

www.quellochece.com

seguici su



PROVINCIA di PISTOIA

EVENTI

4° Concorso fotografico

tutto in uno scatto

Nuovo look per il bouquet di eventi

Pasqua: Cristianità, Cultura & Tradizioni

QUELLO CHE È

mensile di Vita, Eccellenza e Buonomore

marzo 2015
copia gratuita

La prima... vera cosa bella ...sei tu!

n. 3 anno XIII - Editore M&D FORMAZIONE - Stampa TIBER S.p.A. Brescia - Impaginazione WEB&GRAPHICA

AUDIOMEDICAL
UDITO E QUALITA' DELLA VITA DAL 1982

 **ALTOPASCIO Rosamilia**
BOMBONIERE - ABITI DA SPOSA

 **agraria DIVITA**
agricoltura vivaismo e giardinaggio

Pieriposte

CORRISPONDENZA • PAGAMENTI • CORRIERE ESPRESSO

Evita la fila. Risparmia tempo e denaro.
Passa ~~alle Poste~~ alla Tabaccheria Pieri!

CORRIERE ESPRESSO

I tuoi pacchi? Spediscili
da noi a prezzi mai visti prima!

A partire da 8,90€



FERMO DEPOSITO

Un sicuro magazzino aperto 7 giorni su 7, dalle 7 alle 23

Prime 24 ore di deposito - €2,00

Per ogni successive 24 ore di deposito - €0,50

RACCOMANDATE: SEMPLICI - A/R - URGENTI
ASSICURATE - PRIORITARIE - PAGAMENTO BOLLETTINI
(CONTANTI, BANCOMAT, CARTA DI CREDITO)

Via Cividale ang. via Tripoli - Montecatini Terme (PT)
telefono 0572.74811 - www.tabaccheriapieri.it



GIOCO DEL
LOTTO

SuperEnalotto

Vinci per la vita
WinforLife!



10^e
LOTTO



18+

IL GIOCO È VIETATO
AI MINORI DI 18 ANNI

Consulta il Regolamento di gioco e le probabilità
di vincita sul sito www.aams.gov.it o presso la tabaccheria



*Tabaccheria Pieri.
Oltre la solita Tabaccheria.*

VENDITA DIRETTA A PREZZI DI FABBRICA

con 200 MQ DI ESPOSIZIONE!

Panni per la pulizia
Mop, uso casalingo ed industriale
Scope, manici, aste telescopiche,
Detergenti professionali
con certificazioni HACCP,
Deodoranti per ambienti,
Carta igienica, rotoloni di carta,
Dispenser per carta e saponi,
Panni milleusi,
Panni microfibra pavimento e milleusi,
Spugne e panni cattura polvere...

...E TANTO ALTRO ANCORA
PER LA CASA E PER IL SETTORE
PROFESSIONALE!

APERTI TUTTI I GIORNI
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

dalle 9.00 alle 12.00
e dalle 15.00 alle 19.00

SABATO

dalle 9.00 alle 12.00

Prodotti ecologici concentrati
ad alto potere sgrassante
con ricarica alla spina

via L. Billi, 1 – zona industriale
MONSUMMANO TERME (Pistoia)
Telefono 0572.950605


Casamia

www.casamiagori.com
info@casamiagori.com



Internet? Una somma ci salverà

di Simone Ballocci

C'è un'immensa forza senza la quale molte, quasi tutte le cose che abitano il nostro quotidiano non potrebbero nemmeno più esistere: **internet**. Ovvero: la **rete**.

Una rete che può essere, come riferiamo in un articolo su un'iniziativa sociale per mamme pistoiesi raccontata a pagina 20, l'occasione nuova

e esponenzialmente più grande rispetto al passato **dell'incontro**. Senza la rete molte delle amicizie, della circolazione delle idee, delle occasioni di interscambio di pensieri così come le conosciamo oggi, **banalmente**, non esisterebbero. **Internet** ci ha insomma **cambiati per sempre**.

Ha cambiato il nostro modo di parlarci, di sentirci, persino di messaggiarci con la sua onnipresenza portata nelle nostre tasche dagli smartphone. Ed ha cambiato per sempre anche il nostro lavoro. Quasi nessuno degli articoli che

trovate su questo mensile potrebbero esistere senza internet, e questo vale per un articolo, ad esempio, sui **pappagalli** (come quello, sorprendente, firmato da Joselia

Pisano a pagina 147), come per un'inchiesta accurata e complessa come quella scritta dalla nostra nuova penna, Francesco Storai, a pagina 108 sui treni **Fyra** dell'AnsaldoBreda.

MA. Come in tutti i processi storici c'è un grande ma. Sia per le mamme pistoiesi ("la nostra idea è creare legami personali reali", ci raccontano), sia per l'inchiesta sui treni (con la telefonata alla fonte autorevole), la **realtà** del contatto torna sempre. Ecco: con questo "ma" siamo arrivati a come dovrebbe essere questa **rivoluzione**: dovrebbe essere una **fusione**. Una **somma**. I nostri incontri personali com'erano cinque, dieci anni fa + il nostro nuovo modo di vivere online = **il nostro futuro**. Possibile?



EDITORIALE DELL'EDITORE

Come sono belli gli eventi! E non solo...

di Guido Barlocco

Il cuore del nostro giornale, come tutti i cuori, ogni tanto va revisionato... un grande cuore, così grande che non potremmo farne a meno! E poi proprio da lì è nato Quello Che C'è... non a caso, quindi dedichiamo a questa parte più di 40 pagine per raccontarvi tutto quello che potete fare nel mese in corso e per Pasqua. Abbiamo ampliato

il numero e le zone di riferimento... ma soprattutto, e questo è davvero essenziale, sono eventi certi!

E' un grosso lavoro, molto delicato, dove occorre davvero attenzione perché non solo bisogna scovarli... ma poi essere certi che davvero ci sono. Fino al mese scorso questi eventi erano in ordine cronologico di data, ma sparsi nel giornale, da questo mese abbiamo deciso di facilitare la vostra lettura, e per questo li abbiamo raccolti tutti insieme, in un grande e meraviglioso bouquet, suddivisi per categorie e ben distinti grazie ad una grafica che li identifica. Troverete gli eventi nel seguente ordine:



Folklore e tradizione, Eventi Pasqua 2015, Fiere e Mostre-Mercato, Musica & Spettacolo, Eventi del Sapore, Eventi Sportivi, Mercati e Occasioni. Questo cuore, unito alle infinite notizie di attualità, cultura spettacolo, cinema, teatro, musica, sport locale escursionismo, cicloturismo, passatempi, e poi agli speciali, e questo mese ne abbiamo ben tre davvero interessanti, spesso redatti con l'aiu-

to di esperti autorevoli, un personaggio del mese per raccontarvi di chi ha fatto qualcosa di bello per la comunità, le amministrazioni, per sapere cosa succede nei comuni della Valdinievole, la rubrica "QCC nelle idee", con l'attualità politica della nostra zona, le pagine della scienza, tecnologia, ambiente, motori, e... altro ancora fanno di Quello Che c'è un vero e proprio magazine che si distingue da tutti gli altri. Va bene sarà di parte, voi direte, ma si sa che "ogni scarrafone è bello a mamma sua" e per me al mondo... non c'è un giornale a distribuzione gratuita bello come Quello Che C'è. Buona lettura!

SOMMARIO

- 4 **editoriale dell'editore**
editoriale del direttore
- 6 **free flash, notizie dal mondo**
- 10 **local flash**
- 18 **local flash, curiosità dalla Valdinievole**
- 18 **local flash, curiosità e promozione...**
- 22 **pagina del direttore**
Il padre 2.0? E' sempre più mamma
- 24 **QCC stato**
- 26 **quello che c'è nelle idee**
L'idea: vogliamo una piazza identitaria
- 30 **amministrazioni in Valdinievole**
pescia, buggiano, massa, uzzano...
- 34 **una finestra sul comune**
Buggiano
- 36 **speciale primavera**
Tre speciali, tre...
- 38 **quello che c'è nell'orto e in giardino**
- 39 **speciale primavera**
Consigli utili per ...
Il mondo dei bonsai
Gli agrumi in Toscana
E' tempo di concimazione
- 46 **speciale Pasqua**
Pasqua: una speranza, un volto ...
- 54 **speciale festa della donna**
Donne che raccontano le donne ...
- 60 **personaggi eccellenti**
Hai la febbre alta? ...
- 60 **alla scoperta dell'orgoglio**
Bufalcioffi
Italpork
- 69 **Eventi**
Folklore e tradizione, Pasqua,
Fiere e mostre mercato, Musica e spettacoli,
Sapore, Sportivi
- 106 **mercati e occasioni**
- 108 **tecnologia**
Il treno fantasma di ...
- 110 **ambiente e responsabilità**
Il nostro mare sarà pattugliato dai satelliti
L'unione fa la forza, come volano ...
- 112 **scienza e passione**
Il Big Bang? ...
- 114 **motori e guida**
Icar l'auto made in Apple
Minirivoluzione RC auto ...
- 116 **Il cibo dell'anima**
Santa Maria in Selva la nostra parrocchia
Potere e Pathos. Bronzi del mondo ...
Sfumature, libri e 45 personalità: ...
- 118 **musica e note**
E' ma... forse
- 120 **concerti in Toscana**
- 121 **scrittura e letteratura**
classifica dei libri più venduti
- 122 **le nostre città d'arte**
Alla scoperta di Napoli
- 124 **luoghi nel mondo**
Amburgo giovane e divertente
- 125 **teatri e palcoscenici**
Quello Che C'è a Teatro
- 130 **cinema e società**
- 132 **mostre d'arte**
- 134 **arte**
Taste: quando il cibo è...
- 136 **Quello Che C'è nel cielo**
- 138 **salute e professionalità**
Un bel sorriso ...
2 + 1 = 3 ...
Vene varicose
La soft restoration ...
- 146 **animali e affetto**
Pappagallini? Si grazie
#giù le zampe...
il vocabolario di Agorà
vi presento un amico
- 148 **Quello Che C'è teenagers**
8 marzo: donna ...
- 150 **scuola e formazione**
Come motivare mio figlio ...
- 156 **il lavoro che c'è**
- 158 **spazio aziende**
Affitto di immobile arredato ...
Il milleproroghe ...
- 159 **uomini del fare**
- 163 **numeri utili**
- 164 **farmacie di turno**
- 166 **fashion e benessere**
Bentornata primavera ...
Cambiare look ...
Pelle: una barriera ...
I dolci massaggi
- 152 **lo sport, local**
- 178 **L'angolo delle erbe**
Boswellia
L'angolo del gusto
Migliaccio pistoiese
- 179 **guida ai ristoranti di Quello Che C'è**
- 190 **L'almanacco di Quello Che C'è**
- 191 **passa il tempo con Quello Che C'è**
- 194 **Auguri di cuore**

Maltagliati

*sposi * cerimonia & sportswear*


CARLO PIGNATELLI

MASSIMO REBECCHI

CRISTINA FAEFFE

REBELQUEEN
by
LIU·JO

TRUSSARDI JEANS

DIANA
GALLESI

Blauer
USA

WOOLRICH
JOHN RICH & BROS.

KRIZIA

ANTONY MORATO

kocca

EMPORIO ARMANI



U.S. POLO ASSN.
SINCE 1890

EKLE'



Harmont & Blaine
FURNITURE & ACCESSORIES

Henry Cotton's

Refrigue'



MOSCHINO
ACCESSORI

*Per il giorno piu'
bello della vostra vita....*

Maltagliati

veste il vostro sogno!

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

via Provinciale Lucchese, 296 - UZZANO
telefono 0572.451098 www.maltagliatisposi.it

Corsi e ricorsi della Storia Afghanistan, gli Stati Uniti rallentano il ritiro

di Simone Ballocci

AFGHANISTAN - Gli Stati Uniti stanno considerando di rallentare il ritiro delle loro truppe dall'Afghanistan. Lo ha confermato lo scorso 21 febbraio il neocapo del Pentagono Ashton Carter, che in visita a sorpresa a Kabul ha parlato di una presenza di militari Usa più ingente del previsto nel 2015 e nel 2016. "Il nuovo governo afgano - ha spiegato, così come riportato dall'ANSA - sta dando prova di essere un alleato più affidabile". Carter ha anche affermato che l'amministrazione Obama è intenzionata a ripensare la missione antiterrorismo in Afghanistan.



Idee e formazione

Orto in condotta, quando l'agricoltura entra a scuola

di Joselia Pisano

ITALIA - Coltivare un piccolo orto rende i bambini più svegli e curiosi rispetto ai coetanei che non lo fanno. E non solo: li sensibilizza su temi come l'amore e il rispetto per l'ambiente, l'educazione alimentare e il senso di responsabilità nei confronti di un essere vivente. È quanto emerso dal progetto "Orto in condotta" promosso da Slow Food nelle scuole italiane, e a cui hanno aderito fino ad oggi 507 istituti scolastici

(scuole primarie e dell'infanzia), con il coinvolgimento di migliaia di alunni. Con gli orti nelle scuole i piccoli studenti apprendono anche cose pratiche come piantare un seme, come zappare il terreno, come curare i frutti della terra accompagnandoli nella crescita e come coglierli. Ma non solo: l'attività didattica è finalizzata anche alla preparazione di marmellate e conserve. Insomma un vero progetto per incentivare l'educazione alimentare e ambientale senza simulazioni virtuali o con video o immagini tratte dal pc.

Potere e internet

"Se sei un uomo vieni fuori": Erdogan contro la sua "Gola profonda"

di Simone Ballocci

TURCHIA - Il presidente islamico turco Recep Tayyip Erdogan ha pubblicamente sfidato la famosa gola profonda 'Fuad Avni', che da mesi anticipa su internet le mosse più contestate del suo governo, a uscire dall'anonimato e ad agire a viso scoperto. "Se sei un uomo, vieni fuori! Perché agisci in segreto?", è sbottato concedendosi un tono da padrino, più che da statista Erdogan riferendosi a 'Fuad Avni' durante una riunione nella sede del governatore della provincia di Malatya, in base a quanto riferisce Hurriyet online, dimostrando una volta di più il livello della sua statura morale.



il giorno del mese

20 marzo, sorridi, è la giornata internazionale della felicità

di Joselia Pisano

Lo sapevate? Il 20 marzo è la giornata internazionale della felicità, un intero giorno dedicato alla riscoperta di un sentimento che, a volte, viene "schiacciato" dalla frenesia delle giornate lavorative, dalle preoccupazioni per il futuro in tempo di crisi, ma non solo.

Quello alla felicità è un vero e proprio diritto, e la Giornata internazionale sancita dalle Nazioni Unite vuole essere un'occasione per riflettere su questo tema. Sì, perché la ricerca della felicità è un obiettivo fondamentale dell'uomo, contribuisce al benessere personale e allo sviluppo umano e sociale di ognuno di noi.

Una curiosità? Il Paese pioniere nella ricerca della felicità è il Bhutan, un piccolo stato montuoso dell'Asia, che ha riconosciuto la supremazia della felicità sul reddito sin dai primi anni 1970 e ha adottato l'obiettivo di Felicità interna lorda come standard di riferimento, antepoendolo al Prodotto interno lordo e innescando un dibattito sui Pil alternativi tuttora in corso.



Via Circonvallazione, 92/94
Borgo a Buggiano (Pistoia)
tel. 347 4823633 - 348 7903062

Colazioni - Primi Piatti - Aperitivi

Vanity Due
Caffè

Il tuo luogo di "conversazione"



PACE

LA PALAGINA CERAMICHE S.R.L.



Show room:
via Grazia Deledda, 18
PIEVE A NIEVOLE
telefono 0572.950133
www.paceceramiche.it

PACE CERAMICHE 



VI ASPETTIAMO NEL NOSTRO **SHOW ROOM**

Cover Story

Ecco la cannabis militare per uso terapeutico

di Andrea Marchetti

ITALIA - La cannabis per uso terapeutico si coltiverà all'Istituto Farmaceutico Militare di Firenze e, da Aprile, potrà essere prescritta dal medico di famiglia, a patto che per il paziente sia stato predisposto un piano terapeutico specifico in accordo con medici specialistici. Lo prevede una nuova legge regionale toscana. In questo modo la cannabis per uso terapeutico non dovrà più essere importata dall'Olanda. La Toscana, nel 2012, è stata la regione apripista nell'impiego della cannabis per uso terapeutico e, dal 2014, l'accesso ai farmaci cannabinoidi è stato reso più facile per tutta l'Italia, anche se i costi sono a carico dei singoli servizi sanitari regionali che dovranno destinare, quindi, proprie risorse. L'impiego della cannabis rimane comunque di tipo residuale, cioè solo quando altri farmaci siano inefficaci o non prescrittibili per le condizioni del paziente. A Pisa, presso l'Unità Operativa di Terapia del dolore dell'Azienda Ospedaliera pisana, diretta dal Dottor Paolo Poli, sono stati curati con la cannabis circa 400 pazienti, a partire dal 2013, cioè da quando in Toscana è ammissibile l'impiego della cannabis per uso terapeutico. La can-



nabis viene impiegata per alleviare il dolore cronico, cioè il dolore presente da oltre 6 mesi, che non scompare con l'uso di farmaci e che, anzi, rimane continuo e intollerabile, tale da causare problemi nello svolgimento delle normali attività quotidiane. "Abbiamo somministrato la cannabis - dice Mery Paroli, psicologa del centro anti dolore di Pisa - non solo a pazienti oncologici, ma anche a persone affette da cefalea tensiva, fibromialgia, mal di schiena, patologie neurologiche, dolore da endometriosi, dolore neuropatico e tutti quei dolori dei muscoli derivanti da contrattura, quelli cioè sensibili al dolore provocato dalla digitopressione. Siamo soddisfatti dell'impiego terapeutico della cannabis, grazie alla quale abbiamo ampliato lo spettro delle terapie curabili".

Internet: sicurezza e/o libertà'

Francia: "Le big company del web fanno la loro parte per la sicurezza"

di Simone Ballocci

FRANCIA - Il ministro dell'Interno francese, Bernard Cazeneuve, ha chiesto a Google, Facebook e Twitter di collabo-

rare direttamente con gli investigatori francesi durante le indagini antiterrorismo e di rimuovere la propaganda terroristica dai rispettivi siti qualora le autorità lo chiedessero. "Abbiamo sottolineato che nel corso delle indagini non vogliamo passare attraverso i soliti canali governativi, che possono prendere molto tempo", ha detto Cazeneuve dopo un incontro con i rappresentanti delle tre società avvenuto a metà febbraio, e così riportato dall'ANSA. "È importante avere una piena cooperazione e una reazione rapida", ha aggiunto il ministro. La richiesta segue di poche settimane gli attacchi terroristici a Parigi in cui sono morte, in totale, 20 persone. I portavoce di Twitter e Facebook hanno detto che le due società fanno tutto il possibile per censurare il materiale che potrebbe incitare alla violenza, senza però specificare se hanno intenzione di soddisfare la richiesta del ministro per una cooperazione diretta con le autorità francesi. Cooperazione che se da un lato porrebbe incontrovertibile per la nostra sicurezza, dall'altro porrebbe le basi - già più volte immaginate, e spesso anche accertate - per complessi dubbi sulla nostra effettiva libertà online.



Galleria d'Arte - Antiquariato
Modernariato
Gioielleria - Tappeti
Arredi personalizzati
Agenzia d'affari



Via Puccini, 19

MONTECATINI TERME



COME UNA FAVOLA

I bimbi vestiti di magia



0-16 anni

ABBIGLIAMENTO UOMO - DONNA - BAMBINO - ABITI DA CERIMONIA - INTIMO - TAGLIE COMODE

Via Pesciatina 562 Bis
Loc.Zone, Capannori, Lucca
www.guidomencari.it
T. 0583 928073

GUIDO MENCARI
F A S H I O N S T O R E
1000 MQ DI MODA TI ASPETTANO

Scienza e curiosità Perché da noi non ha mai nevicato?

di Francesco Storai

VALDINIEVOLE - Se siete seguaci del pensiero **"La neve in pianura crea solo disagi"**, l'inverno 2014-2015 vi avrà accontentato: a Pistoia e in Valdinevole la neve non si è mai fatta vedere seriamente. Ci sono state almeno tre occasioni buone per vedere le nostre pianure imbiancate, ma in ognuna di queste è mancato un pezzettino per completare il nostro bianco puzzle. Il 31 dicembre 2014, intorno a mezzogiorno, un leggero nevischio è caduto fino in pianura per un'oretta per poi cessare. Quel giorno la Toscana era in-



vestita da fredde correnti orientali, che nelle nostre zone si traducono in venti secchi: la Toscana settentrionale è ben protetta a nord est dagli Appennini che bloccano gran parte dell'umidità proveniente dall'Adriatico (non a casa

si dice "Non nevicava bene se dalla Corsica non viene"). Le pianure toscane sono poi tornate in gioco la mattina del 29 gennaio, quando qualche fiocco si è fatto vedere prima di lasciare al passo ad una pioggia pesante. Poi a inizio febbraio il "Big Snow", annunciato con grossolano clamore dai media, ha portato solo pioggia, con neve solo in collina. Sembra un'ovvietà, ma in queste ultime due situazioni è mancato il freddo: tra fine gennaio e inizio febbraio la Toscana è stata attraversata da aria artica marittima, fredda sì ma mitigata dal suo passaggio sull'Oceano Atlantico. Per vedere la neve sulle nostre pianure sarebbe servito un apporto nei giorni precedenti di aria continentale fredda da nord est, in modo da "preparare" il terreno alle successive precipitazioni. Ma così non è stato.

Scienza e salute Qualità dell'aria, Vanni: "Voglio una centralina in Valdinevole"

MONSUMMANO - "Prima all'ARPAT, e poi in Regione". Il piano d'azione ce l'ha ben chiaro il sindaco di Monsummano nonché responsabile della delega per l'ambiente in Provincia, Rinaldo Vanni, per combattere, al tempo stesso, la concentrazione di polveri sottili in Valdinevole e l'assurdità di farlo in base ai dati della centralina di Capannori. "All'Arpat dovremo chiedere di venire a fare rilievi a campione con rilevatori mobili per capire lo stato di salute della nostra aria. E in Regione ci dovranno spiegare perché non dovremmo avere la nostra centralina qui, nella *Città della Valdinevole*". Centralina alla quale dovranno poi assoggettarsi tutti i sindaci della zona: "Non può essere domanda-

COMMENTO E FOTO DEL MESE

"Io non sono razzista ma credo che vedere così tanti giocatori di colore nelle nostre giovanili sia un'offesa al calcio italiano". Firmato: Arrigo Sacchi. Una dichiarazione-shock che scatena una sequela di polemiche, tante accuse di razzismo e qualche levata di scudi, sia in Italia che nel Mondo. Una dichiarazione fatta a Montecatini il 16 febbraio. E il nostro Francesco Storai era là, ed ha eseguito questo scatto, la prima "foto del mese" di Quello che c'è.



ta la decisione al singolo sindaco. E poi dovremo parlarne anche con i soggetti interessati, primo tra tutti Autostrade per l'Italia".



Laura Pescatori

Creazioni - Sartoria in pelle e pellicce
Abbigliamento uomo-donna
delle migliori marche

via Gobetti, 42 - MONSUMMANO TERME
telefono 0572.951271

MARIELLA BURANI

GIANNINO SCERVINO

ERRORE FERRE

roccobarocco

VERSACE JEANS

ANNA RACHELE

angelo marani

I CLASSE

CLASS roberto cavalli

gal macciolo

Shqiparini

VDP

JUST FOR YOU MILANO



*Indovina,
indovinella...*

*c'è del nuovo e c'è del bello
Ami il dolce o più il salato?
Il fornetto è ben scaldato!*

*Se poi senti scoppiettare
i pop corn puoi sgranocchiare
Il mattino è più dorato
se il pane è ben tostato...
e se la sete poi ti prende
pronto il succo scende e scende!
Colazione, merenda e spuntino...
non si fanno senza*

Brichino



*Brichino
Collection*

BRANDANI®

gift group

www.brandani.it

ITALIANSTYLE

Viabilità

Il nuovo ponte sulla Nievole ha le sue grandi "gambe"

di Simone Ballocci

PIEVE A NIEVOLE - Il 17 febbraio scorso potrebbe essere considerato un giorno storico per la Valdinievole: sono state infatti messe in posa le enormi travi che sorreggeranno il nuovo ponte sulla Nievole che costituirà l'attraversamento del nostro corso d'acqua per il secondo stralcio della variante alla strada regionale 436. Così una delle "grandi opere nostrane", che permetterà di trasformare una curva a gomito e una strada



za, di fatto, attraversare nemmeno un centro abitato. Il compimento del nuovo ponte, e della strada da esso servita, potrebbe avvenire con tutta probabilità entro l'anno. *(Si ringrazia Rinaldo Vanni per la gentile concessione delle foto).*



dal flusso di traffico importante che passa attraverso un piccolo centro abitato e produttivo (il Terzo) in una fluente linea retta, troverà il proprio naturale completamento.

Un'opera che collegherà in maniera comoda e veloce la "variante del Fossetto" alla Camporcioni, rendendo sempre più operativa e completa la "circonvallazione della Valdinievole" che permetterà, una volta finita, di andare da Chiesina a Larciano sen-

Sensibilizzazione

"Pensa prima di sprecare" la foto di Tommaso vince il contest contro lo spreco ideato dal CCN di Larciano

di Carlo Alberto Pazienza

LARCIANO - Tommaso Spinelli della classe II B è il vincitore del concorso fotografico "Zero in condotta pensa prima di sprecare", contest promosso e organizzato dal CCN Larciano di Confcommercio in collaborazione con l'Istituto Comprensivo Statale "Ferrucci", Comune di Larciano e Pubblicaambiente. La fotografia – dal titolo "Quando lasci un rubinetto aperto pensa che in Africa i bambini non hanno acqua" – ha ottenuto il maggior numero di voti tra le venti immagini finaliste esposte presso i ne-



gozi aderenti al Centro Commerciale Naturale nel periodo delle festività di Dicembre. Obiettivo del concorso è stato quello di sollecitare i giovani studenti a interessarsi – in immagini e in concreto – alla tutela delle risorse che compongono il mondo che li circonda. Al concorso hanno partecipato in una fase iniziale più di sessanta fotografie, realizzate dagli alunni delle classi di II media del "Ferrucci", tra queste ne sono stati selezionate venti che sono state esposte nei negozi aderenti al CCN e sottoposte alle votazioni della clientela durante il mese di dicembre.



Donne e mamme

8 Marzo: Flash mob a Pescia sull'allattamento al seno

di Carlo Giannetti

PESCIA - Un modo alternativo per celebrare la festa della donna è stato proposto dalle ostetriche dell'ospedale Santi Cosma e Damiano di Pescia che hanno invitato le neomamme ed i loro bambini a partecipare ad un flash mob sull'allattamento al seno. Domenica otto Marzo, infatti, mamme e pargoletti potranno trovarsi alle ore 11,15 presso le scuole elementari Simonetti, per poi trasferirsi, un quarto d'ora dopo, all'ospedale cittadino dove si terrà il vero e proprio evento. La maternità ed il momento dell'allattamento sono sicuramente prerogative uniche e momenti tra i più esaltanti per le donne ed è splendida l'idea delle ostetriche del Santi Cosma e Damiano di dare la possibilità a tante neomamme di riunirsi a festeggiare l'otto Marzo tutte insieme con la compagnia delle persone per le quali sicuramente proveranno il massimo affetto: i loro figli.

Gallery Shop

by Severi



 Gallery Shop Montecatini Terme - Corso Roma, 105 - www.galleryshop.it - 0572.900000

[www](http://www.severi.it) **Severi.it**

Via Risorgimento, 224
Monsummano Terme (Pistoia)
Tel. 0572 95 20 00
www.severi.it info@severi.it

**IL PARTNER
IDEALE PER IL TUO
RISTORANTE**



**IN SALA,
RAPIDITÀ E
DISPONIBILITÀ
CON I CLIENTI**



**ALLA CASSA,
MASSIMA
EFFICIENZA
ED ECONOMIA
DI GESTIONE**

**IN CUCINA,
UN AIUTO
CONCRETO PER
OTTIMIZZARE IL
LAVORO**



CHIEDI INFORMAZIONI

**Progettiamo Curiamo e Realizziamo il tuo spazio in ogni dettaglio,
dall'Hardware al Software agli Arredi - Chiavi in mano!!**



Grandi Eventi

Blues, Santana, Sting e non solo: svelato il grande programma

di Francesco Storai

PISTOIA - È vero, manca molto, ma come ogni grande concerto l'attesa non fa che aumentarne il desiderio. Figurarsi se i concerti sono una decina! Stiamo parlando del Pistoia Blues 2015, che sarà aperto venerdì 3 luglio dai Counting Crows, mentre martedì 7 sarà la volta di Hozier, onnipresente in radio con la hit "Take me to church". Mercoledì 15 toccherà a Passenger sa-



lire sul palco di Piazza Duomo. Sabato 18 sarà a tutto rock: prima l'heavy metal dei barbuti Black Label Society, seguiti dai The Darkness. Chi non ricorda il falsetto del frontman Justin Hawkins in "I Believe in a Thing Called Love"? Domenica 19 progressive rock per palati fini con i Dream Theater e per chiudere in bellezza, due artisti che non necessitano presentazioni: Carlos Santana (sul palco martedì 21) e gran finale con Sting, venerdì 24. (La foto dell'evento è tratta da www.pistoia-blues.com).

Salute e investimenti

Soccorsi più veloci con i Tablet della fondazione Caript sulle ambulanze del 118

di Carlo Alberto Paziienza

PISTOIA - Sono stati consegnati durante la bellissima cerimonia organizzata alle Terme Excelsior i 40 tablet dotati di tecnologia avanzata e software LifeMobile finanziati dalla Fondazione Caript e donati alle associazioni di volontariato del territorio provinciale. Con questo tipo di servizio il sistema di gestione del soccorso di Pistoia diventa uno dei più avanzati in Italia, il primo a dotarsi di una tecnologia così sofisticata e innovativa. Nelle prossime settimane gli oltre 3.000 volontari saranno chiamati ad un'intensa attività di formazione all'utilizzo delle nuove strumentazioni, che permetteranno un "dialogo" costante tra i mezzi di soccorso e le centrali operative deputate alla gestione dell'emergenza: grazie ai



nuovi tablet sarà possibile monitorare lo stato di avanzamento della missione e agevolare i soccorsi nelle zone più disagiate, garantendo rapidità di intervento e maggior sicurezza dei percorsi diagnostici. Un progetto di eccellenza reso possibile grazie alla sinergia tra Azienda ULS 3, associazioni di volontariato e Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia, che lo ha interamente finanziato con un investimento di oltre 200mila euro.



Incontri e riflessioni

Il Marzo di Culturidea: "Pensando ad Atene, riflessioni sulla democrazia"

di Carlo Giannetti

PISTOIA - L'associazione Culturidea propone per il mese di Marzo un ciclo di incontri che avranno luogo tutti i martedì alle ore 21,20 in Corso Gramsci, 37 a Pistoia. Le conferenze, ad ingresso libero, verteranno sui seguenti temi: Il 3 Marzo (purtroppo, già avvenuta...) il viaggio onirico di Dante Alighieri ad opera del professor Balducci. Il 10 la prof. Zappaterra dell'Università di Firenze tratterà della dislessia, il 17 il prof. Giampieri parlerà dell'immaginario della cavalleria medioevale. Il 24 l'attenzione si sposterà sull'economia, causa di diseguaglianze sociali, ma anche opportunità di elevazione. Relatore il prof. Andrea Paci. Il 27 la storia architettonica ed urbanistica tra le due guerre a Montecatini, Pistoia e Pescia sarà spiegata dalla prof. Massi.



**DISTRIBUTORE
AUTOMATICO
DI PARAFARMACI
APERTO 24H**

**WONDER CAVIAR
CREMA VISO
ANTI-AGE
24H**



**WONDER CAVIAR
CONTORNO OCCHI
ANTI-AGE
EFFETTO LIFTING**

DOVE SIAMO
FARMACIA MORGANTI
 Via Lucchese, 164
 51012 Ponte all'Abate Collodi, Pescia (PT)
 Tel. 0572-429007
 Fax. 0572-429624
info@farmaciamorganti.it www.farmaciamorganti.it

**CHIUSURA
SETTIMANALE
DOMENICA**

ORARI
MATTINO
 9,00-13,00
POMERIGGIO
 15,30 - 20,00





Arte e storia locale Lamporecchio, ultimati i restauri della Chiesa di Santo Stefano

di Carlo Alberto Pazienza

LAMPORECCHIO - Si è concluso il primo di febbraio il complesso intervento di restauro che ha interessato la facciata, l'altare, il crocifisso e altri apparati decorativi della chiesa di S. Stefano a Lamporecchio: i lavori, iniziati lo scorso maggio in accordo con la Soprintendenza dei Beni Architettonici di Firenze e resi possibili grazie al sostegno della Fondazione Caript - che li ha interamente finanziati con un contributo di oltre 100mila euro - si erano resi necessari per recuperare porzioni della chiesa gravemente danneggiate e restituire così piena funzionalità alla struttura. L'edificio, ricostruito in stile neorinascimentale fiorentino tra 1900 e 1921 sulle antiche preesistenze delle pieve (di cui si è conservata la torre campanaria trecentesca e la cappella barocca), presenta un impianto a tre navate, con transetto e cupola a base circolare, e una facciata rimasta incompiuta a causa dello scoppio della seconda guerra mondiale.

Arte e associazionismo Tutti a Genova con gli Amici dell'opera di Pistoia

di Carlo Giannetti

PISTOIA - Per Domenica 29 Marzo gli Amici dell'opera di Pistoia hanno organizzato una gita a Genova per assi-

stere presso il teatro Carlo Felice alla "Fedora" di Umberto Giordano, opera in tre atti che narra le vicende di una donna alle prese con situazioni che non riesce a dominare scaturite dal suo desiderio di vendicare il fidanzato



ucciso il giorno prima del matrimonio. I personaggi e gli interpreti di questo nuovo allestimento saranno: Daniela Dessì (Fedora), Fabio Armiliato (Loris Ipanov), Lucio Gallo (De Sirix). Il Direttore sarà Valerio Galli ed il Regista Pier Francesco Maestrini. Il costo per il viag-

gio in pullman ed il biglietto di galleria numerata sarà di 75 euro per i soci ed 80 per i non soci. Per informazioni telefonare al numero 348 3594945.

Sport e ripresa Montagna pistoiese, tutti in fila per il pienone

di Francesco Storai

ABETONE - Dopo due mesi di attesa e di alberghi semi-vuoti, a febbraio è finalmente decollata la stagione sciistica dell'Abetone e del suo comprensorio. Grazie alle forti nevicate di inizio mese e ai successivi giorni di tempo soleggiato, sulle piste si è rivisto "il pienone dei tempi d'oro", come afferma il sindaco di Abetone, Giampiero Danti: "Non ci aspettavamo così tante presenze a febbraio, gli impianti sciistici stanno lavorando a pieno regime".

Una rondine, però, non fa primavera: il comprensorio abetonese paga ancora il flop della stagione 2013/2014, come conferma il sindaco: "Questo febbraio ci permette di salvare la stagione, dopo aver perso due mesi tra dicembre e gennaio insieme a tutta la scorsa stagione. Salvare, ma non recuperare. Gli impianti hanno sofferto molto la mancanza di turisti fino a fine gennaio. Dobbiamo augurarci che a marzo ci siano tante giornate di sole perché senza di quelle gli sciatori non arrivano". Sindaco e gestori, comunque, ostentano ottimismo: "Noi tutti puntiamo di chiudere in bellezza con il pieno di presenze fino al periodo pasquale" conclude il sindaco (foto da www.comune.abetone.pt.it).



**RICERCA
TECNOLOGIA
INNOVAZIONE**



VERINLEGNO

SPECIALISTI NELLA PROTEZIONE DEL LEGNO



Verinlegno S.p.A.
Via Galvani, 7
51010 Massa e Cozzile (PT)
Italy

www.verinlegno.it
info@verinlegno.it
Tel. +39 0572 92711
Tax +39 0572 773608

La Chiesa di Santa Maria in Selva torna a risplendere

di Guido Barlocco

SANTA MARIA IN SELVA (BUGGIANO) – Sabato 14 febbraio si festeggiava San Valentino, la festa dell'amore, e a Santa Maria in Selva nella Chiesa parrocchiale si sono inaugurati gli affreschi che la comunità agostiniana, spinta dalla grande volontà e proprio dall'amore di Padre Giuseppe verso questa chiesa, ha in parte portato a termine. In questi anni oltre ai lavori di ripulitura degli affreschi sono stati restaurati e riportati allo stato originario sia l'area presbiteriale che gli altari laterali di sinistra, quelli del Santissimo e dell'An-

nunciazione.

Inoltre il bel Cristo che era dietro l'altare è stato portato nell'altare principale del Santissimo, laddove si trova il tabernacolo.

L'ultimo lavoro eseguito è stato il restauro della cantoria lignea seicentesca, con decori pittorici del '700 eseguiti da Niccolò Nannetti, un noto artista fiorentino il quale dovrebbe avere affrescato anche parte di tutto ciò che è presente nella bella chiesa (sulla quale da non perdere è l'articolo del nostro Carlo Giannetti a pagina 116).

"Ora resta ancora da fare la parte laterale destra" dice padre Giuseppe ma spera ed è fiducioso che il Comune di

Buggiano e tutti coloro che sono intervenuti possano continuare a dare una mano. Le opere sono state infatti realizzate grazie al contributo della Parrocchia, del Comune di Buggiano, di Enti Privati come lo studio Associato "Domus" di Buggiano, e le tante offerte spontanee fatte direttamente al parroco.

I lavori sono stati eseguiti ovviamente sotto l'alto patronato della sovrintendenza di Firenze, specificatamente nelle persone di Maria Cristina Masdea e dell'architetto Sergio Sernissi, progettista è stato l'architetto Simone Scardigli, la mano restauratrice è stata quella eccellente e rispettosa di Lidia Gallucci, tutti presenti e contenti alla giornata dell'inaugurazione.

Con loro, in quel San Valentino molto speciale, una chiesa veramente affollata.

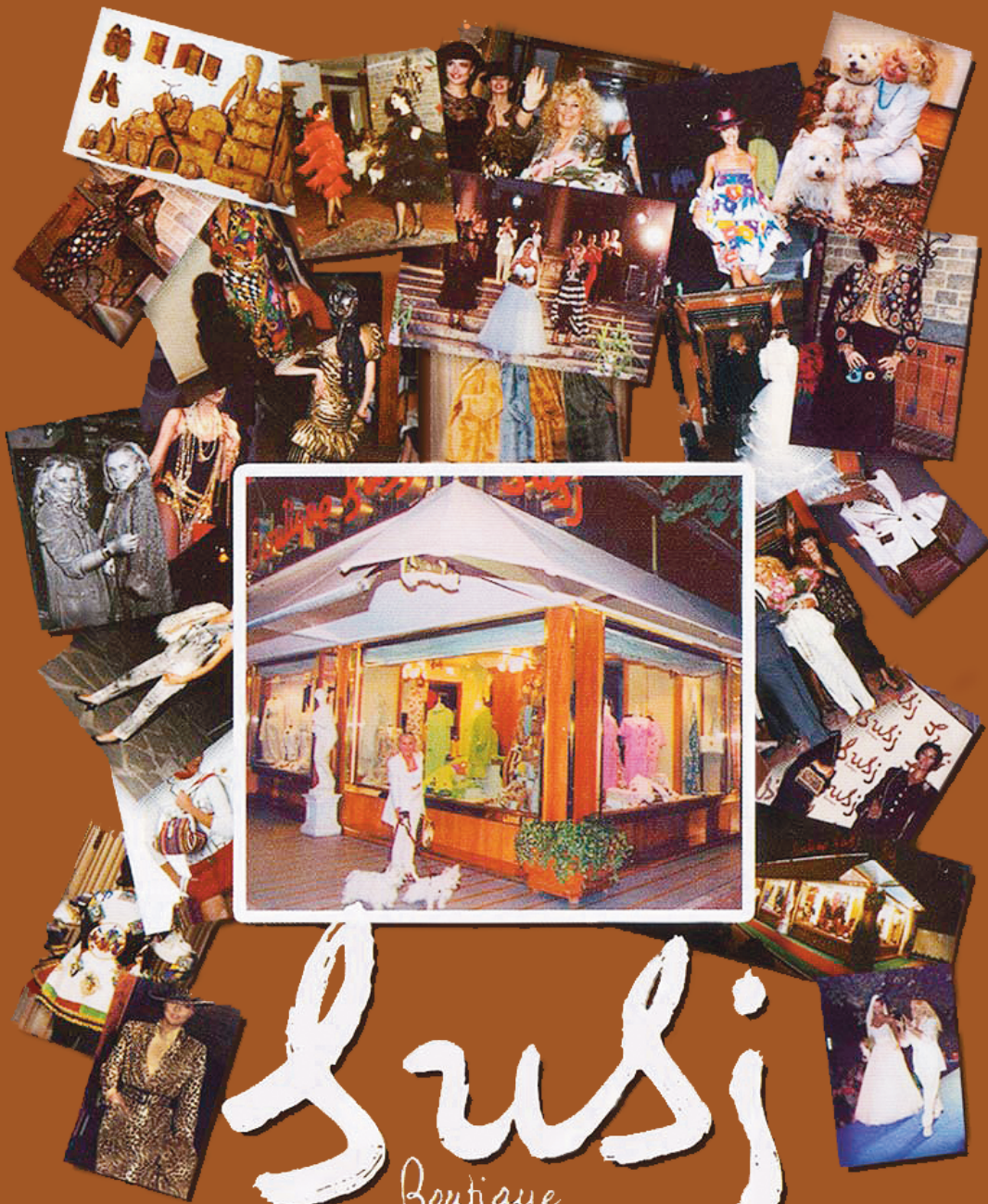
Tra i tanti intervenuti c'erano un po' tutte le autorità: la presidente della Provincia di Pistoia, Federica Fratoni, il Sindaco di Buggiano Andrea Taddei e il suo predecessore Daniele Bettarini, così come Sua Eccellenza il Vescovo di Pescia, monsignor Giovanni De Vivo, e monsignor Giovanni Scanavino agostiniano.

Laboratori di orticoltura didattica a Serravalle

di Carlo Giannetti

SERRAVALLE - A seguito della pubblicazione del libro "Orticoltura (eroica) urbana" dell'agronomo e guida ambientale Emilio Bertoncini, l'Assessorato all'Istruzione - Educazione - Infanzia del Comune di Serravalle Pistoiese ha organizzato, a partire dal 7 Marzo, una serie di laboratori didattici di orticoltura indirizzati ai genitori, ai nonni ed ai bambini da 0 a 6 anni. Il primo appuntamento si terrà Sabato 7 Marzo dalle ore 16,00 presso l'asilo nido Buca delle Fate di Stazione Masotti, il secondo Giovedì 9 Aprile presso l'asilo nido Coccinella di Montaletto. Altri appuntamenti da definire il 14 ed il 18 Aprile. I bambini accompagnati dai genitori e dai nonni, avranno modo di fare un'esperienza attiva nel coltivare gli ortaggi e perché no di sporcarsi un po' le mani.





Susy

Boutique

roberto cavalli

 ROBERTA di CAMERINO

FONTANA
COUTURE MILANO

LEONARD
PARIS

Brioni DONNA


ungaro

GEMMI
furs

DIEGO
M
MILANO

FÉRAUD
BABY

ELISA FANTI®

Gattinoni
ALVIERO MARTINI

1^A CLASSE

ODICINI

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

a cura di Simone Ballocci

L'artigiano del fast food e il suo "panino del secolo"

MONSUMMANO - "In tempi di **industria** del mangiare veloce, noi proponiamo il **nostro valore artigianale**". Così spiega la sua idea di **fast food** *Simone Maccioni*, "il **Boss**", che in piazza Giusti a Monsummano ha da poco ristrutturato la sua ventennale presenza incentrando tutta l'offerta proprio su una produzione di **qualità**: "Prima di tutto, la **carne. Sempre fresca**" ci racconta Simone The Boss, che continua: "Poi, il **pane**. Ci siamo rivolti ad un **vero e proprio maestro del pane locale**, che ci ha fornito una serie di qualità esagerata di pani e panini, un campionario di opere d'arte del sapore pronti per essere riempiti".

Ecco: al riempimento ci pensano loro, quelli di **Burger Boss**, con le loro carni buone e la loro maestria: "Qui facciamo tutto da noi, dalle salse - imperdibile quella extrapiccante al *red scorpion* - alle idee". Idee buone, come quella del "Panino del secolo", il **Chicken Rose**: "Disosso io il pollo - parola di Boss - poi lo frizzo, quindi insalata, pomodoro, bacon, e poi il colpo di genio". Non è stato facile trovarlo: "Mi accorgevo sempre che mancava qualcosa. Alla fine, eccolo qua". Un *tortino* sottile e delicato di patate e cipolle. Un'idea tutta sua "di provenienza americana", e che fa del Chicken Rose il **Panino del secolo**. America sempre presente nell'immaginario di Simone: "Le nostre american breakfast sono a prova d'americano". Andiamo a provarle?

Mamme Pistoia, il web che diventa reale opportunità

Far diventare la rete un luogo di **incon-**

tro reale. Ecco l'intento della neonata associazione "Mamme Pistoia", fondata con l'idea di far diventare la loro esperienza personale (le due mamme capostipiti si sono conosciute proprio online) una specie di regola. Un'associazione totalmente giovane: giovane di **fondazione** (l'atto costitutivo è stato sottoscritto solo lo scorso 26 febbraio!) e giovane tra i fondatori: oltre alla venticinquenne pievarina Isabella Rodrigues Pettinari, infatti, c'è la trentenne Martina Bartolacci, la cui unione è coadiuvata anche da un *babbo*, ovvero dal monsummanese Marco Briganti. "Le attività dell'associazione avverranno principalmente in rete - mi racconta sempre Isabella - prima di tutto con la pubblicazione del portale, che risponderà all'indirizzo www.mammepistoia.it, già pronto e arricchito da un **blog** nel quale far intervenire numerosi professionisti della zona che MammePistoia ha già contattato per il prossimo futuro".

"Orgogliosamente toscana e italiana": Verinlegno compie 40 anni

MONTECATINI - Un convegno-tavola rotonda di due giorni per celebrare un 40° compleanno molto speciale: ecco cos'è stato "L'industria delle vernici: innovazione e visione globale", l'evento organizzato tra il 20 e il 21 febbraio a Montecatini per festeggiare, ragionando e pensando, i quattro decenni di attività della **Verinlegno** Spa. Una scelta importante e particolare quella di festeggiare riflettendo. Presenti all'iniziativa, ovviamente, i più alti rappresentanti delle istituzioni locali, oltre che a tante personalità nell'am-



bito economico, politico e sociale. "Orgogliosamente toscana e italiana - si legge nel comunicato dell'azienda - Verinlegno sa che, anche per il futuro, solo il concetto di squadra è vincente. Se ognuno fa la sua parte, a tutti i livelli, è ancora possibile crescere".

Pimp your phone! (Ovvero: pompa il tuo telefono!)

BUGGIANO - Il 15 Febbraio due giovani Valdinievolini, Francesco Filippelli e Riccardo Bini, hanno inaugurato "Pimp Your Phone", un centro di riparazioni per Smartphone e ritiro/ vendita usato a Borgo a Buggiano in Via Giovannini.

Pimp your phone, ovvero: "Pompa il tuo telefono": "L'idea è nata dopo



essersi occupati di vendita di ricambi telefonici on line per circa un anno e mezzo, poi le prime riparazioni, ed ora eccoli in questo bel negozio, vogliosi di mettere in pratica la loro idea di servizio rapido ed efficiente. Bravi questi due giovani: in bocca al lupo da tutta la redazione!



PIRAMEDIA

Via Salvo D'Acquisto, 45
51017 Pescia (PT)



Telefono: 0572 390059
e-mail: info@piramedia.it
www.piramedia.it

VENDI I TUOI PRODOTTI ONLINE!



**CHE COSA ASPETTI?
CI PENSIAMO NOI!**

ESPANDI ORA IL TUO BUSINESS!

Piramedia è esperta da anni nel settore del commercio elettronico:



CHIAMA ORA! 0572 390059

SUBITO SU:



**PRESENTACI
UN TUO
AMICO!**

**RICEVERAI
250€*
IN CONTANTI**

* Riceverai 250 € alla firma di un contratto

Il padre 2.0? È sempre più mamma...

19 marzo: la festa del papà e' l'occasione per riscoprire il nostro ruolo

di Simone Ballocci

Essere un buon padre nel terzo millennio: come si fa? - Potrebbe essere questo un buon titolo da dare alla giornata della **festa del papà** che la tradizione fissa sul calendario proprio per il prossimo 19 di marzo. Un tema, quello della paternità, sempre **più sentito**, e anche più raccontato, se ben si guardano le produzioni medialti degli ultimi anni. Un ruolo sociale, insomma, quello del padre, che si sta trasformando, che è sempre più cercato, più presentato, anche e soprattutto dai narratori più potenti: i **pubblicitari**, che sempre più spesso mettono nei loro spot dei padri nel ruolo del protagonista. O insieme, o addirittura al posto delle mamme. Un rapporto, questo tra padri e madri, che passa per forza anche attraverso il rapporto di interscambio che c'è, sempre nuovo e sempre diverso, tra uomini e donne... Ruoli sociali, insomma, che si rincorrono, che si interscambiano, che si smuovono insieme. E che si riscoprono.

Una riscoperta di un ruolo sociale, per essere tale, deve avvenire **anche** nei luoghi giusti. E quale luogo è più giusto di un **summit** sul tema, magari organizzato in America (si sa, gli studiosi degli Stati Uniti sono un passo avanti in questo genere di

cose – avranno forse più tempo libero e più soldi dei nostri?), arrivato alla sua quarta edizione che ha segnato il raddoppio dei partecipanti rispetto alla seconda di soli due anni fa? Ecco qui: si tratta di **Dad 2.0**, un vero e proprio megaconvegno sul tema della paternità che ha concluso i suoi lavori proprio lo scorso 25 febbraio, a San Francisco. Convegno che ha segnato la definitiva certificazione di un'idea: il padre 2.0 deve essere parecchio **mamma**... Ma andiamo con ordine: le principali caratteristiche del **buon padre** versione 2015 devono essere, per i convenuti a Dad 2.0, quello di essere **partecipe, coinvolto**, forte ma anche **debole**, riscoprendo un modo del tutto inedito di concepire la **mascolinità**. Insomma: il nuovo papà è **forte e sexy** proprio perché si prende cura e alleva con amore, partecipa, è coinvolto, non cerca nei propri impegni degli alibi ma, anzi, li condivide. Insomma: come una mamma. O meglio: come la tradizione concepirebbe il ruolo della madre. Una virilità, insomma, che per essere tale parrebbe basarsi su una bella dose di **femminilità**.

Un concetto di **paternità** che non sottoscrivono solo di là dall'Atlantico.

Il sito www.nostrofiglio.it, ad esempio, riporta le **cinque regole auree** di uno dei massimi pensatori su questo tema, ovvero Steve **Biddulph**, studioso britannico che di mestiere fa



il consulente familiare, e che i soldi li fa invece come scrittore di best seller a livello planetario proprio sul tema della **famiglia** e dei suoi ruoli. Ebbene: le sue regole da seguire per essere un buon padre sembrano scritte da quelli di Dad 2.0: "1. **Cominciare a fare il padre in gravidanza**", *partecipando e rendendosi coinvolti*; 2. **Trascorrete tempo con il vostro bambino**", magari invitando la mamma a prendersi del tempo per restare da soli con il proprio cucciolino; 3. **Abbracciatelo** e ditegli bravo quando lo merita"; 4. **Pensate a come divertirvi con lui**"; 5. **Fate anche il lavoro sporco: colloqui** con le maestre, visite dal pediatra, ...".

Insomma: sembran tutti d'accordo: essere padre oggi vuol dire ricostruire completamente il proprio ruolo dando **valore alla propria presenza**, più che al proprio ruolo stesso. Coinvolgimento, importanza, valore, tempo.

La donna/mamma come unico **angelo del focolare**, quindi, par proprio un'immagine del passato (e meno male!): quel bel fuocherello che è la vita in famiglia bisogna viverlo e, soprattutto, alimentarlo tutti insieme. Mettendosi d'accordo: chi porta la legna, chi la diavolina, e chi – soprattutto – **le salsicce**?



EVALUNA

Centro benessere

NOVITA' VISO:

MICRODERMOABRASIONE + E.V.E (elementi vitali essenziali)

Risultato immediato:

Leviga, stimola e rigenera la tua pelle fin da subito!



- La **Microdermoabrasione** è un' **esfoliazione meccanica**, dei microcristalli vengono "sparati" sulla pelle attraverso un manipolo ottenendo un effetto levigante. I microcristalli vengono poi aspirati attraverso lo stesso manipolo eliminando i residui di cellule morte.

- **E.V.E** vera e propria «materia prima della pelle», data la sua composizione di elementi vitali essenziali **naturalmente presenti** nei tessuti, permette alla pelle di autorigenerarsi in maniera più rapida, ritrovando la sua vitalità e le sue qualità originali.

OFFERTA SPECIALE: Fotografa la nostra pagina su "Quello che c'è" e riceverai uno sconto del 20% sulla novità viso e un coupon con il 10% di sconto su uno dei nostri trattamenti a tua scelta!

MASSAGGIO RILASSANTE AL CACAO O BISCOTTO

Un massaggio rilassante che coinvolge il corpo ed i sensi grazie alle gradevoli fragranze del cacao e del biscotto.

La pelle risulterà più morbida e idratata, la mente più rilassata e libera dalle tensioni.

Approfitta di questa promozione per tutto marzo a

29€

3 FEBBRAIO, ITALIA, Mattarella è presidente - Alle 10 **Sergio Mattarella** giura a **Montecitorio** davanti alle Camere riunite, assumendo così le funzioni di capo dello Stato. Ieri 2 febbraio c'è stato il commiato dalla Corte Costituzionale, "avvenuto - raccontano i presenti - in un clima di cordiale, festosa, eccezionalità.



5 FEBBRAIO, ITALIA, "Il patto del Nazareno è rotto" - Forza Italia sancisce la fine di un'epoca politica: in un comunicato stampa il partito dell'ex Cavaliere infatti mette nero su bianco che "il Patto del Nazareno è rotto" dopo l'elezione unilaterale del Presidente della Repubblica. È l'inizio di una querelle politico-istituzionale che fa fibrillare il percorso accidentato delle riforme istituzionali in Parlamento (con sedute notturne, sganassoni, prese di posizione anche delle più alte cariche dello Stato).

7 FEBBRAIO, EST EUROPA, Merkel e Hollande al Cremlino - Il presidente francese Hollande e la cancelliera tedesca Merkel si recano al Cremlino per incontrare Putin. Tema: l'Ucraina. È l'inizio di una girandola di incontri a tre e a quattro che porterà ad un nuovo incontro a Minsk e ad un nuovo cessate il fuoco. Molto scricchiolante per tutto il mese.



9 febbraio, SVIZZERA, **Miliardi nei salvardanai svizzeri di ricchi di mezzo mondo** - Divulgata dall'International Consortium of Investigative Journalists, il consorzio di giornalismo in-

vestigativo di Washington, la lista di 100mila clienti che risultano aver depositato 180 miliardi nei forzieri della Hsbc Private Bank di Ginevra. Tra questi ci sono anche 7mila italiani, tra cui anche molti nomi noti.

10 FEBBRAIO, ITALIA, Sanremo, il via - Comincia l'edizione n° 65 della storia del Festival di Sanremo. Quella della brigata capitanata da Carlo Conti ("Voglio un Sanremo normale" il suo mantra) sarà una vera e propria cavalcata di ascolti, con record su record di share e numeri unici infranti. Nella serata conclusiva, sabato 14, il trionfo de "il Volo".



12 FEBBRAIO, ITALIA, Concordia, a Schettino 16 anni di carcere - Il tribunale di Grosseto, dopo quasi otto ore di camera di consiglio, ha condannato **Francesco Schettino** a 16 anni e un mese di carcere: 10 anni e due mesi in meno delle pene invocate dai pm; oltre all'interdizione per 5 anni dalla carica di comandante. Negata la custodia cautelare, non essendoci pericolo di fuga.



13 FEBBRAIO, ITALIA, La bimba che a Catania non può respirare e muore in ambulanza - Una neonata di nome Nicole è morta in ambulanza, a tre ore dal suo primo respiro, durante una disperata corsa contro il tempo per raggiungere un ospedale. La piccola, subito dopo la nascita in una casa di cura privata, aveva avuto una crisi respiratoria: nelle tre principali strutture

di Catania non c'era un letto libero.

14 FEBBRAIO, DANIMARCA, Vignettisti, ancora terrore - alle 15.30 uno uomo incappucciato e vestito di scuro - i testimoni parlano di una tuta nera, «come quelli di Charlie Hebdo» - ha fatto irruzione nella sala conferenze del centro culturale «Krudttønden» di Copenaghen dove si teneva un convegno dal titolo «Arte, blasfemia e libertà di espressione», che voleva essere «un omaggio a Charlie Hebdo» nell'anniversario della fatwa contro Salman Rushdie.

19 FEBBRAIO, ROMA, Roma invasa da torme di barbari tifosi olandesi - Roma in balia degli hooligans del Feyenoord per due giorni. Prima, scontri e resistenze in Campo de' Fiori. Poi, giovedì 19, la follia pura: orde di barbari prendono di mira Piazza di Spagna, lordandola di spazzatura e deturpando la Barcaccia, un monumento conosciuto in tutto il mondo. Fuggi fuggi, negozi chiusi, terrore. E dopo, il solito ping pong di responsabilità, ma nessuna dimissione.



20 FEBBRAIO, EUROPA, Ecco l'accordo con la Grecia - Intesa a Bruxelles tra il governo di Atene e i Paesi dell'eurozona: la Grecia ha ottenuto lo sblocco del prestito con un'estensione di 4 mesi, ma gli aiuti saranno vincolati alle riforme che realizzerà.

23 FEBBRAIO, ITALIA-SVIZZERA, Cade il segreto bancario - Italia e Svizzera hanno firmato un accordo che cancella il segreto bancario. Tra Roma e Berna c'è lo scambio di informazioni su richiesta ai fini fiscali e dal 2018 sarà automatico.

HAIRSTYLING GEMINI e Vivipharma® SpA
Laboratori di Ricerca

presentano

trattamento intensivo nella prevenzione della caduta dei capelli



GEMINI

è anche **TENDENZE MODA** per i tuoi capelli...

*Tutto il fashion che vuoi...
per un look curato nei minimi dettagli!*

231014 webgraphica.it



VIA CASCIANI, 15
MONSUMMANO TERME
TELEFONO 0572.80274

www.parrucchierigemini.it

 PARRUCCHIERI GEMINI

*Gli specialisti
della tua Bellezza!!*



L'idea: "Vogliamo una piazza identitaria"

Grande urbanistica in Valdinievole: il sistema delle piazze di Monsummano

di Simone Ballocci

Per il nostro viaggio mensile tra le idee che si rincorrono sul nostro territorio, eccoci a Monsummano. Perché è qui che si sta mettendo in pratica uno dei progetti urbanistici più rilevanti degli ultimi decenni: il "Progetto di riqualificazione del sistema delle piazze del Capoluogo". Progetto che proprio nello scorso febbraio ha visto l'approvazione del suo primo stralcio operativo. E che potrebbe "farsi notare" con cantieri e lavori già entro il 2015.

IL RUOLO DELLE PIAZZE: MA NE VALE LA PENA?

Parlare di questo progetto con il Sindaco di Monsummano, **Rinaldo Vanni**, vuol dire chiamarlo a raccontare uno degli interventi più significativi della propria esperienza amministrativa. In onore a questo, prima di tutto mi corre l'obbligo di chiedergli: "Perché?". Ovvero: "Qual è il motivo profondo per il quale spendere soldi, in tempi di bilancio complicati come questi, nel rifacimento urbanistico del centro storico di una città come Monsummano?". E scopro così che è una questione di **identità**. "Noi a Monsummano – mi risponde il Sindaco – abbiamo un magnifico sistema di piazze, un impianto disegnato nel '600, negli anni della fondazione, e che da allora non è



mai stato praticamente toccato, né ritoccato. Gli interventi – racconta il primo cittadino – sono stati fino ad oggi solo degli aggiustamenti, quasi solo arredo o poco altro. Con questo progetto, invece, noi vogliamo ridare alle piazze di Monsummano il loro ruolo **di identità**, quello di luogo nel quale si creano e si vivono le **relazioni umane**. E non solo: anche per riaffermare il ruolo fondativo dell'**acqua** per la nostra città: acqua che a Monsummano è quella *miracolosa* della Fontenova, *naturale* nel Padule e *misteriosa* nelle Terme, e acqua che sarà un elemento fondativo delle nostre piazze".

"IO VADO IN PIAZZA": VITA DA PEDONE – Insomma: un luogo pieno di **valori**. Da far finalmente rivivere al cittadino. Come? "In questo momento – afferma con convinzione Rinaldo Vanni – il grande invasore di piazza Giusti più piazza Martini e piazza del Popolo è soprattutto un **grande parcheggio**. Ecco: dobbiamo immaginare una vera e propria rivoluzione. Cioè: in questo momento, tra i soggetti che attraver-

Le sei piazze di Monsummano

Quella che per i monsummanesi è da sempre "la piazza" (usata come punto di riferimento, sia nella sua interezza – 'vado in piazza' – sia nelle sue parti – 'passo da in cima di piazza' o anche 'il negozio che è lì in fondo di piazza') è in realtà un vero e proprio gioiellino urbanistico composto da sei piazze differenti non solo dal punto di vista toponomastico, ma proprio come costruzione e intenti. Se immaginassimo di percorrere a piedi, infatti, la lunga linea che congiunge i palazzi storici della città (ovvero, dal palazzo comunale giù sino all'Osteria dei Pellegrini, alla Basilica, all'Oratorio San Carlo e al Teatro), attraverseremmo infatti ben sei spazi diversi tra loro: partendo dal Comune eccoci anzitutto in **Piazza IV Novembre**; poi eccoci in **Piazza Martini**, antica piazza del municipio, da cui si dipartono la salita di **Piazza Amendola** e il "grande invasore" di **Piazza Giusti**. Scendendo eccoci poi nella **piazzetta San Carlo**, da cui si arriva poi in **Piazza del Popolo**, dove si affaccia il Teatro.

sano le nostre piazze, **il più debole è il pedone**. Questo è un non-senso: dobbiamo riuscire, con interventi gradevoli e intelligenti di urbanistica pensata, a renderlo invece il soggetto prevalente nella piazza stessa". "Quindi – mi vien da chiedere subito – pedonalizzazione?". "Io – mi risponde come mi aspet-



IL GIOCO È VIETATO
AI MINORI DI 18 ANNI
18+
GIOCARE TROPPO PUÒ
CAUSARE DIPENDENZA
E DANNI PATOLOGICI



Orario
dal Lunedì
al Sabato
6,00 - 20,00
Domenica
6,00 - 13,00

partner di **Pieriposte**

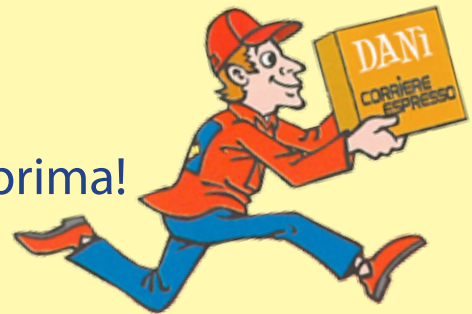
Evita la fila. Risparmia tempo e denaro.
Passa ~~alle Poste~~ alla Tabaccheria **DANi**

Corriere espresso

i tuoi pacchi?

Spediscili da noi a prezzi mai visti prima!

A partire da 6,90€



Corrispondenza

Perchè dovresti fare delle lunghe file agli sportelli?

Perchè dovresti pagare di più se puoi pagare meno?

Vieni da noi & avrai i principali servizi che puoi trovare alle Poste!

**Raccomandate
Assicurate**

**Raccomandate A/R
Prioritarie**

**Raccomandate Urgenti
Pagamento Bollettini**
(contanti, bancomat, carte di credito)

Sconti per spedizioni numerose • Possibilità di ritiro colli a domicilio

Fantastico no!?!

Con le nostre ottime tariffe, avrai **risparmio economico** e soprattutto **avrà più tempo da dedicare alla tua attività!**

Inoltre riceverai regolare fattura con la quale potrai recuperare l'IVA.

Spendi meno e recuperi anche l'IVA

via Livornese di Sopra, 14 CHIESINA UZZANESE | telefono 0572.419055

SuperEnalotto

Matchpoint
Sisal

LOTTO

Gratta Vinci

tavo il primo cittadino di Monsummano – **non sono per la pedonalizzazione** completa della piazza: non avrebbe senso. Sia per il peso della viabilità, sia per le funzioni che ci sono proprio dentro alla piazza: il commercio, e non solo, ma anche i servizi, la chiesa, il museo stesso, i residenti, e tutti i monsummanesi che la sentono come spazio vitale: il valore della **piazza è bello e affascinante** anche per questo, perché è il risultato della sommatoria di interessi diversi tra loro, senza che nessuno di questi possa essere prevalente". E questo rende **universale** questo discorso: questa *bellezza complessa* della piazza



Il percorso del progetto

Di rifare, rimodulare e ripensare il sistema delle **piazze** di Monsummano si parla da tempo immemore (da almeno tre decenni, per esempio, non c'è campagna elettorale nella quale almeno un candidato non proponga di girarne il senso di marcia...).

Ma il progetto il cui primo stralcio è stato approvato lo scorso febbraio ha avuto un percorso preciso. Ripercorriamolo.

Novembre 2011: è il mese della presentazione dello studio dell'Università di Firenze, che sarà la base per il successivo *Concorso di idee*

Febbraio 2012: l'allora prima giunta Vanni stabilisce che la realizzazione almeno della pianificazione di un progetto di riqualificazione del sistema delle piazze debba essere un obiettivo di mandato, e lancia il *Concorso di idee*.

8 marzo 2014: premiazione del progetto che vince il *Concorso delle idee*: onere complessivo previsto di circa 2milioni e 700mila euro.

16 febbraio 2015: approvato il primo stralcio di realizzazione del progetto di riqualificazione, con un primo intervento di certa consistenza su Piazza Amendola e interventi su Piazza Martini. I giornali locali, nel presentare questo primo pezzo di progetto, titolano: "Più verde, più alberi, meno auto". Come sa chi ha letto l'intervista al Sindaco Vanni di queste pagine sa che c'è molto, ma molto altro.

di Monsummano è la stessa bellezza complessa di qualsiasi piazza di qualsiasi paese o città, ovunque.

COME SI FA UN PROGETTO COSÌ? "POLITICA, COMPETENZE, PARTECIPAZIONE" – Quello di cui stiamo parlando è, evidentemente, un progetto *rivoluzionario*. Che mira a cambiare nel concreto moltissimo delle vite quotidiane di tutti i cittadini. "Ma come si fa – chiedo al Sindaco Vanni per dare compiutezza al ruolo di questa nostra rubrica – a portare in porto un progetto così?". "Prima di tutto, ci vogliono la convinzione politica e le basi di conoscenza.

Occorre volerlo fare, quindi, mettendolo nel programma e facendosi votare per farlo, e poi avvalersi delle competenze necessarie. Poi, è importante la **partecipazione**, e noi su questo abbiamo avuto un risultato che possiamo sicuramente chiamare successo, con i 400 e passa questionari che abbiamo raccolto e abbiamo messo alla base

Urbanistica, cos'è?

Può tornare molto comodo definire la *scienza* che sta alla base di tutto quello che abbiamo scritto e immaginato: l'urbanistica. Per definirla ci appoggiamo, come spesso facciamo, su wikipedia (alla quale tutti possiamo contribuire), che proprio alla voce urbanistica, nella versione del 26/02/2015, recita: "L'**urbanistica** è una disciplina che studia il territorio antropizzato (la città o più in generale l'insediamento umano) ed il suo sviluppo. Essa ha come scopo la progettazione dello spazio urbanizzato e la pianificazione organica delle sue modificazioni su tutto il territorio, compreso quello scarsamente urbanizzato. Estensivamente l'urbanistica comprende anche tutti gli aspetti gestionali, di tutela, programmatici e normativi dell'assetto territoriale ed in particolare delle infrastrutture e dell'attività edificatoria".

dell'individuazione dei **paletti** del progetto stesso, paletti di fattibilità e di intenti".

UNA PIAZZA CHE DIVENTI IDENTITÀ: ULTIMA SPERANZA PER LE NOSTRE CITTÀ? – Insomma: l'**idea** che volevamo raccontarvi questo mese è più o meno questa: il ripensamento degli spazi urbani può essere il fulcro di una **riforma** della nostra quotidianità. Cioè: rifare una piazza può davvero voler dire *fare* il futuro del proprio territorio. Per **ridarci gli spazi** di cui abbiamo bisogno. Il **bello** che vogliamo. E l'**umano** che pretendiamo. Tutto vero? Vedremo...



Prelibatezze di carne e altri sfizi...



Pollo del contadino
Euro **6,50** al Kg



Faraona
Euro **6,50** al Kg



Macinato scelto
Euro **5,90** al Kg



via Fonda, 1 PIEVE A NIEVOLE | telefono 0572.525151



I valori della tradizione nell'alta macelleria

In diretta da **PESCIA**

Estate Ragazzi, manifestazioni di interesse

Comincia a prendere le mosse il progetto "Estate Ragazzi" per il Comune di Pescia con la richiesta da parte dell'Amministrazione di ricevere le "manifestazioni di interesse" da parte dei soggetti interessati.

Ecco di seguito il testo del comunicato così come è pubblicato sul sito www.comune.pescia.pt.it.

"Si invitano i soggetti interessati a presentare la loro disponibilità e interesse alla gestione delle attività estive, utilizzando il model-

lo di domanda di partecipazione qui sotto riportato, al Comune di Pescia, all'attenzione del Servizio al Cittadino, Ufficio Pubblica Istruzione.

La domanda e la documentazione allegata dovrà essere corredata da fotocopia di documento di identità in corso di validità del sottoscrittore e dovrà pervenire al protocollo del Comune di Pescia **entro le ore 12 del 23 marzo 2015**".



In diretta da **BUGGIANO**

Commissione paesaggistica, ecco il bando per gli esperti

Il Comune di Buggiano sta dando in queste settimane attuazione ad un'intendimento dell'amministrazione: l'istituzione della commissione paesaggistica ed ambientale per tutto il territorio comunale. Così come si trova scritto sulla home page del sito che risponde al link www.comune.buggiano.pt.it. "Nella sezione "Provvedimenti Dirigenti" della Amministrazione Trasparente è consultabile il bando per la sele-

zione e nomina di n.3 esperti in materia paesaggistica ed ambientale per la composizione della Commissione per il Paesaggio del Comune di Buggiano". La domanda era inviabile entro e non oltre il 28 febbraio scorso, e ha mirato a far convergere su Buggiano i CV di personale altamente qualificato in ottemperanza a quanto disposto dagli articoli 152 e 153 della Legge Regionale 65 del 10/11/2014.



In diretta da **CHIESINA UZZANESE**

Fondo per lo sviluppo delle attività produttive, via all'aumento

Nel corso del Consiglio comunale di metà febbraio sono state approvate - come si legge nel comunicato stampa debitamente pubblicato sul sito che risponde al link www.comune.chiesinauzzanese.pt.it - "alcune modifiche al regolamento per il fondo per lo sviluppo delle attività produttive, voluto fortemente da questa amministrazione nel 2010. Sono più di 10 le domande accolte e liquidate dalla nostra amministrazione

nei primi quattro anni, un dato in controtendenza considerata la crisi economica. Il fondo prevede contributi economici che sono erogati alle nuove attività con sede fissa aperte nel territorio di Chiesina Uzzanese e per le nuove assunzioni. Le modifiche effettuate al regolamento prevedono l'aumento a 700 euro una tantum per ogni assunzione, mentre il contributo per ogni nuova apertura rimane a 500 euro".



In diretta da **ALTOPASCIO**

Festa della donna, doppia cultura

Dopo il grande successo della manifestazione teatrale, scelta dall'amministrazione comunale per festeggiare al meglio la giornata dedicata da sempre alle donne lo scorso anno, ad Altopascio si raddoppia con la grande sorpresa di un concerto dello straordinario chitarrista Giandomenico Anellino.

Il concerto dell'artista si terrà Domenica 8 Marzo a partire dalle ore 17,30, al Teatro Puccini, con ingresso libero.

Un modo per permettere poi alle donne di uscire la sera dopo avere assistito a un grande evento musicale.

Il concerto di Anellino sarà preceduto da un altro spettacolo gratuito che si svolgerà Venerdì 6 Marzo alle ore 21 nella Sala dei Granai di Piazza Ospitalieri. "Mai più sole", questo il titolo della piece teatrale proposta.

Integralmente tratto da www.comune.altopascio.lu.it



In diretta da

MONSUMMANO TERME

Piano di informatizzazione, ecco il progetto

Pubblichiamo integralmente il capoverso più significativo dell'ampio documento di presentazione del progetto di informatizzazione del Comune tratto da www.comune.pieve-a-nievole.pt.it.

"Il Progetto è lo strumento che delinea il processo che si dovrà adottare per ottenere, al termine del triennio di attuazione, una informatizzazione dei procedimenti, dalla loro presentazione, all'istruttoria, al coinvolgimento

di enti terzi, al provvedimento finale, delle comunicazioni interne, degli atti prodotti d'ufficio e delle certificazioni in genere.

L'informatizzazione delle procedure attivabili su istanza di parte e la de materializzazione di documenti e processi deve concludersi entro il 11 agosto 2016.

È prevista la rilevazione dei procedimenti dell'Ente che sono interessati per la gestione di istanze, richieste, segnalazioni on line del cittadino ed imprese"



In diretta da

PIEVE A NIEVOLE

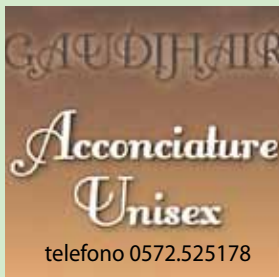
Le acquasantiere che fanno laureare

È avvenuta lo scorso 28 febbraio la presentazione pubblica di una tesi di laurea davvero singolare al Museo della Città e del territorio di Monsummano.

Ecco un estratto della notizia così come è stata data su www.comune.monsummano-terme.pt.it: "Presentata **SABATO 28 Febbraio 2015**, alle ore **16.00**, al Museo della Città e del Territorio la Tesi di Laurea in Storia e tutela dei beni artistici dal titolo "**Le acquasantiere delle chiese**

di Pescia" con uno sguardo a **Monsummano**, elaborata dalla dottoressa **Silvia Di Paolo**.

La presentazione avviene nell'ambito del progetto che Amministrazione Comunale e Museo della Città e del Territorio hanno voluto per promuovere e valorizzare la produzione culturale locale e che incentiva la redazione e la presentazione di "**Tesi di Laurea d'interesse locale**".



In diretta da

LAMPORECCHIO

Divorzi e separazioni sulla home page del Comune

Il sito del Comune di Lamporecchio, che risponde al link www.comune.lamporecchio.pt.it, apre nel momento in cui questa pagina è stata redatta con una notizia in evidenza relativa alla semplificazione legislativa in materia di "separazione personale tra i coniugi, divorzio e modifica delle condizioni in essere di separazione e divorzio", sotto al titolo: "Semplificate le procedure".

Di seguito, oltre al link che col-

lega ad un corposo documento redatto sul tema (3 pagine made in Lamporecchio con ben spiegate e riccamente argomentate le procedure in essere dopo la "riforma" voluta dallo Stato centrale, specificando e riassumendo anche gli articoli più significativi del procedimento), anche l'avviso: "La documentazione utile è disponibile nella sezione modulare".



via Montalbano, 71
telefono 0573.856049



In diretta da

LARCIANO

Metanizzazione della frazione di Cecina

Sulla home page del sito del comune di Larciano, www.comune.larciano.pt.it, c'è un importante avviso per i cittadini della frazione di Cecina che pubblichiamo integralmente.

La scheda di preadesione allegata deve essere compilata in ogni sua parte, debitamente firmata e con allegata copia del documento di identità del sottoscrittore.

Si ricorda che per ogni PdR e/o unità abitativa dovrà essere redatta una scheda di preadesione.

Modalità di presentazione:

- a mano presso l'Ufficio Protocollo del Comune (da lunedì al sabato, dalle ore 8,30 alle 13,00)
 - per fax al n. 0573 838430
 - per PEC all'indirizzo comune.larciano@postacert.toscana.it
 - per email all'indirizzo info@comune.larciano.pt.it
- Per informazioni contattare l'Ufficio LLPP del Comune.
Arch. Sergio Mancini
tel. 0573 858158
s.mancini@comune.larciano.pt.it



In diretta da MONTECATINI TERME

Biblioteca, un marzo ricchissimo

Tante le iniziative in programma a cura della biblioteca comunale di Montecatini Terme.

Si comincia sabato 7 Marzo, al Mercato Coperto, dalle ore 10,30 "Beniamino e l'ukulele a tre corde". Sabato 14 in biblioteca alle 10 alle 12.30 incontro su "gli Scacchi: invenzioni, miti, culture". Lunedì 16, sempre in biblioteca, alle ore 16.30 "Oggi cosa ci leggi?", letture e laboratori per bimbi dai 4 ai 7 anni, in programma anche lunedì 23. Mercoledì 18

alle 17 presso Bibliocoop "L'ora del racconto", letture animate e giochi colorati per bimbi di tutte le età. Venerdì 20, in biblioteca, alle 16.30, nuovo appuntamento con "Arte e scacchi" incentrato su "Alice nel Paese delle Meraviglie". Sabato 21, alle 10.30, alla sede del Mercato Coperto laboratorio sui "Formaggi locali". Sabato 28, alle 10, ancora scacchi con "Psicologia, Sport e Scacchi". Per info: 0572 918700.



In diretta da MASSA E COZZILE

Che donna sei? Corso formativo

Riportiamo di seguito gran parte del comunicato che si può reperire sulla home page del sito www.comune.massa-e-cozzile.pt.it su un'interessante iniziativa molto *femminile*: "Il Corso è rivolto a Donne di tutte le età ed è dedicato al rafforzamento delle Conoscenze e Risorse Femminili, attraverso tecniche dialogiche, narrazione di Miti e simbologie femminili provenienti da diverse tradizioni culturali. Parleremo di Principio Maschile e Femminile,

diversità e complementarità. Fasi biologiche della vita femminile, Esperienze bio-grafiche: nascite, lutti, unioni, separazioni. Come muoversi agilmente tra i diversi ruoli: lavoratrice, madre, moglie, compagna, single, sorella, amica. Risorse e Segreti per una Donna dai molti Volti ed un solo Cuore. Facilitatrice: Dott.ssa Sabrina Moncini. Per informazioni: 3396651854

4quattropetroli

Stazione di servizio
MARCHETTI LUIGI
Autolavaggio Self-Service

via Gramsci, 4
telefono 0572.74695



In diretta da UZZANO

Fatturazione elettronica, codice univoco

Pubblichiamo di seguito integralmente l'avviso che si trova sulla home page del sito www.comune.uzzano.pt.it sul tema della fatturazione elettronica: "A seguito della legge finanziaria del 2008 (L. 244/2007), che introduce l'obbligo della fatturazione elettronica nei rapporti tra fornitori e Pubblica Amministrazione ed al Regolamento Attuativo pubblicato il 22 Maggio 2013, che rende operativo tale obbligo a decorre dal 6 Giugno 2014 per

i Ministeri, le Agenzie fiscali e gli Enti Nazionale di Previdenza e Assistenza Sociale e, dal 31 Marzo 2015, per le altre Pubbliche Amministrazioni (secondo l'elenco pubblicato annualmente a cura dell'Istat), si comunica il codice univoco assegnato dall'Ipa (Indice delle Pubbliche Amministrazioni) che le Ditte fornitrici dovranno usare per l'invio dei documenti contabili: UFXTBG Il Codice è anche reperibile sul seguente sito: IndicePA.gov.it".



In diretta da PONTE BUGGIANESE

Più controlli sugli abbandoni di rifiuti

Riportiamo in forma pressoché integrale l'inizio del comunicato stampa diramato dal Comune sull'abbandono dei rifiuti: "L'Amministrazione comunale di Ponte Buggianese, per combattere il conferimento improprio e la migrazione del rifiuto, ha approvato - con la delibera di Consiglio Comunale n.5 del 29 Gennaio 2015 - le modifiche al "Regolamento di gestione del servizio rifiuti", con l'inserimento di tutte le nuove casistiche di tipologia di

abbandono, le azioni di contrasto ed un'attenzione particolare al fenomeno della migrazione del rifiuto.

Contestualmente ha approvato l'installazione, sul territorio comunale, di impianti di video sorveglianza che saranno posizionati in prossimità dei cassonetti. Inoltre è stata intensificata la previsione dei controlli sul conferimento del rifiuto fuori cassonetto.



La Stireria

stiriamo il tuo bucato

OFFERTA



BORSA SPEEDY

(Minimo 5 pezzi)

T-shirt-Polo-Jeans-Tuta-Felpa-Pantalone casual

1,00 euro
al pezzo



BORSA HAPPY FAMILY

(Minimo 5 pezzi)

T-shirt-Polo-Jeans-Tuta-Felpa-Pantalone casual

Supplemento coppia lenzuola matrimoniale € 5

Supplemento coppia lenzuola singolo € 3

camicie € 1,90

1,00 euro
al pezzo



BORSA BAMBINO

(Minimo 5 pezzi)

Supplemento coppia lenzuola singolo € 3

0,80 euro
al pezzo

ABBONAMENTO MENSILE CAMICIE

10 camicie € 19

20 camicie € 36



**RITIRO E CONSEGNA A DOMICILIO
SUPPLEMENTO € 5,00**

Via Empolese 80,
Pieve a Nievole (PT)
tel. 0572 - 031532

seguici su
facebook



Ritaglia il Coupon !!! 

COUPON

BUONO SCONTO !!!

La Stireria
stiriamo il tuo bucato

presenta questo coupon e riceverai uno
sconto di

€ 5,00

*A partire da una spesa di € 25,00 - Buoni non cumulabili



Una finestra sul Comune di
Buggiano

Festa di Santa Maria in Selva

Puntuale come ogni inizio di primavera, torna a Buggiano la tradizionale Fiera di Santa Maria in Selva. Quest'anno la festa si svolgerà il fine settimana del 21 e 22 marzo: fiori, piante, dolciumi e giochi riempiranno le bancarelle, per confermare una tradizione che ormai si conferma di anno in anno.



Le prime notizie che abbiamo della Fiera in Selva risalgono addirittura all'anno 1367, quando Coluccio Salutati storico letterato e uomo di cultura della Repubblica fiorentina, ne fu eletto "ordinatore". Nel corso dell'Ottocento la Fiera raggiunse la sua maggior notorietà, tanto che venne definita "la regina di tutte le fiere della Valdinievole". La sua diffusione si è tramandata fino ai giorni nostri e ogni anno migliaia di visitatori da tutta la Toscana raggiungono il nostro Comune per partecipare all'evento.



Palazzo Bellavista apre al pubblico

In questa edizione, inoltre, si aggiunge una novità in più: nello stesso week-end della Fiera in Selva, infatti, il Fondo Ambiente Italiano organizzerà a Borgo a Buggiano la XIII Giornata FAI di Primavera, aprendo alla visita del pubblico la storica Villa Bellavista. Per la manifestazione, le porte dell'edificio, solitamente chiuse al pubblico, si spalancheranno per accogliere le centinaia di persone che vorranno visitare un vero e proprio patrimonio del nostro territorio. Sabato 21 marzo, la Villa sarà aperta dalle ore 14.00 alle ore 18.00; mentre il giorno successivo, dalle ore 10.00 alle ore 18.00. In quella occasione, il FAI darà vita anche ad una piccola raccolta fondi per contribuire a progetti di restauro, conservazione e gestione dei beni di proprietà della



Fondazione. In quella occasione, infatti, decine di volontari, impegnandosi a far visitare un monumento straordinario come la Villa Bellavista, raccoglieranno anche iscrizioni e preziosissime indicazioni per l'operato quotidiano, rendendo in questo modo i visitatori protagonisti assoluti della salvaguardia dell'immenso patrimonio culturale e artistico italiano. Il mese di marzo, insomma, si annuncia davvero indimenticabile per il Comune di Buggiano, all'insegna della Cultura e del divertimento.

Coppie di fatto: approvato registro coppie di fatto e unioni civili.

Il Consiglio comunale di Buggiano ha approvato, all'unanimità, il registro delle Coppie di fatto e delle Unioni Civili.

Secondo quanto stabilito dal Regolamento, per unione civile si intende il rapporto tra due persone maggiorenni, di sesso diverso o dello stesso



sesso, legate da vincoli affettivi, coabitanti da almeno un anno ed aventi la dimora abituale nello stesso Comune. L'obiettivo è tutelare e sostenere le unioni civili, al fine di superare situazioni di discriminazione e favorire l'integrazione nel contesto sociale, culturale ed economico del territorio. In particolare, le coppie potranno beneficiare di diritti sulla casa, sanità e servizi sociali, politiche per giovani, genitori ed anziani, sport e tempo libero. Per registrarsi, è sufficiente recarsi all'Ufficio anagrafe del Comune di Buggiano e richiedere la modulistica necessaria.





34 anni di esperienza nella carrozzeria



altri servizi:
assistenza gomme,
assistenza meccanica,
soccorso stradale,
assistenza legale,
auto sostitutiva
e gestione
del sinistro.

**AUTOCARROZZERIA
BELLAVISTA**



**AUTOCARROZZERIA
BELLAVISTA**
di Stefano Corradi

via Molinetto 4
BORGHI A BUGGIANO
telefono 0572.30331
mobile 335.6824450

Tre speciali, tre grandi gioie: Primavera, Donna, Pasqua

di Guido Barlocco

Marzo rappresenta il mese del risveglio, della rinascita, di quella forza ed energia vitale che la Natura ci rappresenta: quando tutto sembra morto, senza speranza, senza vita, improvvisamente



comincia a fiorire, i colori riempiono il nostro cuore che segue questa forza dirompente, e poi ci sono uomini che vivono in simbiosi con essa, che si preparano, che insegnano ad altri a prepararsi; eccellenze della nostra Valdinievole. Credo che questo speciale primavera fornisca tanti consigli utili per cogliere questa forza vitale al meglio, e voglio

ringraziare tutti coloro che ci hanno aiutato a realizzarlo. Del resto la Valdinievole, e la città di Pescia in particolare, sono una grande realtà nel panorama del florivivaismo mondiale, e credo che in queste pagine abbiamo proprio raccolto l'eccellenza! Non per niente Pescia è anche sede dell'Istituto Agrario che da diversi mesi segue per noi la rubrica "Quello Che C'è nell'orto e in giardino", inserita questo mese nelle pagine che seguono. Fin dai tempi antichi questa stagione è sempre stata accolta con gioia, quella stessa gioia che ci racconta Don Valerio Mugnaini parlandoci della Pasqua Cristiana, che quest'anno cade il 5 aprile, della nostra Pasqua, o meglio di coloro che sono cristiani, dando un senso profondo e reale che tocca realmente la nostra sensibilità, grazie Don Valerio. Ma oltre alla forza vitale della natura parliamo di un'altra forza vitale che oggi purtroppo non ha sempre il

rispetto che merita, eh sì parliamo della nostra regina, la donna, colei che da un senso alla vita, colei che sa amare in modo travolgente, che sa soffrire e si sa sempre rialzare, che sa essere madre, moglie, figlia e grande lavoratrice nello stesso tempo, lei che è più debole ma più forte di noi uomini, lei che sa perdonare e accogliere, lei alla quale abbiamo voluto farci raccontare qualcosa nel nostro speciale intitolato "Donne che raccontano le donne", sì perché l'uomo che non rispetta una donna non ha il diritto di chiamarsi uomo, perché uomo non è e non lo sarà mai. Viva le donne!!



Arte e Giardini

" Ci sono molte ragioni per creare un Giardino o ristrutturarne uno esistente, sia attorno alla propria casa, all'albergo o all'agriturismo. Il Giardino è la hall, il punto di accoglienza e di riposo, ma anche uno spazio dove nascono idee e progetti.

Il Giardino è una risorsa: dona Bellezza e crea Benessere. "



Il perito agrario Paolo Orsi con alta professionalità progetta e realizza:
PARCHI, GIARDINI, IMPIANTI DI IRRIGAZIONE, ARREDI DA ESTERNO, MANUTENZIONI



EVENTI AL GARDEN PEDICINO

BERTORNATA PRIMAVERA!

Dal 28 marzo: a tutto giugno, per le famiglie e bimbi,
un calendario imperdibile di eventi diversi.

Primo Appuntamento con il meraviglioso mondo delle AROMATICHE,
raccontato dal "DRUIDO PAOLO", da streghe e folletti.

E per i più grandi NON SOLO PIANTE, ma tanti segreti e prodotti da
"ANNUSARE", "GUSTARE" e "GUARDARE".

SCOPRIAMOLI INSIEME!!!



Pedicino

Piante da esterno,
interno ed orto



Esposizione arredi e prodotti - Animali da compagnia



Allestimenti
personalizzati
per
matrimoni



via Camporcioni, fronte Ipercoop e accanto Burger King - telefono 0572.767704



Viva gli asparagi!

L'asparago, o asparagio - sono accettati entrambi i nomi benché più comune il primo - è un ortaggio dalle molte virtù, che non dovrebbe mai mancare sulle tavole primaverili. Il nome deriva dal greco *asparaghos* che significa "pieno di linfa", ma ancor prima la parola era presente nella lingua persiana perché molto probabilmente questa pianta è originaria della Mesopotamia. Appartiene alla famiglia delle Liliaceae e il nome scientifico è *asparagus officinalis*, per le proprietà curative che si conoscevano già nel Medioevo: l'effetto diuretico e



drenante, e il potere antiossidante sono solo le più note. Nel Medioevo si riteneva inoltre che l'asparago avesse proprietà afrodisiache, convinzione perdurata fino alla fine dell'Ottocento.

Marzo è il primo mese utile per la semina, ma si può continuare fino a giugno. Considerate però che va messo in conto un periodo di circa due, tre anni di improduttività; la lunga attesa sarà però ricompensata dal fatto che la produzione andrà avanti per molti anni, anche una quindicina, essendo l'asparago coltura poliennale. Per lo stesso motivo la sua coltivazione esula dalla normale rotazione delle colture, e non andrebbe mai iniziata su terreni che abbiano ospitato in precedenza barbabietole, carote, erba medica e patate, che possono trasmettere alla coltura una malattia chiamata rizottoniosi, responsabile di moria dei semi, marciume radicale, lesioni e croste ai fusti, ecc.

Attenzione: la creazione di una asparagiaia non è operazione per principianti del pollice verde, anche perché si può

fare in almeno due modi, e sono entrambi complessi. Facciamo un passo indietro. La parte commestibile e carnosità della pianta si chiama turione; i rizomi invece, da cui si diparte il complesso apparato radicale, si chiamano zampe, e si possono acquistare già pronti presso i rivenditori di sementi. Se si procede per semina, da marzo a giugno, bisogna acquistare semi di ottima qualità e disporli a 1-2 cm di profondità in un terreno ricco e sabbioso, ben concimato con fertilizzante organico. Le file devono distare una trentina di cm l'una dall'altra. I semi però ci mettono tre anni a dare frutti, ovvero il tempo di formazione delle lunghe radici; in questi tre anni bisogna mettere in conto avversità, incidenti di percorso, siccità, ecc. Altra tecnica, più usata in Italia, è quella di mettere a dimora nel terreno zampe di uno, due anni (si risparmia un anno di attesa!), operazione che si può fare in marzo o anticipare al tardo autunno. Si procede così: in una buca di circa 20 cm si colloca sul fondo un po' di concime ricco di azoto e potassio, poi un sottile strato di terra (un paio di cm), infine le zampe, in file distanti l'una dall'altra circa 40cm. Dopo una trentina di giorni dalla nascita le piante vanno diradate, e il terreno deve essere regolarmente zappettato e scerbato per liberarlo dalle erbe infestanti. L'annaffiatura deve diventare pratica attenta e programmata: nelle stagioni



più secche due o tre volte alla settimana, sera e mattina, affinché il terreno sia sempre umido, mentre nella stagione del raccolto - da marzo a giugno - va evitata.

Se si usa la tecnica della semina, per diminuire l'incidenza delle malattie è bene disinfettare i semi immergendoli in acqua calda per circa un'ora prima di piantarli (questa pratica favorisce anche il germogliamento), altrimenti si devono usare prodotti specifici di sintesi. Le due problematiche più comuni sono la mosca dell'asparago, che scava all'interno il fusto del turione deponendovi le uova e facendolo seccare, e la ruggine dell'asparago, che si manifesta in primavera con macchie ovali e giallastre e la comparsa di pustole scure sulle foglie.



Consigli utili per il vostro oliveto

La S.P.O è la società pesciatina per eccellenza specializzata nella coltivazione degli ulivi; nata nel 1932, inizialmente come azienda con l'intento di produrre piante da vivaio e da fiore, passò col tempo a specializzarsi nella cultura della pianta di olivo fino a diventare nel 1970 monocolturale con appunto la pianta d'ulivo, diventando in breve leader nel mondo dato che le sue piante si trovano un pò in tutto il continente. Chi meglio di loro può dare consigli su come intervenire su questa difficile coltura. Facciamo alcune domande a Pietro Barachini che cura gli affari generali dell'azienda ed è un esperto di questo settore, certi che grazie a loro potremo aiutare gli agricoltori ad affrontare al meglio la campagna olivicola.

di Pietro Barachini, S.P.O.

La produzione di olio 2014-2015 è inferiore anche del 40% rispetto alla media, questo è dovuto soprattutto al problema dei massicci attacchi di mosca olearia avvenuti tra giugno e settembre 2014. Quali sono le cause di questi attacchi?

Le cause di questi attacchi sono molteplici: di sicuro le temperature non regolari in inverno (troppo caldo) ed in estate (troppo fresco) hanno fatto sì che le popolazioni di mosche siano sopravvissute troppo e l'elevata piovosità estiva ha ulteriormente favorito l'insetto e sfavorito gli agricoltori al momento dell'esecuzione dei trattamenti. Vi sono anche altri fattori molto significativi che hanno portato a que-



sta situazione, in quanto gli attacchi sono cominciati in maniera precoce rispetto alla norma e gli agricoltori non erano ancora pronti con i trattamenti.

Esiste una relazione tra un'annata e l'altra?

E' necessario sottolineare che, secondo alcuni ricercatori, non esiste correlazione tra le temperature invernali e la presenza di questi insetti, quindi ogni anno la produzione dell'olio dipende da molteplici fattori.

Quali sono i consigli per la primavera?

Ecco alcuni consigli colturali per preparare il vostro oliveto in previsione della produzione olivicola 2015-16: innanzitutto monitorare gli attacchi con l'uso di esche attrattive, usare i prodotti rameici durante lo sviluppo dell'oliva e prodotti biologici per la lotta integrata (es. Caolino).



Sono utili le lavorazioni al terreno in cui vi sono olive con pupe in primavera?

Se l'azienda prevede di calendario delle operazioni colturali sì, altrimenti non risulta utile, poiché non servirebbe ad uccidere le pupe nelle olive nel terreno e soprattutto aumenterebbe l'erosione. Conviene mantenere un terreno inerbito, molto utile nel periodo di raccolta, in quanto esso consente la transitabilità nell'oliveto anche in caso di pioggia: nel periodo autunnale ed invernale ha un effetto protettivo nei confronti dell'azione battente della pioggia e dei processi erosivi.

Quali tipi di potature vanno effettuate alla pianta di olivo quando si arriva in primavera?

Sicuramente questo dipende dall'età della pianta.

Piante giovani

Si pensa che le piante prima di 3 anni dall'impianto non vadano mai potate. In realtà la nostra lunga esperienza, in

nuovi impianti, ci dice che se le piante vengono potate ogni anno in primavera abbiamo questi risultati:

1) quando tagliamo la parte aerea (piccoli tagli) stimoliamo comunque le radici aumentando il raggio di azione, quindi viene accelerata la crescita della pianta;

2) se interveniamo tutti gli anni siamo in grado di dare la forma voluta alla chioma, senza creare squilibri.

Piante adulte

Intervenire in un oliveto vecchio è un'operazione molto difficile ed è necessaria molta esperienza. Se la potatura avviene dopo tanto tempo (più di 5 anni) è necessario tagliare drasticamente i rami molto grandi, stando molto attenti a fare tagli netti senza lasciare "sbucciature" cercando di coprire con colla vinilica, unita a rame o pasta cicatrizzante per vegetali, le parti tagliate in modo da sigillare le ferite e proteggerle dall'acqua e da eventuali batteri.



**SOCIETÀ PESCIATINA
d'ORTICOLTURA**

Via Marconi, 53

Castellare di Pescia

Telefono 0572.1905714

Fax 0572.1905702

Mobile 335.8164820

www.spoolivi.it info@spoolivi.it

Il mondo dei bonsai

a cura di **Franchi Bonsai Vivai**

Bonsai è una parola giapponese che significa "albero in vaso" ma sarebbe troppo semplice accontentarsi di questa traduzione letterale. BONSAI è in realtà un albero in miniatura che non solo ha la naturale graziosità di quella particolare pianta: è l'essenza dell'albero e nelle pur limitate dimensioni è maestoso, armonioso, estremamente naturale e bello. L'avvicinarsi a questa arte ci aiuta a ristabilire il contatto con la natura, a capire e ad accettare i sui ritmi. Dopo questa introduzione su questo meraviglioso "mondo" passiamo ora a descrivere le piante oggetto delle nostre attenzioni per conoscerne le esigenze fondamentali e per dare alcuni piccoli consigli utili sul loro mantenimento.

Bonsai da interno - Sono Bonsai di specie che possono vivere per lunghi periodi nelle nostre case permettendoci di poterli ammirare nell'ambiente in cui viviamo. I Bonsai da interno sono alberi che riescono a sopportare una bassa umidità nell'aria ed una quantità limitata di luce, condizioni tipiche delle nostre abitazioni. Come si curano - I Bonsai da interno debbono essere posti lontano da fonti di calore, in un punto ben illuminato e rinfrescati frequentemente anche con spruzzature sulla chioma. Durante il periodo primaverile-estivo è buona regola trasferirli all'aperto, dove si rinvigiliranno e ciò permetterà loro di poter poi di nuovo affrontare la vita nelle nostre case nell'inverno successivo.

Bonsai da esterno - Altre specie di alberi coltivati come Bonsai non possono vivere negli appartamenti se non per brevi periodi. Se non si rispetta questa esigenza i Bonsai di questa tipologia sono destinati a morte quasi certa. Come si curano - I Bonsai da esterno si sistemano sulla terrazza o in un angolo del

giardino riparato dal freddo e dal vento. Durante il periodo estivo andranno leggermente ombreggiati, mentre nella stagione fredda protetti adeguatamente dal gelo con accorgimenti di vario genere.

CURE STAGIONALI

Inverno

Riparare i Bonsai che temono il freddo. Proteggere gli altri dal freddo intenso che può danneggiare le radici.

Irrigare di tanto in tanto e trattare con fungicidi a scopo preventivo

Spruzzare frequentemente la chiome e controllare che il terreno non asciughi troppo.

Primavera

I Bonsai da interno possono essere portati all'aperto. Irrigare con una maggiore frequenza rispetto al periodo di riposo invernale (1-2 volte la settimana in marzo/aprile, 2-4 volte in maggio/giugno).

Concimare ogni 10-15 giorni con dosi piuttosto basse di concime completo, specifico per Bonsai.

Rinvasare i bonsai, cambiando contenitore ogni 2-3 anni utilizzando un vaso leggermente più grande e un terriccio leggero e drenante per evitare ristagni d'acqua.

Estate

Irrigare quotidianamente rinfrescando anche la chioma nelle ore più fresche. Potare i nuovi germogli per mantenere la forma sia nelle conifere che nelle latifoglie.

Concimare ogni 10-15 giorni seguendo le avvertenze riportate nella nota riguardante la primavera.

Autunno

Proteggere i Bonsai sensibili al freddo e ridurre le annaffiature a livelli primaverili.

Portare i Bonsai da interno al riparo e porli



in luogo molto luminoso quando il riscaldamento non è ancora acceso, avendo cura di girarli di tanto in tanto per evitare un'eccessiva vegetazione su un lato a scapito dell'altro.

FRANCHI BONSAI-VIVAI

La storia dell'azienda

Le origini di Franchi Bonsai-Vivai risalgono al lontano 1937, anno in cui Guido Franchi inizia la sua attività con il vivaio di produzione floricola ed olivicola. All'inizio degli anni '70, Costantino Franchi, attraverso diversi viaggi in Cina e Giappone, inizia ad avvicinarsi al mondo del Bonsai, un'arte affascinante, ma ancora sconosciuta in Italia ed in Europa.

È da questo momento che l'azienda inizia a produrre Bonsai di diverse specie mediterranee; quegli stessi esemplari che oggi vengono apprezzati, per la loro qualità, a livello internazionale.

Negli anni '80 l'azienda inizia a stringere contatti con alcuni dei più importanti esponenti del Bonsaismo europeo e mondiale e nel 1993 inaugura la fortunata serie di manifestazioni "Incontro col Bonsai" che, nel corso degli anni, hanno portato a Pescia alcuni dei più famosi e talentuosi artisti a livello internazionale. Oggi è Nara Franchi, figlia di Costantino, a proseguire il percorso tracciato dal padre, seguendone la medesima filosofia che ha saputo imporsi come marchio di prestigio a livello mondiale. Franchi Bonsai-Vivai può offrire una vastissima gamma di Bonsai e Prebonsai, a cui si aggiungono i Macrobonsai (o piante da giardino giapponesi), selezionati direttamente ogni anno presso i migliori coltivatori del Giappone. Ai Bonsai si affianca inoltre l'offerta di vasi, accessori, attrezzi e substrati specifici, oltre ad elementi di arredo per giardini giapponesi ed orientali.



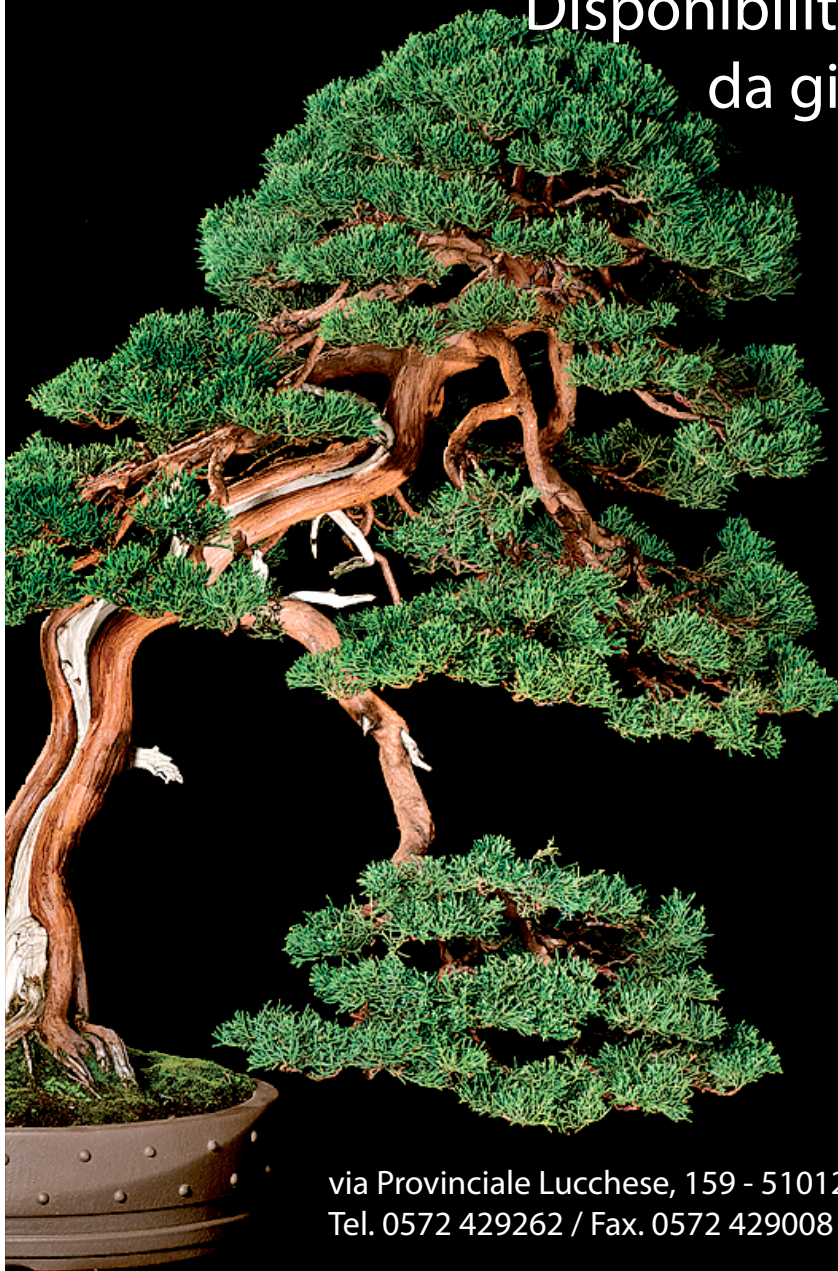
Bomboniere Bonsai



FRANCHI
Bonsai • Vivai

Vasto assortimento di Bonsai, prebonsai, vasi, attrezzi e accessori per Bonsai.

Disponibilità di macrobonsai da giardino giapponesi.



**MUSEO
DEL BONSAI**
INGRESSO LIBERO

via Provinciale Lucchese, 159 - 51012 - Ponte all'Abate - Pescia (PT)
Tel. 0572 429262 / Fax. 0572 429008 / info@franchi-bonsai.it

Gli Agrumi in Toscana

a cura di Oscar Tintori Vivai

La nostra azienda si occupa da molti anni della coltivazione degli agrumi in vaso e dal momento che la primavera si avvicina vorremmo aiutarvi a prendervi cura delle vostre piante per impararne a capire il "linguaggio" e soddisfare le loro necessità.

Iniziamo, dunque, il nostro viaggio parlando delle **caratteristiche ambientali** necessarie alla salute degli agrumi. Si tratta di piante, sensibili alle basse temperature, così quando la temperatura scende al di sotto degli zero gradi è preferibile ricoverare la pianta in un luogo luminoso, areato e fresco. Durante l'estate, invece, deve essere tenuta all'aperto.

Per quanto riguarda l'**annaffiatura** è importante bagnare il terreno solo quando la terra torna ad essere asciutta, controllando periodicamente il drenaggio per evitare dannosi ristagni d'acqua all'interno del vaso. Un altro elemento fondamentale per la salute delle nostre piante dipende dalla **concimazione**. Da Marzo a Settembre la pianta deve essere concimata ripetutamente con concimi specifici per agrumi. Consigliamo "Chicchi di Sole", il concime granulare specifico che apporterà alla pianta tutti gli elementi nutritivi necessari ad una crescita rigogliosa. Non dimentichiamo poi la necessità, ogni 2-3 anni, di **rinvasare la pianta**, in un vaso preferibilmente di terracotta (circa 10 cm più grande).

Raccomandiamo l'uso di terriccio per agrumi e consigliamo "La Terra dei nostri agrumi", il nostro terriccio specifico che contiene tutte le sostanze organiche necessarie alla crescita della pianta in vaso. "Chicchi di Sole" e "La Terra dei nostri agrumi" sono due prodotti specifici



alla coltivazione degli agrumi in vaso, creati e sviluppati all'interno dei nostri vivai per far sì che chiunque possa raggiungere la nostra stessa soddisfazione nella cura delle piante. Sono disponibili anche nei migliori garden center. Per saperne di più, vi consigliamo di consultare il libro "Gli agrumi ornamentali", "Il



Calendario della Chiocchia Cocca", e di vedere il DVD "Come coltivare gli Agrumi", tutti strumenti realizzati in collaborazione con la nostra azienda. Nel caso in cui le piante di agrumi fossero attaccate da **parassiti, il nostro personale specializzato è a disposizione per darvi assistenza**, effettuando direttamente a casa vostra operazioni di manutenzione come: rinvasi, potature, concimazioni e trattamenti antiparassitari.

Per piante che avessero bisogno di cure intensive, offriamo un servizio di "**Beauty Farm**",

attivo da aprile ad ottobre: i nostri tecnici cercheranno di riportare in buona salute i vostri esemplari. Inoltre, durante l'inverno, potrete usufruire del nostro **servizio di ricovero invernale la "Limonaia di Oscar"**, gestita dai nostri esperti, che sono a disposizione anche per un eventuale ritiro direttamente a casa vostra.

La storia dell'azienda è la storia della famiglia Tintori

Nel pieno rispetto delle leggi che regolano il ciclo produttivo della terra, i loro avi, si sono dedicati per anni, con amore, passione e sacrifici all'agricoltura tradizionale. Dopo gli anni '50 la produzione di fiori recisi divenne l'attività principale dell'area pesciatina e anche l'azienda si specializzò, così come molte altre, nella floricoltura. Tale attività permise loro di acquistare nel 1963 la tenuta di Via Tiro a segno, attuale sede. Addossata alla vecchia casa colonica del podere si trovava una bellissima pianta di limone toscano che ricopriva l'intera parete sud. Da questa splendida spalliera, tutt'oggi vigorosa, nonno Oscar si divertiva a riprodurre nuove piante di limone da far crescere in vaso per poi donarle a parenti e amici. In occasione di una delle prime edizioni della "Biennale del Fiore" di Pescia, furono messi in mostra, nel nostro spazio espositivo insieme ai fiori recisi, alcuni degli esemplari di limoni che Oscar teneva sull'aia. L'attenzione che suscitavano e il grande successo ottenuto fu tale da far nascere l'idea di provare a produrre e a commercializzare Agrumi. Solo negli anni '70, dopo un periodo di convivenza delle due produzioni, l'azienda maturò una scelta coraggiosa: abbandonare la floricoltura per dedicarsi completamente alla produzione di piante di Agrumi. Una decisione che, pur comportando qualche rischio, si presentava come l'unica in grado di distinguere l'azienda nel settore grazie alle profonde conoscenze che nel frattempo erano state acquisite. Tre generazioni della famiglia Tintori hanno lavorato e lavorano oggi fianco a fianco perché questa scelta continui a mantenersi vincente e all'altezza delle aspettative di tutti i clienti.





OSCAR TINTORI
Gli Agrumi in Toscana



Nei mesi primaverili sia il Vivaio che il "Giardino degli Agrumi" sono aperti tutti i giorni, festivi inclusi. Venite a trovarci!

I nostri tecnici sono a vostra disposizione per darvi gratuitamente tutte le informazioni necessarie alla cura delle vostre piante

Oscar Tintori Vivai via del Tiro a Segno 55 - Castellare di Pescia (Pistoia)
Per info www.oscartintori.it - email info@oscartintori.it - tel. 0572 429191

E' tempo di concimazione

a cura di Agraria Di Vita

La nostra società, presente sul territorio dagli anni 60, è sempre stata all'avanguardia per quanto riguarda i mezzi tecnici da proporre alla propria clientela, specializzandosi negli anni sulla concimazione.

Oggi, dopo oltre 50 anni di attività e di esperienza, ci riteniamo in grado di consigliare, tramite i nostri tecnici e collaboratori presenti nel nostro punto vendita, una vasta gamma di prodotti specifici per ogni coltura:

OLIVI: Oliplus/Olix

Sono concimi organo minerali di elevato livello qualitativo che garantiscono l'equilibrio ottimale tra sviluppo vegetativo ed il risultato produttivo delle piante di olivo.



FRUTTI E VIGNETI: Vignetoplus

E' un concime organo minerale con titolo 2-1-3 da usare dove si cerca un fertilizzante con spiccata presenza di potassio, non disdegnando la spinta vegetativa che può dare una buona presenza di azoto.



LIMONI/AGRUMI: Citrus

Miscela di concimi specifici per limoni, aranci, mandarini, kumquat, agrumi in genere, contenente una buona percentuale di ferro sotto forma di sequestrene.



PRATI/ORTI/GIARDINI: Evergreen

E' un concime minerale indicato in tutti quei casi in cui si voglia ottenere uno sviluppo ottimale delle piante, favorendo la spinta vegetativa, l'abbondante presenza di ferro da un effetto rinverdente prolungato nel tempo. E' un prodotto da professionisti, per gli hobbisti.



CONCIMI BIOLOGICI CONSENTITI IN AGRICOLTURA

Jolly Pellet: è un fertilizzante naturale, composto esclusivamente da sostanza organica (stallatico naturale)

Natur Bio 6-5-13+2 MgO: concime minerale NPK con magnesio e microelementi. Favorisce lo sviluppo equilibrato delle colture esaltandone la qualità.





agraria **DI VITA**

agricoltura vivaismo e giardinaggio

ALTRI PRODOTTI PRESENTI NEL NOSTRO PUNTO VENDITA

SEGHETTI



TRONCARAMI/SEGHETTI TELESCOPICI



CONCIMI



FORBICI



VASI



TERRICCI



Visitate il nostro sito www.agrariadivita.it
Aprile e Maggio aperti anche il sabato pomeriggio

Pasqua: una speranza , un volto, un nome

a cura di Don Valerio Mugnaini, parroco di Santo Stefano Pescia

Per noi Cristiani la Pasqua è la festa della gioia incarnata nel quotidiano, dell'esplosione della natura che rifo-



risce in primavera, ma soprattutto del sollievo, del gaudio che si prova, come dopo il passare di un dolore e di un'amarezza che creava angoscia e disperazione. Nella Risurrezione di Cristo si assapora tutta la forza, l'energia d'amore immessa nel Creato, che viene posta come lievito nella vita degli uomini ed è una energia incredibile e al contempo sorprendente, perché alimenta e sorregge la nostra speranza di risorgere anche noi, discepoli che seguono la via del Maestro; ci dà la certezza della Redenzione, perché Cristo morendo ci ha liberati dai peccati e risorgendo ci ha restituito quei preziosi beni che avevamo perduto con la nostra lontananza dal suo Amore di Padre.

Non esiste Pasqua senza Cristo Risorto! In un mondo, in una società frenetica come la nostra, che tende sempre a mettere in discussione tutto e a togliere ogni certezza e speranza dal cuore

degli uomini, si legge forte purtroppo la tentazione di appropriarsi di quelli che sono momenti essenziali per la vita degli uomini con l'intento di ridurli semplicemente ad un mero e commerciale "evento da calendario" dove ciò che conta non è quel che si vive ma, ahimè, ciò che ci produce e si consuma. La società in cui viviamo attualmente, purtroppo potrebbe essere oggi paragonata a quella che un tempo aveva reso schiavo il popolo degli Ebrei in Egitto. Una società materialista e relativista dove l'uomo è braccato e accerchiato, spersonalizzato per isolarlo, privato di ogni possibile comunicazione con la realtà, costretto a dovere dipendere in tutto da mezzi di consumo o di relazione artificiale per non pensare più liberamente con la propria testa ed il proprio cuore ma con l'intelligenza della massa globalizzata. E questo è per me indice di uno dei cri-

Alla pasticceria Europa per San Valentino ottime torte!!!



dal 1984



Dalle 3,00 di notte, cornetti caldi, crema e nutella



BAR PASTICCERIA EUROPA
di Panichi David e Simone s.n.c.
via Calderaio, 10 TRAVERSAGNA
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.75381



mini più grandi nei confronti dell'umanità: convincere gli individui a vivere una vita svuotata e rapinata dei suoi fondamenti essenziali o, peggio, una vita senza speranza. Ma per noi Cristiani non è così! **Questa speranza ha un volto, una storia, un nome: Gesù il Vivente.** Si fa festa a Pasqua perché la Vita ha trionfato una volta per tutte sulla Morte. Si fa festa a Pasqua perché

l'Amore ha sconfitto l'Odio; perché la Speranza è più forte del dubbio; perché c'è sempre la possibilità di ricominciare senza smarrire la bellezza e la gioia della vita. **Si fa festa, perché Cristo è il Vivente che chiama tutti noi a non "perdere e non perdersi".** Vivere una vita ricca di Speranza credo che oggi sia la "lotta" più grande che investe la libertà e la responsabi-

lità di ogni uomo donando novità alla monotonia che spesso ciascuno di noi può incontrare nel proprio percorso di vita. E questa "novità", anche per noi "gente dell'oggi", risuona e risplende nella sconvolgente notizia che viene da quella tomba vuota di Gerusalemme e giunge fino a noi attraverso le generazioni che ci hanno preceduto: «*Gesù Nazareno, il crocifisso, è risorto*» (Mc 16,6).

La Pasqua è un impegno per tutti e di tutti, in particolare per coloro che sono (o si definiscono) Cristiani! Essa richiama una missione di un'attualità sorprendente. Una missione che tocca il cuore dell'uomo facendo vibrare le corde della libertà personale. E sia chiaro: Dio è un gentiluomo che non obbliga nessuno, ma ama tanto la cooperazione! Come prima sottolineavo la Pasqua dei cristiani in senso stretto è festa della vita e dono di speranza. La risurrezione di Gesù invita tutti a farsi segno di rinascita, ad uscire dalla sfiducia e dal disimpegno, a rifiutare la violenza e ogni germe di morte, ad aiu-



da noi puoi festeggiare
COMPLEANNI
e **RICORRENZE IN GENERE**,
in una SALA RISERVATA
con **BUFFET PERSONALIZZATI!**



Uova e Colombe artigianali



APERTO TUTTI I GIORNI dalle 06.00 alle 13.00
e dal **MARTEDÌ** al **SABATO** anche dalle 16.00 alle 20.00

Via Matteotti 56 MONSUMMANO TERME telefono 0572.51752

tare i bisognosi, ad operare per la pace. In un mondo che si comporta come se Dio non ci fosse, che crede soltanto nel denaro (per pochi), nelle promesse di alcuni e nelle relazioni basate sul piacere sensibile, che tende ad emarginare i più deboli, a svuotare il senso della solidarietà, la Pasqua di Cristo introduce un elemento assolutamente nuovo: indica un senso e una meta alla nostra vita, annuncia che il male può essere vinto, le situazioni di peccato possono essere purificate, la vita può trionfare sulla morte, l'amore può prevalere sull'egoismo.

La Pasqua è dunque un invito ad impegnarsi per una continua rinascita personale e per far nascere un mondo nuovo nel segno della fraternità e della solidarietà; un mondo che rispecchi il piano di Dio che è essenzialmente Amore; un mondo in cui l'uomo, ogni essere umano nessuno escluso, sia considerato per quello che è: figlio di Dio, signore del cosmo.

A tal proposito mi tornano alla memoria le parole del Papa San Giovanni Paolo II che invitava, in parti-

colare i giovani, a "prendere il largo con la barca della vita".



Con la luce e la forza che vengono dalla Pasqua possiamo effettivamente decidere di uscire dal nostro isolamento, dall'individualismo in cui siamo rinserrati, per percorrere i sentieri della storia e portare la nostra testimonianza là soprattutto dove c'è "non senso", sofferenza, emarginazione, mancanza di

amore, sfiducia nell'uomo. Possiamo, in una parola, scegliere se essere "trasmantati" ovvero "trasformati".

Credo fermamente che oggi lo scambio della semplice formula "Buona Pasqua" non basti più.

Almeno fra i Cristiani o coloro che si definiscono tali. Sono convinto che ciò dico possa essere inteso da tanti come una mia "provocazione" e forse lo è! La Pasqua, non può ridursi ad uno stanco e rituale augurio di ottimismo ma ad un energico impegno di maturità e di dedizione umana e spirituale, nel continuo cammino di crescita personale e sociale.

Alla scuola di Cristo che per noi ha donato tutto se stesso. L'augurio che personalmente faccio, e che mi faccio, è quello che spesso ripeteva il Vescovo di Molfetta Mons. Antonio Bello (per tutti don Tonino) ai suoi cristiani: **"avere sempre la forza e il coraggio di essere "gente pasquale" capace con Cristo di rotolare via le "pietre" che spesso abbiamo deposto alla porta del nostro cuore".**

Caffè Pasticceria *by Pietro Maccioni* La Loggia

since millenovecentosessantasette



Maccioni
Pasticceri dal
1967

Colombe artigianali



via Biscolla, 15
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 329.1663856

Le tradizioni pasquali in giro per il mondo...

di Chiara Torrigiani

Le tradizioni legate alle feste pasquali rappresentano nel nostro paese un momento davvero particolare che raggiunge picchi di grandiosità spettacolare. Proprio per questo motivo abbiamo deciso di dedicare, all'interno del nostro bouquet di eventi, uno spazio specifico alle più importanti manifestazioni che si svolgono nella nostra bella Toscana, anche per dare modo, a quante più persone possibile, di conoscerle e apprezzarle.

Ma anche gli altri paesi nel mondo hanno delle tradizioni tipiche che accompagnano la Pasqua...e in questo nostro spazio vogliamo presentarvene alcune...perché in fondo tutto il mondo è paese!

Cominciamo dalla **Francia**, che come tutti i paesi cattolici il giorno di Pasqua festeggia la resurrezione di Gesù. Secondo la tradizione, le campane non devono suonare dal giovedì al sabato della settimana santa. La leggen-

da vuole che proprio in questi giorni, siano le campane stesse a portare uova di ogni tipo ai bambini saggi. La mattina di Pasqua, infatti, è dedicata proprio alla caccia delle uova, di ogni forma e colore, che ogni famiglia ha nascosto in giardino o in casa. Anche



in **Germania** la caccia alle uova è una tradizione che si ripete di anno in anno per la gioia di tutti i bambini. Il simbolo della Pasqua è rappresentato da un coniglietto chiamato "Osterhase". Altra tradizione tipicamente tedesca sono

i **fuochi di Pasqua**, la cui usanza vive ancora specialmente nella Germania settentrionale. I fuochi devono essere accesi con mezzi naturali, cioè con la silice o strofinando due pezzi di legno, o con una grossa lente. Qualche volta i lumi delle chiese vengono spenti e poi riaccesi con la fiamma di questo "**fuoco sacro**". Anche alle ceneri vengono attribuite proprietà **soprannaturali**: esse vengono sparse dai contadini per i campi per propiziare il buon raccolto e simboleggiano la fine dell'inverno e la venuta della primavera. La Pasqua è



*Produzione propria
uova pasquali personalizzate,
anche con foto e la sorpresa
la puoi portare tu!*

*Colombe artigianali,
farcite e decorate
per tutti i gusti...*

**...dall'esperienza
trentennale**

**della pasticceria
DE' MARZI**



dal Lunedì al Sabato 6.00 - 20.00 | Domenica 6.00 - 13.00

Clarabellacafè Bar 

51018 Pieve a Nievole (PT)

Via Marconi, 41/b - Tel. 0572 954307

una festività molto sentita anche in **Spagna**, e viene festeggiata mettendo attorno alle finestre e alle porte della propria casa dei rami di palma decorati con un rosario fatto di zucchero che, secondo la tradizione, proteggono dagli spiriti maligni. Inoltre in tutta la nazione, soprattutto a Madrid e a Siviglia, sono diffuse le processioni della "Semana Santa", in cui le donne indossano



abiti antichissimi, come la mantiglia, in segno di lutto per la morte di Cristo. Sempre per quest'occasione durante l'anno vengono preparati dei carri, i Pasos, con delle sculture realistiche, alcune risalenti addirittura al 1600. Secondo molti teologi la celebrazione della **Pasqua in Gran Bretagna** af-

fonderebbe le sue radici molto prima dell'avvento del Cristianesimo e fanno derivare la parola «**Easter**», termine inglese che indica la Pasqua, da Eostre, il nome della dea anglosassone dell'alba e della primavera.

Il Venerdì Santo (in inglese **Good Friday**) e il Lunedì dell'Angelo sono in Gran Bretagna due feste nazionali, quindi due giorni di vacanza per tutti. Il Giovedì Santo è tradizionalmente giorno di elemosine: nell'abbazia di Westminster, dopo la cerimonia religiosa, vengono donate ai poveri borse di denaro distribuite dal sovrano su di un vassoio d'argento. Anche in **Romania** si sono sovrapposti antichi riti pagani alle celebrazioni religiose. Con l'avvicinarsi della Pasqua finiscono le feste popolari invernali ed iniziano quelle di primavera. Il Giovedì Santo è per i rumeni il giorno dei morti nel quale si portano in chiesa dolci fatti con farina o con grano bollito ricoperto di zucchero e noci, del vino e della frutta, che sono offerti in memoria dei morti e distribuiti ai vecchi e ai poveri. Il Venerdì Santo si pone davanti alla Croce un tavolo molto alto, in modo che vi si possa passare

sotto. Sul tavolo si mette l'epitaffio, un pezzo di stoffa che porta ricamato o dipinto il seppellimento di Cristo, e i fedeli, recandosi in chiesa, portano fiori al Cristo e ai loro morti, passando per tre volte sotto il tavolo sul quale è sistemato l'epitaffio. A sera si svolge il canto Prohod, una cerimonia affascinante alla quale partecipa tutto il villaggio, diviso in gruppi seguendo il cammino della Croce, qualcosa che assomiglia molto alla nostra Via Crucis. Al sabato mattina donne e bambini fanno la Comunione, mentre gli uomini intervengono alla messa di mezzanotte portando in chiesa un gallo bianco e uova colorate. La cerimonia si conclude con una processione intorno alla chiesa, con le candele accese.



Pasticceria Ricconi...

Un dolce punto d'incontro per la Valdinievole



Si confezionano
uova di cioccolato
di nostra produzione
CON LA SORPRESA
CHE VUOI TU!



Colombe e uova di Pasqua, tra storia e leggenda!

di Chiara Torrigiani

Colombe e uova sono da sempre i simboli della Pasqua...ma da dove derivano queste tradizioni e che storie portano con sé? Fin dai tempi più antichi, infatti, sia all'uovo che alla colomba era attribuito un forte valore simbolico di pace, rinascita e amore.



La colomba pasquale si ricollega, in particolare, all'**episodio della Genesi** in cui si parla del diluvio universale: alla fine del diluvio fu proprio la colomba a tornare da Noè, portando nel becco un ramoscello d'ulivo a testimonianza dell'avvenuta riconciliazione fra Dio e il suo popolo, segnando la fine del castigo divino e l'inizio di una

nuova epoca per tutta l'umanità. Ma l'origine di questo dolce tradizionale è legato anche a diverse leggende. La prima di queste risale all'epoca medioevale, quando **Re Alboino** calò in Italia con le sue orde barbariche per assalire Pavia. Dopo un assedio di tre anni, alla vigilia della Pasqua del 572, riuscì ad entrare in città, ricevendo in segno di sottomissione vari regali fra i quali anche dodici meravigliose fanciulle. Fu allora che un vecchio artigiano si presentò al re donandogli un dolce a forma di colomba, quale tributo di pace nel giorno di Pasqua. Questo dolce era così invitante che costrinse il sovrano alla promessa di pace, e di rispettare sempre le colombe simbolo della tua delizia. Quando il re interpellò le fanciulle donategli, scoprì che il loro nome rispondeva a quello di "Colomba". Alboino comprese il raggio che gli era stato giocato, ma rispettò lo stesso la promessa fatta.

La seconda leggenda è fatta risalire al



tempo di **Federico Barbarossa** e della Lega dei Comuni lombardi, nel XII sec. Un condottiero del Carroccio, osservando durante la battaglia due colombe posarsi sopra le insegne lombarde, decise d'infondere ai suoi uomini il nobile spirito di quegli uccelli, facendo confezionare dai cuochi dei pani a forma di colomba. Un'altra ci parla di **San Colombano**, un abate irlandese ed ha le sue origini in Lombardia. Si dice che il Santo giunse a Milano nel 612 e venne ricevuto dalla regina Teodolinda. Fu preparato un banchetto sontuoso a

Buona Pasqua 2015

Uova di Pasqua artigianali

La pasticceria

FIorentINA
 di Alessio Bartolini

via Toscanini, 10
 PONTE BUGGIANESE
 telefono 0572.634888



base di carne e selvaggina ma il Santo rifiutò di mangiare quel cibo ricco perché si trovava durante il periodo quaresimale. Teodolinda si dimostrò offesa e fu allora che San Colombano disse che avrebbe consumato quei cibi solo dopo averli benedetti. Alzò la mano e benedisse la tavola imbandita e, mentre le carni si trasformarono in colombe bianche come la tunica dell'abate e volarono via, il pane assunse la forma di colomba. La regina rimase molto colpita del miracolo e donò a Colombano un vasto terreno vicino a Bobbio dove poi venne eretta l'Abbazia di San Colombano. La colomba bianca diven-

ne anche il simbolo iconografico del santo dove viene raffigurata sulla sua spalla.

In realtà la colomba come la conosciamo oggi nasce nei primi del Novecento nell'azienda milanese Motta che decise di confezionare un prodotto simile al panettone, ma con un aspetto decisamente legato alla Pasqua. Nasce la colomba, un dolce con un impasto simile a quello del panettone, ma che si arricchisce di una copertura di amaretto. La forma a colomba del dolce è, infatti, una scelta dettata non solo dalla simbologia, ma anche dalla stagione, la primavera. Da allora sono sfornate colombe pasquali in moltis-

sime varianti: ricoperte di cioccolato e granella di zucchero, farcite di crema all'arancio, alla nocciola, ai frutti di bosco, al cioccolato ecc... La colomba pasquale occupa ormai un posto di tutto rispetto nella gastronomia italiana ed oggi rappresenta una produzione di eccellenza delle pasticcerie artigianali. Storia, leggende e gusto... ecco com'è nato questo buonissimo dolce che allietta le nostre tavole ogni anno durante la Pasqua!

Dopo la colomba, l'**uovo di Pasqua** è il dolce per eccellenza per celebrare questa festività, diventandone l'icona incontrastata. I primi ad usare l'uovo come oggetto beneaugurante sono



A Piteglio per una "dolce" scampagnata

Lunedì di Pasqua
a Piteglio (PT)
**Festa della
Farina Dolce**
dalle ore 14
**Necci Frittelle
Castagnaccio
Polenta Dolce**

Il lunedì di Pasqua, o Pasquetta, si basa su due cardini: quello religioso, che ricorda l'arrivo delle donne al Sepolcro di Gesù alle quali l'Angelo, annuncia la Resurrezione, o l'incontro dei discepoli in cammino verso Emmaus a cui appare Gesù, e quello civile che lo Stato Italiano, nel dopoguerra, ha introdotto come prolungamento della festività Pasquale. Sulla base di entrambi, il giorno di Pasquetta, viene da sempre dedicato alla scampagnata, o comunque un fuori porta, giornata che, nella montagna pistoiese, viene chiamata "merendina". A Piteglio, da sempre, si onora questo giorno unendo la tradizione religiosa a quella paesana, con la Festa della Farina Dolce, quest'anno il **6 aprile**.

Il cardine sacro è dato dalla Messa mattutina alla Vecchia Pieve, quello civile è dato dalla festa pomeridiana in paese. Necci, castagnaccio, polenta dolce, panini con la salsiccia, frittelle dolci. Buon vino, pecorino a latte crudo, ricotta, marmellate e grappe di frutti di bosco, miele, arricchiranno i vostri palati, mentre i vostri occhi potranno ammirare il bellissimo panorama offerto grazie all'apertura straordinaria della Torre Campanaria. Musica, stand artigianali e giochi d'intrattenimento, renderanno questa gita una piacevole "scampagnata fuori porta".



Pro Loco Piteglio - telefono 339.7219762
prolocopiteglio@alice.it - PRO LOCO PITEGLIO



stati i Persiani che festeggiavano l'arrivo della primavera con lo scambio di uova di gallina. I Romani erano soliti sotterrare un uovo dipinto di rosso nei campi come simbolo di fecondità. La **tradizione dell'uovo con all'interno una sorpresa** ha origine attorno al XIII secolo, quando al seguito delle Crociate, furono portate nel Vecchio Continente delle uova di struzzo. Arrivando **ai giorni nostri** possiamo nuovamente e con ragione affermare che l'uovo di cioccolato è diventato un

simbolo vero e proprio della Pasqua. Per quanto riguarda la materia prima, in commercio troviamo uova di Pasqua per tutti i gusti: al cioccolato extra fondente, al cioccolato fondente, al cioccolato con varie percentuali di latte o di cacao. Inoltre le aziende dolciarie propongono gli ovetti di cioccolato con varie farciture e gusti. Le **varietà di questo dolce** sono numerose ed ogni anno aumentano sempre di più; la tipologia principale è comunque quella dedicata ai bambini, in cui le sorprese

sono giocattoli o gadget ispirati agli eroi dei fumetti o dei cartoni animati. Insomma il connubio è vincente: il fascino della sorpresa si mescola alla bontà indiscussa del cioccolato. Per raccontarvi la storia abbiamo provato a cercare anche la tecnica ideale per resistergli, ma possiamo garantire che non è stata ancora inventata. Non vi resta che cedere alla tentazione e dirci qual è l'uovo di Pasqua che non riuscite proprio a dimenticare.



cioccolateria
Pulter
produzione propria

*Quando l'eleganza
e la bontà si uniscono.*

Bar Cioccolateria Gelateria Pulter
piazza Mazzini, 90 PESCIA (Pistoia) telefono 0572.477949

Donne che raccontano le donne

Otto marzo: un genere che intervista l'altro

di Simone Ballocci

*Domande e risposte. Domande poste da un uomo (il nostro direttore) a delle donne per raccontarle, **le donne**. Per realizzare una intervista corale che un genere fa all'altro...*

Essere donna: "Essere donna è una sfida che non finisce mai" scriveva Oriana Fallaci. È così anche per te?

Essere donna parte due: "Non si nasce donne: si diventa" scriveva Simone de Beauvoir: davvero?

Rapporto con l'altra metà del cielo: "Le donne sono fatte per essere amate, non per essere comprese" scrisse Oscar Wilde. Ma come mai siete così difficili?

Rapporto con l'altra metà del cielo parte due: "Un uomo può indossare ciò che vuole. Resterà sempre un accessorio della donna", parola di Coco Chanel. Irriverente, realistico ma... vero?

Lavoro e successo: "La donna che può

inventare il suo lavoro è la donna che otterrà fama e fortuna" diceva Amelia Earhart: quanto è davvero femminile la creatività?

Parità di genere (Rita Levi Montalcini): Rita Levi Montalcini disse: "La donna è stata bloccata per secoli. Quando ha accesso alla cultura è come un'affamata". Come siamo messi sulla parità di genere?



Testo libero: considerazioni personali, auguri o qualsiasi altra cosa.

Per ogni intervistata vi proporremo prima una velocissima carta d'identità. A questo punto non resta che dirvi: buona lettura. E buon otto marzo a tutti, donne (e anche uomini)...

Isabella: "Chiedetevi cosa vi rende felici, e fatelo!"

Nome: Isabella Rodrigues Pettinari

Età: 24 e mezzo; Comune di Residenza: Pieve a Nievole; Comune di Nascita: Bra-sile; Professione: Grafica Pubblicitaria, Web Designer, Fotografa; Hai figli? Sì, una.

Essere donna, la sfida: Sicuramente ogni donna è a sé, ma moltissimi aspetti si trasmettono a tutte le donne. Spesso mi sento **inadeguata**, incapace in qualcosa: essere donna è



**FIORI | PIANTE |
SERVIZIO INTERFLORA
CREAZIONI PERSONALIZZATE**



complicarsi l'esistenza con le proprie mani...

Essere donna, o diventarlo? La scoperta di noi stessi è un percorso bello quanto **conflittuale**, perché emergono aspetti che non diamo mai scontati, e la società odierna non è che aiuti molto in questo senso... Prefissa dei "prototipi" di donna ideale che io non appoggio.

Rapporto con l'altro genere: Ha ragione Wilde... Non bisogna **nemmeno cercare di capirci**.. nemmeno noi ci riusciamo!

L'uomo è un accessorio? Credo che con l'evoluzione l'uomo sia rimasto un po' con le mani in mano, o è solo questa generazione che è un po' **mamma**... Se sono un accessorio, è solo perché non si danno una mossa!

La donna è creativa per natura? Beh, stai parlando con una **creativa per professione!**

MA non credo però che le donne in genere siano più creative rispetto agli uomini, magari siamo solo più immediate e meno razionali degli uomini.

Parità di genere: La parità a mio parere è già stata **superata**, siamo solo noi che ci imponiamo dei freni.

Testo libero: Non bisogna fingere a noi stesse, perché il nostro inconscio poi ci chiede il conto con gli interessi! Quindi per questa festa della donna vorrei che vi poneste una domanda: **Cosa mi rende davvero felice?** Ecco! Adesso **fatele** :D

Serena: "Ringrazio sempre di essere donna"

Nome: *Serena Innocenti*

Età: 47 anni; Residente a: Pescia (PT); Nata a: Napoli, dove ho vissuto dagli 0 ai 12 mesi, poi cresciuta a Castellina in Chianti fino a 6 anni, poi a Borgo a Buggiano; Professione: Avvocata; Figli? Sì, una figlia

Essere donna, la sfida: Essere donna per me non è mai stata una **sfida** e non ho mai provato alcun senso di difficoltà per l'appartenenza al genere **femminile**. Mi trovo d'accordo con la scrittrice nel definirla un'affascinante prova quotidiana, stimolante ed accattivante nella sua pluralità di ruoli.



Essere donna, o diventarlo? Concorro con Simon de Beauvoir: si nasce di genere femminile e **donne si diventa** attraverso le esperienze, soprattutto acquisendo la capacità di aprirsi all'amore verso noi stesse prima e poi verso il nostro **prossimo**. Penso che nella società di oggi sia più bello che difficile essere donna: la donna, se consapevole nel profondo delle proprie capacità ed attitudini, ha sempre avuto un ruolo e un potere centrale e determinante.

Rapporto con l'altro genere: Il pensiero di Oscar Wilde mi va stretto: le

via Leonardo da Vinci, 3
BORGHO A BUGGIANO (Pistoia)
Telefono 0572.318036 - 334.8092036

Ricci e Capricci

La Bellezza nei Capelli

Marialuisa
augura a tutti
Buona Pasqua!

donne sono fatte per **essere amate**. Penso che sia fondamentale la comprensione e quindi prima la comunicazione e ancora prima la capacità di ascoltare. Se una donna e un uomo si **ascoltano** scoprono che possono conoscersi, e quindi comprendersi, infine amarsi.

L'uomo è un accessorio? Non ritengo assolutamente che l'uomo sia un accessorio della donna! Penso che l'uomo rappresenti **un universo diverso e parallelo** rispetto alla donna senza il quale la vita non ha un sapore vero, genuino ed intenso. Le due metà sono entrambe fondamentali ed irrinunciabili.

La donna è creativa per natura? Sì: la **creatività è donna**. La donna che crea la propria vita e il proprio lavoro, che ogni giorno si impegna per trovare le soluzioni più giuste per sé, nel lavoro ed in famiglia è artefice del suo destino e della sua **felicità**.

Credo profondamente che ogni missione possa essere svolta dalla donna a proprio modo, portando nel quotidiano la sua femminilità. È proprio in questa diversità che sta la forza delle

donne!

Parità di genere: Dobbiamo continuare a **lottare** e combattere per le donne ovunque nel mondo: se formate con una maggiore **cultura** e apertura mentale, renderanno possibile la naturale trasformazione della società verso una reale parità di genere.

Varie e auguri: Mi sento di aggiungere una considerazione finale che consiste nel **ringraziare** Dio, Madre Natura e L'Energia Creatrice degli Universi che mi hanno fatto donna donandomi la capacità di dare alla luce mia figlia e così concedendomi la possibilità di imparare ad amare e a farmi amare.

Francesca: "Capire le donne? Beh, è un vostro problema"

Nome: Francesca Nannini

Età: 52; Comune di Residenza: Buggiano; Professione: Insegnante di Scienze Motorie; Hai figli, se si quanti: 2 maschi

Essere donna, la sfida: Una donna nasce, ma in seguito l'ambiente in cui vive e la famiglia in cui cresce, fanno sentire il loro peso, lasciandole una lo-

ro impronta. Una donna è prima una **figlia**, poi diventa una **compagna**, infine una **madre**, sfidando le avversità e i pregiudizi derivanti da una cultura **discriminante**.

Essere donna, o diventarlo? Oggi una donna "deve nascere donna" e crescere come tale, uguale all'uomo nei diritti, ma tanto **diversa** nella vita.

Rapporto con l'altro genere: Forse capire una donna non è sempre semplice, ma bastano a volte poche parole, piccoli e semplici gesti, per renderla **felice!** Una donna deve essere sì amata, ma



Nel centro di Pescia il negozio multimarca di abbigliamento donna elegante, sportivo e giornaliero. **Con taglie dalla 38 alla 60.**



Dal 1964 vestiamo da 0 a 16 anni, con i migliori marchi dell'abbigliamento junior e baby.



50 anni di attività

Nuove collezioni Primavera-Estate Abiti da Cerimonia

BUONA PASQUA



PIAZZA MAZZINI 82
piazza Mazzini, 82
PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.477065

LA CASA DEL BAMBINO
borgo della Vittoria, 30
PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.478597

sicuramente anche **compresa**. Ad essere sincera non saprei cosa suggerire agli uomini per aiutarli a capirci meglio... in fondo però è un loro problema!

L'uomo è un accessorio? Non sono assolutamente d'accordo con questa affermazione che giudico abbastanza irriverente nei confronti dell'altro sesso; alcune donne possono anche cercare il compagno "**bello**"... Ma nella realtà sono ben altri i valori di cui dobbiamo tenere conto: la serietà, la maturità, l'intelligenza e soprattutto il rispetto nei confronti **dell'altra**.

La donna è creativa per natura? La donna in passato non era considerata capace di creare qualcosa all'esterno della sfera domestica. Le donne di oggi sono invece spesso persone che si sono sapute "inventare", a volte lottando contro coloro che non credevano nelle loro **capacità**. Quale migliore dimostrazione della **creatività femminile**?!
Parità di genere: Molto si è fatto per raggiungere la parità di genere, ma io credo che si possa ancora migliorare qualcosa. Purtroppo la nostra **società**

non sempre e non dovunque permette alla donna di conciliare la vita professionale con la famiglia.

Testo libero: Voglio aggiungere una sola **considerazione**. Dobbiamo essere orgogliose e soddisfatte del nostro essere donne perché la natura ci ha fatto un regalo incommensurabile: la **maternità**, che ci permette di assaporare l'**amore** più vero, più naturale, più sincero e disinteressato, quello con la "A" maiuscola.

Gabriella, Eugenia, Cristina: "Far quadrare tutti i nostri ruoli è una sfida"

Gabriella Giorgi, 66 anni, 4 figli, residenza a Montecatini Terme ma nata a Massa; Eugenia Pace, 41 anni, 2 figli, di Pieve a Nievole; Cristina Pace, 39 anni, di Montecatini, figli: 1; Professione comune: manager e imprenditrici
Essere donna, la sfida: Crescendo, andando avanti, con il lavoro... Sì: è una **sfida**. È un'**affascinante** prova quotidiana dover quadrare e riunire tanti ruoli: moglie, mamma, figlia, da-

tore di lavoro. Ma proprio perché siamo donne riusciamo **fare** tutto ciò...

Essere donna, o diventarlo? È vero, si **diventa** Donna. Lo si diventa soprattutto quando si riceve il dono di diventare **Madri**. E donna ci si diventa prendendoti le tue responsabilità, stando accanto all'uomo che hai scelto, tenendo in braccio tuo figlio. Questa forza di essere Donna è una forza **istintiva**, un insieme di istinti e di intuito.

Rapporto con l'altro genere: Le emozioni, le sensazioni, i nostri sogni. Tutto questo universo femminile è **difficile**



Galli Licio
gioielleria dal 1920

MORELLATO

LeoPi33

Rosato

MY HOME COLLECTION

LOCMAN ITALY

Energia a colori

da capire per gli uomini. Perché non veniamo **inquadrate** come persone dinamiche ma statiche, come se avessimo un ruolo di **routine** da ricoprire. E a volte voi uomini ci domandate... "Ma spiegami il perché"... Mah...

L'uomo è un accessorio? No, ormai non è più così. Anche l'uomo ha una **personalità** ben distinta rispetto al passato. È diventato **quasi** indipendente. Si può essere accessori **reciprocamente** e consapevolmente, e spesso un accessorio diventa indispensabile.

La donna è creativa per natura? La creatività **È femminile**. Sappiamo modellare il nostro lavoro. Perché ogni cosa può essere fatta in modo originale, frizzante, vanesio. Perché si innesca in noi un meccanismo che porta all'istinto.

Parità di genere: La parità di genere è stata già **oltrepassata**: la donna è **affamata** di sapere. Perché la **curiosità** è Donna e da qui, dal non smettere mai di farsi domande che si accumula il sapere.

Testo libero: È difficile tutto questo nostro mondo. Ma siamo Donne, sorelle, figlie. Tutto questo ci dà la **forza** e la consapevolezza necessarie.

Antonietta: **"Essere donna è una poesia"**

Nome: Antonietta, età: 54; Comune di Residenza: Pieve a Nievole; Hai figli, se si quanti: 2, più un nipotino di 22 mesi: "sono innamorata di quel topolino" dice

Essere donna, la sfida: La **sfida** quotidiana è soprattutto con noi stesse perché la sera quando distendi le gambe nel letto fai un resoconto veloce delle cose fatte e ti **complimenti** con te stessa e già pensi al domani

Essere donna, o diventarlo? Si diventa donne con il **tempo**: si nasce bambine bisognose di **coccole**, ragazze bisognose di affetto e comprensione, e poi si diventa donne con la maturità di una famiglia sempre presente, vicina e continuativa.

Rapporto con l'altro genere: Noi siamo come gli uomini assolutamente e capirci non è **difficile** affatto perché basterebbe **seguirci** un di più.

L'uomo è un accessorio? Dire uomo accessorio non lo accetto assolutamente: la donna ha **bisogno** dell'uomo, per una realizzazione completa della vita, un **complice** perfetto.



La donna è creativa per natura? La donna ha secondo me **più gusto e fantasia** dell'uomo accompagnata a molta più praticità.

Parità di genere: Per la parità **purtroppo** in alcuni paesi ci sono molte cose da fare e auguro a queste donne ragazze bambine di farcela, ma hanno sicuramente bisogno di aiuti.

Testo libero: Dedico i miei auguri più belli a tutte le donne che lavorano, che amano, che sognano e che si danno da fare per migliorare il futuro (vedi la nostra astronauta **Samantha** che ne è l'esempio più attuale possibile).

Pane & Tulipani

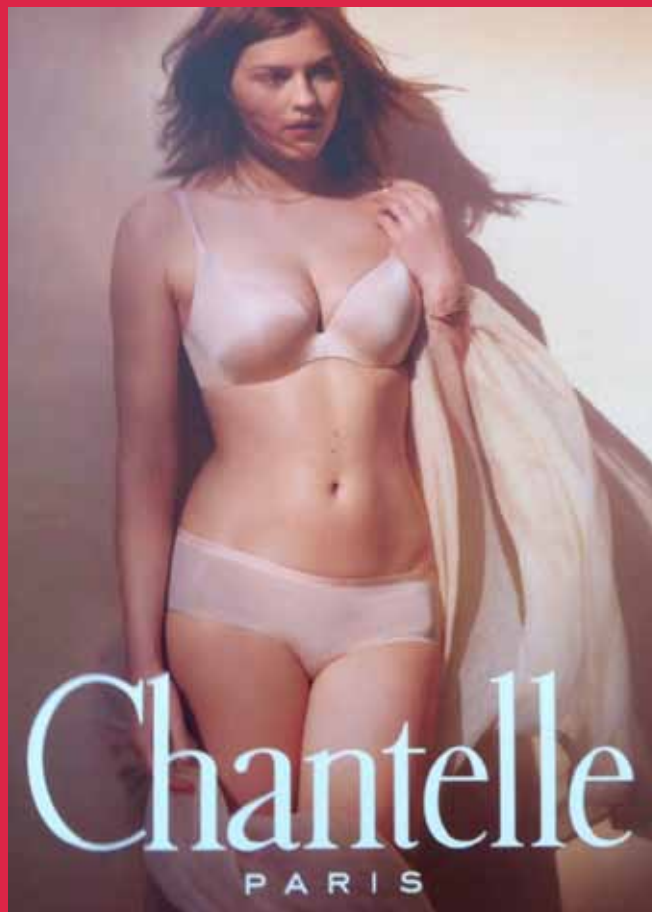
Abbigliamento Intimo e Mare Uomo, Donna

Specializzati in TAGLIE FORTI

Coppe C - D - E - F - G

via Empolese, 216
MONSUMMANO TERME

 Lodovica Bonelli



Stress e radicali liberi
invecchiano il tuo viso
rapidamente.

Ora non più.

REVOLUTIONARY
ProdigioC40
Il miracolo anti-ossidante

DA DIBI MILANO
L'INNOVAZIONE
DELLE PERLE DI COLLAGENE FILATO
PURE AL 100%



magnolia
estetica

via S. Giuseppe, 8 CHIESINA UZZANESE telefono 0572.48404
www.esteticamagnolia.it || info@esteticamagnolia.it

Hai la febbre alta? Bene!

Insieme al dottor Stefano Tafi intervistiamo il personaggio di questo mese: l'influenza

di Simone Ballocci

Il personaggio del mese che abbiamo scelto per questo marzo del 2015 è veramente conosciuto: ebbene sì, è proprio lei: **l'influenza**. Per intervistarla, vista la *particolare natura* di questo antipaticissimo interlocutore, abbiamo scelto di chiedere una mano. E l'abbiamo trovata nel dottor *Stefano Tafi*, medico di famiglia tra i più conosciuti in Valdinievole per la sua speciale attitudine alla **divulgazione**, che proprio sull'influenza ha organizzato un interessantissimo *incontro pubblico* a metà febbraio nella Sala Consiliare del Comune di Buggiano, Comune che ha dato convintamente il patrocinio e il sostegno a questa iniziativa-pilota. Un incontro, quello di Buggiano, nel quale il dottor Tafi ha voluto prima di tutto presentare agli intervenuti la **sequenza di luoghi comuni** assolutamente **sbagliati** che girano intorno al nostro *personaggio*.



dottor Stefano Tafi

“Prima di tutto – comincia il dottor Stefano – occorre distinguere: l'influenza è una malattia provocata da dei **virus**, cosa ben diversa dalle patologie provocate dalla presenza dei **batteri**. Perché i batteri si ammazzano con gli

antibiotici, i virus no. Contro i virus – assicura il medico di famiglia – meglio lasciar perdere i medicinali, le uniche armi che abbiamo sono quelle di cui disponiamo già, ovvero gli **anticorpi del nostro sistema immunitario**”.

Gli anticorpi, ovvero, gli spazzini-militari con i quali il nostro organismo si difende. “Per questo da un'influenza di solito si guarisce in **sei-sette giorni**: è esattamente il tempo nel quale il corpo *conosce* i virus che lo hanno colpito e produce gli **anticorpi giusti**”. **Tempo di guarigione** sul quale, proprio su questo argomento, gira da tempo una battuta soprattutto nel mondo anglosassone che ben spiega quanto stiamo dicendo su questa caratteristica del nostro personaggio: “L'influenza se la curi dura una settimana, se non la curi passa in sette giorni”. Eheheh...

Ecco perché è così importante la **prevenzione**, per evitare di far entrare questi virus maledetti nel nostro organismo. Prevenzione che passa da una sana abitudine: **lavarci spesso le mani**. “I virus influenzali – spiega infatti il dottor Tafi – si diffondono attraverso le goccioline di saliva che espelliamo con la tosse, o con gli starnuti. Goccioline che rimangono attaccate a quello che tocchiamo, propagandosi. Ecco perché è importante lavarsi le mani”. Non solo: sarebbe buona norma introdurre un'abitudine che – sempre raccontata da Stefano Tafi – è ancora una volta anglosassone: “Nell'Europa del nord – dice infatti – di solito quando si starnutisce non ci si mette la mano davanti la bocca, ma l'incavo del gomito, piegando il braccio davanti alle labbra schiuse e al naso: magari è un po' meno elegante, ma certo è più salutare”.

A proposito di salute: un mito veramente importante da sfatare sul nostro personaggio è quello riguardante la sua *compagna di vita*, ovvero, la **febbre**. “Spesso – racconta il dottor Tafi –



c'è questa convinzione: ‘Più la febbre è alta, più la malattia è grave’. Questa è, semplicemente, una stupidaggine. La febbre, infatti, è parte importante del nostro sistema di difesa: i batteri a 36/37 gradi stanno benissimo, quando invece la temperatura arriva a 39/40 gradi cominciano ad avvertire difficoltà, e non si riproducono. Quindi, lo dico sempre: ‘Hai la febbre alta? Bene! Vuol dire che il tuo sistema immunitario funziona!’. È inutile quindi allarmarsi, inutile e dannoso rivolgersi addirittura al pronto soccorso per una febbrata. Meglio bersi tanta bella spremuta d'arancio, che con la sua vitamina C è un vero toccasana, e aspettare che la Natura faccia il suo bravo corso”.



Kapuziner Bierstüble

Dai primi di marzo a disposizione
e tutta da gustare
la mitica birra stagionale
MÄRZEN



Kapuziner Bierstüble
Villa Campanile (fraz. Castelfranco di Sotto)
via Ulivi 92-94 - telefono 0583.289176
www.kapuzinerbierstüble.com



Scopri gli eventi di
Marzo su ...
kapuziner bierstüble

“Bufalcioffi”:

un'ecceellenza della Valdinievole di freschezza e genuinità'

di Guido Barlocco

La Bufalcioffi è un'azienda a conduzione familiare che nasce nel 1946 a Maiori, in Campania, ed approda in Toscana nel 1951. La nostra vera fortuna è che, alla fine, abbiamo scelto di mettere le loro radici proprio qui in Valdinievole.

Il binomio vincente della loro produzione è proprio quello di avere portato l'esperienza campana nella produzione del prodotto principe di quelle zone, appunto la mozzarella, utilizzando materie prime italiane, garantendo grande freschezza e sicurezza nei prodotti.

Il latte di mucca proviene dal Friuli e dalla Toscana, il latte di pecora è al 100% toscano e il latte di bufala da Frosinone. La lavorazione è fatta interamente nel caseificio di Monsummano Terme in località Cintoiese, con criteri che hanno come obiettivo primario quello di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto. Prima della

lavorazione viene fatto il filtraggio del latte, dopo si passa alla termizzazione, trattamento termico alla temperatura di 65°C.

I trattamenti successivi sono la coagulazione, per raggiungere il giusto ph, e l'aggiunta del caglio liquido. Abbiamo così la “Cagliata” che viene lasciata maturare e divisa in piccoli pezzi fino al raggiungimento del ph ottimale. Si passa così alla filatura dove il prodotto viene portato a contatto con l'acqua bollente e filato fino al raggiungimento della giusta elasticità che permetterà di dare le forme più varie alle mozzarelle. Una volta ottenute le varie forme (bocconcini, ciliegine, trecce, nodini), le mozzarelle vengono lasciate nelle vasche in salamoia a temperatura costante per qualche ora.

Oltre alle mozzarelle di Bufala e di latte vaccino, la Bufalcioffi produce ricotta di pecora e di mucca (fatte dal siero), Novella (ricotta fatta dal latte), burro, burrata, stracciatella, scamorza, sfoglia di mozzarella farcita, mascarpone, cacio cavallo, tomino e toma.

Nel 1994 è nato il punto vendita di Cintoiese, un ampio negozio dove si trovano tutti i formaggi di produzione propria appena lavorati e altre specialità alimentari accuratamente selezionate. Bufalcioffi è davvero sinonimo di man-

giare genuino, italiano, toscano.. a chilometri zero. Un'ecceellenza di freschezza e genuinità di cui la nostra Valdinievole non può che essere fiera!



MANGIAMO ITALIANO.



Dal 1946

aperto tutti i giorni
(non festivi)

dalle 9,00 alle 12,30 e dalle 16,00 alle 19,30

CHIUSO LUNEDÌ MATTINA

via Rio Vecchio, 456 CINTOLESE - MONSUMMANO TERME *telefono 0572.62595*
info@bufalcioffi.it www.bufalcioffi.it

Italpork:

una storia di eccellenza nazionale di qualità' per la macellazione

L'Italpork rappresenta una delle eccellenze del nostro territorio, perché è una di quelle storie che i nonni raccontano bene ai nipoti, e invitano i giovani a sacrificarsi per arrivare a degli obiettivi e a quei sogni che si raggiungono solo con ambizione, sacrificio e quel qualcosa in più tipico di chi è innamorato del proprio lavoro e dedica tutto se stesso come ha fatto appunto Emi-



lio Benigni, assieme a sua moglie Tania, un imprenditore dinamico e capace di coniugare al meglio le prerogative della cultura d'impresa Toscana. Nel 1972 aprono a Ponte Buggianese un laboratorio artigianale di lavorazione di carni, conquistandosi immediatamente la fiducia di una vasta clientela; bastano pochi anni di lavoro per consentire di tracciare un percorso di crescita produttiva e di ascesa manageriale che lo porterà fino alla fondazione della Italpork. Nel 1978 inizia quell'attività di macellazione e sezionamento dei suini che si rivelerà subito una scelta vincente. Nel 1983 fonda il **Salumificio Benigni**, nell'attuale sito, costruendo un nuovo laboratorio dotato di tutte le più moderne attrezzature e nel 1990, infine, la ditta individuale diventa una società di capitali aperta verso il mercato ed acquisisce il nome di Italpork. I risultati non si fanno attendere: nel

1992 si assiste ad una prima fase di ampliamento delle attrezzature ed infrastrutture necessaria ad acquisire il riconoscimento Comunitario per la produzione di carni esportabili, e nel 2002 vengono costruiti il moderno macello per carni bovine, i locali destinati alle celle frigorifere di stoccaggio e congelamento, laboratori per la lavorazione e il confezionamento di prodotti pronti per la distribuzione, e le sale di stagionatura. È del 2004 il conseguimento della certificazione ISO 9001. **Italpork** conta oggi su circa sessantacinque dipendenti nelle varie sedi di Borgo a Buggiano, Lamporecchio e Corniglio (PR) e si presenta come un'azienda moderna, all'avanguardia sia per le tecnologie applicate che per la qualità dei processi produttivi e l'attenzione ai temi della responsabilità sociale, leader nel centro Italia nel settore della macellazione e sezionamento di carni fresche.

Il macello ha, infatti, oggi una produzione che raggiunge i 2.500 suini e circa 50 bovini macellati per settimana. **Le carni suine, di origine esclusivamente italiana**, vengono poi vendute alle più importanti industrie salumiere della Toscana e del centro nord Italia, ai laboratori artigianali e alla grande distribuzione organizzata.

Una parte poi viene destinata alla trasformazione interna per produrre salumi tipici toscani e alla vendita diretta presso lo spaccio aziendale attivo dal 2011.

Una parte poi viene destinata alla trasformazione interna per produrre salumi tipici toscani e alla vendita diretta presso lo spaccio aziendale attivo dal 2011.

I prosciutti vengono destinati alla stagionatura presso i due prosciuttifici di proprietà: uno a Corniglio, sull'Appennino parmense dove viene prodotto il Prosciutto di Parma Dop e uno a Lamporecchio dove invece si produce il Prosciutto Dop Toscano, del cui Consorzio la Italpork Srl è tra i fondatori. **Il macello Italpork è inoltre ufficialmente riconosciuto dagli enti certificatori per la macellazione biologica e della Cinta Senese Dop.**

Dopo tanti anni la Italpork rimane, nonostante la crescita e lo sviluppo costante, **una tipica impresa italiana a gestione familiare**, operante adesso anche col contributo della seconda generazione, che ha nella flessibilità e nell'attenzione ai prodotti e al cliente la sua forza principale.





Ogni giorno scegli solo
Qualità e Bontà
Tutta Italiana

**VENDITA
DIRETTA**



Bovino e Suino
Salumi
Prosciutti DOP
Toscano e Parma
Prosciutti
Cinta Senese

SULAWESI APRE LE PORTE ALL'ESTATE!

Hai un mondo di vantaggi se prenoti prima !!

OFFERTISSIMA 2XI

Palma di Maiorca

VOLO DIRETTO DA BARI / BOLOGNA / MILANO / ROMA / TORINO / VENEZIA / PALERMO

+ APPARTAMENTI MARTHS PALMANOVA



Questo residence hotel è situato nel cuore storico di Palmanova, a pochi metri dal centro città, 250 metri dalla spiaggia e 10 minuti da Porto de Prata. Qui sono disponibili numerosi negozi, bar, ristoranti e locali notturni. La più vicina fermata del bus si trova proprio davanti all'hotel (circa 20 metri). Ai suoi ospiti offre un'accoglienza bar ed un ristorante, presso il quale gustate saporite specialità gastronomiche. Gli appartamenti sono arredati con gusto e dispongono di un moderno bagno e soggiorno/cucina da letto, riscaldamento centralizzato a letto separato, un ampio bagno, telefono con linea diretta, TV via satellite via cavo, ampio cortina, riscaldamento climatizzato e balcone o terrazza. Il giardino è attrezzato con una piscina d'acqua dolce.

Partenze	Quota 7 notti
GIUGNO	Da € 635 1 A COPPIA
LUGLIO	Da € 1125 1 A COPPIA
AGOSTO	Da € 1225 1 A COPPIA

TRASFERIMENTI INCLUSI

DISPONIBILI ALTRE STRUTTURE E SOGGIORNI BREVI

QUOTA ISCRIZIONE/GESTIONE PRATICA € 20 A PAX
POLIZZA MEDICO/DAGAGLIO/ANNULLAMENTO FACOLTATIVA € 20 / € 30 A PERSONA

OFFERTISSIMA 2XI

New York City

- VOLI DA TUTTA ITALIA
- TRASFERIMENTO
- HOTEL PENNSYLVANIA
PERNOTTAMENTO E PRIMA COLAZIONE



Il hotel ricco di stile si trova nel cuore di New York, di fronte al Madison Square Garden, alla Penn Station, all'Empire State Building ed al centro commerciale Macy's. L'hotel è circondato da innumerevoli negozi, ristoranti e bar ed è il punto di partenza ideale per andare alla scoperta della "grande mela". Le discoteche più vicine distano 1 chilometro dall'edificio. I servizi pubblici offrono una comoda fermata a pochi minuti di distanza. Costruito nel 1919, questo hotel di categoria turistica, dispone in totale di 1700 camere doppie, 1000 letti pubblici effermati ma offre un'ampia hall con reception (aperta 24 ore su 24), servizio di cambio valuta, guardaroba, accesso a Internet e bagno "WC" con doccia e asciugacapelli. Della dotazione ci sul da stiro e asciugare. L'aria condizionata e il riscaldamento possono essere regolati autonomamente. I più sportivi possono approfittare di fitness center a pagamento.

Partenze	Quota 4 notti
MAGGIO	Da € 1285 1 A COPPIA
GIUGNO	Da € 1199 1 A COPPIA
LUGLIO	Da € 1074 1 A COPPIA

VOLO TRANSFER HOTEL

DISPONIBILI ALTRE STRUTTURE E SOGGIORNI LUNGI

TASSE AEROPORTUALI DA € 2,70 A PERSONA
QUOTA ISCRIZIONE + ASSICURAZIONE MEDICO/DAGAGLIO € 20 A PAX
POLIZZA ANNULLAMENTO FACOLTATIVA € 20 A PERSONA

OFFERTISSIMA 2XI

Rodi

VOLO DIRETTO DA BOLOGNA / PISA / MILANO

+ APPARTAMENTI PANORAMA STUDIOS FALIRAKI



Questo elegante residence vanta estesi giardini, un meraviglioso giardino a effluo complessivamente 55 monodovoli. Oltre a hall con reception e servizio check, cui aperti 24 ore su 24, la struttura mette a disposizione dei propri ospiti una condizionale, cassetta di sicurezza, caffetteria, bar, sala giochi, sala TV e ristorante. Completa l'offerta successo a Internet nella area polifunzionale. L'area marina e il centro di Faliraki distano 1,5 km. La spiaggia è raggiungibile in 15 minuti e l'aeroporto Diagoras di Rodi dista circa 18 km. Le camere sono spaziosi ma accoglienti e caratterizzate da un'atmosfera particolarmente tranquilla. Sono dotate di balcone privato o terrazza, bagno con doccia e un piccolo angolo cottura attrezzato con frigorifero. L'aria condizionata è a disposizione a pagamento.

Partenze	Quota 7 notti
LUGLIO	Da € 1010 1 A COPPIA
AGOSTO	Da € 1185 1 A COPPIA
SETTEMBRE	Da € 725 1 A COPPIA

TRANSFER INCLUSO

DISPONIBILI ALTRE STRUTTURE E SOGGIORNI BREVI

QUOTA ISCRIZIONE/GESTIONE PRATICA € 20 A PERSONA
POLIZZA MEDICO/DAGAGLIO/ANNULLAMENTO FACOLTATIVA € 20 / € 30 A PERSONA

OFFERTISSIMA 2XI

Kos

VOLO DIRETTO DA BARI / BOLOGNA / PISA / MILANO

+ APPARTAMENTI GELLI KOS TOWN



Ubicato in posizione spettacolare, con vista panoramica sul mare, nella romantica e nella città di Kos, il complesso Gelli Apartments dista 10 minuti a piedi dal centro del paese. Attivo e isolato e 15 minuti dal porto turistico. Attivo e ben attrezzato, gli appartamenti e i servizi del complesso, gli appartamenti e i servizi del complesso, gli appartamenti e i servizi del complesso. Gelli sono dotati di mini-frigorifero, lavatrice, bollitore elettrico, balcone attrezzato sul giardino e bagno privato con vasca o doccia. Come ospiti del Gelli avrete a disposizione un parcheggio in loco gratuito e potrete utilizzare la piscina e il bar del vicino Anagavro Family Apartments.

Partenze	Quota 7 notti
GIUGNO	Da € 515 1 A COPPIA
LUGLIO	Da € 710 1 A COPPIA
AGOSTO	Da € 710 1 A COPPIA

TRASFERIMENTO SU RICHIESTA

DISPONIBILI ALTRE STRUTTURE E SOGGIORNI BREVI

QUOTA ISCRIZIONE/GESTIONE PRATICA € 20 A PERSONA
POLIZZA MEDICO/DAGAGLIO/ANNULLAMENTO FACOLTATIVA € 15 / € 20 A PERSONA



Speciale Viaggi Organizzati per Pasqua 2015

31 Marzo/06 Aprile Londra "Special"	(a coppia)	€	1.199,00
31 Marzo/06 Aprile Sicilia Orientale "Special"	(a coppia)	€	895,00
31 Marzo/06 Aprile Sicilia Occidentale "Special"	(a coppia)	€	1.349,00
31 Marzo/06 Aprile Madrid "Special"	(a coppia)	€	995,00
01/06 Aprile La Puglia "Special"	(a coppia)	€	725,00
01/06 Aprile Olanda "Special"	(a coppia)	€	989,00
01/06 Aprile Berlino "Special"	(a coppia)	€	879,00
01/06 Aprile Polonia "Special"	(a coppia)	€	889,00
01/06 Aprile Spagna: Barcellona "Special"	(a coppia)	€	580,00
02/06 Aprile Parigi "La Ville Lumiere"		da €	555,00
02/06 Aprile La Vallonia e la Foresta Nera		da €	500,00
02/06 Aprile Praga "Special"	(a coppia)	€	659,00
03/06 Aprile Provenza e Camargue		da €	385,00
03/06 Aprile Lourdes		da €	355,00
03/06 Aprile Strasburgo e minicrociera sul Reno		da €	410,00
03/06 Aprile La Magia del Lago di Costanza		da €	410,00
03/06 Aprile Medjugorie		da €	310,00
03/06 Aprile La Croazia		da €	415,00
03/06 Aprile Budapest "Special"	(a coppia)	€	529,00
03/06 Aprile Vienna "Special"	(a coppia)	€	659,00
04/06 Aprile Napoli, Costiera Amalfitana e Capri		da €	355,00
04/06 Aprile Le Perle del Golfo: Ischia e Capri		da €	365,00
04/06 Aprile Roma, Isola di Ponza e Ostia Antica		da €	360,00
04/06 Aprile La Valtellina e il Trenino del Bernina		da €	335,00
04/06 Aprile La Stiria e la Carinzia		da €	280,00
04/06 Aprile Salisburgo: Laghi e Miniere del Sale		da €	325,00
04/06 Aprile I Castelli della Baviera e il Lago di Chiemsee		da €	325,00
04/06 Aprile Weekend in Slovenia		da €	295,00
04/06 Aprile La Costa Azzurra		da €	295,00
05/06 Aprile Napoli e Capri		da €	200,00
05/06 Aprile Caserta e Napoli		da €	175,00
05/06 Aprile San Giovanni Rotondo		da €	160,00
05/06 Aprile Roma e i Castelli		da €	200,00
05/06 Aprile Venezia insolita & le Isole della Laguna		da €	240,00
05/06 Aprile Lubiana e le Grotte di Postumia		da €	165,00
05/06 Aprile Cannes e le Isole Lerins		da €	160,00



SULAWESI

via Circonvallazione, 65 BUGGIANO
telefono 0572.318485 - 0572.318090
www.sulawesiviaggi.it

Ho trovato un meraviglioso e ricco bouquet d'eventi per voi.

Introduzione Eventi Aria di novità e voglia di cambiamento... con l'arrivo della Primavera anche il nostro **BOUQUET di EVENTI** si trasforma per offrirvi una rubrica più ricca, più facile da consultare e organizzata in modo da avere tutto a portata di mano. Nelle pagine che seguono troverete **TUTTI** insieme gli eventi e le manifestazioni, che fino al mese scorso erano distribuiti in più punti del giornale, suddivisi sulla base delle seguenti aree tematiche:



FOLKLORE E TRADIZIONE

EVENTI PASQUA 2015

FIERE & MOSTRE MERCATO



MUSICA & SPETTACOLI

EVENTI DEL SAPORE



EVENTI SPORTIVI

MERCATI ED OCCASIONI



e allora non ci resta che lasciarvi entrare in questo nuovo percorso e augurarvi **BUONA LETTURA!**



**7 marzo e 4 aprile****FULL MOON PARTY 2015****Dove:** Abetone (PT)**Quando:** 7 marzo e 4 aprile**Per info:** www.weloveabetone.it

Tel. 0573.60186-333.1647906

Le notti di luna piena hanno sempre trasmesso fascino e mistero, ma allo stesso tempo, poesia e romanticismo, ancor di più se la pallida luce della luna illumina paesaggi innevati e suggestivi come quelli delle montagne Abetonesi. In occasione delle notti di luna piena si festeggia così: FULL MOON PARTY! L'apice dell'evento sarà la discesa nella quale ci dovrete stupire con gadget e accessori sempre più luminosi, illumineremo la pista con una fantastica discesa al chiaro di luna.

Il momento della risalita è fissato per le 19 alla partenza dell'impianto per arrivare al rifugio dove ci aspetta un apericena con buffet e tanta happy music per ballare e riscaldarsi prima della discesa.

Ma dopo la discesa non sarà tutto finito, perché ci spostiamo in discoteca Lupo Bianco, dove continuare a celebrare la luna piena con un party, ancora illuminato dalle torce! Durante la festa in disco proiezione delle foto e dei video scattati durante la discesa, ballo scatenato e brindisi collettivo con tutti i partecipanti del Full Moon Party. Nuova formula di buffet con partecipazione ad evento di soli 20 euro per salita, prima consumazione, buffet, discesa e riduzione per ingresso a lupo bianco.

14-15 marzo**MERCATO MEDIEVALE DELLA NENCIA****Dove:** Torrita di Siena (SI)**Quando:** 14-15 marzo**Per info:** www.paliodeisomari.it

taverne@paliodeisomari.it

Tel. 333.5051409 – 320.0532502

333.4934836

Il Palio dei Somari non è solo la corsa dei Somari.

La manifestazione, infatti, come tutti gli anni, copre più di una settimana durante la quale si susseguono varie iniziative e momenti aggregativi come ad esempio la quarta edizione di questo mercato medievale.

14-22 marzo**PALIO DEI SOMARI****Dove:** Torrita di Siena (SI)**Quando:** 14-22 marzo**Per info:** vedi spazio a pag. 82

Il Palio dei Somari apre la primavera delle grandi feste popolari della Toscana. Giunto alla sua **58ª edizione**, si ripropone con un entusiasmo ancora crescente, un'atmosfera elettrizzante che non risparmia nessuna famiglia di Torrita, partecipe con un trasporto da brividi.

Sabato 14 marzo alle 18,30 avverrà il sorteggio dell'ordine di sfilata del corteo storico, seguito dall'**aperitivo Medievale** e dall'apertura delle celebri "**Taverne**" dove le cucine delle contrade offriranno i loro piatti migliori. Suggestivo anche il **Mercato della Nencia**, fatto di artigiani e prodotti in tema storico, nel borgo medievale sapientemente illuminato.

Domenica 15 marzo, alle 16,00 si terrà la **Festa dei Giovani Sbandieratori e Tamburini**.

Da **lunedì 16 a mercoledì 18 marzo**, epicentro della manifestazione sarà il Teatro Comunale degli Oscuri con tre serate d'intrattenimento.

Ma è da **venerdì 20 marzo**, con le cene propiziatriche, che si apre ufficialmente la competizione tra le otto contrade (Cavone, le Fonti, Refenero, Stazine, Porta a Pago, Porta a Sole, Porta Gavina e Porta Nova) che presenteranno i loro fantini.

Sabato 21 banchetto medievale con presentazione del panno e via al grande Palio, in groppa al ciuco, **domenica 22!**

19 marzo**TORCIATA DI SAN GIUSEPPE****Dove:** Pitigliano (GR)**Quando:** 19 marzo**Per info:** Tel. 0564.616322

Il 19 Marzo di ogni anno tradizionale processione notturna, dedicata al Santo, che culmina con un suggestivo "Rito del Fuoco".

Nella piazza centrale del paese l'intera comunità si ritrova intorno al grande falò dell' "invernacciu" che muore e saluta la nuova stagione con l'augurio che porti benessere e abbondanza di frutti.

21-22 marzo**PALIO DI SAN LAZZARO****Dove:** San Miniato (PI)

Loc. Ponte a Elsa

Quando: 21-22 marzo**Per info:** www.sanminiato-promozione.it

Tel. 0571.464583

L'annuncio dell'imminente arrivo della primavera lo dà il Palio di San Lazzaro, due domeniche prima di Pasqua. Dice un proverbio, "Anna Rebecca, Lazzaro e Ramo a Pasqua ci siamo".

La manifestazione, nata nel 1982, si svolge a Ponte a Elsa e trae le proprie origini e ispirazione dal culto di San Lazzaro, a cui è dedicato un oratorio, che ai tempi della Francigena era la cappella del lebbrosario. Il palio prevede una rievocazione storica in costume che si ispira a un nobile locale, il conte Orlandini accompagnato per il paese da musicisti, tamburi e sbandieratori. Nell'occasione viene portato in corteo il "cencio", un dipinto raffigurante la pagina evangelica della resurrezione di Lazzaro.

"Dalla morte alla vita", ogni anno è interpretata da un nuovo pittore contemporaneo. Ne è nata così una galleria unica al mondo con i maggiori artisti italiani. Autentica festa paesana, il palio, tra le contrade del "Piano" e del Poggio, si disputa di solito tra i ragazzi del paese con la corsa del carretto con le pine.

22 marzo, 6 e 26 aprile**CORSE DI PRIMAVERA DEL PALIO DI FUCECCHIO****Dove:** Fucecchio (FI)**Quando:** 22 marzo, 06 e 26 aprile**Per info:** www.paliodifucecchio.it

info@paliodifucecchio.com

L'organizzazione del Palio di Fucecchio riparte e lo fa ufficializzando le date delle corse di primavera, tre appuntamenti per testare i cavalli che poi si sfideranno nella contesa di fine maggio, quando si correrà la trentaquattresima edizione del Palio delle Contrade "Città di Fucecchio". Saranno tre corse che porteranno i riflettori degli appassionati di cavalli ad accendersi sulla Buca di via Fratelli Rosselli. La pista fucecchiese infatti, in quelle tre date, sarà monitorata con attenzione non



solo dalle 12 contrade impegnate, ma anche da tanti appassionati di competizioni paliesche provenienti da altre realtà regionali e non.

25 marzo

CAPODANNO FIORENTINO

Dove: Firenze

Quando: 25 marzo

Per info: www.comune.fi.it

Tel.055.2616050

Il Capodanno fiorentino è una delle festività ufficiali del Comune di Firenze e si celebra il 25 marzo di ogni anno. Dal Medioevo fino al 1750, il 25 marzo, giorno in cui la Chiesa celebra l'Annunciazione dell'Incarnazione, ricevuto dalla Vergine

Maria, fu assunto come inizio del calendario civile di Firenze. Nel 1582 entrò in vigore il calendario gregoriano che fissava l'inizio dell'anno al 1° gennaio, ma Firenze continuò a considerare il 25 marzo come il suo Capodanno, fino a quando, nel novembre 1749, il Granduca Francesco III di Lorena emise un decreto che fissava anche per Firenze il 1° gennaio come data iniziale dell'anno civile. La manifestazione è ricorda-

ta con un corteo storico che partendo dal Palagio di Parte Guelfa si sviluppa nel percorso per le vie cittadine, fino alla Basilica della SS. Annunziata, dove a quel tempo, le genti del contado si recavano in pellegrinaggio per andare a rendere omaggio alla sacra effigie dell'Annunziata. Il Corteo reca un omaggio floreale di gigli bianchi, alla Cappella della Sacra effigie. Il programma prevede la partenza dalla Piazzetta di Parte Guelfa alle ore 14:45, termine in Piazza SS. Annunziata.

CAPODANNO PISANO 2016

Dove: Pisa

Quando: 25 marzo

Per info: www.provincia.pisa.it

infoturismo@provincia.pisa.it

Fedele alla sua tradizione di antica Repubblica Marinara, Pisa festeggia il proprio Capodanno il 25 marzo. Durante una cerimonia di grande suggestione, a mezzogiorno esatto un raggio di sole penetra nel Duomo e colpisce un uovo di marmo sul pilastro adiacente al pergamo di Giovanni Pisano, segnando così l'inizio del nuovo anno. Lunedì 25 marzo, dunque, a Pisa saremo già nel

2016, e l'occasione di festa rappresenta anche l'occasione per l'inizio della stagione turistica nella città della Torre pendente ed in tutta la provincia. Il calendario pisano rimase ufficialmente in vigore fino al 1749, quando fu allineato per editto granducale con quello gregoriano. Le celebrazioni prevedono alle 10.00 la partenza del corteo storico con arrivo nella Cattedrale, la celebrazione della messa e la solenne proclamazione del Capodanno.

CELEBRAZIONE DELL'ANTICO

CAPODANNO SENESE

Dove: Siena – Santa Maria della Scala e Palazzo Comunale

Quando: 25 marzo

Per info: www.magistratodellecontrade.it segreteria@magistratodellecontrade.it Tel. 0577.43061

Appuntamento con la tradizione anche a Siena, dove martedì 25 marzo si festeggia il Capodanno. La città del Palio infatti fino al 1749 – quando il Francesco II di Lorena adottò il calendario moderno in tutto il Granducato di Toscana – celebrava l'inizio dell'anno proprio nel giorno dell'Annunciazione.

Gocce d'Oro

Oreficeria Orologeria

Aria di cambiamento... con **sconti del 50%** su tanti articoli presenti in negozio vi aspettiamo!



1AR
UNOAERRE
ITALIAN JEWELRY

2Jewels
ITALIAN DESIGN

**gioielli
FABIONERI**

FOSSIL

4YOU
GIOIELLI

via Gramsci, 25 Loc. Traversagna MASSA E COZZILE (Pistoia) telefono 0572.70365

RE_LOOK

Ricarica il look dei tuoi capelli

con nuovi tagli e nuovi trattamenti




THERMO REPAIR
TOP UP YOUR VOLUME
 Per dare corpo e spessore a capelli sottili, svuotati e danneggiati




THERMO REPAIR
TOP UP YOUR POST COLOR
 Per restituire brillantezza, energia e corpo ai capelli subito dopo la colorazione




THERMO REPAIR
TOP UP EXTREME
 Rigenera, rivitalizza i capelli che richiedono un'azione d'urto




THERMO REPAIR
TOP UP YOUR ENDS
 Il lusso in più per te che hai le punte che soffrono, come azione complementare di uno dei trattamenti sopra elencati o al termine di una semplice piega




THERMO REPAIR
TOP UP YOUR FORCE
 Per ricaricare di forza e vigore capelli indeboliti che tendono a spezzarsi



Art kapelli

hair
beauty
center
montecatini





ne, cioè il concepimento di Maria per opera dello Spirito Santo. Quest'anno il 25 di marzo l'antica manifestazione del Capodanno senese rivive con una serie di appuntamenti.

Ecco il programma di dettaglio: ore 16.30, offerta del cero votivo da parte del Magistrato delle Contrade nella chiesa della S.S. Annunziata all'interno del Santa Maria della Scala. Ore 17.30, Lectio Magistralis nella Sala del Mappamondo del Palazzo Comunale. Ore 20.00 cena nelle contrade.

26-28 marzo

FESTIVAL DEL MICCIO CANTERINO

Dove: Forte dei Marmi (LU)
Palazzetto dello Sport

Quando: 26-28 marzo

Per info: www.prolocoquerceta.it
info@prolocoquerceta.it
Tel. 0584.760871

Con il nuovo anno, anche la nuova stagione del Palio dei Micci di Querceta è ormai alle porte: le otto contrade presto torneranno ad affrontarsi per aggiudicarsi i tanti trofei in gioco, la Cop-

pa del Presidente (che fa da summa a tutte le gare) e soprattutto il gonfalone del Palio che premia l'asino e il fantino più veloce nella gara che come da tradizione si tiene la prima domenica di maggio.

Il primo passo verso il Palio dei Micci 2015 prevede come propria ouverture non più la sfilata delle miss (per la quale è riconfermato fin da adesso il format all'aperto, come da due anni a questa parte) ma il Festival del Miccio Canterino, festival della Canzone di Contrada e secondo per importanza ed età solo al Palio.

Si tratta di un vero e proprio concorso canoro in cui ognuna delle Contrade, ingaggiando un proprio interprete, pone in gara una canzone inedita il cui testo, per regolamento, deve far riferimento al mondo del Palio.

29 marzo

CARNEVALE MEDIEVALE

Dove: San Casciano Val di Pesa (FI)

Centro storico e Piazza della Repubblica

Quando: 29 marzo

Per info: proloco.sancascianovp@gmail.com
Tel. 055.8256390 – 055.8256385

Sfilata nelle strade del centro storico dei rappresentanti delle contrade in abiti medievali, mercatino di prodotti in tema alla manifestazione e giochi e sfide fra le 5 contrade sancascianesi.

Il corteo delle contrade è caratterizzato da 800 figuranti in costumi medievali. Giochi tipici dell'epoca, artisti di strada, musicisti, giocolieri e guerrieri animeranno l'evento.

La rievocazione storica partirà alle 14,30. Le contrade avranno dodici minuti ciascuna per mostrare ingegno e creatività al cospetto della giuria. Il banco di prova prosegue con i giochi di abilità (ore 16) durante i quali i contradaiooli più atletici dovranno gareggiare nella corsa della sposa, nella prova del buco, nella corsa della carriola.

IL SIGNOR TARTUFO È DI NUOVO A CIGOLI



Cigoli, frazione di San Miniato in provincia di Pisa, il 14 e 15 marzo, grazie alla XVII edizione della "Mostra Mercato del Tartufo Marzuolo", si trasforma in un incantevole borgo del gusto, dove a farla da padrone è senza dubbio il Tartufo Marzuolo, ma anche una vasta scelta di tipicità da degustare o acquistare quali vino, olio e prodotti locali in genere. Saranno offerti al pubblico, gratuitamente, piatti al tartufo, mentre i più esigenti potranno fermarsi al ristorante "I Giorni del Tartufo", per gustare piatti esclusivi a base di tartufo preparati dallo staff del "Ristorante La Gioconda" di San Miniato. (Prenotazioni al numero 388.8505601), mentre la pizzeria "La Terrazza" preparerà per voi la prelibata "Pizza Marzolina", ovviamente a base di tartufo. Tante le iniziative collaterali come la dimostrazione di escavazione di tartufo, la gara canina, la gara del tartufo gigante con premiazione dei tre esemplari più grandi e il Cooking Show, primo blog culinario "Immagina il Tartufo Marzuolo". Si ripropone il concorso di pittura "Cigoli a Colori" e la "X Mostra del Modellismo Ferroviario", con miniature riproducenti scorci di varie parti d'Italia. Faranno da cornice, in questa edizione, gli arcieri di Montopoli con il tiro con l'arco e non mancheranno intrattenimenti per bambini come il mago, il ventriloquo e il truccabimbi, oltre al mercatino dell'artigianato e a tanta musica itinerante. Ricordiamo, la settimana precedente l'anteprima "Aspettando il Tartufo Marzuolo" dove sabato 7 marzo si terrà la 13a corsa podistica non competitiva "VI Memorial Francesco Veralli", ore 14,30.



**Associazione Giuseppe Gori
San Miniato (Pisa) - loc. Cigoli**
Telefono 320.1755966
www.cigoli.org

HOTEL VILLA PATRIZIA

UN OASI DI PACE E TRANQUILLITA' PER TUTTI I GUSTI E TUTTE LE STAGIONI

Nella montagna pistoiese c'è un luogo talmente incantato da essere stato in passato eletto a propria residenza estiva dal grande operista **Giacomo Puccini** durante le sue vacanze sulla montagna pistoiese. **L'Hotel Villa Patrizia situato all'interno di un'antica villa del XIX secolo è gestito dalla famiglia Tonarelli da ben 4 generazioni.** Dal 1951, seguendo i canoni del turismo e del tempo, Villa Patrizia ha consentito a villeggianti, sportivi e sognatori di avere un rinomato e panoramico punto di partenza per le mille e una possibilità di svago, riflessione e gioia che la montagna pistoiese sa donare a chiunque, in ogni momento

dell'anno e della vita. **L'Hotel si trova a soli 100 metri dalla partenza della funivia** che in 6 minuti conduce gli sciatori alle piste della Doganaccia e in primavera e in estate ai **punti di partenza degli innumerevoli percorsi che si diramano dalla Croce Arcana, per meravigliose passeggiate** nei boschi di Faggio e sul crinale Tosco-Emiliano, da dove si può far viaggiare lo sguardo dal Mar Tirreno alle Alpi. L'Hotel Villa Patrizia è la meta più giusta per **godere del sole, del verde, della natura incontaminata e delle delizie culinarie proposte dagli ottimi ristoranti della zona.**

SPECIALE PASQUA 2015
dal 28 marzo 2015 al 24 aprile 2015

WEEKEND IN REGALO
Per tutti i nostri Ospiti in omaggio
un soggiorno di due notti
al prezzo di una
(spendibile dal 4 maggio 2015 al 27 giugno 2015)



SPECIALE 25 APRILE E 1° MAGGIO 2015
dal 24 aprile 2015 al 5 maggio 2015

1 NOTTE IN REGALO
per soggiorni minimo di 3 notti,
1 notte sarà in regalo in più

WEEKEND IN REGALO
Per tutti i nostri Ospiti in omaggio un soggiorno
di due notti al prezzo di una

(spendibile dal 4 maggio 2015 al 27 giugno 2015)



Per essere sempre aggiornati clicca  **Mi piace**
sulla nostra pagina  **«Hotel Villa Patrizia»**

su tutte le promozioni

Bambini e Ragazzi da 0 a 14 anni GRATUITI terzo e quarto letto; da 15 anni in poi SCONTO 20% terzo e quarto letto. Supplemento camera singola € 8,00

AUTUNNO - INVERNO - PRIMAVERA
Promozione piano famiglia

FINO AL 28 GIUGNO 2015

Una notte	€ 29,00 a persona	€ 58,00 a camera
Due notti	€ 54,00 a persona	€ 108,00 a camera
Tre notti	€ 75,00 a persona	€ 150,00 a camera
Quattro notti	€ 92,00 a persona	€ 184,00 a camera
Cinque notti	€ 92,00 a persona	€ 184,00 a camera
Sei notti	€ 115,00 a persona	€ 230,00 a camera
Sette notti	€ 138,00 a persona	€ 276,00 a camera

1 notte GRATIS (paghi 4 notti)

1 notte GRATIS (paghi 5 notti)

1 notte GRATIS (paghi 6 notti)

Villa 
PATRIZIA

viale Europa, 9 **CUTIGLIANO**
(Pistoia)

telefono e fax 0573.68027 - 348.529628
www.hotelvillapatrizia.it
giulianotonarelli@libero.it



8, 15, 22 e 29 marzo

FIERE QUARESIMALI E DEL GRILLO

Dove: Firenze - Parco delle Cascine

Quando: 8, 15, 22 e 29 marzo

Per info: Tel. 055.3283518 – 055.3283544

Come ogni anno, torna la fiera Quaresimale o Fiera del Grillo al Parco delle Cascine: una fiera-mercato con tantissimi stand con abbigliamento, borse, scarpe, banchi vintage, cibo, veri affari e molto altro ancora per tutte le domeniche di Quaresima.

19-22 marzo

FIERE DI MEZZA QUARESIMA SAN SEPOLCRO

Dove: San Sepolcro (AR)

Quando: 19-22 marzo

Per info: Tel. 0575.740536

Le tradizionali Fiere di Mezza Quaresima si svolgono come ogni anno all'interno del centro storico di Sansepolcro e si snodano per le vie principali come Via Aggiunti e Via XX Settembre fino ad arrivare alla centrale Piazza Torre di Berta. Nei quattro giorni di fiere la città viene "invasa" da oltre 300 banchi di espositori locali e nazionali che espongono princi-

palmente prodotti e produzioni artigianali e locali. Durante le Fiere di Mezza Quaresima e le settimane antecedenti, presso la zona del Palazzetto dello Sport di Sansepolcro, saranno attive anche le Giostre per la gioia dei più piccini. Le Fiere di Mezza Quaresima sono un momento di incontro e di divertimento grazie alle quali si può scoprire un po' della cultura locale e perché no, assaggiarne i sapori ed i profumi!

31 marzo, 1,3,4 e 6 aprile

SETTIMANA SANTA A CASTIGLION FIORENTINO LE PROCESSIONI E LA VOLATA

Dove: Castiglion Fiorentino (AR)

Quando: 31 marzo, 1,3,4 e 6 aprile

Per info: www.prolococastiglionfiorentino.it

info@prolococastiglionfiorentino.it

Tel. 0575.658278

A Castiglion Fiorentino le processioni della Settimana Santa sono ormai una tradizione. In notturna si snodano per le vie del Paese suscitando suggestione e stupore. Sono animate dalla partecipazione delle varie "Compagnie" che, vestite delle tradizionali cappe, portano

croci, statue rappresentanti la Passione di Nostro Signore. I cortei da molti secoli muovono dalle Chiese che conservano le statue, per poi ritornarvi dopo aver fatto l'intero giro del Paese a passo lento e alla luce delle torce. Il **martedì santo** la prima processione esce dalla Chiesa di San Francesco portando la statua di "Gesù nell'orto degli Ulivi" coordinata dalla Compagnia San Antonio vestita di bianco. Il **mercoledì** la seconda esce dalla Chiesa della Bona Morte con la statua di "Gesù legato alla colonna" recata dai confratelli della Bona Morte vestiti da cappe nere. Il **venerdì** è considerata la processione più completa in quanto in essa sono presenti le statue delle sere precedenti insieme a quella della "Madonna" sorretta dalle "Pie Donne" e a quella del "Cristo Morto" recata dalla Compagnia del Gesù in cappa blu. Il **Sabato Santo** si celebra a mezzanotte la Resurrezione con la "Volata". Al momento del Gloria la statua di Cristo Risorto, opera di Niccolò di Smeraldo Salvi, percorre la navata centrale della Chiesa di San Francesco, portata dai Confratelli della Compagnia del

TROVARE
LA GIUSTA
CONNESSIONE
È UN FILO
COMPLICATO?

SEMPLICE | SENZA FILI | ILLIMITATO | NO CANONE TELECOM

DACCI UN TAGLIO. SCOPRI ARIA. SCEGLI INTERNET VELOCE.

telefonika
specialisti della connessione

Via I° Maggio, 42 - MASSA E COZZILE (Pistoia)
Telefono 0572.771436

aria
Internet Veloce

A PARTIRE
DA € 14,95
AL MESE.



Sacramento (o del Gesù). Tra l'accendersi delle luci in chiesa e lo scoppio delle castagnole nella piazza esplose l'esultanza della Resurrezione. Nel pomeriggio del lunedì di **Pasquetta** avviene invece la processione in cui le tre Compagnie sfilano e accompagnano la statua del Cristo Risorto per le vie del Paese.

2 aprile

PROCESSIONE DEL GESU' MORTO REDENTORE

Dove: Carmignano (PO) - Loc. Comeana

Quando: 2 aprile

Per info: info@carmignanodivino.prato.it
Tel. 055.8712468

La Processione di Comeana ha origine nelle attività della Confraternita del Santissimo Sacramento intorno al XVI sec., ma richiama la ben più antica tradizione, quella dei Misteri medievali, in cui la Chiesa era solita parlare alle masse analfabete attraverso rappresentazioni teatrali della Sacra Scrittura, in scena sui sagrati delle chiese. La rievocazione, di tipo storico-religioso, ancora oggi è particolarmente intensa e presenta numeri notevoli: si svolge lungo un percorso di

sei chilometri per tre ore di durata con seicento figuranti volontari, che creano un corteo lungo un chilometro e mezzo. Il corteo racconta le ultime ore in vita di Gesù, dal processo nel sinedrio alla crocifissione, accompagnato da brani recitati e brani musicali in crescendo. Al termine, sfilano la banda musicale e il carro della Madonna con la scorta dei Carabinieri. Un aspetto originale della Processione di Comeana è la presenza, introdotta negli ultimi anni, di personaggi non biblici ma della tradizione popolare, che richiamano sempre significati spirituali, come la «Sperduta tra i cavalli» e l'«Angiolino sopra l'asinello».

PROCESSIONE DEI CROCIONI

Dove: Castiglione di Garfagnana (LU)
Chiesa di San Michele

Quando: 2 aprile, ore 20.00

Per info: www.turismo.garfagnana.eu
castiglione garf.altervista.org prolococastiglione garf@gmail.com

La "Processione dei Crocioni" è una tipica cerimonia della settimana santa che si tiene a Castiglione di Garfagnana

nella sera del giovedì santo. Al centro della processione sta la misteriosa figura dell'uomo incappucciato che rappresenta il Cristo durante la passione, a piedi scalzi con due rumorose catene, una pesante croce e la testa cinta da una corona di spine. Dalla chiesa di San Michele, dopo il rito dell'Ultima cena, il Cristo incappucciato esce dalla Chiesa accompagnato dal Cireneo e scortato da un gruppo di soldati romani. La processione si snoda lungo le vie del borgo medievale murato, dove il rullo dei tamburi annuncia le tre cadute che avvengono nei punti più suggestivi del borgo: sagrato di San Pietro, Torricella e Porta del Ponte Levatoio, per fare poi ritorno alla stessa chiesa. Inoltre nessuno, tranne il parroco e il priore della Confraternita, deve conoscere l'identità del penitente: per garantire il suo anonimato, viene infatti rinchiuso nel pomeriggio, dallo stesso priore in un grande armadio posto nella sacrestia, uscirà per la processione per farvi ritorno al termine. A notte inoltrata il penitente potrà finalmente allontanarsi senza essere così riconosciuto.



IL NEGOZIO DEL TERZO MILLENNIO

Entro il 31 marzo ci trasferiamo nei nostri nuovi locali in via Pratovecchio, 183 a Monsummano Terme, vi aspettiamo!

Europhone augura BUONA PASQUA a tutti i clienti!

**ELETRONICA | TELEFONIA & ACCESSORI | VIDEO SORVEGLIANZA
ILLUMINAZIONE A LED**

e inoltre

ACCESSORI PER IL TEMPO LIBERO E CAMPER

NEGOZIO: VIA EMPOLESE, 67^{A-B} - PIEVE A NIEVOLE - TELEFONO 0572.520874
MAGAZZINO E UFFICI: VIA PRATOVECCHIO, 183 - MONSUMMANO TERME - TELEFONO 0572.958715
WWW.EUROPHONES.IT



2 e 3 aprile

LA GIUDEATA DI RADICOFANI

Dove: Radicofani (SI)

Quando: 2 e 3 aprile

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

L'evento inizia la sera del giovedì santo, con la messa che rievoca l'ultima cena e l'apertura del sepolcro del Cristo. Segue una processione di penitenza, detta "buia" proprio perché commemora la morte della divinità, alla quale partecipano i 12 fratelli della congregazione di Sant'Agata, in cappa rossa, e i 12 membri della confraternita di Misericordia, in cappa bianca. Il numero 12 rievoca naturalmente quello degli apostoli. Più luminosa e proiettata verso la resurrezione è invece la processione del venerdì santo che parte verso le 21.30 dalla chiesa di San Pietro, con il cadavere del Cristo portato da quattro scalzi incapucciati in cappa nera, seguiti dalle due congregazioni in cappa rossa e bianca, dalle donne dolenti, dalle riproduzioni della deposizione e della pietà. Culmine dell'evento è qualcosa di unico al mondo: l'arrivo della processione alla chiesa di Sant'Agata dove avverrà l'adorazione del Calvario: un apparato di straordinario

fascino viene costruito tutto attorno allo splendido altare di Andrea Della Robbia: una parete di bosso arricchita di 750 luminarie allegoriche. Uno spettacolo davvero unico.

3 aprile

IL VENERDÌ SANTO DI SERAVEZZA

Dove: Seravezza (LU)

Quando: 3 aprile

Per info: www.prolocoseravezza.it

Tel. 0584.757325

I festeggiamenti per la commemorazione del 'Gesù Morto' hanno antichissime origini, all'incirca alla metà del '600. La processione ha inizio appena fa buio a partire dall'Oratorio della Misericordia (talvolta dalla piazzetta antistante la chiesa di S. Giovanni a Riomagno). La processione si apre con la grande croce nera portata da un confratello in coppa nera scortato da altri fratelli con torce; seguono coppie di fratelli ai lati di un puer (vestito di bianco e con il capo cinto da una corona di fiori) che porta oggetti che simboleggiano la "passione" di Gesù: la fune, la croce, il martello, le tenaglie. I pueri e, quindi, i fratelli che prendono parte alla processione sono di volta in

volta in numero variabile. Seguono le Confraternite, la Compagnia del Santissimo Sacramento ciascuno con i propri priori. Segue il Clero salmodiante. A questo punto la processione assume l'aspetto di un trasporto funebre.

RIEVOCAZIONE STORICA DELLA PASSIONE DI CRISTO

Dove: Bagno a Ripoli (FI) – Loc. Grassina

Quando: 3 aprile, ore 21.00

Per info: www.rievstoricagrassina.it

catgrassina@virgilio.it Tel. 055.646051 – 333.8270007

Secondo una tradizione popolare documentata anche da notizie storiche, la Rievocazione Storica della Passione di Cristo a Grassina risale ai primi decenni del XVII secolo: si trattava di un corteo di natura esclusivamente religiosa. Con il passare del tempo gli elementi spettacolari si sono molto sviluppati grazie alla grande suggestione degli eventi rappresentati, alle forti motivazioni psicologiche e all'ambientazione in scenari di raro fascino. La rappresentazione della Passione di Cristo si compone di due parti che si svolgono contemporaneamente: il Cor-



Cardelli
Gioielleria

Dal 1950

corso Roma, 39
MONTECATINI TERME
telefono 0572.71310



Vorresti farti
i capelli pagando

★ **META' PREZZO** ★

per sempre?

CHIEDICI COME!



via Enrico Berlinguer, 13
Località LE FORNACI di UZZANO
telefono 0572.445445
David Giuntoli Coiffeur

Parcheggio Gratuito • Aperto con orario continuato



teo storico per le vie del Paese, con la partecipazione di circa 500 figuranti in costume d'epoca, e le scene della vita e Passione di Cristo sul Calvario, interpretate da circa ottanta personaggi.

SACRA RAPPRESENTAZIONE DELLA PASSIONE DI CRISTO

Dove: Bibbona (LI)

Quando: 3 aprile

Per info: www.bibbonaturismo.it

Tel. 0586.600699 – 0586.677581

Anche a Bibbona per il Venerdì Santo torna in scena la Sacra rappresentazione della passione di Cristo nelle vie del centro storico del paese messa in scena da numerosi attori e comparse locali. Abiti e armature dell'epoca creano la magia di un evento ricco di rivisitazioni storiche, culturali e religiose, dove nel susseguirsi delle varie stazioni, centurioni e gente del popolo rendono partecipe e coinvolto lo spettatore.

PROCESSIONE DEGLI SCALZI A PIENZA

Dove: Pienza (SI)

Quando: 3 aprile, ore 21.00

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

info.turismo@comune.pienza.si.it

Tel. 0578.749905

Alle ore 21, presso il Duomo, parte la Processione degli Scalzi, percorre i punti più significativi del centro storico per poi tornare alla cattedrale dove viene celebrata la funzione religiosa. La rappresentazione religiosa porta in processione la statua del Cristo morto, preceduta dalle tradizionali dodici figure incappucciate degli "scalzi" che a piedi nudi e con una fiaccola in mano annunciano l'arrivo degli altri protagonisti della processione, accompagnati dalle musiche solenni della banda musicale.

ANTICA GIUDEATA A CHIANCIANO TERME

Dove: Chianciano Terme (SI) – Centro storico

Quando: 3 aprile, ore 21.30

Per info: Tel. 0578.31001

Antica tradizione che non si è mai spenta e che affonda le sue radici nelle sacre rappresentazioni seicentesche. Il suggestivo corteo è formato da una prima parte descrittiva composta da gruppi che vanno dal Cireneo, Soldati Romani a cavallo, il

grande gruppo di Ponzio Pilato, le Pie Donne, la Corte di Erode, l'imponente Sinedrio, la Turba, Nicodemo ecc. quindi procede la Banda Musicale "Bonaventura Somma", seguono il clero con le sacre effigi del Cristo morto – altro esempio di statua lignea barocca del Paleari – e la Venerata immagine della Madonna addolorata. La Giudeata, in costume, esce alle 21,30 dalla Chiesa della Compagnia passa davanti alla Chiesa Collegiata e qui si aggiunge la parte sacra della Processione e, seguita da un mare di popolo, attraversa le vie principali del centro storico di Chianciano concludendosi nel piazzale dei giardini pubblici dove si effettuano le preghiere di rito.

LA GIUDEATA AD ABBADIA SAN SALVATORE

Dove: Abbadia San Salvatore (SI)

Centro storico

Quando: 3 aprile, ore 21.00

Per info: Tel. 0577.778324

Rievocazione storica della Via Crucis con il tradizionale corteo che sfila lungo le vie del paese. Ad aprire la sfilata i Solda-



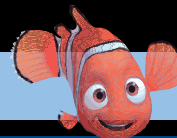
- Tartarughe e Terrari
- Contratti di manutenzione
- Assistenza a domicilio
- Acquari dolci e marini
- Sconti fedeltà
- Finanziamenti a tasso zero



...il sogno è avere una vita vista mare...



www.acquariatlantis.it



ATLANTIS - IL MONDO SOMMERSO

via Empolese, 237 MONSUMMANO TERME (Pistoia)

telefono 0572.520306 fax 0572.090076 info@acquariatlantis.it



ti a Cavallo, seguiti da personaggi come Ponzio Pilato, le pie donne, i Senatori e numerosi Giudei.

Il corteo si unisce alla parte sacra della Processione percorrendo le vie del borgo medievale, dove la luce delle torce a petrolio e le anguste vie creano una coreografia molto suggestiva. La banda precede la parte Sacra della Processione, dove le Sacre Effigi del Cristo Morto e la Venerata immagine della Madonna Addolorata, chiudono il Corteo. Ad arricchire la Rievocazione Storica contribuiscono le rappresentazioni Sacre tratte dal Vangelo.

PROCESSIONE DELLA SANTA CROCE

Dove: San Gimignano (SI)

Quando: 3 aprile

Per info: www.comune.sangimignano.si.it
info@comune.sangimignano.si.it
 Tel. 0577.940316

Il venerdì santo, San Gimignano si ritrova nella celebrazione della tradizionale processione della Santa Croce. La manifestazione si tiene nelle piazze e vie cittadine e vi partecipano i confratelli della Vene-

rabile Arciconfraternita di Misericordia con i caratteristici costumi e copricapo.

5 aprile

OSTENSIONE DELLA SACRA CINTOLA

Dove: Prato

Quando: 5 aprile

Per info: www.comune.prato.it
 Tel. 0574.1836385-0574.1836220

La Sacra Cintola, conosciuta anche come *Sacro Cingolo*, è la reliquia più preziosa della città. È una cintura di stoffa di pelo di cammello color verde, intessuta di fili d'oro, con delle piccole nappe terminali. La reliquia, portata dalla Terrasanta da un giovane pratese nel 1141 dopo un avventuroso viaggio in mare, fu consegnata alla sua morte in dono alla città. Nei secoli la sacra reliquia è stata venerata da principi e imperatori, santi, vescovi e papi. Giovanni Paolo II la venerò il 19 marzo 1986 durante la sua visita a Prato. In occasione del VI° centenario della traslazione, la Sacra Cintola è stata venerata dal Presidente della Repubblica, Oscar Luigi Scalfaro, dai vescovi della Toscana riuniti in conferenza e da oltre trentami-

la fedeli. Viene custodita nell'omonima cappella del Duomo. Viene mostrata in pubblico cinque volte l'anno: Natale, Pasqua, 1° maggio, 15 agosto e al termine del Corteggio Storico dell'8 settembre.

SCOPPIO DEL CARRO

Dove: Firenze – Piazza del Duomo

Quando: 5 aprile

Per info: www.comune.fi.it
 Tel. 055.2616056

Questa festa tradizionale fiorentina risale addirittura ai lontani tempi della prima crociata, indetta per liberare il Santo Sepolcro dalle mani degli infedeli. Si ricorda così il ritorno da Gerusalemme del capitano fiorentino Pazzino dei Pazzi che tornò portando con sé tre scaglie di pietra del santo Sepolcro di Cristo. Le tre pietre, furono usate per trarne una scintilla di fuoco "novello" distribuito, dopo la benedizione, alle famiglie per riaccendere il focolare domestico. Si diffuse in tal modo a Firenze l'uso di distribuire al clero ed al popolo il "fuoco santo" come segno della Resurrezione di Cristo. Fu la famiglia dei Pazzi infatti, con la costru-

**A CERTALDO IL MARZUOLO VA IN TAVOLA...
 XXIIª edizione della Sagra del Tartufo**

Certaldo (FI), un borgo medievale noto non solo per aver dato la natalità al grande Giovanni Boccaccio, ma anche per il Tartufo, fiore all'occhiello del paniere gastronomico di questa terra.

Nei giorni **13 - 14 - 15 - 20 - 21 - 22 - 27 - 28 - 29 marzo** dalle ore 20,00 l'Associazione Tartufai Colline Basse Valdelsa darà libero sfogo alla fantasia culinaria che vede protagonista il principe della terra.

Piatti tipici come antipasto del tartufaio, tagliolini del tartufaio, tagliata del tartufaio, arista, uova all'occhio di bue al tartufo ma anche altri sapori di tradizione, per il palato di tutti, crostate e cantucci artigianali con vin santo. I piatti saranno accompagnati da vino locale delle colline. Presenti anche gli stand gastronomici con vendita di tartufi freschi ed altri prodotti locali come miele, salumi e formaggi, al tartufo e non.

Nei giorni **15, 22 e 29 marzo** la Sagra è a vostra disposizione anche a pranzo, alle ore 12,00, sempre al coperto, presso il

Centro Polivalente Comunale in viale Matteotti.

Ricordiamo, domenica **15 marzo**, la premiazione del tartufaio più anziano, che quest'anno sarà il Sig. Marrocchi Dino, un "ragazzo" di 81 anni!

Associazione Tartufai delle Colline della Bassa Valdelsa
 Certaldo (Firenze) - telefono 0571.652440 - 338.7415160
www.asstartufaivaldelsa.org - info@asstartufaivaldelsa.org





zione del monumentale "Carro di Fuoco" chiamato affettuosamente dai fiorentini Brindellone, a gettare le basi dell'odierna cerimonia.

Attualmente nella mattina di Pasqua, scortato da 150 fra armati, musicisti e sbandieratori del Corteo Storico della Repubblica Fiorentina, il Brindellone si muove dal piazzale del Prato trainato da due paia di bianchi bovi infiorati, e arriva in Piazza del Duomo, fra il Battistero e la Cattedrale.

Alle ore undici, al canto del "Gloria in Excelsis Deo", viene dato fuoco alla miccia della colombina che, sibilando, va ad incendiare i mortaretti ed i fuochi d'artificio sapientemente disposti sul Brindellone. Inizia così con fragore lo Scoppio del Carro e, sia pure in maniera simbolica, la distribuzione a tutta la città del fuoco benedetto

FESTA DELLA COLOMBINA A GREVE IN CHIANTI

Dove: Greve in Chianti (FI)

Quando: 5 aprile

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

Anche a Greve, come a Firenze, per Pasqua torna il volo della colombina.

Tradizione qui vuole che la colombina arrivata in piazza su un carro, venga appesa ad un filo che attraversa la piazza da parte a parte, dall'esito del volo si capisce se la stagione sarà o meno buona. Un'occasione di festa tradizionale a cui non mancano dopo un brindisi in piazza e i consueti auguri.

LA COLOMBINA A LONDA

Dove: Londa (FI)

Quando: 5 aprile

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

Nel giorno di Pasqua a Londa anche quest'anno ci sarà un evento che riunisce tutta la comunità: al termine della Santa Messa, verso le 12, in Piazza Umberto I si terrà, prima, la "Benedizione dei Guidatori di autovetture" e subito dopo partirà la "Colombina".

Questo particolare congegno spiccherà il suo volo che farà accendere una serie di fuochi pirotecnici, il suo giusto percorso sarà di buon auspicio per il paese.

SS. PASQUA CON CORTEO STORICO, SS. MESSA E SCOPPIO DEL CARRO

Dove: Figline Valdarno (FI)

Quando: 5 aprile

Per info: www.portasenesese.net portasenesese@virgilio.it Tel. 392.7674588 - 339.3937339

In occasione della Santa Pasqua per le vie del centro storico di Figline Valdarno si svolge il tradizionale corteo storico delle contrade che avrà termine in piazza Marsilio Ficino. Seguiranno la SS. Messa in costume storico nella Chiesa Collegiata di Santa Maria in Figline ed al termine delle funzioni religiose l'esibizione degli Sbandieratori, il volo della colombina e lo scoppio del carro.

PROCESSIONE DEL CRISTO RISORTO

Dove: Monte Argentario (GR)

Porto Santo Stefano

Quando: 5 aprile

Per info: www.tuttomaremma.com

Tel. 0564.811925

Alle prime luci dell'alba la popolazione si incontra trepidante davanti alla chiesa di Santo Stefano Protomartire. Ora tutto è

26^a edizione "Mostra Antiche Camelie Lucchesia"

Il fascino antico della camelia, fiore di origini giapponesi dalla cui foglia si ricava il tè, si respira a pieno a **Pieve e Sant'Andrea di Compito**, frazione del Comune di Capannori (Lu).

Nei giorni **14-15, 21-22, 28-29** marzo, si può percorrere la storia di questo fiore meraviglioso frutto di ricerca e passione, ammirandone esemplari di tutti i colori, provenienti da tutte le parti del mondo, piante secolari racchiuse tra le mura di imponenti ville.

Un percorso fatto anche di antichi mulini, frantoi, boschi e oliveti, lungo il fiume Visona dove è possibile ammirare residenze storiche come le ville **Borrini, Giovannetti, Torregrossa** e **Orsi**, aperte per voi nell'occasione della mostra. Vi attende, inoltre, una vasta area dedicata alla piantagione del tè, unica in tutta Italia, che rappresenta un fiore all'occhiello di questa zona della Toscana, e in questa occasione si potrà assistere anche alla Cerimonia del Tè, curata dalla delegazione giapponese di Shizuoka e dall'associazione culturale italo-giapponese Iroha. Degustazione quindi di tè ma anche di prodotti tipici, oltre a intrattenimenti musicali, estemporanee di pittura e tanto altro ancora. La mostra sarà aperta dalle ore 10,00 alle 18,00 con servizi di navetta e ampi parcheggi.

Centro Culturale Compitese
Telefono 0583.977188 - 366.2796749
www.camelielucchesia.it
info@camelielucchesia.it



**ENOTECA
RECANTO**

via Pistoiese, 105/B
BUGGIANO

telefono 0572.70942

info@recantoenoteca.com

Recanto
enoteca

Vino sfuso | Degustazione vini



*Un mondo
di bollicine ...
e non solo*





pronto: il paese in pochi istanti si veste a festa, dai balconi e dalle finestre stoffe e lenzuola bianche sventolano alla leggera brezza primaverile del mattino, le note della banda risuonano per le strade svegliando gli ultimi ritardatari. La statua di Cristo Risorto inizia il suo itinerario per le strade di Santo Stefano, trasportata a braccia su un baldacchino da alcuni fedeli e seguita dalla popolazione numerosa ed entusiasta, disposta su un corteo che in ogni via si allunga sempre di più. La processione raggiunge il Molo della Sanità, sul Porto, e qui la statua di Cristo viene innalzata per tre volte, in ricordo dei pescatori e dei marinai che hanno lasciato la loro vita in mare.

Poi, sopra la Cetina, il Cristo benedice il mare e il mare risponde con il suono delle sirene dei pescherecci, dei natanti, dei traghetti, degli yacht e delle piccole barche ormeggiati dinnanzi, in un frastuono gioioso che annuncia la Pasqua.

L'ultimo tratto della Processione riconduce la statua in chiesa, dove nella navata scoppia un applauso carico di emozione.

6 aprile

FIERA VAL D'ELSA

Dove: Casole d'Elsa (SI)

Quando: 6 aprile

Per info: mercantiinpiazza@gmail.com
Tel. 348.5175883

Nel giorno di Pasquetta la località toscana ospita una serie di bancarelle dedicate all'oggettistica e alle specialità gastronomiche del luogo. Gli espositori propongono oggetti d'antiquariato e artigianato locale, mentre gli stand gastronomici presentano ricchi prodotti tipici della zona. Nel corso della giornata giochi gonfiabili **dedicati ai più piccoli e spettacoli d'animazione per le strade della città**. La Fiera Val d'Elsa è un evento organizzato dall'Associazione Mercanti in Piazza, ente che promuove il territorio locale e le tradizioni di un tempo. Casole Val d'Elsa è un piccolo borgo di circa 4 mila abitanti che sorge nel cuore della Montagnola Senese. Il centro storico conserva interessanti architetture e luoghi di culto **da visitare**. L'orario d'apertura della Fiera Val d'Elsa è dalle 08:00 alle 20:00.

FESTA DEL CEDRO E PALIO DELLE BOTTI

Dove: Bibbona (LI)

Quando: 6 aprile

Per info: www.bibbonaturismo.it
Tel. 0586.600699 – 0586.677581

I cedri coltivati tra Cecina e Bibbona, che il popolo doveva pagare come tributo al vescovo di Volterra, hanno dato origine al nome della festa. In seguito è poi diventata anche la "Festa dei Fidanzati" perché in questo giorno le coppie si facevano vedere dai rispettivi genitori e l'uomo donava pubblicamente a mezzogiorno un cedro alla sua innamorata. Oggi nel giorno di Pasquetta vengono ancora allestiti banchetti di cedri e organizzate tante attività di contorno lungo le strade del paese. Alle ore 21.00 ha poi inizio il Palio delle Botti. I giovani dei rioni si sfidano a spingere le botti su per la salita del borgo. Vince la squadra che per prima riesce a far rotolare la pesante botte al traguardo.

FESTA DELLA BEATA GIOVANNA

Dove: Signa (FI)

Quando: 6 aprile

Per info: www.prolocosigna.it



Il Palio dei Somari di Torrita di Siena (Siena) apre la primavera delle grandi feste popolari della Toscana. Giunto alla sua **58ª edizione**, si ripropone con un entusiasmo ancora crescente, un'atmosfera elettrizzante che non risparmia nessuna famiglia di Torrita, partecipe con un trasporto da brividi. **Sabato 14 marzo** alle 18,30 avverrà il sorteggio dell'ordine di sfilata del corteo storico, seguito dall'**aperitivo Medievale** e dall'apertura delle celebri "Taverne" dove le cucine delle contrade offriranno i loro piatti migliori. Suggestivo anche il **Mercato della Nencia**, fatto di artigiani e prodotti in tema storico, nel borgo medievale sapientemente illuminato. **Domenica 15 marzo**, alle 16,00 si terrà la **Festa dei Giovani Sbandieratori e Tamburini**. Da **lunedì 16 a mercoledì 18 marzo**, epicentro della manifestazione sarà il Teatro Comunale degli Oscuri con tre serate d'intrattenimento. Ma è da **venerdì 20 marzo**, con le cene propiziatorie, che si apre ufficialmente la competizione tra le otto contrade (Cavone, le Fonti, Refenero, Stazine, Porta a Pago, Porta a Sole, Porta Gavina e Porta Nova) che presenteranno i loro fantini. **Sabato 21** banchetto medievale con presentazione del panno e via al grande Palio, in groppa al ciuco, **domenica 22!**

Associazione Sagra di San Giuseppe

Torrita di Siena (Si) - Telefono 0577.686571 - www.paliosomari.it - info@paliosomari.it



Tel. 055.8794282

Il Lunedì dell'Angelo, si svolge a Signa la consueta Festa della Beata, che rievoca l'annuale processione in onore della "Beata", istituita nell'anno 1385 in occasione della traslazione della sua salma. Per le vie principali del paese sfilerà il Corteo Storico, con il Gonfalone, gli Alabardieri, i Musici e le bandiere delle Arti Minori e delle Arti Maggiori. La cerimonia si concluderà in piazza Cavour, centro storico di Signa, davanti alla Pieve di San Giovanni Battista. All'interno della chiesa verrà poi liberato il passerotto che tiene in mano il bambino che sfila nel Corteo a dorso di un ciuchino: il suo volo attraverso le navate predirà il futuro dell'annata.

LA PROCESSIONE DELLE PANIERE

Dove: Santa Maria a Monte (PI)

Quando: 6 aprile

Per info: www.provincia.pisa.it infoturismo@provincia.pisa.it Tel. 0587.704254

Come è tradizione il Lunedì di Pasqua a Santa Maria a Monte c'è la Processione delle Paniere, festa dedicata alla Beata Diana (Giuntini), patrona del Paese. Dia-

na Giuntini vissuta a cavallo tra il XIII e il XIV secolo era una ragazza di nobili origini che decise di vivere in povertà dedicandosi ai bisognosi.

Diana morì giovane (non aveva nemmeno 30 anni) e la mummificazione delle spoglie (le reliquie sono conservate nell'urna posta all'interno della Chiesa di S. Giovanni Apostolo ed Evangelista) rivelano che il cadavere della donna non fu sepolto, secondo l'usanza del tempo riservata alle personalità degne di devozione. La tradizione vuole che Diana trasformò il pane (che portava in grembo) in fiori e poi ancora in pane per farne dono ai poveri.

A tale tradizione si ispira l'evento pisano della Processione delle Paniere: così sono infatti chiamate le ceste di fiori (le paniere) trasportate da ragazze che il pomeriggio del Lunedì di Pasqua (giorno della morte di Diana Giuntini) completano, accompagnate da un "cavaliere", il tragitto che va dalla Cappella dedicata alla Beata alla Collegiata.

Nel passato insieme ai fiori, le ragazze trasportavano un barilotto d'olio che ser-

viva ad accendere la lampada che arde davanti alla Beata.

7 aprile

FESTA DEL BEATINO

Dove: Signa (FI)

Quando: 7 aprile

Per info: www.prolocosigna.it

info@prolocosigna.it Tel. 055.8790183

Per la Festa del Beatino nella Chiesa di San Giovanni in Piazza Cavour, il pomeriggio è dedicato alla benedizione dei bambini e degli animali. Nella Piazza sono presenti banchi alimentari (brigidini, dolci ecc.) e tradizione vuole che dopo la benedizione i bambini vadano alle "Giostre". La sera del martedì alle ore 20,30 il Corteo Storico farà nuovamente la sua uscita con partenza dalla Chiesa di San Lorenzo, seguendo il percorso Piazza della Repubblica, Via Mazzini, Piazza Cavour - Chiesa di San Giovanni e ritorno. Nella Chiesa di San Giovanni si tiene la cerimonia di chiusura dell'urna dove riposano i resti della Beata Giovanna che era rimasta esposta per i fedeli durante le festività pasquali.

Sconti di Primavera!!

-20%

SUGLI ARTICOLI COL TRICOLORE

DAL 14 AL 28 MARZO



**PIAZZA AFFARI
ITALIA**

www.piazzaaffariitalia.it

**Vendita
dettaglio e
ingrosso**

*articoli per
la casa*

PUNTI VENDITA

Pescia
Via Borgo della Vittoria 16
tel. 0572 490361

Viareggio
Via Cesare Battisti 245
tel. 0584 632295



**NUOVI
ARRIVI OGNI
SETTIMANA**

Materiale nuovo proveniente da:

- STOCK AZIENDALI**
- ASTE GIUDIZIARIE**
- FALLIMENTI**

info: 348 92 88 920



7-8 marzo

6ª MOSTRA MERCATO SCAMBIO FUMETTI DISCHI CD

Dove: Scandicci (FI) Palazzetto dello Sport

Quando: 7-8 marzo

Per info: vedi spazio a pag.85

L'avvento degli MP3 li ha un po' penalizzati, però dischi e CD mantengono sempre un certo fascino; molti di noi sono cresciuti coi vinili, hanno vissuto la transizione fra disco e musicassetta prima – quanto tempo perso a riavvolgere usando mezzi di fortuna come penne Bic e matite – e fra cassette e CD poi. Per quelli fra noi che non possono fare a meno dei propri ricordi – ma anche per chi invece mira a liberarsene – questo è un appuntamento da non mancare. Gli appassionati potranno quindi acquistare, scambiare o vendere cd o dischi in vinile ma anche fumetti in una fiera che è anche un'occasione per svuotare soffitte o cantine.

7-15 marzo

SALONE DI FIRENZE 2015

Dove: Firenze – Fortezza da Basso

Quando: 7-15 marzo

Per info: www.salonedifirenze.com

Tel. 0572.910474

Arredamento + Intrattenimento = tanto divertimento! Insieme alla primavera, torna la fiera ricca di occasioni di divertimento e buoni affari. Al Salone di Firenze troverai le migliori soluzioni d'arredamento: produttori e rivenditori artigiani e grandi marchi, per scoprire le nuove tendenze e fare ottimi affari. Oltre ai mobili, accessori e complementi, una serie di eventi da non perdere: show cooking e workshop gratuiti per tutti i gusti, dalla cucina tradizionale al cake design, dal wedding planning ai laboratori di riciclo; percorsi artistici alla scoperta dei più interessanti artisti contemporanei; degustazioni ed eventi a tema in giro per gli stand.

14-15 marzo

FIERA ELETTRONICA

Dove: Campiglia Marittima (LI)

Loc. Venturina Terme, Centro Fieristico

Quando: 14-15 marzo

Per info: www.eccofatto.info

silvia@eccofatto.info Tel. 349.8632614

Per due giorni gli appassionati di questo settore potranno incontrarsi e conoscere tutte le novità. Il programma della Fiera Elettronica prevede la partecipazione di molti espositori che proporranno componenti elettronici, software tematici, apparecchi per la radiantistica e molto altro. Gli appassionati di elettronica, così, incontreranno rivenditori ed esperti provenienti da tutta Italia. L'orario d'ingresso sarà sabato dalle 09:00 alle 19:00 e domenica dalle 09:00 alle 18:30.

ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE FELINA "I GATTI PIU' BELLI DEL MONDO"

Dove: Calenzano (FI) – Palazzetto dello Sport

Quando: 14-15 marzo

Per info: www.expofelina.it

expofelina@gmail.com Tel. 055.8833254

A Calenzano gli appassionati di gatti avranno un appuntamento di valore internazionale che vedrà presenti i rappresentanti di tante razze feline dalle più note alle più rare. I maestosi Maine Coon, i loro cugini europei Norvegesi e

Pizza al taglio e da asporto, cecina, focacce farcite, hot dog, hamburger...



via Santa Maria, 13/A BORGO A BUGGIANO
telefono 0572.318264 || CHIUSO IL MARTEDÌ



dal 1954 polleria

Del Rosso



Specialità

carni bianche preparate,
di produzione propria, senza conservanti

Carni di 1ª
Qualità

via Matteotti, 88 MONSUMMANO TERME
telefono 0572.51239



Siberiani che ricordano fitte boscaglie ed innevate foreste, gli Ocicat maculati come leopardi in miniatura ed ancora il Singapura ed il Ceylon che ci fanno sognare isole lontane ed esotiche. Per i tradizionalisti non mancheranno i sontuosi Persiani vestiti di mille e diversi colori, gli eleganti Siamesi ed i misteriosi Sacri di Birmania con i loro occhi di zaffiro, gli "alieni" Devon Rex dalle grandi orecchie e gli occhi sgranati e tante altre razze feline, ognuna con le sue caratteristiche e tutte ugualmente affascinanti. Centinaia di magnifici gatti verranno poi giudicati nel BEST IN SHOW da Giudici internazionali.

Un'esposizione felina è una vera e propria sfilata di bellezza destinata a tutti i gatti di razza. I gatti partecipanti sono presentati in perfette condizioni igieniche.

Ogni gatto di razza è perfettamente toleantato, secondo il tipo di pelo. Inoltre, con lo stesso biglietto, potrai visitare una affascinante mostra culturale Reptilia Expo, la più grande e qualificata mostra di rettili in Italia.

14-15, 21-22 e 28-29 marzo
XXVI MOSTRA ANTICHE CAMELIE DELLA LUCCHESIA

Dove: Pieve e Sant'Andrea di Compito
Quando: 14-15, 21-22 e 28-29 marzo
Per info: vedi spazio a pag. 80

15 marzo
MONTELUPO IN FIORE

Dove: Montelupo Fiorentino (FI)
Quando: 15 marzo
Per info: www.comune.montelupo-fiorentino.fi.it eventi@musemontelupo.it
Tel. 0571.51352

Appuntamento con la mostra mercato di piante ornamentali, fiori, composizioni e giardinaggio in genere. La manifestazione, che si svolge per le vie del Centro Storico, rappresenta un'opportunità di scambio, esposizione e vendita per gli operatori del settore e per i numerosi appassionati di floricoltura e giardinaggio. Cornice all'esposizione di piante e fiori saranno le terrecotte e le ceramiche, di cui Montelupo Fiorentino vanta antica tradizione e pregiata produzione, mentre uno spazio speciale sarà dedicato alle creazioni artigianali ispirate al tema

floreale. I negozi del centro rimarranno aperti per l'occasione e tutto gli abitanti del centro parteciperanno al concorso "Vetrine giardini e balconi in fiore".

SALONE DEL SOLDATINO E DELLA BAMBOLA D'EPOCA

Dove: Calenzano (FI)
Centro Congressi Hotel Delta Florence
Quando: 15 marzo
Per info: a.barlacchi@mclink.it
Tel. 055.882041 - 330.565439

Il più grande ed unico appuntamento italiano di questo importante settore, dove si riuniscono collezionisti di soldatini di tutto il mondo. La manifestazione che riscuote sempre un grande successo di pubblico e collezionisti presenti prevede oltre 200 espositori suddivisi in fabbricanti, distributori, editoria, privati, con tutte le tipologie di soldatini: da quelli in piombo, plastica, pasta, Norimberga, carta, di tutte le dimensioni ed epoche. La Borsa Scambio ed il Salone di Calenzano è definita da sempre la Wall Street del giocattolo che riprende il suo cammino per la gioia del pubblico maschile ma anche di quello



Volterrastagusto



VI Mostra Mercato del
TARTUFO MARZUOLO
Volterra, sabato 28 e domenica 29 marzo 2015

ASSOCIAZIONE CULTURALE FUMETTI ... e dintorni sabato 07 domenica 08 MARZO 2015

MOSTRA MERCATO-SCAMBIO DISCHI-CD-FUMETTI

dalle 09.30 alle 19.00



INGRESSO GRATUITO

c/o Palazzetto dello Sport via Rialdoli (di fianco allo Stadio)

SCANDICCI

info: www.fumettiedintorni.it
tel. e fax: 0571.297985 fumettiedintorni@alice.it cell. 348.4410579 - 338.7390387



femminile con l'appendice del salone della bambola che proporrà accessori, vestiti, case di bambola valutazioni e restauri.

FESTA E FIERA DI SANT'ANSANO

Dove: Castelnuovo Berardenga (SI)

Quando: 15 marzo

Per info: Tel. 0577.3511

La festa è organizzata dalla Compagnia Laicale di S. Ansano a Dofana ed animata da interessanti iniziative culturali quali mostra di pittura, rassegna fotografica, visite al luogo del martirio di S. Ansano, momenti di approfondimento sulla storia dei luoghi, ecc. e celebrazioni religiose. Durante la festa si tiene una interessante fiera di prodotti tipici del Chianti, dell'Arbia e delle Crete Senesi.

20 marzo

VERDESCAMBIO 2015

MOSTRA SCAMBIO DI PIANTE, SEMI E TALEE

Dove: Livorno – Villa Henderson

Quando: 20 marzo

Per info: musmed@provincia.livorno.it
Tel. 0586.266711- 0586.266747 –
0586.266734

Tutti gli appassionati di giardinaggio ed i cacciatori di piante insolite potranno partecipare a questo "baratto botanico", nella speranza di trovare quel seme o quella talea che tanto cercavano o semplicemente per condividere consigli e informazioni. Partecipare è semplice, basta iscriversi sul posto dalle 10,30 alle 14,30 e porre il proprio materiale sul tavolo che vi verrà assegnato, alle 15,30 avrà inizio lo scambio, come sempre divertente e animato. Alle 16,30 festeggeremo i nostri "affari verdi" con una merenda offerta dal Garden Club e dalla Associazione Amici del Museo di Storia Naturale a base di cibi naturali: panini ai semi, focacce di vari cereali, marmellate, affettati, formaggi e vini. L'evento, aperto a tutti, rappresenta un significativo tributo alla primavera da parte di chi, dopo il grigio inverno, non vede l'ora di ridare vita a balconi e giardini. Allora...cari "giardinieri d'assalto"... tutti all'opera con vasi, terricci, palette, semi, talee...più saremo con "piantine diverse" e più ci divertiremo!!! Vi aspettiamo numerosi al "baratto di primavera"!!

21-22 marzo

FIERA DI SANTA MARIA IN SELVA

Dove: Borgo a Buggiano (PT)

Quando: 21-22 marzo

Per info: Tel. 0572.31711

Il 21 e 22 marzo va in scena la "Regina delle Fiere della Valdinievole", ovvero la **Fiera di Santa Maria in Selva**, collegata alla festività dell'Annunciazione che ha origini molto antiche: la prima notizia che ne abbiamo, infatti, risale al 1367. Migliaia di visitatori convergono in occasione di questa festa, in particolare per il tradizionale acquisto di piante da fiore e alberi da frutto. Sancisce l'inizio della primavera. Orario di apertura: sabato dalle 9 alle 20 e domenica dalle 8.30 alle 20.00.

ANTICA FIERA DI SAN GIUSEPPE

Dove: Vernio (PO)

Quando: 21-22 marzo

Per info: www.cmvaldibisenzio.it info@cmvaldibisenzio.it Tel. 0574.931211

Come ogni anno la località toscana saluta l'arrivo della primavera con un ricco programma di eventi. Gli stand allestiti per le vie del paese esporranno bestiami

Stilnolo

NOLEGGIO ATTREZZATURA
PROFESSIONALE PER CATERING



Tavoli, sedie, tovagliato,
posateria, gazebo, pagode
e allestimenti luminosi



e prodotti tipici della zona. L'Antica Fiera di San Giuseppe proporrà anche mostre fotografiche e convegni **dedicati ai temi dell'agricoltura e della zootecnia**. L'Antica Fiera di San Giuseppe è organizzata dall'Unione dei Comuni Val di Bisenzio. Questa manifestazione vanta una lunga tradizione ed è uno degli appuntamenti zootecnici più importanti d'Italia.

CUSPLAY PISA

Dove: Pisa – C.U.S.

Quando: 21-22 marzo

Per info: www.cusplaypisa.it
Tel. 339.5014751

Festival dedicato ai fumetti, videogiochi, animazione, cosplay e cultura giapponese. Settima edizione di questo festival con oltre 80 stand provenienti da tutta Italia, ampia area per la cucina giapponese, 3 palazzetti, parcheggio gratuito, 2 palchi con spettacoli per grandi e piccini ad ogni ora e sabato grandissimo concerto di Cristina d'Avena.

MOSTRA SCAMBIO AUTO E MOTO D'EPOCA

Dove: Grosseto

Centro Fiere del Madonnino di Braccagni.

Quando: 21-22 marzo

Per info: www.grossetofiere.it
info@grossetofiere.it Tel. 0564.418783 – 366.4341303

La Mostra Scambio ogni anno regala ai visitatori un vero e proprio tuffo nel mondo delle auto e moto d'epoca, rendendo effettivamente attuale il gusto per le vetture di una volta. Nei due giorni fieristici si alterneranno all'interno del centro fiere auto e moto d'epoca di ogni tipo, spesso gioielli unici che rappresentano la vera attrazione della manifestazione. L'esposizione sarà quindi caratterizzata da pezzi di ricambio, mobili ed oggetti di antiquariato, modellismo, libri e libretti di circolazione d'epoca, manifesti d'epoca, servizi, componenti e accessori auto e moto, biciclette e mezzi di locomozione d'epoca, auto e moto nuove, auto e moto d'epoca. E anche questa edizione rispecchierà la formula organizzativa ormai consolidata e tipica delle rassegne di questo tipo, vedendo in primis la realizzazione del Museo d'Epoca che ad ogni edizione cambia completamente volto. Prenderà poi vita il Museo del Modellismo, un appuntamen-

to fisso nella manifestazione di Braccagni, al quale naturalmente la società sta lavorando per continuare a dare il giusto risalto a questa importante attrazione per grandi e piccini. Sarà inoltre organizzata la seconda edizione del Raduno di Auto d'Epoca "Sentieri e tramonti della Maremma", con mezzi provenienti da tutto il territorio nazionale. Il raduno percorrerà alcuni tra i sentieri più caratteristici della provincia. Come eventi collaterali tornerà il team Daboot che si esibirà nella disciplina del Free Style proiettando in cielo moto e piloti con figure spettacolari e al limite delle possibilità umane. Ospiti ancora una volta gli appassionati di Auto tuning – Drive and sound, più di 100 vetture con carrozzeria modificata ed impianti elettronici all'avanguardia sfileranno all'interno dell'area fieristica fino a raggiungere uno spazio a loro dedicato.

24-28 marzo

MOSTRA ELETTRONICA FIRENZE

Dove: Firenze – Stazione Leopolda

Quando: 24-27 marzo

Per info: www.mostraelettronicafirenze.it

ANTICA MACELLERIA MD

150 anni di storia



e la tradizione continua...

Per Pasqua Agnelli e Capretti di Qualità'



www.mefsr.it info@mefsr.it
Tel. 055.212622 – 055.436210
Palcoscenico d'eccellenza per tutta l'elettrotecnica italiana, 5 giorni in grado di offrire agli operatori del settore elettrico –impiantisti, architetti, progettisti –ma anche ai grandi utilizzatori finali, alle imprese di costruzione, alle scuole e agli enti pubblici, l'opportunità di ricevere aggiornamento e formazione, in un ambiente caratterizzato da atmosfere e scenografie altamente suggestive. Dal 24 al 27 marzo Mostra Elettrotecnica Firenze sarà un evento riservato esclusivamente agli operatori del settore. Sabato 28 marzo, oltre che agli operatori del settore, porte aperte anche ai privati, che potranno chiedere gli accrediti di accesso nella sezione "Voglio essere invitato" del sito internet.

27-29 marzo
VERDEMURA 2015

Dove: Lucca
Quando: 27-29 marzo
Per info: www.verdemura.it
info@verdemura.it Tel. 366.1210955 dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12

Anche quest'anno Lucca torna ad essere una delle capitali italiane del giardinaggio grazie a Verdemura: mostra mercato delle piante e del vivere all'aria aperta, organizzata dall'Opera delle Mura di Lucca che apre la lunga stagione delle grandi mostre di giardinaggio italiane: Lucca festeggia così la primavera invitando tutti a visitare uno dei luoghi più verdi e suggestivi della Toscana, il parco delle Mura, un luogo unico nel suo genere in tutto il mondo. Il parco delle Mura di Lucca con i suoi 96 ettari a verde, totalmente pedonale, rappresenta una realtà unica nel panorama del verde pubblico europeo. Un parco unitario conformato ad anello, con una passeggiata alberata di 4.2 chilometri, totalmente alberata che avvolge il centro storico con il suo abbraccio. Verdemura si sviluppa nell'atmosfera unica e suggestiva del baluardo di San Martino, sulla cortina della vicina Porta Santa Maria, nelle cannoniere, sugli spalti prospicienti, dove troveranno posto circa 150 espositori: vivaisti di piante e specie orticole, arbusti, bulbi, attrezzi e arredi per il giardinaggio e per l'orto.

Uno spazio articolato e ricco di panorami sulla città e sul paesaggio circostante. Verdemura si svolgerà come di consueto fra Porta Santa Maria, Baluardo San Martino e piattaforma San Frediano. Uno spazio espositivo ampio e compatto, su un unico livello facilmente accessibile per gli operatori ed i visitatori

27-29 marzo

LUCCA TATTOO EXPO 2015

Dove: Lucca - Polo Fieristico "Ex Bertolli"
Quando: 27-29 marzo
Per info: www.luccatattooexpo.it
organizzazione@luccatattooexpo.it
Tel. 0583.999032 – 347.3612123
-331.4556640
Lucca Tattoo Expo è il riferimento per tutti gli amanti dell'arte del tatuaggio in Toscana, punto d'incontro degli oltre 130 tra i migliori artisti d'Italia, un'ottima occasione per chi vuole sperimentare questa arte millenaria sulla propria pelle! Una manifestazione tanto più interessante in quanto completa, poiché spazia dal mondo del tatuaggio alle innumerevoli iniziative collaterali come le sfilate di moda, i

LORENZINI

Panificio



Colombe Artigianali, Pane di Pasqua e Pastiera



piazza del Popolo, 1 - BORGO A BUGGIANO (Pistoia) - Telefono 0572.30672



concerti, etc. Alla manifestazione saranno presenti numerosi stand sul benessere e SPA, oltre all'oggettistica dedicata, bike, esposizione di auto, sfilate ecc. La tre giorni del Lucca Tattoo Expo, apparirà al pubblico come un magnifico libro d'arte da sfogliare e da esaminare in ogni sua pagina colorata; un vero e proprio book che vive di vita propria e che non conosce stabilità, che fa del fluire nel tempo il suo grande e nuovissimo segreto.

28-29 marzo

LUDICOMIX BRICKS & KIDS

Dove: Empoli

Palazzo delle Esposizioni e Centro storico

Quando: 28-29 marzo

Per info: www.ludicomix.it

info@ludicomix.it Tel. 0571.530341

Una manifestazione che, fin dalla prima edizione, si è proposta di offrire al proprio pubblico uno spaccato il più trasversale possibile del mondo del fumetto e del cosplay. Laboratori, sfilate e flash mob, un partecipatissimo cosplay contest. La dodicesima edizione di Ludicomix è pronta per invadere Empoli dal palazzo delle

Esposizioni al centro storico per un'intera settimana che vedrà anche i negozi aperti e tanto altro.

A spingere e sostenere in questa nuova impresa è la collaborazione con Mattoncini a Palazzo, l'altro evento ludico empolesse di grande successo, che assumerà una parte importante nella manifestazione Ludicomix. Sarà aperta inoltre l'area Kids che avrà spazi ed eventi propri, con l'obiettivo di porre maggiore attenzione verso i più piccoli.

VERDE LIDO

Dove: Camaiore (LU) – Lungomare Europa

Quando: 28-29 marzo

Per info: www.versiliainfo.com

info@versiliainfo.com Tel. 0584.617766

Fiera promozionale dedicata al mondo del giardinaggio. Per festeggiare l'arrivo della primavera verranno coinvolti i fioricoltori ed i produttori agricoli della zona, nonché gli artigiani che dedicheranno le loro creazioni al mondo delle piante e dei fiori. All'interno della fiera ci saranno spazi con educatrici qualificate e animatori che aiuteranno i bambini a seminare la loro

piantina per vederla poi crescere a casa propria, sabato e domenica pomeriggio.

FIERA DEGLI UCCELLI DI PRIMAVERA

Dove: Terranuova Bracciolini (AR)

Quando: 28-29 marzo

Per info: Tel. 055.9737095 – 347.8640414

Terza edizione primaverile della Fiera Nazionale degli Uccelli di Terranuova Bracciolini nello scenario offerto dal suggestivo Viale Piave, ancora caratterizzato dalle antiche mura e da piante secolari, la cittadina sarà avvolta dalle melodie dei Tordi bottacci e sasselli, dei merli, delle cene e dei fringuelli, di passeri ed allodole alle prime luci dell'alba, per la tradizionale gara canora. Sembrerà di fare un salto indietro nel tempo, visto che da queste parti l'origine di questi "mercati" canori si perde nei secoli. Ad organizzare il tutto la Pro-Loce e il comitato fiera uccelli, che premieranno i canti migliori al termine della gara. In via Roma e nella piazza principale del paese, la giornata sarà arricchita dalla presenza di banchi con mostra mercato del fai da te, artigianato italiano, estero, vintage, collezionismo, operatori Florovi-



**Piatti pronti
da cucinare**

Macelleria Papini

**Pasqua: oggi come ieri...
con capretti e agnelli nostrali**



**Tanta bella
carne e insaccati
di produzione propria**

via Galeotti, 30 PESCIA (Pistoia) telefono 0572.47080



vaistici e prodotti tipici, stand ornitologici dei maggiori venditori di uccelli da richiamo, esotici ed ornamentali.

29 marzo

FESTA DI PRIMAVERA A CASTELFIORENTINO

Dove: Castelfiorentino (FI)

Quando: 29 marzo

Per info: www.comune.castelfiorentino.fi.it
Tel. 0571.686341

Promossa dall'Associazione del Centro Commerciale Naturale "Tre Piazze" con il patrocinio del Comune di Castelfiorentino (ideazione a cura di Exponent), la "Festa di Primavera" - giunta alla 14ª edizione - contempla un ricco mercato di artigianato, delizie di primavera e prodotti tipici locali, un "mercato dei fiori" e i negozi aperti. La Festa di Primavera inizierà al mattino (ore 9.00) e si snoderà lungo via Ridolfi, piazza Cavour e via Palestro.

In evidenza oltre 70 espositori, provenienti da varie località della Toscana, che offriranno ai visitatori l'opportunità di spaziare fra numerosi piccoli capolavori, interamente fatti a mano, delizie irresistibili per il palato, oggetti per rendere più

originale l'arredamento di casa, piante e fiori per abbellire il balcone o il giardino. Nel settore dedicato all'artigianato sarà possibile acquistare oggettistica in legno di olivo, terracotte ornamentali e per la cucina tipiche della tradizione toscana, ceramiche e cornici, ma anche creazioni in pasta di mais, cosmetici a base di olio d'oliva, abbigliamento biologico, piccoli dipinti di paesaggi toscani. Nel settore riservato alle "delizie di primavera" ci saranno prodotti al tartufo, salumi di cinta senese, miele e confetture, dolci, pane e farine realizzate con antichi grani.

6 aprile

FIERISSIMA DI PASQUETTA A GALLENTO

Dove: Fucecchio (FI) - Loc. Galleno

Quando: 6 aprile

Per info: www.prolocogalleno.it
info@prolocogalleno.it
Tel. 0571.299733 - 348.6930408

Macchine agricole, fiori e piante, alimentari, artigianato e merci varie. Esposizione di trattori d'epoca, passeggiate per bambini a cavallo sul pony. Mostra delle Fiat 500 e Vespe d'epoca. La sera Tombola con

ricchi premi. Iniziativa della Pro Loco con l'obiettivo di promuovere e valorizzare le attività commerciali ed il territorio, questa manifestazione ha sempre registrato una notevole affluenza di visitatori.

E quindi anche per quest'anno a partire dal mattino del lunedì dell'Angelo il centro di Galleno sarà chiuso al traffico e riempito dalle bancarelle degli operatori delle aree pubbliche del settore abbigliamento, calzature, pelletteria, gastronomia, alimentari e dolciumi. Banchi allestiti lungo la provinciale Romana Lucchese che taglia in due il centro del paese tra i comuni di Fucecchio e Castelfranco.

È prevista anche una sezione espositiva dedicata alle macchine agricole, agli articoli di giardinaggio, alle opere dell'ingegno e quelle a carattere creativo ed una sezione relativa alla promozione della filiera corta in agricoltura. Sono in programma inoltre visite guidate lungo il tragitto della Via Francigena e passeggiate a cavallo per i bambini.

DAL 1950 INGROSSO ORTOFRUTTICOLO FUNGHI E SOTTOBOSCO FORNITURE PER NEGOZI, BAR, RISTORANTI E PASTICCERIE



FONTANAFRUTTA

via Mazzini - Mercato Coperto MONTECATINI TERME
telefono 0572.71720 - 340.0644389

MACELLERIA PAPINI ANGELO è...

...carne di
prima qualità
e insaccati di
produzione
propria:
mallegato,
coppa, prosciutti
di Pratomagno
di Sant'Ilario, di
Cinta Senese,
del Borgo...

NOVITÀ

...produzione propria
di **WURSTEL**



...piatti pronti da cucinare
che risvegliano la voglia e la fantasia:
ragù, trippa, fegatelli,
coniglio ripieno, straccetti ai funghi,
pollo ai peperoni.



...e per il pranzo
di **Pasqua...**

agnelli
e capretti

anche su
prenotazione!



Papini Angelo



MACELLERIA PAPINI via Empolese, 52 PIEVE A NIEVOLE
telefono 0572.81452



8,12,22,26 e 27 marzo

PISA JAZZ

Dove: Cascina (PI)

Quando: 8, 12, 22, 26 e 27 marzo

Per info: www.pisajazz.it

Il progetto "Pisa Jazz", organizzato e promosso dall'associazione ExWide con il Patrocinio del Comune di Pisa e il contributo della Fondazione Pisa e della Fondazione Teatro di Pisa, si propone come un contenitore di molteplici attività artistiche e divulgative dedicate alla promozione della musica jazz e delle sue contaminazioni. Gli appuntamenti sono distribuiti su quattro location: il Teatro Sant'Andrea, l'Exwide Club e il Teatro Verdi di Pisa e la Città del Teatro di Cascina.

Tra gli ospiti spiccano Stefano Bollani e Antonello Salis, in concerto al Teatro Verdi di Pisa mercoledì 15 aprile, ed Enrico Rava, che chiuderà la rassegna giovedì 7 maggio alla Città del Teatro di Cascina.

Ecco il programma del mese di marzo:
8 marzo 2015, Teatro Sant'Andrea, Pisa - ore 21.30, Rosario Bonaccorso,

Fabrizio Bosso e Roberto Taufic, "Viaggiando".

12 marzo 2015, Teatro Sant'Andrea, Pisa - ore 21.30, Alessandro Galati Trio.

22 marzo 2015, Teatro Sant'Andrea, Pisa - ore 17.00, Fonterossa Day.

26 marzo 2015, Teatro Sant'Andrea, Pisa - ore 21.30, Gianluca Petrella "Cosmic Renaissance".

27 marzo 2015, ExWide Club, Pisa - ore 21.30, Claudia Tellini "Steveland".

19-22 marzo

GIOTTO JAZZ FESTIVAL 2015 XVIII EDIZIONE

Dove: Vicchio (FI)

Quando: 19-22 marzo

Per info: www.jazzclubvicchio.it

Tel. 055.8439269

Conferenze, workshop, aperitivi, concerti, mostre, cene. Ecco il programma di dettaglio:

Giovedì 19 marzo, ore 21.30 - Teatro Giotto -DANILO REA TRIO, Danilo Rea: piano, Ares Tavolazzi: doublebass, Elade Bandini: drums;

Venerdì 20 marzo, ore 21.30 - Teatro

Giotto - THE NICO GORI 4et "Il gioco dei contrasti", presentazione cd. Nico Gori: Bb clarinet, bass clarinet, soprano sax Alessandro Lanzoni: piano & cello Gabriele Evangelista: doublebass Stefano Tamborrino: drums.

Sabato 21 marzo ore 21.30 - Teatro Giotto JOEY DEFRANCESCO TRIO Joey De Francesco: hammond B3, voce, trumpet Dan Wilson: guitar Jason Brown: drums.

Domenica 22 marzo ore 21.30 - Teatro Giotto LYDIAN SOUND ORCHESTRA diretta da Riccardo Brazzale "No More, Wrong Mistakes" - Musiche di Brazzale, Ellington & Dolphy Riccardo Brazzale (direttore e arrangiatore), Robert Bonisolo (sax tenore e soprano), Mattia Cigalini (sax alto), Rossano Emili (sax baritono e clarinetti), Gianluca Carollo (tromba e flicorno), Roberto Rossi (trombone), Dario Duso (tuba), Paolo Birro (piano), Marc Abrams (contrabbasso), Mauro Beggio (batteria).

DOLCE FORNO

NOVITA' PANE DI FARRO

PANE DI PASQUA

Buon pane, schiacciate, pizze, buccellato, dolci e dolcetti, strudel di mele...e frittelle!!

Il mercoledì BUCELLATO

Il venerdì TORTE DI RICOTTA E DI MELE

Il sabato PANE CON L'UVA

**28 febbraio- 1 marzo e 7-8 marzo****SAGRA DEL CINGHIALE E DEL TORTELLO****Dove:** Scarperia (FI) – Circolo MCL**Quando:** 28 febbraio-1 marzo e 7-8 marzo**Per info:** Tel. 055.8468120

Si tratta di un'ottima occasione per gustare le specialità della cucina tipica del Mugello. Nel menù della sagra ricordiamo, tra i primi, i tipici tortelli mugellani, le pappardelle e la polenta al cinghiale. Tra i secondi consigliamo cinghiale in umido, cinghiale arrosto e spiedini di cinghiale. Per chi non ama la cacciagione ci saranno anche bistecca e rosticiana. Gli stand gastronomici, allestiti in ambiente coperto e riscaldato presso il Circolo MCL di Scarperia, resteranno aperti tutte le sere a cena dalle 19:30 e la domenica anche a pranzo dalle 12:30.

1 e 15 marzo**SAGRA DELLE FRITTELLE DI RISO
A CHIESINA UZZANESE****Dove:** Chiesina Uzzanese (PT)

Loc. Chiesanuova

Quando: 1 e 15 marzo**Per info:** Tel. 0572.489083

Grazie al lavoro di volontari saranno cotti

120 kg di riso per realizzare circa 8000 frittelle e sarà organizzata una fiera di beneficenza e il "gioco del maialino" con ricchi premi. Non mancherà inoltre il mercato con stand e banchi commerciali. La sagra si svolge, come ogni edizione, nel centro di Chiesanuova fra via Romana Vecchia, via dei Gladioli e piazza Palmiro Togliatti.

7-8 marzo**CIOCC...ASSIEVE – FESTA DEL CIOCCOLATO****Dove:** Pontassieve (FI)

Borgo Piazza Boetani e Via Ghiberti

Quando: 7-8 marzo**Per info:** www.toscanantiquaria.it/collezionistifiorentini a.c.fiorentini@gmail.com
Tel. 338.8898644

Cioccassieve è la festa per tutti coloro che adorano il cioccolato. Sabato 7 marzo dalle 15 alle 20 e domenica 8 marzo dalle 8 alle 20 in Piazza Boetani nel Borgo di Pontassieve l'associazione In Borgo insieme al Comune di Pontassieve e all'Associazione Collezionisti Fiorentini promuove la quarta edizione di Ciocc...assieve con la cioccolata, torte, biscotti dei migliori maestri cioccolatai. L'evento si svolgerà in contem-

poranea con la consueta mostra mercato di artigianato, collezionismo, piccolo antiquariato, vintage.

7-8, 14-15, 21-22 e 28-29 marzo**SAGRA DELLE FRITTELLE A
SAN DONATO IN COLLINA****Dove:** San Donato in Collina (FI)**Quando:** 7-8, 14-15, 21-22 e 28-29 marzo**Per info:** Tel. 055.699250

Una tradizione della cucina toscana che si perde nei secoli, e che viene egregiamente celebrata, da oltre trent'anni, dai volontari del Circolo Sms di San Donato in Collina. Le frittelle rispecchiano l'antica tradizione toscana, con una preparazione ligia alla vecchia ricetta, fatta di riso, latte, uova, zucchero, arancia, uvetta, naturalmente fritte e poi cosparse con dello sgranocchiate zucchero semolato. I dolci vengono preparati espressi, serviti immancabilmente caldi e accompagnati con dell'ottimo vin santo. Una sagra di forte richiamo per i più golosi e per coloro che si vogliono godere un fuori porta in collina certi di trovare un'accoglienza allegra e molto calorosa. La sagra è anche

MACELLERIA DA PAOLO

DAL 1966

**Il re della salsiccia
Insaccati e salumi di produzione propria
Carni di prima qualità' delle nostre fattorie
Piccola rosticceria**

e per Pasqua...AGNELLI E CAPRETTI NOSTRALI!



una buona scusa per proseguire le festività natalizie appena lasciate alle spalle in attesa di quelle pasquali. Un cartoccio di frittelle fumanti e tanta buona compagnia vi aspettano tutti i fine settimana fino al 29 marzo. Buona frittella a tutti!

7-9 marzo

PITTI TASTE 2015

Dove: Firenze – Stazione Leopolda

Quando: 7-9 marzo

Per info: www.pittimmagine.com/corporate/fairs/taste.html

Salone dedicato alle eccellenze del gusto, dell'Italian lifestyle e del design della tavola. E la prossima edizione sarà un appuntamento ancora più speciale: nell'anno dell'Expo, in cui saranno sotto i riflettori mondiali l'alimentazione e il cibo di qualità, Taste celebra i suoi primi 10 anni e il percorso che lo ha portato a diventare il salotto italiano del mangiare e del bere di qualità, il luogo dove - tra cibi, vini, oggetti e idee - si danno appuntamento i migliori operatori internazionali dell'alta gastronomia, e il sempre più vasto e appassionato pubblico dei cultori del food. Nato dalla collaborazione di Pitti Immagine col

gastronauta Davide Paolini, Pitti Taste andrà in scena alla Stazione Leopolda e presenterà i prodotti e le novità di circa 300 aziende, selezionate tra le migliori produzioni di nicchia e specializzate provenienti da tutta l'Italia. Un viaggio nei sensi e nelle idee, alla scoperta dei tanti modi in cui oggi si esprime e si sperimenta il gusto: tra tradizioni e innovazioni, tendenze e scuole di pensiero, attrezzature e tecniche professionali, food & kitchen design. Con uno spazio speciale, il Taste Shop, dove acquistare i prodotti in esposizione. Oltre agli appuntamenti alla Leopolda, Taste è anche il ricco calendario di eventi del gusto che coinvolge la città nei giorni del salone.

Evento nell'evento, il FuoriDiTaste a ogni stagione riesce ad animare Firenze e i suoi luoghi più celebri con cene, degustazioni a tema, installazioni, spettacoli e performance creative, dibattiti e tanti nuovi modi conviviali di interpretare il food e il gusto. Un programma di circa 150 appuntamenti che registrano un successo e una partecipazione crescenti, e che ogni anno riserva grandi sorprese.

8 marzo

SAGRA DEL NECCIO

Dove: Pescia (PT) – San Quirico di Valleriana

Quando: 8 marzo

Per info: Tel. 0572.490919 – 331.4586448
47ª edizione di questa sagra che rappresenta anche un'ottima occasione per visitare lo splendido borgo medievale di San Quirico, immerso nel verde della cosiddetta Svizzera Pesciatina. Negli stand gastronomici, allestiti nella centrale Piazza Garibaldi, si potranno gustare i tipici necci, cioè crêpe di farina di castagne, farciti con ricotta, Nutella o formaggio. Gli stand rimarranno aperti nel pomeriggio, dalle 14:00 alle 19:00.

CIOCCOLATO AMORE MIO

Dove: Impruneta (FI) P.za Buondelmonti

Quando: 8 marzo

Per info: Tel. 055.2036410

L'Assessorato alla Cultura, Pro Loco, CCN Impruneta, Associazione Paolierie e MAGOLAB organizzano e questa manifestazione dedicata al cioccolato che trasformerà la piazza nel paradiso dei dolci sapori per la gioia di tutti i buongustai più golosi. I

**Burger Boss sfida gli Hamburger americani e non
...innovare è non cedere mai!
BURGER BOSS scelta di PIACERE e QUALITÀ**





maestri cioccolatieri presenti delizieranno il pubblico proponendo assaggi dei loro prodotti. La golosa kermesse sarà accompagnata dal mercatino di artigianato e collezionismo.

8,15 e 22 marzo

SAGRA DEL BOMBOLONE E DELLE FRITTELLE

Dove: Montespertoli (FI) – Loc. Anselmo

Quando: 8,15 e 22 marzo

Per info: www.comune.montespertoli.fi.it Tel. 340.3141071

Negli stand gastronomici della sagra si potranno gustare golosità come bomboloni, frittelle di riso e ficattole, prodotte dalle friggitrice allestite in piazza. La produzione e la vendita delle cibarie inizierà già dalla mattina, ma è solo nel pomeriggio, dalle 14:00 in poi, che la festa entrerà nel vivo con vari eventi tra cui giochi per bambini, una fiera di beneficenza e da quest'anno le bancarelle del mercatino rionale.

13-15, 20-22 e 27-29 marzo

MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO A CERTALDO

Dove: Certaldo (FI)

Quando: 13-15, 20-22 e 27-29 marzo

Per info: vedi spazio a pag. 79

13-15 marzo

CHOCOLANDIA A CECINA

Dove: Cecina (LI) – Corso Matteotti

Quando: 13-15 marzo

Per info: www.spazio-eventi.it
Tel. 347.6357063

Un lungo week-end interamente dedicato agli appassionati del cioccolato. Cioccolatieri e artigiani dolciari di tutta Italia faranno tappa in Corso Matteotti per far degustare le loro prelibate lavorazioni. Non mancheranno poi le nuove tendenze in materia di ingredienti e di presentazioni. Oltre agli assaggi, durante la kermesse sarà possibile conoscere i segreti dell'oro nero a partire dai suoi diversi aspetti: culinari, artigianali, salutari ed estetici.

14-15 marzo

I GIORNI DEL TARTUFO- MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO DI CIGOLI

Dove: San Miniato (PI) – Loc. Cigoli

Quando: 14-15 marzo

Per info: vedi spazio a pag. 72

WEEKEND AL TARTUFO

Dove: Fucecchio (FI) – Loc. Galleno

Quando: 14-15 marzo

Per info: www.prolocogalleno.it
info@prolocogalleno.it
Tel. 0571.299733 - 340.9553758

Come il nome lascia intuire, si tratta di un fine settimana gastronomico dedicato ad una delle specialità di stagione del territorio: il tartufo. Tra i piatti che si potranno gustare nel corso della manifestazione c'è il tartufo tra i primi, mentre tra i secondi ci saranno la bistecca al tartufo e le immancabili uova al tartufo. Gli stand gastronomici, ricavati presso i locali riscaldati della Pro loco di Galleno, resteranno aperti il sabato a cena dalle 20:00 e la domenica a pranzo dalle 12:30. La serata di sabato prevede anche intrattenimento musicale. La prenotazione è obbligatoria e si può fare telefonicamente al 340 9553758. L'evento si inserisce nel programma di Marzo in «Allegria».

FIERA DEL DOLCE E DEL CIOCCOLATO

Dove: Camaiore (LU) – Lungomare Euro-



L'ANGOLO DEI SAPORI

MACELLERIA



GASTRONOMIA

Polli, polpette, trippa, roast-beef, pancetta di vitella arrosto, zuppe, sughi...



PICCOLO ALIMENTARI
con frutta & verdura, pane, focacce, biscotti...

Per Pasqua, capretti ed agnelli nostrali anche cucinati o pronti da cuocere!

via Buggianese, 167
PONTE BUGGIANESE
telefono 0572.635592



pa **Quando:** 14-15 marzo

Per info: www.versiliainfo.com info@versiliainfo.com Tel. 0584.617766

Per due giorni la località rivierasca proporrà dolci di ogni tipo e cioccolato realizzato dagli artigiani locali. Gli stand allestiti sul Lungomare Europa saranno colmi di specialità dolciarie tradizionali e nuove sperimentazioni. Nel corso della Fiera, poi, un pasticciere locale terrà degli showcooking **per insegnare l'affascinante arte di lavorare il cioccolato. Ai bambini, infine, saranno riservati degli spazi di animazione attivi nel pomeriggio.** Orario di apertura 09:00 - 20:00.

CIBO IN STRADA SHOW

Dove: San Giovanni Valdarno (AR)
Centro storico

Quando: 14-15 marzo

Per info: www.confcommercio.ar.it info@confcommercio.ar.it Tel. 0575.350755
San Giovanni Valdarno mette in piazza il meglio della tradizione gastronomica locale con la kermesse ideata dalla Confcommercio e sostenuta dall'Amministrazione Comunale nell'ambito delle

attività di animazione del Centro Commerciale Naturale sangiovese. Giunta alla VI edizione, l'iniziativa gode anche quest'anno del patrocinio della Camera di Commercio di Arezzo e della Pro Loco sangiovese, oltre che del sostegno di IVV. La formula di Cibo in Strada Show resta quella già sperimentata con successo nelle passate edizioni, molto apprezzate da chi ricerca i sapori genuini di una volta: lungo Corso Italia si raccoglieranno oltre trenta stand di espositori, molti dei quali valdarnesi doc, che serviranno saporiti panini arricchiti con salumi, formaggi e sottolio, ma anche scodelle di stufato alla sangiovese, lampredotto, porchetta, torte salate, cartocci di pesce e verdure fritte ed altre prelibatezze dolci e salate prêt-à-manger, da gustare anche mentre si cammina come si addice al vero "cibo di strada". E poi tante altre sorprese tutte da scoprire sul sito della Confcommercio.

15 marzo

SAPORI E ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Dove: Quarrata (PT) - Loc. Olmi, Florenzi Casa
Quando: 15 marzo

Per info: Tel. 0573.70721

L'associazione "Sapere dai Sapori" organizza tre degustazioni guidate con i produttori per approfondire la conoscenza del nostro territorio e delle sue eccellenze, da Florenzi Casa in via Statale 168 Olmi di Quarrata, tel. 057370721. Il 15 marzo appuntamento con un piatto della tradizione più antica: la zuppa di cipolle con degustazioni abbinata ad assaggi di prodotti enogastronomici e la presenza di altri produttori alla scoperta dei prodotti della nostra zona: Fagioli di Sorana, Sottoli Lombardi Claudio - Montemurlo, Olio extravergine d'oliva - Pianeta Divino - Quarrata, Vino del Montalbano - Cooperativa Vinicola Chianti Montalbano di Larciano, Cioccolato - La Molina - Quarrata. A ogni incontro emozioni e tradizioni s'incontreranno. La partecipazione è gratuita e ci saranno giochi e premi che allietteranno ancora di più le serate.

21-22 marzo

PINOCCHIO CIOK

Dove: San Miniato Basso (PI)
Casa Culturale Circolo Arci




La Bottega
di Francesca e Alessandra Malucchi

Gustose pause pranzo
ENOTECA

ROSTICCERIA | DOLCI CASALINGHI
PIZZERIA *anche da asporto*
FOCACCE | PANE COTTO A LEGNA
MACELLERIA | SALUMERIA

SU ORDINAZIONE PREPARIAMO BUFFET
per feste, compleanni ed eventi in genere



le specialità **SETTIMANALI**

Martedì:
Ribollita

Mercoledì:
Farinata di cavolo nero

Giovedì:
Trippa alla fiorentina

Venerdì:
Frittura di pesce,
Cacciucco o Paella

Pane di PASQUA
di nostra
produzione



Quando: 21-22 marzo

Per info: www.casaculturale.it info@casaculturale.it Tel. 0571.401167

Da anni l'evento Pinocchio Ciok si colloca tra gli appuntamenti più attesi della primavera sanminiatese, un'occasione in cui viene valorizzato il ruolo dei maestri cioccolatieri e delle aziende di livello nazionale proponendo una giornata all'insegna di questa pregiata golosità presso la Casa Culturale. San Miniato Basso si trasforma per l'occasione in una cittadina in festa con negozi aperti, stand di produttori e venditori di dolci e cioccolato locale e nazionale di ogni tipo. Fra le numerose attrazioni spiccano i laboratori di cioccolato e le dimostrazioni di cucina dal vivo, un mercato delle cose del passato, delle arti e dei mestieri, esibizioni, musica e sport.

SAGRA DELLE FRITTELLE DI SAN GIUSEPPE

Dove: Greve in Chianti (FI)

Loc. Castello di Montefioralle

Quando: 21-22 marzo

Per info: www.comune.greve-in-chianti.fi.it Tel. 055.8545271

La tradizionale "Sagra delle Frittelle", che si

tiene nella piazza del caratteristico borgo di Montefioralle si svolge ogni anno, ininterrottamente sin dal 1969, il sabato e la domenica di San Giuseppe. Oltre a mangiare le gustose frittelle di riso, fatte secondo l'antica ricetta del luogo tramandata di generazione in generazione, e fritte nell'apposita padella di ferro del diametro di 3 metri, si può assaggiare anche vino, vin santo e panini con affettati locali. Ed è l'occasione per visitare il duecentesco abitato del paese, che prima era un Castello (appartenente alla Lega del Chianti) cinto da mura e torri. Per dare solo un'idea dell'evento basti dire che, in totale alla fine dei 2 giorni (con inizio alle ore 10,00 e termine alle ore 19,00), vengono consumati ben 200 Kg d'olio e cotto 220 Kg. di riso.

FESTA DEL TARTUFO MARZUOLO A SAN GIOVANNI D'ASSO

Dove: San Giovanni d'Asso (SI)

Quando: 21-22 marzo

Per info: www.comune.sangiovannidasso.si.it biancane@inwind.it Tel. 349.7504247

13ª edizione della Festa del Tartufo Mar-

zuolo. Un weekend ricco di eventi dedicati a questo prodotto della terra. Il piccolo borgo toscano si trasformerà per due giorni in uno spazio espositivo dove sarà possibile acquistare i tartufi ma anche tanti altri prodotti agroalimentari di filiera corta e beni artigianali di qualità. Tante le possibilità di conoscere meglio il Tartufo Marzuolo delle Crete Senesi, attraverso dimostrazioni della "cerca" del tartufo, degustazioni guidate all'interno del bellissimo Castello e naturalmente la possibilità di mangiare piatti al tartufo fresco nei ristoranti e presso i locali della Pro Loco. Non mancheranno eventi artistici, mostre e animazione lungo il borgo, ma anche pedalate cicloturistiche, visite al parco archeologico e la possibilità di raggiungere la festa attraverso il Treno Natura a Vapore, per conoscere meglio San Giovanni d'Asso e il suo territorio.

FESTA DEL CIORCHIELLO DI CASETTE

Dove: Casette (MS) – Asilo Sala "Giovanni Paolo II", Circolo ANSPI "Madonna del Cavatore"

Quando: 21-22 marzo



Pasqua 2015
Capretti & Agnelli su ordinazione
Carni bovine, suine e pollame

via Provinciale Pistoiese, 126
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)



Per info: www.ilciorchiello.it
info@ilciorchiello.it Tel. 0585.313237
 Tredicesima edizione di questa festa dedicata al dolce tipico di Caserte, il Ciorchiello, simbolo di solidarietà preparato per il periodo pasquale, in particolare la domenica delle Palme. Il Ciorchiello è un dolce che ha in sé il carattere delle famiglie dei paesi del marmo, dolce ma non troppo, morbido ma nello stesso tempo sodo; un dolce che dura molto e che si mangia sempre volentieri.

21-22 e 28-29 marzo

SAGRA DEL LOCIO

Dove: Pelago (FI) – Loc. Palaie

Quando: 21-22 e 28-29 marzo

Per info: Tel. 055.8311320 – 339.4477876

Le specialità della sagra sono i tortelli all'anatra e il locio (ovvero il papero) in umido, ma non mancheranno altri piatti più comuni come ad esempio la carne alla griglia.

Gli stand gastronomici, allestiti in locali al coperto e climatizzati, rimangono aperti la sera dalle 19:00 e la domenica anche a pranzo dalle 12:00. La Casa del Popolo

di Palaie si trova a circa due chilometri da Pontassieve, lungo la strada che da lì conduce alla Consuma.

FESTA DEL TARTUFO E DEL MAIALINO DI CINTA

Dove: Castelfranco di Sotto (PI)

Quando: 21-22 e 28-29 marzo

Per info: Tel. 339.1457804 – 328.5533926

Il menù della manifestazione è dedicato ovviamente al tartufo marzuolo, che prende questo nome proprio dal fatto che viene solitamente raccolto in questo periodo.

In abbinamento a questo, sono previsti anche piatti a base di maiale di cinta. Tra i vari piatti che troviamo nel menù della sagra ricordiamo gli antipasti al tartufo o classico toscano, tagliolini o ravioli al tartufo, quindi bistecca classica o al tartufo, uova al tartufo e maialino al girarrosto di cinta. Completano il menù altri primi al ragù e i contorni.

Gli stand gastronomici, allestiti presso la sede della Contrada Bartolomeo e quindi al coperto, aprono il sabato a cena dalle 20:00 e la domenica sia a pranzo dalle 12:00 che a cena dalle 20:00. Nella giornata

di domenica è prevista una gara di cani da tartufo a partire dalle 9 presso i giardini pubblici di via Camerini (zona Coop).

22 marzo

SAGRA DELLA FRITTELLA DI RISO

Dove: Pistoia – Loc. Lupicciano

Quando: 22 marzo

Per info: arci.lupicciano@gmail.com
 Tel. 0573.46341

Arriva la primavera a Lupicciano e come ogni anno si festeggia San Giuseppe, patrono del Paese, con la Sagra delle Frittelle di Riso. La manifestazione, giunta alla 24a edizione avrà inizio sin dal primo mattino con uomini e donne di tutto il paese impegnati ad impastare oltre 130 kg di riso con le uova e lo zucchero che poi verrà fritto in grosse friggitrice.

Programma della giornata: Ore 11,30 Santa messa nell'oratorio di San Giuseppe; Ore 14,30 Inizio distribuzione frittelle nella piazza antistante l'oratorio; Ore 21,00 Processione in notturna con fiaccolata per le vie del paese. Inoltre durante la giornata ogni piazzetta del paese sarà animata da musica, giochi per grandi e piccoli e da



ORARIO

Lunedì 8.30-12.00

Dal Martedì al Venerdì dalle 17 alle 20

Sabato 8.30 -13 e 16 -20

CHIUSO LUNEDÌ POMERIGGIO



**DEPURIAMO IL NOSTRO ORGANISMO CON LA LINFA DI BETULLA:
 DISINTOSSICANTE E DRENANTE PRIMAVERILE**



stand di vario genere.

Parteciperanno all'evento anche le scuole dell'infanzia del comune di Pistoia che rappresenteranno la novella "Gallo Cristallo". La manifestazione è organizzata da Circolo Arci Lupicciano e da Associazione per lo Sviluppo di Lupicciano.

SAGRA DELLE FRITTELLE DOLCI A MARLIANA

Dove: Marliana (PT)

Quando: 22 marzo

Per info: prolocomarliana@hotmail.it
Tel. 339.6657198

Il programma della Sagra delle frittelle dolci è, come ogni anno, ricco di eventi. Dalle 16:00 nella piazza centrale saranno distribuite frittelle dolci preparate in una grande padella del diametro di due metri e mezzo!

Nel corso della sagra, poi, saranno allestite delle bancarelle per le vie del borgo. Il pomeriggio sarà allietato da tanta musica dal vivo e dalle degustazioni dei prodotti tipici di Marliana come farina dolce, vino, necci e ricotta.

La manifestazione, organizzata dalla Pro loco di Marliana con il patrocinio del Co-

mune, risale ai primi anni '60 e la prima edizione si deve alla volontà di un gruppo di marlianesi amanti delle tradizioni locali.

27 marzo

CENE GALEOTTE

Dove: Volterra (PI) -

Quando: 27 marzo

Per info: www.cenegaleotte.it

Dopo la sosta invernale è tutto pronto per la seconda parte di Cene Galeotte iniziativa unica nel suo genere capace di coniugare i piaceri della tavola con un progetto di fortissima valenza sociale. A chiudere col botto l'edizione 2014/2015 della manifestazione di penseranno quattro fra le più importanti firme del panorama ristorativo italiano iniziando da Roy Caceres (**Ristorante Metamorfosi, Roma**), venerdì 27 marzo che si metterà al lavoro fianco a fianco con i detenuti per regalare al pubblico un'altra grande serata all'insegna di cucina d'autore e solidarietà. L'intero ricavato di ciascun appuntamento, verrà devoluto per intero ai progetti progetti umanitari sostenuti dalla Fondazione il Cuore si Scioglie Onlus. Le Cene Galeotte

sono possibili grazie all'intervento di Unicoop Firenze, che oltre a fornire le materie prime assume i detenuti retribuendoli regolarmente. Il progetto è realizzato con la collaborazione del Ministero della Giustizia, la direzione della Casa di Reclusione di Volterra e la supervisione artistica del giornalista e critico enogastronomico Leonardo Romanelli. Partner dell'iniziativa la Fisar-Delegazione Storica di Volterra, che si occupa sia della selezione delle aziende vinicole e del servizio dei vini ai tavoli, sia della formazione dei detenuti come sommelier.

27-29 marzo

TOSCANA TERRA DEL BUON VIVERE

Dove: Siena - Cortile del Podestà, Palazzo Comunale e Tartugone

Quando: 27-29 marzo

Per info: www.buonviveretoscana.it
Tel. 055.570627

Tre giorni di cultura enogastronomica e convivialità, anteprima d'eccezione di Expo 2015, evento promosso dalla Regione Toscana in collaborazione con il Comune di Siena e la Camera di Commercio e orga-



Colombe

FRAGOLA & LAMPONI
CIOCCOLATO & PERE

non solo pane



Pizze tonde da asporto **TUTTE LE SERE fino alle 21,00**
La domenica pane fresco tutto il giorno

**MARTEDÌ
e GIOVEDÌ**
PIZZA TONDA
a scelta + BIBITA
€ 5,00



via Matteotti, 41 - **PIEVE A NIEVOLE**
telefono 0572.524914

via Circonvallazione, 4 - **BORGO A BUGGIANO**
telefono 0572.32716



nizzato da Artex. Protagonisti dell'evento il cibo, i prodotti agroalimentari e la cucina toscana, in un contesto di eccezionale valore storico artistico e di qualità della vita; testimoni di uno stile di vita sano e autentico e in un confronto serrato con una cultura gastronomica europea e contemporanea. Tra gli eventi in programma: Show cooking – Degustazioni DOP e IGP con i Consorzi di tutela – Dimostrazioni e Lezioni di cucina – Mercato della filiera corta – Wine tasting guidati – Dibattiti – Visite guidate – Contest "Tipi da PICI" rivolto a foodblogger ed appassionati – Gara "Cucina col vino" rivolta a studenti Istituti Alberghieri toscani – "A tavola con lo chef", 7 inviti a cena per gli chef JRE nelle case senesi. Testimonial lo chef stellato Marco Stabile, patron di Ora d'Arìa a Firenze in collaborazione con la prestigiosa JRE, *Jeanes Restaurateurs d'Europe*, l'associazione europea che riunisce chef innovativi, interpreti del territorio e del patrimonio gastronomico in chiave contemporanea.

PIAZZE D'EUROPA

Dove: Follonica (GR)

Quando: 27-29 marzo

Per info: www.comune.follonica.gr.it Tel. 0566.59256

Voglia di paella valenciana, ma anche di strudel, di bretzel, di moussaka, di birra irlandese, di carne argentina e di cassata siciliana? A fine marzo tutti i gusti saranno accontentati senza dover fare il giro del mondo, perché il mondo arriverà in Maremma con Piazze d'Europa, il grande mercato internazionale.

Organizzata da Confcommercio Grosseto in collaborazione con Fiva (Federazione italiana venditori ambulanti), Ueca (Unione Europea Commercio Ambulante) e con la co-organizzazione del Comune di Follonica, la manifestazione si presenterà nella sua veste migliore, cioè al massimo dell'organico.

Sono circa 150 gli stand che troveranno spazio nella città del Golfo nella "festa" più attesa dell'anno, perché Piazze d'Europa non è soltanto prelibatezze gastronomiche, ma è anche artigianato, florovivai e tipicità provenienti dalle più svariate parti del mondo, prodotti anche unici e difficilmente reperibili altrove. Profumi e colori che oramai caratterizzano un evento irrinunciabile, che attrae in ogni edizio-

ne migliaia di persone.

28-29 marzo

VI Mostra Mercato del Tartufo Marzuolo

Dove: Volterra (PI) **Quando:** 28-29 marzo

Per info: vedi spazio pag.85

Sabato **28** (dalle ore 10,00) e domenica **29** marzo (dalle ore 16,00 alle ore 20,00), presso le Logge del **Palazzo Pretorio** di Volterra, due giorni dedicati a uno dei prodotti principe del territorio, il tartufo, con possibilità di assaggio ed acquisto direttamente dai produttori. Il tutto, come ormai da tradizione, accompagnato da molte altre specialità del paniere locale, tra formaggi, olio, vino, salumi dolci e cioccolato. Domenica sarà presente anche un ricco mercato di filiera corta e per tutta la durata della manifestazione, la **Sala del Giudice Conciliatore**, interna a Palazzo dei Priori, ospiterà Il **"Sapere dei Sapori"**, un ciclo di incontri aperti al pubblico dedicati alle eccellenze volterrane vino-tartufo. Assaggi di olio extravergine locale, pane di Montegemoli, pecorino delle Balze Volterrane e cioccolato artigianale locale. Novità 2015 il premio Jarro Giovani, riconoscimento conferito ormai da anni a

Macelleria Moschini

Una tradizione di sapori che si tramanda...

La bistecca una specialità squisita



Piccola rosticceria

Sabato pollo al girarrosto!!

Coppa, malleghi e salsiccia di produzione propria



Mercoledì pomeriggio APERTI!

...e nel periodo di Pasqua vi aspettiamo con gli immancabili AGNELLI e CAPRETTI nostrali!



MACELLERIA MOSCHINI
via Provinciale, 172 UZZANO
telefono 0572.451057

Dolce Forno di Montecatini

...per una Pasqua dolcissima!

Pane di Pasqua, Ciambella Sarzanese, Colombe artigianali tradizionali ed al cioccolato, Pastiera, Torta Ricotta e Nutella & Torta Ricotta e Frutti di Bosco, Frittelle al cioccolato, alla crema e al riso, Pane, Grissoni, Schiacciate, Pizze anche da asporto



il 29 marzo dalle 15,00 alle 19,00
vi aspettiamo per festeggiare insieme i nostri
primi 10 anni di attività

Aperto la domenica Orario 7,30-13,30 Orario settimanale 7,30-13,30 / 18,30-21,00

DOLCE FORNO di Pieretti Stefano via Pietro Mascagni **MONTECATINI TERME** (Pistoia) telefono 0572.773000



Volterragusto ai più importanti comunicatori, al fine di valorizzare l'impegno dei giovani e la loro passione nel settore. Verrà presentato il nuovo portale web di Volterragusto che si pone come un'importante vetrina per l'intero comprensorio e, presso la pasticceria Migliorini, ci sarà la presentazione e lettura di "Scritto Misto", venti storie livornesi da "mangiare".

29 marzo

SAN GIUSEPPE FRITTELLAIO

Dove: Montemurlo (PO)

Piazza della Libertà

Quando: 29 marzo

Per info: www.comune.montemurlo.po.it Tel. 335.6623030

Un appuntamento ghiotto per far merenda con i più buoni dolci della tradizione gastronomica toscana.

Per il terzo anno consecutivo le massai (più qualche aspirante cuoco in erba) si daranno battaglia ai fornelli in una gara, tutta montemurlese, a chi sarà capace di preparare la «frittella di San Giuseppe» più buona. Gli ingredienti

sono semplici: latte, riso e aromi, ma ognuno ha il suo elemento segreto, capace di trasformare una banale frittella in un dolce sublime.

Al pubblico non resterà altro che assaggiare e giudicare, per incoronare il "re della frittella". Inoltre, si potranno gustare altre prelibatezze della tradizione toscana come migliacci, necci con la ricotta e "zonzelle".

SAGRA DELLA FRITTELLA A CORSALONE

Dove: Chiusi della Verna (AR)

Loc. Corsalone

Quando: 29 marzo

Per info: Tel. 0575.511649

Come ogni ultima domenica di marzo, la Parrocchia di San Giuseppe del Corsalone organizza una festa dedicata alle frittelle **e all'arrivo della bella stagione. Per tutta la giornata, negli stand gastronomici allestiti per l'occasione, si potranno gustare le** tipiche frittelle di riso, insieme ad altre specialità locali. Non mancheranno altri intrattenimenti come giochi per bambini, lotteria e animazione.

6 aprile

FESTA DELLA FARINA DOLCE A PITEGLIO

Dove: Piteglia (PT)

Quando: 6 aprile

Per info: vedi spazio a pag. 52

SAGRA DELL'UOVO SODO

Dove: Marliana (PT) – Loc. Panicagliora

Quando: 6 aprile

Per info: gabrielebaldecchi@libero.it
Tel. 329.3436170

49ª edizione della Sagra dell'Uovo Sodo, che come ogni anno si tiene in occasione del Lunedì di Pasqua, si apre la mattina alle 10:00 con la Santa Messa presso i ruderi dell'antica Pieve di Sant'Andrea di Furfalo, circondata dai boschi compresi tra Serra Pistoiese e Panicagliora. Alla conclusione del rito, intorno alle 11:00, verrà offerta una merenda ai partecipanti all'evento.

Nel pomeriggio, dalle 15:00, nella piazza di Panicagliora, si terrà la benedizione delle uova, a cui seguirà la distribuzione delle stesse e dei bomboloni. Musica dal vivo accompagnerà il resto del pomeriggio, fino alle 19:00.

Macelleria Norceria da ANTONELLA



...e per Pasqua agnelli
e capretti selezionati



via Roma, 5 BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.32125

Osteria Bisteccheria Vacca Ladra



APERTO

giovedì,
venerdì
& sabato
dalle 20,00
alle 24,00



via Martiri del Padule, 202/204
LAMPORECCHIO
telefono 346.3019756

f Osteria Bisteccheria Vacca Ladra

EVENTI SPORTIVI

11 - 17 marzo

50^ Tirreno-Adriatico

Dove: Camaiore (Lucca)

Quando: 11-17 marzo

Per info: www.gazzetta.it/Speciali/TirrenoAdriatico/it/

Camaiore a marzo ospita la Tirreno-Adriatico: Vincenzo Nibali e Alberto Contador, vincitori negli ultimi tre anni, ma anche Froome, Valverde e Rodriguez.

Quindi un cast stellare quello della Tirreno-Adriatico 2015 e ad ospitare la "Grande Partenza" sarà Lido di Camaiore. Da qui partirà infatti la prossima "Corsa dei Due Mari" e Camaiore sarà protagonista delle prime due tappe della manifestazione: la prima sarà una cronometro a squadre con partenza dal suggestivo scenario del pontile di Lido; la seconda la vedrà come ritrovo di partenza, alla volta di Cascina. Atteso, come da tradizione, il meglio del panorama professionistico italiano ed internazionale.

14 - 21 marzo

Pinocchio sugli Sci 2015

Dove: Abetone (Pistoia)

Quando: 14-21 marzo

Per info: www.pinocchiosci.com
info@pinocchiosci.com

Tel. 0572.477812

Una delle 5 gare di sci più importanti al mondo dedicata alle categorie (maschili e femminili) di piccoli sciatori, dagli 8 ai 15 anni, è giunta alla 33^ edizione.

24 selezioni in tutta Italia e la finalissima Nazionale all'Abetone, che ospiterà anche la fase internazionale con tantissime nazioni da tutto il mondo per vincere l'ambito trofeo "Pinocchio".

Tutto questo organizzato dal Comune di Abetone e lo Sci Club "Pinocchio" di Pescia, unitamente a: Regione Toscana, Amministrazione Provinciale di Pistoia, Camera di Commercio di Pistoia, Federazione Italiana Sport Invernali ed alla Fondazione Nazionale "Carlo Collodi", con la collaborazione dello Sci Club Abetone.

15 marzo

1° Trail Citta' di Cortona

Dove: Cortona (Firenze)

Quando: 15 marzo

Per info: www.sporteventscortona.com
sportevents.cortona@gmail.com
Tel. 380.3917551 - 339.4982994 - 347.1878218

La Sport Events Cortona organizza questa manifestazione podistica divisa in tre prove: Ultra Trail di Km 43, Trail di Km 22, Short Trail di Km 12 tutte sia in parte fuori strada e parte asfalto. Una corsa a piedi che percorrerà i vecchi sentieri etruschi e non, di cresta e di mezzacosta della Montagne cortonesi, con 5 punti di ristoro lungo il percorso. Ogni tappa è unica con partenza e arrivo sempre a Cortona, in piazza della Repubblica.

22 marzo

28^ Maratonina Internazionale Città di Pistoia

Dove: Pistoia

Quando: 22 marzo

Per info: www.maratoninadipistoia.it

PELLETTERIE STEFANELLI



**VIALE VERDI, 76
MONTECATINI TERME
Telefono 0572 767441
335 7729002**

f Stefanelli Pelletterie

EDICOLA IL GHIRIGORO

**Articoli per la scuola
Cartoleria
Oggettistica**



Prenotazione libri scolastici

via 1° Maggio 30/bis
MASSA E COZZILE
telefono 370.3153434
edicolailghirigoro@gmail.com

In Bocca al Lupo
Bar - Pizzeria al taglio e da asporto



10 anni di attività!

**IL MARTEDI' TUTTI I TIPI DI PIZZA
a € 4,00**

**TUTTI I GIORNI
PIZZA MARGHERITA + BIBITA
a € 5,80**

ORARIO
dalle 12.00 alle 15.00 - dalle 16.30 alle 22.45

CHIUSO IL LUNEDÌ
Via Marconi, 132
Loc. Via Nova - PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.950795

gpcaipistoia@alice.it

Tel. 0573.452648 - 329.1528514

Evento sportivo organizzato dall'Asd Gruppo Podistico Cai Pistoia, in collaborazione con CONI, UISP e Confartigianato, tra gli altri, oltre alla co-promozione del Comune di Pistoia ed il patrocinio della Provincia.

Ritrovo dalle 7.30 nella zona industriale S.Agostino e partenza alle 9.30. Un percorso competitivo pianeggiante asfaltato o brevemente ben lastricato, di 2 giri per 21,097 km, con centralissimi passaggi in città e quattro punti ristoro/recupero (due per ogni giro) sul percorso, più grande ristoro finale. Presenti due percorsi anche non competitivi di km 10, con possibilità anche di farlo in Fit-Walking, e uno di km 3 per ragazzi e diversamente abili. Previsti pacchi gara per tutti. Gara nazionale UISP, Regionale FIDAL, Gran Premio Confartigianato S.Agostino.

2° Trail delle Valli Etrusche

Dove: Montecchio (Arezzo)

Quando: 22 marzo

Per info: www.trailrunpro.it

info@trailrunpro.it

Tel. 348.7934786 - 340.5428002

Corsa Podistica Competitiva "Off-Road" organizzata anche dalla Asd Trail Running Project, ma con una nuova location più accogliente, per la collaborazione della Polisportiva Montecchio Vesponi che metterà a disposizione di tutti gli ospiti l'intero centro polivalente con palestra riscaldata per dormire (adiacente al punto di ritrovo e partenza), mensa per pasta party, bar, docce e ampio parcheggio. Tracciati ancor più lunghi e ancora più avvincenti, per questo sensazionale viaggio tra storia e natura, con l'aggiunta di un arrivo all'interno di un antichissimo maniero, il Castello di Montecchio Vesponi.

In fase d'iscrizione sarà possibile scegliere la distanza gradita tra: 56, 32 e 14km.

Inoltre anche una Eco-passeggiata Nordic walking non competitiva, con guida, di 8.5km. Pacchi gara anche per i partecipanti di quest'ultima.

Molti premi e gare legate a circuiti nazionali come: Grand Prix Iuta (Italian Ultratrail Marathon Association) di Ultratrail (solo la 56K), Italian Trail Running Cup "La Sportiva" (solo la 56K), Tuscany Trail Crossing (tutte).

27-28-29 marzo

Festa dei Camminanti 2015

Dove: Altopascio, Bientina, Buti, Calci, Calcinaia, Capannori, Cascina, Livorno, Lucca, Pontedera, Pisa, San Giuliano Terme, Vicopisano (Pisa, Lucca, Livorno).

Quando: 27-28-29 marzo

Per info: biblioteca@comune.vicopisano.pi.it Tel. 050.796581

L'edizione 2015 si terrà nel territorio del borgo fortificato dal Brunelleschi e nei meravigliosi dintorni con una coda verso sud e Livorno nei giorni della settimana di Pasqua.

La Festa dei Camminanti di Vicopisano è un luogo ideale di accoglienza e movimento, dove il verbo camminare, durante i tre giorni dell'evento, è celebrato, declinato e vissuto in tutte le

SCONTO

SCONTO TAGLIANDI AUTO E MOTO

50%

40%

SCONTO TAGLIANDI AUTO E MOTO

30%

BEPPE MOTORS

Scooter e Moto
Macchine Agricole

Riparazione e Vendita | Accessori e Gomme

BEPPE MOTORS

via Francesca Vecchia, 26/b S. LUCIA - UZZANO telefono 331.7099922 - 338.3837739

sue manifestazioni, peculiarità e ramificazioni culturali, tecnologiche e 'fisiche'. Destinato a grandi, persone con disabilità, piccoli, ragazzi e persone anziane, donne incinte, animali. Lenti e veloci, ognuno troverà il suo ritmo e il suo passo, sempre camminando.

Vicopisano apre volentieri le porte per ospitare pellegrini, visitatori e camminatori d'Italia che vengono tre giorni per camminare insieme, circa 500 persone, dai camminatori di professione alle famiglie e agli amici che scelgono un modo speciale per stare insieme.

29 marzo

2^ Camminata della Valdichiana

Dove: San Zeno (Arezzo)

Quando: 29 marzo

Per info: fabiosinatti@gmail.com

fabiosinatti@virgilio.it

www.uppoliciano.it

Tel. 0575/979205 - 979030 - 979153

Riedizione della camminata della Valdichiana interrotta attorno agli anni '80 e ripristinata lo scorso anno.

Evento organizzato dall'U.p. Pollicia-

no, dal Comune e dalla UISP di Arezzo, con un percorso che si sviluppa nella vallata della Valdichiana aretina lungo il sentiero della bonifica e le colline sovrastanti di Agazzi, 5 km da Arezzo.

Ritrovo ore 9.00, partenza ore 10.00 cat. Adulti, ore 11.00 settore Giovanile. Premio di partecipazione per tutti, sia coloro in possesso di tessere UISP - AICS - FIDAL sia coloro senza, ammessi come "Non competitivi".

6 aprile

27^ Maratonina Città di Prato

Dove: Prato

Quando: 6 aprile

Per info: www.maratonina.prato.it

iscrizioni@maratonina.prato.it

atletica@uisprato.it

Tel. 0574.583340 - 333.2274855

- 338.2330639

Mezza Maratona conosciuta in tutto il mondo che si svolge ogni anno la mattina del Lunedì dell'Angelo (Pasquetta) ovvero una gara competitiva nazionale di Km. 21,097 regolarmente

inserita nel calendario Nazionale FIDAL; l'evento è organizzato dall'Associazione Sportiva Dilettantistica Prato Promozione con la collaborazione della Lega Atletica Uisp Prato.

Alla manifestazione prendono parte atleti, professionisti e non, provenienti da tutti e cinque i continenti. In contemporanea si tiene anche la Stracittadina Pratese, ossia la versione non competitiva della Maratonina.

15^ Parcorcorsa

Dove: Arezzo

Quando: 6 aprile

Per info: fabiosinatti@gmail.com

Tel. 0575/979153

L'U.p. Polliciano, il Comune e la Uisp di Arezzo, organizzano, nell'ambito della nuova edizione della Parcorcorsa, una Corsa Ecologica Competitiva di km 11 aperta a tutti, associazioni, società sportive o semplici cittadini, con premi per singoli o organizzazioni sportive. Ritrovo Parco Pertini ore 9.00.



Per tutto il mese di marzo presentando questo tagliando potrai usufruire della seguente promozione:

UOMO: shampoo + taglio **10,00 Euro**

DONNA: colore o meches + taglio + piega = **48,00 Euro**

*e se ripeti l'applicazione colore dopo 20 giorni, **16,00 Euro***

**Un nuovo
salone e
una nuova
promozione**

GAUDIHAIR Via Empolese, 17

PIEVE A NIEVOLE (Pistoia) telefono 0572.525178

A CACCIA DI PICCOLI TESORI

7-8 marzo

Il Mercato di Antiquariato Città di Pistoia

Dove: Pistoia

Quando: 7-8 marzo

Per info: Tel. 0573.371905-913

Dal 1980, oltre settanta espositori, sotto l'organizzazione del Comune di Pistoia, si danno appuntamento nell'area denominata ex Cattedrale, dando vita ad un mercato coperto vero e proprio oggi tra i più importanti della Toscana. Il mercato si svolge ogni seconda domenica del mese e sabato precedente dalla mattina alle 9,00 fino alle 19,00 offrendo una vasta gamma di merce che va da mobili a libri preziosi, da stoffe a tendaggi fino ad oggettistica varia. Gli espositori provengono quasi esclusivamente dalla Toscana e dalla Liguria, ma anche da altre parti d'Italia. Disponibile ampio parcheggio.

8 marzo

La Soffitta in Piazza

Dove: Seano (PO)

Quando: 8 marzo

Per info: www.comunecarmignano.po.it

Ogni seconda domenica del mese, dalla mattina alla sera, è punto d'incontro di veri e propri fan di chincaglierie, un vero e proprio "mercatino delle pulci" che si tiene a Seano, Carmignano, con bancarelle di "roba vecchia", esposizione di ninnoli più svariati, recuperati da cantine e soffitte. Diversi anche gli stand di prodotti dell'artigianato locale fiore all'occhiello del nostro fiero territorio. Il mercatino, che evoca ricordi ed immagini ben lontane, rimane con i curiosi per tutto l'arco della giornata.

Memorandia – Le Cose del Passato

Dove: Anghiari (AR) – Piazza Baldaccio

Quando: 8 marzo

Per info: 0575/789892

La seconda domenica di ogni mese, la



piazza principale di Anghiari, famoso borgo toscano ricco di storia, si affolla di banchi di oggetti che attirano collezionisti, amanti dell'antiquariato e del modernariato, Piazza Baldaccio diventa così un grande teatro dove è possibile trovare cose belle e dell'antiquariato diventando così un alibi per visitare Anghiari, un borgo particolarmente pittoresco, ricco di storia ma anche di piccole trattorie con menu molto gustosi.

Mercatino del Collezionismo

Dove: Vicopisano (PI) – piazza Cavalcanti

Quando: 8 marzo

Per info: Tel 050.796581 turismo@comune.vicopisano.pi.it

Nella centrale piazza Cavalcanti e in alcune vie del borgo, a Vicopisano, per tutta la giornata, a partire dalla mattina, ogni seconda domenica del mese, escluso il mese di agosto, oltre 10 banchi espongono curiosità antiche e moderne oltre oggettistica, antiquariato e opere d'ingegno.

14-15 marzo

Mercato Antiquariato a Lucca

Dove: Lucca – centro storico

Quando: 14-15 marzo

Per info: urp@comune.lucca.it

È il secondo mercato di antiquariato in Italia come data di creazione, una tradizione che nasce nel Medioevo quando le famiglie nobili erano solite cercare, in tutta l'Europa, pezzi esclusivi con i quali arricchire le proprie dimore. Oltre 230 espositori provenienti da tutta Italia. Si trovano in vendita oggetti di antiquariato, da collezionismo, oggetti vecchi e antichi di tutte le epoche. Un evento per appassionati e collezionisti ma anche per curiosi. Le piazze interessate sono quelle classiche e più belle di Lucca, quali piazza Antelminelli, piazza San Giusto, piazza S Giovanni piazza Bernardini, piazza S. Martino, via del Battistero e vie adiacenti.

15 marzo

Mercatino a Dicomano

Dove: Dicomano (FI)

Quando: 15 marzo

Per info: Tel. 055.8385426

Il mercatino di Dicomano si svolge in via Dante Alighieri e Piazza Buonamici, ogni terza domenica del mese dalle ore 7,30 alle ore 17,30. Tra le bancarelle si trova di tutto, oggetti di antiquariato, cose antiche o usa-

te, oggettistica varia, opere d'ingegno, fumetti, libri, stampe, oggetti da collezione e artigianato in genere.

Mostra mercato dell'antiquariato

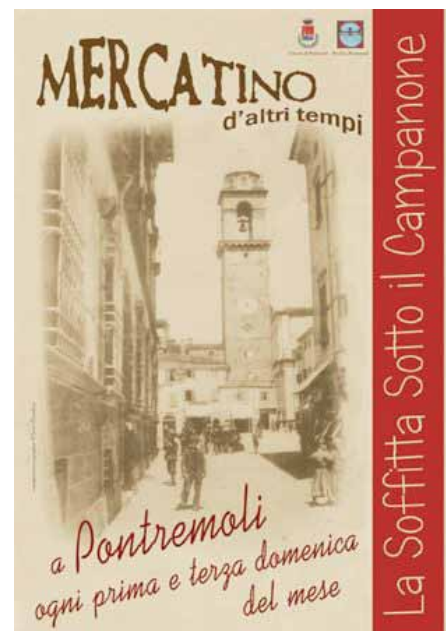
Dove: Dicomano (FI)

piazza della Repubblica/via D. Alighieri

Quando: 15 marzo

Per info: www.comune.dicomano.fi.it
Tel. 055.838541

La mostra mercato e la fiera promozionale dell'artigianato, usato e antiquariato si svolgono di norma la terza domenica di ogni mese. La mostra mercato e la fiera promozionale possono, inoltre, svolgersi, straordinariamente, in concomitanza di altre iniziative particolari. L'orario di svolgimento è, di norma, dalle ore 8,30 alle ore 20,00 e possono essere scambiati o commercializzati oggetti di antiquariato, cose antiche e/o usate, oggettistica antica, fumetti, libri, stampe, oggetti da collezione e artigianato in genere.



15 marzo e 5 aprile

La soffitta sotto il campanone

Dove: Pontremoli (MS)

Quando: 15 marzo e 5 aprile

Per info: 338.1096554 – 360.700360

Mercato di antiquariato, modernariato e collezionismo, si tiene la prima e la terza domenica del mese nel centro storico di Pontremoli, cittadina toscana famosa per i librai migranti, che si riempie di banchi di oggetti che attirano collezionisti e amanti dell'antiquariato e delle curiosità provenienti dalle soffitte e dalle cantine di ogni parte della Toscana.

21-22 marzo**Collezionare in Piazza a Prato****Dove:** Prato (PO)**Quando:** 21-22 marzo**Per info:** ilpenny@virgilio.it

Tel. 339.5423347

Come ogni mese torna l'appuntamento con il mercatino organizzato dall'Associazione Culturale Il Penny che vi offre la possibilità di curiosare tra le bancarelle di piccolo antiquariato, modernariato, rigatteria, antichità e abbigliamento. Troverete anche esposizione e vendita di mobili, piccolo collezionismo, minerali e quant'altro.

22 marzo**Pescia Antiqua****Dove:** Pescia (PT)**Quando:** 22 marzo**Per info:** tel. 0572.492240

Domenica 22 marzo torna, in piazza Mazzini dalle 9,00 fino al tramonto, l'appuntamento con Pescia Antiqua, mostra mercato scambio rivolta agli appassionati di collezionismo, vintage, modernariato e antichità. Oltre ai banchi riservati ad artigiani e collezionisti, sui quali sarà possibile

trovare preziosi oggetti di ogni tipo, ricercatissimi dai collezionisti e dagli amanti del settore., spazio anche ai prodotti tipici e alle numerose associazioni di volontariato attive sul territorio comunale. Nel corso della giornata saranno aperte, a ingresso libero, anche le strutture museali cittadine, l'antico palazzo del Plagio, che fu sede del governo della città e ospita la splendida gipsoteca Libero Andreotti, con l'esposizione delle sculture in gesso del grande artista nato a Pescia, e la bellissima pinacoteca dell'ex Monastero Benedettino di San Michele, che racchiude una ricca collezione di dipinti su tela e tempere su tavola risalente al XV secolo. Nel corso di Pescia Antiqua, i negozianti del centro storico offriranno un'apertura festiva straordinaria, per offrire ai visitatori la più vasta possibilità di scelta

4-5 aprile**Fiera Antiquaria di Arezzo****Dove:** Arezzo – Centro storico**Quando:** 4-5 aprilePer info:www.fieraantiquaria.org

La Fiera Antiquaria di Arezzo, nata nel

1968, la prima sul territorio nazionale, si propone ancora oggi ogni prima domenica del mese e sabato precedente, in piazza Grande e nelle vie del centro storico cittadino, presentandosi al pubblico, ai collezionisti e agli amanti del genere una grande quantità di oggetti che costituiscono la storia e l'identità della nostra civiltà, offrendo ad appassionati e addetti ai lavori il piacere della trouville, ovvero la scoperta e la ricerca del pezzo raro o curioso. Quasi quattrocento espositori, provenienti da ogni parte d'Italia, propongono a migliaia di visitatori i loro oggetti d'arte, mobili, gioielli e bijoux, orologi. Libri e stampe antiche, strumenti scientifici e musicali, giocattoli, biancheria e ogni tipo di collezionismo. Negli ultimi tempi si sono aperte le porte anche al modernariato, al vintage e all'artigianato di qualità, mantenendo, tuttavia, l'attenzione costante all'autenticità e alla pertinenza della merce proposta. La fiera, oltre alla varietà dei banchi e i dei loro contenuti, offre un valore aggiunto legato allo straordinario contesto storico e architettonico in cui si svolge.

“AL MERCATINO DELL'USATO”

**Cose vecchie e antiche...cose di ieri e di oggi che rivivono
Oggetti nuovi, particolari, amarcord e curiosità**



NON BUTTARE VIA PIÙ NIENTE!!!

Vieni da noi...e gli daremo un valore.
E se non puoi venire, veniamo noi da te.

Il negozio **AL MERCATINO DELL'USATO**
si trova nel piazzale dello Stadio
in via Fratelli Rosselli, 45 **ALTOPASCIO** (Lucca)
telefono 0583.25593 - 338.1541546 - 333.7920714
almercatinodellusato@alice.it

Il treno fantasma di Pistoia

Intrighi internazionali, milioni di euro, calvari tecnologici: la storia dei treni "Fyra"

di Francesco Storai

Questo mese il nostro consueto appuntamento tecnologico è integralmente incentrato su un affare internazionale di cui si è parlato troppo poco dalle nostre parti. Noi colmiamo questa lacuna con una bella inchiesta, ampiamente documentata, della nostra nuova firma: l'amico e collega Francesco Storai.

PISTOIA - Il treno come mezzo di unione tra i popoli è storia vecchia: proprio un treno, costruito nei capannoni pistoiesi di AnsaldoBreda, ha causato un incidente diplomatico lungo l'asse Pistoia - Bruxelles - Amsterdam, e una commessa di oltre 300 milioni di euro è andata in fumo. O per meglio dire... "in pezzi". I fatti iniziano oltre 10 anni fa, nel 2004, quando le ferrovie olandesi ordinano 16 elettrotreni V250 all'AnsaldoBreda di Pistoia, mentre quelle belghe ne commissionano 3. Nella sede AnsaldoBreda si festeggia, belgi e olandesi **pagheranno ben 320 milioni di euro per avere i loro 19 treni ad alta velocità** entro aprile 2007. E qui, però, iniziano i **problemi**. La messa a punto dei convogli procede a rilento e il primo esemplare di V250,



soprannominato "**Fyra**" (da "Fier", orgoglio in lingua olandese), arriva in Olanda nell'aprile 2009 con un **mega-ritardo** di due anni. Per vedere all'opera i treni "Made in Pistoia" tra Amsterdam e Bruxelles bisognerà però aspettare ancora, fino dicembre 2012. È finalmente la volta della tecnologia italian-pistoiese sui binari dei Paesi Bassi a 250km/h? No, è l'inizio del **calvario**. **Guasti**, ritardi, treni bloccati dalla **neve**. In Olanda e Belgio **scoppia il caso mediatico**, i treni italiani sono definiti senza mezzi termini "**robaccia**" da viaggiatori e media. Durante una corsa prova, la notte del 13 gennaio 2013, un V250 perde letteralmente pezzi dal sottocassa mentre viaggia a 200 chilometri orari. Sono anche i **pezzi della commessa ultramilionaria di AnsaldoBreda**, perché le ferrovie belghe ed olandesi, stufe di ritardi



e guasti, chiedono di rescindere il **contratto** e non vogliono saperne più niente dei treni pistoiesi. Quello che successe quella notte non è in realtà chiaro e la vicenda assume i surreali contorni di un **giallo internazionale**. Pistoia si scusa del guasto ma ribatte "Quel treno era in allestimento di prova, non poteva correre così veloce" mentre belgi e olandesi insistono: per loro il treno di Pistoia è inaffidabile. Se il caso in Italia rimane confinato a qualche trafiletto sui quotidiani, in Olanda e Belgio si parla di "**scandalo**" e la questione arriva addirittura nei rispettivi parlamenti nazionali. In ballo c'è la **credibilità** (e soprattutto gli introiti) di due amministrazioni ferroviarie, mentre sul fronte italiano ci sono centinaia di milioni che le casse pistoiesi di **AnsaldoBreda** rischiano di non vedere mai arrivare. La questione approda in tribunale in un crescendo di accuse, dossier segreti e rimbalzi di responsabilità. E siamo al 2014: il progetto "Fyra" viene definitivamente accantonato e il nome

commerciale viene bandito da ferrovie belghe e olandesi. Pistoia e suoi legali mollano il colpo e scendono a patti: gli sfortunati V250 fanno dietrofront alla volta di Prato, a pochi chilometri dal luogo di nascita, dove rimangono non utilizzati **commercialmente in attesa di un compratore**. In questa storia ci hanno rimesso tutti: le ferrovie olandesi e belghe, che hanno offerto



alla clientela mesi di disservizi e ritardi, e AnsaldoBreda, che ha visto andare in fumo i 300 e passa milioni della commessa. In **pratica tantissimi soldi per 19 treni fermi**. E meno male che Fyra voleva significare "**Orgoglio**".

Proprio nel giorno in cui abbiamo chiuso questo articolo, lo scorso 24 di febbraio, si è chiusa la trattativa tra Finmeccanica e il colosso giapponese Hitachi: il risultato è stato il passaggio di mano del controllo di AnsaldoBreda che, in un sol colpo, ha fatto due salti: da controllata pubblica a impresa totalmente privata, da italiana a estremamente straniera. Investimento o colonizzazione? E quale sarà il destino dei lavoratori? Vedremo...



Un complesso Fyra V250 in sosta in attesa di riprendere servizio. (Foto: AnsaldoBreda).

Pimp your Phone

**Centro riparazioni
Smartphone e Tablet
ritiro|vendita usato
Assistenza software
Assistenza e riparazioni pc**



Via Giovannini, 4 BORGIO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.318572 345.7979092



PIMP YOUR PHONE

Tecnologia e ambiente **Il nostro mare sarà pattugliato dai satelliti**

a cura di Simone Balocchi

ROMA - I satelliti saranno a guardia delle piattaforme per difendere dal rischio idrocarburi i nostri mari. Questo lo spirito dei contratti che il ministero dell'Ambiente ha stipulato con l'Agenzia spaziale italiana (Asi) e E-geos per la ricezione ed elaborazione di dati. Per il ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti, così come riportato dall'ANSA lo scorso 20 febbraio, "l'attività dei satelliti ci consentirà un monitoraggio quotidiano, allerta tempestivi e interventi anti-inquinamento più veloci e più efficaci in caso di dispersione di idrocarburi". I satelliti che ogni giorno sorvolano l'Italia - spiega una nota del ministero - vigileranno sulla qualità del nostro mare ed in particolare sulle aree occupate dalle piattaforme per l'estrazione degli idrocarburi lungo le nostre coste. In base agli accordi la trasmissione dei dati (immagini radar) arriverà dai quattro satelliti italiani della COSMO-SkyMed e l'elaborazione di questi ultimi avverrà in 'Near Real Time', ovvero entro 30 minuti dall'acquisizione, per accertare la presenza di idrocarburi sulla superficie del mare. Le rilevazioni satellitari delle aree dove sono situate le piattaforme petrolifere copriranno - continua il ministero - in relazione ai possibili passaggi dei satelliti, dai 23 a i 25 giorni al mese; per i restanti giorni non coperti dai satelli-



te è in fase di attivazione la copertura aerea del Corpo delle capitanerie di porto.

In più, lungo l'intero perimetro costiero nazionale sta per partire un sistema di pattugliamenti con motovedette delle stesse Capitanerie di Porto e della Guardia di Finanza. L'attività di monitoraggio satellitare - conclude il dicastero di via Cristoforo Colombo - che rappresenta "un ulteriore salto tecnologico nella difesa del mare, sarà finanziata con i fondi delle royalties versate dai concessionari delle piattaforme e che sono destinate proprio all'implementazione della tutela dall'inquinamento".

Insegnamenti della Natura **L'unione fa la forza, come volano gli ibis eremiti**

di Andrea Marchetti

OXFORD - ORBETELLO - Dalla natura arriva un prezioso insegnamento che conferma, una volta di più, che "l'unio-

ne fa la forza" e che per raggiungere gli obiettivi più importanti c'è bisogno della collaborazione di tutti. L'Università di Oxford ha osservato il volo migratorio di 14 esemplari di Ibis Eremita partiti da Salisburgo e arrivati nell'Oasi WWF di Orbetello.

Durante l'osservazione, si è scoperto che gli ibis fanno gioco di squadra, dandosi il cambio alla testa dello stormo con estrema precisione. Le migrazioni sono sfiancanti e mettono a dura prova gli esemplari più vulnerabili, soprattutto quelli più giovani alla prima migrazione.

Scambiarsi di posto, dunque, diventa necessario per risparmiare preziose energie. Gli esemplari che guidano la formazione a "V" dello stormo, infatti, faticano più degli altri che, nelle retrovie, possono sfruttare la scia e l'aerodinamica.

Grazie a dei gps sistemati in precedenza sugli ibis, i ricercatori hanno scoperto che gli uccelli collaborano tra loro, indipendentemente dal legame di parentela, per aumentare la possibilità del gruppo di arrivare alla meta. Gli ibis hanno viaggiato in formazioni composte dai 2 ai 12 esemplari e, durante il tragitto, si sono scambiati frequentemente posto con assoluta precisione: ogni esemplare ha trascorso il 32% del suo volo in testa alla formazione, cioè nella posizione più faticosa, e il 32% in coda, sfruttando la corrente ascensionale creata dagli altri mentre per la restante parte ha volato nelle posizioni intermedie. (Foto del volatile in volo da www.improntaunika.it).



Fashion Italy

PARRUCCHIERI



*A tutte le Donne, Mamme, Sorelle, Figlie, Amiche
che ogni giorno danno un senso alla Vita*

Antonietta e Luigi ● Via U. Foscolo, 8n - Montecatini T. - Tel. 0572 766687

CAPELLI FORYOU Abbiamo la soluzione per Te

Edy e Giulia ● P.zza Italia, 8 - Montecatini T. - Tel. 0572 73376

Luana e Francesca ● Via Puccini, 64 - Ponte Buggianese - Tel. 0572 635628

Barbara ● P.zza del Santuario, 6 - Ponte Buggianese - Tel. 0572 930148

Emanuel Freestyler Parrucchiere ● Via Ruga degli Orlandi, 38 - Pescia - Tel. 0572 478486

Crazy Hair by Vale ● Via Vangile, 90 - Massa e Cozzile - Tel. 0572 911025

Tres Jolie di Rosalba ● Via Bottai, 8 - Z.I. "Il Bowling" - Monsummano T. - Tel. 347 8772409

Il Big Bang? "Un flash mob universale!"

Un nuovo studio spiega un universo diverso, senza fine e, soprattutto, senza inizio

a cura di Ing Gabriele Balducci

«lo penso che l'universo sia infinito nel tempo e nello spazio, cioè sia **sempre esistito e sempre esisterà**».

Mi risuona in mente questa frase della (per me) mitica astrofisica **Margherita Hack**, una delle menti più brillanti



del secolo scorso, che aveva la straordinaria capacità di spiegare la Fisica e la Scienza in un linguaggio semplice, diretto e con l'inconfondibile accento fiorentino.

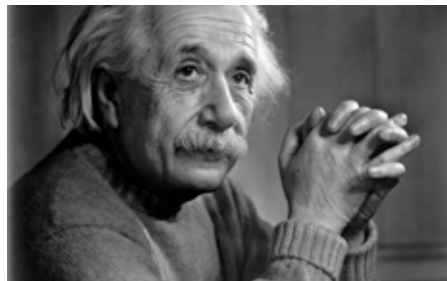
La dichiarazione la fa nel libro "Il perché non lo so", sua autobiografia, che già dal titolo fa capire come molti aspetti della scienza ancora siano da studiare, capire, comprendere.

Perché mi è tornata in mente la frase della Hack? Perché proprio in questi giorni viene messa in discussione la **Teoria del Big Bang**, quella cioè per la quale l'universo ha un ben preciso inizio, avvenuto circa 13,7 miliardi di anni fa dal quale nacquero anche spazio e tempo così come li conosciamo.

Secondo la teoria del Big Bang, tutto ebbe inizio quando un singolo punto di densità e temperatura infinite **esplose**, producendo un'espansione dello spazio e del tempo, e con essi della materia, che da allora si va raffreddando. Per capirsi pensate di prendere tutto quello che avete intorno a voi e ancora di più e di comprimerlo fino a farlo stare in un piccolissimo granello di sabbia invisibile ad occhio nudo ma che mantiene tutto il peso di quello che c'aveva compresso, e pensate che questo granello abbia una temperatura infinita. Ecco, ora pensate che ad un

certo punto succeda qualcosa per cui questo granello esplode, distribuendo tutto quello che c'è dentro nello spazio e contemporaneamente raffreddandosi.

Il modello del Big Bang è **un fatto acquisito** da tutti gli astronomi (o quasi), e rende comprensibili molti dei fenomeni studiati in astrofisica fino ad oggi. Il problema si pone quando si vuole spiegare scientificamente cosa sia successo nel momento esatto del Big Bang oppure prima di esso. È come se per quel singolo granello le leggi della fisica perdessero di significato, e si dovesse ricorrere a qualcosa di "più alto". Non a caso, al momento della sua scoperta lo stesso **Albert Einstein**,



dichiarò che :«*Questa faccenda del Big Bang assomiglia troppo alla Genesi*», interpretando l'eterno **conflitto tra fede e scienza**.

Ad Albert Einstein, così come a Margherita Hack, non andava proprio giù l'idea che l'universo avesse avuto un'origine, tanto che lo stesso Einstein aveva cercato di elaborare un modello dell'universo alternativo che ne spiegasse la mancanza di un'origine.

Ed ecco che ora un nuovo studio, pubblicato pochi giorni fa su Physics Letters B, avanza un'ipotesi tanto complessa quanto suggestiva che mette in discussione la teoria del Big Bang e il bagaglio culturale che si porta dietro. Il **nuovo modello**, elaborato dagli astrofisici Ali e Das, ipotizza che l'Univer-

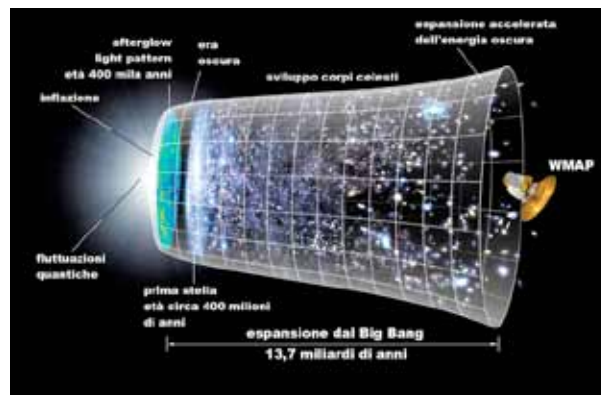
so sia costituito da una sorta di "fluido", composto da gravitoni, particelle oggetto di ricerca di molti esperimenti odierni. Il movimento dei gravitoni avviene secondo determinate traiettorie che hanno fatto sì che circa 13,7 miliardi di anni fa si siano incontrati tutti in determinato punto, quel granello di cui si raccontava all'inizio.

Per dirla più semplice, immaginate che da cinque città diverse cinque amici si diano appuntamento nella piazza di un determinato paese. Ognuno parte, segue il suo percorso, poi tutti e cinque arrivano contemporaneamente nel punto d'incontro, poi ognuno riparte per la propria strada: per un istante, quello del saluto, tutti e cinque sono stati concentrati in un punto, la loro successiva partenza è stata il Big Bang che li ha separati. Ma prima di quell'istante ognuno di loro era già in movimento per conto proprio.

Il Big Bang quindi non sarebbe altro che una sorta di flash mob universale!!

Oltre a evitare l'antipatica (per gli scienziati) complicazione del Big Bang, lo studio teorizza anche l'**assenza del Big Crunch**, la progressiva contrazione del cosmo che porterebbe al suo collasso, fino a concentrarsi di nuovo in un punto di densità infinita. Secondo Ali e Das l'universo non è destinato a ricollapsare nel punto iniziale, perché le attuali traiettorie dei gravitoni non si intersecano fra loro.

Con buona pace di tutti... (?)



RIVITALIZZATI CON L'ACQUA

L'acqua, questa meravigliosa sostanza, è la principale fonte di vita dopo l'ossigeno. Ti accompagna in ogni istante; ma conosci quali segreti nasconde? Il nostro corpo è composto per la maggior parte di acqua. L'acqua svolge un ruolo determinante nell'organismo e, se vuoi vivere in salute, deve essere necessariamente pura e viva.



Iidratando bene gli organi, mantieni pulite le cellule e tutti i tessuti, assicurandoti salute, benessere e felicità. **L'acqua libera e attiva** allunga la vita delle cellule e ti fa star bene. Se vivi nei pressi dei laghi della Rift Valley, del Turkana, nel Malawi o in alta montagna nei pressi di un corso di acqua proveniente da ghiacciai incontaminati, sei fortunato. Immergiti e bevi quest'acqua che la natura ti regala mentre assapori le migliori sensazioni. Ma, purtroppo, le falde sono sempre più inquinate e l'acqua ha necessità di indispensabili e pesanti trattamenti per renderla potabile a scapito della sua vitalità.

*Fortunatamente, oggi hai a disposizione la tecnologia, collaudata già da 50 anni, degli **ionizzatori d'acqua**, perfezionata e diffusa in tutto il mondo. Gli **ionizzatori d'acqua** sono una grande opportunità per te, in quanto rendono all'acqua la sua vitalità e caratteristica più simile all'acqua viva proveniente dalle sorgenti incontaminate di alta montagna, ricca di ioni negativi, la più sublime ricchezza di un'acqua.*

L'INVESTIMENTO ECONOMICO È DI GRAN LUNGA RICOMPENSATO DAI BENEFICI CHE PRODUCONO. SCOPRI LE SUE POTENZIALITÀ E CHIEDICI MAGGIORI INFORMAZIONI, SENZA ALCUN IMPEGNO.

LUIGI SERRA s.r.l.

Via Arno, 7/b - 51018 PIEVE A NIEVOLE (PT)
Tel. 0572 770273 - Fax 0572 910402
info@luigi-serra.it - www.luigi-serra.it



Società Unipersonale - Partita IVA 00980160477 - REA PT 000000 - Cap. Soc. Euro 00.000,00 i.v.

iCar, l'auto made in Apple

di Simone Ballocci

STATI UNITI - La iCar, l'auto elettrica di Apple su cui da alcune settimane circolano insistenti indiscrezioni, potrebbe arrivare sulle strade prima di quanto atteso. Stando a Bloomberg, la compagnia vorrebbe iniziare la produzione nel 2020, andando a competere con i giganti Tesla e General Motors, così come con Google. Per riuscire nell'impresa, la Mela ha messo insieme un team di 200 dipendenti e si è guadagnata la denuncia di un costruttore di batterie per auto, A123, che ha intentato una causa per sottrazione di dipendenti.

L'obiettivo di Apple suona molto ambizioso, se si considera che nelle case au-

tomobilistiche i tempi medi di sviluppo di un'auto vanno dai 5 ai 7 anni. Eppure secondo Steve LeVine, autore del libro 'The Powerhouse' sull'industria delle batterie per auto, "Apple è in grado di



eguagliare Tesla", mentre sulle capacità di General Motors l'uomo esprime dei dubbi. Entrambi i costruttori puntano a lanciare sul mercato nel 2017 veicoli elettrici che percorrano oltre 300 km con una sola ricarica, a un prezzo sotto

i 40mila dollari. In pista c'è anche Google, che ha già presentato un prototipo di auto che si guida da sola.

Apple arriverebbe così in un mercato già presidiato da altri player, ma potrebbe ugualmente riuscire a imporsi come ha già fatto con i lettori Mp3 (iPod), i telefonini (iPhone), i tablet (iPad) e come punta a fare nel mercato degli smartwatch con il Watch che arriverà nei negozi ad aprile.

Il progetto dell'iCar, nome in codice 'Titan', ha tuttavia già trovato come dicevamo un primo ostacolo: la causa intentata da A123 ad Apple con l'accusa di aver sottratto dipendenti. L'azienda ha anche accusato 5 ex impiegati di aver violato gli accordi di non divulgazione.

PNEU LINE

ASSISTENZA TECNICA PNEUMATICI



PIRELLI

VIKING

MICHELIN

Continental

DUNLOP

BRIDGESTONE

ASSETTO RUOTE COMPUTERIZZATO EQUILIBRATURA ELETTRONICA

via Mazzini 4/6 (zona ind.le) loc. Traversagna MASSA E COZZILE
telefono 0572.766946 - 388.1410746

Auto e comportamenti

Minirivoluzione RC Auto con gli "sconti obbligatori"

di Simone Ballocci

ROMA - Obbligo di "sconti significativi" sull'Rc auto se l'automobilista accetta clausole per il contenimento dei costi o al contrasto delle frodi come l'installazione della scatola nera e di rilevatori del tasso alcolemico, ispezioni preventive dei veicoli e il risarcimento presso officine convenzionate".

Lo prevede il Ddl concorrenza innescando una sorta di automatismo tra certificazione preventiva di comportamento virtuoso e maggiori sconti in capo all'anno sul premio della propria polizza assicurativa.

Quelle sulle assicurazioni, ha sottolineato il ministro dello Sviluppo Federica Guidi durante una conferenza stampa sul tema che si è tenuta lo scorso 20 febbraio, sono misure intese "a favore del consumatore finale". Gli sconti dovranno essere praticati "nel caso in cui

il cliente decide di accettare l'ispezione preventiva del veicolo, l'installazione della scatola nera, o del rilevatore del



tasso alcolemico". Ovvero: ogni istituto assicurativo dovrà dotare il proprio pacchetto commerciale di offerte destinate a quegli automobilisti che ac-

ceppino maggiori controlli "tecnologici" sul loro comportamento in auto in modo da rendere più incontrovertibile la definizione delle responsabilità in caso di sinistro.

Cercando, tra l'altro, al contempo di favorire, proprio attraverso questo incentivo alla diffusione di quelle stesse tecnologie di controllo, proprio i comportamenti virtuosi al volante, che dovrebbero essere una regola di civiltà ma che potrebbero più facilmente diventare di pubblica diffusione se comportassero immediati benefici per il nostro portafoglio.

Ma questo non è il solo aspetto della vita. Le assicurazioni poi "sotto il controllo dell'Ivass dovranno creare pacchetti di offerte a prezzo sensibilmente più basso". In arrivo anche un intervento sui risarcimenti "del danno non patrimoniale".



DA 20 ANNI...SEMPRE UN PASSO AVANTI!

via Primo Maggio, 96 MASSA E COZZILE telefono 0572.772004  Garage Sprint

ilcibodell'anima

Santa Maria in Selva, la nostra Parrocchia

di Carlo Giannetti

Proseguiamo il nostro viaggio nell'arte locale accompagnati dalla sapiente penna di Carlo Giannetti.

Uscendo dalla redazione del nostro giornale, non si può fare a meno di osservare il fianco ed il campanile di una piccola chiesa con annesso convento di agostiniani. Si tratta di Santa Maria in Selva. Il convento trae le sue origini dal 1261 al 1275. In principio il complesso era in stile di transazione romano-gotica.

All'interno della Chiesa si possono ammirare le opere della scuola dell'Orca-gna (1410), S. Agostino, S. Caterina D'Alessandria e S. Leonardo da Limoges e di Niccolò Nannetti, il Trionfo della Vergine Maria degli inizi del XVIII secolo. Degna di nota la cantoria lignea seicentesca, anch'essa decorata dal Nannetti, celebre artista fiorentino. Il convento fu fondato nel XIII secolo dai seguaci di Sant' Agostino ed abbandonato nel 1808 a causa della soppressione degli ordini monastici da parte di Napoleone Bonaparte e trasformato in magazzino ed ospedale militare. Molto interessante anche il chiostro. Proprio il 15 Febbraio scorso Santa Maria in Selva ha festeggiato i quarant'anni di parrocchia.

Potere e Pathos. Bronzi del mondo ellenistico a Firenze

di Francesca Masotti

Dal 14 marzo, e fino al 21 giugno, Palazzo Strozzi ospita la mostra dedicata alla scultura ellenistica "Potere e Pathos. Bronzi del mondo ellenistico". L'esposizione illustra, attraverso eccezionali esempi di sculture bronzee, lo sviluppo dell'arte e della scultura nell'Età Ellenistica, diffusa in tutto il Mediterraneo, e non solo, fra il IV ed il I secolo a.C., periodo in cui si affermarono nuove forme espressive e compositive. L'utilizzo del bronzo, grazie alle sue specifiche qualità, permise di raggiungere in quei secoli livelli mai

Sfumature, libri e 45 personalità:

di Simone Ballocci

Chiara Parenti, prima in classifica Bestseller Rosa su Amazon, si racconta per noi.



Questo mese incontriamo nel nostro approfondimento artistico una giovane e bella scrittrice lucchese capace, nelle ultime settimane, di scalare la classifica bestseller Rosa su Amazon con il suo "L'importanza di chiamarsi Cristian Grei". Con lei, alla sua terza pubblicazione digitale, incontriamo così la letteratura contemporanea. Raccontata da una ragazza innamorata della scrittura e delle sue "45 personalità" (come afferma intrigante di avere sul suo carinissimo sito www.chiaraparenti.com - da non perdere pure il suo blog "Il giardino d'estate", che risponde al link chiaraparenti.blogspot.it).

Chiara, prima di tutto: perché scrivere oggi?

A mio avviso, le motivazioni che spingono a scrivere oggi sono le stesse di ieri: c'è chi scrive per soddisfare un bisogno, chi per far conoscere le proprie idee, chi per diventare famoso, chi per divertirsi, per liberarsi di un'angoscia... Per quanto mi riguarda, scrivo semplicemente perché mi piace.

Nello scrivere un ebook c'è qualcosa di diverso che nello scrivere un libro?

Credo che gli ebook siano comunque libri: la forma non fa il contenuto. Quello che cambia, semmai, è il pubblico: quello della libreria è un po' diverso rispetto a quello "digitale". Finora ho scritto romanzi brevi pensando al secondo, adesso vorrei scrivere una storia che possa avvicinare anche i lettori "tradizionali".

Raccontaci un po' della tua arte, ovvero: come scrivi? Hai dei riti particolari, dei momenti preferiti, dei luoghi giusti dove farlo?

Per scrivere ho "La mia Stanza tutta per me", come la chiamerebbe Vir-



ilcibodell'anima

“La normalità è spettacolare”

gina Woolf. Sono molto metodica e superstiziosa, e non potrei scrivere in



nessun altro luogo al mondo se non alla mia scrivania, con i miei gatti che girano attorno e i miei riti apotropai- ci che non posso rivelare altrimenti smetterebbero di funzionare.

La scrittura è per te un fatto prima di tutto privato, che poi diventa pubblico?

Prima di pubblicare il primo romanzo, scrivevo per me, perché mi divertiva. Adesso che ne ho pubblicati tre, mi diverte anche di più perché posso confrontarmi con le mie lettrici e parlare con loro dei miei personaggi come fossero reali, senza sembrare pazza. Certo, c'è anche il rovescio della medaglia: mentre scrivo a volte mi domando, nel panico: “Piacerà questa scena?”, “Come troveranno questo o quel personaggio?”. Insomma, nel pubblicare aumenta il divertimento ma anche l'ansia da prestazione.

Veniamo al tuo ultimo lavoro: “L'importanza di chiamarsi Cristian Grei”

“L'importanza di chiamarsi Cristian Grei” non è una parodia delle famose

Sfumature, e nemmeno una rivisitazione in salsa italiana del bollente rapporto tra Dominatore e Sottomessa che sta facendo sospirare le donne su scala mondiale. È una storia d'amore che, strizzando l'occhio al Bestseller, vuol dimostrare *quanto la normalità sia spettacolare*, quanto anche un carro funebre possa sembrare a una donna un elicottero, se solo si trova con la persona giusta. Il mio Cristian ha una “Stanza dei Giochi”, ma sono giochi veri! Davanti alla Playstation, lui e la sua migliore amica giocano, si divertono e imparano ad amarsi. Persone vere che si rispettano e amano per quello che sono. Del resto, io sono convinta che le donne amino di più chi le fa ridere...

Per finire: cosa consiglieresti ad una persona che vorrebbe tanto scrivere per vedersi pubblicare?

Non sono di certo la persona più adatta a dare consigli, visto che ne ho continuamente bisogno anche io. Posso dire quello che dico a me stessa: provarci e riprovarci senza arrendersi mai. Nella scrittura come nella vita. *E in bocca al lupo a tutti!*



conosciuti prima di dinamismo nelle statue a figura intera e naturalismo nei ritratti. Lungo il percorso, maestose statue di divinità, atleti ed eroi sono affiancate a splendidi ritratti di personaggi storici. Per info: www.palazzostrozzi.org/Sezione.jsp?idSezione=2870.



Otto donne... forse no! 21 Marzo prima nazionale al Pacini di Pescia

di Carlo Giannetti

Sabato 21 marzo, alle ore 21.00 presso il teatro comunale G. Pacini di Pescia si svolgerà la grande prima nazionale della commedia *Otto donne... forse no!*, desiderata dall'Associazione Culturale e di Comunicazione Pinocchio e dal Comune di Pescia. La commedia in due atti ispirata al testo di Robert Thomas “8 femmes” sarà interpretata dalle 8 più celebri drag queen toscane: Drastik Queen Marchesa Drastik, che veste il ruolo della Camp Queen, Lauren DeGlamour, la Fashion Queen, e Sheila De Rose, la Glamour Queen, che curano anche la regia della commedia, affiancate da La Wanda Gastrica, Christine La Croix, Pavona Mugler, Magdalene Strass e Dalidame. Nella trascrizione del testo sono stati evidenziati gli aspetti più ironici per meglio esaltare le doti comiche degli otto interpreti.

E' ma... è forse...

di Pierluigi "Gigi Dj" Pardocchi

"E' quando tu voli". Se digitate su Google questa frase vi appaiono le parole de "La pioggia di marzo" immortale classico della musica brasiliana scritta dal grande Jobim e magistralmente "italianizzata" da Giorgio Calabrese, un "bossa nova" che vi sarà sicuramente ritornato in mente. La rete, infatti ci ricorda quanto la musica è sempre una parte importante delle nostre giornate, infatti quando a Sanremo sono spariti la politica, il gossip, la comicità più o meno di moda sono tornati i record....(ma guarda caso). Risultato: alla radio e in giro si riascoltano delle belle canzoni italiane, i nostri artisti ricominciano a girare per tv, giornali, radio... al loro posto insomma.

Hanno vinto i "tenorini"... ("ma che barba", il solito commento da bar), risultato: è partita per loro una tournée mondiale e tutti gli amanti del Bocelli-style in giro per il mondo non vedono l'ora di vederli dal vivo. In fondo, in tempi di crisi, cosa



vogliamo di più? Guardando, infatti, le classifiche di vendita (digitali e non), ci sono nomi italiani passati dal Teatro Ariston: da Malika Ayane a Tiziano Ferro, da Nek a Nesli, da Ed Sheeran (cosa vi dicevo io qualche mese fa?) a Il Volo. Poi c'è Jovanotti.... si proprio lui. "Non vedo l'ora



di andare al concerto quest'estate" diceva un'amica l'altra sera durante l'aperitivo-chic.... prima almeno ascolta il nuovo disco no? Il disco di Lorenzo è come al solito imprevedibile, mai banale, elettronico e acustico allo stesso tempo, dolce e martellante come solo lui sa fare. Canzoni come "Il cielo immenso"

ti lasciano a bocca aperta, insieme le ritmiche di "Musica" ti fanno alzare il volume come si faceva da ragazzini, "L'alba" ti fa entrare in quel viaggio musicale che è in estrema sintesi un disco di Lorenzo. Odi, la versione integrale del progetto Lorenzo 2015 CC è come tentare di leggere "Il nome della rosa" tutto d'un fiato, ma non si può avere tutto dalla vita, il nostro eroe è un fiume in piena quando scrive e bisogna perdonargli un pò di eccesso di foga.

Fermati, voi direte e io scusate ri-

spendo, ascoltatelo bene e veramente non vedo in giro per il mondo un'artista così poliedrico e interessante. Qualche d'uno in effetti c'è, ma non mi dite la ragazzina che canta la colonna sonora di "50 sfumature di grigio" (Ellie Goulding), brava sì ma in fondo va bene per i pezzi dance di Calvin Harris. Voglio, invece, farvi un nome: John Legend, cantante di colore che ha vinto l'oscar col brano "Glory" per il film Selma. Questo pezzo coniuga gospel, rap-sociale e bel canto black e non è un caso che venga da quest'artista che nella sua storia musicale ci ha regalato pagine stupende come "All of me", "Tonight" e "Ordinary people". Vi lascio dopo aver visto durante la notte degli oscar Lady Gaga

che si è esibita nella colonna musicale del classico "Tutti insieme appassionatamente", per testimoniare come la discografia a stelle e strisce sia



nel delirio più completo (vogliamo parlare del nuovo cd di Madonna?), Imagine Dragons, Saint Motel sono bravi ragazzi ma teniamoci stretti i nostri cantanti, fidatevi...



MUSIC STAFF



Service Audio Luci & Video
Noleggio Palchi - Strutture
Mega schermi



rent lights & sound

direttamente i materiali per la tua festa fai da te

Organizzazione Spettacoli

Dal 2001 la grande vetrina di artisti per ogni evento



...e per una serata da delirio

Paolo e il suo



Tel 0572.80007 - Mobile 330.566270 - e.mail:info@musicstaff.it

10 MARZO, ore 21.00**VINCENTE AMIGO IN CONCERTO
OBIHALL FIRENZE**

Vicente Amigo, uno dei più acclamati chitarristi di flamenco torna in Italia con un tour che omaggia il nostro paese e sceglie di festeggiare i suoi 25 anni di carriera artistica con un concerto che è la summa dei suoi più grandi successi. Sul palco Vicente torna alla formazione originaria del quartetto con bailador, accompagnato da Añil Fernández (Seconda Chitarra), Paquito González (Percussioni), Rafael de Utrera (Cantaor) e Dani Navarro (Bailador). In compagnia dei suoi musicisti, cantaor e bailador, risulta uno squisito piacere per i sensi e uno spettacolare concerto flamenco.

19 MARZO, ore 21.15**DANNY SADA in CANZONI SENZA TEMPO
OSPITE BOBBY SOLO
TEATRO VERDI DI MONTECATINI TERME**

Le più belle canzoni di Charles Aznavour interpretate da Danny Sada in una originale serata dedicata alla canzone d'autore. Un tuffo emozionante nelle magiche atmosfere di "Canzoni senza tempo" in uno spettacolo di assoluta originalità. Danny Sada rende un particolare omaggio ad Aznavour, all'immenso artista e ad altri mostri sacri come De André, Endrigo, Paoli, Tenco. La partecipazione straordinaria di Bobby Solo rende l'evento ancora più avvincente.

23 & 24 MARZO, ore 20.45**FIGURELLA MANNOIA LIVE
TEATRO VERDI DI FIRENZE**

Appuntamento con il nuovo tour "FIGURELLA LIVE" in cui l'artista proporrà i successi della sua carriera e - per la prima volta live - i brani del nuovo album FIGURELLA. Ancora una volta l'artista incanterà il pubblico con le mille sfumature della sua voce e canzoni senza tempo, scritte per lei dai più grandi autori italiani.

25 MARZO, ore 20.45**FRANCESCO DE GREGORI IN VIVAVOCE TOUR
MANDELA FORUM FIRENZE**

Tour nei palasport e nei teatri con cui l'artista presenterà live "VIVAVOCE", il doppio album in cui rivisita con arrangiamenti inediti 28 tra i più importanti e significativi brani del suo repertorio.

27 MARZO, ore 21.00**ALAN PARSONS LIVE PROJECT IN THE
GREATEST HITS TOUROBIHALL FIRENZE**

Un concerto straordinario dove verranno presentati i più grandi successi dagli storici "Time", "Eye in the sky" e "Psychobabble", a quelli più recenti, nel suo ultimo album A Valid Path uscito nel 2004.

Ad accompagnare l'artista un'affiatatissima band consolidatasi negli ultimi anni, con Pj Olsson alla voce, Alastair Greene alla chitarra, Todd Cooper al Sax, Guy Erez al basso, Manny Focarazzo alle tastiere e Dan Tracey alla chitarra e Danny Thompson alla batteria.

27 & 28 MARZO, ore 21.00**LIGABUE IN MONDOVISIONE TOUR
MODIGLIANI FORUM LIVORNO**

Un tour nei palasport con il quale si concluderanno gli appuntamenti live del "Mondovisione Tour", iniziato a marzo 2014 nelle "piccole città", proseguito l'estate scorsa negli stadi e in giro per il mondo da ottobre scorso.

28 MARZO, ore 21.00**SPANDAU BALLET IN ITALIAN TOUR
NELSON MANDELA FORUM FIRENZE**

La band di Tony Hadley a ottobre 2014 ha pubblicato l'antologia The Very Best Of Spandau Ballet: The Story, una raccolta completa dei loro grandi successi con in aggiunta tre brani inediti, intitolati This Is The



Love, Steal e Soul Boy. Le novità per i fan della band non sono finite, infatti per il 2015 (oltre al tour) è previsto anche un nuovo album di inediti.

29 MARZO, ore 21.00**ALICE IN WEEKEND LIVE
TEATRO PUCCINI FIRENZE**

Alice torna sul palco per presentare i brani del suo nuovo album Weekend con tre concerti esclusivi che anticipano il tour previsto per la prossima estate: Roma, Firenze, Milano. Oltre ai brani che compongono il suo nuovo lavoro discografico uscito lo scorso 11 novembre, Alice proporrà dal vivo le canzoni scelte dal suo ampio repertorio, con l'intento di condividere i momenti più significativi del proprio percorso musicale.

**7 & 8 APRILE, ore 21.00****FEDEZ IN POP-HOOLISTA LIVE
OBIHALL FIRENZE**

Con POP-HOOLISTA, quarto album (uscito il 30 settembre 2014 già disco di Platino) del cantautore Fedez, l'artista riesce ancora una volta a intercettare i gusti del pubblico, sperimentando sia in termini di contenuti che di forme e di generi e sconfinando come d'abitudine nel punk, nell'elettronica, nella musica più melodica, nel reggae ma soprattutto nel classico cantautorato.

A+++

A++

A+

A

B

C

D

Anyenergia S.r.l.
Via Mazzini 17/A, Massa e Cozzile (PT)
www.anyenergia.it | info@anyenergia.it
0572-386663 | 347-3150617

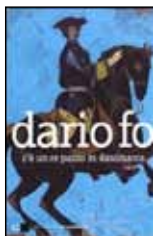
anyenergia

**PROGETTAZIONE e INSTALLAZIONE
MANUTENZIONE e MONITORAGGIO**

Impianti Fotovoltaici
Climatizzazione
Infissi PVC
Risparmio Energetico

Classifica libri più venduti
febbraio 2015

1[-]
**Sette brevi
lezioni di fisica**
Rovelli Carlo,
Adelphi
2014



2[-]
**C'è un re pazzo
in Danimarca**
Fo Dario,
Chiarelettere
2015



3[1]
**Il magico
potere del
riordino.
Il metodo
giapponese ...**
Kondo Marie,
Vallardi A.
2014



4[-]
Numero zero
Eco Umberto,
Bompiani
2015



5[4]
**Cinquanta
sfumature
di grigio**
James E. L.,
Mondadori
2014

Come costruire la biblioteca di Quello Che C'è

Racconti nella rete

Come sognare la biblioteca di Quello che c'è

di Simone Ballocci

Questo mese interrompiamo un attimo il nostro viaggio nella lettura per fare un salto in un mondo ad esso intimamente collegato: quello della **scrittura**. Per far questo, oltre a scegliere di dedicare la copertina di questa nostra rubrica di arte ad una scrittrice, appunto, voglio parlarvi in questo spazio di **Racconti nella rete**, un premio letterario, collegato al XXI Festival LuccaAutori, nato da un'idea del giornalista Demetrio Brandi. "Racconti nella rete" è un premio che, sfruttando i potenti mezzi, appunto, della rete di internet, riesce infatti ad avvenire durante tutto l'anno: sul sito www.raccontinellarete.it, infatti, gli scrittori e gli aspiranti tali possono pubblicare i loro racconti inediti. E sin qui, niente di eccezionale.

La cosa particolarmente interessante è che, tradendo una autentica, quanto interessantissima vena *social*, il sito e il premio offrono ai partecipanti anche la possibilità di leggere e commentare le prove altrui, dandogli una fortissima opportunità di espressione e di confronto reciproco, in una sorta di *agorà virtuale* particolarmente partecipata e di

livello molto ma molto alto. È, insomma, "uno spazio privilegiato per dar voce alle proprie fantasie, memorie o sogni, per cimentarsi nella scrittura creativa e per saggiare il proprio lavoro", come si legge nell'autopresentazione del concorso, che prosegue: "[Racconti nella rete] è uno spazio democratico in cui si dà possibilità di espressione a tutti coloro che lo desiderino".

Partecipare è particolarmente semplice: basta registrarsi sul sito, e postare il proprio racconto tenendo conto delle poche, semplici regole e limitazioni in quanto a lunghezza, senza tra l'altro incontrare, invece, regole e limitazioni sul contenuto. Termine ultimo: 31 maggio 2015.

Dopo quella data la giuria tecnica sceglierà i 25 racconti che verranno inseriti in una apposita antologia edita da Nottetempo.



6[7]
**Cinquanta
sfumature di
nero**
James E. L.,
Mondadori
2014



7[6]
Avrò cura di te
Gramellini
Massimo;
Gamberale
Chiara, Longanesi
2014



8[10]
**Cinquanta
sfumature di
rosso**
James E. L.,
Mondadori
2014



9[8]
**Le mille luci
del mattino**
Sánchez Clara,
Garzanti Libri
2015



10[9]
**Una lunga
estate crudele**
Gazzola Alessia,
Longanesi
2015



M ANUELA
ACCONCIATURE

*acconciature unisex, extensions
solarium trifacciale e intero*

VIA GARIBALDI 56 BORGO A BUGGIANO TELEFONO 339.4358176



Alla scoperta di Napoli

di Francesca Masotti

Amata e criticata, orgogliosa e sfacciata, unica e piena di contrasti, Napoli è una delle più antiche città d'Europa che vanta un centro storico talmente denso di monumenti artistici da essere stato inserito nelle liste dei patrimoni dell'Umanità da parte dell'UNESCO nel 1995. Il punto da cui iniziare a scoprire la città partenopea è Spaccanapoli, la lunga via che taglia in due il centro storico, da qui il nome, dai Quartieri Spagnoli al Quartiere Forcella. Qui si respira la vera Napoli, caotica, rumorosa e ricca di edifici i cui diversi stili architettonici sovrapposti testimoniano le varie culture che l'hanno dominata nel corso dei secoli. Da non mancare una passeggiata lungo via Toledo, l'elegante strada su cui si apre la magnifica Galleria Umberto I, un tempo ritrovo di artisti e scrittori. Non lontano da qui si trovano altri luoghi di interesse come il Castel Nuovo, più conosciuto come Maschio Angioino, che in passato fu dimora per re e baroni, il

Teatro San Carlo, il più antico teatro d'opera di tutta Europa, e la famosa piazza del Plebiscito. Dal 22 al 25 si tiene in città l'evento "Youfilmmaker". Si tratta del Festival Internazionale del Cortometraggio Giovanile, un'interessante rassegna di opere di giovani, e giovanissimi, artisti. Infine, non si può lasciare Napoli senza aver assaggiato la sua incredibile e inimitabile cucina: tra pizza, pastiera, babà e struffoli, la cucina napoletana è una vera e propria attrazione turistica al pari dei monumenti cittadini.



La cultura in diretta dall'Italia

Steve McCurry.

Oltre lo sguardo-Monza (fino al 6/04).

Villa Reale di Monza ospita la mostra dedicata ad uno dei più grandi fotografi contemporanei.

L'esposizione, composta da circa centocinquanta immagini e arricchita da video nei quali McCurry si racconta, presenta sia i lavori più recenti del fotografo che opere divenute oramai veri e propri cult, come il Ritratto della ragazza afghana, icona assoluta della fotografia mondiale.

Le chiavi di Roma, la città di

Augusto-Roma (fino al 4/04).

Nelle sale del Museo dei Fori Imperiali nei Mercati di Traiano viene raccontata la trasformazione che la Urbs ha avuto grazie all'imperatore Augusto, di cui quest'anno si celebra il bimillenario della morte. Un percorso fatto di filmati, applicazioni mobili e una mappa della città accompagnano il visitatore a ripercorrere la storia dell'Impero più grandioso di tutti i tempi.

GIOIELLERIA 

MANCINI 

GIOIELLERIA
OREFICERIA
OROLOGERIA
ARTICOLI
DA REGALO



VIA E. TOTI, 57/67
MONSUMMANO TERME (PISTOIA)
TELEFONO 0572.51480

BOMBONIERE

Matrimonio
Comunioni
Nascite
Articoli da regalo

Ferretti

**Bomboniere a
partire da
Euro 0,50**



via Gramsci, 50 Loc. TRAVERSAGNA
MASSA E COZZILE telefono 0572.73783

**BAR
CAPRICCIO**

**Colazioni
Aperitivi
Panini**



**Aperto
dalle 5.00 alle 20.00**

via Gramsci, 52
Traversagna
telefono 0572.78658



NOTIZIE DAL MERCATO IMMOBILIARE

AFFITTO A CANONE CONCORDATO IN VALDINIEVOLE

a cura di Luca Immobiliare

Si informano i cittadini che a tutti i comuni della Valdinievole è stato recentemente riconosciuto "lo stato di emergenza a seguito degli eventi calamitosi avvenuti negli ultimi cinque anni". In virtù di questo, i proprietari di immobili della zona, potranno stipulare con i propri inquilini contratti di locazione a canone concordato 3+2. Inoltre, i proprietari che opteranno per il regime fiscale della "cedolare secca" potranno beneficiare di una tassazione agevolata all'aliquota del 10% anziché del 21% valida per tutto il quadriennio 2014-2017. Questa è una notizia importante

perché, abbinando la suddetta tipologia contrattuale all'esercizio della cedolare secca, il proprietario avrà una consistente riduzione delle tasse e gli inquilini potranno trovare appartamenti in affitto a canoni più accessibili. Tutto questo contribuirà ad abbassare i prezzi di mercato degli affitti e ridurrà il numero degli sfratti per morosità incolpevole. Il contratto di affitto a canone concordato è una particolare forma di contratto di locazione che prevede una durata minima di tre anni più altri due di rinnovo automatico (3+2), in cui gli importi massimi e minimi dei canoni sono

stabiliti a livello locale attraverso la contrattazione tra sindacati degli inquilini e associazioni dei proprietari, sulla base delle caratteristiche dell'alloggio, della zona dove è situato e del numero degli occupanti. Prima di procedere a stipulare un contratto a canone concordato, occorre verificare l'accordo territoriale del comune di appartenenza contenente le prescrizioni alle quali attenersi per la determinazione del valore locativo degli immobili che solitamente è inferiore ai prezzi di mercato.



LUCA IMMOBILIARE

di Luca Rag. Trucchio

PESCIA - VENERI 1

Appartamento di mq. 110 circa recentemente ristrutturato, posto al secondo piano di un palazzo storico composto da quattro unità abitative. l'immobile è suddiviso in sala da pranzo, cucina, due camere da letto e bagno, oltre ad un ampio soppalco con camera, bagno e ripostiglio/ lavanderia. l'immobile è corredato da garage ed e' in classe energetica "g" con ipe pari a 218,00 kwh/mq anno,
RIF. 0740 RIC. € 125.000,00



PONTE BUGGIANESE 2

Appartamento di mq. 80 circa in ottimo stato di manutenzione, posto a secondo ed ultimo piano di un piccolo fabbricato di tipo quadrifamiliare. l'immobile è internamente suddiviso in soggiorno, cucina/pranzo, disimpegno, camera matrimoniale, cameretta, studio e bagno, oltre a due balconi. l'appartamento è corredato esternamente da due posti auto e da un garage ed è in classe energetica "g" con ipe 240,10 kwh/mq anno ed indice involucro 145,62,
RIF. 0679 RIC. € 147.000,00



PESCIA 3

Villa di complessivi mq. 160 circa da rimodernare, posta in ottima posizione collinare, libera su tutti i lati, disposta su due livelli così suddivisi: piano terra rialzato con ingresso, sala, cucina/pranzo, due camere matrimoniali, studio e bagno; piano seminterrato con ampio garage, cantina e ripostiglio. l'immobile è corredato da ampio giardino di circa mq. 500. l'immobile è di classe energetica "g" con ipe 291,054 kwh/mq anno ed indice involucro 197,00,
RIF. 0392 RIC. € 325.000,00



Luca Immobiliare
è disponibile
per consulenze
sia telefonicamente
che presso gli uffici di
Chiesina Uzzanese e
Borgo a Buggiano.

MASSA E COZZILE - TRAVERSAGNA 4

Villetta di recente costruzione di mq. 90 circa, in ottimo stato di manutenzione, libera su tre lati, disposta su due livelli così suddivisi: piano terra con soggiorno, cucina/pranzo, bagno e ripostiglio; piano primo con camera matrimoniale, camera doppia e bagno, oltre a balcone. esternamente l'immobile è corredato da giardino e da posti auto. l'immobile è in classe energetica "g" con ipe 280,00 kwh/mq anno,
RIF. 0695 RIC. € 195.000,00



MOSUMMANO TERME 5

Villetta di mq. 90 circa in buono stato di manutenzione, libera su tre lati, disposta su un unico livello così suddiviso: sala, cucina/pranzo, due camere matrimoniali e bagno, oltre ad ampia soffitta di altri 90 mq. l'immobile è corredato esternamente da ampio spazio di circa mq. 150 e da due ampie rimesse ed è in classe energetica "g" con ipe 242,383 kwh/mq anno,
RIF. 0750 RIC. € 148.000,00



PONTE BUGGIANESE - ANCHIONE 6

Villetta indipendente di complessivi mq. 250 circa, da rimodernare, disposta su due livelli così suddivisi: piano terra (alto 2,05 mt.) con garage, taverna con caminetto, bagno e tre ripostigli; piano primo con ingresso, sala, soggiorno, cucina, due camere matrimoniali, una cameretta e bagno, con sovrastante soffitta. esternamente l'immobile è corredato da giardino disposto su quattro lati di totale mq. 300 circa e da tre posti auto. l'immobile è in classe energetica "g" con ipe pari a 340,40 kwh/mq anno ed indice involucro 204,40,
RIF. 0735 RIC. € 229.000,00



Per festeggiare 15 anni di attività, i clienti che affitteranno o compreranno casa servendosi di **Luca Immobiliare**, riceveranno un simpatico omaggio: un weekend per due persone (pernottamento e colazione) in una delle 120 accoglienti strutture proposte ed immerse nella natura.

Amburgo giovane e divertente

di Francesca Masotti

La città tedesca è stata inserita tra le dieci mete consigliate per le vacanze giovani dal quotidiano inglese The Guardian. Perché? Facile: è economica, ha locali ad alto tasso di divertimento ed è una delle città più vivibili al mondo.

La particolarità di Amburgo si percepisce già dalla sua posizione: pur trovandosi a oltre cento chilometri di distanza dal mare ha uno dei porti più grandi in

Europa e ampie spiagge che, durante la stagione estiva, sono molto frequentate grazie agli spassosi beach bar. Amburgo è moderna e cosmopolita, mondana e chic al tempo stesso. Le cose da visitare sono molte, come il Municipio, le eleganti vie dello shopping, la rete di canali e, soprattutto, le zone verdi intorno ai due laghi cittadini Bennenlster e Aussen-



ster, creati dai fiumi Alster ed Elba nel cuore della città. La città possiede anche uno storico quartiere a luci rosse, il Reeperbahn. Un tempo vera e propria strada dove circolavano marinai in trasferta, è oggi il fulcro della città dove accanto a discoteche e locali notturni convivono

cinema e teatri. Molto interessanti da visitare il Museo Marittimo e il Museo Specicherstadt. Visitandoli entrambi ci si rende conto del ruolo del porto per questa città.

L'area portuale, tra l'altro, è stata interamente riqualificata ed è proprio qui che, da un po' di tempo, nascono le tendenze. Il quartiere Hafen City, ad esempio, al cui interno si trovano opere di architettura contemporanea, come la Filarmonica dell'Elba, edifici residenziali e spazi commerciali, è stato eletto modello di sviluppo per le città sull'acqua.

La cultura in diretta dal mondo

di Francesca Masotti

Witness at a Crossroads:

il fotografo Marc Ribaud in Asia-New York (fino al 23/03).

Tra i primi fotografi stranieri a ottenere un permesso per entrare in Cina dopo la rivoluzione del '49, Ribaud si dedicò all'esplorazione del continente asiatico su invito di Cartier-Bresson e Capa. Oltre cento scatti in bianco e nero suddivisi per area geografica e ordine cronologico che ripercorrono le grandi trasformazioni nella vita quotidiana dei cinesi negli anni '50.

Richard Tuttle: I don't know. La trama del linguaggio tessile-Londra (fino al 6/04). Gli enormi spazi della galleria di arte contemporanea Tate Modern di Londra, sono la location di questa interessante mostra dedicata allo scultore americano Richard Tuttle dove sono esposte opere realizzate a mano dall'artista con fibre naturali.




Colazioni & Primi Piatti




Via Provinciale Lucchese, 286
SANTA LUCIA DI UZZANO
telefono 0572.452248
lisbettaniccoli@libero.it

DAL 1985
A BORGIO A BUGGIANO

ARTE ORAFFA



LABORATORIO
GIOIELLERIA
OREFICERIA
OROLOGI



VIA ROMA, 14
BORGIO A BUGGIANO
TELEFONO 0572.33383

il Girotondo

PRIMA INFANZIA, PREMAMAN e non solo...
Montecatini Terme

Prenota la tua **LISTA NASCITA** e avrai in **OMAGGIO** il KIT (pannolini + salviette + pasta cambio + bagno-shampoo)

Incontri gratuiti con la **Dr.ssa ELENA SARDI**
6 marzo, ore 17
Il lettone non è abbastanza grande per tutti
20 marzo, ore 17
Le regole e i NO che aiutano a crescere
27 marzo, ore 17
Autonomia: fare da sé presto
e bene Gradita la conferma

Massaggio infantile, attraverso la magia del contatto pelle a pelle
Dr.ssa **PERLA GIOMEI**
14 marzo, ore 10.30 | 18 marzo, ore 10.30
Gradita conferma al 339.3129224





catimini

via Marruota, 122 MONTECATINI TERME
telefono 0572.911838

Per info: **Il Girotondo Snc Montecatini** seguici su 

QUELLO CHE C'E'... A TEATRO!

14 marzo
LE DOLENTI NOTE

Dove: Monsummano Terme (PT)
Teatro Yves Montand

Quando: 14 marzo, ore 21

Per info: www.comune.monsummano-terme.pt.it e.vigilanti@comune.monsummano-terme.pt.it
Tel. 0572.959236

Di e con Banda Osiris

Per la prima volta il palco del Montand ospita la Banda Osiris; nata nel 1980 a Vercelli, è considerata la massima espressione in Italia della comicità nel teatro musicale. L'originalità della proposta che fonde musica, teatro e comicità riscuote un immediato successo.



Dopo essersi addentrata in modo irriverente nei meandri del complesso universo delle sette note, aver abbattuto i rigidi accademismi e le barriere dei generi musicali, intrecciando, tagliando e cucendo musica classica e leggera, jazz e rock, il furore dissacratore della Banda Osiris si concentra, in questo nuovo spettacolo, sul mestiere stesso di musicista. Prendendo spunto dall'omonimo libro, la Banda Osiris trasforma le pagine scritte in un viaggio musical-teatrale ai confini della realtà. Con l'abilità mimica, strumentale e canora che li contraddistingue, i quattro protagonisti si divertono con ironia a elargire provocatori consigli: dal perché è meglio evitare di diventare musicisti a come dissuadere i bambini ad avvicinarsi alla musica, da quali siano gli strumenti musicali da non suonare a come eliminare i musicisti più insopportabili. Attraverso musica composta e scomposta, musica da camera e da balcone, Beatles e Vasco Rossi, la Banda Osiris tratteggia il ritratto impietoso della figura del musicista: presuntuoso, permaloso, sfortunato, odiato, e, rara-

mente, amato. Uno spettacolo per tutti i gusti e tutte le età!

QUANDO LA MOGLIE E' IN VACANZA

Dove: Montecatini Terme (PT)
Teatro Verdi

Quando: 14 marzo ore 21

Per info: www.teatroverdimontecatini.it
info@teatroverdimontecatini.it
Tel. 0572.78903

Di George Axelrod con Massimo Ghini e Elena Santarelli. Regia Alessandro D'Alatri. E' del 1955 la consacrazione internazionale ad opera di Billy Wilder di "Quando la moglie è in vacanza", un testo di George Axelrod che aveva debuttato tre anni prima a Broadway. Considerata un classico della modernità, è una commedia sulle manie erotiche dell'uomo medio e al tempo stesso una feroce satira di costume contro il perbenismo di una certa middle-class che sembra non avere epoche. La prorompente fisicità di una ragazza, cui presta il volto l'affascinante e vitale Elena Santarelli, entra come un uragano nella banale quotidianità di un maschio irrisolto. Un Massimo Ghini con l'aria di uno che più

Lilliput



&

Mini

Lilliput

- Articoli per la prima infanzia
- Liste di Nascita
- Soluzioni di arredo per camerette

**2 punti vendita in
Valdinievole per la
gioia dei bambini!**

via Pistoiese, 108 Buggiano



via Bruceto, 65 Margine Coperta



**Tante occasioni, sconti particolari
...assolutamente da non perdere!**

telefono 0572.910092 | www.lilliputprimainfanzia.com | Lilliput Prima Infanzia





che subire l'attrazione femminile sembra essere spaventato da quell'opportunità apparentemente irraggiungibile. E se la traduzione e l'adattamento teatrale sono stati affidati ad uno specialista come Edoardo Erba, Renato Zero ha creato appositamente le musiche per lo spettacolo che il regista Alessandro D'Alatri farà rivivere adeguandolo ai nostri riferimenti culturali e dividendone i tempi narrativi: il piano reale e la proiezione delle reciproche insicurezze dei personaggi.

22 marzo
PINOCCHIO

Dove: Pistoia – Piccolo Teatro Bolognini

Quando: 22 marzo, ore 16.00
Per info: www.teatridipistoia.it
atp@teatridipistoia.it
Tel. 0573.371608 - 371690
Liberamente ispirato a "Le avventure di Pinocchio. Storia di un burattino" di Carlo Collodi. Regia e drammaturgia Luana Gramigna con Alice De Marchi, Gianluca Gabriele Enrica Zampetti.

Ci troviamo in un Teatro di Marionette dismesso, in un luogo dal sapore incantato, a raccontare una storia che vede come protagonista proprio un burattino, creato di proposito per calcare le scene. A ben vedere, però, c'è un curioso ribaltamento in atto: anziché essere i pupazzi a rappresentare gli esseri



viventi sono invece gli esseri umani, gli attori, a rappresentare i burattini. Ad accompagnarci in questo mondo liminale,

la frontiera magica tra sogno e realtà, è la figura enigmatica della Fata-bambola turchina, che si anima, con movimenti plastici e un fare straniato, per raccontare le peripezie di Pinocchio. È lei la narratrice-manipolatrice della storia che, usando costantemente trucchi teatrali, guida Pinocchio nelle sue avventure-disavventure iniziatriche. La didattica della favola di Collodi, che oggi può risultare quasi pedante, è amalgamata all'umorismo e ad una forte potenza visiva della scena. La storia originale è estremamente tetra, permeata dal tema della morte, e per questo può risultare perfino inquietante, tuttavia questo aspetto è qui diradato da una recitazione a tratti straniata, ironica e grottesca.

24 marzo

ALLA STESSA ORA IL PROSSIMO ANNO

Dove: Lamporecchio (PT)
Teatro Comunale

Quando: 24 marzo, ore 21.00

Per info: www.comune.lamporecchio.pt.it Tel. 0574.608218

Assisti in diretta alle partite
EUROPA LEAGUE
della FIORENTINA al
VIOLA CLUB CARPE DIEM
DAL MAGICO!!!



prossime partite
12 marzo ore 21,05
FIORENTINA - ROMA
19 marzo ore 19,00
ROMA - FIORENTINA

**vieni a vedere le
partite e cena con noi**
prenotazione obbligatoria
320.9520640

**CARPE
DIEM**

bar · pizzeria al taglio e da asporto ·
paninoteca · primi piatti · pranzi di
lavoro a buffet · insalateria

APERTO TUTTI I GIORNI

dal lunedì al giovedì dalle
4.00 alle 20.00

Dal venerdì alla domenica
ORARIO CONTINUATO 24h su 24h
per apertura straordinaria
per **COLAZIONI NOTTURNE** dopo discoteca

via Livornese di Sopra, 14 CHIESINA UZZANESE
telefono **0572.48256** | Luca Pucci magico!!!

**La colazione giusta per
cominciare bene la giornata!**



Grazie a tutti per i nostri
10 anni di attività

**La bontà
che ti salta in bocca!!**





Di Bernard Slade con Marco Columbro e Gaia De Laurentiis. Regia di Giovanni De Feudis

La commedia, prodotta per la prima volta nel 1975, è forse la più famosa ed amata commedia romantica del ventesimo secolo, considerata la migliore di quelle a due personaggi. Diventata un film di successo, resta una delle commedie più prodotte nella storia dello spettacolo. George è fuori casa per lavoro. Doris è fuori casa per un ritiro spirituale. Sono al ristorante, lui la nota e le manda una bistecca. Sì, certo, alle signore si mandano fiori ma quel ristorante è rinomato per le bistecche non per i fiori. Comunque i due finiscono in quella camera di motel californiano come per caso. Entrambi sposati con figli, entrambi benpensanti. La mattina dopo si ritrovano oppressi da un deva-

stante senso di colpa. Tanto devastante che decidono di rivedersi. Il prossimo anno, lo stesso giorno, la stessa ora, stesso motel, stessa camera. E poi l'anno dopo, e poi l'anno dopo ancora. Anno dopo anno...

27, 28 e 29 marzo

DIPARTITA FINALE

Dove: Pistoia – Teatro Manzoni

Quando: 27 marzo, ore 21; 28 marzo, ore 21; 29 marzo, ore 16

Per info: www.teatridipistoia.it

atp@teatridipistoia.it Tel. 0573.99161

Di Franco Branciaroli con Gianrico Tedeschi, Ugo Pagliani, Franco Branciaroli, Massimo Popolizio. Regia Franco Branciaroli.

Dopo l'apprezzata edizione di Finale di Partita di Beckett del 2006, Franco Branciaroli da autore firma, con questo Dipartita Finale, un testo ascrivibile alla stessa atmosfera dell'assurdo. È la storia di tre clochard, Pol, Pot e il Supino, comicamente alle prese con le questioni ultime, cui li costringe Toto, travestimento della morte. Oltre allo

stesso Branciaroli, che ricoprirà proprio questo ruolo, ad interpretarlo ci sarà un cast esemplare di attori: Gianrico Tedeschi, Ugo Pagliani e Massimo Popolizio, presentati in locandina in ordine anagrafico.

E il fine metafisico, quello di un mondo affossato dall'assenza di valori e che affida la propria longevità alla scienza, in assenza di una fede nell'immortali-



tà, è perseguito con strumenti irresistibilmente divertenti. È una parodia, un western, un gioco da ubriachi sulla condizione umana dei nostri tempi, con tre barboni che giacciono in una baracca sulle rive di un fiume, forse del Tevere, e con la morte, nei panni di Totò menagramo, che li va a trovare impugnando la falce, con le parole dello stesso Branciaroli. Il finale, a sorpresa, è lieto per tre quarti.

Idea Casa s.n.c.
di Renato ed Ester Mancini

**Filati, Mercerie, Lane
Intimo Uomo,
Donna e Bambino,
Playtex, Lovable, Sloggi,
Liabel e Alpina**

via Marruota 124
51016 MONTECATINI TERME
telefono 0572.75169

*Colazioni,
pranzive veloci
aperitivi,
tabacchi*

**snack-bar
da Massimo**

via Marruota, 262
MONTECATINI TERME
telefono 0572.911591

**ORIGINAL
MARINES**

Chi vive original, veste original!

via Don Minzoni, 17
MONTECATINI TERME
telefono 0572.766174

1500mq di esposizione

G

*Abbigliamento
donna, uomo,
jeanseria,
bambino, neonato.
Intimo donna
e uomo.*



MARELLA
WEEKEND

MaxMara



MONNALISA

Pepe Jeans
LONDON

blugirl
Blumarine

TWIN-SET
SIMONA BARBIERI

GUESS

MOSCHINO



I nostri orari

Martedì, Mercoledì, 9.00-13.00 e 15.30-19.30 (ora solare)

Giovedì e Sabato 9.00-13.00 e 16.00-20.00 (ora legale)

Venerdì Orario continuato 9.00-19.30 (ora solare)

9.00-20.00 (ora legale)

1° e 3° Lunedì del mese 15.30-19.30 (ora solare)

16.00-20.00 (ora legale)

aperture straordinarie Domenica 22 marzo "Festa di primavera"
dalla 15,30 alle 19,30 (Tempo permettendo)

Domenica 29 marzo
dalla 16,00 alle 20,00

dal 1902

Giannino



*Biancheria, merceria,
tessuti e oggettistica
per la casa.*

*Abbigliamento
Sportivo.*



Blumarine



Fidelizzati con la G Card...
usufruirai di sconti e promozioni
la vostra fiducia è la nostra forza

G Giannino

via Cesare Battisti, 20 PESCIA (Pistoia) telefono 0572.479691 | 342.8686408
gianninopescia@gmail.com

QUELLO CHE C'È ...AL CINEMA!

Uscite del 12 marzo 2015

BLACKHAT



Regia di Michael Mann con Chris Hemsworth, Viola Davis, John Ortiz, William Mapother, Manny Montana, Ritchie Coster, Holt McCallany, Jason Butler Harner. Genere azione, drammatico, thriller.

Ambientato nel mondo della criminalità informatica globale, il film segue un detenuto in permesso che, insieme ai suoi soci americani e cinesi, è a caccia di una rete di criminalità informatica di alto livello da Chicago a Los Angeles, da Hong Kong a Giacarta.

THE SEARCH



Regia di Michel Hazanavicius con Bérénice Bejo, Annette Bening, Nino Kobakhidze, Nika Kipshidze, Maksim Emelyanov. Genere drammatico.

Durante la seconda guerra cecena, nel

1999, quattro destini si incroceranno a causa di questo conflitto.

Dopo l'assassinio dei genitori, un ragazzino scappa dal suo villaggio e si unisce al fiume di profughi dove incontra Carole, responsabile di una missione dell'Unione Europea. Grazie a lei tornerà lentamente alla vita. Nello stesso tempo, Raissa, sua sorella maggiore, lo sta cercando senza sosta tra i profughi. Da un'altra parte, Kolia, giovane russo di 20 anni viene arruolato nell'esercito. Piano piano la guerra diventerà il suo pane quotidiano.

CENERENTOLA

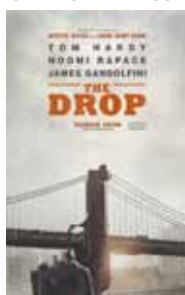


Regia di Kenneth Branagh con Lily James, Hayley Atwell, Cate Blanchett, Richard Madden, Helena Bonham Carter, Stellan Skarsgård, Holliday Grainger, Derek Jacobi, Ben Chaplin. Genere fantasy, avventura.

Nel nuovo film Disney "Cenerentola", il padre della giovane Ella, un mercante rimasto vedovo, sposa in seconde nozze Lady Tremaine (Cate Blanchett) e la porta a vivere in casa insieme alle sue due figlie Anastasia e Genoveffa. Quando il padre scompare misteriosamente, Ella (Lily James) si ritrova in balia di una famiglia in cui gelosia e crudeltà regnano sovrane. Relegata al ruolo di sgattera, Ella non si arrende alle difficoltà a cui va incontro e, memore delle ultime parole della madre, si mostra sempre coraggiosa e gentile, senza cedere mai alla disperazione o al disprezzo verso chi la umilia in continuazione. La sua fortuna è destinata a cambiare quando si profila all'orizzonte la possibilità di partecipare a un evento reale, dove spera di incontrare nuovamente il misterioso e affascinante sconosciuto (Richard Madden) che ha incontrato nel bosco, del tutto ignara di come questi sia in realtà il principe.

Uscite del 19 marzo 2015

CHI È SENZA COLPA



Regia di Michael R. Roskam con James Gandolfini, Tom Hardy, Noomi Rapace, James Frecheville, Matthias Schoenaerts, Elizabeth Rodriguez. Genere drammatico.

Bob Saginowski è un ex criminale di Brooklyn che gestisce un bar insieme a suo cugino Marv. Il locale però è il centro

di un sistema illecito per rifornire di denaro i gangster locali. I suoi tentativi di condurre una vita normale con la sua ragazza e un cucciolo di pit bull salvato dalla strada si infrangono quando rimane coinvolto in una rapina andata male.

IN THE HEART OF THE SEA



Regia di Ron Howard con Chris Hemsworth, Brendan Gleeson, Cillian Murphy, Michelle Fairley, Ben Whishaw. Genere drammatico.

Nell'inverno del 1820 la baleniera Essex viene aggredita da un'enorme balena bianca, provocando il naufragio dell'equipaggio. I sopravvissuti, abbandonati a loro stessi in mare per 90 giorni, saranno spinti oltre i loro limiti e costretti ad affrontare innumerevoli difficoltà per sopravvivere. Sfidando le tempeste, la fame, il panico e la disperazione, gli uomini mettono in discussione le loro convinzioni più profonde, dal valore della loro vita alla moralità dei loro scambi, mentre il capitano cerca di riprendere la rotta e il suo primo assistente tenta ancora di sconfiggere la grande balena.

LATIN LOVER



Regia di Cristina Comencini con Angela Finocchiaro, Virna Lisi, Valeria Bruni Tedeschi, Marisa Paredes, Candela Peña, Francesco Scianna, Jordi Molla, Lluís Homar, Carlo Buccirosso, Claudio Gioè, Neri

Marcorè. Genere commedia.

In un paesino della Puglia viene celebrato il decimo anniversario dalla morte di Saverio Crispo, attore simbolo del grande cinema italiano ed eterno latin lover. Alla cerimonia partecipano le

CAFFÈ

maraviglia®

Vendita diretta
cialde, capsule, caffè macinato & in grani
Macchine da caffè in comodato d'uso

Dal 1952 il caffè



sue cinque figlie che arrivano da tutto il mondo e due ex mogli, quella italiana e quella spagnola. Segreti, rivalità e nuove passioni porteranno le donne a scoprire un passato inaspettato e a rivedere la propria vita.

Uscite del 26 marzo 2015

CAKE



Regia di Daniel Barnz con Jennifer Aniston, Anna Kendrick, Britt Robertson, Sam Worthington, Lucy Punch, Chris Messina, William H. Macy. Genere drammatico. Claire Simmons (Jennifer Aniston)

soffre. Il suo dolore fisico è evidente dalle cicatrici che segnano il suo corpo e dal modo in cui si trascina in giro, sussultando a ogni tentativo di fare un passo. Non è brava nemmeno a nascondere il suo dolore interno, quello che le portano le sue emozioni.

Spinta fino al punto dell'insulto violento, la rabbia di Claire ribolle in quasi tutte le sue interazioni con gli altri. E' stata allontanata da suo marito, dai suoi amici; anche il suo gruppo di supporto sul dolore cronico l'ha buttata fuori. L'unica persona rimasta nell'altrimenti solitaria esistenza di Claire è la sua badante e domestica, Silvana (Adriana Barraza), che poco sopporta il bisogno di liquori e pillole del suo capo.

Ma il suicidio di Nina (Anna Kendrick), uno dei membri del gruppo di supporto, fa giungere in lei una nuova ossessione.

Facendosi continue domande sulla morte di una donna che conosceva a malapena, Claire esplora il confine fra vita e morte, abbandono e cuore spezzato, pericolo e salvezza.

Mentre si insinua nella vita del marito di Nina (Sam Worthington) e del figlio che la donna ha lasciato, Claire

forse troverà un modo di salvare se stessa.

L'ULTIMO LUPO



Regia di Jean-Jacques Annaud con William Feng, Sean Dou, Ankhnyam Ragchaa, Yin Zhusheng, Basen Zhabu, Baoyingxi. Genere avventura.

Chen Zhen, un giovane studente di Pechino, viene inviato nelle zone interne della Mongolia per insegnare a una tribù nomade di pastori. A contatto con una realtà diversa dalla sua, Chen scopre di esser lui quello che ha molto da imparare: sulla comunità, sulla libertà, ma, specialmente, sul lupo, la creatura più riverita delle steppe. Sedotto dal legame che i pastori hanno con il lupo e affascinato dall'astuzia e dalla forza dell'animale, Chen un giorno trova un cucciolo e deciderà di addomesticarlo.

Il forte rapporto che si crea tra i due sarà minacciato dalla decisione di un ufficiale del governo di eliminare a qualunque costo tutti i lupi della regione.

Uscite del 2 aprile 2015

INTO THE WOODS



Regia di Rob Marshall con Meryl Streep, Emily Blunt, James Corden, Chris Pine, Anna Kendrick, Johnny Depp, Lucy Punch, Christine Baranski. Genere commedia musicale.

Una moderna versione delle favole degli amati fratelli Grimm si intreccia con le storie di alcuni individui alle prese con le proprie scelte di vita,

desideri e aspirazioni. Seguendo le classiche vicende di Cenerentola, Cappuccetto Rosso, Jack e il Fagiolo Magico e Raperonzolo, il musical racconta di una vicenda originale che coinvolge un fornaio (James Corden) e sua moglie (Emily Blunt), il loro desiderio di formare una famiglia e la loro interazione con la strega (Meryl Streep) che ha lanciato una maledizione su di loro.

ANNIE



Regia di Will Gluck con Quvenzhané Wallis, Jamie Foxx, Rose Byrne, Cameron Diaz. Genere commedia, drammatico, musicale

Nuova versione cinematografica del celebre musical Annie. Un miliardario decide di ospitare per una settimana nella propria villa, a scopo filantropico, la piccola orfana Annie. La bambina riesce a conquistare il cuore del magnate che decide di adottarla. Purtroppo, però, la perfida direttrice dell'orfanotrofio si oppone alla decisione.

FAST AND FURIOUS 7



Regia di James Wan con Vin Diesel, Paul Walker, Dwayne Johnson, Michelle Rodriguez, Tyrese Gibson, Jason Statham, Jordana Brewster, Elsa Pataky, Ludacris, Kurt Russell. Genere azione, thriller.

In questo settimo capitolo, il gruppo di Dominic Toretto dovrà affrontare Ian Shaw, il fratello di Owen in cerca di vendetta.

tostato a legna

CAFFÈ

maraviglia

Capsule
compatibili
Nespresso

via Benedetto Croce, 20
BORGHO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 389.1967730
www.chelotticaffe.com
info@chelotticaffe.com
Torrefazione Chelotti Caffè



MOSTRE MARZO 2015

Siamo del Gatto!

Storie e immagini di Gatti

Dove: Pisa – Museo della Grafica, Palazzo Lanfranchi

Quando: Fino al 15 marzo 2015

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

Tel. 050.2216060

L'idea della mostra Siamo del gatto! nasce da un progetto di comunicazione scientifica promosso dal Museo di Storia naturale dell'Università di Pisa e supportato dalla Regione Toscana. Il progetto, dedicato al precursore della moderna genetica Gregor Johann Mendel, intende spiegare attraverso il colore del gatto le leggi che prendono il suo nome Partendo dalle opere delle proprie raccolte e con il generoso contributo di collezionisti privati, il Museo della Grafica ha voluto condividere lo spirito e le finalità del progetto allestendo nelle sale di Palazzo Lanfranchi un percorso di storie e immagini con cui artisti di diverse epoche hanno raffigurato e raccontato il gatto.

Dall'antico Egitto alla contemporaneità, tra preziosi amuleti in faience e il "Neko" che gioca con il mouse di un computer, con riferimenti all'illustrazione scientifica e all'umanizzazione animale, prende corpo un'originale galleria di ritratti felini. Da Federico Barocci ad alcuni protagonisti del '900, è possibile ammirare opere grafiche di Antonio Bobò, Benito Boccioni, Spartaco Carlini, Antonio Carbonati, Paolo Ciampini, Furio de Denaro, Benvenuto Desertori, Franco Gentilini, Marcello Guasti, Silvio Loffredo, Antonio Possenti, Toti Scialoja, Luigi Servolini, Giorgio Settala. Il titolo Siamo del gatto!, che riprende un modo di dire ampiamente diffuso in Toscana per alludere a situazioni di estrema difficoltà, è insieme ammissione della potenza felina, riferimento al

nostro essere complici e vittime dell'irresistibile fascino del gatto.

Mostra Fotografica

"Lo Sguardo delle Parole"

Dove: Montecatini Terme (PT)

Mo.C.A. Montecatini Contemporary Art

Quando: Fino al 22 marzo 2015

Per info: www.mocamontecatini.it

mocamct@gmail.com Tel. 338.8651601

Un viaggio fotografico attraverso i ritratti di 35 autori che hanno fatto la Storia della Letteratura mondiale provenienti dagli Archivi Alinari. Autori come i fratelli Grimm o Andersen, per quanto riguarda le fiabe; Manzoni, Verga, Pirandello, Sciascia, Tomasi di Lampedusa, Umberto Eco per restare ai maestri italiani. E ancora Hemingway, Garcia Lorca, Dickens, Agatha Christie, Oscar Wilde... Curatori della mostra l'assessore alla cultura del Comune Bruno Ialuna e Leonardo Pupilli. "L'autore molto spesso nella mente di noi lettori – ha detto l'assessore Ialuna – rischia di essere un'entità astratta che non riusciamo ad associare ad un'immagine. Questa mostra intende dare un volto ad alcuni di quei nomi che popolano da sempre i nostri scaffali. Nomi che hanno contribuito a rendere grande la letteratura. Fotografie che gli Archivi Alinari hanno gentilmente fornito in originale, immortalati da grandi fotografi come Harlingue, Lipnitzky, Nadar". All'interno del Moca anche numerose macchine da scrivere che è il minimo definire storiche.

Personale di Roberto Braidà,

Aqua Alle sorgenti della memoria

Dove: Certaldo (FI) – Palazzo Pretorio

Quando: Fino al 12 aprile 2015

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

musei@comune.certaldo.fi.it

Tel. 0571.661265

Il prestigioso Palazzo Pretorio di Certaldo Alto ospita per tutto il 2015 un

importante ciclo di mostre unite da un unico argomento: i quattro elementi fondamentali: Acqua, Fuoco, Aria, Terra. Quattro mostre personali unite sotto il nome #4elements1palace. Sono stati invitati ad esporre, inalterando le proprie peculiarità iconografiche, quattro maestri della nostra epoca che, attraverso la loro arte, trasferiranno nelle sale della prestigiosa sede l'intera loro poetica, analizzando in maniera artistica i quattro elementi. Il primo artista ad esporre sarà Roberto Braidà con la mostra dal titolo "AQUA - Alle sorgenti della memoria". Braidà, artista spezzino di nascita riconosciuto in ambito nazionale ed internazionale, che celebra quest'anno i suoi quarant'anni di attività, ha da sempre legato la propria poetica al concetto di "mare". Attraverso la declinazione poetica del mare, traduce metaforicamente la vita quotidiana del singolo essere umano in immagini dalla forte componente emotiva. Mare come metafora della vita, sempre uguale, sempre diverso. In continuo movimento, musa per poeti e romantici, simbolo di libertà per eterni sognatori. Autostrada per naviganti e luogo di scambio fra popoli e punto di incontro per culture differenti.

100 Anni La Grande Guerra,

I Ricordi, La storia

Dove: Calenzano (FI) Centro Eventi St. Art

Quando: Fino al 28 marzo 2015

Per info: www.atccalenzano.it segreteria@atccalenzano.it Tel. 055.0502161

La rassegna promossa dal Comune di Calenzano con i patrocini del Ministero della Difesa, Regione Toscana, Comune di Firenze, Città Metropolitana, è coordinata da Agostino Barlacchi con l'organizzazione dell'Associazione Turistica ed inserita nei programmi Ufficiali delle Commemorazioni del Conflitto Mondiale a cura della Presidenza del Consiglio

L'ANGOLO DEI SOGNI

Percorso ludico didattico per tutti i bambini.

Vi aspettiamo numerosi non mancate!!!



Foto e gadget per tutti

APERTO
mercoledì, giovedì e venerdì
ore 14,00/21,00
sabato e domenica
ore 10,30/21,00

Via Cosimini, 5 - Montecatini Terme (Pt)
telefono 329.598294

dei Ministri. Tale alta concessione deriva dal fatto che l'evento rientra fra le più grandi rassegne sul Conflitto Mondiale in programma in tutta Italia anche fuori dai teatri naturali di Guerra del Friuli, e Trentino. La Mostra si sviluppa su un suggestivo percorso di oltre 1200 metri quadrati e vede addirittura la ricostruzione di una trincea vera protagonista della prima Guerra Mondiale dalla quale partono tutti i settori che la compongono con "LO SPECCHIO DEI RICORDI" cartoline, messaggi, documenti, oggetti dei 168 caduti in Guerra di Calenzano. Partecipano alla mostra La Marina Militare, l'Aeronautica Militare, Carabinieri, La Guardia di Finanza, la Croce Rossa, il Corpo della Croce Rossa Militare, l'Istituto Farmaceutico Militare, l'Istituto Geografico Militare, il Museo Storico degli Alpini, il Museo Storico dei Vigili del Fuoco di Mantova, il Circolo Filatelico Fiorentino, il Museo delle Macchine Tipografiche Conti Tipocolor, il Gruppo Sator, la Misericordia di Firenze. Fra gli elementi di spicco un aereo Bleriot del 1909, una camion Fiat 15 Ter, divise dei Carabinieri, Guardia di Finanza, oggetti del Museo degli Alpini, la ricostruzione di un ospedale da campo con tenda di 40 metri quadri, un modello del Mas di Luigi Rizzo.

Tutte le partecipazioni saranno supportate da ricostruzioni miniaturizzate con figurini dell'epoca e plastici che riproducono momenti e battaglie del Conflitto. Per l'informazione un particolare settore video con filmati d'epoca sarà curato dalle Teche RAI Radiotelevisione Italiana in un proprio stand, mentre il giornale La Nazione farà conoscere come titolava il giornale durante gli anni del Conflitto.

Signorini, Fattori, Lega e i Macchiaioli del Caffè Michelangiolo. Ribelli si nasce

Dove: Lucca - Lucca Center

of Contemporary Art

Quando: Fino al 6 aprile 2015

Per info: www.luccamuseum.com

info@luccamuseum.com

Tel. 0583.492180

La mostra nasce proprio dal presupposto di rivedere il movimento dei macchiaioli alla luce della loro modernità, del loro essere ribelli alle regole accademiche e a ogni convenzione.

L'approccio verso il cambiamento e il desiderio di non rimanere indietro rispetto alle evoluzioni culturali di altri paesi ha animato questo gruppo di pittori a partire dal 1856 quando a Firenze i giovani artisti che frequentavano il Caffè Michelangiolo di via Larga - punto di ritrovo vicino all'Accademia di Belle Arti - percepirono la necessità di confrontarsi con i colleghi europei, in particolare con i francesi.

La mostra, prodotta da MVIVA con il patrocinio di Regione Toscana, Provincia di Lucca, Comune di Lucca, Opera delle Mura di Lucca, Camera di Commercio Lucca, Assindustria Lucca, Confcommercio Lucca, Confesercenti Lucca e con il supporto di Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca, Fondazione Banca del Monte di Lucca e Gesam Gas&Luce, ripercorre le fasi della nascita e dell'evoluzione del movimento rileggendolo con un'ottica alternativa e attuale attraverso 40 capolavori di artisti tra cui Telemaco Signorini, Giovanni Fattori, Silvestro Lega, Giuseppe Abbati, Cristiano Banti, Giovanni Boldini, Odoardo Borrani, Vincenzo Cabianca, Vito D'Ancona, Raffaello Sernesi provenienti da prestigiose collezioni pubbliche e private.

Lavori dipinti dal vero da cercatori di luce e di verità, di colori e di vita vera, che anteponevano la sperimentazione artistica al proprio interesse e che riscriveranno la storia del secondo Ottocento italiano.

Musei & Valdinievole "Nel segno dell'acqua" calendario eventi

Sabato 21 marzo ore 16.30

MOCA Montecatini Terme

www.mocamontecatini.it

telefono 338.8651601 - 393.7042631
320.8034671.

Blu, il colore dei sogni

Incontro al MOCA con visita guidata e laboratorio multidisciplinare.

Sabato 28 e domenica 29 marzo ore 16

Museo della Città e del Territorio

Monsummano Terme

www.museoterritorio.it

telefono 0572.954463

Acqua che diventa terra

Incontro per famiglie, con introduzione, visita guidata e laboratorio. Grazie agli strumenti didattici che il Museo offre, si potranno approfondire i concetti relativi alla bonifica del Padule di Fucecchio, con particolare riferimento alla sua geografia e alle fattorie. La fase laboratoriale prevede la costruzione di una carta geografica interattiva del padule contenente tutti i punti chiave (fattorie, fossi, canali) e i toponimi relativi. I partecipanti potranno arricchire il tutto con testimonianze grafiche (foto, disegni, ecc.) inerenti i luoghi dove vivono, in maniera tale da creare una mappa georeferenziata delle immagini. Una delle giornate sarà dedicata ad una escursione nel Padule di Fucecchio.



C/O CENTRO COMMERCIALE MONTECATINI TERME

Capriccio 2

0572-766527 *intimo uomo - donna - taglie forti*

Rivenditore Autorizzato 



Taste: quando il cibo è di moda

di Francesca Masotti

Taste, il salone dedicato alle eccellenze del gusto, del food lifestyle e del design della tavola, spegne quest'anno dieci candeline. Il salotto italiano del mangiare bene e dello stare bene, dove ogni anno si danno appuntamenti i migliori operatori internazionali dell'alta gastronomia e il sempre più vasto e appassionato pubblico dei foodies, ovvero gli appassionati del cibo, si terrà, come da tradizione, alla Stazione Leopolda di Firenze da sabato 7 a lunedì 9 marzo.

Questa decima edizione è ancora più speciale del solito, non solo per via dell'importante anniversario, ma perché è realizzata nell'anno dell'Expo, in cui il cibo di qualità e l'alimentazione saranno sotto i riflettori mondiali.

In questa occasione Taste ripercorre la sua storia dal primo appuntamento in avanti, durante gli anni in cui si è trasformato in luogo di ritrovo non solo

di persone, ma anche cibi, vini, oggetti e numerose idee. In esposizione, i prodotti e le novità di circa trecento aziende selezionate tra le migliori produzioni di nicchia provenienti da tutta l'Italia. Per tre giorni sarà possibile fare un vero e proprio viaggio tra sensi, idee e sapori, alla scoperta dei tanti, e creativi, modi in cui oggi si esprime il gusto.

Al termine delle presentazioni, come sempre, si trova il Taste Shop, una sorta di piccolo supermercato dove acquistare i prodotti in esposizione per assaporare, o cercare di realizzare, a casa le sfiziosità gustate durante il percorso.

Oltre agli appuntamenti alla Leopolda, affiancano Taste anche una serie di eventi del gusto che coinvolgono la città di Firenze, come cene, degustazioni a tema, installazioni, spettacoli e dibattiti.

Per info più dettagliate: www.pittimage.com/corporate/fairs/taste.html.



abbigliamento uomo donna

Iris nuova collezione
primavera|estate

all'interno proseguono alcune promozioni speciali ...



I Sassi del Matera sulle colline di Pescia

di Dimitri Rossi

PESCIA - Le pietre parlano e raccontano emozioni: Francesco Matera lo sa bene, grazie alle sue "Armonie di pietra, i sassi del Matera". Prendendo come ingredienti base i sassi provenienti da qualsiasi luogo Francesco crea un mondo di decorazioni personalizzate. Vive a Medicina, sulle colline di Pescia, e proprio l'ambiente naturale lo ispira quotidianamente nella creazione delle sue opere d'arte, visibili sul sito armoniedipietra.it oppure su Facebook. Tanto è il successo e la bellezza di tali opere, che abbiamo deciso di contattarlo: "In casa dovevo mettere delle mattonelle e non ci riuscivo - ammette - così ho deciso di usare delle pietre... feci un ottimo lavoro e tutto ebbe inizio in questo modo. Creai così una grande Luna sulla parete di camera. La mescolanza dei materiali è come fare una pozione magica... la diversità rende bello il risultato! Presto potre-

ste vedere le mie opere sparse per la Valdinievole. L'obiettivo è creare una scultura astratta, ma ho molti progetti in cantiere". Non vi resta che ammirare i suoi lavori!



Incontri con le Eccellenze a Lucca

di Simone Ballocci

LUCCA - Prosegue il ciclo d'incontri a cura dell'Accademia Nazionale dei Lincei (la più antica accademia scientifica al mondo), a Lucca.

I prossimi in programma sono: il 21 marzo alle 17.30 con Giuliano Amato, per parlare "Sul mondo, sull'Europa, sull'Italia"; il 18 aprile, alle 18.30, ecco Lamberto Maffei, presidente dell'Accademia, in conferenza su "L'ambiente, l'uomo e il cervello"; l'8 maggio Paolo Portoghesi parlerà di urbanistica; e il 16 maggio, alle 17.30, ecco l'economista di nota fama per chi ascolta i programmi di approfondimento di RadioRai Alberto Quadrio Curzio con il tema "L'Italia tra società civile ed economia reale".

Brasolin Bruno
macelleria

L'angolo del buongusto,
a Pietrabuona
dal 1928

Macelleria
Piccolo Alimentari
Cucina Espressa
Dolci Artigianali
Consegna a domicilio



via Mammianese, 249
PIETRABUONA | PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.408134



**Alimentari
& pane
di nostra
produzione**

via S. Pellico, 12
telefono e fax 0572.634736
via del Popolo, 2
telefono e fax 0572.635297
PONTE BUGGIANESE

*Le Torte
di Sabrina*
cake design

**DOLCETTERIA
COLOMBE ARTIGIANALI**

VIA PETROCCHI, 189
MONSUMMANO TERME
TELEFONO 392.2032121



**f LE TORTE
DI SABRINA**

Quello che c'è nel cielo

a cura dell'astrofilo e appassionato di astronautica Massimo Martini (www.astronautica.us)

Eventi del mese: Luna e pianeti

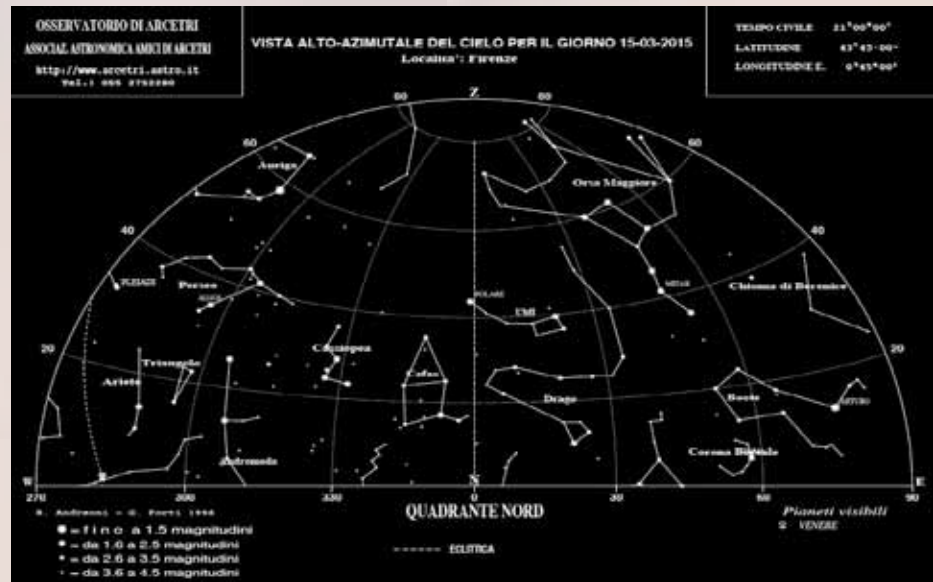
A marzo vi sarà **Luna** piena il 5, ultimo quarto il 13, nuova il 20 e primo quarto il 27. **Mercurio** è visibile poco prima dell'alba. **Venere** invece, come il mese scorso, è l'astro più luminoso dopo il tramonto del Sole ad Ovest. **Marte**, anch'esso visibile, ma sempre più debole nelle luci del tramonto. **Giove** invece è l'incontrastato re della notte ben visibile ad Est dal tramonto e poi fino ad Ovest al sorgere del Sole. **Saturno** sorgere sempre più presto e nel cuore della notte sarà ben visibile ad Est. Da segnalare il giorno 20 l'**eclissi parziale di Sole** visibile dall'Italia. Il primo contatto avverrà intorno alle ore 09:20 per terminare intorno alle 11:40. L'Eclisse sarà totale nelle isole Svalbard ed in una ristretta fascia intorno al Polo Nord.

Costellazioni

Il cielo di marzo dominato dalla figura del **Leone** e dall'asterismo del **Grande Carro**. La **Via Lattea** invernale si sposta sempre più verso occidente, lasciando il posto ad un'area con bassa densità di stelle. **Orione** e **Cane Maggiore** sono sempre più basse

sull'orizzonte, sostituite a sud dalla costellazione del **Leone**, la cui presenza indica l'arrivo prossimo della primavera, e dall'**Idra**, quest'ultima tanto grande quanto poco appariscente. Ad est, sono evidenti due stelle luminose: una, dal colore rosso arancio vivo, è **Arturo**, nella costellazione del **Boote**; più a sud, **Spiga**, la stella più brillante della **Vergine**. Queste due stelle, insieme con **Denebola** (β Leonis), costituiscono l'asterismo del **Triangolo di Primavera**.

A nord, il **Grande Carro** si mostra a pochi gradi dallo zenit, disposto "capovolto" alle latitudini italiane; sempre osservabili, basse sull'orizzonte nord, le due figure di **Cefeo** e **Cassiopea**. Verso ovest, domina ancora la figura di **Orione** e dei **Gemelli**, la stella **Sirio** e la costellazione del **Toro**. Osservando il cielo oltre le prime ore della notte, sarà visibile a nord-est la brillante stella **Vega**, che sarà dominante nei prossimi mesi estivi e inizio-autunnali.



CARTOLIBRERIA "IL FIORDALISO"

- LIBRI
- TESTI SCOLASTICI per tutte le scuole
- TESTI UNIVERSITARI e PROFESSIONALI
- CARTOLERIA
- ARTICOLI DA REGALO
- EDICOLA



Viale Marconi, 104 - Montecatini Terme
Tel. e Fax 0572 767918
cartoleria.ilfiordaliso@gmail.com

Buoni... come il pane
PANETTERIA • PASTICCERIA

Buoni... come il pane
Panetteria
Focacceria Pasticceria

Aperto la Domenica
via del Salsero 125,
MONTECATINI TERME telefono 0572 70911

Buralli
Bomboniere

Da oltre 30 anni a
Monsummano
QUALITÀ & CONVENIENZA

NUOVI ARRIVI
COLLEZIONI 2015

AMPIA SCELTA DI
BOMBONIERE
SOLIDALI

Cuorematte

QUADRIFOGLIO

Fondazione
Umberto Veronesi
PER IL PROGRESSO DELLE SCIENZE

via Matteotti, 83
MONSUMMANO TERME (Pistoia)
Telefono 0572.82454
burallibomboniere@libero.it

Quello che c'è nel cielo

Pillole di astronomia

Questo mese continuerò a parlarvi di **Saturno**. Grazie alle osservazioni telescopiche di **Giandomenico Cassini** nella seconda metà del '700, il primo ad aver giustamente ipotizzato la natura degli anelli, vennero scoperti, oltre a al grande Titano, anche Rea, Giapeto, Dione e Teti. Nel 1899 **William Pickering** scoprì Febe. Nel corso del XX° secolo studi su Titano portarono alla conferma che esso era circondato da una spessa atmosfera, carat-

teristica unica tra i satelliti naturali del Sistema Solare. Ma fu con l'inizio dell'era spaziale che Saturno iniziò a svelare i suoi misteri. La prima sonda spaziale a raggiungerlo fu la **Pioneer 11** che vi eseguì un passaggio ravvicinato (flyby) nel settembre 1979. In quell'occasione venne scoperto l'anello F e misurata la temperatura di Titano. Poi nel 1980 venne il turno delle sonde **Voyager 1 e 2** che, sempre passando da Saturno prima di proseguire il loro lungo viaggio, inviaro-

no le prime immagini ad alta risoluzione del pianeta, degli anelli e delle principali lune scomprendone anche di nuove. Ma fu la sonda **Cassini-Huygens** realizzata in collaborazione fra la NASA e l'Agenzia Spaziale Europea che, una volta giunta in orbita attorno al pianeta il 1° luglio 2004 iniziò uno studio veramente approfondito del sistema. Venne rilasciato anche un lander che atterrò sulla superficie di Titano svelando la sua superficie e i suoi laghi di metano liquido, uno dei quali è grande come il Mar Caspio sulla Terra. Nel 2006 Cassini scoprì l'acqua liquida sulla luna **Encelado** (scoperta da William Herschel nel 1789) che fuoriesce da sotto la superficie ghiacciata tramite dei geysers. Encelado potrebbe essere uno dei luoghi del Sistema Solare dove vi è la vita, nascosta nell'oceano sotto il ghiaccio. La missione principale è finita nel 2008 ma, grazie alle sue ottime condizioni, è stata estesa fino al 2017.



GAV (Gruppo Astronomico Viareggio)
<http://www.astrogav.eu>
 UAI (Unione Astrofili Italiani)
<http://divulgazione.uai.it/index.php/>
 Sito dell'osservatorio di Arcetri:
<http://www.arcetri.astro.it/po/>

DE grafica e stampa dal 1951
 TIPOGRAFIA DI GRAZIA
 C.so Roma, 86 - MONTECATINI TERME
 Tel. 0572 78789 - tipografiadigrazia@gmail.com

III dal 1991 CASA EDITRICE TERZO MILLENNIO

CARTAEDESIGN
 fogli, segni e disegni

Nel 2011 nasce la linea di design per bambini in carta e cartone riciccolato

eco-design per bambini

f tipografia di grazia

MACELLERIA DA FRANCO
 Qualità e Tradizione

Carne Doc
 Consegne a domicilio

**Corso G. Matteotti, 44
 PIEVE A NIEVOLE
 telefono 0572.82704**

EXCLUSIVE
 Hairstylist Unisex

OGNI 5 PIEGHE UNA OMAGGIO
 RICHIEDI LA TESSERA IN SALONE

"PIEGA EXCLUSIVE PLUS"
50€/MESE
 FAI LA PIEGA QUANTE VOLTE VUOI

EXCLUSIVE PARRUCCHIERI UNISEX
 P.ZA DELLA INDIPENDENZA, 6
 51010 MASSA E COZZILE (PT)
 334.2973962
EXCLUSIVESALONE.WORDPRESS.COM

Un bel sorriso con allineatori invisibili... oggi è possibile!

Dr.ssa Elena Ricca

Studio Dr. Paolo Zucconi

Ognuno di noi desidera un bel sorriso, e viviamo in un tempo in cui l'esigenza estetica è sempre maggiore. E' risaputo quanto un aspetto gradevole sia importante, sia in ambito privato che professionale. La consapevolezza di piacere aumenta l'autostima e migliora l'atteggiamento di un individuo nei confronti della vita.

Spesso il desiderio di ottenere un bel sorriso viene scoraggiato dall'idea di dover necessariamente utilizzare apparecchiature fisse in metallo, che non

vengono accettate perché giudicate antiestetiche. In realtà oggi è possibile utilizzare delle mascherine trasparenti che agiscono da allineatori: un sistema informatico riproduce i movimenti dentali necessari ad ottenere l'allineamento desiderato e crea una serie di allineatori da indossare in sequenza, cambiandoli ogni due settimane. Ogni allineatore è "programmato" per ottenere determinati spostamenti sui denti e la sequenza completa di allineatori porta al risultato finale. Grazie a questa metodica è possibile effettuare allineamenti di una o due arcate, trattamenti su singoli denti e correzioni di recidive di trattamenti ortodontici precedenti. Nei casi più complessi, alla sequenza di allineatori è necessario associare dei piccoli attacchi in ceramica (molto più piccoli degli attacchi tradizionali), incollati sui denti che devono effettuare movimenti particolarmente difficili da ottenere.

Gli allineatori sono confortevoli, invisibili a distanza di conversazione,



rimovibili per consentire un'ottima igiene orale e la "libertà" durante i pasti, di scarsissimo ingombro...ma richiedono un'ideale collaborazione: vanno infatti indossati almeno 22 ore al giorno.

Questo per ottenere il risultato sognato nei tempi previsti!

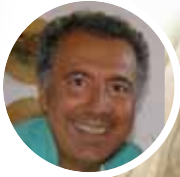


**TUTTI I BAMBINI IN VISITA
O IN CURA PRESSO LO STUDIO, NEL MESE DI
MARZO, PARTECIPERANNO ALL'ESTRAZIONE DI
UN UOVO KINDER GIGANTE!**





STUDIO DENTISTICO DOTT. PAOLO ZUCCONI



Dott. Paolo Zucconi
*Medico Chirurgo
Odontoiatra*



Federica Di Pasquale
Assistente



Dott.ssa Elena Ricca
Ortodonzista



Michela Stagi
Assistente



Dott.ssa Stefania Lazzerini
Igienista dentale



Dott.ssa Annalisa Rotulo
Odontoiatra



Dott.ssa Chiara Paoli
Odontoiatra



Dania Morganti
Assistente



per informazioni
via Verdi, 4 MARGINE COPERTA

0572.770795

www.studiodentisticopaolozucconi.it



facebook



Una buona postura è importante per la vita quotidiana!

a cura del Prof. Daniele Sorbello

Se ci pensi per un attimo ti accorgi che può influire sulla tua salute e ridurre il tuo benessere psico-fisico, può condizionare il tuo modo di camminare, l'equilibrio e il modo in cui ti muovi e ti presenti agli altri. la sensazione di non sentirti a tuo agio influenza negativamente il tuo umore e di conseguenza le tue emozioni. Ti sembra poco! In molti danno poca importanza alla propria postura fino a quando incominciano i primi sintomi di malessere come mal di schiena, mal di collo, mal di testa, eccetera.

Quali sono i campanelli d'allarme che ti fanno pensare che la tua postura è sbagliata?

- mal di schiena e cervicale
- rigidità muscolare
- strappi muscolari
- tensione e stress
- maggior affaticamento e stanchezza
- ridotta capacità di movimento
- movimenti più goffi e scoordinati
- peggioramento dell'equilibrio
- articolazioni doloranti



Uno dei problemi più diffusi è la comparsa di dolore nella zona lombare, che indebolisce gli addominali, spingendo lo stomaco all'esterno e creando una "concavità" verso l'interno nella parte inferiore della schiena. Altro problema diffuso è la comparsa di dolore nella zona cervicale, dove i muscoli del collo si contraggono e si irrigidiscono, mentre quelli anteriori si allungano e il mento si protende in avanti (come le tartarughe!), provocando dolorose infiammazioni delle articolazioni cervicali. Infine c'è una accentuazione della cifosi dorsale, con la comparsa di un'aumentata curvatura e



gibbosità della schiena (gobba).

Il Centro Pilates può aiutarti a ritrovare la tua postura corretta e ritornare al tuo benessere mentale e fisico. Grazie ai numerosi esercizi in diverse posizioni (sdraiato, seduto ed in piedi) e ai macchinari presenti in studio, diversamente dalla ginnastica tradizionale e dai gruppi di ginnastica dolce, nel Pilates il movimento è continuo, in modo che ogni esercizio si trasformi naturalmente, evolvendo nella sequenza successiva.

Non avrai schede o tabelle generiche da seguire, ma le lezioni ti verranno cucite addosso in base al tuo problema e/o obiettivo da raggiungere. Inoltre, rallentare il ritmo ed il numero delle ripetizioni durante l'esecuzione degli esercizi rende i movimenti più efficaci, anche quelli più difficili da eseguire.



Pilates Club
CHANGE YOUR LIFE

I NOSTRI SERVIZI

PILATES EVOLUTION

Modella e rassoda il tuo corpo con programmi di tonificazione mirata
Migliora il tuo portamento
Corregge la tua postura

PILATES ATHLETIC

Programmi rivolti agli sportivi, agonisti e non, suddivisi in: preparazione atletica per vari sport
Potenziamento mirato TRX (allenamento in sospensione)
recupero funzionale
Core-stability

VALUTAZIONE FISICA

Test di forza (pedana di bosco)
Test di velocità (fotocellule)
test di flessibilità (Pilates Metod)

alleniamo il tuo futuro



Pilates Club
CHANGE YOUR LIFE

IL CENTRO COSA OFFRE

Pilates con 21 attrezzi
TRX Antigravità
Keope (Postura)
The Wall (Forza)
Postural Training
Yogaflex

PER CHI

Dai 12 anni in su, per preparazione a sport specifici, ballerini, per migliorare la postura, per donne in fase pre/post natale, per ottenere un'ottima forma fisica

EXTRA TIME

Corsi di formazione ed aggiornamento per professionisti ed istruttori.
Conferenze sul benessere e la salute

via Empolese, 222 - MONSUMMANO TERME

telefono 347.6911481

www.centropilatesvaldinievole.com

info@centropilatesvaldinievole.com

ORTOPEDIA BERNARDINI



Bastiani M. Cristina - Tecnico Ortopedico

Calze preventive e terapeutiche;
Apparecchi elettromedicali;
Tutori per arto superiore, inferiore e tronco;
Corsetteria specializzata in taglie conformate.

PLANTARI SU MISURA

Calzature anatomiche, predisposte a plantare
e specifiche per diabetici.

NOLEGGIO E VENDITA

Carrozine;
Deambulatori;
Apparecchio per magnetoterapia;
Apparecchio per riabilitazione
del ginocchio.



calzature anatomiche ad estrazione plantare



Plantari di scarico e sostegno del piede, par-
ticularmente adatti allo sportivo

CONVENZIONATO ASL



PECSCIA

via Cesare Battisti, 67
telefono 0572.476915
www.ortopediabernardini.com

MONSUMMANO TERME

via Giuseppe Mazzini, 63
telefono 0572.525332
ortopediabernardini@gmail.com

2+1=3.... Il difficile compito di diventare genitori

Dr.ssa Maria Elena Feltrin

Passare dall'essere coniugi ad essere anche genitori è un momento 'chiave', attraverso il quale il sistema familiare diviene permanente e definitivo: è la presenza del figlio che istituisce la famiglia!

Insieme ad un bambino nascono due genitori, che probabilmente non hanno mai avuto a che fare con pannolini e con notti insonni: il parto rappresenta un cambiamento radicale. Due persone, due figli delle rispettive famiglie d'origine, due coniugi, si trovano di fronte alla sfida di far nascere e soprattutto crescere una creatura, loro figlio. Ma come la nascita di un bambino cambia la vita dei suoi genitori? I due devono imparare a prendersi cura del bambino: ciò non vuol dire solo rispondere ai suoi bisogni primari (mangiare, dormire, essere pulito ecc.) ma anche fornirgli affetto, e dargli progressivamente contenimento e direzione nella crescita attraverso il rispetto delle regole. L'affetto permette di assimilare vitalità, calore, fiducia e stima; la regola, e quindi il senso di ciò che è bene e ciò che è male, lo pone

di fronte al limite, aiutandolo a riconoscere la realtà esterna, fisica e sociale, con cui deve fare i conti e nella quale deve inserirsi e dare il suo costruttivo contributo, diventando grande. La nascita dei figli ha anche notevoli effetti sulla relazione coniugale: è necessaria una nuova gestione organizzativa della vita familiare, l'integrazione di due stili educativi, quello materno e quello paterno, ma soprattutto la coppia deve trovare il giusto e difficile equilibrio tra la sfera coniugale e genitoriale. Infine, grazie al comune ruolo genitoriale, i cambiamenti riguardano anche la relazione con i propri genitori: ciò dovrebbe, infatti, favorire una migliore regolazione della reciproca distanza. La generazione più anziana è chiamata a sostenere e supportare 'a distanza' i figli nel loro nuovo ruolo e a partecipare alla vita dei nipoti, assumendo l'identità di "nonni".

Dott.ssa Maria Elena Feltrin

Piazza XX Settembre, 21

51017 PESCIA (Pistoia)

telefono 0572.318101-02

cellulare: 327.8957198

e-mail: m.elena.feltrin@gmail.com

www.psicofeltrin.it



Dott.ssa Maria Elena Feltrin, Psicologa, laureata presso l'Università degli Studi di Firenze, iscritta all'Albo degli Psicologi della Toscana, Mediatrice Familiare, specializzanda in Psicoterapia Sistemico-Relazionale presso l'Istituto di Terapia Familiare di Firenze. Si occupa di consulenza psicologica individuale, di coppia e familiare; mediazione familiare, supporto psicologico all'interno degli Istituti Scolastici, riabilitazione degli apprendimenti.

QUELLO CHE C'È DA SAPERE PER LA NOSTRA SALUTE

Vene Varicose: Che cosa sono

Le vene varicose rappresentano una condizione patologica molto comune, che arriva a colpire fino ad una persona su due oltre i cinquant'anni di età e, più in generale, circa il 15% degli uomini ed il 25% delle donne.

La loro comparsa è favorita dalla presenza di vari fattori di rischio, fra i quali ricordiamo la familiarità, il sesso femminile, il tipo di attività lavorativa e le gravidanze.

Le vene varicose sono accompagnate da sintomi agli arti inferiori rappresentati da dolore, sensazione di affaticamento e pesantezza, e gonfiore alle caviglie: tali sintomi tendono a peggiorare con il passare del tempo. Il riposo con le gambe sollevate tende ad alleviarli.

Le varici degli arti inferiori sono un segnale di insufficienza venosa, con accumulo di sangue al loro interno.

In condizioni normali gli apparati valvolari presenti all'interno dei sistemi venosi si

chiudono per impedire al sangue di fluire verso il basso a seguito della forza di gravità.

Quando tali valvole si indeboliscono e non riescono più a chiudersi correttamente il sangue tende a refluire, cioè a tornare verso il basso.

Le varici sono dunque vene nelle quali gli apparati valvolari hanno perduto la loro efficacia a trattenere il sangue: il risultato è la loro dilatazione dovuta all'aumento di volume ematico al loro interno, e quindi di pressione sulle pareti, con allungamento, ispessimento ed aspetto serpiginoso fino a complicazioni come tromboflebiti, sanguinamento, dermatiti e ulcere cutanee.

Valutazione diagnostica

L'ecocolordoppler venoso degli arti inferiori permette di valutare il funzionamento delle vene delle gambe, osservandone le caratteristiche morfologiche e del flusso di sangue.

Consiste in una metodica non invasiva, ripetibile, che impiega ultrasuoni e nasce dalla combinazione

dell'ecografia con il doppler. Vengono messe in evidenza caratteristiche quali: incontinenza, reflusso, presenza di ostruzioni trombotiche del sistema venoso profondo e superficiale.

La patologia che più frequentemente colpisce le vene è l'insufficienza venosa che si manifesta con edemi e varicosità.

Con la metodica dell'ecocolordoppler venoso degli arti inferiori viene effettuato lo screening del sistema circolatorio venoso con la possibilità di identificare il tipo di disturbo e scegliere la terapia più adeguata.

Un sano stile di vita e costanti controlli preventivi sono i migliori alleati della nostra salute.

Eughenos
Centro Clinico • Anti Aging

AUDIOMEDICAL

UDITO E QUALITÀ DELLA VITA

Audiomedical Pistoia è una realtà professionale e commerciale che si è costituita a Pistoia nel Marzo 1982.

Si occupa di **problematiche uditive e della loro correzione per mezzo della tecnologia** disponibile sul mercato.

Dal 1982 collabora preferenzialmente con *Oticon* (per l'acquisto dei dispositivi ed il know-how tecnologico) in un rapporto di stima reciproca, ma di completa autonomia economica e professionale.

Sostiene la **cultura del buon udito** incoraggiando la **consocenza e la corretta informazione**. Si propone sul territorio fornendo **prestazioni professionali** assicurate da **personale esperto e qualificato**. E' impegnata alla presa in carico della persona in relazione al suo problema e alla ricerca del **miglior rapporto spesa-beneficio**.

Esegue misurazioni accurate ed approfondite in ambienti dedicati finalizzate alla prevenzione e alla valutazione audioprotesica di ogni singolo caso. Pianifica **percorsi personalizzati di riabilitazione uditiva** sulla scorta delle conoscenze acquisite e delle esperienze maturate.

Fornisce servizi di **assistenza continuativa** nel tempo alla persona e al dispositivo. Si rende disponibile, nei limiti delle possibilità, a promuovere sul territorio **iniziative che incoraggino la cultura del buon udito nell'ottica della qualità della vita**.

Ha installato senza costi per la Comunità, **impianti di ascolto per deboli di udito** (che fanno uso di apparecchi acustici) presso il **Teatro Manzoni di Pistoia** (2001), **l'Auditorium Terzani della biblioteca San Giorgio di Pistoia** (2006), ed il **Teatro Pacini di Pescia** (2013).

Nel 2005 ha promosso, partecipato e sostenuto una **ricerca sulla "Comunicazione-relazione nelle persone deboli di udito che fanno uso di protesi acustiche"** che è stata pubblicata dalla Associazione Nazionale Audioprotesisti Professionali e disponibile integralmente sul sito www.uditovivo.com messo a punto nel 2004 ed in continuo aggiornamento.

Sono operativi in Audiomedical Pistoia:



Elena Bernardini vive a Pistoia.

Dopo una formazione universitaria di tipo umanistico, si è avvicinata alla realtà audioprotesica nel 1985.

E' operativa in Audiomedical dal 1999.



Elena Maltinti vive a Pistoia.

Ha avuto esperienze di sostegno nei casi di sordità gravi e profonde. Conosce il linguaggio dei segni (L.I.S.).

E' operativa in Audiomedical dal 2010.



Gilberto Ballerini vive a Pistoia.

Laureato in Tecniche Audioprotesiche, esercita la professione dal 1980. Nel 1982 ha costituito Audiomedical Pistoia insieme a Paolo Cianferoni, pensionato dal 2005.

Ha promosso e partecipato alla ricerca pilota "Comunicazione e qualità della Vita".



Giuseppe Marazia vive a Firenze.

Vicino al mondo audioprotesico fin da piccolo, è operativo in Audiomedical Pistoia dal 2005. Laureato in Tecniche Audioprotesiche, esercita la professione dal 1994.

La sede di **AUDIOMEDICAL Pistoia** è in **via Panciatichi, 16** nel centro storico della città. Dispone di recapiti ad orario fisso per assistenza e consulenza ad **Agliana, Montale, Quarrata, S. Marcello Pistoiese, Monsummano, Montecatini e Pescia**.

OLTRE 30 ANNI DI PROFESSIONALITÀ ED ESPERIENZA

PISTOIA

VIA PANCIATICH, 16
TELEFONO 0573 30319

www.uditovivo.it
aut. forniture asl/inail

Per informazioni, valutazioni e prove di adattamento assistite telefonare per appuntamento

AGLIANA

Farmacia S. Niccolò - Via M. Magnino, 118

MONTALE

Amb. Misericordia - via M.L. King

QUARRATA

Amb. Misericordia - via Brunelleschi
Farmacia Sarteschi - piazza Risorgimento

SAN MARCELLO

Amb. Centro Fisioterapico - via P. Leopoldo

BUGGIANO

Farmacia Carlini - via Roma, 38

MONSUMMANO TERME

Amb. Misericordia - via Empolese, 74
Farmacia Dott. Satti - via Matteotti

MONTECATINI TERME

Pubblico Soccorso - via Manin, 22
Centro Eughenos - viale Rosselli

PESCIA

Pubblica Assistenza - piazza XX Settembre, 12
Ottica Goiorani - Borgo della Vittoria, 9

La "Soft Restoration":

una metodica soft per ripristinare i volumi del viso

Il concetto del canone estetico di "bellezza" non può prescindere da quello di pienezza ed armonia delle forme, e ciò è vero non solo per una questione di impatto visivo ma anche perché un profilo ben proiettato e fresco implica una buona struttura sottostante di sostegno della cute che la rende comunque più tonica. Tale concetto di armonia delle forme vale per tutto il corpo e quindi a maggior ragione anche per il viso che è la parte più importante del corpo ed anche la prima che mostriamo e quindi che esponiamo al giudizio altrui. L'avanzare dell'età, una eccessiva magrezza ma spesso anche la propria genetica possono portare ad una perdita di volumi del viso: gli zigomi si appiattiscono, la regione delle tempie diventa concava e

vuota, i solchi naso-labiali si accentuano diventando talvolta vere e proprie "pieghe", le guance si appiattiscono e talvolta si svuotano, le labbra perdono il loro sostegno e gli angoli della bocca tendono a guardare in basso; in poche parole tutta l'estetica del viso si "impoverisce" ed il risultato visivo di ciò sarà un aspetto "svuotato" e disidratato della cute del viso che perdendo il suo sostegno naturale tenderà a scivolare verso il basso diventando palese soprattutto a livello della parte inferiore del viso stesso diventando facile preda della forza di gravità che qui esercita la maggiore attrazione. Se interveniamo ripristinando i volumi perduti allora si recupera la proiezione dei tessuti, si dona sostegno alla cute rafforzando l'impalcatura sottocutanea che la sostiene e si migliora la ptosi (cioè lo scivolamento verso il basso) della parte bassa del viso che nel suo complesso subirà un miglioramento notevole delle proporzioni con sensazione visiva di forza e freschezza. La procedura è ambulatoriale e pressoché indolore, consiste nel depositare dermal filler

specifici a base di acido ialuronico cross-linked oppure a base di calcio-idrossiapatite a livello del derma profondo o del tessuto sottocutaneo superficiale o profondo a seconda dei casi per riempire, idratare, dare sostegno e stimolare la produzione di fibre collagene. La durata dell'effetto dipende soprattutto dal tipo e dalla qualità della sostanza impiegata e mediamente dura da 6 a 12 mesi, si esegue in pochi minuti, non obbliga a particolari accorgimenti dopo il trattamento e non impedisce la normale vita di relazione; per tutte queste ragioni la "soft restoration" è una metodica molto ben gradita dai pazienti che desiderino mostrarsi al meglio di se senza dover subire interventi invasivi né limitazioni alle proprie attività quotidiane.

DOTT. GINO LUCA PAGNI
MEDICO CHIRURGO ESTETICO

via Cavour, 25 - **ALTOPASCIO** (Lucca)
telefono 0583 216123 cellulare 348 3147309
dottorpagni@pagnimedicinaestetica.com
www.pagnimedicinaestetica.com



**STUDIO
MASSO
&
FISIO
TERAPIA**

Maurizio D'Angelo
Remo Ambrosino

MASSAGGIO NEUROMUSCOLARE
CERVICALGIA, LOMBALGIA, SCIATALGIA
MASSAGGIO CONNETTIVALE
MASSAGGIO MIOFASCIALE
MASSAGGIO SPORTIVO

DOLORI E CONTRATTURE MUSCOLARI NEGLI SPORTIVI
PERIARTRITI DELLA SPALLA, EPICONDILITI, PUBALGIE, TENDINITE
TRAUMI E DISTORSIONI DELLA CAVIGLIA E DEL GINOCCHIO
SINDROMI DA COLPO DI FRUSTA, COLPO DELLA STREGA
CEFALEE MUSCOLOTENSIVE
LINFODRENAGGIO MANUALE METODO "DR. VODDER"
RIEDUCAZIONE POSTURALE GLOBALE
RIEDUCAZIONE FUNZIONALE DEI LEGAMENTI E DEL MENISCO

TERAPIA MANUALE: MAITLAND, MULLIGAN, CYRIAX,
SHARMANN, MANIPOLAZIONE FASCIALE

Tutto il giorno incollato al PC?



Anche per chi ci vede bene

Riducono l'affaticamento degli occhi

Annullano l'abbagliamento

Migliorano il contrasto



**OTTICA
GOIORANI**

via Borgo della Vittoria, 7 PESCIA | telefono 0572.476276
otticagoiorani@gmail.com www.otticagoiorani.com

 Ottica Goiorani Pescia



Animali E Compagnia

Pappagallini? Sì, grazie!

Da quelli "a mano" alle "coppie di fatto", un mondo di allegria in casa

di Joselia Pisano

Quello che c'è prosegue il suo viaggio all'interno dell'affascinante e variegato mondo degli animali da compagnia.

Questo mese parliamo di pappagallini ondulati, meglio conosciuti come "cocorite": diversamente da quello che molti credono, si tratta di animali estremamente intelligenti e socievoli, che portano in casa nostra **tanto colore e allegria**.



Un aspetto molto importante da esaminare prima di procedere all'adozione è cosa cerchiamo dal rapporto con il pappagallino e **dal tipo di impegno** che possiamo dedicargli.

Se abbiamo tanto tempo per stare con lui, potremo infatti optare per un pappagallino **allevato "a mano"**: se ben addestrati possono vivere in casa anche liberamente, interagire con noi, farsi accarezzare e cercare il nostro affetto.

Ma cosa significa se il pappagallino è stato allevato "a mano"?

La cocorita allevata a mano viene presa appena terminato lo svezzamento dai genitori (circa 45-60 giorni) e viene fin da subito abituata **al contatto con gli umani**: il rapporto tra noi e il piccolo pennuto evolverà di giorno in giorno, arricchendosi costantemente e nel tempo impareremo a comunicare con lui in maniera sempre più

ampia e precisa.

La scelta di un allevato a mano deve anche tener conto del fatto che questa tipologia di pappagallini ha **perso quasi completamente il senso del pericolo**, quindi sono più probabili incidenti per loro fatali, come calpestarli mentre sono intenti a razzolare a terra o sederci sopra di loro sul divano: la loro adozione è pertanto fortemente sconsigliata laddove vi sono bimbi piccoli e altri animali domestici liberi, tipo cani e gatti.

In alternativa, se abbiamo poco tempo da dedicare al pappagallino ma vogliamo ugualmente occuparci di lui rallegrando la nostra casa con i suoi colori e il suo cicaleccio, meglio optare per un soggetto adulto non allevato a mano e che **viva in gabbia**. Ma anche in questo caso è bene informarsi prima di fare errori: la scelta di **una coppia infatti è d'obbligo**, e per evitare di portare a casa degli animali tristi o che non vanno d'accordo tra loro, sarà di vitale importanza



acquistare delle **"coppie di fatto"**, cioè due pappagallini già "legati" tra loro, abituati alla convivenza.

Amici, insomma. Perché sceglierne uno



solo perché ci piacciono i suoi colori, e separarlo dal suo compagno per costringerlo ad una convivenza forzata con un nuovo soggetto significherebbe il più delle volte portare a casa due uccellini tristi, che non si accoppieranno, o che cinguetteranno fino a sfinimento chiamando il compagno rimasto in negozio, ma potrebbero anche morire di dolore.

Infine, qualche consiglio **sull'alimentazione**, importante come sempre per la salute, il benessere e la longevità. Riempire la mangiatoia di miscela di semi è senz'altro un'operazione veloce, ma non completamente salutare per i nostri piccoli amici:



sarà bene, quindi, integrare l'alimentazione con frutta e verdura fresca, frutta secca, legumi, ma anche con un nutriente pastoncino contenente un po' di uovo sodo.

#Giulezampe, un successo la campagna antipignoramento

di Simone Balocchi

ITALIA - «Cani, gatti, pesci rossi e ogni sorta di animale domestico sono considerati dal codice civile una "res", ossia una cosa, e quindi pignorabili nei casi previsti dalla legge proprio come televisori, moto, automobili, divani. Un fatto incredibile e contro il buonsenso». Lo afferma il presidente della Commissione Ambiente della Camera, Ermete Realacci, rilevando «l'inadeguatezza delle nostre normative su una questione che interessa ben 25 milioni di italiani insieme ai loro "amici a quattro zampe"». Il parlamentare ha quindi presentato lo scorso 6 febbraio un'interrogazione ai ministri dell'Economia e delle finanze, della Giustizia, dell'Ambiente e della Salute contro la pignorabilità degli animali di affezione.

Ai ministri Realacci chiede «se intendano o meno aggiornare la normativa civile e disporre la non pignorabilità degli animali d'affezione, anche alla luce della novella giurisprudenziale in questi anni volta a garantire maggiore rispetto e diritti agli animali. Tanto più considerando che il pignoramento di un animale d'affezione e il suo allontanamento costituisce elemento non trascurabile e indubbio di ritorsione sull'affetto dello stesso ed anche una forma indiretta di ritorsione psicologica sul debitore».

Realacci ritiene che occorra adeguare

«la nostra normativa al principio di civiltà già adottato da Austria e Germania secondo cui gli animali domestici non sono cose pignorabili, ma esseri viventi dotati di propri sentimenti da rispettare». «Peraltro - prosegue - assistiamo al



paradosso che la legge ad oggi esclude il pignoramento di tutti quei beni che abbiano un valore affettivo, ma non quello degli animali da compagnia».

La campagna #giulezampe - Uno status quo in contraddizione anche con i principi di tutela sanciti nella legge quadro sugli animali di affezione e da cambiare secondo molti italiani, come dimostra il successo della petizione #giulezampe, sottoscritta dallo stesso Realacci, per chiedere al governo di non considerare più gli animali domestici come semplici oggetti che ho sottoscritto e che in pochi giorni ha raggiunto migliaia di firme. L'iniziativa #giulezampe, lanciata da Tessa Gelisio, volto noto della televisione commerciale è sottoscrivibile online al link <http://change.org/giulezampe> per presentarla poi al Governo.



No al pignoramento degli animali domestici!

Il vocabolario di



consigli per gatti dalla A alla Z

C come... CROCCHETTE

Mmmm..... buone le crocchette al sapore di salmone che mi hai dato ieri. Proprio buone. Però, ora che ci penso, era ancora più buono quel bel trancio di salmone fresco che ho trovato poco fa accanto ai fornelli mentre eri al telefono a chiacchierare con la mamma. Ooooppsssss! Era la tua cena per caso?!



Vi presentiamo UN AMICO

Questo mese il nostro amico animale è Giorgia, una meticcina di 8 anni di una dolcezza infinita. E' un incrocio tra un pastore maremmano e un setter, affettuosa, testarda e giocherellona. La sua proprietaria Tania insieme a tutta la famiglia l'adorano!



Inviatemi le foto dei vostri animali a info@quellochece.com e le pubblicheremo...

8 marzo: donna per un giorno?

di Silvia Domini

L'8 marzo si celebra la Giornata internazionale della donna. Quest'idea nacque, pare, negli USA del 1909, dal Partito Socialista americano, che sosteneva il suffragio femminile; il fatto che si celebri proprio in questa data deriva in particolare dalla manifestazione contro lo zarismo organizzata dalle donne nella San Pietroburgo del '17, durante la Rivoluzione Russa, anche se altre versioni l'attribuiscono all'incendio che, nel 1911, uccise 150 operaie scioperanti della fabbrica newyorkese Triangle.



Ormai è passato circa un secolo, la società è cambiata sotto vari aspetti e ogni anno festeggiamo l'8 marzo per ricordare le lotte e le conquiste sociali, politiche ed economiche che hanno avvicinato il livello della donna a quello dell'uomo, ma anche per ricordare le violenze e le discriminazioni che ancora oggi (e non solo nei paesi poveri) sono in atto nei confronti della popolazione femminile. Tuttavia, nonostante gli importanti cambiamenti, non si può dire che oggi uomini e donne abbiano gli stessi diritti. La discriminazione di genere nel mondo del lavoro, causa ancora oggi molte problematiche soprattutto in alcuni settori,

dove si preferisce assumere gli uomini sia per il pregiudizio che si ha nei confronti del lavoro da svolgere, sia perché sono le donne a partorire e a dover restare a casa sia prima che dopo il parto. Quanto ai più giovani, le differenze di parità sono forse più mascherate: l'istruzione, ad esempio, non penalizza certo una ragazza che vuole iscriversi alla Scuola Superiore o all'Università...lo sport forse tende ad essere un po' più discriminatorio, ma qui si tratta di capacità fisiche e parla la scienza: maschi e femmine sono diversi. Anche se poi ci sono risultati di campioni e campionesse di varie discipline che sembrano smentire quest'asserzione, si tratta appunto di eccezioni!

Fra i più giovani, a parer mio, una più o meno sottile discriminazione di genere (non grave, ma dettata da spinte naturali) si ha nei gruppi di amici misti, composti di un numero omogeneo di maschi e femmine, dove spesso sono i ragazzi che "dettano legge" e fanno da leader: le femmine tendono a seguire i maschi, e se invece non ne hanno voglia fanno gruppo per conto proprio, ma non hanno il "potere" di decidere al posto dei ragazzi.

Ma torniamo all'8 marzo...cosa si fa oggi per festeggiare questa giornata? Il semplice gesto da parte degli uomini di regalare la mimosa a figlie, fidanzate, amiche o colleghe è molto apprezzato, ma tante donne sembrano non accontentarsi di questo pensiero ed organizzano con le amiche serate al cinema e cene ormai sempre più simili ad addii al nubilito, mentre altre si concedono una scorrazzata nella Ferrari a noleggio.

Questo vale soprattutto per le donne più adulte, dai 25-30 anni in poi, ma anche le ragazze si fanno regali e cenano al ristorante. E ci metterei la mano sul fuoco che diverse di queste non conoscono nemmeno il motivo per cui si festeggia la donna o, forse peggio, lo sanno ma non pensano minimamente alle lotte e conquiste su citate. Personalmente, per quanto creda che la totale parità dei sessi sia utopica (uomini e donne sono diversi per natura, anche se la legge non



dovrebbe penalizzare le differenze di genere), non penso sia coerente andare per forza a festeggiare, perché la festa della donna non è nata per divertirsi come a Capodanno o a un compleanno. Qui si parla di una ricorrenza seria, che ha alle spalle decenni e decenni di lotte. Sono dell'opinione che la maniera più autentica e significativa per celebrare questa ricorrenza sarebbe il contattare le varie associazioni che si occupano dei problemi delle donne, versando un contributo a queste attività piuttosto che versare lo Champagne in un calice di cristallo.



www.coccoleebalocchi.it

 facebook.com/coccoleebalocchi

Coccole e Balocchi

*Nido per bambini
dai 3 mesi ai 3 anni*

Aperte iscrizioni tutto l'anno, da Settembre a Luglio!

**“Giocare imparare
e crescere insieme”**

Un posto ideale dove trovare il calore della casa e gli stimoli necessari alla crescita, un ambiente sereno e accogliente con personale professionale e qualificato, tutto nella piena sicurezza dei piccoli ospiti.



Un progetto educativo che risponde alle esigenze cognitive e di sviluppo del bambino, con attività socio-educative e relazionali, un servizio rivolto sia ai bambini che ai genitori.



Uno spazio gioco pensato per grandi e piccini, con laboratori di lettura e pittura, creatività e motricità, rispetto dell'ambiente e utilizzo di materiali riciclabili.

**Orario apertura da lunedì a venerdì
dalle ore 7.30 alle 18.00**

Via Francesca Vecchia, 23
Semaforo degli Alberghi
51017 - Pescia (PT)
Telefono 377 1492113



Sport per Tutti sulla Neve 2015

Pistoia - Tornano le giornate dedicate allo sport, alla disabilità e all'integrazione, con la quarta edizione di Sport per Tutti sulla Neve 2015. Il progetto si rivolge al mondo della scuola e delle associazioni, con l'obiettivo di veicolare il messaggio di uno sport senza barriere, come strumento di integrazione e di crescita individuale attraverso lo scambio tra diverse abilità. Ecco il cronoprogramma delle tre giornate dedicate alle scuole nel mese di marzo: martedì 3 con le scuole delle Province di Massa Carrara, Pisa e Lucca; mercoledì 4 con le scuole delle Province di Arezzo, Firenze, Siena e Grosseto; giovedì 5 con le scuole delle Province di Pistoia, Prato e Livorno. Nelle tre giornate i ragazzi, quasi tutti provenienti da Istituti Scolastici Superiori di 1° e 2° grado, proveranno sotto la guida di maestri esperti le varie discipline dedicate al "bianco": al mattino, sci di fondo e ciaspole; nel pomeriggio sci alpino. Giovedì 9 aprile l'appuntamento sarà rivolto a tutti i disabili del territorio provinciale di Pistoia, attraverso la partecipazione del mondo delle associazioni, con lezioni gratuite e la presenza di personale specializzato e di attrezzature messe a disposizione dal Collegio Maestri di Sci e da gestori, noleggi e impianti. Ad ospitare i ragazzi, come ogni anno, saranno gli impianti della Val di Luce, all'Abetone, famose a livello nazionale per essere fra le migliori strutture sciistiche "accessibili", dotate di impiantistica priva di barriere architettoniche.

Fonte: Comunicato Stampa Servizio Sport della Provincia di Pistoia – www.provincia.pistoia.it

Giovani e lavoro: una scuola che aiuta. In arrivo altri 4 ITS

Firenze - La possibilità di trovare in Toscana posti di lavoro qualificati sta per aumentare grazie ad altri quattro ITS: "scuole - sintetizza Emmanuele Bobbio, assessore toscano a Istruzione e Formazione - per l'istruzione tecnica superiore ad alta specializza-

zione tecnologica che rispondono alla domanda delle imprese di poter avere personale preparato ad affrontare le sempre nuove competenze tecniche e tecnologiche in aree giudicate strategiche per presente e futuro dell'economia". In questi giorni negli uffici dell'assessorato regionale all'Istruzione si è infatti concluso, dopo un avviso pubblico per la presentazione delle candidature, l'iter che avvia la costituzione di nuovi 4 ITS con la partenza di altrettante nuove Fondazioni. A Grosseto (soggetto



promotore l'istituto superiore "Leopoldo II di Lorena") l'ITS si occuperà della filiera agroalimentare; a Viareggio (promotore l'istituto "Galilei-Artiglio") la filiera del nuovo ITS sarà quella legata a nautica, trasporti, logistica. A Firenze l'ITS formerà tecnici specializzati in turismo e beni culturali (soggetto promotore l'istituto tecnico "Marco Polo") mentre a Siena i tecnici del nuovo ITS (capofila l'istituto superiore "Tito Sarrocchi") saranno formati per le sfide nella filiera della sanità. Maggiori informazioni sul sito Indire: <http://www.indire.it/its/>.

Fonte: Comunicato Stampa a cura di Mauro Bianchini - www.toscana-notizie.it

Al via Energicamente, tutti a scuola di energie rinnovabili

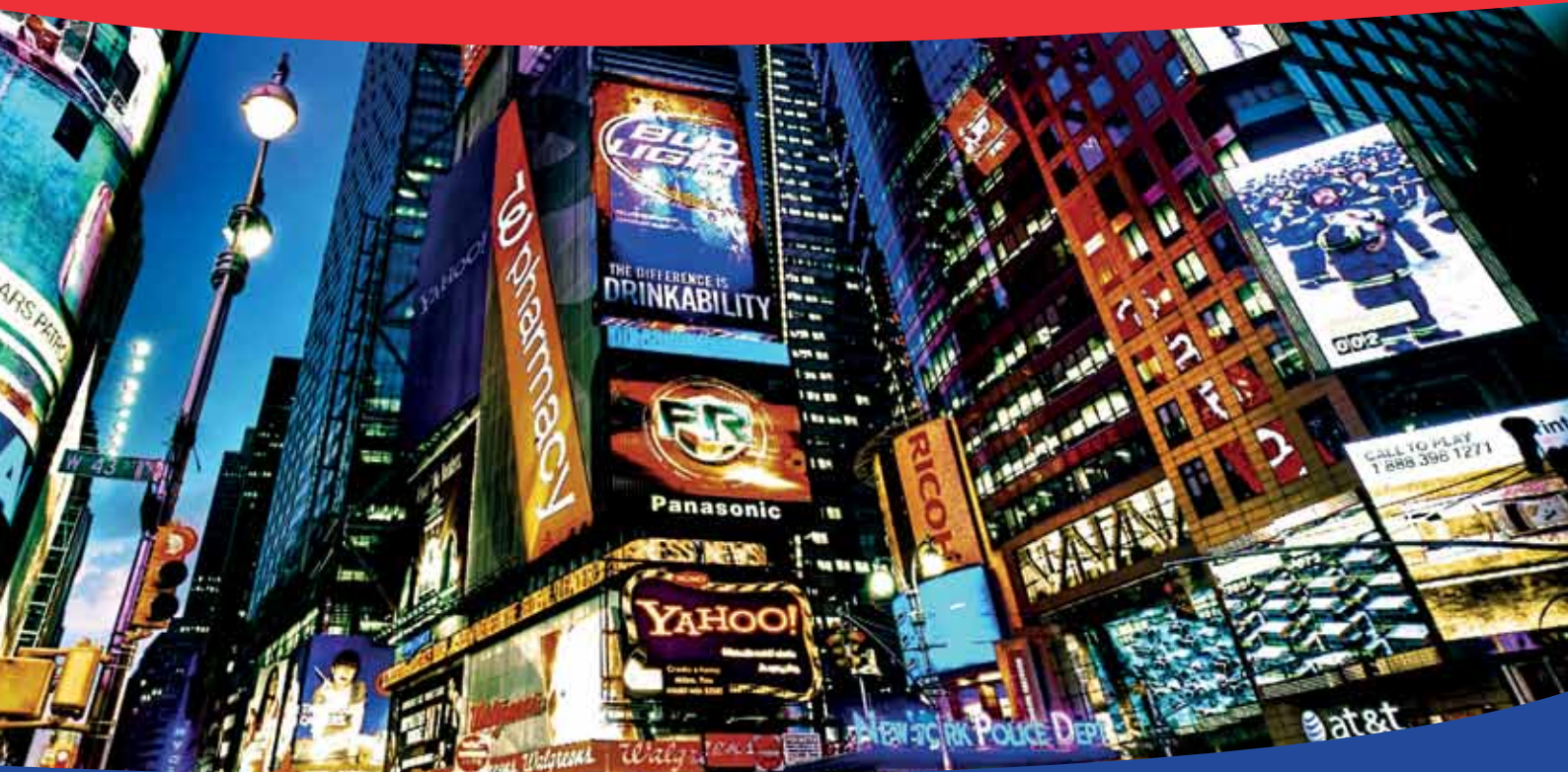
FIRENZE - Percorsi didattici in classe, laboratori teatrali e concorsi a premi per alunni e famiglie. Questo e molto altro è Energicamente, il progetto sul risparmio energetico rivolto a tutte le classi delle scuole medie e alle V classi delle scuole elementari, patrocinato dalla Regione Toscana, promosso da Estra, in collaborazione con Legambiente e Giunti Progetti educativi. Il progetto, che coinvolge nell'anno scolastico in corso oltre

6.300 alunni, 300 insegnanti e 127 scuole, ha preso il via nelle scorse settimane con la consegna alle classi dei kit didattici, realizzati da Giunti Progetti Educativi, e l'inizio degli incontri in classe tenuti da operatori di Legambiente e proseguirà con due concorsi - uno per le classi e uno per le famiglie. In questa edizione 2014-2015 si ripropongono i percorsi didattici, cioè incontri in 250 classi con la consegna di un kit didattico che contiene una guida per gli insegnanti, il libretto "Quante energie!" per ogni studente che informa sulle varie energie e sui modi per utilizzarle, un poster, una locandina e "EnergioCa", il gioco dell'oca sul risparmio energetico. In ognuna delle classi che ne hanno fatto richiesta, saranno effettuati 3 incontri di 2 ore ciascuno per conoscere tutti i segreti dell'energia. Altro filone del progetto, i laboratori teatrali. Moduli di 20 ore per ogni classe con l'obiettivo di approfondire i temi dell'energia in modo divertente e coinvolgente. Al termine del percorso, tutti in scena con una breve performance teatrale rivolta alle famiglie e alla cittadinanza. Oltre agli alunni, Energicamente si caratterizza da sempre anche per l'attenzione alle famiglie per cui è stato ideato il concorso "Ri-Energy". Gli studenti che parteciperanno agli incontri didattici potranno prendersi parte compilando, insieme alla propria famiglia, un questionario. Il concorso avrà come premio una fornitura gratuita di gas metano. Otto buoni da 250 a 1.000 euro. Il momento finale di Energicamente, e molto atteso, a maggio con le premiazioni dei concorsi, gli spettacoli teatrali e la Festa 'itinerante' dell'energia che si svolgerà in aree verdi di Prato, Siena, Arezzo, Teramo e Ancona. Per ulteriori informazioni sulle modalità di adesione e sulle varie proposte della Campagna Energicamente: www.energicamenteonline.it

Fonte: Comunicato Stampa a cura della Redazione - www.toscana-notizie.it

INSEGNE LUMINOSE

DI TUTTI I TIPI - SOSTITUZIONI - RIPARAZIONI



VOLANTINAGGIO

STAMPA E DISTRIBUZIONE PORTA A PORTA



L **MEDIA PUBBLICITA'**

0572.901037

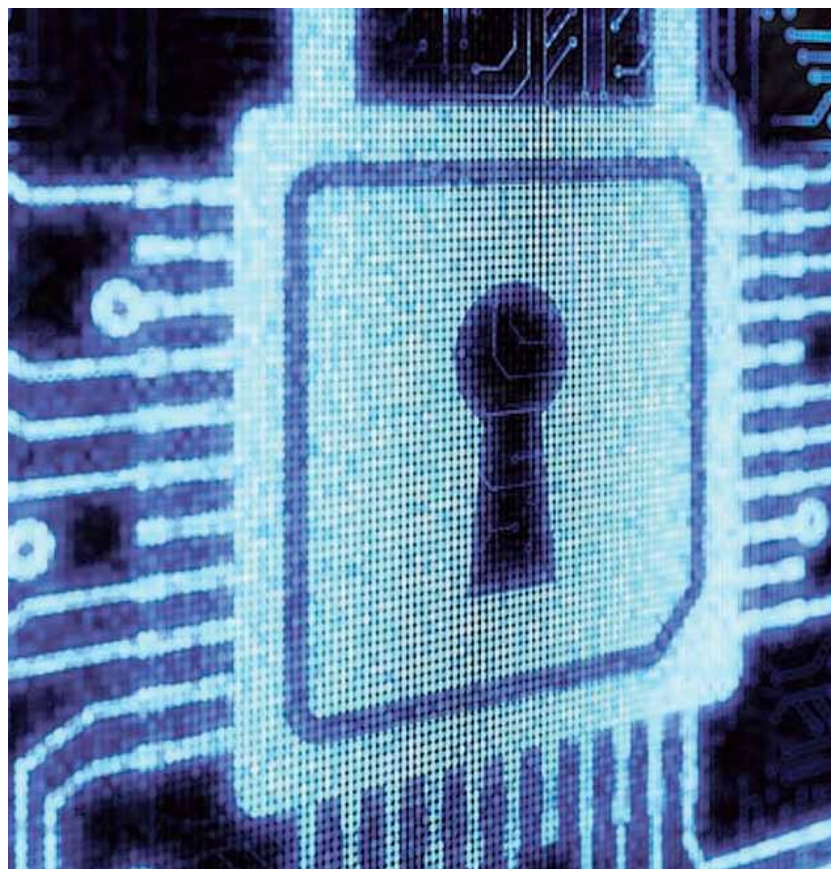
www.media-pubblicita.it

Il tuo centro studi in Valdinievole

inglese
a tutti i livelli

informatica
di base e specialistica

Recupero
materie scolastiche



Corsi d'informatica
a tutti i livelli



via Ponte Buggianese, 1^{c-d}
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33555

SISTEMA DI EDUCAZIONE NON
FORMALE DEGLI ADULTI NELLA
PROVINCIA DI PISTOIA



Corsi d'inglese per tutti

Piccoli Gruppi
massimo 6 studenti
per classe

**Insegnante
madrelingua
inglese**



M&D

formazione

Il tuo centro studi in Valdinievole

inglese
a tutti i livelli

informatica
di base e specialistica

Recupero
materie scolastiche



via Ponte Buggianese, 1^{c-d}
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33555

Come motivare mio figlio allo studio

a cura della Dr.ssa Antonietta Giuntoli



E' una domanda che mi viene rivolta spesso... e di solito segue: "E' capace ... ma ha poca voglia di studiare".

Lo studente studia, segue le lezioni se trova interesse e non se gli si ordina di studiare. Buona parte del compito spetta agli insegnanti, e di bravi ce ne sono. Un contributo importante può arrivare anche dai genitori, affiancando i figli nei compiti a casa, senza sostituirsi a loro.

Prima o poi, la maggior parte delle famiglie fa i conti con l'insuccesso scolastico, magari solo momentaneo. In quel momento, se il problema non viene affrontato, cominciano i guai: malumori, rinunce, minacce, ricatti sono all'ordine del giorno. Lo studio e la scuola diventano fonti di ansia e di conflitto. Conflitto tra marito e moglie, tra genitori e figli, tra fratelli.

Gli incentivi e le punizioni spesso non funzionano, o comunque danno risultati nel breve periodo. Ciò che veramente riesce a mantenere costanti impegno e motivazione è altro.

La famiglia svolge un ruolo delicato ed importante. Può motivare offrendo una visione positiva dello studio e della scuola, aiutando concretamente lo studente alla gestione del tempo, all'accettazione dell'errore, alla necessità dell'impegno.

"Perché devo studiare questa materia? E' una cosa inutile, assurda, noiosa, difficile. Anche se studio, non capisco niente, non mi rimane niente, e poi a cosa serve?". Queste frasi le abbiamo sentite più volte. E' una domanda alla quale occorre rispondere. Non è possibile fare finta di niente. E' impossibile riattivare negli studenti la motivazione ad apprendere con la mera imposizione "devi studiare punto e basta". Finisce per spegnere l'entusiasmo, la passione. Un ragazzo non riuscendo a dare si-



gnificato a quello che sta studiando, non può soddisfare il suo bisogno di conoscere. Il vero problema è quello di dare senso, valore, significato allo studio. E noi genitori possiamo contribuire.

Partecipa anche tu, giovedì 26 marzo alle ore 20,30 all'incontro gratuito per genitori "Sei regole per una buona motivazione scolastica", presso M&D Formazione a Buggiano.

I posti sono limitati, si prega di confermare la propria presenza telefonando al 0572 33555.

M&D
formazione

Centro Formazione Professionale



www.metodo5.it

COACHING PER STUDENTI

incontro gratuito per genitori

"sei regole per una buona motivazione scolastica"

giovedì 26 MARZO 2015 ore 20,30 presso M&D Formazione

i posti sono limitati, si prega di confermare la propria presenza telefonando al 0572.33555



COPPING
SCUOLA DI FORMAZIONE
PROFESSIONALE D'ECCELLENZA



AGENZIA FORMATIVA ACCREDITATA
 DALLA REGIONE TOSCANA
 Cod. Accr. P00424



AGENZIA FORMATIVA ACCREDITATA
 DALLA PROVINCIA DI PISTOIA

La Scuola apre le porte!

Sabato 14 Marzo 2015 Pistoia - Via della Brana, 45
 15.00 - 20.00

Sabato 28 Marzo 2015 Montecatini - Via Mascagni 5B
 15.00 - 20.00



COPPING OPEN DAY

1 Giovani Preparati Lavorano!

**RITIRA IL NOSTRO
 OMAGGIO**

€ **50**

SCONTO
 per tutti i
 Corsi Copping

Cerchi un nuovo lavoro?

Non hai finito la Scuola?

Non sai che strada prendere?

Qualificati con i Corsi Copping!

**CORSI
 RICONOSCIUTI**

**CORSI
 SCUOLA COPPING**

**CORSI di
 PERFEZIONAMENTO**

**CORSI
 dovuti per LEGGE**

PRATO
 Tel. 0574.400973
 prato@copping.it

MONTECATINI TERME
 Tel. 0572.773591
 montecatini@copping.it

PISTOIA
 Tel. 0573.381229
 pistoia@copping.it

www.copping.it



*Scuola Copping
 Seguici!*

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

N°1 BARISTA (Codice Offerta: 20150224-1861) - Scad. 11/03/2015

Mansione: Barista (caffetteria ed aperitivi).

Requisiti: Richiesta esperienza nelle mansioni e possesso attestato HACCP; aspetto curato. Patente B; automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato con possibilità di trasformazione in indeterminato.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Full time.

Rivolgersi a: MURRIUS SRL (PIO OSTERIA STORICA FOOD AND WINE), S Quirico di Moriano - Tel. 0583.330034/339.6749803

N°5 AGENTI IMMOBILIARI (Codice Offerta: 20150224-1856) - Scad. 11/03/2015

Mansione: Inserimento all'interno dell'agenzia di figure da formare ed avviare alla professione di agente immobiliare.

Requisiti: Richieste conoscenze informatiche di base e ottima conoscenza lingua italiana. Esperienza non richiesta. Patente B; automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a progetto / collaborazione coordinata e continuativa. Fisso più provvigioni.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria superiore che permette l'accesso all'università.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Full time.

Rivolgersi a: STUDIO INNOCENTI - Stefano Innocenti - Tel. 0583.316328
Email: s.innocenti@tecnocasa.it

N°1 ASSISTENTE DOMICILIARE (Codice Offerta: 20150223-1851) - Scad. non specificata

Mansione: Assistente domiciliare per uomo giovane disabile (cieco e infermo su carrozzella). Il lavoro consiste nel portare (con auto del ragazzo) il richiedente a fare varie visite e giri vari in auto, supportarlo nell'utilizzo del Pc, in lavoretti manuali nei quali si diletta e in tutto ciò di cui necessita.

Requisiti: Preferenziale pregressa esperienza con disabili. Richiesta la capacità almeno basilare dell'uso del Pc. Si richie-

dono candidati di sesso maschile, perché è necessario spostare fisicamente la persona dalla carrozzella alla poltrona e così via ed aiutarlo in caso di scale o disagi vari. La famiglia richiede preferibilmente persone della Garfagnana, per la migliore gestione del lavoro richiesto, e predisposizione alla mansione. Patente B; automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato. Durata contratto: 1 anno.

Zona di lavoro: Garfagnana (Valle del Serchio).

Orario: Lavoro con orario spezzato. 35 h/settimanali divise su 5 giorni (riposo il sabato ed il martedì).

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 COMMESO DI VENDITA (Codice Offerta: 20150223-1844) - Scad. non specificata

Mansione: Vendita on line ed all'occorrenza vendita al pubblico di articoli di gioielleria.

Requisiti: Richiesta esperienza di lavoro al pubblico e ottime competenze informatiche (internet, posta elettronica); gradita la conoscenza della lingua inglese e richieste buone doti relazionali, di problem solving, spirito di iniziativa, aspetto curato.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato con possibilità di trasformazione in indeterminato.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria superiore che permette l'accesso all'università.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 BADANTE (Codice Offerta: 20150220-1843) - Scad. non specificata

Mansione: Badante convivente per assistenza signora anziana, igiene personale, somministrazione farmaci, preparazione pasti, pulizie domestiche.

Requisiti: Richieste buona esperienza nel ruolo e referenze, oltre ad una buona conoscenza della lingua italiana; richiesta convivenza. Patente B; automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo indeterminato.

Zona di lavoro: Capannori.

Orario: Full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 BADANTE (Codice Offerta: 20150219-1840) - Scad. non specificata

Mansione: Badante 24h/24h con 1 g. libero per uomo anziano parzialmente autosufficiente (ha grossi problemi di vista ed è diabetico).

Requisiti: Capacità di iniettare insulina, somministrare medicinali, svolgere faccende domestiche, cucinare. Richiesta esperienza pregressa nella mansione. Preferenziale possesso patente B ed automunito.

Tipo di contratto: Lavoro domestico.

Zona di lavoro: Alta Garfagnana.

Orario: Lavoro con orario spezzato.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 FACCHINO PORTA-BAGAGLI (Codice Offerta: 20150219-1839) - Scad. non specificata

Mansione: Facchino d'hotel che dovrà occuparsi di: trasporto bagagli dei clienti in camera, parcheggio delle auto ove richiesto, pulizia e riordino degli spazi comuni (es. scale, corridoi, sale etc), conteggio e movimentazione della biancheria delle camere, effettuare piccole manutenzioni ordinarie, effettuare commissioni ove richiesto, provvedere ad annaffiare piante e fiori.

Requisiti: Preferenziale pregressa esperienza nella mansione. Buona conoscenza della lingua inglese e capacità almeno basilare di utilizzare il Pc. Dinamicità, predisposizione al cliente. Patente B; automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, 6/8 mesi. Lavoro con orario spezzato a turni.

Titolo di studio: Diploma scuola media superiore.

Zona di lavoro: Valle del Serchio.

Orario: Lavoro con orario spezzato a turni.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 TECNICO PROGRAMMATORE (Codice Offerta: 20150219-1838) - Scad. non specificata

Mansione: Programmatore plc Omrom e Siemens.

Requisiti: Buona esperienza pregressa nella mansione. Preferenziale residenza in Mediavalle per la migliore gestione degli orari di lavoro.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato. Durata contratto da valutare.

Zona di lavoro: Valle del Serchio.

Orario: Lavoro con orario spezzato a turni.

zato a turni.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 PASTICCIERE ARTIGIANALE (Codice Offerta: 20150219-1837) - Scad. non specificata

Mansione: Addetto/a alla preparazione di prodotti di pasticceria fresca artigianale dolce e salata.

Requisiti: Esperienza di almeno 12 mesi. In possesso dell'attestato HACCP anche per la sicurezza sul lavoro. Preferibile diploma alberghiero o corso di qualifica di pasticciere. Patente B; auto/motomunito/a.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo indeterminato.

Titolo di studio: Operatore servizi ristorazione (cucina).

Orario: Full time.

Zona di lavoro: Pietrasanta.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°2 CARPENTIERI DI BORDO (Codice Offerta: 20150219-1835) - Scad. non specificata

Mansione: Un carpentiere in legno; un apprendista (età 18-29).

Requisiti: Il primo, proveniente anche da settore civile, con almeno 2 anni di esperienza anche nell'uso di macchinari per la lavorazione del legno. Il secondo con buona manualità e capace di utilizzare gli strumenti da banco. Patente B.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo indeterminato.

Orario: Full time.

Zona di lavoro: Viareggio.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 CUOCO DI RISTORANTE (Codice Offerta: 20150218-1830) - Scad. non specificata

Mansione: Gestione completa della cucina per ristorante di uno stabilimento balneare con preparazione di piatti a base di pesce, panificazione, preparazione di dolci.

Requisiti: Esperienza pluriennale nella mansione. Patente B.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato.

Orario: Part time (distribuzione periodi ed orari da definire).

Zona di lavoro: Viareggio.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 EDUCATORE PROFESSIONALE (Codice Offerta: 20150217-1829) - Scad. non specificata

Mansione: Educatore/trice per organizzazione e gestione casa di accoglienza.

Requisiti: Se in possesso di laurea richiesta esperienza di alme-

no un anno; in assenza di laurea in Scienze dell'Educazione, richiesta esperienza di almeno cinque anni maturata nella posizione. Richieste disponibilità a lavorare nei giorni festivi a rotazione e flessibilità di orario in base alle necessità della struttura.

Tipo di contratto: Lavoro a progetto / collaborazione coordinata e continuativa.

Titolo di studio: Laurea in Scienze dell'educazione.

Orario: Part time, lavoro con orario spezzato.

Zona di lavoro: Lucca.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 BARISTA E PROFESSIONI ASSIMILATE (Codice Offerta: 20150217-1826) - Scad. non specificata

Mansione: Barista.

Requisiti: Conoscenza della lingua inglese. Conoscenze informatiche: Windows Nt - 2000, accessori di pc, Word o altri prodotti di videoscrittura.

Tipo di contratto: Apprendistato professionalizzante o contratto di mestiere. Previsto stage iniziale. Patente B; automunito.

Titolo di studio: Diploma di qualifica di istituto professionale alberghiero.

Orario: Full time, lavoro a turni.

Zona di lavoro: Capannori.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 ELETTRICISTA MANUTENTORE DI IMPIANTI (Codice Offerta: 20150217-1825) - Scad. non specificata

Mansione: Montaggio elettrico di macchine per tissue converting.

Requisiti: Conoscenza delle macchine per tissue converting (anche come operatore di manutenzione). Titolo preferenziale capacità di collaudo delle macchine. Esperienza richiesta. Conoscenza della lingua inglese. Disponibilità alle trasferte.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo indeterminato.

Cameriere esperto in prodotti tipici: al via il corso gratuito a Montecatini

Di Joselia Pisano

Per chi cerca lavoro nel campo della ristorazione e del servizio di sala, è importante dimostrare di avere preparazione nel settore, competenze in fatto di sicurezza sul lavoro, lingue straniere, tecniche di comunicazione, ma anche e soprattutto aver maturato esperienze pregresse.

È quindi bene essere informati sul percorso lavorativo che vorremmo affrontare, e seguire dei corsi specifici potrà risultare spesso determinante nella ricerca di un lavoro in questo settore. Un'ottima opportunità è fornita, in questo ambito, dalla provincia di Pistoia, che propone un corso di preparazione alla figura di "Cameriere esperto in prodotti tipici", finanziato dalla Regione Toscana con il contributo del Fondo Sociale Europeo: il corso è totalmente gratuito, e rivolto a soggetti disoccupati, inoccupati o inattivi, e a lavoratori in Cassa integrazione straordinaria o in deroga, e in mobilità.

Il corso, che si svolgerà indicativamente da marzo a giugno all'Istituto Alberghiero di Montecatini Terme (Loc. Querceta), è strutturato su un totale di 225 ore, che prevedono un periodo di formazione in aula (113 ore), e uno stage pratico per acquisire la necessaria "esperienza sul campo" (112 ore).

In aula si tratteranno tematiche come Tecniche di comunica-

zione, Sicurezza nei luoghi di lavoro e sistema Haccp, Tecniche di servizio di sala bar, Lingua inglese.

Al termine delle attività formative di aula e stage sarà organizzata una prova di esame, superata la quale verrà rilasciata una specifica certificazione di competenze.

Ma attenzione: i posti sono limitati a soli 10 allievi, e c'è tempo fino alle ore 12 del 16 marzo per presentare la domanda di ammissione, che dovranno essere redatte su appositi moduli e accompagnate da curriculum vitae formato Europeo firmato, fotocopia di un documento di identità e permesso di soggiorno in corso di validità, e consegnate a Ascom Servizi Srl in Viale Adua 128 a Pistoia dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13.00 e dalle 14.15 alle 17.30. Per ulteriori informazioni: Ascom Servizi Srl tel. 0573/991548, oppure Servizio Istruzione e Formazione Professionale di Pistoia 0573/966438 (martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle ore 17.00 - venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00).



Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria superiore ad indirizzo tecnico industriale/Elettronica e telecomunicazioni/Elettronica industriale/Elettrotecnica.

Orario: Full time.

Zona di lavoro: Valle del Serchio.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 CUOCO PIZZAIOLO (Codice Offerta: 20150127-1740) - Scad. non specificata

Mansione: Pizzaiolo forno a legna.

Requisiti: Richiesta età inferiore ai 29 anni e ottima conoscenza della lingua italiana. Richiesta inoltre minima esperienza nella mansione.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo indeterminato.

Orario: Full time.

Zona di lavoro: Lucca.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 CARPENTIERE IN FERRO (Codice Offerta: 20150119-1690) - Scad. non specificata

Mansione: Carpentiere in ferro con capacità di saldare a TIG.

Requisiti: Richiesta necessaria pregressa esperienza nella mansione. Patente B.

Automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato. Durata contratto: da valutare.

Titolo di studio: Preferenziale diploma o qualifica in ambito meccanico.

Zona di lavoro: Borgo a Mozzano.

Orario: Lavoro a turni, part time, lavoro con orario spezzato.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

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

COLAZIONI PAUSE PRANZO APERITIVI



Via Mezzomiglio, 16 - PIEVE A NIEVOLE

Affitto di immobile arredato: attenzione all'imposta di registro

Nel caso si voglia locare un immobile già ammobiliato è possibile stipulare un unico contratto o due, uno per l'immobile e l'altro per gli arredi. Ma le due situazioni hanno riflessi diversi dal punto di vista fiscale.

Infatti entrambi i redditi derivanti da tali contratti confluiranno nella dichiarazione Irpef annuale del proprietario. In materia vige ancora il DPR 131/1986 in base al quale, come imposta di registro, per la locazione di immobili si

applica l'aliquota del 2% e per gli atti diversi, sempre a contenuto patrimoniale, quella del 3%.

Con circolare del 1999 il Ministero delle Finanze ha precisato che l'arredamento è una pertinenza dell'immobile e quindi l'atto relativo sconta la stessa aliquota



(2%) che si applica, come imposta di registro, per l'immobile.

Ma occorre fare attenzione perché ciò vale solo se viene stipulato un unico contratto. Se i contratti sono distinti ritornano in vigore le due diverse aliquote.

AVV.TA SERENA INNOCENTI

Piazza XX Settembre, 21
PESCIA (Pistoia)

Telefono 0572.318101/02

Fax 0572.318191

s.innocenti@donneavv.com



Il milleproroghe diventa legge!!!

di Francesco Salani, Tributarista

Proprio mentre stavo decidendo l'argomento dell'articolo di Marzo è stato trasformato in Legge il Decreto "Mille-



proroghe", pertanto viste le importanti novità apportate ritengo doveroso parlare, seppur brevemente, dei principali punti previsti da tale Legge. Da molte parti infatti erano state sollevate richieste di modifiche alla Legge di Stabilità approvata a fine anno, rettifiche che sono appunto state approvate nel Milleproroghe.

Innanzitutto, dopo l'autogol del nuovo regime forfettario, si è pensato bene di **riesumare il vecchio regime dei minimi** che in un primo tempo era stato abrogato. Pertanto, laddove sus-

sistono i requisiti, è possibile accedere a tale regime anche per le attività iniziate in questo anno.

Era stata sollevata la protesta per l'aumento di tassazione per le nuove partite iva che si erano trovate a passare da un 5% dei minimi al 15% del forfettario, oltretutto con dei parametri di accesso a dir poco ridicoli. Ad oggi pertanto è possibile scegliere o per il Forfettario o per il Regime dei minimi a seconda della convenienza.

Sempre in tema di partite iva è stato **sospeso anche l'aumento dell'aliquota inps** per i soggetti alla gestione separata almeno per il 2015.

Altro punto molto interessante è sicu-



ramente la riapertura dei termini per le **rateazioni con Equitalia** per i soggetti decaduti. Infatti coloro che avevano accusato un ritardo superiore alle otto rate si erano visti revocare le rateazioni in corso, con successive operazioni esecutive quali fermi amministrativi, ipoteche e pignoramenti: con il mille proroghe viene concessa la possibilità di richiedere un nuovo piano di rateazione da presentare entro il 31 luglio di questo anno; la nuova rateazione non potrà subire ritardi superiori alle due rate e ad oggi non prevede un numero di rate superiori alle 72.

provazione definitiva del decreto, nei prossimi giorni ci attenderanno sicuramente circolari ed interpretazioni o decreti attuativi che faranno ulteriore chiarezza in merito.

- **Strutture complete**
- **Tende e teloneria**
- **Ombrelloni**
- **Arredamento e complementi**
- **Illuminazione**
- **Mini piscine idromassaggio**
- **Barbecue**

**GIOVANNI
Parisi**

*Soluzioni creative d'arredo
per spazi all'aperto.*



**Dal mese di marzo
CORSI DI CUCINA AL BARBECUE**

Chiamaci per info

PARISI GIOVANNI VIA CIRCONVALLAZIONE 66 BORGO A BUGGIANO (Pistoia) - telefono 0572 32187 posta@giovanniparisi.it.



C&G

**Impianti Tecnologici, Vendita,
Assistenza e Riparazione**



PRODOTTI CHIMICI & ACCESSORI PER PISCINA
CONSEGNA PRODOTTI A DOMICILIO

UFFICIO VENDITA ED ESPOSIZIONE Via Alberghi, 63/65 - PESCIA - telefono 0572.1903086 - 346.0337181

AUTODEMOLIZIONE

VALDINIEVOLE

di LENZI
ANDREA



AUTODEMOLIZIONE
AUTOVEICOLI

RITIRO A DOMICILIO

**vasto assortimento di
ricambi auto usati**

PONTE BUGGIANESE (Pistoia) via Buggianese, 168/a telefono 0572.635473 fax 0572.931469
www.autodemolizionivaldinievole.it email: valdinievole@libero.it

*Qualità
e passione per
il Legno*



bartolozzi
F A L E G N A M E R I A

via Turati, 1 MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.74763

Realizzazione infissi in legno e
mobili su progetto. Manutenzione e restauro
infissi, zanzariere su misura.

BIELETTRA S.R.L.
IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI



- IMPIANTI ELETTRICI, CIVILI ED INDUSTRIALI
- IMPIANTI D'ALLARME
- LINEE DATI PER UFFICIO
- AUTOMAZIONE
- AUTOMAZIONE DOMOTICA

Via della resistenza 64 MONSUMMANO TERME (Pistoia)
Cellulare 348.8286627 - telefono e fax 0572.51224

AUTOFFICINA CAR AUTO

di ALESSIANI JONNI & SERPENTONI DANILO

L'esperienza di 40 anni nella riparazione e nell'assistenza stradale di:

- autovetture
- autoveicoli industriali
- autocarri
- camper
- mezzi agricoli
- macchine movimentazione terra
- assistenza gomme

e inoltre, **REVISIONI AUTO!**

AUTOFFICINA CAR AUTO SNC
via Santovecchio, 49
CASTELLARE DI PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.444577 fax 0572.448070
officinacarauto@alice.it

**Riparazione
e assistenza
auto depoca**



**La tua casa è un bene prezioso
Iuri la protegge
con serietà, professionalità e precisione**

Serramenti a taglio termico certificati con i requisiti x la detrazione fiscale fino al 65% (scadenza 31/12/2015), tali serramenti possono essere in Alluminio o in PVC con sistemi 2D e l'innovativo 3D, il Top x l'isolamento termico, acustico e antieffrazione.

Se abbinati a tali serramenti, rientrano nell'incentivo anche persiane ed avvolgibili sia in PVC che Alluminio. Le persiane in Alluminio modello Prestige e gli avvolgibili in PVC SUPER,

o in Alluminio normale o alta densità.

Dei suddetti serramenti oltre che la fornitura e montaggio di nuovi si effettuano riparazioni su serramenti già esistenti.

Inoltre: cancelletti antintrusione in acciaio anche nei bellissimi modelli Europa e Florance, sostituzione chiavi e serrature, installazione serratura di sicurezza su serramenti già esistenti, tende da sole, veneziane, zanzariere (anche con rete POLLTEX) box doccia, porte blindate classe 3, porte da interno ecc.

Tali prodotti sono ESCLUSIVAMENTE made in Italy
Preventivi gratuiti a domicilio.

IURI DEGL'INNOCENTI
via B. Croce, 27 - BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 333 2352423 - yurideglinno@gmail.com

Etrusca
soc. cooperativa

**Pulizie Civili ed Industriali
Magazzino con Deposito
Facchinaggio
Manutenzione Spazi Verdi**

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

Dal 1982

AUTOBORGO

TUTTE MARCHE

S.R.L.

COMMERCIO AUTOVEICOLI



**FINANZIAMENTI
PERSONALIZZATI**

**Grande assortimento
auto e fuoristrada usati di qualità
a prezzi di assoluta concorrenza!**



**SERVIZIO ASSISTENZA
AUTOFFICINA**

- Diagnosi computerizzata – Elettrauto
- Impianti GPL – Metano – Idrogeno
- Aria Condizionata
- Servizio Gomme

Si acquistano auto e fuoristrada!

Via Terrarossa Fonda, 164 - BORGO A BUGGIANO (Pistoia) - telefono 0572-30595
www.autoborgo.com - e:mail-info@autoborgo.com

Numeri Utili

questa pagina, portala con te



COMUNI VALDINIEVOLE

Buggiano	0572.31711
Chiesina Uzzanese	0572.41801
Lamporecchio	0573.80061
Larciano	0573.85811
Massa e Cozzile	0572.928311
Monsummano Terme	0572.9591
Montecatini Terme	0572.9181
Pescia	0572.4920
Pieve a Nievole	0572.95631
Ponte Buggianese	0572.93211
Uzzano	0572.44771

SALUTE

Telecup 848 800 709
dalle 7.30 alle 18.30 dal lun. al ven.
dalle 7.30 alle 13.00 il sabato

Aiutodonna

Per uscire dal maltrattamento
e dalla violenza: 0573.21175
Pronto Salute USL 3 800 861213

Ospedale

Pistoia 0573.3521
Pescia (Pistoia) 0572.4601

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 e Larciano	0573.81123
	348.7678352

SICUREZZA

Stazione Carabinieri

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

NUMERI DI EMERGENZA

112	Carabinieri
113	Polizia
114	Emergenza Infanzia
115	Vigili del Fuoco
117	Guardia di Finanza
118	Emergenza Sanitaria
1515	Emergenza Ambientale
1518	CIS Viaggiare informati
1522	Antiviolenza donna

TRASPORTO PUBBLICO

Taxi

TAXI

Montecatini Terme	
Servizio 24 ore su 24	0572.71352
	0572.75161
Servizio 24 ore su 24 con servizio GPS su Montecatini e tutta la Valdinevole	02.5353
Pescia	0572.444474
Pistoia	0573.509530
Numero verde gratuito per rete fissa	800 661855

Agenzie e Biglietterie

BluBus

Per informazioni sulle linee,
sugli orari e le tariffe:

Pistoia, Via XX Settembre, 71	0573.363243
Montecatini Terme, Piazza Italia,	0572.911781
Pescia, Piazza XX Settembre,	0572.4706

Stazione Ferroviaria



Montecatini Terme	0572.78551
Pescia	0573.444401
Pistoia	0573.21119

Aeroporto

Firenze Peretola	055.315874
Pisa Galileo Galilei	050.849300



CICLIBANZAI

via Maestri del Lavoro, 551
MONSUMMANO TERME (Pistoia)
telefono 0572.525058
fax 0572.950019 - 348.2553960
banzaicicli@gmail.com

OFFICINA SPECIALIZZATA VENDITA BICI DA PASSEGGIO & BICI BIMBO BICICLETTE DA CORSA & MOUNTAIN BIKE



Farmacie di Turno *marzo 2015*

fonte: www.federfarmapistoia.it



Montecatini Terme

Farmacia Centrale S.n.c.

Corso G. Matteotti, 10 Montecatini Terme Tel. 0572.78539
Da sabato 28/02 a venerdì 06/03

Farmacia Ascoti & C. S.n.c.

Via U. Foscolo, 4c Montecatini Terme Tel. 0572.78566
Da sabato 07/03 a venerdì 13/03

Farmacia Le Terme

Viale IV Novembre, 4 Montecatini Terme Tel. 0572.70123
Da sabato 14/03 a venerdì 20/03

Farmacia Della Stazione

Corso G. Matteotti, 144 Montecatini Terme Tel. 0572.78404
Da sabato 21/03 a venerdì 27/03

Farmacia Internazionale

Piazza del Popolo, 37 Montecatini Terme Tel. 0572.70082
Da sabato 28/03 a venerdì 03/04

Farmacia Centrale S.n.c.

Corso G. Matteotti, 10 Montecatini Terme Tel. 0572.78539
Da sabato 04/04 a venerdì 10/04

Margine Coperta – Massa e Cozzile – Buggiano – Uzzano

Farmacia Sant'Antonio Dott. A. Gambera

Via Biscolla, 48 Massa e Cozzile Tel. 0572.910685
da sabato 28/02 a venerdì 06/03

Farmacia Corsaro Dott. M. Grazzini

Via Provinciale Lucchese, 180 S. Lucia Tel. 0572.444356
da sabato 07/03 a venerdì 13/03

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

Via Primo Maggio, 25

Margine Coperta Tel. 0572.911831
da sabato 14/03 a venerdì 20/03

Farmacia Magnini

Via Guscì, 3 m.Loc. Pittini, Borgo a Buggiano - Tel. 0572.33797
da sabato 21/03 a venerdì 27/03

Farmacia Sant'Antonio Dr. A. Gambera

Via Biscolla, 48 Massa e Cozzile Tel. 0572.910685
da sabato 28/03 a venerdì 03/04

Farmacia Corsaro

Dott. M. Grazzini
Via Provinciale Lucchese, 180 S. Lucia Tel. 0572.444356
da sabato 04/04 a venerdì 10/04

Ponte Buggianese Chiesina Uzzanese

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

Via Roma, 3 Ponte Buggianese Tel. 0572.635060
da lunedì 02/03 a domenica 08/03

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34 Ponte Buggianese - Tel. 0572.635004
da lunedì 09/03 a domenica 15/03

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

Via Garibaldi, 3 Chiesina Uzzanese Tel. 0572.489005
da lunedì 16/03 a domenica 22/03

Farmacia Al Ponte Dott. Cecchi & Dott. Grazzini

Via Roma, 3 Ponte Buggianese Tel. 0572.635060
da lunedì 23/03 a domenica 29/03

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34 Ponte Buggianese

Tel. 0572.635004
da lunedì 30/03 a domenica 05/04

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

Via Garibaldi, 3 Chiesina Uzzanese Tel. 0572.489005
da lunedì 06/04 a domenica 12/04

Pescia

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Mazzini, 83 Pescia Tel. 0572.477987
da sabato 28/02 a venerdì 06/03

Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54 Pescia Tel. 0572.490092
da sabato 07/03 a venerdì 13/03

Farmacia Vecchio Mercato

Via Amendola Pescia Tel. 0572.476111
da sabato 14/03 a venerdì 20/03

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Mazzini, 83 Pescia Tel. 0572.477987
da sabato 21/03 a venerdì 27/03

Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54 Pescia Tel. 0572.490092
da sabato 28/03 a venerdì 03/04

Farmacia Vecchio Mercato

Via Amendola Pescia Tel. 0572.476111
da sabato 04/04 a venerdì 10/04

Pieve a Nievole Monsummano – Cintolese

Farmacia Biagini Dr Francesco
Via Empolese, 65 Pieve a Nievole Tel. 0572.80153
da sabato 28/02 a venerdì 06/03

Farmacia Ceccarelli

Piazza G. Giusti, 61 Monsummano Terme Tel. 0572.51030
da sabato 07/03 a venerdì 13/03

Farmacia Della Pieve

Via Donatori del Sangue, 16 Pieve a Nievole Tel. 0572.951062
da sabato 14/03 a venerdì 20/03

Farmacia Satti s.n.c.

Via Giacomo Matteotti, 35 Monsummano Terme Tel. 0572.53500
da sabato 21/03 a venerdì 27/03

Farmacia Cintolese

Via Francesca V.P., 120 Monsummano Terme Tel. 0572.640155
da sabato 28/03 a venerdì 03/04

Farmacia Dr.ssa Vezzani Valentina

Via Francesca Uggia, 338 Loc. Uggia, Monsummano Terme Tel. 0572.640345
da sabato 04/04 a venerdì 10/04

Larciano-Lamporecchio

Farmacia Dr. Giovanni Petra & C

Via A. Gramsci, 57 Lamporecchio Tel. 0573.82075
da lunedì 02/03 a domenica 08/03

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

Via G. Marconi Larciano Tel. 0573.850161
da lunedì 09/03 a domenica 15/03

Farmacia Comunale n°7

Via Statale Francesca, 2824/a Larciano Tel. 0573.849176
da lunedì 16/03 a domenica 22/03

Farmacia di San Baronto S. Palandri

Via Montalbano, 75 Lamporecchio Tel. 0573.88385
da lunedì 23/03 a domenica 29/03

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

Via A. Gramsci, 57 Lamporecchio Tel. 0573.82075
da lunedì 30/03 a domenica 05/04

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

Via G. Marconi Larciano Tel. 0573.850161
da lunedì 06/04 a domenica 12/04

Pistoia

Farmacia Dott. De Candia Mario

Via Cino da Pistoia, 33 Pistoia Tel. 0573.368180
da sabato 28/02 a venerdì 06/03

Farmacia Banci S.a.s.

Via degli Orafi, 22 Pistoia Tel. 0573.22183
da sabato 07/03 a venerdì 13/03

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

Via Padre Antonelli, 9 Pistoia Tel. 0573.452284
da sabato 14/03 a venerdì 20/03

Farmacia De' Ferri

Via Pacini, 53 Pistoia Tel. 0573.21203
da sabato 21/03 a venerdì 27/03

Farmacia Nannucci

Via degli Orafi, 7 Pistoia Tel. 0573.20131
da sabato 28/03 a venerdì 03/04

Farmacia San Francesco

Via Curtatone e Montanara, 21 Pistoia Tel. 0573.20283
da sabato 04/04 a venerdì 10/04



FARMACIA LE TERME

Dottori Marietta e Paolo Lorenzi s.n.c.

**dermocosmesi - omeopatia
veterinaria - autoanalisi**



piazza Aldo Rossi, 4 - Montecatini Terme (Pistoia) - telefono 0572.70123 - info@farmacialetterme.it

Eughenos

Istituto Anti Aging

CENTRO DI MEDICINA CLINICA
PER LA PREVENZIONE DELL'INVECCHIAMENTO

Convenzionato, per la ricerca scientifica con la
Facoltà di Medicina e Chirurgia - Università degli Studi di Firenze



Università degli Studi di Firenze

TARIFE ESAMI DIAGNOSTICI

➤ Ecocolordoppler vascolare - esami a partire da	€ 60,00
➤ MOC Densitometria ossea con tecnica DEXA	€ 49,00
➤ Esami Radiologi (Radiografie)	€ 35,00
➤ Radiografia Rachide in Toto	€ 90,00
➤ Ortopantomografia (Panoramica Dentaria)	€ 35,00
➤ Ecografia dell'apparato Muscolare-Scheletrico	€ 45,00
➤ Ecografia dell'Addome superiore o inferiore	€ 45,00
➤ Ecografia del collo (tiroide, linfonodi, gh. salivari)	€ 45,00
➤ Ecografia dell'addome completo	€ 55,00
➤ Ecografia mammaria	€ 80,00
➤ Mammografia	€ 70,00
➤ Pacchetto senologico (ecografia mammaria e mammografia)	€ 120,00

Tariffa in regime privato

TAC DIRETTA

€ 100,00

eseguita con Tc a 64 strati

**SOLO PER PAZIENTI MUNITI
DI RICETTA ROSSA**

Gli esami verranno eseguiti in un massimo di 48 ore
(festivi esclusi)

**ESEGUIAMO ESAMI TAC CON
MEZZO DI CONTRASTO A
TARIFFA AGEVOLATA**

Eughenos
Centro Clinico • Anti Aging

MARZO 2015

DEDICATO A TE DONNA!

Noi di Eughenos abbiamo pensato di festeggiarti così:

PROGETTO SALUTE BENESSERE

- VISITA GINECOLOGICA,
- ECOCOLORDOPPLER VENOSO DEGLI ARTI INFERIORI,
- ELETTROCARDIOGRAMMA,
- CONSULENZA NUTRIZIONISTICA,
- MASSAGGIO MANUALE LINFODRENANTE AD EFFETTO ANTICELLULITE,
- SEDUTA DI RILASSAMENTO PSICOFISICO (tecnica basata sulla respirazione e sul rilassamento muscolare, gestita dallo Psicoterapeuta),
- CONSULENZA ESTETICA.

Le prenotazioni saranno possibili esclusivamente dal 02/03/2015 al 09/03/2015. Le prestazioni saranno effettuate nel corso di quattro giornate dedicate fino ad esaurimento dei posti.



€ 50,00

Tariffa dedicata per l'intero progetto



Per informazioni e prenotazioni dalle ore 08,30 alle ore 20,00 (orario continuato)
Viale Carlo Rosselli, 45 - MONTECATINI TERME (PT)
telefono 0572.78869 - 79724
www.eughenos.it - info@eughenos.it

Seguici su

facebook

Bentornata primavera sul fashion corner

di Marta Tesi - Stilista

Happy Marzo my friend e...bentornata primavera! Anche il nostro **fashion corner** apre le grandi finestre mes amies, e tanto **sole** e tanta **moda** fanno il loro ingresso a braccetto! Spazio subito quindi alle proposte più interessanti di questo ultimo mese, sbirciate **dietro le quinte** di questo fantastico mondo!

Niente più **flanella**, calzettoni o chemisier della nonna, ma solo tanto cotone, in diverse trame, e ricercate stampe per una linea davvero haute couture. **"The Sleeper"** è la linea di pigiami e robes firmati Zubarieva&Varetsa, con una particolare ricerca nei dettagli e tessuti rigorosamente naturali, taglio maschile dall'allure **bohémien** ma contemporaneo, grazie all'abbinamento con delle grafiche così moderne.

Scendiamo dal **lettone** per andare a vedere la nuova collezione **Kotur**, dis-

gnata da **Fiona**: basta con pelle, paillettes e raso, e spazio a vortici di colori surreali, a pattern a **zig-zag** in versione **patchwork** ed anche più **fancy**, per una **clutch** di vera tendenza! Ma questo sarà il mese del **suede**!! Pelli scamosciate, dai tagli geometrici, in pieno stile travel dei primi del Novecento, chiaro tributo alla sahariana del **1968** disegnata da **Yves Saint Laurent**.

Tra le proposte la gonna color rosa cipria di **Adam Lippes** e il completo da viaggiatore azzurro polvere di **Chloé**; il gilet di **Jil Sander** e l'abito tunica color verde



bosco di **Gucci**. Giubbotti di camoscio da indossare con aderenti body anni 80 e jeans strappati: tra le proposte il modello country di **Etoile Isabel Marant** e quello super small di **Saint Laurent**. Ma anche seduzione e vellutata eleganza con le décolleté di **Gianvito Rossi** color blu Avatar.

Eccoci arrivati allora alla **tinta** del mese: ed è il **rosa** ad aprire la spring **2015**! Nelle note più delicate troviamo accessori da vera lady come le ballerine di pelle in rosa confetto di **Repetto**, ma anche il sandalo sportivo di **Sophia Webster**, la borsa a tracolla di pelle intrecciata di **Bottega Veneta** e la clutch glitter di **Miu Miu**.

E poi gioielli amiche mie: gli orecchini a lobo con cristalli di **Givenchy**, il bracciale rigido di **Inez and Vinoodh** e la collana di **Larkspur & Hawk**. Go **pink**, allora!!

MERCERIA Puccini

Da più di 100 anni un punto di riferimento per lane, filati, bottoni e intimo

corso Roma, 63
MONTECATINI TERME
telefono 0572.78072

NON SOLO JEANS

via Calderaio, 6/A
MASSA E COZZILE (Pistoia)
LOC. TRAVERSAGNA
telefono 0572.773554

via G. Marconi, 63
PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.954335

www.diecidiecinonsolojeans.com

8 Marzo Festa della Donna

festeggia con noi...

dall'8 al 31 Marzo

per tutte le donne

Igiene dentale

a 50,00 euro

270215 - webgraphica.it



**Studio Dentistico
GIUNTOLI LEANDRO**

via Calderaio 12, MASSA E COZZILE | telefono 0572.910492

Cambiare look per sentirsi sempre belli!

di Alessandro Lapucci

La bellezza suscita sensazioni piacevoli e positive. Sentirsi belli ci crea uno stato di benessere e ci fa sentire bene nell'affrontare il quotidiano sia nel lavoro sia nella vita personale. Io credo che ad ognuno di



noi piaccia essere ammirato per la propria bellezza. Credo che non esistano donne brutte ma soltanto pigre. Con il nostro lavoro cerchiamo di consigliare e stimolare la pigrizia di ogni donna che per abitudine o



paura non cambia spesso il suo look. Credo sia invece importante ogni tanto creare un bel total look personalizzato per ogni tipo di donna in base ai colori della pelle, degli occhi e della morfologia del viso.

La moda è di tutti, lo stile di pochi, credo che ognuno di noi in fondo voglia sempre sentirsi bello, ci sono periodi in cui ci sentiamo meno belli ma noi nei saloni di bellezza cerchiamo di regalare quotidianamente bellezza a ogni nostro cliente.



Pelle: una barriera contro l'esterno da proteggere e curare

a cura di Valentina Marchi di Evaluna Centro Benessere



La pelle è l'organo più ampio che abbiamo, una membrana che riveste il corpo umano e lo protegge. Essa è costantemente esposta all'azione degli agenti esterni, è quindi una struttura a rischio di stress ossidativo e ciò può ridurre l'efficienza dei sistemi di difesa. Come ogni altra



cellula, anche lei è soggetta ad un ciclo di vita ed a una successiva sostituzione con cellule nuove (ogni 28 giorni circa). Perciò una buona detersione quotidiana diventa indispensabile perché, a lungo andare, una pulizia superficiale può alterare il normale ricambio del metabolismo cellulare, accelerando anche il processo di invecchiamento. Forse è il caso di chiedersi se qualche piccola ruga o inestetismo non sia da addebitarsi alla nostra pigrizia! Ma anche con una cura costante, la cute può non essere al top. Cosa fare in questi casi? Si può ricorrere a trattamenti che ci permettano di eliminare le cellule

morte e ripulire a fondo i pori ostruiti. Anche se non siete fan di acidi e prodotti chimici in generale, non gettate la spugna, perché esiste qualcosa che fa al caso vostro! Mai sentito parlare di Microdermoabrasione? Funziona con lo stesso principio della dermoabrasione ma a un livello più piccolo e microscopico: si tratta di una sorta di levigamento che avviene per mezzo di uno sfregamento di piccolissime particelle sull'epidermide. Dei microcristalli vengono "sparati" sulla pelle attraverso un manipolo, rimuovendo lo strato corneo superficiale. I microcristalli vengono poi aspirati attraverso lo stesso manipolo insieme ai residui di cellule morte. La microdermoabrasione è ideale nel trattamento di vari inestetismi



e/o patologie cutanee: acne e punti neri, cicatrici post-acneiche, rughe, iperpigmentazioni, pori dilatati e smagliature. Il trattamento inoltre stimola anche la produzione di collagene ed elastinada, cui dipendono elasticità e compattezza. Quindi care donne e cari uomini amate, curate e coccolate la vostra pelle e lei sicuramente saprà come ricompensarvi!

I dolci massaggi al cioccolato

di Carlo Giannetti

Quant'è buono il **cioccolato** e quante virtù possiede... ma se è vero che a mangiarlo apporterebbe un po' troppe calorie, si può utilizzare con gli stessi benefici nei trattamenti di bellezza e soprattutto nei **massaggi**. La pianta del cacao possiede molti elementi, quali sali minerali, polifenoli, teobromina, tannini e caffeina che hanno effetti molto positivi sul nostro organismo. In particolare i trattamenti a base di quello che i po-



poli del Centro America consideravano il cibo degli dei, costituiscono un valido strumento per combattere la cellulite e per prevenirla, perché combattono la ritenzione idrica.

La presenza nel cioccolato di magnesio, fosforo, potassio, ferro e calcio, stimola la tonicità muscolare, in quanto con il massaggio gli elementi suddetti **penetrano in profondità** agevolando il corretto funzionamento dei processi metabolici cellulari e delle contrazioni muscolari. I grassi che si trovano nel burro di cacao hanno doti emollienti idratando la pelle a lungo, inoltre il cacao puro in micro granuli, insieme al pepe di **Cayenna** ed al **miele** ha marcate proprietà **esfolianti** favorendo l'eliminazione della pelle morta.

L'uso del cioccolato nei massaggi costituisce anche un valido **antidepressivo**, grazie alla forte concentrazione in esso



di sostanze quali la teobromina, la feniletilamina e la serotonina che stimolano la produzione di endorfine che a loro volta regolano le positive sensazioni di felicità ed euforia ed infine costituisce un valido trattamento anti età, grazie alla ricchezza di tannini e polifenoli che svolgono una funzione antiossidante e contrastano la produzione di radicali liberi. Grazie ai massaggi, **la cioccolata fa bene**, senza rischiare sorprese sulla **bilancia**.

MARZO & APRILE
mesi della prevenzione caduta

Prova il nuovo
TRATTAMENTO D'URTO

Auguri di
Buona Pasqua
 a tutte le nostre clienti!

dee per la TESTA



Finalità del C.A.I

Le finalità del nostro sodalizio, sono elencate nell'art. 1 dello statuto che così recita: "Il Club Alpino Italiano, fondato in Torino nell'anno 1863 da Quintino Sella, libera associazione nazionale, ha per iscopo l'alpinismo in ogni sua manifestazione, la conoscenza e lo studio delle montagne, specialmente di quelle italiane, e la difesa del loro ambiente naturale."

Tutte le attività del CAI, sia a livello nazionale che locale, sono quindi dedicate a far conoscere la montagna le sue attività e a difenderne tutte le peculiarità. In tutti questi anni, tante sono le iniziative prese dalla nostra Sottosezione ed altre ancora seguiranno in futuro, per permettere a tutti di poter capire e conoscere il mondo montano, così da poterlo valorizzare e difendere. Per i più piccoli sono state intraprese varie iniziative, nelle scuole e non solo, perché sono i giovani che dovranno preservare l'ambiente montano. Molti si chiederanno perché iscriversi al Club Alpino Italiano, e la risposta non può essere che per condividere con gli altri la gioia di andare in montagna, poter conoscere meglio il suo ambiente, fare nuove conoscenze e non ultimo far parte di una grande associazione nazionale, pronta a intervenire in difesa del mondo montano. Tutto questo per dire che non ci occupiamo "soltanto" di andare in montagna, ma dei problemi ad essa connessi. Percorrere i sentieri in compagnia pur con le dovute attenzioni, anche se faticoso, è molto piacevole e può portare a scoprire un nuovo mondo anche interiore, perché la montagna non è mai sfida, o gara, ma conoscenza, soprattutto di noi stessi. A questo punto non ci resta che invitarvi a venire a trovarci nella nostra sede di Pescia, nel parco dietro le scuole Simonetti, troverete persone disponibili a darvi tutte le spiegazioni di cui necessitate e ad illustrarvi tutte le nostre iniziative.

Due escursioni al mese In collaborazione con il C.A.I di Pescia presentiamo le due escursioni del mese di marzo

ESCURSIONE del 15 marzo 2015 CIASPOLATA AL LAGO DELLA NINFA



Dalla stazione sciistica delle Polle, per sentiero CAI 477 in leggera salita, si raggiunge il Rifugio CAI ove si trova il Giardino Botanico Esperia, poi per sentiero CAI 449 nel bosco si raggiunge il Rifugio del Lago della Ninfa. Il ritorno avverrà seguendo

il percorso dell'andata.

Difficoltà EAI percorso escursionistico in ambiente innevato Itinerari in ambiente innevato che richiedono l'utilizzo di racchette da neve, con percorsi evidenti e riconoscibili, con facili vie di accesso, di fondo valle o in zone boschive non impervie o su crinali aperti e poco esposti, con dislivelli e difficoltà generalmente contenuti che garantiscano sicurezza di percorribilità.

Dislivello **ml. 500**

Tempo di percorrenza a/r **ore 6,00.**

All'escursione possono partecipare anche i non soci, versando una quota di Euro 10,00 per l'assicurazione infortuni

ESCURSIONE del 29 marzo 2015 ANELLO DEL MONTE PENNA



Partendo da San Lorenzo a Vaccoli inizieremo la panoramica salita, che ci porterà in vetta al Monte Penna. Da lì un panorama a 360° si aprirà davanti ai nostri occhi e spazierà dal mare fino alle isole, le Alpi Apuane, l'Appennino ed ancora le

pianure pisane e lucchesi fino ad arrivare alle colline fiorentine. Il ritorno avverrà seguendo, in discesa, il sentiero nel bosco.

Difficoltà E Itinerari che si svolgono quasi sempre su sentieri, oppure su tracce di passaggio in terreno vario (pascoli, detriti, pietraie), di solito con segnalazioni; possono esservi brevi tratti pianeggianti o lievemente inclinati di neve residua, quando, in caso di caduta, la scivolata si arresta in breve spazio e senza pericoli. Richiedono un certo senso di orientamento, come pure una certa esperienza e conoscenza del territorio montagnoso, allenamento alla camminata, oltre a calzature ed equipaggiamento adeguati.

Dislivello **ml. 500**

Tempo di percorrenza a/r **ore 4,00**

Per informazioni e prenotazioni: sito internet: www.caipescia.it telefono 331.93.39.504
dalle ore 18 alle ore 20, oppure lasciare sms e-mail: caipescia@yahoo.it

IN BICI SULL'ALTOPIANO DELLE PIZZORNE



Questo mese vi consigliamo uno dei numerosi percorsi da fare in bici per raggiungere l'Altopiano delle Pizzorne in qualsiasi periodo dell'anno.

Oltre che dal paese di Matraia e di Villa Basilica, l'altopiano si può raggiungere dalla valle del torrente Lima e dalla valle del torrente Pescia, ed è su quest'ultimo percorso che ci vogliamo soffermare.

Effettuabile con qualsiasi bici, la strada, tutta asfaltata, attraversa Collodi costeggiando il torrente Pescia, fino ad attraversare il piccolo borgo di Botticino e Biecina, da qui si diparte la strada, decisamente più impegnativa e ricca di tornanti, che raggiunge il paese di Pariana, antico borgo immerso nel verde dei boschi e paese del gioco della palla elastica. Da qui la strada prosegue e dopo numerosi e sempre più ripidi tornanti raggiunge il suo apice (circa 980 mt slm) in corrispondenza della cima, dove la strada interseca quella che conduce all'oratorio della Madonna del Monte. Arrivati qui la fatica è terminata e il percorso, sempre asfaltato, che conduce all'altopiano delle Pizzorne, scende pian piano fino a raggiungere i 920 mt slm.

Dall'altopiano si può poi decidere di scendere a valle in svariate alternative, dettate dal tipo di bici che avete scelto per la salita: verso Lucca, passando da Matraia, verso Bagni di Lucca, passando da Corsagna, verso Collodi passando per l'asfalto di Villa Basilica o dallo sterrato di Petrognano.

La gita rimane ad ogni modo interessante per la bellezza dei panorami che scorrono durante la salita, dallo scarso per non dire assente traffico di veicoli e anche per la presenza del punto ristoro sull'altopiano (Ristorante Bar "Aldebaran"), che offre ai cicloturisti di passaggio un punto di ritrovo e di rifocillamento davvero interessante, aperto tutto l'anno.

Buona pedalata a tutti!



FANPAGE:

www.facebook.com/cicloturismo



Cover story

Tiro a segno in uno studio televisivo: è il primo trofeo "Giovedì Sport"

Uno studio televisivo, a Pistoia, è diventato – forse per la prima volta nella storia televisiva quanto meno nazionale – un vero e proprio poligono di tiro dove far avvenire, rigorosamente in diretta, una vera e propria **competizione di tiro a segno**, mettendo a disposizione di pubblico in sala e televisivo uno spettacolo unico. Impeccabile l'organizzazione attivata dell'inossidabile conduttore Giancarlo Innocenti, il quale avvalendosi della preziosa collaborazione delle due presentatrici Linda e Giada, ha dato un tocco di magia professionale alla inusuale trasmissione. Una trasmissione che, pur nella magia lontana della TV, ha comunque messo i telespettatori in condizione di comprendere quanta attenzione sia necessaria per colpire il bersaglio e quanto autocontrollo sia importante avere per rimanere concentrati in gare, che in condizioni normali, possono durare anche diverse ore. Nel corso della trasmissione non è mancato un simpatico siparietto grazie alla poesia composta da Antonio Possemato e un inquadramento storico sociale dell'attività della sezione presentati sia dal segretario Giuliano Cerchiai, che dal responsabile Attività Sociali, Danilo Calamari. Il tutto per creare un vero e proprio **spettacolo**, godibile e simpatico, nel quale si è svolta una competizione, un momento vero di divertimento, e anche una importante promozione di uno sport considerato da tanti "minore" ma che tanti successi regala al nostro Paese, nelle competizioni internazionali, oltre a costituire una palestra insostituibile di crescita psicofisica per migliaia di praticanti.



pagina a cura di Simone Ballocci

Pallavolo

Giugno, primo camp estivo "Città di Monsummano Terme"

Dal 15 al 19 giugno prossimi, al palazzetto dello sport di piazza Pertini, si terrà il **1° Camp estivo "Città di Monsummano Terme" con la Savino del Bene Volley Scandicci**, società di Serie



Massimo Bellano

A1 che da quest'anno è legata alla Pallavolo Monsummano da un importante rapporto di collaborazione sportiva.

Il direttore tecnico della settimana di stage sarà **Massimo Bellano**, head coach di Scandicci in Serie A1. Il Camp è dedicato alle ragazze da 10 a 14 anni che vogliono perfezionare la tecnica di volley. Due le modalità di partecipazione: il Day Camp, con la frequenza giornaliera dalle 8,30 alle 19, e il Full Camp, che comprende anche il pernottamento. A tutte le atlete verranno forniti l'abbigliamento sportivo della Savino del Bene e gli ingressi in piscina. Per informazioni e iscrizioni: **asd pallavolo monsummano@gmail.com**.

SAVINO DEL BENE
Volley

La PALLAVOLO MONSUMMANO (Serie C)
la SAVINO del BENE (Serie A1)
ORGANIZZANO il CAMP ESTIVO 2015
PERIODO : 15 Giugno 2015 - 19 Giugno 2015

PALAZZETTO DELLO SPORT
Piazza Pertini Zona Piscina
MONSUMMANO TERME

Iscrizioni aperte dal 12/01/2015 al 02/06/2015
Recapito : asd pallavolo monsummano@gmail.com
Telefono : 335-7403206

Calcio ed educazione Progetto sport a scuola a Massa e Cozzile a suon di calci ad un pallone

MARGINE COPERTA - È partito a febbraio **"Una palla per amico e non sarai mai solo"**, il progetto sport a scuola promosso e organizzato dalla **Polisportiva Margine Coperta** per le scuole elementari del Comune di Massa e Cozzile. Gli istruttori qualificati della società del presidente Giuseppe Montagna (con la collaborazione degli istruttori Figc), oltre a insegnare il calcio come potente mezzo



Paolo Lepori

zo di educazione motoria e sportiva, tratteranno alcuni temi riguardanti il **bullismo**, l'avvicinamento precoce **all'alcool**, la giusta **alimentazione**, l'**obesità**, l'attività **ludica** motoria multilaterale.

In questo contesto il progetto diventa così un mezzo essenziale per favorire la crescita, lo sviluppo motorio e la motivazione del bambino attraverso il gioco-sport. Saranno organizzati dieci appuntamenti complessivi in orario scolastico più una festa finale per tutti i bambini. Coordinatori del progetto sono il responsabile tecnico della Scuola Calcio del Margine **Paolo Lepori** e il responsabile organizzativo **Silvano Gualandi**.



Silvano Gualandi

Calcio Giovanile Tutto pronto per il torneo di Pasqua del Montecatini murialdo

di Carlo Alberto Pazienza

È stato definito il programma della dodicesima edizione del Torneo Internazionale di Calcio Giovanile "Città di Montecatini Terme" - 24° Memorial Daniele Mariotti, la manifestazione calcistica giovanile dedicata alla categoria Esordienti secondo anno organizzata in collaborazione con la Figc. La grande novità di questa edizione 2015 è l'allargamento del numero della partecipanti da 24 a 30: oltre alla conferma delle solite big come Juventus, Inter, Lazio, Atalanta e Fiorentina, quest'anno il torneo vedrà l'esordio di Milan e Pisa, nonché il ritorno dello Spezia. Presente anche la crema de la crema del calcio toscano con Prato, Lucchese, Margine, Tau e Sestese. Sette invece le formazioni straniere invitate provenienti da Finlandia, Svizzera, Australia, Giappone, Ungheria e Stati



Uniti. Le trenta sfidanti, divise in 10 gironi da tre, si daranno battaglia sul prato verde dello Stadio Daniele Mariotti nel weekend pasquale, dal 3 al 6 aprile 2015.

Sport e media Nozioni di comunicazione sportiva da Pistoia Corse

a cura di Simone Ballocci

La scuderia pistoiese ha organizzato due serate, mercoledì 25 e giovedì 26 febbraio, all'insegna della comunicazione sportiva. "Un'iniziativa - si legge nel comunicato stampa della scuderia - volta a rendere fruibili a conduttori ed appassionati

gli aspetti legati alla comunicazione pre e post gara ed all'approfondimento dei contenuti su web e piattaforme social". Le due serate, ad **ingresso libero**, si sono svolte all'interno della sede di Pistoia Corse, in Via San Donato 186 (Pistoia, zona industriale S. Agostino) dalle ore 21.30 alle ore 23.30. Ad approfondire gli aspetti della comunicazione legata al mondo del motorsport, nelle due serate in programma, sono stati chiamati **Alessandro Bugelli** (giornalista, titolare dello studio MGT comunicazione), **Gabriele Michi** (giornalista, responsabile Comunicazione Brandani Gift Group) e **Michele Giuntini** (giornalista ANSA).



Voglia di calcio?

Mettiti in mostra con le
MAGLIE UFFICIALI
dei tuoi campioni!

“Santi  Diva”
SPORT

Siamo anche su Facebook!
SANTI DIVA SPORT



SANTI DIVA SPORT - Portici Gambrinus - Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 75196

pagina a cura di Simone Ballocci

Soldi e istituzioni Regione, un milione di euro per lo sport (di cui 60mila a Montecatini)

FIRENZE - Un milione di euro per la realizzazione di interventi straordinari in 9 impianti sportivi toscani (3 stadi, 3 campi di calcio, 2 palazzetti e 1 palestra). Lo stabilisce una delibera, presentata dalla vicepresidente Stefania Saccardi, approvata nella seduta del 16 febbraio della giunta regionale. "Si tratta di interventi urgenti - ha spiegato Stefania Saccardi - di ristrutturazione, ripristino e messa in sicurezza che migliorano la fruibilità e la qualità degli impianti".

Leggendosi il dettaglio degli impianti interessati, fuori da Firenze di quel milione escono "solo" 600mila euro: 350mila vanno infatti allo stadio di Riferedi e 50mila al Romagnoli, entrambi nel capoluogo. Tra gli altri, l'intervento più oneroso è quello di Ponte a Egola

(San Miniato) dove il rifacimento dello stadio "Leporaia" vale 300mila euro. In Provincia di Pistoia il solo intervento è quello al Palaterme di Montecatini, del valore di 60mila euro.

Pallavolo giovanile Under 18 Monsummano, per la 5° volta campione provinciale

MONSUMMANO - Per il 5° anno consecutivo la formazione Under 18 Tecnopel dell'Enegan Pallavolo Monsummano conquista lo scudetto provinciale. La matematica è arrivata nella gara



contro la Misericordia Pieve a Nievole, battuta con un sonoro 3/0 (parziali: 25/23, 25/23, 25/17). Soddisfazione doppia, visto che il gruppo guidato da Fabio Giannotti ed Eleonora Arfaoli è composto anche da Margherita Chiti e Chiara Conte, due atlete Under 16.

È un altro successo di categoria per la società del presidente Maurizio Castagna, artefice di un percorso che ha portato l'Under 18 ad essere la squadra più forte a livello provinciale.

Mariani Wellness Resort

È ORA DI MUOVERSI

📍 Via Tagliamento, 7 - Pieve a Nievole PT

☎ 0572 952596

🌐 www.marianiwellnessresort.it

**FITNESS / PISCINA
SPA & BEAUTY**

ASSOCIAZIONE NUOTO



VALDINIEVOLE
ASSOCIAZIONE SPORTIVA DILETTANTISTICA

FIN
ScuolaNuoto
FEDERALE



MONSUMMANO TERME



Piscine Comunali
piazza Sandro Pertini, 11
Monsummano Terme

Piscine Intercomunali
vila Marconi, 878c
località Centocampi
Larciano


LARCIANO - LAMPORECCHIO

NUOTO LIBERO a partire **€ 0,89** al giorno

FITNESS IN ACQUA a partire da **€ 1,92** al giorno

CORSI NUOTO a partire da **€ 5,35** a lezione

 www.nuotovaldinievole.it


 info@nuotovaldinievole.it

 www.facebook.com/nuoto.valdinievole

Monsummano Terme


Larciano-Lamporecchio

 0572 952255

 0573 81506

 Nuoto Valdinevole Piscine Monsummano-Terme

 Nuoto Valdinevole Piscine Larciano-Lamporecchio

  335 7607141

  335 7542453

 @NValdinievole

 NuotoValdinievole



Sci Pinocchio sugli sci, il ritorno

di Carlo Giannetti

ABETONE - Da Sabato 14 Marzo al 22 si svolgeranno all'Abetone la Finalissima Nazionale e la Finale Internazionale della 33° edizione del "Pinocchio sugli sci", un'importante serie di competizioni di slalom gigante rivolte alle categorie U9 (baby 1, anno 2006), U10 (baby 2, anno 2005), U11 (cuccioli 1, anno 2004), U12 (cuccioli 2, anno 2003), U14 (ragazzi, anni 2002/2001) e U16 (allievi, anni 1999/2000).

Grazie all'organizzazione dello Sci Club Pinocchio e al supporto di Regione

per gareggiare sulle candide piste dell'Abetone, in mezzo ai boschi, partecipare ai giochi organizzati dagli animatori del villaggio Pinocchio e comprendere l'importanza fondamentale del rispetto per la natura e della raccolta differenziata, grazie al gioco educativo Airone. Un'attenzione particolare sarà dedicata all'apprendimento delle tecniche di primo soccorso in montagna ed al rispetto delle regole del buono sciatore.

Tiro a segno Bene il Tsn Pescia alla prima gara regionale federale

di Carlo Alberto Pazienza

Toscana, Provincia di Pistoia, Camera di Commercio di Pistoia e Comune dell'Abetone bambini e ragazzi di tutto il mondo si riuniranno

PESCIA - Al poligono di della sezione di Pontedera del Tiro a segno Nazionale si è svolta nel fine settimana a cavallo fra gennaio e l'inizio di febbraio, la 1ª gara Regionale Federale valida per l'ammissione ai Campionati Italiani Individuali e a squadre.

Ottima come di consueto la prova del Tiro a segno Banca di Pescia-Brandani Gift Group, seconda sezione della Toscana, dopo Lucca. Gabriele Biondi si è classificato 3° nel C10 categoria Allievi, mentre nelle Junior donne di carabina le due pesciatine Alessandra Caramelli e Jana Calamari si sono piazzate rispettivamente seconda e terza. Matteo Perini è terzo nei junior uomini di carabina, mentre Irene Silvestri ha messo tutti in fila nella junior P.10 donne gruppo 2. Nella specialità Bersaglio Mobile si è infine registrato un podio tutto Pesciatino con Daniele Vannoni al comando seguito da Luca Valori e Cristina Pellegrini. Anche nella categoria superiore, vinta da Calamai di Cascina, si trovano ancora due pesciatini, Danilo Calamari e Gino Perondi.

Calcio Borgo a Buggiano. Un primo passo per tornare grande.

di Carlo Giannetti

Il Borgo a Buggiano calcio, che fino a due anni fa militava in lega Pro seconda divisione, sta disputando un campionato di vertice in terza categoria e, non contenta, è riuscita ad aggiudicarsi la finale provinciale della Coppa Toscana della sua serie ed il Memorial Filomeno Pezzimenti ad essa collegato. Allo stadio Sandro Pertini di Ponte Buggianese il 26 Febbraio scorso, si è disputata l'attesa finale tra il Borgo a Buggiano ed il Cintolese, entrambe formazioni della Valdinievole, che ha visto prevalere la prima, solo dopo i calci di rigore. I tempi regolamentari si erano conclusi, infatti, sul punteggio di uno a uno, grazie alle reti di Bicchi, della squadra borghigiana, siglata prima della mezz'ora del primo tempo ed il pareggio del giocatore del Cintolese Benedetti in pieno recupero del secondo tempo, dopo un'occasione fallita da Cannarozzo del Borgo a Buggiano. Fino a quel punto la gara

era stata bloccata dall'atteggiamento difensivistico dei giocatori bianco azzurri, che sembravano avere in mano il controllo del gioco. In seguito si sono disputati i supplementari che non hanno destato particolari emozioni. Inevitabili, a questo punto, i calci di rigore che hanno premiato la miglior precisione dei giocatori del Borgo e soprattutto la grande abilità del portiere Ciaramella che ha neutralizzato il settimo tiro della squadra avversaria. I tifosi borghigiani hanno potuto

così festeggiare la vittoria dell'ambito trofeo fiduciosi di poter rivedere la propria squadra avvicinarsi ai livelli di un paio di anni fa. Ora non resta che attendere il nome del prossimo avversario per la fase regionale di categoria, sperando possa essere alla portata della squadra della Valdinievole, che così, davvero, potrebbe continuare nei progressi che i tifosi si attendono da quando la società ha rinunciato ad iscriversi al campionato di lega Pro.



4° Concorso Fotografico

tutto in uno scatto

tema

Vita, Eccellenza, Buonumore in Valdinievole



per partecipare basta inviare una foto a
concorsofotografico@quellochece.com

entro il

27 marzo 2015

regolamento su www.quellochece.com



L'angolo delle erbe

di Claudio Tardelli, Erborista

Boswellia (Boswellia Serrata)

Albero della famiglia delle Burseraceae dai grandi rami, originario dell'India, l'essudato di questa pianta è una gommoresina usata da secoli nella tradizione Ayurvedica col nome di Shallaki guggul. Ritenuta utile per stimolare l'appetito, la digestione e come astringente e antinfiammatorio intestinale, per ridurre i sanguinamenti, nelle emorroidi, nelle malattie della pelle,

nelle tossi croniche, nelle ulcere, nelle piaghe della pelle ecc. Ma l'uso più importante è quello su osteoartrite, reumatismo articolare, artrite reumatoide usata sia per uso interno che esterno. La moderna fitoterapia utilizza questa resina in estratti con alte concentrazioni di acidi boswellici con ottimi risultati sia sotto l'aspetto antinfiammatorio che antidolorifico. Gli estratti di boswellia hanno dimostrato proprietà antiartriche, antireumatiche, antinfiammatorie con meccanismi d'azione che interessano l'inibizione dei mediatori dell'infiammazione, la prevenzione della diminuzione della sintesi di glicosaminoglicani (sostanze con funzioni ammortizzanti e lubrificanti presenti nelle cartilagini e nelle membrane sinoviali, condroitina, acido ialuronico) e il miglioramento del



circolo a livello dei tessuti articolari. In letteratura scientifica non si segnalano reazioni avverse, controindicazioni e interazioni con altre piante medicinali o farmaci, cosa che consente un uso anche prolungato di questa pianta medicinale, che non solo non crea infiammazioni dell'apparato digerente come i farmaci antinfiammatori di sintesi ma è tradizionalmente usata anche nelle infiammazioni del tubo digerente.



L'angolo del gusto

di Carlo Giannetti

Per la pagina del gusto questo mese parliamo di un altro piatto tipico della tradizione della nostra zona, ovvero il migliaccio pistoiese.

Migliaccio Pistoiese

Del maiale non si butta via nulla. Questo è un adagio proverbiale che dicevano i nostri nonni e che vale tutt'ora. Infatti del suino non si getta via neppure il sangue e nemmeno quando sia misto all'acqua per la pulitura della macellazione assumendo così il nome di sanguinella. Infatti col sangue di maiale si può preparare un tipico piatto della tradizione pistoiese, ovvero il migliaccio. Occorre preparare un composto assai liquido formato da un litro di sangue fresco di maiale, filtrandolo da eventuali coaguli ed un decilitro di brodo sempre di maiale. A tale composto vanno aggiunti tre uova sbattute, sale, pepe, un cucchiaio di olio extravergine di oliva, la scorza di un'arancia e la scorza di un limone grattugiato, un quarto di noce mosca-

ta e qualche pizzico di cannella in polvere. Ora occorre incorporare 750 grammi di farina, facendo attenzione che non si formino grumi. Un trucco per evitare che ciò accada consiste nello stemperare la farina in una tazza con un po' di sangue ed aggunderla a poco a poco al composto che



non dovrà diventare né troppo sodo, né troppo liquido, in grado di spargersi con facilità. Esso, infatti, dovrà essere versato in una padella antiaderente, che, in precedenza, sarà stata unta con un cucchiaino di olio extravergine d'oliva, o come facevano un tempo, un cucchiaino di lardo vergine. Occorre cuocerlo da entrambe le parti, aiutandosi a girarlo, una volta che il sangue si sia rappreso, con i rebbi di una forchetta. Il migliaccio si può fare sia dolce che salato, aggiungendo dello zucchero o del parmigiano grattugiato.

A questo punto, similmente ai necci, i migliacci vanno arrotolati e consumati al momento. Chi lo desiderasse nella variante dolce vi può aggiungere uvetta, pinoli e cannella.

Ristorante "La Macchia Antonini"

Una Pasqua all'insegna della tradizione e dei sapori autentici

MENU PASQUA 2015

Antipasti

Affettati misti
Crostini toscani
Frittata Pasqualina

Primi

Tagliolini ai funghi porcini
Gnocchetti di castagna al
ragù di Chianina

Secondi

Bistecca di cinta al
finocchietto accompagnato
da fagioli soranini
Agnello nostrale arrosto
accompagnato da patate alla
ghiotta

Dolce Pasquale

Coperto, acqua e vino
Spumante, Caffè

35,00 Euro



Ristorante Pizzeria Sant'Elena

MENU DI PASQUA

Antipasti

Varietà di salumi toscani
Crostini misti
Uova benedette

Primi

Crespelle agli asparagi
Pesciatini al ragù

Secondi

Agnello della tradizione al forno
Tagliata alla Robespierre
Pisellini primavera

Mousse di mascarpone
Colomba & Uovo di Cioccolato
Vino rosso e bianco di Fattoria
Spumante, caffè, liquori

Euro 35,00

PASQUETTA

pranzo con
menu speciale € 17,50
oppure menu alla carta
**17.00 MERENDA
TOSCANA**



**8 MARZO 2015
FESTA DELLA DONNA
sia a pranzo che a cena
Menu speciale € 18,00
oppure menu alla carta**

**PRANZO DELLA DOMENICA
Menu speciale a 17,50 euro
tutto compreso oppure
menu alla carta**



Ristorante - Pizzeria
S. Elena

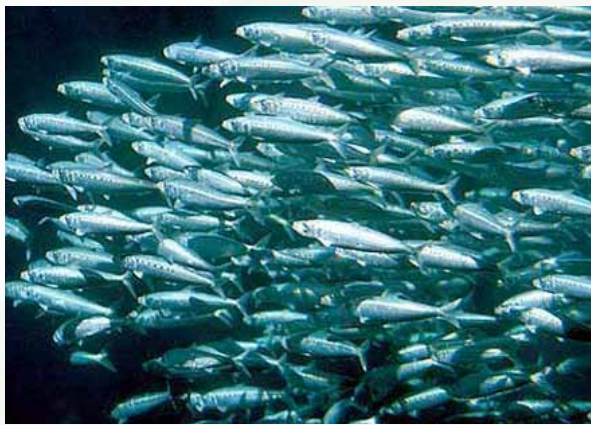


via delle Gavine, 29
BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.30548
360.375034

Le virtù del pesce azzurro

di Carlo Giannetti

Sarde e sardine, sgombri, sugarelli, palamite, alici o acciughe, aringhe, ma anche aguglie, spratti, alacce, lanzardi, costardelle, cicerelli e pesci spatola. Cosa hanno in comune? Fanno tutti parte del cosiddetto pesce azzurro, termine che non riguarda una vera e propria specie ittica, bensì un insieme di tipi di pesce simili per colorazione del dorso, appunto tendente al blu, ma anche in taluni casi al verde e ventre argenteo che, muovendosi in massa provocano riflessi straordinari. Il pesce azzurro ha molte virtù. L'aguglia e l'acciuga contengono proteine nobili, paragonabili a quelle delle uova e della carne, ma sono molto più digeribili. Sugarelli ed Alici offrono all'organismo svariati sali minerali, quali il selenio, antiossidante naturale, ferro, iodio, calcio e fosforo, oltre alle vitamine A e B. Ma sono gli Omega 3 ed altri grassi polinsaturi le sostanze che rendono il pesce azzurro un vero toccasana per l'uomo, perché sono in grado di prevenire malattie cardiocircolatorie



e collaborano nella riduzione di effetti infiammatori. Gli Omega 3 ripuliscono il sangue dai trigliceridi, combattendo così l'aterosclerosi, evitano che le piastrine, aggregandosi in modo eccessivo possano provocare trombi e, addirittura, sarebbero in grado di diminuire problematiche legate al ritmo del cuore. Ma non finisce qui. Secondo altri studi recenti gli Omega 3 producono a loro volta sostanze dagli effetti antiinfiammatori (leucotrieni e prostaglandine) che aiuterebbero a tenere sotto controllo l'artrite reumatoide, a migliorare eczemi e psoriasi e patologie croniche intestinali quali il morbo di Chron e la colite ulcerosa. Il pesce azzurro ha ancora quattro caratteristiche estremamente positive. E' poco calorico (eccetto lo sgombrò), è facilmente digeribile, può essere cucinato in diversi modi senza perdere le proprietà che lo rendono speciale ed è molto economico, perché i mari che bagnano la nostra penisola ne sono estremamente ricchi.

Pescheria "Osteria" ... FEDERICO!

Dal mare alla tavola con originalità e simpatia



CHIUSO DOMENICA & LUNEDÌ

Vieni a scoprire le nostre serate a tema!!!

via dell'Unità d'Italia, 60/64
MONSUMMANO TERME
telefono 0572.81623
Pescheria Federico

Handwritten text on the sign: CECIAMI, PESCHERIA OSTERIA da FEDERICO, ANTIPIASTI, BACCALÀ Fritto, GRIGUONE MASIE, SUSHI, CACCUCCI, PAELLA, ARITTO, LASAGNE, TIRIS.

PRANZO DI PASQUA
Domenica 5 aprile 2015

MENU MARE

Antipasti

Capasanta gratinata al forno
Zuppetta di mare caldo
Insalatina di mare caldo

Primi

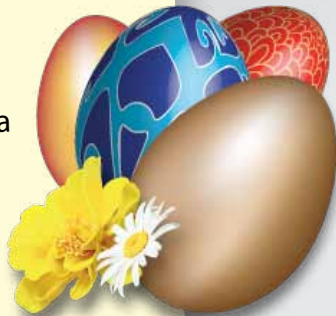
Tagliolini scampi e pachino
Crespella di mare

Secondi

Coda di rospo gratinata,
con patate arrosto
Fritto misto

Gelato artigianale con
frutta caramellata calda
Colomba pasquale

Vino Muller Thurgau
del Trentino, Acqua



**MENU FESTA
DELLA DONNA**
8 marzo 2015

Antipasto

Zuppettina di Mare Caldo

Primo piatto

Tagliolini Scampi e Verdure

Secondo piatto

Grigliata Mista con Misticanza

Dolce della Donna

acqua
Vino Bianco Greco della Campania
Vino da Dessert Moscato Spumante
Ghiacciato Coperto

25,00 euro
a persona

MENU TERRA

Antipasti

Capasanta gratinata al forno
Affettati e crostini misti

Primi

Crespella ai funghi
Tagliolini al capretto

Secondi

Agnello arrosto con patate
Tagliata agli aromi

Gelato artigianale con
frutta caramellata calda
Colomba pasquale

Vino Chianti Colli Senesi
Acqua

costo dei menu € 40,00
da scegliere al momento della prenotazione



CENA DI PASQUETTA
Lunedì 6 aprile

Tris di bruschette
Rigatoni con ragù toscano
Gran fritto di pollo, coniglio,
braciole e verdure

Vino rosso Le Poste,
Toscana IGT, Acqua
coperto
caffè

Costo del menu € 20,00
solo su prenotazione





Ristorante "il Goraiolo"

La tradizione, il fuoco acceso, un braciere di legna e il girarrosto... tutto questo è la storia del Ristorante "Il Goraiolo" che propone le immancabili bistecche, la cucina toscana e un menù d'eccezione per esaltare le carni nostrali con il girarrosto sul forno a legna...

MENU FISSO CON IL FAMOSO GIRARROSTO

Tutte le domeniche, San Valentino 2015 e tutti i giorni su prenotazione, minimo 10 persone.

Antipasto Toscano
Bis di primi a scelta
Girarrosto misto con contorno
Dessert
Vino, acqua, caffè

Tutto per soli 25,00 euro



via Mammianese, 40 - loc. Goraiolo Marliana telefono 0572.919090 | 0572.66270

MENU PASQUA 2015

Antipasto
tipico del Goraiolo

Primi piatti
Cannelloni al forno
Tortelli fatti in casa ai funghi
Penne alla Goraiolo

Secondi piatti
Girarrosto misto
Agnello al forno
Cinghiale alla maremmana

Contorni
Patate al forno e
fritto misto di verdure

Dessert
Tiramisù
Acqua, vino, caffè

37,00 Euro



PIZZERIA DAL BUONGUSTAIO CONTINUANO LE NOSTRE OFFERTE...

tutti i **LUNEDÌ** e **MARTEDÌ** e per tutto il mese di
marzo anche il **GIOVEDÌ** e il **VENERDÌ** la pizza
SERVITA AL TAVOLO costa solo **3,00 euro**

(a scelta tra oltre 40 tipi di pizza)
ed ancora...

IL GIOVEDÌ Tagliata + patate fritte **7,00 euro**
IL VENERDÌ Fritto misto + patate **7,00 euro**

**CHIUSO
IL
MERCOLEDÌ**



via Francesca Vecchia 38/b
UZZANO
telefono 0572.444072

 Minigolf Montecatini



Ristorante - Pizzeria - Bisteccheria - Minigolf - Parco Giochi



FAMILY RESTAURANT

IL VENERDÌ e SABATO a CENA
e la DOMENICA sia a PRANZO che a CENA

PENSIAMO NOI
A FAR DIVERTIRE I TUOI BAMBINI

in collaborazione con MF ANIMATION

APERTO TUTTI I GIORNI A CENA E LA DOMENICA SIA A PRANZO CHE A CENA



Viale Bustichini, 59 (zona Panteraie) - MONTECATINI TERME - telefono 0572.771991

*Questo mese lo chef è Iacopo Vannini del Ristorante
 Villa Garzoni di Collodi, che ci propone uno sfizioso e interessante piatto:*

ROLLATINA DI CONIGLIO IN CROSTA DI LARDO DI COLONNATA

Ingredienti

1 Coniglio disossato
 200 gr patate bollite e pelate
 300 gr castagne bollite e pelate
 20 gr timo
 1 uova
 50 parmigiano grattugiato
 Sale e pepe
 300 gr di Lardo di Colonnata

Preparazione

Preparare il ripieno impastando le patate, le castagne, il timo e l'uovo. Salare e pepare a piacimento e unire il timo. Battere il coniglio con il batticarne e stenderci il composto. Girare il tutto e creare una rollatina. Fasciarla con il lardo e infornare a 140° per 60 minuti. Far raffreddare e tagliare a fette. Servire su un insalatina condita con olio e aceto balsamico e Buon Appetito

Iacopo Vannini



Santa Pasqua 2015

Polpettine croccanti d'Agnello
 con Mandorle e Pistacchi e Asparagi
 gratinati al Caviale d'Uovo

Tortelloni di Faraona e
 Scalogno candito
 Su Salsa allo Zafferano

Lombetto d'Agnello
 marinato al Miele Con Biscotto al
 Pepe nero e Tortino di Spinaci
 Carré di Maialino croccante
 con Patate arrosto

Millefoglie di Colomba Pasquale con
 crema
 al Mascarpone e Scaglie di Cioccolato
 Uova di Cioccolato

Caffè, Acqua Minerale,
 Vino Bianco e Rosso
 delle Cantine Garzoni

38,00 Euro

Ristorante Villa Garzoni



da Gabriele ...ove mangiare è un piacere



**OSTERIA
 IL FORNELLO**

cucinare è un'arte









A Paqua
 Ricco menù di carne
 e pesce **40 €**

A Pasquetta
 Menù di carne **25 €**

Immerso tra filari
 di vite questo splendido
 complesso rustico
 vi attende per farvi
 gustare ghiotti piatti
 sia di pesce che di carne
 e cucina stagionale

via Mammianese, 5 - località Marginone - Altopascio (Lucca) - telefono 0583.216528 - www.ristoranteilfornello.it

MACELLERIA DA GIACOMO



Specialità Toscane
Agnello pronto da cuocere
Maialini & Capretti
Degustazioni salumi
 Tutto di produzione propria



via della Repubblica, 70
 MONSUMMANO TERME
 telefono 0572.953849
info@macelleriadagiacom.com

SPECIALITÀ TOSCANE  SPUNTINERIA PANINI

dalle 10,00 alle 10,00
 Panini con Lampredotto
 Hamburger del Maialeto
 Hot Dog Artigianali
 Porchetta...



via E. Toti, 1 MONSUMMANO TERME
 telefono 0572.950071

Ristorante Pizzeria "Lucignolo"

PROMOZIONE SPECIALE PER COMUNIONI E CRESIME



Menu personalizzabili e se prenoti
entro il **30 marzo** in **OMAGGIO**
centrotavola floreali, addobbi tavola
e aperitivo di benvenuto!



via Amendola, 3
Località S. LUCIA
telefono 0572.444140

**CHIEDI
UN PREVENTIVO
GRATUITO**



MENU DI PASQUA

Mousse di Crostacei con sfoglia di pane croccante
Polentine dorate alla salvia con ragu' casalingo di cacciato
Affumicato di tacchino con insalatina di campo
e salsa balsamica

Trofette in salsa di calamaretti, pomodorini e basilico
Paccheri al ragu' d'anatra, scorza di arancia e
polvere di pinoli

Filetto di maialino, salsa ai tre pepi, spinacini saltati
Frittura di mare con chips di verdure croccanti

Acqua - Vino Rosso e Bianco Toscano IGT
Caffe' - Spumanti Asti

35,00 euro



MENU' DI PASQUA

ANTIPASTO

*Involentino di Prosciutto Crudo con Aceto Balsamico,
Salame Toscano, Finocchiona, Capocollo,
Formaggio, Crostini, Sfogliatina*

PRIMI PIATTI

*Crespelle con Carciofi
Pasta Fresca al Ragù di capriolo*

SECONDI PIATTI

*Gran Grigliata Mista
(Pollo, Rosticciana, Salsiccia, Agnello)
Tagliata rucola e Grana con Salsa Citronette*

Colomba Pasquale Farcita

Vino Rosso, Vino Bianco, Acqua, Spumante, Caffè

€ 35,00

La Magione S.R.L.
Via Perticacia n 35 - 51030 Serravalle Pistoiese
Tel 0573/518066 Cell 3357017867
www.lamagione.it E-Mail info@lamagione.it
Facebook Gruppo Ristorante Pizzeria La Magione



Via Perticacia 35
SERRAVALLE PISTOIESE
Tel. e Fax 0573 518066
cell. 335 7017867
www.lamagione.it
info@lamagione.it

DOMENICA SERA 8 MARZO
SERATA KARAOKE
Antipasto
Pizza a scelta
Dolce
Bevande
€15,00

MARTEDI' MERCOLEDI'
PIZZA + BEVANDA
€ 8,00

GIOVEDI' KARAOKE & BALLI DI GRUPPO CON IL BANDANA
Antipasto di terra
Pizza o Primo
Bevanda
€12,00
O Drinks €5,00

LIVEMUSIC & KARAOKE IL VENERDI'
Fritto Misto GIRO PIZZA con BEVANDE
Alex & Marzia € 15,00
O Drinks €5,00

IL SABATO PIZZA & KARAOKE
ANTIPASTO + PIZZA + DOLCE + BEVANDE
con **MIMMA CESARE € 15,00**
O Drinks €5,00

Inoltre nelle Serate del karaoke con il menù delle promozioni puoi festeggiare il tuo compleanno non pagando e la Torta te la Offriamo noi (min 10 persone)

PRANZO DELLA DOMENICA
ANTIPASTO DOLCE
PRIMO BEVANDE
SECONDO DOLCE
CONTORNO CAFFE' **€ 17,00**
Menu' a scelta tra Terra e Mare

DOMENICA SERA
Serata Ballo Liscio con Il Maestro **STEFANO**
Pizza a scelta
Dolce **€12,00**
Bevanda
O Drinks €5,00

Oltre alle serate karaoke, è possibile scegliere dal Menù alla Carta con specialità di carne e pesce. Ampie sale per banchetti e Cerimonie

RISTORANTE SIMONE AL MARE

(già stranobar)

Via Circonvallazione, 78
Borgo a Buggiano
3km da Montecatini




PRANZO DI PASQUA
2015

7 PORTATE
SPECIALITÀ DI MARE
selezionate dallo chef

 **DESSERT** 

*Dolci pasquali con Vin Santo
Vino, Acqua Minerale, Caffè*

euro **35,00**



*nostri Auguri di Pasqua
Serenità, Prosperità, Amicizia.
I nostri Auguri di Pasqua
Serenità, Prosperità, Amicizia.
I nostri Auguri di Pasqua
Serenità, Prosperità, Amicizia.
I nostri Auguri di Pasqua
Serenità, Prosperità, Amicizia.
I nostri Auguri di Pasqua
Serenità, Prosperità, Amicizia.
I nostri Auguri di Pasqua
Serenità, Prosperità, Amicizia.*



Tel. 0572.32382
Cell. 333.9880243

Web: www.simonealmare.it
Mail: simonealmare@gmail.com

Ristorante Pizzeria "Il Tulipano Nero"

MENU DI PASQUA

Antipasti

Carpaccio di pesce spada al pepe rosa
Selezione di salumi e bruschette
toscane
con formaggi tipici e miele

Primi

Gnocchetti con polpa di granchio e
gamberi
Risotto al radicchio trevigiano
salsiccia e birra rossa

Secondi

Filetto di branzino in crosta di patate
su freschezze di campo
Roast-beef di manzo agli aromi con
flan di spinaci e fonduta di parmigiano
Costolette d'agnello della tradizione

Dessert augurale

Acqua minerale, vino bianco e rosso
IGT e caffè

32,00 euro

Pranzi per

Cresime e Comunioni
con menu personalizzato
a partire da **20,00 euro**

> APERTI <

ANCHE A PRANZO LA DOMENICA E I FESTIVI
con menu alla carta

TUTTE LE DOMENICHE A PRANZO

MENU DEGUSTAZIONE MARE A 25,00 €

**CHIUSO
IL MARTEDÌ**



TUTTI I GIORNI

> SUPERGIRO PIZZA

Ricco antipasto rustico, con focaccia
cotta a legna, assaggi di stagione dello chef
+ *tutta la pizza che vuoi* a soli

13,00 euro (bevanda inclusa)

> MENU DI MARE

Zuppeta di mare,
Fritto di latterini e calamari e patatine fritte

18,00 euro (bevanda inclusa)



via dei Fabbri, 21-23 UZZANO LOC. FORONE
tel. 0572.444640 - cell. 347.0414643

Trattoria Pizzeria "da Nerone"

Una Pasqua coi fiocchi e le specialità del venerdì

**CHIUSO
IL MERCOLEDÌ**



I VENERDÌ DI MARZO VENERDÌ 6 MARZO

"IL FRITTO DELL'AIA" € 20,00

Maccheroni al ragù di coniglio Pollo, coniglio
fritto e verdure fritte Dolce, acqua, vino e caffè



VENERDÌ 13 MARZO

"IL PESCE" € 20,00

Antipasto di mare, Fritto misto e
patatine Dolce, acqua, vino e caffè



VENERDÌ 20 MARZO

"LA CICCIA" € 20,00

Gran antipasto toscano
Tagliata rucola e grana Dolce,
acqua, vino e caffè



VENERDÌ 27 MARZO

"IL PESCE" € 20,00

Antipasto di mare Fritto misto e patatine
Dolce, acqua, vino e caffè

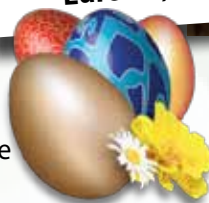
È GRADITA LA PRENOTAZIONE



MENU PRANZO DI PASQUA

Gran antipasto toscano
Festonati alla Nerone
Risotto ai funghi porcini
Cotoletta d'agnello con verdure fritte
Tagliata con rucola
Dolce pasquale farcito
Acqua, vino, spumante, caffè

Euro 38,00



TRATTORIA PIZZERIA "DA NERONE"

Via Mammianese, 153
Loc. PIETRABUONA - PESCIA
telefono 0572.408144

Da Nerone

NELLE SERATE FUNZIONA ANCHE IL SERVIZIO PIZZERIA E MENU ALLA CARTA

Ristorante Giuliani

per una Pasqua tutta da gustare!



Pranzo di Pasqua 2015

ANTIPASTI

Gran Toscano misto: Prosciutto, Salame, Regatino, Crostini misti di carne e funghi
Cocktail di Gamberetti in salsa rosa
Zuppa di mare mista con crostino croccante

PRIMI

Gnocchetti alle punte di Asparagi
Penne all'Astice, Farfalle al Salmone

SECONDI

Orata sfilettata al cartoccio con frutti di mare
Coscio di maiale al forno con patate arrosto

DOLCI

Mattonella di cioccolato bianco con pinoli e colomba pasquale a pezzi, accompagnati con spumante dolce e secco
Vino Montecarlo, Villa Lombardi
Buonamicosia bianco & rosso

Euro 40,00

...Agnello arrosto su richiesta...

**CHIUSO
IL MARTEDÌ**

RISTORANTE "GIULIANI"

via Roma, 7 CHIESINA UZZANESE (Pistoia)
telefono 0572.411644



Ristorante Bellavista

Per una Pasqua all'insegna dei sapori toscani

Al Ristorante "Bellavista" un pranzo di Pasqua all'insegna dei sapori toscani più autentici per fare festa in un locale accogliente, dove gustare cibi di qualità e di antica tradizione.

Menu PASQUA 2015

Antipasti

Salumi misti, Crostini toscani
Uova sode

Primi Piatti

Pasta fresca al ragù di cinghiale
Ravioli ricotta e spinaci con pomodoro e basilico

Secondi Piatti

Agnello al vino Verdicchio con contorno di spinaci
Roast-Beef con pisellini primavera

Dessert

Quadrotto di frutti di bosco
Uovo al cioccolato
Vino Tenuta Poggio al Sole,
Acqua e Caffè

Euro 33,00

Lotteria con estrazione cesto pasquale



**CHIUSO
IL
MERCOLEDÌ**

via Livornese BORGO A BUGGIANO telefono 0572.33053

L'ALMANACCO DI QUELLO CHE È

Marzo, fin dall'antichità era visto come l'inizio di qualsiasi attività, umana e della natura, dopo il lungo letargo dell'inverno; tutt'oggi dà avvio al calendario astronomico, inaugurato dall'equinozio di primavera. Questo fenomeno, che cade il 20 o 21 del mese, vede il sole allinearsi perpendicolarmente alla linea dell'equatore, facendo in modo che il giorno e la notte abbiano eguale durata. Le giornate si allungano visibilmente anche per via dell'introduzione dell'ora legale, nell'ultima domenica di marzo, con le lancette dell'orologio che vengono spostate in avanti di un'ora.



“Uscire dai gangheri”

Il **ganghero** è un elemento strutturale che consente il movimento di apertura e chiusura di una porta.

Se esce dai gangheri, la porta si blocca e non può ruotare.

Questo detto viene usato con significato molto particolare. Infatti si dice che una persona esce dai gangheri quando ha perso completamente il controllo ed è preda della rabbia.

1 marzo 1983

In vendita i primi orologi Swatch: un possibile fallimento trasformato in uno dei maggiori successi commerciali di sempre e in un'icona pop targata anni Ottanta. Iniziò così l'avventura dello Swatch, lanciato per la prima volta a Zurigo nel marzo del 1983.

5 marzo 1876

Nasce il Corriere della Sera: il primo numero del Corriere della Sera debuttò in edicola domenica 5 marzo, prima domenica di Quaresima del 1876. Quattro fogli stampati in tremila copie, ognuna al costo di 5 centesimi (7 fuori Milano), che gli strilloni iniziarono a distribuire

verso le nove di sera.

6 marzo 1983

Primo cellulare in commercio: stretto e lungo, tutt'altro che maneggevole e per giunta molto costoso. Si presentava così il DynaTAC 8000x, il primo cellulare a debuttare nei negozi.

9 marzo 1955

Presentata la Fiat 600: simbolo degli anni del boom, la Fiat 600 venne mostrata per la prima volta in pubblico al Salone dell'automobile di Ginevra, il 9 marzo del 1955.

16 marzo 1869

Brevettata la motocicletta: un motore a vapore monocilindrico applicato tra la sella e la ruota posteriore di

una bicicletta. Nacque così il Vélocipède à Grande Vitesse (o VGV), brevettato dall'ingegnere francese Louis Guillaume Perreaux.

16 marzo 1978

Sequestro Moro: l'agguato sanguinario. La tormentata prigionia. La condanna a morte. Tutto in 55 giorni, i più lunghi della storia della Repubblica italiana, che segnarono il passaggio tra due epoche.

19 marzo 1994

Don Giuseppe Diana ucciso dalla camorra: «Per amore del mio popolo non tacerò» s'intitolava l'ultimo appello di un prete coraggioso, divenuto un simbolo della lotta antimorra. Entrato

nel mirino dei clan, la mattina del 19 marzo 1994 venne ucciso nella sua sagrestia, con cinque colpi di pistola sparati da un solo killer.

31 marzo 1889

Inaugurata la Torre Eiffel: Concepita per esaltare il progresso scientifico e tecnologico e destinata a vita breve, la Torre Eiffel finì col diventare l'elemento cardine dello skyline di Parigi e insieme il simbolo incontrastato della “grandeur” francese. Per i suoi concittadini è la dame de fer, la “signora di ferro”.

4 marzo 1952

Umberto Tozzi: 45 anni di carriera e 70 milioni di dischi venduti, che lo vedono tra i primi nel panorama musicale italiano.

6 marzo 1946

David Gilmour: chitarrista tra i più valenti della storia del rock, con i mitici Pink Floyd ha venduto circa 250 milioni di dischi in tutto il mondo.

8 marzo 1938

Bruno Pizzul: storico commentatore sportivo della RAI, la sua voce ha fatto da colonna sonora alle gesta calcistiche dei club di serie A e della Nazionale.

8 marzo 1949

Antonello Venditti: Con trenta

milioni di album venduti, è un cantautore tra i più prolifici a livello nazionale e le sue canzoni hanno accompagnato una generazione.

12 marzo 1969

Beppe Fiorello: Da showman ad attore di grido.

13 marzo 1960

Luciano Ligabue: Artista poliedrico, impegnato nella letteratura e nel cinema, è l'altra faccia del rock italiano, di cui è un assoluto protagonista da quasi un ventennio.

18 marzo 1962

Massimo Giletti: Conduttore e volto popolare della RAI, da qualche anno è un protagonista

dell'arena televisiva domenicale.

19 marzo 1955

Pino Daniele: l'uomo in blues della musica italiana, artista tra i più amati e ricercati di sempre, nel gennaio del 2015 viene stroncato da un infarto.

23 marzo 1945

Franco Battiato: Massimo interprete dell'avanguardia della musica italiana.

25 marzo 1940

Mina: Regina incontrastata della musica leggera italiana.

29 marzo 1939

Terence Hill: Tra un cazzotto una preghiera e una cavalcata nel bosco, è uno degli attori più amati dal pubblico di tutte le età.

Il santo del mese

San Giuseppe Sposo della Beata Vergine Maria 19 marzo

Questa celebrazione ha profonde radici bibliche; Giuseppe è l'ultimo patriarca che riceve le comunicazioni del Signore attraverso l'umile via dei sogni. Come l'antico Giuseppe, è l'uomo giusto e fedele che Dio ha posto a custode della sua casa. Egli collega Gesù, re messianico, alla discendenza di Davide. Sposo di Maria e padre putativo, guida la Sacra Famiglia nella fuga e nel ritorno dall'Egitto, rifacendo il cammino dell'Esodo. Pio IX lo ha dichiarato patrono della Chiesa universale e Giovanni XXIII ha inserito il suo nome nel Canone romano.

Patronato: Padri, Carpentieri, Lavoratori, Moribondi, Economi, Procuratori Legali
Etimologia: Giuseppe = aggiunto (in famiglia), dall'ebraico
Emblema: Giglio



...ACCADDE QUESTO MESE

nati in questo mese

modi di dire

Cruciverba

1	2	3	4		5	6	7	8	9
10					11				
12					13				
14				15			16		
			17			18		19	
20	21					22		23	
	24						25		
26			27					28	
29	30			31					32
33		34			35				
36				37		38			39
40					41			42	
43							44		
45									

ORIZZONTALI: 1. Presiedono processi - 10. Un fiore profumato - 11. Tony dello spettacolo - 12. La Padova - 13. Afferrare al volo - 14. Nella tromba - 15. Le ultime in quota - 16. Una diva di fama - 17. Usciti da un uovo - 19. La nota Margret - 20. Pallida, trasparente - 23. Le pari in pari - 24. Emettere - 27. Si fa in laboratorio - 29. Sono in Cina - 31. Famoso armatore greco - 33. Il noto "King" Cole - 35. Una grave offesa - 36. Ciclo di poemi eroici - 38. Una bevanda ambrata - 39. Pastificio in centro - 40. Graziosi - 42. Un lato del palazzo - 43. Il John di *Your Song* - 44. Fu un creatore di moda - 45. L'ordine delle formiche.

VERTICALI: 1. Canzone della Piaf - 2. Casa di sole donne - 3. Ebbene sì! - 4. Poco istintivo - 5. Come dire in mezzo - 6. Un tessuto a coste - 7. Amò Garibaldi - 8. La capitale albanese - 9. Una provincia molisana - 13. Spagnolo di Barcellona - 15. E' simile alla mosca - 17. Sigla sui missili Usa - 18. Prodotti farmaceutici da aerosol - 21. Comuni a riev e pie - 22. Filamenti di spighe - 25. Pronome femminile - 26. Li formano i pistilli - 28. La quarta parte di VIII - 30. Gelatina incendiaria - 32. Un'avventura in Africa - 34. I dolci dei compleanni - 37. Bella città svizzera - 39. Era un'imposta locale - 41. Fronteggia SSE - 42. Spiazzi tra i casolari - 44. La fine di Rembrandt.

Sudoku

	1	8			4			9
	7	5			6			8
				8	3		5	
1	5	4				3		7
			9	5	1			
8		2				5	6	1
	4		8	1				
9			4			8	1	
6			7			4	2	

Rebus



Frase: 9-5-4
Soluzione:



Frase: 9-1-1-5-7
Soluzione:

**QUANDO IL PREZZO INCONTRA LA QUALITÀ...
 ...SI RESPIRA**

AriaNova

Via Arnolfo, 6 - FIRENZE
 Corso Roma, 62/A
 MONTECATINI TERME
 www.arianova.eu

Gioco di logica

- 1 - Elio Petri è il regista del film La decima vittima, che non ha nel cast Catherine Deneuve e Michel Piccoli, protagonisti di un'altra pellicola.
- 2 - In *Che?* di Roman Polanski ha recitato anche Romolo Valli, ma la protagonista non è Sonia Braga.
- 3 - Claudia Cardinale è la protagonista del film La pelle. Burt Lancaster ha girato il film di Liliana Cavani.
- 4 - Massimo Serato ha recitato con Ursula Andress, ma non in Gabriela né nel film diretto da Marco Ferreri.
- 5 - Il film diretto da Bruno Barreto ha una sola parola nel titolo e ha tra gli interpreti Antonio Cantafora, ma non Sydne Rome.

Regista					Attrice					Attore				
Bruno Barreto	Elio Petri	Liliana Cavani	Marco Ferreri	Roman Polanski	Catherine Deneuve	Claudia Cardinale	Sonia Braga	Sydne Rome	Ursula Andress	Antonio Cantafora	Burt Lancaster	Massimo Serato	Michel Piccoli	Romolo Valli
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O

Vi proponiamo i titoli di cinque noti film interpretati da Marcello Mastroianni: per ciascuna pellicola, dovrete determinare, in base alle indicazioni fornite, il regista, l'attrice partner di Mastroianni e un altro famoso attore che figurava nel cast.

film	Che?	1												
	Gabriela	2												
	La cagna	3												
	La decima vittima	4												
	La pelle	5												
attori	Antonio Cantafora	6												
	Burt Lancaster	7												
	Massimo Serato	8												
	Michel Piccoli	9												
	Romolo Valli	10												
attrici	Catherine Deneuve	11												
	Claudia Cardinale	12												
	Sonia Braga	13												
	Sydne Rome	14												
	Ursula Andress	15												



Film	Regista	Attrice	Attore



OTTICA Di Vita

- Occhiali vista e sole delle migliori firme
- Montaggio rapido occhiali da vita
- Centro Specialista lenti progressive



Non possiamo darti un mondo migliore. Ma possiamo fartelo vedere meglio!



Soluzione:
SB agli are EA tortore AGI re =
Sbagliare e a torto reagire



Soluzione:
Ca lza Tu remo LT oca =
Calzature molto care



Rebus:

6	8	1	7	3	9	4	2	5
9	2	7	4	6	5	8	1	3
5	4	3	8	1	2	9	7	6
8	9	2	3	4	7	5	6	1
7	3	6	9	5	1	2	8	4
1	5	4	6	2	8	3	9	7
4	6	9	1	8	3	7	5	2
3	7	5	2	9	6	1	4	8
2	1	8	5	7	4	6	3	9

Sudoku:

I	M	E	N	O	T	T	E	R	I
E	L	T	O	N	D	I	O	R	
C	A	R	I	N	I	A	L	A	
E	P	O	S	T	E				
N	A	T	O	N	T	A			
I	N	O	N	A	S	S	I	S	
G	A	N	A	L	I	S	I		
E	S	A	L	A	R	E			
D	I	A	F	A	N	A			
R		N	A	T	I				
O	W		T	A	S	T	A	R	
L	E	A		C	A	P	I	R	E
I	R	I	S	R	E	N	I	S	
M	A	G	I	S	T	R	A	T	I

Cruciverba:

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
6	O	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
7	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
8	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
9	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
10	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
11	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
12	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
13	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
14	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
15	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Gioco di Logica:

Soluzioni!

PARRUCCHIERE ANNO DONNA
ACCONCIATURE BY MARCO

via Cesare Battisti, 126/C - MONSUMMANO TERME - telefono 0572.80183 - Con parcheggio gratuito privato

Auguri di cuore...



Buon
compleanno
dalla G.S.D.
RUN...DAGI ai
RUN..DAGI:

8 marzo,
CACIO

18 marzo,
CANTANTE

18 marzo,
RAGIONIERE

25 marzo,
LEONE



Il 18 marzo

Massimo

compie 47 anni.

Tanti auguri dalla moglie
Sabina e dal figlio Tommaso.

E poi, dalla suocera Valda,
Marino, Sebastiano e
Francesca da Marco, Greta
e Emma.



Pomeriggio di poesia di Graziella Grazzini

Dedicato al Premio Internazionale
di Poesia "Coluccio Salutati"

*l recitanti si susseguono sul palco
le poesie sono tante, sincere, vere
portano con sé sentimenti,
passioni, sensazioni
e l'autore, anche se con pudore,
le lascia libere
all'udire dello spettatore.
Le parole, le tante parole
cominciano a defluire nell'aria
ad una, ad una,
riempiono il teatro
fluttuano, volano leggiadre,
diventando armoniose danzatrici.
lo seduta sulla mia poltroncina
le sento, le vedo,
mi diventano amiche,*

*alcune portano con sé
le rive di un lago,
altre, i suoni i colori di un bosco
ed altre, frasi d'innamorati.
Vicino a me ce n'è un gruppetto
che sta ridendo gioiosamente
poco più in là, invece,
stanno piangendo lacrime amare.
Oramai sono diventate
creature viventi
ed il loro poetico fascino
entra nella mia anima,
nella tua, nella sua,
in quella di tutti i presenti
di questo pomeriggio
di poesia...*

*vuoi fare gli auguri a qualcuno...
mandaci la foto e le notizie info@quellochece.com
noi la pubblicheremo **gratuitamente***

Il più grande periodico di eventi della Toscana



**QUELLO
CHE C'È**
mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore

**La rivista più letta
in Valdinievole.**

**Oltre 10.000 contatti mensili
sul nostro portale web.**

**Vuoi essere visibile?
Vuoi farti conoscere?
CONTATTACI**

www.quellochece.com

0572.33555

Marzo 2015, n.3 anno XIII
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 BORGHO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33555
info@quellochece.com

Pubblicità: telefono 0572.33555

Direttore Responsabile:
Simone Ballocci
direttore@quellochece.com

Redazione: Simone Ballocci,
Chiara Torrigiani, Guido Barlocco,
Andrea Marchetti, Joselia Pisano,
Carlo Alberto Pazienza,
Carlo Giannetti.

Hanno collaborato:
Paola Olmi, Francesca Micheli,
Maurizio Papalini, Spiccianni Sara,
Claudio Bechini, Francesco Salani,
Dj Gigi, Andrea Innocenti,
Marco Santoni, Guanita Gallini,
Massimiliano Brogelli,
Valentina Marchi, Marta Tesi,
Francesca Masotti, Ing. Gabriele
Balducci, Margarita Perova,
Irene Penini e Andrea Silvestri.

Servizio Fotografico:
Emanuele Bonelli

Grafica e impaginazione:
www.webgraphica.it

Stampa: TIBER S.p.A. Brescia (Italia)
LA REDAZIONE NON È RESPONSABILE DI
VARIATIONE/CANCELLAZIONE DELLE
DATE DEGLI EVENTI E DELLA EVENTUALE
VARIATIONE DEI DATI INDICATI DAGLI
INSERZIONISTI. TUTTI I DIRITTI RISERVATI.

**QUELLO
CHE C'È**
mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore

www.quellochece.com

PER UN BANCHETTO DI NOZZE CHE RIMANGA PER SEMPRE NEL RICORDO VOSTRO E DEGLI INVITATI



VILLAGGIO ALBERGO
SAN LORENZO
SANTA CATERINA



Per prenotazioni
Via San Lorenzo 15/24
PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.408340
fax 0572.408333



s.lorenzo@rphotels.com
www.albergoslorenzoscaterina.com



GIOVANNI
Parisi

Soluzioni per spazi aperti

