



PROVINCIA di PISTOIA

novembre 2016 copia gratuita

segui su

QUELLO CHE È

**mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore**



**Tutto QCC da
sapere sull'OLIO!**



CULLIGAN LEADER MONDIALE NEL TRATTAMENTO ACQUA **COMPIE 80** **ANNI!**

Un'ecceellenza in Valdinievole



CAFFÈ

maraviglia

Dal 1946



AUDIOMEDICAL
UDITO E QUALITÀ DELLA VITA DAL 1982

BOMBONIERE - ABITI DA SPOSA dal 1971
Rosamilia
ALTOPASCIO

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

A NATALE

regala

**il CESTINO
DELLA SPESA**

*IL REGALO INTELLIGENTE,
PRATICO,*

*con tutti i prodotti
per la pulizia della tua
casa...*

**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



GLI APPUNTAMENTI DI GROTTA GIUSTI

Novembre 2016

OFFERTA ESCLUSIVA

1-30 novembre

Speciale Friends & Family 4=3

Pacchetto aqua relax o bagno di vapore
in grotta - ogni 3 acquisti 1 è in regalo!

PROMO

14-27 novembre

Autunno alla SPA

Scrub corpo uva e olio di vinaccioli 50'

euro 68,00

Massaggio antiossidante all'olio extravergine 50'

euro 68,00

Oxy Mask - Maschera viso Illuminante 25'

euro 35,00

SERATE IN PISCINA

Sabato 26 novembre

Le terme del sabato sera

Buffet Apericena con drink incluso

Bagno nelle piscine termali e ingresso alla grotta
dalle 20 a mezzanotte

(sconto 10% su preno online) euro 38,00

le Terme in convenzione

Forse non tutti sanno che a Grotta Giusti si può usufruire della convenzione con il servizio sanitario nazionale per:

- fanghi
- grotta termale
- vasche ad ozono
- inalazioni

E' sufficiente presentare la **richiesta del medico di base** con indicazione esatta della patologia e del relativo ciclo di cure. Il ticket verrà saldato direttamente presso il Centro Termale.

Inoltre per chi già usufruisce di un ciclo di cure in convenzione Grotta Giusti offre la possibilità di effettuare **un secondo ciclo di cure con sconti fino al 51%**. Per conservare un buono stato di salute i medici raccomandano infatti due cicli di cure l'anno da effettuarsi al cambio di stagione.

GROTTA GIUSTI
il benessere a due passi da casa



GROTTA GIUSTI

TUSCANY

Monsummano Terme, Pistoia

Prenotazioni - tel. 0572 90771 - spabooking@grottagiustispa.com

www.grottagiustispa.com

Editoriale del Direttore
Sparare a zero su una città?
Troppo facile, così

di Francesco Storai

Come riportiamo anche nella sezione local flash, a inizio mese è andato in onda, su Canale 5, un servizio girato da una troupe di Striscia La Notizia, celebre programma Mediaset targato Antonio Ricci. Apriti cielo. Si è scatenato un -prevedibile- vespaio di polemiche ed una -altrettanto prevedibile- divisione fra i montecatini di Montecatini e non solo: ci sono quelli che hanno apprezzato tantissimo che la città sia finita alla berlina sulle tv di tutta Italia e coloro che, invece, hanno ritenuto questa operazione strumentalizzata e costruita ad arte. La ragione probabilmente sta nel mezzo. So di dire una banalità, ma che le Terme di Montecatini abbiano un problema è sotto l'occhio



di tutti. Uno, su tutti, si chiama "Leopoldine" e non serviva Striscia La Notizia per ricordarcelo. Da giornalista, però, posso dire che servizio andato in onda su Canale 5 è parziale: fa vedere, infatti, solo una parte della città. Sarebbe servito un contraddittorio, un "le cose vanno male, ma ci sono anche cose che vanno bene" ma non così non è stato. Si è preferito sparare a zero su una città attraverso un mezzo strapotente come un network nazionale. Troppo facile così. Morale della Favola: Montecatini si terrà i suoi problemi (ma anche le sue eccellenze) mentre Striscia La Notizia continuerà a fare informazione solo quando fa comodo farla.

Editoriale dell'Editore
Il vero senso della vita...

di Guido Barlocco

C'è una pubblicità, ora non ricordo quale, ma anche se la ricordassi non potrei dirlo... che chiude dicendo: il "vero senso della vita"... è una bella frase, direi abbastanza profonda, anche perchè in realtà ognuno può dare alla propria vita il senso che vuole, e ritenere che quel senso sia quello giusto, ovvero sia quello che lo rende felice. Si chiama felicità, il senso che tutti credo vorremmo dare alla nostra vita; lo raccontano le Fiabe da ragazzi e poi ce lo insegna soprattutto Gesù Cristo, che la felicità non è certamente la ricchezza. Questo è un punto fermo, o sbaglio? Introduco il mio editoriale con questa frase perché novembre è per me un mese di riflessione, un mese che spegne la forza della natura: gli alberi stanno perdendo le foglie, il bosco è zeppo di acqua, le castagne sono finite, i funghi hanno smesso di nascere, la neve non c'è, piove spesso... verrebbe da dire... non ci resta che piangere... ma in realtà davanti ad un focolare acceso, a due necci

con la ricotta, a due caldarroste, a un bicchiere di vino rosso, ad una bruschetta fatta con l'olio nuovo, che a novembre è appena franto, si può riflettere sul senso che stiamo dando alla nostra vita, a cosa stiamo sbagliando, a cosa stiamo facendo bene. E' importante dargli un senso e credo che già essere capaci di riflettere è un buon segno, significa essere sulla strada giusta. Bisogna prendere delle decisioni, e poi lottare per mantenerle, occorre avere il coraggio di scartare quello che ci fa perdere l'amore verso le cose belle, le cose semplici, che abbiamo a portata di mano e che non possiamo non riuscire a vederle, ecco io in una fetta di pane con l'olio, in due bicchieri di vino, in due caldarroste, la mia famiglia e un gruppo di amici vedo il senso della vita. Questo mese su Quello Che C'è parliamo di pane, di olio, di neve e di tante cose che possiamo dare un senso vero alla nostra vita. Buona lettura!

SOMMARIO

4	editoriale dell'editore	136	quello che c'è nel cielo
	editoriale del direttore	138	animali e affetto
6	local flash		Coperte vecchie? Sì, grazie..
22	quello che c'è di sport in...		Arriva l'inverno...
30	quello che c'è stato	140	pagina della musica
32	il mondo visto da...		Eccola, La pioggia...
34	quello che c'è spettacolo	141	artista musicale
36	quello che c'è di strano		Un teatro eccellente...
38	pagina del direttore	142	concerti in Toscana
40	pagina dell'editore	145	quello che c'è a teatro
42	personaggio del mese	150	quello che c'è da leggere
44	amministrazioni in	151	quello che c'è da raccontare
	Valdinievole		Cambiamenti 2ª parte
48	una finestra sul comune	152	viaggio artistico in Valdinievole
	Buggiano		Il vero volto di S. Francesco...
50	speciale pane e olio	154	mostre d'arte
68	dalla copertina	156	arte
	Culligan compie 80 anni		Arte contemporanea...
70	speciale neve	158	quello che c'è al cinema
80	eventi natale	160	luoghi insoliti
	folklore & tradizione		Le colline (senza rivali)...
82	Montecatini Terme	162	salute e professionalità
	La città degli eventi	164	quello che c'è da sapere...
84	mappa della città del natale		Le aritmie cardiache...
98	eventi fiere e mostre	164	l'angolo della psicologa
	mercato	165	salute e professionalità
104	eventi musica e spettacoli		Le macchie cutanee...
108	eventi del sapore	168	il lavoro che c'è
121	eventi sportivi	170	scuola e formazione
124	mercati ed occasioni		Se non funziona...
126	motori e guida		Infanzia ed educazione...
	Smart Mobility World...	173	l'angolo dell'avvocato
	Rally: Sebastien Orgier...		l'angolo consulente lavoro
	Basta motori piccoli...	175	numeri utili
128	ricerca	176	farmacie di turno
	Inizia una nuova era...	178	l'angolo delle erbe
130	tecnologia		l'angolo del gusto
	L'azienda torinese che rimette...	179	quello che c'è nel orto e...
	Facebook diventa sempre...		Come coltivare i piselli...
	Il colosso Huawei...	180	guida ai ristoranti di ...
132	scienza e passione	190	passa il tempo con
133	quello che c'è nell'informatica		quello che c'è
134	ambiente	194	Auguri di cuore
	Riscaldiamo casa con un ...		
	Incendi estivi, facciamo...		



*Ceste di Natale per tutti i gusti
...con i nostri formaggi e altre specialità!*



MANGIAMO ITALIANO.



Dal 1946

APERTO TUTTI I GIORNI *(non festivi)*
dalle 9,00 alle 12,30 e dalle 16,00 alle 19,30
CHIUSO IL LUNEDI' MATTINA

BUFALCIOFFI

via Rio Vecchio, 456

CINTOLESE - MONSUMMANO TERME

telefono 0572.62595

info@bufalcioffi.it www.bufalcioffi.it

**FOTO DEL MESE**

di Francesco Storai

E l'autunno arrivò! Due fotografie affiancate, scattate a circa 3 minuti l'una dall'altra. Sullo sfondo, nella foto a sinistra, il colle di Monsummano Alto. Nella seconda, a destra, nebbia e pioggia avvolgono la Valdinevole. Vento fresco, foschia fitta. 19 ottobre: benvenuto autunno.

22 Ottobre: finalmente inaugurato il nuovo teatro Pacini di Pescia

di Carlo Giannetti

PESCIA - Il 22 Ottobre, dopo un anno di chiusura per lavori di messa a norma degli impianti elettrici e dei dispositivi antincendio e sicurezza, il teatro Pacini di Pescia ha finalmente riaperto il suo rosso sipario, alla presenza delle autorità civili, religiose e militari. Il costo dei lavori è ammontato a circa 420000 Euro, 100000 dei quali offerti dalla fondazione della Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia. Dopo i discorsi di rito, il taglio del nastro e la benedizione, i primi ad esibirsi sul palco sono stati i bambini della scuola primaria dell'istituto comprensivo Libero Andreotti che hanno cantato

l'Inno di Mameli e brani dedicati a Pinocchio. Successivamente è stata la volta dei ragazzi delle scuole secondarie del Botticino e del Torricchio che hanno recitato un frammento dal Piccolo Principe. Alle 21,00 grande concerto del maestro Bruno Canino con brani da Mozart a Gershwin. La cittadinanza di Pescia e gli appassionati di musica e prosa di tutta la Toscana ed oltre, hanno così di nuovo a disposizione un vero gioiello, il teatro Pacini, rinnovato e reso ancora più bello e sicuro. Il teatro, gestito dalla operativa Alfea cinematografica, sarà disponibile gratuitamente per 30 giorni alle scuole ed alle associazioni cittadine.

La 24esima fiera del turismo sportivo "Bts" a Montecatini

MONTECATINI - Montecatini capitale del turismo e della salute in occasione della 24esima Bts, Borsa del turismo sportivo, attivo e del benessere termale. La più importante Borsa europea di settore riservata agli operatori specializzati nei segmenti del turismo sportivo si è svolta venerdì 7 ottobre alle Terme Tettuc-

cio. La manifestazione è finalizzata alla promozione, al sostegno e al consolidamento dei flussi turistici esteri verso la destinazione Italia per i segmenti specifici del turismo attivo, sportivo e del benessere termale e ha ospitato nell'edizione 2016, circa 70 buyer (compratori= di cui oltre il 40% stranieri e il 16% riferiti al turismo online, con opportunità di prendere contatto con circa 200 seller (venditori) provenienti da tutta Italia. L'Europa del centro-nord e in particolare l'Olanda è stata l'area territoriale maggiormente rappresentata alla Borsa. I buyer esteri selezionati sono infatti arrivati dall'Europa (Austria, Germania, Danimarca, Belgio, Norvegia, Regno Unito, Russia), dal Nord America (Stati Uniti e Canada) e dall'Australia.

Una doverosa precisazione

Nello scorso numero di Quello Che C'è è stata pubblicata una fotografia a pagina 152 ritraente la pieve romana di Castelvecchio. L'autore della fotografia è PAOLO LANDI, a cui vanno le scuse della redazione per non averlo citato in prima battuta.



Farmacia CHECCHIA

CHIESINA UZZANESE (PT)
Via Giuseppe Garibaldi, 81
Tel. 0572.489005

BORGO A BUGGIANO (PT)
Via Roma, 40
Tel. 0572.32010

CHIESANUOVA (PT)
Piazza Palmiro Togliatti, 2
Tel. 0572.411407

Farmacisti dal 1905

www.farmaciachecchia.it 

PROMOZIONI D'AUTUNNO

*SCONTI FINO AL 45%
SULLE COLLEZIONI
DELLE MIGLIORI MARCHE
PRODUTTRICI DI
ARREDI E COMPLEMENTI
PER IL BAGNO**

SHOWROOM:
Via Grazia Deledda,
18 - Pieve a Nievole
Tel 0572 950133
Fax 0572 951286
Email info@paceceramiche.it

 PACE CERAMICHE

PACE
LA PALAGINA CERAMICHE S.R.L.

**SCONTI VALIDI PER ORDINI EFFETTUATI ENTRO IL 30 NOVEMBRE*



Grande successo per Food and Book: oltre 7mila presenze in città

MONTECATINI - Oltre 7mila presenze al grande sabato di Slow Wine: un bel sole, come già nel 2015, ha salutato la seconda giornata del Festival Food and Book, giunto alla quarta edizione. Il secondo giorno della manifestazione era dedicato alla presentazione della guida dei migliori vini 2017, al teatro Verdi al mattino, e nel pomeriggio all'attesa degustazione con gli stand provenienti da tutta Italia. Solo quello dei produttori vinicoli toscani, per intendersi, ha riempito il salone storico Regina. Il resto era dislocato nello splendido scenario del Tettuccio. Un boom clamoroso di presenze alle Terme nel sabato di degustazione e esperti di vino provenienti da tutta Italia: erano già state oltre duemila il primo giorno, con il grande chef Marchesi a dominare la scena e conquistare i ragazzi delle scuole alberghiere, nonostante una pioggia incessante.

Tentato furto al calzaturificio Balducci risolto due anni dopo grazie alla prova DNA

di Carlo Giannetti

PIEVE A NIEVOLE - Nei primi mesi di quest'anno i giornali hanno parlato a lungo della chiusura dello stabilimento Balducci, dopo una storia cominciata nel 1934 e del conseguente licenziamento dei quarantacinque operai che vi erano occupati.

Ma agli inizi del mese di ottobre è balzato agli onori della cronaca per un'altra notizia: dopo due anni è stato individuato l'autore di un tentato furto ai danni del calzaturificio. I fatti risalgono al Gennaio 2014 quando un uomo si introdusse nello stabilimento monsumanese per rubare, ma non riuscì a portare a termine il colpo e, feritosi, perse una certa quantità di sangue. Proprio grazie all'analisi del liquido ematico i Carabinieri di stanza a Montecatini, attraverso la comparazione del DNA, hanno individuato in un quarantaseienne di origini campane residente a Cerreto Guidi il responsabile della rapina finita male. L'uomo dovrà quindi sotto-



stare all'obbligo di dimora e presentarsi periodicamente alla polizia giudiziaria. Ormai sperava che il suo reato potesse rimanere impunito, ma questa volta la giustizia ha fatto il suo corso e grazie ai moderni metodi di analisi dei campioni sanguigni, il protagonista di questa vicenda potrà scontare la sua pena.

Il Rione San Francesco torna alla vittoria nel Palio di Pescia

PESCIA - Dopo un digiuno durato dal 2013, il rione San Francesco torna a vincere il Palio di Pescia, spezzando la serie di Santa Maria, che finisce terza dopo due successi di fila. Secondo rione San Michele, a secco di vittorie dal lontano 2008. Chiude quarta Ferraia. Festa grande per i ragazzi del rione San Francesco: gli arcieri Riccardo Pini, Giacomo di Natale, Francesco Filippelli, Sergio Giacomelli, Maurizio Perini con capitano Gia-



come Cellai hanno portato "a casa" loro il cencio che quest'anno era dedicato al paese di Medicina. L'ambito premio del Palio, dipinto dall'artista Adriano Esposito, si chiama cencio ed è una particolare drappo di tessuto che cambia ogni anno. Quest'anno vi era rappresentato la battaglia tra fiorentini e lucchesi che si svolse nel 1429.

Stilnolo

NOLEGGIO ATTREZZATURE
PER EVENTI E CERIMONIE



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

via Livornese di Sopra, 83/85 CHIESINA UZZANESE (Pistoia) telefono e fax 0572.525227 - 334.9403608

www.stilnolo.it - info@stilnolo.it



GUIDO MENCARI

F A S H I O N S T O R E

ABBIGLIAMENTO UOMO - DONNA - BAMBINO

LINEA INTIMO - TAGLIE COMODE

REPLAY	ROY ROGER'S	GAS	JECKERSON	LACOSTE	
AEREONAUTICA MILITARE	MCS	NORTH SAILS	MANUEL RITZ		
WOOLRICH	COLMAR	CIESSE	ANGELO TOMA	ATPCO	SAN REMO
DEL SIENA	KAOS	KOCCA	TWENTY EASY	EMME MARELLA	
DIANA GALLESÌ	SILVIAN HEACH	LUCKYLU	TRY ME	ANOTHER LABEL	
PASSIGATTI	ELENA MIRÒ	GAIA	PER TE BY KRIZIA	FUCK	
GALLO	EMPORIO ARMANI	TRUSSARDI	FILA	LOVABLE	OROBLU
SOXINTHEBOX	CAGI	PEROFIL	TRIUMPH	BURLINGTON	MILK&HONEY
MAELIE	VINGINO	BOBOLI	IDO	FRED MELLO	ARMANI JEANS
SPINE	YES ZEE	BRAMANTE	GRAN SASSO		

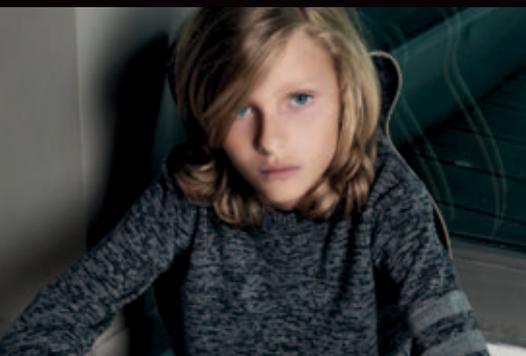
TI ASPETTIAMO

ORARIO: 9 - 13 15:30 - 19:30

chiusi domenica e lunedì mattina

Via Pesciatina 562 Bis - ZONE - CAPANNORI - (LU)

Tel. 0583 928073 www.guidomencari.it info@guidomencari.it





Scoperti allacci abusivi dell'acqua, ammanchi per 50mila euro

MONTECATINI - Tre noti alberghi denunciati da Acque Toscane, gestore dell'acquedotto, per furto di acqua con aggravante specifica di utilizzo di un bene di pubblica utilità. L'ammanco è quantificato in almeno 50mila euro, anche se le operazioni di calcolo sono in corso e la cifra non è definitiva. "Il danno alla collettività è chiaro - dice l'amministratore delegato Mauro Alfieri - perché l'acqua consumata e non pagata viene addebitata, per legge, a tutte le altre utenze. Questi albergatori, oltre al pagamento della maxi sanzione, dovranno ora rispondere penalmente per l'illecito commesso. Al momento non possiamo fornire i nomi degli hotel. Uno ha quattro stelle, altri due ne hanno tre". Nell'ambito della campagna di ricerca perdite della società Acque Toscane, sono stati scoperti gli allacci abusivi realizzati ad arte al fine di evitare l'immediata percezione dell'esistenza di questi impianti. Ma le stru-

mentazioni delle quali si servono i tecnici della società che ha sede in via Ugo Bassi sono all'avanguardia e permettono di identificare con facilità la presenza di eventuali derivazioni idriche non autorizzate. "Abbiamo depositato le denunce ai carabinieri di Montecatini, già intervenuti sul posto. Questi hotel hanno effettuato scavi per poter attingere direttamente dalla tubazione pubblica, scavalcando il contatore. Per non dare nell'occhio, comunque, facevano girare il contatore una minima parte dei consumi. Ma i macchinari di ultima generazione dei quali ci serviamo ci hanno permesso di rilevare l'anomalia".

Festival della salute a Montecatini: visita del ministro Martina

di Carlo Giannetti

MONTECATINI - Sabato 7 e Domenica 8 Ottobre Montecatini è stata la capitale italiana dello star bene. Nella città termale, infatti, si è svolta l'importante manifestazione "Festival della salute"

che ha visto partecipare moltissime associazioni ed enti con i loro stand, tra i quali Slow Food, Dieta mediterranea, Anpas, Polo universitario di Pistoia, Ausser, ma anche Polizia ed Esercito italiano. Per sottolineare l'importanza di tale evento ha voluto presenziarvi anche il Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Maurizio Martina che dapprima si è soffermato a parlare con i giornalisti sull'importanza fondamentale che l'agricoltura e l'alimentazione rivestono nell'ambito dell'economia nazionale e poi si è recato presso le terme Excelsior dov'era in pieno svolgimento un dibattito sul tema "Bere consapevolmente si può, si deve" con protagonisti i giovani studenti delle scuole superiori. Il ministro ha elogiato anche i contenuti educativi del Festival della Salute ed ha apprezzato la partecipazione di molti giovani interessati agli argomenti proposti riguardanti l'educazione alimentare, la compatibilità e la sostenibilità ambientale.







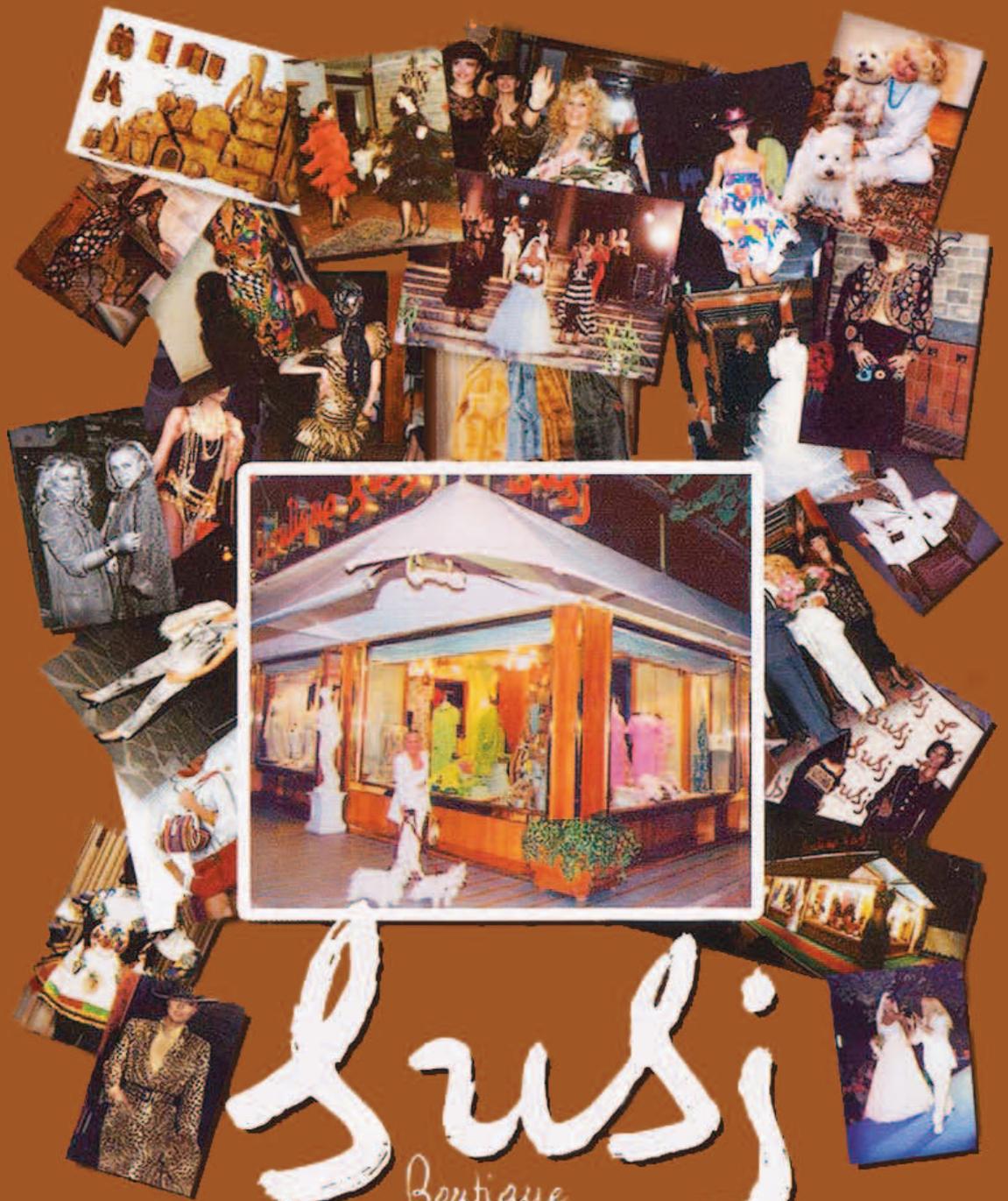
ottica silvestri



PACCHETTO RINNOVO PATENTI

● Campo visivo ● Meso Test ● Referto

via Marruota 16/18 MONTECATINI TERME | tel. 0572.72669 www.otticasilvestri.it | info@otticasilvestri.it



Susy

Boutique

roberto cavalli

Buony DONNA

Gattinoni

ROBERTA di CAMERINO

FONTANA
COUTURE MILANO

ungaro

DIEGO
M
MILANO

ALVIERO MARTINI
1^A CLASSE

LEONARD
PARIS

GEMMI
furs

ELISA FANTI® ODICINI

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



Montecatini si aggiudica il titolo di comune europeo dello sport 2017

di Carlo Alberto Pazienza

MONTECATINI - A coronamento di un percorso partito nel 2015, Montecatini Terme si aggiudica il titolo di Comune Europeo dello Sport per il 2017: l'anno scorso l'ufficializzazione della candidatura al Coni di Roma, a Settembre la site inspection di tutti gli impianti e del lavoro di sviluppo dello sport, della cultura sportiva e turistico sportiva e finalmente, il 10 ottobre scorso, la conferma ufficiale. Arrivata all'indomani del release del video della candidatura diventato virale con oltre 50.000 visualizzazioni in meno di 24 ore. Nel Montecatini Terme ha organizzato oltre 80 manifestazioni sportive maggiori, alcune di caratura internazionale, e si appresta ad affrontare un 2017 con il mondiale di Maxibasket, il mondiale di Karate e l'europeo di Bridge, oltre a decine di altre manifestazioni già in essere. Inizia adesso una fase dove sarà fondamentale mantenere un alto livello di attenzione per garantire investimenti nelle infrastrutture sportive e nella promozione sportiva, agonistica, amatoriale e

in termini di turismo attivo. Il Sindaco, particolarmente orgoglioso di questa vittoria, andrà personalmente a Roma il prossimo 8 Novembre a ritirare il riconoscimento presso il Salone d'Onore del Coni. Un grande traguardo ed una occasione da sfruttare per accrescere il ruolo della Toscana Da Leonardo a Pinocchio che potrà farsi conoscere in tutto il mondo. Un territorio tutto da vivere "slow" ed in totale relax andando alla scoperta di meraviglie nascoste e di percorsi inesplorati sia a piedi che in bicicletta nel cuore della Toscana.

Greta Ceccarini da Larciano alle pre-finali di Miss Italia, che fantastica storia...

di Leonardo Soldati

LARICANO - Capelli castani, occhi marroni, animo dolce ma sguardo determinato a diventare un'indossatrice e fotomodella professionista nella moda. È Greta Ceccarini, 18 anni di Larciano, in gara alle pre-finali di Miss Italia 2016 a Jesolo (VE) tra agosto e settembre scorso. Un percorso tutto d'un fiato quello di Greta nel mondo dei concorsi di bellezza. Il primo al quale partecipa è Miss Sport a Castelmartini (Larciano) nel 2012, che l'anno seguente vince. Emanuele Pagano la incorona Miss Summer 2014 all'Oasi del Pescatore di Valenzatico - Quarrata. Quindi il titolo di Miss Montecatini alle Terme Tettuccio, concorso a cura di Matteo Ecolini e Vito Perrillo. Ragazza creativa Greta fuori dalla passerella, oggi studentessa all'ultimo anno del Liceo artistico "Policarpo Petrocchi" di Pistoia nell'indirizzo Grafica pubblicitaria.

Nel corso del tempo partecipa ad altri concorsi, fa shooting fotografici ad

esempio promossi da Simona Ruggirello. Alta 1,75 m, sempre professionale, un portamento in passerella a cura del padre Fabrizio Ceccarini già indossatore. Nel 2015 si iscrive a Miss Italia, diviene Miss Prato e Miss Siena. Il Comune di Larciano le consegna una targa dedicata ai talenti cittadini. Il 16 agosto di quest'anno la bella notizia: ottiene la fascia di Miss Alpitour Toscana a Marina di Bibbona, classificandosi al quarto posto in Miss Italia Toscana 2016. Il 29 agosto scorso quindi la partenza per Jesolo, per sostenere le pre-finali di quattro giorni.

Non rientra tra le sessanta ragazze in gara, è comunque un momento di svolta perché, come dice Antonello Venditti nella canzone "Che fantastica storia è la vita", «quando penso che sia finita, è proprio allora che comincia la salita...». E questo Greta Ceccarini lo sa già.



**TANTE SQUISITE
NOVITÀ
STREETFOOD
DEL BOSS**

DOMENICA 13 NOVEMBRE
DALLE 12 ALLE 21
PIAZZA GIUSTI MONSUMMANO TERME
In collaborazione con "Le torte di Sabrina" e "Tuttarrosto"
Musica e Animazione de "Il Mondo dello Spettacolo"

Tutti i martedì 20% di sconto, solo se prenoti.

BURGER BOSS

In caso di maltempo la manifestazione verrà rinviata

Per Prenotazioni e Asporto 0572 953153 a Monsummano Terme, Piazza Giusti, 373

G Giannino

Abbigliamento sportivo,
biancheria, merceria,
tessuti e oggettistica
per la casa.

Abbigliamento donna,
uomo jeanseria,
bambino, neonato.
Intimo donna e uomo.

via Cesare Battisti, 20 PESCIA (Pistoia) telefono 0572.479691 | 342.8686408
gianninopescia@gmail.com



FIDELIZZATI CON LA G CARD...

USUFRUIRAI DI SCONTI E PROMOZIONI
LA VOSTRA FIDUCIA È LA NOSTRA FORZA

I nostri orari:

Martedì, Mercoledì, Giovedì e Sabato orario 9.00-13.00 e 15.30-19.30
Lunedì 7 e lunedì 21 novembre orario 15,30-19,30
Domenica 13 e
domenica 27 novembre orario 15,30-19,30



MARELLA
WEEKEND

MaxMara

Antica Santoria

elena miro

Calvin Klein



Pepe Jeans
LONDON

SILVIAN HEACH
kids



Blumarine

Chantelle
PARIS

TWIN-SET
SIMONA BARBIERI

LO♥ABLE

GUESS

BIKKEMBERGS



Fai una scansione
con il tuo
smartphone...
verrai collegato
alla nostra pagina
Facebook



I 100 anni di nonna Emilia da San Salvatore

SAN SALVATORE - Nonna Emilia non ha avuto una vita eccezionale, ma eccezionali sono i tempi in cui è vissuta per la quantità di eventi storici e cambiamenti sociali avvenuti dall'inizio dello scorso secolo. Nonna Emilia è nata nel 1916, in piena prima guerra mondiale. A Montecarlo si può dire che all'epoca si viveva in modo molto modesto per non dire povero. Lei era tra i fortunati che avevano una casa e del terreno di proprietà, ma ha dovuto comunque iniziare a lavorare nei campi molto presto. Ha trascorso la gioventù durante il fascismo ed ha avuto il suo unico figlio alla fine della seconda guerra mondiale. Poi ha visto l'Italia rinascere dalle macerie della guerra, scuotersi lentamente la povertà di dosso e progredire fino ai giorni nostri. La sua grande forza è stata la voglia di vivere e la curiosità per il nuovo che l'hanno aiutata a rimanere al passo con i tempi nonostante l'età che avanzava. Non deve essere semplice nascere in una ca-

sa senza acqua corrente, servizi igienici, corrente elettrica e riscaldamento e ritrovarsi a proprio agio anche in una con wi-fi e pronipoti nativi digitali. La signora Emilia ha spento 100 candeline sabato 24 settembre. Tutta la redazione di Quello Che C'è si unisce al coro degli auguri!

Lignana di Pescia: ritrovato un meteorite

di Carlo Giannetti

PESCIA - Intorno alle 4,15 di un giorno di fine Ottobre del 1986, il cielo della Valdnievole fu illuminato quasi a giorno da qualcosa che, provenendo da Ovest e dirigendosi verso la direzione opposta, andò a schiantarsi contro una montagna alle spalle di Pescia, nelle vicinanze del paese fantasma di Lignana, provocando un suono simile ad un tuono. Data l'ora ben pochi furono i testimoni di tale evento.

Uno di essi, un cacciatore che si trovava nei pressi di Pontito, da quel momento in poi decise di mettersi sulle tracce di tale oggetto caduto dal cielo motivato dal fatto che non era un cacciatore qualunque, ma un archeologo che dirigeva in quel tempo il Campo Scuola Internazionale di Archeologia nella Svizzera Pesciatina ed era, com'è tuttora l'anima del GARS di Pescia. A causa dell'impraticabilità della zona per la vegetazione troppo fitta, molti tentativi di raggiungere l'obiettivo fallirono. Solo con l'aiuto di un taglialegna operante nella zona, un buon metal detector e dopo aver ritrovato molti pezzi di schegge di artiglieria, cosa non sorprendente visto che la zona si trova proprio sulla Linea Gotica, finalmente nell'Agosto del 2015 Mario Goiorani, questo è il nome dell'archeologo con la passione per la caccia, ritrovò un frammento metallico che già a prima vista non aveva nulla di terrestre. Portato presso il Museo di Storia Naturale dell'Università degli Studi di Firenze ed analizzato dal Dr. Vanni Moggi Cecchi, il frammento si rivelò quello che già si sospettava, ovvero un meteorite costituito da ferro e nichel. Dopo circa un anno, il 23 Settembre scorso, questo evento è stato reso pubblico mediante una conferenza stampa che ha suscitato viva curiosità.



INGROSSO E DETTAGLIO

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E AFFINI

DOMENICA MATTINA APERTI

CONSEGNE A DOMICILIO

VIA RISORGIMENTO 387 - MONSUMMANO TERME

TEL. 0572951740 - 0572952949



*C*rescita, *T*ecnologia, *I*nnovazione

Verinlegno da oltre quarant'anni realizza con cura artigianale i propri prodotti, con criteri di ricerca, innovazione e adattamento ai mutati parametri dell'economia e della società.

La pianificazione di un'intensa innovazione produttiva, espressa da una gamma in continua evoluzione e la costante attenzione alle tematiche ambientali ed ecologiche, hanno portato, nel corso degli anni, ad un'impresa sempre più strutturata in grado di rispondere tempestivamente alle esigenze del mercato e anticipare normative sempre più stringenti.

Dal 1975, Verinlegno continua a portare con forza l'eccellenza Toscana in Italia e nel mondo ed oggi guarda con fiducia e con rinnovato impegno alle sfide future dei mercati per essere sempre più competitiva a livello globale.



LONTANO DAL FRONTE

Gli effetti della Grande Guerra su
Monsummano e Montecatini (1915-1916)

Museo di Arte Contemporanea e del Novecento

Villa Renatico Martini, Via Gragnano 349

Monsummano Terme 12 Novembre 2016 - 9,30



“Lontano dal fronte”: un convegno sulla Grande Guerra tra Montecatini e Monsummano

di Francesco Storai

MONSUMMNO – E' tutto pronto per il convegno “Lontano dal Fronte” in programma sabato 12 novembre presso il Museo di Arte Contemporanea e del Novecento di Monsummano Terme. L'incontro culturale tratterà degli effetti della Grande Guerra su Monsummano e Montecatini dal 1915 al 1916. L'incontro, organizzato dall'Istituto Storico Lucchese (sezione Montecatini – Monsummano) vedrà la partecipazione di studiosi archivisti e storici interni ed esterni alla sezione, che tratteranno le tematiche relative alla Grande Guerra sia da un punto di vista storico che da un punto di vista sociale, con le tante e drammatiche conseguenze patite dalla popolazione civile in quel periodo. L'evento è stato organizzato con il patrocinio della Regione Toscana, del comune di Monsummano e di quello di Montecatini, oltre che col comitato del centenario della Prima Guerra Mondia-

le. Il convegno, inizio fissato alle ore 9,30, è aperto a tutti. Per maggiori informazioni è possibile scrivere una mail a info@mm-isl.it o chiamare il numero 333 6910979. Maggiori informazioni anche sulla pagina Facebook della sezione Montecatini – Monsummano dell'Istituto Storico Lucchese.

Arriva “Striscia La Notizia” in città e scoppia la polemica

di Francesco Storai

“Striscia la notizia” ha dedicato un servizio a Montecatini ed alla arcinota crisi delle terme montecatinesi, mettendo alla berlina tutta la città. Il servizio è andata in onda martedì 4 ottobre alle ore 20.40.

In sostanza il servizio metteva in mostra il degrado presente in alcune aree della città e alcuni stabilimenti termali chiusi. Ampio spazio è stato



dedicato al cantiere delle Leopoldine, con tanto di drone in volo sopra il cantiere mestamente abbandonato da tempo.

Il servizio, che non ha risparmiato più di una stoccata al governatore della Toscana Enrico Rossi, ha suscitato un vespaio di polemiche in città e non

solo, con la gente divisa tra chi dava ragione al servizio e chi riteneva come fosse stato assai inopportuno realizzarlo.

Montecatini: inaugurate aree verdi intitolate a Marie Curie e Margherita Hack

di Carlo Giannetti

Il sette ottobre scorso a Montecatini sono state intitolate due aree verdi a due donne che con il loro genio hanno dato una grande contributo alla scienza. La prima zona, adiacente allo Stadio ed a Via Berghinz, è stata dedicata a Marie Curie, fisica e chimica nata a Varsavia, ma naturalizzata francese, premio Nobel per la fisica nel 1903 per i suoi studi sulle radiazioni e per la chimica per aver scoperto il radio ed il polonio.

La seconda area verde, nei pressi di

Via Trieste, in piena zona sud, è stata intitolata a Margherita Hack, astrofisica fiorentina deceduta nel 2013 dopo una vita dedicata a studiare il cielo. Le cerimonie sono state allietate dai canti dei

bambini delle scuole Don Facibeni e De Amicis. Presto altre due aree di Montecatini prenderanno il nome da un'altra illustre scienziata italiana, ovvero Rita Levi Montalcini e dalle Mescitrici che anche grazie al loro umile lavoro, hanno contribuito a rendere la città termale famosa nel mondo.

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

BARGILLI® CIALDE DI MONTECATINI

IL DONO PIÙ GRADITO...

...per un dolce
Natale!



2016
LONDON
BELLAVITA
AWARDS



Viale Pietro Grocco, 2 - Viale Verdi, 92
MONTECATINI TERME - tel. 0572 79459
f www.cialdedimontecatini.it

BARGILLI®
CIALDE DI MONTECATINI



Al Pesciatino Fabrizio Michelotti l'onorificenza di "50° anni di Maestro Ottico"

PESCIA - Il 16 ottobre a Palazzo Borghese di Firenze, il Pesciatino Fabrizio Michelotti dell'Ottica Goiorani di Pescia è stato insignito dall'A.I.O. (Associazione Italiana Ottici) di un'onorificenza importante. Ogni due anni l'A.I.O. premia gli ottici che hanno raggiunto alcuni lustri di professione a partire da 30 anni. Il nostro Michelotti ha infatti raggiunto prima i 30 poi i 40 ed oggi ha ottenuto diciamo il massimo riconoscimento: 50 anni di Maestro Ottico. Erano in tutto 100 gli ottici premiati, ma di questi solo 5 hanno ottenuto questo importante riconoscimento e tra loro il nostro Michelotti che ha anche ricevuto l'onorificenza di negozio storico. Infatti l'ottica Goiorani ha fatto 80 anni tre anni fa, e lui subentrò nel lontano 1975 a Carlo

Goiorani ma già nel 1966 iniziava l'attività di ottico sempre in questo storico negozio. Tuttora è in prima linea con un negozio completamente rinnovato, assieme al figlio Federico al quale ha trasmesso la sua stessa passione e professionalità. Congratulazioni da tutta la redazione di Quello Che C'è.

Furto con scasso ad una tabaccheria di Monsummano

di Carlo Giannetti

MONSUMMANO - Chissà cosa avranno pensato gli abitanti della zona prossima alla Grotta Parlanti a Monsummano quando, il 5 ottobre, in piena notte, hanno udito un gran fragore di vetri infranti. Un incidente stradale, forse, oppure l'esplosione dovuta ad una fuga di gas. Nulla di tutto ciò. Si è trattato dell'ennesimo furto con spaccata. Questa volta i malviventi, presumibilmente tre, per sfondare la vetrina della tabaccheria Marika, si sono serviti di un tombino. Entrati nel locale si sono impossessati di tutti i contanti che erano rimasti in cassa, di innumerevoli pacchetti di sigarette e di molte altre cose che sono riusciti a portare via. In pochi attimi hanno compiuto la razzia e sono fuggiti lasciando dietro di loro un danno dell'ammontare di circa diecimila Euro, tra soldi e sigarette rubati e vetrata distrutta. Il ventuno Settembre scorso stesso trattamento ha subito la tabaccheria Il centauro in località Uggia.

Alessandro Lapucci è il nuovo presidente dell'Unione Benessere e Sanità

MONSUMMANO - E' stato eletto lunedì 3 ottobre dall'assemblea provinciale il nuovo presidente dell'Unione Benes-

sere e Sanità Alessandro Lapucci, noto parrucchiere Monsummanese che l'anno prossimo festeggerà i trent'anni di apertura del proprio salone Gemini di Monsummano. Lapucci succede a Massimiliano Peri, che ha recentemente accettato la carica di Presidente dell'Unione a livello regionale, e ne ha accolto l'importante eredità. Il nuovo presidente avrà infatti il compito di fare da guida nel portare avanti le politiche e le strategie stabilite dalla CNA e riguardanti il settore dell'acconciatura, dell'estetica e degli odontotecnici. "Voglio ringraziare Massimiliano Peri - ha detto Lapucci - per il grande lavoro fatto in questi anni. Il mio mandato sarà finalizzato a continuare le battaglie intraprese per ottenere risultati ancora più importanti. Oggi sono qui per aiutare le nostre imprese ad adeguarsi a tali mutamenti, nella consapevolezza che soltanto insieme saremo in grado di fare quel salto di qualità che i tempi richiedono". A Lapucci vanno gli auguri di buon lavoro da parte della presidente della CNA di Pistoia, Elena Calabria, e le congratulazioni da parte della redazione di QuelloCheC'è.



La Viola

Bijoux · Accessori · Souvenir Artigianali

Vasto assortimento di T-shirt cartoon

via Nazario Sauro, 26 MONTECATINI TERME



Tutti i sabati e le domeniche ci trovi al mercatino "Il Borgo del Natale" in centro a Montecatini!



CINELLI

I Maestri della Piuma



*Trapunte,
guanciali, interni in piuma
e piumino d'oca.*

*L'alta qualità Made in Tuscany
ad un prezzo outlet.*

Interni in piumino, trapunte, guanciali e accessori: all'Outlet Cinelli puoi trovare quei prodotti in pregiata piuma e piumino che hanno reso il marchio Cinelli leader in Italia, a prezzi davvero eccezionali.

Per fare ottimi affari senza rinunciare alla qualità.

Cinelli Outlet

Via Cessana 3/5 - 51011 Buggiano (Pistoia)

ORARI D'APERTURA:

Lunedì-Venerdì 9,00-12,00 / 14,30-17,30

Tel: 0572 31721

WWW.CINELLIPIUMINI.COM

SEGUICI SU





Foto: Marina Vorobyeva photographer

Cinellistudio inaugura un punto vendita CRUST a Montecatini

MONTECATINI - Il 15 ottobre 2016 Cinellistudio ha inaugurato il nuovissimo punto vendita diretto CRUST in C.so Roma 46 a Montecatini Terme. Un Flagship Store a tutti gli effetti dedicato a questo affascinante marchio e al proprio territorio. CRUST è il marchio che incarna l'Heritage vintage sportivo di Cinellistudio. È il ripercorrere la nostra storia che ha conosciuto e vestito esploratori, alpinisti e sportivi per le loro avventure estreme. Ogni fase per la produzione di un capo CRUST è importante. Idea, ricerca, scelta

dei tessuti, dei dettagli, tecniche di confezione, per arrivare a realizzare un capo CRUST, concentrato di creatività e personalità. La ricerca maniacale della qualità, dettaglio tecnico e della performance, unito al mercato stile "ruvido" sono gli elementi che hanno contraddistinto CRUST in Italia e poi nel mondo. Scopri la nostra storia su www.crust.it. CRUST = evolution + revolution.

L'Avis di Borgo a Buggiano festeggia i 40 anni ed inaugura un monumento

BUGGIANO - La pubblica assistenza AVIS di Borgo a Buggiano, ha festeggiato i suoi 40 anni con una serie di eventi che hanno coinvolto tutto il paese, come si suol dire lo ha fatto davvero alla grande. Il 9 ottobre è stato il giorno ufficiale della festa sociale: una messa celebrata dal vescovo Mons. Roberto Filippini ha dato il via alla lunga giornata che ha avuto il suo culmine con l'inaugurazione, alla presenza delle autorità locali e

del presidente dell'Avis, di una nuova cucina, di un mezzo attrezzato e di un monumento dedicato all'impegno dei volontari. Questo monumento è un'opera realizzata dallo studio Domus di Borgo a Buggiano. Un monumento che esprime a tutti gli effetti l'alto valore del volontariato, fatto senza fini di lucro, ma solo per amore verso gli altri:



E' nato l'ente "Valorizzazione città di Pescia"

PESCIA - Sabato 24 settembre a Pescia è stato presentato l'ente "Valorizzazione città di Pescia, della Valdinievole e dei territori di interesse turistico e culturale della Toscana". Erano presenti diverse associazioni locali, commercianti e cittadini. A presentare il consiglio è stato il presidente dell'ente Benedetto Bonazzi, il quale ha illustrato i motivi per cui è stato costituito questo ente. In consiglio ci sono anche Luigi Cozza, Mirco Peruzzi, Elena Amadori, Rita Berti, Elisabetta Cioci e Francesco Torsello, oltre a Massimo Mencarini, Alessandro Bonelli e Marco Di Monte. L'ente ha annunciato la riqualificazione di via Giusti e l'organizzazione della seconda edizione di "horror street" in occasione della festa di Halloween il 31 ottobre. Inoltre ha presentato all'amministrazione comunale un progetto per la realizzazione della luminaria natalizia per Pescia e Collodi.



Foto: Marina Vorobyeva photographer



Ufficio di consulenza energetica con i maggiori enti di

LUCE, GAS, TELEFONIA

I NOSTRI SERVIZI

Consulenza e assistenza **GRATUITA**

Assistenza sulle pratiche cambio fornitore, volture, allacci e nuovi contratti

Via Calderaio, 8 | MASSA E COZZILE | Tel. 328.3337828
amministrazione.restartservice@gmail.com  Restart Service



crust

S T O R E

VIENI A SCOPRIRE LA NUOVA COLLEZIONE
AUTUNNO INVERNO 2016

IL MARTEDÌ 16-20 E DAL MERCOLEDÌ ALLA DOMENICA 10-13 & 16-20
CHIUSO IL LUNEDÌ ED IL MARTEDÌ MATTINA

CORSO ROMA, 46 - MONTECATINI TERME [PT] - +39 0572 390089 - MONTECATINI@CRUST.IT
WWW.CRUST.IT



Arti Marziali Argento a Malta per Martina Russi e Marco Ordofendi

di Carlo Alberto Pazienza

Martina Russi ha mantenuto fede alla promessa fatta a Stefano Scardigli, maestro e fondatore del Karate Ninja Club Pesca. E' tornata da Malta, dove si sono svolti gli europei per piccoli stati, con al collo la medaglia vinta difendendo i colori di San Marino nella specialità del kata (forme). Per la prima volta dopo 18 anni non ha avuto il suo amato sensei a incoraggiarla e guidarla, Martina ha però seguito i suoi consigli mettendo sul tatami una grinta e una determinazione speciale. Ha superato brillantemente i tre turni preliminari ed in finale ha perso di misura 2-3. Marco Ordofendi non è stato da meno nel kumite senior 67 kg in cui ha conquistato un bel secondo posto battendo nettamente il cipriota ed il lussemburghese (8-2 e 5-1 i punteggi ottenuti soprattutto con le tecniche di gamba), e cedendo 0-1 nell'ultimo match.

Motocross Il Brasile ha scelto le moto del Team JK Racing per il Motocross delle Nazioni 2016

di Carlo Alberto Pazienza

Il reparto corse JK Racing di Pieve a Nievole fornirà le moto alla formazione del Brasile al Motocross delle Nazioni, la più importante manifestazione di Motocross a squadre al mondo, andata in scena il 24 e 25 settembre in Piemonte. È stata una gara bellissima, corsa sulla storica pista di Maggiore (NO), dove si è disputata l'edizione numero 1, quella del 1986, la più ricordata di tutti i tempi. La formazione brasiliana di Hermano Manuel Carlos, composta da Dos Santos Fabio Aparecido (MXGP), Alves Ramyller (MX2) e Ramos Jean Carlo (Open), che appunto disponevano delle moto Yamaha fornite dal reparto corse pistoiese di Pieve a Nievole, ha tenuto alti i colori nazionali sia a livello sportivo che umano. La scuderia carioca ha chiuso al 24° posto: un risultato non troppo esaltante ma che rappresenta comunque il miglior piazzamento delle ultime sei edizioni.



Bocce Nico Bassi si aggiudica il Trofeo Vetreria Bartoletti

di Carlo Alberto Pazienza

Non passa domenica che gli atleti della Montecatini AVIS non salgano sul podio. Una costante per Niko Bassi, Campione Italiano under 18, che domenica 25 settembre ha aggiunto alla sua già fornita bacheca di successi l'meraviglioso Trofeo Vetreria Bartoletti. Una manifestazione in grande stile organizzata dalla Bocciofila Monsummanese e dal suo presidente Stefano Bartoletti, che con tutto il suo staff ha dato vita a una gara Regionale nella specialità individuale dove si sono presentati ai nastri di partenza ben 136 atleti. Già nelle



eliminatorie Niko Bassi ha dimostrato di avere una marcia in più. Nella fase finale, prima si è sbarazzato nei quarti del follonichese Alessio Casedda; in semifinale partita più dura contro il compagno di squadra Massimo Tesi, battuto per una manciata di punti. La finale a senso unico. Troppa la superiorità messa in campo da Niko, che ha superato senza troppi affanni il pievarino Nicola Pesce.

TABACCHERIA - RICEVITORIA - SALA SLOT
IL CAVALLINO
EVITA LA FILA ALLE POSTE!!

Via Francesca Vergine dei Pini, 385 - MONSUMMANO TERME - Tel. 0572 521009



NOVEMBRE 2016

**LE ARITMIE... OVVERO QUANDO
IL CUORE FA I CAPRICCI**

- VISITA CARDIOLOGICA
- ECOCARDIOGRAMMA
- ELETTROCARDIOGRAMMA
- CONSULENZA GESTIONE DELLO STRESS

€ 65,00 INFO: 0572 78869
(per l'intero pacchetto)



V.le C. Rosselli, 45 - Montecatini T.me (PT)
info@eughenos.it - www.eughenos.it - facebook





Golf I risultati del Bonvicini Boutique, evento al Montecatini Golf

di Carlo Alberto Pazienza

Quello del 17 e 18 settembre al Golf Montecatini Terme è stato un fine settimana all'insegna del glamour e della moda. La splendida location di Monsummano ha infatti ospitato il secondo appuntamento annuale con la Boutique Bonvicini, che questa volta si è presentata con gli attualissimi brand Barbour e Woolrich. Il sabato è stata giocata la Barbour by Bonvicini con formula 18 buche stableford 2 categorie. La domenica si è giocata la gara Woolrich by Bonvicini dove formula scelta per questa gara dal Sig Lauro Bonvicini, titolare della Boutique e Socio storico del Circolo, è stata la Louisiana a due stableford. E' stato un bellissimo fine settimana che ha visto oltre 150 giocatori sfidarsi sui green del percorso del Golf Montecatini per l'ambitissima vittoria dei premi gentilmente offerti dalla Boutique Bonvicini. Premio particolare è stato vinto da Carolina Moschini, giovane promessa del circolo termale, quale partecipante Juniores.

Podismo Successo valdinievolino al "Miglio Pratese"

Sabato 8 ottobre, nell'incantevole scenario di Cascine di Tavola, si è svolta la

terza edizione del "Miglio Pratese", gara a cronometro di 1609m su percorso sterrato. L'ambientazione e le partenze, scaglionate ogni 30", hanno dato alla gara, unitamente all'alto livello dei partecipanti, un particolare fascino. Alessandro Mannelli('96) dell'Atl. Montecatini, al primo anno di attività, è giunto secondo, in 4'45"1, nella categoria "Assoluti A" (18-30 anni) ed il valdinievolino Adriano Curovich, forte runner della Podistica Castelfranchese, ha ottenuto lo stesso piazzamento, in 4'54"7, nella categoria "Assoluti B" (31-40 anni).

Podismo Simone Ferrali vince la "Madrid Corre por la vida"

Prima vittoria nella nuova squadra per Simone Ferrali. L'atleta del Gp Parco Apuane ha vinto alla "Madrid Corre por la vida" chiudendo i 10 km del percorso spagnolo in 35'10". Ecco cosa scrive Ferrali sulla sua pagina Facebook: "E' stata una giornata pazzesca. Difficilmente scorderò le emozioni provate, così come i vari momenti della gara: il tentativo di fuga (riuscito) poco prima del 5° km; metà corsa fatta da solo, senza mai voltarmi per paura di vedere i miei avversari avvicinarsi (quando, in real-

tà, il vantaggio aumentava di km in km); l'ultima curva prima di intravedere il traguardo, in cui ho sentito lo speaker preannunciare il mio arrivo (pronunciando "Simone Ferrali" con un accento stupendo); il "taglio" del traguardo, con la "striscia" che lentamente cadeva, struscianomi sulle gambe; la "presa di coscienza" della vittoria; l'adrenalina post-gara.

E pensare che, in quegli stessi luoghi, durante la maratona dello scorso aprile erano comparsi i primi problemi... non sarà una vittoria alle Olimpiadi, ma mi ha regalato un'emozione indescrivibile. Chiudo con un dovuto e voluto ringraziamento a chi, giornalmente, impiega parte del suo tempo per farmi correre più forte.

Non un allenatore, ma un grande Professionista ed un Uomo come pochi: il mitico Prof. Vittoriano Brizzi".





GALLERYSHOP SEVERI



Corso Roma, 105/c MONTECATINI TERME telefono 0572 900 000 www.galleryshop.it

LABORATORIO



DEL PACCHETTO REGALO



Podismo

Dal ciclismo al podismo, l'impresa di Rinaldo Sabatini alla Maratona di Lucca

Straordinario risultato dell'ex ciclista Rinaldo Sabatini, approdato al podismo da soli sei mesi dopo tanti successi ma altrettanti infortuni nel ciclismo dilettanti, dove più volte è salito sul gradino più alto del podio, di categoria. Dopo l'ultimo infortunio, però, Rinaldo ha deciso di mettere la bicicletta al chiodo e decide di cimentarsi nel podismo, entrando tra le fila della Gsd Rundagi. Sabatini si è subito distinto per la sua grande caparbietà negli allenamenti massacranti. Si dice sia allenato da un certo Daniele Giusti... e infatti i risultati non tardano ad arrivare: inizia a correre ad aprile e fa il suo esordio in competizione l'8 maggio alla Mezzamaratona di Lucca. Lì si capisce subito che può crescere sportivamente ed in sequenza ecco i risultati: 2° di categoria alla Pistoia San Marcello, vittoria di categoria alla mezza di Nemi nel Lazio, e poi risultato eccezionale alla maratona di Lucca che vince nella categoria Veterani, con il tempo straordinario per la sua età (57 anni) ed essendo la prima maratona per lui, di h 2.49.55 con il dodicesimo assoluto. Complimenti Rinaldo! O come lo chiamano i Rundagi... Omonero!



Volley

Irg Solari, primi due punti in campionato a Grosseto

Primi due punti in campionato per la Serie C Irg Solari. Due punti arrivati al termine di una partita da animi forti, divertente e combattuta. In casa dei Vigili del Fuoco Grosseto finisce 3-2 per Monsummano (parziali: 25-21, 25-18, 23-25, 12-25, 17-19). Un match sudato e sofferto che ha visto le biancoblu soccombere nel gioco e nel punteggio nei primi due set: le padrone di casa hanno messo sul parquet una grande ed efficace fase difensiva che riusciva a respingere anche i palloni più insidiosi, mettendo in difficoltà le ospiti che perdevano vigore in attacco e solidità in ricezione. Al giro di boa la strigliata alle ragazze dello staff tecnico, composto da head coach Paolo Poca, dall'assistente coach Sergio Fanti e dal dirigente accompagnatore Antonio Biagioni. E qui inizia un'altra gara, un altro spirito, cuore e determinazione. Monsummano macinava giuoco senza trovare grande opposizione di Grosseto se non nella terza frazione. Tutti set piuttosto tirati, con scambi prolungati ed emozionanti, momenti di bella pallavolo. Alla fine gioia per Monsummano, che ha schierato al palleggio Marsili, bande Davini e Moriconi, centrali Maestri e capitano Bartolini, opposto Bruni e libero Spadoni. Sono entrate anche le Under 18 Chiti e Conte, poi Iozzelli, Sorini e Farsetti, che nel terzo parziale ha dato una svolta al match.

Rally

Il duo Gasperetti Ferrari trionfa al "Città di Pistoia"

Sono Federico Gasperetti e Federico Ferrari, su una Renault Clio R3T, i vincitori del 37° Rally "Città di Pistoia", organizzato da Pistoia Corse in collaborazione con l'Automobile Club Pistoia, penultimo atto della Coppa Italia della zona centro, corso sabato 8 e domenica 9 ottobre. Un percorso di alto livello, su cui nelle prime battute aveva preso la testa il monsummanese Simone Lenzi, con alle note Tony Cerone, al debutto con una Mitsubishi Lancer Evolution Gruppo N, mentre domenica Gasperetti ha compiuto un attacco deciso sui due passaggi della lunga "piesse" di Casore, oltre 20 chilometri estremamente tecnici e selettivi. Gasperetti ha poi saputo resistere al ritorno di Lenzi andando quindi a vincere il "Pistoia" per la sua seconda volta dopo quella del 2006. Al terzo posto è salito quindi Luca Artino, in coppia con Titti Ghilardi, con una Skoda Fabia R5. Il pilota di Lamporecchio ha messo una seria ipoteca sul titolo ACI Sport regionale.



arredare in

arredare



dal 1960
le migliori soluzioni per l'arredamento



CUCINE
LUBE

Centro Cucine
e Progettazione
Arredamenti
su misura

Soggiorni
Camere e Camerette
Divani



Arti Marziali Karate Ninja domina le qualificazioni regionali di Certaldo

di Carlo Alberto Pazienza

Volti tesi, sguardo dritto negli occhi degli avversari, nastrino nero legato alle cinture per ricordare il maestro Scardigli. Così domenica 9 ottobre gli atleti del Karate Ninja Club si sono presentati sui tappeti di gara al Palazzetto dello Sport in via della Canonica a Certaldo, per le qualificazioni regionali per l'accesso alla finale del campionato italiano fijklkam, prima gara senza il il sensei che li ha presi per mano fin da piccoli portandoli ad alti livelli. Il club pesciatino ha dominato le qualificazioni regionali vincendo ben 5 medaglie d'oro e centrando tutti i pass per le finali nazionali. Bene le ragazze della squadra di kata (forme), Sara Tarabelli, Serena Tempestini e Asia Gronchi, hanno an-

cora una volta impressionato tutti vincendo meritatamente. Stessa sorte per i ragazzi del kumite, Mattia Biagini, Cristiano Tonfani, Francesco Filippi, Matteo Cecchi, Alessio Guarguaglini e Niccolò Mariotti. Nelle gare individuali tra gli esordienti Tommaso Mariotti ha vinto sia nel kata che nel kumite dove si è imposto anche Davide Fedi.

Volley

Inizia l'avventura della nuova Under 18 Delfino Pesca

di Carlo Alberto Pazienza

È iniziata l'avventura della nuova formazione femminile Under 18, nata dalla volontà dei presidenti Landi (Upv Buggiano), Giannoni (Pallavolo Delfino Pesca) e Castagna (Pallavolo Monsummano). La squadra che ha preso parte al campionato di categoria sotto il nome di Pallavolo Delfino Pesca, è guidata Glauco D'Oriano coadiuvato dal secondo Genny Bettazzi. Presenti nello staff anche i mister Ribechini e Pocai. La prima uscita ufficiale ha visto le ragazze del Delfino Pesca partecipare 1° Torneo regionale Savino del Bene, organizzato dalla Pallavolo Monsummano, al quale sono state invitate anche le pari età di San Michele Firenze, Montelupo Fiorentino e Folgore San Miniato. Il campionato vero e proprio è partito invece il 2 novembre con la Pallavolo Delfino Pesca, inserita nel girone B, avversaria di Lucca, Garfagnana e Versilia. Queste le atlete: Vanessa Natalini, Anna Battaglini, Camilla Sasselli, Virginia Gragnoli, Francesca D'Annibale, Agnese Del Rosso, Valentina Grilli, Veronica



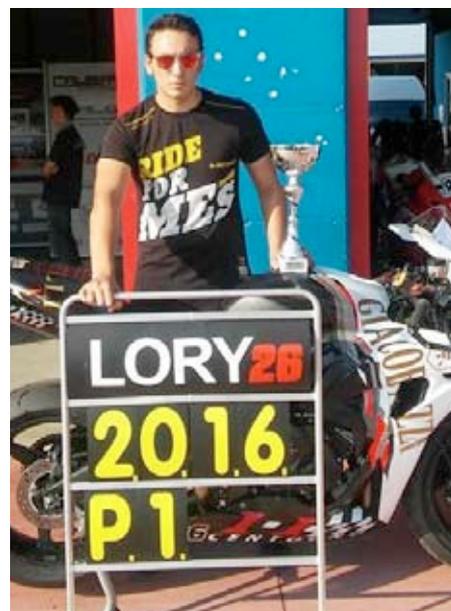
Biagi, Chiara Michelotti, Sofia Trupia, Arianna Pellicci, Chiti Margherita, Con-
te Chiara, Naomi Fagni.

Motociclismo

Il giovanissimo pilota chiesinese Villamagna vince il Trofeo Motoestate

di Carlo Alberto Pazienza

Forse è troppo presto per parlare di astro nascente, ma intanto il giovane motociclista Lorenzo Villamagna un primo importante scalino l'ha già scalato. Nell'ultima delle sei tappe del Trofeo Motoestate, il pilota di Chiesina Uzzenese classe 1998 ha centrato il successo decisivo che gli ha permesso così di



laurearsi Campione nella categoria 600 moto di Serie. Una vittoria entusiasmante, in rimonta che legittima e certifica la continua crescita e maturazione di Lorenzo Villamagna, protagonista in tutte e sei le tappe del Trofeo Motoestate. Tranne il primo appuntamento che lo ha visto concludere in quarta posizione, il motociclista di Chiesina è sempre salito sul podio conquistando la bellezza di tre vittorie e due secondi posti. "Ho disputato la stagione con un solo ed unico obiettivo: conquistare il campionato e ci sono riuscito. Ho voluto vincere - ha detto Lorenzo Villamagna - anche l'ultima gara, nonostante mi bastasse amministrare il vantaggio sugli avversari, perché era il giusto coronamento di una stagione vincente. Ringrazio coloro che mi hanno supportato fino a qui".

ASSOCIAZIONE NUOTO



VALDINIEVOLE

ASSOCIAZIONE SPORTIVA DILETTANTISTICA



MONSUMMANO TERME

Piscine Comunali piazza Sandro Pertini, 11

Monsummano Terme



NUOTO LIBERO
a partire da

€ 0,97 al giorno

FITNESS IN ACQUA
a partire da

€ 1,92 al giorno

CORSI NUOTO
a partire da

€ 5,87 a lezione

Piscine Intercomunali via Marconi, 878c
località Centocampi - Larciano

LARCIANO - LAMPORECCHIO

Stagione 2016-2017

SONO APERTE LE ISCRIZIONI

ai corsi per tutte le nostre attività invernali
di nuoto e fitness in acqua

 www.nuotovaldinievole.it

 info@nuotovaldinievole.it

 A.s.d. Nuoto Valdinievole

Monsummano Terme

Larciano-Lamporecchio

 Nuoto Valdinievole Piscine Monsummano-Terme

 0572 952255

 0573 81506

 Nuoto Valdinievole Piscine Larciano-Lamporecchio

  335 7607141

  335 7542453

 @NValdinievole

 NuotoValdinievole

Pagina chiusa il 25 ottobre
a cura di Francesco Storai



1 OTTOBRE, ITALIA - Muore a quasi 91 anni Bernardo Caprotti, il "padre" dei supermercati Esselunga.

4 OTTOBRE, ITALIA - Caso Cucchi: secondo il collegio dei periti il giovane non è morto per le percosse dei carabinieri o della polizia, e neanche per l'incuria dei medici: a ucciderlo è stata «una morte improvvisa e inaspettata per epilessia in un uomo con patologia epilettica di durata pluriennale». L'opinione pubblica si divide.



6 OTTOBRE, USA - Secondo duello televisivo tra Clinton e Trump. Clinton convince più dello sfidante. Il Washington Post pubblica video sessisti a carico di Trump. Precipitano i consensi intorno al candidato repubblicano, sfiduciato anche da alcuni dei "suoi".

13 OTTOBRE, ITALIA - Muore Dario Fo, Nobel per la letteratura nel 1997. Lutto da tutto il mondo intellettuale e non solo. Aveva 90 anni.



13 OTTOBRE, SVEZIA - Bob Dylan insignito del premio Nobel per la letteratura. Tuttavia non si presenta alla premiazione e non ringrazia: sparito. Ma vittorioso.



15 OTTOBRE, ITALIA - Il governo vara la legge di Bilancio per il 2017, un testo che muove, tra entrate e uscite, 26 miliardi e mezzo, un paio di miliardi in più di quelli che erano stati preventivati alla vigilia. La novità più clamorosa è il taglio del canone televisivo da 100 a 90 euro.

16 OTTOBRE, SIRIA - Dabiq è caduta grazie all'azione dei ribelli siriani appoggiati dai turchi: le ultime milizie

dell'Isis non hanno praticamente opposto resistenza, nonostante la città abbia un alto valore simbolico.



18 OTTOBRE, USA - Obama invita una delegazione italiana alla sua ultima cena di Stato, prima di passare la mano, il prossimo 20 gennaio, a Hillary o a Trump. Tre giorni americani per Renzi e per la sua "delegazione illustre" composta da Agnese Renzi, Roberto Benigni e Paolo Sorrentino, Giorgio Armani, la campionessa paraolimpica Bebe Vio, il sindaco di Lampedusa Giusi Nicolini, la direttrice del Cern Fabiola Gianotti, la curatrice del dipartimento di Architettura e design del Moma, Paola Antonelli, il presidente dell'Autorità nazionale anti-corruzione Raffaele Cantone.



24 OTTOBRE, ITALIA - La nave norvegese Siem Pilot ha sbarcato nel porto di Palermo 1.099 migranti, e di questi 17 erano cadaveri. Molti di loro risultavano pestati - in alcuni casi fino alla morte - dai miliziani che sorvegliavano la partenza di questi disperati dalla Libia. La questione dei migranti è lontana da una soluzione.

**NUOVA COLLEZIONE
AUTUNNO - INVERNO
2016/2017**



Rossellina

**MODA
ACCESSORI
SPOSA E CERIMONIA**

Via Giacomo Matteotti, 78 - MONSUMMANO TERME - Tel. 340.9947336 - negozio sposa 389.2377037

Rossellina Moda



Il grande mondo del vino e non solo ... anche per i tuoi regali natalizi



*Eccellenze di vini, un mondo di bollicine dallo
Champagne al Franciacorta, thè, infusi, tisane e oggettistica...*

via Pistoiese, 105/b BUGGIANO 0572.70942 CHIUSO LA DOMENICA POMERIGGIO
info@recantoenoteca.com www.recantoenoteca.com

Dario Fo se ne va... una risata lo seppellirà...

di Francesca Malloggi

I diritti delle donne e la satira sull'uomo che si mette in ridicolo quando si impone sull'altro, che sia con gentilezza o prepotenza, e in particolare sulla donna attraverso le parole e i comportamenti, frutto delle norme di una società estemporanea. I diritti sul lavoro, i diritti del cittadino, i diritti dei senza tetto, dei più deboli, i doveri dell'uomo per l'uomo. Attraverso il teatro Dario e Franca hanno parlato di tutto e di tutti senza paura, della prepotenza della propaganda che imprigiona l'uomo, un governo che esaspera il suo popolo e commette ingiustizie senza mai pagare per le sue irresponsabilità. Hanno denunciato una società che chiede ai giovani di consumare la propria vita in nome di un futuro che non si avvererà- delle vittime di quel mondo che in maniera prepotente e scontroso viene definito realtà, come se fosse l'unico possibile e immutabile.

Dario e Franca hanno portato in scena le vite di persone comuni e dato voce a coloro che il potere voleva ammutolire parlando perciò dei diritti sul lavoro, dei morti sul lavoro e delle loro famiglie, della mafia nelle città, della mafia in parlamento, della sottomissione della donna, e della bellezza, del coraggio delle vittime di ingiustizie. Hanno creato una situazione per cui noi, gli spettatori, potevamo partecipare, come in un gioco, a quelle storie. Potevamo immedesimarci, oppure ascoltare senza partecipare, oppure stare lì con loro, con la nostra mente e il nostro cuore aperti a

quei racconti come se fossero i nostri. Ci hanno fatto capire che la speranza non doveva mai morire, che la vittoria era possibile nonostante le avversità. Ci hanno insegnato che è proprio quando ci dichiarano impotenti e perdenti, che non siamo mai veramente sconfitti. Dario è il grande maestro di vita, colui che attraverso la leggerezza ci spiega il potere di essa; perché nonostante ci siano le avversità possiamo sempre creare le condizioni per ribaltare le situazioni, l'uomo ha sempre molte più armi di quelle che il sistema di potere vuol fargli pensare.

Il figlio Jacopo ricorda che Dario era amico delle persone in difficoltà, era amico di tutti coloro che sono stati delusi, traditi da un sistema che credevano essere dalla loro parte. Dario era un giullare perché era colui che metteva il re ignudo di fronte al suo popolo, era colui che stava vicino alle persone senza voce, colui che attraverso il riso, l'emozione e il gioco, ci consolava e dava la forza di combattere. Dario e Franca ci hanno insegnato che a teatro si ricrea il contesto della democrazia perché si dà voce ai ribelli. Il teatro e l'arte ci danno quella forza che si manifesta attraverso il riso nella vita di tutti i giorni. Dario ci ha insegnato a danzare nelle ostilità e a ridere davanti alle difficoltà perché ciò che chiamiamo oggi un problema, domani capiremo che era solo il nostro modo di pensare a quella cosa perché era il frutto di quello che volevano farci credere.

lo spettacolo ma è il programma della rivoluzione perché solo dopo che si chiude il sipario inizia l'azione.



Il teatro era il mezzo per assaporare, studiare, capire, realizzare la libertà. Il figlio racconta che Dario in veste di padre non era una persona che voleva dare molti consigli. Tuttavia, una cosa si permetteva di dirgli: "Devi fare ciò che vuoi!"... non perché non devi rispettare i tuoi impegni, ma nel senso più alto del termine. Perché se senti che il tuo cuore urla che questa cosa è ingiusta devi trovare il modo di raccontare quell'ingiustizia nonostante le difficoltà. In quel consiglio c'era tanto di sé stesso e di Franca. Loro non hanno mai avuto paura del potere perché il potente e il potere sono solo due parole, e anche parole brutte rispetto a tante altre, perché suonano male e a sproposito. Dario era interessato a capire e inveire contro le velleità con stile, ci faceva vedere che l'immagine e la bella figura non è data dall'uomo di lusso ma dalla persona che si è davvero; perché la ricchezza non è avere una bella macchina, le scarpe in cuoio e la cintura di Gucci. La ricchezza è nel cuore, la ricchezza è solidarietà, è rispetto e sincerità, ricchezza è non piegare la testa, mai. Ricchezza è essere felici. La ricchezza è tutte queste cose messe insieme, è arte, è raccontare, è amore per il prossimo, il coraggio di affrontare un dramma, vedere il ridicolo, è felicità. Una risata li seppellirà, dicono Dario e Franca, una risata li seppellirà, ripete il figlio, una risata li seppellirà ripetiamo noi per continuare quello che di grande è stato iniziato.



Dario è amato non per l'attore ma per l'uomo che era perché in scena c'era la sua vita, la loro vita. Raccontare e condividere la propria storia è il primo passo verso la solidarietà e l'arte è il veicolo per l'espressione di tale libertà. Per Dario l'arte non è la metafora del-



NOVEMBRE mese **GRATUITO** della prevenzione **CARDIOVASCOLARE**



tieni sotto controllo la tua salute cardiovascolare

alla Farmacia Morganti troverai sempre disponibile
il servizio prevenzione che include:

- .: Misurazione in autodiagnosi della **COLESTEROLOMIA TOTALE**
- .: Misurazione della **PRESSIONE ARTERIOSA**
- .: Questionario per la creazione

**MAPPA DEL BENESSERE CARDIOVASCOLARE
L'AUTODIAGNOSI DEI FATTORI DI RISCHIO**

Via Lucchese, 164 Ponte all'Abate
COLLODI PESCIA (PT) tel. 0572.429007 fax. 0572.429624
info@farmaciainmorganti.it www.farmaciainmorganti.it
ORARI 9,00-13,00 15,30 - 20,00 CHIUSURA SETTIMANALE DOMENICA



Le 150 proiezioni del Montecatini International Short Film Festival

AIRONE D'ORO A NERI PARENTI E FEDERICA VINCENTI

di Leonardo Soldati

Il più antico festival italiano del cortometraggio dopo quello di Venezia, dal 1949 grazie alla Fedic – Federazione Nazionale dei Cineclub presieduta oggi da Giorgio Ricci: Misff – Montecatini International Short Film Festival giunto quest'anno alla 67° edizione con oltre 150 proiezioni nazionali ed internazionali al cinema Imperiale tornando così in sale cinematografiche, di 29 Paesi diversi ed oltre 30 ospiti internazionali tra cui l'attrice e produttrice Isabel Russinova e la filmografa portoghese Rita Capucho, frutto anche delle missioni all'estero dello staff. Coinvolti studenti di istituti scolastici con progetti, insieme ai volontari per le giurie Giovani e Popolare, mentre Roberto Merlino ha condotto il workshop Giuria Misff 67. Poi dieci meeting, masterclass, casting, collaborazione con scuole di cinema, progetti italiani ed esteri presentati nelle due Giornate degli Autori, coordinate dal regista e sceneggiatore Alessandro Grande direttore artistico della sezione Misff Lab. La manifestazione, gratuita aperta a tutti, presieduta da Marcello Zeppi con la direzione artistica del giornalista de La Nazione e critico di cinema Giovanni Bogani. Premiati alla cerimonia d'inaugurazione con l'Airone d'oro, opera dell'artista

Giuseppe Calonaci, il regista Neri Parenti, nato a Firenze, autore di tante commedie italiane, e l'attrice e titolare della casa di produzione Goldenart Production Federica Vincenti, che ha portato in sala in anteprima il trailer del nuovo film sul tema del lavoro "7 minuti" di Michele Placido, nel cast Ambra Angiolini,

no "Djinn tonic" di Domenico Guidetti con Francesco Pannofino nella parte di un genio della lampada; Miglior opera prima e Best Film Schools Fiction Film "The Silence" del romeno Artur Borusz, che ha ripreso dall'interno una crisi di coppia con originalità e profondità; Miglior documentario "Shakespeare in Zaatari" che racconta il tema d'attualità di un gruppo di bambini siriani in un campo profughi in Giordania, recitanti i drammi shakespeariani "Amleto" e "Re Lear" prima che le loro vite prendano direzioni diverse. Menzioni speciali per film di altri Paesi. Temi sociali di quest'edizione la disabilità, con gemella ggio con il Festival International du Film



Violante Placido, Cristiana Capotondi, Ottavia Piccolo, Fiorella Mannoia. In sala i registi Min Woo Song, coreano in gara con "The story of Taiwan" su alienazione e solitudine, ed Ethan Jahan, anglo-iraniano in concorso con "The Call" riflessione sul potere dei media. Le opere in concorso sono state selezionate dalla Commissione Artistica presieduta da Antonella Santarelli e dalla Giuria internazionale. Miglior cortometraggio "Per Anna" di Andrea Zuliani, l'incontro in Sardegna tra due bambini, Nicola ed Anna, provenienti da ambienti diversi; Miglior cortometraggio italia-

sur le Handicap di Cannes, e l'immigrazione in Europa. Circa 1.200 gli studenti di scuole di Montecatini coinvolti insieme a insegnanti e dirigenti scolastici, come l'Istituto comprensivo Chini diretto da Anna Maria Pagni, con premiazioni dei lavori selezionati da Laura Biggi per il concorso nazionale Fedic Scuola, realizzati per Avis con il coordinamento di Mario Gilardi vice presidente Misff. Evento preview all'Officina Giovani di Prato in collaborazione con la Scuola di cinema "Anna Magnani", con proiezione di cortometraggi italiani e stranieri.

il **RISTORANTE**
Trenino

TUTTE LE
SERE **ANCHE**
PIZZERIA

La Tradizione Toscana a Tavola
Aperto ogni giorno Pranzo e Cena

Chiesina Uzzanese (PT) 0572 48121

DOM
CARLOS
D·A·N·C·I·N·G D·I·S·C·O·T·E·C·A

Musica...
Spettacolo...
Divertimento...

Live Band show

DISCOTECA - LATINO
KARAOKE

Pista 70-80-90

CHIESINA UZZANESE (PT) tel. 0572 48131

Pagina a cura di Francesco Storai

Ambientalista indossa la spazzatura prodotta da lui stesso per un mese

USA - L'attivista ambientalista Rob Greenfield (tradotto letteralmente "Prato Verde", nomen omen!) ha voluto far riflettere tutti i suoi connazionali sul tema della spazzatura prodotta ogni giorno da un cittadino medio. E lo ha fatto indossando una tuta di immondizia, aggiungendo di giorno in giorno la quantità di spazzatura prodotta da un americano medio, ovvero oltre 2 chili al giorno: a fine mese la tuta di Rob pe-



serà oltre 63 chili! L'idea del progetto, chiamato "TrashMe", è quello di dare una dimostrazione pratica ed evidente dell'effetto cumulativo della spazzatura generata quotidianamente. Spesso i cittadini americani (ma vale anche per quelli italiani) non riflettono prima di buttare via un oggetto che potrebbe essere riutilizzato o riciclato. La speranza di Rob è che, dimostrando in modo evidente la quantità di spazzatura prodotta in un mese, la gente si senta spinta a una maggiore attenzione nei comportamenti. Rob ha un suo sito web su cui è possibile seguire la sua "avventura" maleodorante giorno dopo giorno: <http://robgreenfield.tv/TrashMe/>.

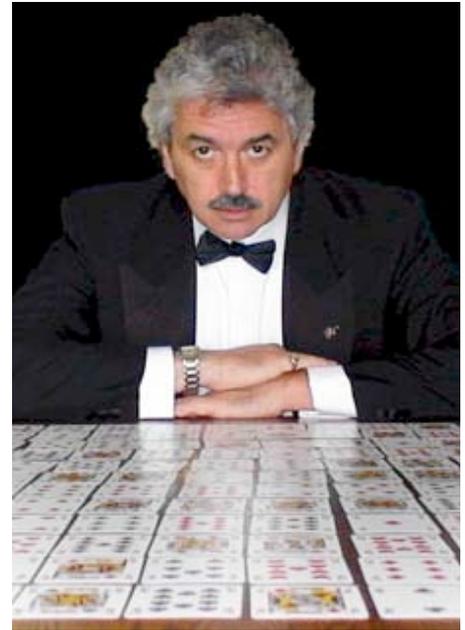
"Per favore, non votate per me"... ma vince le elezioni

NORVEGIA - Gylve Nagell aveva accettato di candidarsi alle elezioni comunali nella sua città solo come riserva. In realtà a lui di fare il politico non interessava proprio, voleva solo dare una mano al partito per cui simpatizza grazie alla sua notorietà: Gylve Fenris Nagell è Fenriz, batterista e cantante dei Darkthone, gruppo heavy e black metal molto apprezzato in patria. Tagliente il suo motto: "Per favore non votare per me". Le cose sono andate esattamente al contrario. I suoi concittadini hanno iniziato ad entusiasinarsi per il suo disinteresse per la politica, e si è convinta che fosse la persona giusta per un posto in consiglio comunale. Risultato: migliaia di voti a suo favore e un posto assicurato in consiglio comunale. Assicurato ed obbligatorio: la legge norvegese non prevede la possibilità per gli eletti di rinunciare alla carica. Fenriz adesso ha l'obbligo di presiedere numerosi incontri politici. "E' noioso - dichiara - non sono affatto contento".



E' inglese l'uomo con la migliore memoria del mondo

INGHILTERRA - Siete smemorati? Prendete esempio dal 59enne Dominic O'Brien. E' lui l'uomo con la memoria migliore del mondo. Dominic ha vin-



to otto campionati mondiali di memoria negli ultimi dieci anni. In parole povere: il migliore. E pensare che quando era piccolo aveva grossi problemi di attenzione. Poi, l'incidente: un treno lo ha colpito alla testa fortunatamente procurandoli solo un bernoccolo. Non si sa se l'incidente abbia dato al ragazzo "superpoteri" oppure no: ad ogni modo dopo quel incidente, insieme a tanto allenamento, O'Brien ha iniziato a memorizzare sequenze di mazzi di carte velocemente, tanto che gli è stato vietato l'ingresso ai casino di tutti il mondo. Non potendo giocare nei casino con le carte, O'Brien si è comunque "impegnato" nel gioco delle carte. Così tanto da essere inserito nel Guinness dei Primati per avere memorizzato ben 54 mazzi di carte di seguito, senza errori. O'Brien ha spiegato di avere sviluppato una tecnica tutta sua, basta su quella "dei loci" usata già dai greci oltre due millenni fa. Pensateci, cari lettori, la prossima volta che vi scorderete qualcosa!



Il filo di Arianna
e le altre preziose forme...
Riparazioni sartoriali | Creazioni e vendita biancheria per la casa | Creazioni personalizzate e ricami punto croce
Creazione di capi su misura

via P. Gobetti, 14 MONSUMMANO TERME
telefono 392.8401372





C&C SYSTEM

IMPIANTI ELETTRICI, IMPIANTI ALLARME ANTINTRUSIONE AUTOMAZIONE, CLIMATIZZAZIONE TELEFONIA

OFFERTA

**AUTOMAZIONE
IN KIT PER CANCELLI**

Euro 490,00*
SCORREVOLE

Euro 590,00*
A BATTENTE



*SI INTENDE LA SOLA FORNITURA EVENTUALE INSTALLAZIONE DA QUANTIFICARE TRAMITE PREVENTIVO GRATUITO

OFFERTA NUOVA STAGIONE

**SOSTITUZIONE
E FORNITURA
LAMPAD E A LED**

INTERNO ED ESTERNO
A CORPI ILLUMINANTI
COMPRESI FARI PROIETTORI



OFFERTA

**IMPIANTO ALLARME
CENTRALE CONTATTO
SIRENA**

Euro 490,00*



*SI INTENDE LA SOLA FORNITURA EVENTUALE INSTALLAZIONE DA QUANTIFICARE TRAMITE PREVENTIVO GRATUITO

assistenza su telefonia fissa e mobile

tiscali:

Business Partner



Il 4 dicembre c'è il referendum costituzionale

ECCO I PUNTI PRINCIPALI SU CUI VENIAMO CHIAMATI A DECIDERE

di Francesco Storai

Domenica 4 dicembre tutti gli elettori italiani sono chiamati a esprimersi per il referendum sulla riforma costituzionale. Il referendum di inizio dicembre è di tipo confermativo, il cui esito determinerà l'entrata in vigore della riforma costituzionale o la sua bocciatura definitiva. Non sarà quindi necessario arrivare al cosiddetto quorum: l'esito del referendum sarebbe valido anche se, per assurdo, andassero a votare solo una decina di aventi diritto. Si voterà dalle ore 7 alle ore 23.

Il quesito referendario pone il seguente quesito: «Approvate il testo della legge costituzionale concernente "disposizioni per il superamento del bicameralismo paritario, la riduzione del numero dei parlamentari, il contenimento dei costi di funzionamento delle istituzioni, la soppressione del CNEL e la revisione del Titolo V della parte II della Costituzione", approvato dal Parlamento e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 88 del 15 aprile 2016?»

Fatte queste dovute premesse, in questa pagina ci limiteremo ad una semplice e quanto più possibile chiara esposizione dei principali cambiamenti proposti dal referendum.

SENATO - Se vince il sì alle elezioni politiche si voterà solo per la Camera (adesso lo si fa per Camera e Senato). Quest'ultimo rappresenterà le istituzioni territoriali e sarà composto da 100 membri, 95 scelti dalle Regioni (21 de-

vono essere sindaci) e 5 dal Presidente della Repubblica ma solo per sette anni. Con la vittoria del sì solo la Camera dei deputati voterà la fiducia al governo e approverà le leggi. Con la vittoria del no l'attuale assetto Camera - Senato rimarrà invariato.

ELEZIONI PRESIDENTE REPUBBLICA -

to definitivo in 70 giorni al massimo. La Camera ha la possibilità di accogliere o meno questo iter. Con la vittoria del no si mantiene l'attuale situazione.

LEGGI INIZIATIVA POPOLARE - Con la vittoria del sì ci vorranno 150mila firme, con la garanzia costituzionale che la legge in questione verrà discussa e

votata in Parlamento. Con il no si mantiene la situazione attuale: per fare una proposta di legge di iniziativa popolare servono le firme di 50mila elettori oltre al testo della legge.

COMPETENZA DELLA REGIONE - Con la vittoria del no rimangono le attuali competenze fra Stato e Regioni. Con il sì viene riscritto l'articolo 117 della Costituzione. Aumenterebbero le competenze dello Stato. Questo è uno dei temi più controversi e invitiamo ad informarsi sulle pagine istituzionali che troverete in fondo all'articolo.

ABOLIZIONE DELLE PROVINCE - Con il sì le province vengono definitivamente abolite. Se vince il no le province non vengono abolite del tutto.

ABOLIZIONE DEL CNEL - Il Cnel (Consiglio nazionale dell'economia e del lavoro), con il sì viene abolito. Con il no viene mantenuto.

REFERENDUM - Con la vittoria del sì nascono due nuovi tipi di referendum:

quello propositivo e quello di indirizzo. Quello Che C'è invita tutti i lettori ad informarsi dettagliatamente sul referendum usando, oltre ai media online e cartacei, anche le pagine istituzionali. Una di questa si trova sul sito internet della Camera dei deputati: www.camera.it/leg17/465?tema=riforme_costituzionali_ed_elettorali.



Con la vittoria del sì il Presidente della Repubblica verrà eletto solo da deputati e senatori. Lo stesso potrà sciogliere unicamente la Camera.

POTERI DELL'ESECUTIVO - Con il sì viene inserita nella Costituzione il "voto a data certa" che consente al governo di accelerare l'iter di approvazione di leggi ritenute importanti, per arrivare al vo-

Kapuziner Bierstüble

**NOVEMBRE È IL MESE DI
(SCHLACHTPLATTE/TORGGELEN)**

**e piatti tipici
autunnali**



**OGNI ULTIMO VENERDÌ DEL MESE
SPALLETTA DI MAIALINO**



Kapuziner Bierstüble

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



Scopri gli eventi di
Novembre su
kapuziner bierstüble

Oltre 2600 modelli esclusivi creati da Cinellistudio

UNA AZIENDA ITALIANA CHE NASCE E VIVE A BORGO A BUGGIANO, ORA CONOSCIUTA IN TUTTO IL MONDO, PER I SUOI CAPI DI ABBIGLIAMENTO IN PIUMINO D'OCA

di Guido Barlocco

Era il 1976 quando Nicola Cinelli figlio di Silvano, indossava nella Piazza Rossa di Mosca un giubbotto in puro piumino fatto fare appositamente per lui. All'epoca Nicola aveva solo 13 anni, e probabilmente non sapeva che quel piumino lo avrebbe tenuto addosso per tutta la vita, legato a filo doppio sia al suo cuore che a quello del padre Silvano. In quel giorno, infatti, nacque il piumino da città e proprio

Cinelli e abbigliamento con la Cinellistudio. In comune resta il know-how inciso nel DNA della famiglia Cinelli. Nel 1999 nasce Cinellistudio srl, diretta da Nicola Cinelli, e si affaccia subito al mondo con aiuti umanitari ai popoli del Tibet, Mongolia e Artico. Nel 2003 nasce [C]STUDIO un brand dedicato alla sperimentazione, alla ricerca, agli accostamenti arditi di materia prime. La prima stagione è dedicata solo all'uomo, ed è subito successo! Nel 2005 da Sartoria del Piumino a C by Cinellistudio fino ad arrivare a CBY, marchio che conquista i mercati nazionali e internazionali. I due Brand CBY e [C]STUDIO diventano protagonisti delle nuove sfide di mercato. Firenze, Barcellona, Berlino, Parigi, New York, Los Angeles, Mosca, Tokyo, Seoul: ovunque curiosità e apprezzamento. Nel 2006 due nuovi brand sono lanciati sul mercato: CRUST è solo uomo ed esordisce con una collezione di 10+1 Jacket, e CBY +white è solo donna, ultraleggero, ultrafashion, ultralusso. **E' un successo! Tutti vogliono i capi creati da Cinellistudio.** Da Gigi Buffon al rapper Colio che sceglie un capo Crust per il video Dip It e fa indossare alla splendida Aida Yespica un capo Cby+White. Da qui un susseguirsi di successi, 2007, 2008, 2009, con collezioni che si esibiscono sui più prestigiosi palcoscenici europei e non solo. **Oggi sono oltre 2600 i modelli esclusivi creati da quest'azienda** che ha aperto da qualche anno uno showroom a Borgo a Buggiano in Via Verdi ed è di questi giorni l'inaugurazione di un negozio solo marchio Crust a Montecatini Terme in corso Roma. Oggi la qualità ineccepibile ed impeccabile di Cinellistudio si esprime nel marchio che contraddistingue le collezioni uomo e donna dei capi in puro piumino d'oca bianca europea. Ma [C]STUDIO è molto di più: raccoglie l'intero know how di Cinellistudio per offrire ai propri clienti linee di prodotto di alta gamma, pensate e disegnate, realizzate e distribuite per affronta-



Foto: Marina Vorobyeva photographer

re con una nuova energia le sfide del presente. L'eredità culturale Cinellistudio si esprime in un archivio di passione e intuizione che si traduce in un marchio dove sport e urban parlano la lingua dell'uomo e della donna di oggi. Crust è il marchio Vintage di Cinellistudio che raccoglie quell'eredità fatta di sport, avventura e performance, lavorando su un design ricco di ricerca e su materiali orientati alle soluzioni più innovative in termini di confort e stile. Nel mondo CRUST vivono la ricerca e l'avventura, ma anche le soluzioni pratiche di ogni giorno. Credo proprio che la famiglia Cinelli debba essere ringraziata per il coraggio che ha dimostrato e dimostra tuttora nel portare nel mondo un marchio Made in Italy precisamente... della Valdinievole... precisamente... di Borgo a Buggiano.



Foto: Marina Vorobyeva photographer



Foto: Marina Vorobyeva photographer

questo capo storico recuperato dagli archivi di Cinellistudio diventerà, da lì a vent'anni, uno dei pezzi forti del marchio Crust. Negli anni 90, per una serie di vicissitudini, il marchio Ciesse Piumini veniva ceduto alla Fila che non seppe gestire con la stessa passione di Silvano il prestigioso marchio. La storia l'abbiamo raccontata anche qualche mese fa: Silvano non riuscì a ricomprare il marchio, ma la richiesta dei clienti nel mondo era troppo forte e così nel 1995 pochi anni dopo nasce la nuova linea di abbigliamento sartoriale in piumino d'oca per donna e uomo destinato al mondo della moda, e nel 1996 il primo campionario di sartoria del piumino è pronto. L'Azienda comincia a differenziare in maniera definitiva i due settori produttivi, arredamento con la



Foto: Marina Vorobyeva photographer



[C]STUDIO

cinellistudio **STORE**

crust

MARTEDÌ - SABATO 10:00 - 13:00 & 15:30 - 19:30
Borgo a Buggiano [PT] - Via Verdi 4/d - T. +39 0572 390036 - www.cinellistudiostore.it

Walter Gorgoni, 80 anni e non sentirli

UN SUCCESSO NEL MONDO DELLO SPETTACOLO LUNGO UNA VITA

di Leonardo Soldati

Una vita in scena tra musica, moda, spettacolo, ed un testimone di nozze d'eccezione: il cantante Renato Carosone. Parliamo del cantante e musicista Walter Gorgoni, 80 anni il prossimo febbraio, oggi instancabile promotore con la MG Moda Agency di concorsi di bellezza e serate musicali al Gambrinus Cafè di Montecatini Terme. Vero nome all'anagrafe Walter Gufoni Gorgoni per l'origine nobile, quattro figli ovvero il compianto Massimo anche lui musicista, Daniela cantante ed oggi organizzatrice di eventi di rievocazione medievale, Roberta che lavora in una libreria, Isabella studentessa universitaria Dams. L'artista nasce ad Empoli, la musica è già di casa in famiglia. Il padre Bruno violinista e pianista, suona cinque strumenti. La madre Rinetta Cianti invece, realizza camice su misura. A 13 anni si avvicina alla musica grazie al padre ed a Fausto Turchini insegnante di contrabbasso, studia quindi al Conservatorio "Luigi Cherubini" di Firenze e segue nelle esibizioni il padre, fondatore di tre orchestre toscane.

Inizia a cantare per scherzo, il passo nell'esibirsi in locali toscani è breve come i noti Pozzo di Beatrice e River Club a Firenze. Viene coinvolto nelle orchestre Rai Martino e del batterista partenopeo Armandino Rosati, con quella del clarinettista Pippo Peano va in Svizzera, a Losanna, Basilea, poi in Olanda ed in Germania, esibendosi ad Empoli, nel 1958, con Mike Bongiorno che presenta uno spettacolo musicale al teatro Excelsior. Nei pri-

mi anni '60 è nell'orchestra del Casinò di Sanremo con Armandino Rosati, nei giorni del Festival della Canzone Italiana, incidendo i primi dischi nel Salone televisivo di Napoli. Quando Riccardo Rauchi lascia il complesso di Carosone, diviene una persona importante nel

Core" davanti a Brigitte Bardot.

Il primo contratto discografico è con Ital Disc che ha come direttore artistico Tony De Vita, stessa casa discografica allora di Mina. La canzone "Città Vuota" di Glauco Rosignoli è incisa da Walter e successivamente dalla stessa Mina.

Nasce l'amicizia con Fred Bongusto, viene in contatto con Sergio Endrigo e Riccardino Del Turco, fa jam session con il violinista jazz bolognese Piergiorgio Farina e con il clarinettista Enghel Gualdi. Stanco del mondo della musica, Walter si dedica alla moda, divenendo rappresentante di commercio di circa quaranta aziende. Associato ad Assomoda, riceve una targa quale miglior venditore della prestigiosa camiceria Aramis. A Milano è responsabile di uno showroom in via della Spiga, in collaborazione con Piero Gazzarini ed altre aziende di abbigliamento, del settore pelle ecc. Con la MG Moda Agency ed il maestro Pascal Frese collabora per il make up al 59° Festival di Sanremo, ai concorsi di bellezza Miss Muretto ad Alassio, Miss Padania alle Terme Excelsior ed al Gambrinus di



percorso artistico di Walter, che allora è seguito dall'impresario Moschini. Con Rauchi suonano infatti negli studi Rai di Torino nel programma Carnet di Musica dedicato ai complessi italiani, al Pipistrello di Roma, locale in voga in piena Dolce Vita frequentato anche da Anita Ekberg, con serate aperte dall'orchestra di Gigi Proietti, quindi in tre edizioni della Mostra del Cinema di Venezia con Walter che canta "Animo e

Montecatini, quindi oggi per Miss Blu mare e Toscana Per Miss & Mister del Garda for Italy sempre con la collaborazione di Pascal Firenze, e per il concorso per nuovi talenti nella musica "Una Voce per Montecatini Terme". «Sono felicissimo per la collaborazione con il Gambrinus Cafè di Montecatini e con il suo amministratore Pierluigi Bizzarri», afferma l'inimitabile Walter Gorgoni.



Vieni a scoprire due novita' assolute

TAGLIO INVISIBILE*

Il servizio che ti cura i capelli ed elimina SOLO le DOPPIE PUNTE!

TRASFORMA I TUOI CAPELLI SENZA USARE LE FORBICI!!

Direttamente da **BARCELLONA** la nuova **TECNICA** di **RICOSTRUZIONE DELLE UNGHIE FUSIÓN***



* ESCLUSIVE DAVID GIUNTOLI COIFFEUR

Per informazioni e prenotazioni Vi aspettiamo in salone

Via Enrico Berlinguer, 13
Uzzano - Loc. Le Fornaci (PT)
Tel. 0572. 445445

LASCIATI COCCOLARE



Parcheggio Privato Gratuito!

instagram david_giuntoli_coiffeur

facebook david-giuntoli-coiffeur



Caffè o Tisana



WIFI

In diretta da **PESCIA**

ECCO COME I CITTADINI ALL'ESTERO POSSONO VOTARE AL REFERENDUM

Il comune di Pescia informa gli elettori che ai sensi della Legge n. 52 del 6 maggio 2015, che per motivi di lavoro, studio o cure mediche si trovano temporaneamente all'estero per un periodo di almeno tre mesi nel quale ricade la data di svolgimento della medesima consultazione elettorale, nonché ai familiari conviventi è previsto, previa espressa opzione, il voto per corrispondenza. Detta opzione deve pervenire al Comune di iscrizione nelle liste elettorali

entro i dieci giorni successivi alla data di pubblicazione del decreto di convocazione dei comizi (30 ottobre) comunque saranno considerate valide le opzioni pervenute in tempo utili ai fini della loro comunicazione al Ministero dell'Interno entro il trentesimo giorno antecedente la votazione in Italia. L'opzione può essere inviata per posta, per fax al numero 0572 492251, per posta elettronica anche non certificata a elektorale@comune.pescia.pt.it.

Galli Licio
gioielleria dal 1920

piazza Mazzini, 104
PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.476546



In diretta da **BUGGIANO**

CONTINUA IL SERVIZIO GRATUITO "PEDIBUS" PER BAMBINI

Durante il periodo scolastico, iniziato dal 19 settembre, sarà attivato il servizio di Pedibus, già sperimentato e apprezzato in diversi comuni toscani e italiani. Il servizio, totalmente gratuito, sarà attivo solo per le scuole elementari. Le linee che lo compongono sono: LINEA BLU Piazza Mercato Foraggi (davanti all'Ufficio della Polizia Municipale) - Andata ore 7.40. LINEA ROSSA Giardini di Via Landini - Andata ore 7.30, ritorno ore 16.00 unico orario di servizio. Le iscrizioni potranno

essere effettuate presso l'Ufficio Servizi Scolastici del Comune di Buggiano in Piazza Mercato Foraggi dal lunedì al venerdì con orario 9-13. Per maggiori informazioni contattare l'ufficio servizi scolastici 0572 371742, Giuliana 328 5637971 o Marlene 3287761191.

SULAWESI

via Circonvallazione, 65
tel. 0572.318485
0572.318090
www.sulawesiviaggi.it



In diretta da **CHIESINA UZZANESE**

NUOVA AULA DI INFORMATICA ALLA SCUOLA MEDIA

Sabato 15 Ottobre, alle ore 10:30 presso la Scuola Media del comune di Chiesina Uzzanese, si è tenuta l'inaugurazione della nuova super-tecnologica aula di informatica a servizio dei ragazzi della scuola. Questa nuova aula è stata realizzata grazie al lavoro di recupero effettuato dall'Amministrazione Comunale per un totale di 15.000 € con i quali sono stati acquistati i tavolini, installate le inferriate di protezione e realizzato un impianto elettrico adatto all'aula. I computer, invece, sono stati donati dalla

Fondazione Caript, sempre molto attenta alle esigenze del nostro territorio. Naturalmente l'aula sarà utilizzata a scopo didattico ma si prevede anche che siano realizzati corsi di informatica per i cittadini adulti.

**CARPE
DIEM**

BAR PIZZERIA PRANZI DI LAVORO

via Livornese di Sopra, 12
telefono 0572.48256
320.9520640

Carpe Diem Caffè



In diretta da **ALTOPASCIO**

UN AIUTO DAI CITTADINI PER I TERREMOTATI

L'Amministrazione Comunale insieme ai Comitati Paesani delle Frazioni, alle Pro-Loce, ai Fratres, alle Caritas del Territorio e alla Misericordia hanno attivato una raccolta fondi a favore dei terremotati. Il sisma della notte del 24 agosto ha devastato gravemente molti paesi del centro Italia, Amatrice e Accumoli su tutti. A loro va l'aiuto della cittadinanza attraverso il comune e i fondi ondi di cui decidere l'utilizzo di fronte ad un quadro stabile e in un'ottica di ricostruzione. È possibile fare

una donazione spontanea su questo conto corrente. IBAN: IT18V050347008100000002070. Causale: Altopascio per i terremotati del Centro Italia. Per maggiori informazioni è possibile contattare Simone 348 8502395 e Martina 345 6716402

Caffè Pasticceria
La Loggia
calle milleseicentocinquantaquattro

via Romana, loc. Palandri
telefono 0583.264016



In diretta da
MONSUMMANO TERME
CAMBIANO GLI ORARI DEGLI UFFICI TRIBUTI

Il Comune avvisa la cittadinanza a partire dal mese di ottobre l'orario dell'Ufficio tributi subirà una modifica con le seguenti modalità: il ricevimento del pubblico sarà effettuato esclusivamente nei giorni martedì e giovedì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e dalle ore 14.30 alle ore 17.00.

Il ricevimento di tecnici e studi professionali su appuntamento il giorno: mercoledì dalle ore 9.00 alle ore 13.00. Per ulteriori informazioni si consiglia di consultare il sito web istituzionale <http://www.comune.monsummano-terme.pt.it/> oppure telefonare il centralino del comune (in orario d'ufficio) allo 0572.9590.



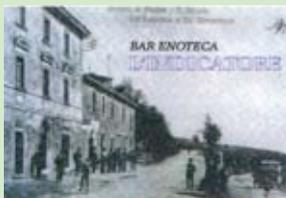
In diretta da
PIEVE A NIEVOLE
UN AIUTO ALLE FAMIGLIE IN DIFFICOLTA' ECONOMICA

Possono essere presentate al Comune di Pieve a Nievole, presso l'Ufficio URP, le domande per richiedere il Sostegno all'Inclusione Attiva, un sussidio alle famiglie in condizioni disagiate, nelle quali siano presenti persone minorenni, figli disabili o una donna in stato di gravidanza accertata, subordinato all'adesione ad un progetto personalizzato di attivazione sociale e lavorativa. Potranno richiedere il Sostegno all'Inclusione Attiva i componenti di famiglie con ISEE fino a 3000 euro, nelle quali ci sia almeno un minore d'età o un figlio disabile o una donna in gravidanza. Per ricevere il sussidio occorrerà un punteggio di almeno 45 sulla scala di valutazione del bisogno, che terrà conto sia dei carichi familiari, che della situazione economica e lavorativa. I moduli di domanda sono scaricabili qui sotto o ritirabili presso Ufficio URP del Comune, aperto dal lunedì al sabato dalle 8 alle 13 e il martedì pomeriggio dalle 15,30 alle 18,30. Maggiori informazioni sul sito del comune di Pieve a Nievole.



In diretta da
LAMPORECCHIO
IL COMUNE PARTECIPA ALLA MARCIA PER LA PACE 2016

Il comune di Lamporecchio ha aderito e partecipato alla Marcia della Pace 2016 tenutasi il 9 ottobre. Come tanti altri Comuni, Lamporecchio partecipa credendo fermamente che sia responsabilità di ogni Comune, Provincia e Regione quella di dare voce alla domanda di pace e giustizia dei propri cittadini, contribuendo a promuovere il rispetto dei diritti umani e proteggendo le persone più vulnerabili. La Marcia per la pace Perugia - Assisi è una manifestazione del movimento pacifista italiano. Si svolge solitamente tra fine settembre e inizio ottobre, approssimativamente ogni due/tre anni, e si snoda per un percorso di circa 24 chilometri, da Perugia fino ad Assisi. Il titolo di quella 2016 è stato: "Della pace della fraternità contro la rassegnazione e l'indifferenza che circondano le tragedie dei nostri giorni: guerre, migrazioni, terrorismo e violenze".



via Montalbano, 71
telefono 0573.856049



In diretta da
LARCIANO
BANDO DI CONCORSO PER LA FORMAZIONE DI GRADUATORIE PER GLI ALLOGGI POPOLARI

Il comune di Larciano rende noto che in vista della prossima apertura dei bandi ERP e per la richiesta di contributi ad integrazione della locazione, si portano a conoscenza degli interessati i requisiti minimi e la documentazione da presentare per la partecipazione ai sopra citati bandi. Sul sito <http://www.comune.larciano.pt.it/> sono disponibili tutti i dettagli. I requisiti devono essere posseduti alla data de bando ed anche al momento dell'eventuale assegnazione dell'alloggio e devono essere riferiti all'intero nucleo familiare. La domanda è presentata al comune di residenza o al comune dove si svolge l'attività lavorativa al momento dell'apertura del bando. I requisiti sopra elencati devono essere posseduti da tutti i componenti il nucleo familiare, salvo specifiche disposizioni. Per ogni altro chiarimento, dopo aver visionato anche la pagina del comune già citata in precedenza, è possibile contattare l'ufficio servizio sociali del comune di Larciano allo 0573 858132.



In diretta da

MONTECATINI TERME**QUASI 7MILA PRESENZE PER FOOD AND BOOK**

Quasi 5mila presenze al grande sabato di Slow Wine: un bel sole, come già nel 2015, ha salutato la seconda giornata del Festival Food and Book, giunto alla quarta edizione. Il secondo giorno della manifestazione era dedicato alla presentazione della guida dei migliori vini 2017, al teatro Verdi al mattino, e nel pomeriggio all'attesa degustazione con gli stand provenienti da tutta Italia. Solo quello dei produttori vinicoli toscani, per intendersi, ha riempito il salone storico Regina. Il resto era

dislocato nello splendido scenario del Tettuccio. Un boom clamoroso di presenze alle Terme nel sabato di degustazione e esperti di vino provenienti da tutta Italia: erano già state oltre duemila il primo giorno, con il grande chef Marchesi a dominare la scena e conquistare i ragazzi delle scuole alberghiere, nonostante una pioggia incessante.



In diretta da

MASSA E COZZILE**ATTIVAZIONE NUOVA TESSERA SANITARIA**

Si comunica che questa Amministrazione è stata abilitata all'attivazione della Tessera Sanitaria - Carta Nazionale dei Servizi. La tessera sanitaria è un documento personale che ha sostituito il tesserino plastificato del codice fiscale per tutti i cittadini italiani aventi diritto alle prestazioni del Servizio sanitario nazionale (SSN) e muniti di codice fiscale. L'attivazione della tessera consente di usufruire di alcuni servizi, l'elenco degli stessi è riportato nel file allegato. Per attivarla occorre recarsi

personalmente con la propria Carta presso: Sede di Margine Coperta Via Vangile 1: Lunedì e sabato dalle ore 10:00 alle ore 13:00 e presentare un documento di identità in corso di validità. Al momento dell'attivazione verrà rilasciato un codice PIN segreto, che consentirà di accedere ai servizi certificati.



Stazione di servizio
MARCHETTI LUIGI
Autolavaggio Self-Service

via Gramsci, 4
telefono 0572.74695



In diretta da

UZZANO**AVVISO CONTRO L'ABBANDONO DI RIFIUTI**

Il comune di Uzzano chiede a tutti i cittadini di contribuire al decoro e al rispetto dell'ambiente del proprio comune. Il comune invita tutti a partecipare alla raccolta differenziata, giudicata un dovere e un diritto di tutti. Per il ritiro di materiale ingombrante o elettrodomestici è possibile contattare il gestore comunale "Ecologia Servizi" allo 0572 770781 oppure allo 800 532300. Stesso dicasi per sfalci di potature, olii e grassi vegetali esausti, pile scadute e farmaci scaduti: tutti rifiuti da

gettare negli appositi contenitori sparsi in paese. Tutti i servizi elencati sono gratuiti. L'abbandono e lo scarico abusivo dei rifiuti è vietato e perseguibile di multa amministrativa fino a 620 euro. Per ogni ulteriore informazione contattare il comune di Uzzano, ufficio ambiente comunale, allo 0572 447723.



via E. Berlinguer, 13
telefono 0572.445445



In diretta da

PONTE BUGGIANESE**BANDO PER PARTECIPAZIONE ALLA FIERA D'AUTUNNO**

Gli interessati alla partecipazione alla fiera d'autunno 2016 che si svolgerà il giorno 20.11.2016 dovranno seguire un iter particolareggiato per avere accesso ai posteggi del mercatino. La modulistica dettagliata è consultabile sul sito del comune. Servirà un'apposita manifestazione di interesse indirizzata al Comune di Ponte Buggianese (PT), predisposta secondo lo schema allegato (allegato al presente bando a formarne parte integrante e sostanziale sotto forma di all. 2); tale manifestazione di interesse dovrà

pervenire al protocollo generale del Comune di Ponte Buggianese, con sede in Piazza del Santuario 1, entro le ore 13 del giorno 2 12.11.2016, consegnata a mano oppure inviata per PEC entro lo stesso orario; Si specifica che non sono ammissibili altre modalità di presentazione della manifestazione di interesse.



via Buggianese, 167
telefono 0572.635592



dani



TABACCHI - EDICOLA
RICEVITORIA

lunedì - sabato
6.00 - 20.00
orario continuato

domenica
6.00 - 13.00
pomeriggio
chiuso

Pieriposte
CORRISPONDENZA • PAGAMENTI • CORRIERE ESPRESSO
point

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

CORRIERE ESPRESSO

Spedizioni assicurate - Possibilità di contrassegno
Sconti per spedizioni numerose
Nessuna necessità di abbonamento

CORRISPONDENZA

Raccomandata semplice e A/R
Raccomandata 1 - Assicurata
Prioritaria

PAGAMENTO BOLLETTINI POSTALI


Matchpoint
SCOMMESSE SPORTIVE

TABACCHERIA DANÌ
via Livornese di Sopra, 14
51013 Chiesina Uzzanese (PT)
tel/fax 0572.419055

GIOCO DEL
LOTTO

**Gratta
e Vinci!**

Totocalcio
Totogol

Tris

superEnalotto

Vinci per la vita
WinforLife!

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

aams
Agenzia delle Dogane
e dei Monopoli

aams
gioco legale e responsabile



Una finestra sul Comune di
Buggiano

Seminari gratuiti: "I grandi traumi dell'adolescenza" e "Ansia e Stress"

Parte in Sala consigliare un ciclo di incontri per discutere, insieme ad esperti del settore e psicologi, sulle difficoltà legate allo stress e al periodo adolescenziale. Il 5 novembre la dottoressa Serena Del Rosso (psicologa e psicoterapeuta cognitivo comportamentale) terrà un seminario dal titolo "Piccoli, grandi traumi dell'adolescenza". Sabato 12 novembre, invece, la dottoressa Diana Clamori (psicologa e psicoterapeuta umanistico bioenergetica) discuterà di "Ansia e stress. Come aiutarsi con le tecniche di rilassamento è il training autogeno". Tutte le conferenze hanno avuto il patrocinio del Comune di Buggiano e sono ad ingresso libero gratuito. Una bella occasione per i cittadini di confrontarsi su tematiche che riguardano direttamente la vita delle persone, le trasformazioni dovute all'età e che riguardano il quotidiano, da affrontare in modo consapevole e con la massima attenzione possibile.

Buggiano Castello sarà rimesso a nuovo

Sono partiti i lavori alla porta di San Martino di Buggiano Castello. La struttura di accesso al paese, danneggiata e sostenuta da tempo da un ponteggio, sta per essere rimossa a nuovo. Una parte della cifra necessaria ai lavori è stata raccolta dall'associazione culturale Buggiano Castello e ceduta al Comune. Già in passato l'associazione si era resa protagonista di una simile operazione, versando nelle casse comunali 10.000 euro, utilizzati per i lavori a Palazzo Pretorio, che peraltro si concluderanno a breve. Per l'intervento completo alla porta si calcola che debbano servire circa 63.400 euro: a tale cifra, oltre ovviamente alle risorse stanziare dal Comune, contribuirà anche la Fondazione Giorgio Tesi Group, che si è im-



pegnata direttamente per garantire il ripristino della porta. Porta San Martino rappresenta l'unico accesso carrabile al paese, dunque assume un ruolo molto importante importante per la vita del borgo collinare e i suoi abitanti. Dopo una decina di anni con impalcature, la questione si è finalmente sbloccata.

«L'intervento costa a base d'asta 63.400 euro, ma ci sarà un ribasso in sede di aggiudicazione del cantiere, e per la parte restante dei soldi accenderemo un mutuo - spiega Taddei - l'impegno è consegnare l'opera prima della tradizionale «Campagna dentro le mura», in programma tra fine aprile e inizio maggio».

Entro la fine del prossimo mese, inoltre, saranno ultimati anche i lavori di Palazzo Pretorio, immobile civile duecentesco che ha il fronte decorato con 57 stemmi di podestà di Buggiano. I lavori, in questo caso, riguardano il rifacimento di una parte della



facciata e della copertura. Spesa totale 68.000 euro, coperti anche in questo caso dal Comune, dalla Fondazione Cassa di risparmio di Pistoia e Pescia e da altri 10.000 euro donati dall'associazione Buggiano Castello. «A Buggiano Castello - va avanti il sindaco - abbiamo anche rimesso a nuovo il selciato in pietra, cambieremo i cestini danneggiati e rifaremo alcuni muretti. Resta da ripristinare la frana di viale Regina Margherita: proveremo a chiedere un finanziamento alla Regione Toscana per ottenere i fondi».

Approvato lo Statuto dell'Unione dei Comuni della Valdinievole

Il Consiglio comunale di Buggiano ha approvato lo statuto dell'Unione dei Comuni della Valdinievole. L'adesione di Buggiano al nuovo ente sovracomunale consentirà la gestione associata di servizi quali: il Suap (sportello unico delle attività produttive), l'attività di pianificazione di Protezione Civile e di coordinamento dei primi soccorsi, la pianificazione territoriale, il turismo e la programmazione delle attività educative integrate. Tutte le cariche del nuovo organo, così come stabilito dalla legge, saranno svolte a titolo gratuito. L'Unione, approvata da tutti gli 11 Comuni della Valdinievole, ha l'obiettivo di promuovere politiche di area, senza escludere la possibilità di procedere verso le fusioni.



**LA BELLEZZA
NON HA PESO...
NÉ TAGLIA!!!**

CONTURELLE
— felina —

Specializzati in
coppe differenziate
dalla D alla H/I

APERTI TUTTE LE DOMENICHE
C/O CENTRO COMMERCIALE MONTECATINI

Capriccio 2

0572-766527



intimo uomo — donna — taglie forti

Pietro Barachini alla “Giornata internazionale dell’olio”

«LE CULTIVAR ITALIANE SONO LE MIGLIORI AL MONDO»

di Francesco Storai

Valdinievole protagonista alla “Giornata nazionale dell’extravergine italiano” celebrata al

Mandela Forum di Firenze il 29 settembre 2016. All’evento ha partecipato anche il presidente del Consiglio Matteo Renzi e il ministro alle politiche agricole Maurizio Martina. Era presente anche il “nostro” Pietro Barachini, esperto olivicoltore pesciatino e amico di Quello Che C’è. Pietro Barachini è stato selezionato da Coldiretti per rappresentare l’olio d’oliva italiano di fronte ad una platea di circa 12mila persone. «Ero molto emozionato – confessa Pietro Barachini – ma anche onorato di rappresentare l’olio italiano di fronte a così tante persone tra cui il premier Renzi. Ho fatto una domanda precisa al ministro Martina: come mai da anni l’Italia non investe sulle differenze delle cultivar delle piante di olivo?? Perché non ci sono controlli su gli oli che vengono importati da altri paesi?».

Ricordiamo che in agronomia, col termine cultivar si intende una varietà di pianta coltivata, che determina la qualità di un olio. In pratica è la “razza” di una pianta e, in questo caso, dell’olivo.

«Il ministro Martina ha detto che stanno rafforzando i controlli su gli oli d’oliva importati. Sulle cultivar, invece, c’è una proposta di intervento con fondi di investimento UE ma che ancora non sono certi i tempi e i modi di questo investimento. Ho fatto notare a Martina e a tutta la platea che in Italia esisterebbero 533 cultivar e che al momento se ne utilizzano in tutto circa 40». Il pro-

blema non è solo numero bensì soprattutto qualitativo. «Alcune cultivar non utilizzate in commercio hanno potere

giori al mondo. L’olio italiano possiede i più alti valori di polifenoli, che sono antiossidanti benefici per il corpo umano. Insomma: il nostro olio fa bene. Ed è buono. Inutile puntare sulla quantità: non possiamo competere sotto quel punto di vista». In questo scenario, Pescia ha un’opportunità unica: «Con i nostri terreni e la nostra tradizione, Pescia avrebbe l’opportunità di diventare il centro italiano della biodiversità dell’olivo. Più diversità di piante, più qualità. Non sarebbe nemmeno un’operazione costosa, ci vuole però una programmazione coordinata a livello nazionale. Se questo sistema di salvaguardia della biodiversità iniziasse, per Pescia sarebbe una bella opportunità».

Intanto segnali incoraggianti arrivano anche dalla produzione 2016 dell’olio d’oliva toscano, che non sembra attanagliata dalla devastante “mosca” come negli anni scorsi: «Quest’anno in Toscana ci stiamo difendendo bene – sostiene Pietro Barachini –. Non sembra un’annata ottima ma nemmeno cattiva, sicuramente andremo meglio rispetto a tante altre zone d’Italia. La mosca ha colpito dove i contadini non si erano preparati a sufficienza». La battaglia di Pietro Barachini e di Coldiretti in favore della biodiversità delle cultivar degli olivi ha generato un hashtag #salviamogliulivi che sta spopolando in rete tra gli agricoltori “smart” e non solo. Insomma, per l’olio toscano 2016 ci siamo davvero. Buona frangitura a tutti!



salutistici migliori al mondo. In Italia è necessario puntare sulla qualità assoluta della produzione e sulla biodiversità, dato che il nostro olio è tra i mi-

SOCIETÀ PESCIATINA ORTICOLTURA

dal 1934 olivi per passione



PRODOTTI

- A** OLEA EUROPEA 1 ANNO
Vaso 10x11x17 cm altezza 25-30 cm
- B** OLEA EUROPEA 2 ANNI
Vaso 15x15x17 cm altezza 120+ cm
- C** OLEA EUROPEA 3 ANNI
Vaso 13x19x23 cm altezza 150+ cm
- D** OLEA EUROPEA 4 ANNI
Vaso ø 30 cm altezza 150+ cm
- E** OLEA EUROPEA cespuglio
Vaso ø 29 cm altezza 20-30 cm
- F** BONSAI VASO TERRACOTTA
Altezza 10 cm
- G** OLEA EUROPEA GILIBO
Vaso ø 22 cm altezza 70 cm



Segreti, storie e sapori dell'alimento più amato al mondo: il pane

di Letizia Lavorini

Basta pronunciare la parola pane per vedersi spalancare un mondo di gusto fatto di profumi e di fragranze. Dalle varietà regionali a quelle internazionali, impossibile non trovare il pane giusto per soddisfare ogni palato. Si perché il pane non è solo un alimento sano, base della nostra alimentazione, ma un alimento che si veste di mille volti per accompagnare i nostri piatti preferiti o per le nostre pause a tutto sapore. "Pane amore e..." recitava l'incipit del titolo di un'amatissima commedia italiana. Questa la ricetta della felicità per il maestro Dino Risi. Un alimento tanto semplice quanto ricco che ci rimanda subito indietro nel tempo, alle giornate passate in cucina, in famiglia, quando il pane si faceva per lo più in casa. Ieri come oggi, la parola d'ordi-



**Pane macinato a pietra
e a lievitazione naturale,
Pane di farro ai 5 cereali e
al kamut**

**Buon pane, schiacciate, pizze, buccellato, strudel di mele, brioche, biscotti,
cantuccini ripieni con marmellata di fichi, noci, frutta e tante altre bontà!**

Il mercoledì BUCCELLATO

Il venerdì TORTE DI RICOTTA E DI MELE

Il sabato PANE CON L'UVA

DOLCE FORNO via Petrarca, 3/5 - BORGO A BUGGIANO - telefono 0572.32643

ne per non rinunciare al gusto è qualità. Che si scelga di provare a cucinare il pane in casa o l'artigianalità di un fornaio l'importante è scegliere pane fat-



to con ingredienti scelti per garantire un risultato perfetto.

Per rivivere l'antica passione della lavorazione casalinga ci si può cimentare in prima persona nelle ricette fai da te. Il pane fatto in casa prevede di utilizzare pochi e semplici ingredienti: farina, acqua, un pizzico di sale e del lievito fresco (lievito di birra o lievito madre a vostra scelta). Il segreto è ricordarsi di lasciare lievitare il pane a lungo per una riuscita migliore.

Ma quali sono le diverse varietà di pane? Il pane, come sappiamo, è uno degli alimenti più diffusi e consumati, in Italia come nel mondo, ma è anche uno degli alimenti dei quali esistono più varietà e tipologie. Negli ingredienti come nella loro quantità, dalla preparazione alla forma vastissimo è il raggio di scelta. Si comincia dagli ingredienti base – costituiti da farina, acqua, sale e lievito, anche se alcuni possono essere sostituiti con altri – poi si passa ad una

Il Desco Sapori e Saperi Lucchesi in mostra, Edizione 2016

Tutti i sabati e le domeniche dal 19 novembre fino all'11 dicembre, nel centro storico di Lucca, si terrà la manifestazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche della provincia di Lucca. Quattro week-end da trascorrere nella cornice del Real Collegio dove gli espositori della provincia presenteranno i loro prodotti tipici e tradizionali di cui è ricco il nostro territorio. Sul tavolo lucchese i palati sopraffini potranno assaggiare i miglior oli e vini presso lo stand allestito dalla Strada del Vino e dell'Olio di Lucca, Montecarlo e Versilia. Il Desco non è solo cibo, ma anche tanti appuntamenti, eventi, arte, cultura, incontri, divertimento, animazione per i piccoli e mostre, workshop, show cooking, laboratori per bambini e convegni che si svolgono sull'intero territorio durante il periodo della manifestazione. Aperto tutti i giorni della manifestazione dalle ore 10,00 alle ore 19,30.

Camera di Commercio di Lucca
Corte Campana, 10 - Tel. 0583.976686
info@ildesco.eu - www.ildesco.eu



serie di combinazioni. Si può arricchire l'impasto o cambiare i tempi di lavorazione che sono pressoché infiniti e in gran parte legati alle risorse e alle tradizioni dei luoghi ove viene preparato e diffuso.

Non si può parlare di varietà senza prima ricostruire le origini di questo alimento. Le prime tracce della preparazione di un alimento simile al pane risalgono addirittura alla preistoria, quando l'uomo scoprì che poteva cuo-

cere un impasto di polvere di ghiande schiacciate con acqua su delle lastre roventi, ottenendo un prodotto duro ma nutriente, simile ad una focaccia. Così, in seguito, alla farina ottenuta dai cereali macinati come l'orzo e il farro, sostituì con successo la polvere di ghiande. Il primato della pratica della lievitazione, quindi, è attribuita ai babilonesi, poi perfezionata dagli egizi che idearono anche i primi strumenti per la panificazione. I greci aggiunsero poi altri ingredienti all'impasto di farina ed acqua ed istituirono i primi forni pubblici, mentre i romani raffinarono la ricetta e la resero popolare.

Nel Medioevo, il frumento divenne un lusso così che il popolo doveva accontentarsi di preparare il pane con l'orzo o con la segale, mentre il Rinascimento ne rinnovò la popolarità, introducendo anche il lievito di birra e le farine di alta qualità. La svolta? E' relativamente recente, negli ultimi anni del XVIII secolo con l'invenzione delle impastatrici meccaniche e la produzione dei lieviti artificiali.

Dolce Forno di Montecatini: l'arte di fare le cose buone

Schiacciate con uva fragola, Muffin con nutella & Muffin con fragole, Pastiera, Torta ricotta e nutella & Torta ricotta e frutti di bosco, Pane, Grissini e pizze anche da asporto



**NOVITÀ
pasticcio
di mela**

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

Legumi e cereali di produzione italiana

La Fattoria di
MZ



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

MICHELOTTI & ZEI

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



Un viaggio intorno al Mondo alla scoperta dei diversi tipi di pane

di Letizia Lavorini

Ma come scegliere tra le varie tipologie di pane? Principalmente, secondo gli ingredienti utilizzati nella sua preparazione, il pane che si trova comunemente in commercio si divide in pane comune e speciale. Il primo tipo - pane comune è quello che risulta dalla lavorazione di una pasta lievitata a base di farina di grano, lievito, acqua ed eventualmente sale. Mentre si parla di pane speciale quando è ottenuto attraverso una grande varietà di impasti che agli ingredienti di base aggiungono o sostituiscono altri ingredienti: ad esempio l'olio, il burro, il malto, lo zucchero, il latte o la frutta. Si può anche mescolare alla farina di grano altre farine come quella d'orzo, di segale, di mais, di soia o di riso, per ottenere un mix ancora più unico nei sapori.



Che sia pane comune o speciale, certo è che sulla tavola italiana è un protago-

nista indiscusso. Ogni regione però ha le sue specialità, che vale la pena di as-

LORENZINI

Danificio



Pane, schiacciate,
pizzette, focaccine,
biscotti, dolci e
dolcetti...
...e tanto altro ancora!

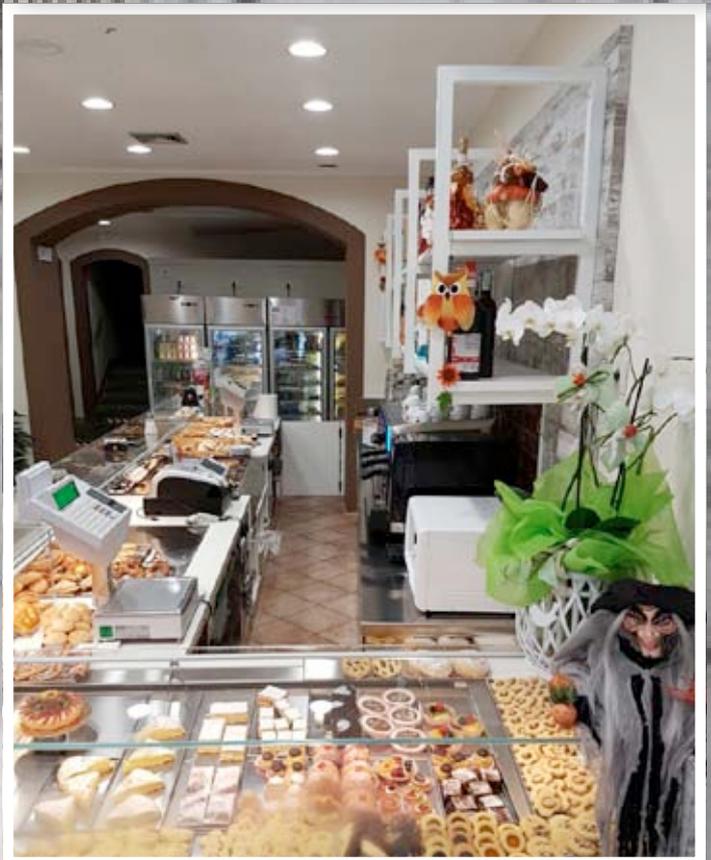
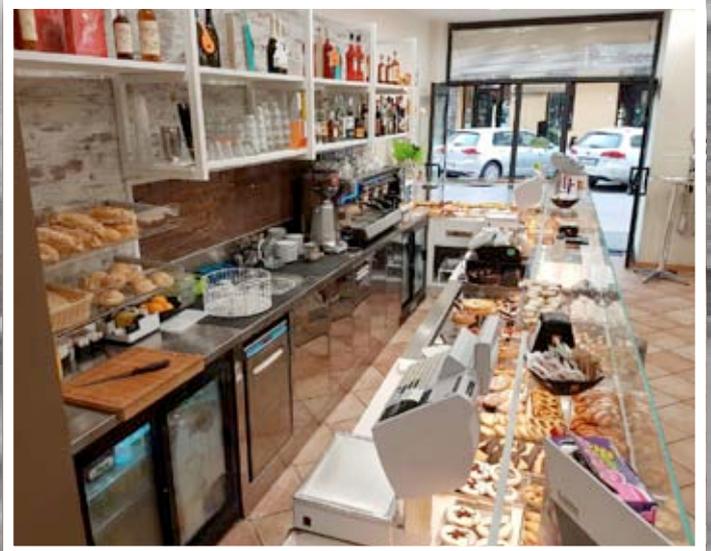


**piazza del Popolo, 1
BORGO A BUGGIANO
(Pistoia)
Telefono 0572.30672**

Bar · Pasticceria

TEMPERANI

Produzione Propria



Anche Gluten Free

Borgo della Vittoria, 8 | PESCIA telefono 0572.477386

saggiare. Tra le varietà più conosciute per popolarità ecco l'elenco che attraversa lo stivale da nord a sud senza dimenticare le isole.

La "michetta" o "rosetta": di forma rotonda, con la base piatta e con la tipica incisione a stella, è vuota all'interno per effetto di una prolungata lievitazione dell'impasto. È originaria della Lombardia. La "biova": originaria del Piemonte, come la michetta è ottenuta con un impasto lievitato a lungo ma anche con una minore quantità di acqua; quando presente (più spesso la biova è semivuota), la mollica è molto morbida. Il pane di segale: è il più diffuso in Alto Adige e viene aromatizzato con semi di cumino. La "ciriola": di tradizione romana, ha una forma allungata e una mollica molto morbida all'interno. La "coppia": di origine ferrarese, ha una particolare forma a quattro punte ed è a base di pasta dura. È quasi privo di mollica. Il "casarau" o "carta da musica": di antichissima tradizione sarda, si presenta come un disco sottilissimo di colore chiaro, croccante e friabile, e si ottiene con la semola e pochissima lievitazione. È un pane composto di sfo-



glie preparato con farina di grano duro, che si presta a tante preparazioni e ricette. Inoltre, viene anche chiamata carta musica per la straordinaria somiglianza con le pergamene sulle quali un tempo venivano composte le musiche sacre.

E nel resto del mondo? Se è vero che quanto a varietà e qualità l'Italia ha molto da insegnare, vero è anche che sono altrettanto diffuse e apprezzate anche altre tipologie di pane, già amatissime all'estero. Quando si parla di pane impossibile non citare la baguette francese. La baguette è famosa per il contrasto tra la crosta croccante e la mollica delicata, ma è anche caratterizzata dalla forma stretta e lunga. Spesso viene acquistato, ma questo tipo di pane può essere riprodotto anche in casa.

Altra storia, invece, per il pane Naan: tipicamente indiano (ma comune anche in altre parti del Centro e Sud-Est asiatico), questo pane a base di grano è essenziale durante i pasti tradizionali indiani. Cotto in uno speciale forno "tandoori", viene servito spalmandolo di ghee, uno speciale burro chiarificato. Il pane azzimo, invece, prende il suo nome dal termine azzimo che significa "privo di lievito". Questo pane è tipico della tradizione ebraica e viene preparato senza usare il lievito, ma soltanto con acqua e farina, per poi essere cotto al forno. Il pane arabo, invece, è tipico della cucina medio-orientale: è un pane tondo, piatto e spesso viene cotto nei forni di terracotta bassi. Questo pane, in genere, accompagna piatti e ripieni con carne e verdure e viene preparato anche in casa dalle donne arabe.



Ce l'ho con l'olio
 "sagra di mangiarsi
 con l'olio nuovo"
Assieme
 Associazione volontariato di utilità sociale - ONLUS

26ª edizione

Da sabato 12a domenica 20 novembre 2016
 dalle ore 19,30 in poi
POLO ESPOSITIVO "ST.ART - CALENZANO EVENTI"
 Via G. Garibaldi, 7 - CALENZANO (FI)

Fettunta, pinzimonio, minestra di pane, zuppa di porri
 e piatti tipici della tradizione contadina.

LA DOMENICA SIAMO APERTI ANCHE A PRANZO

Per prenotazioni chiamare
 tutti i giorni dalle ore 14.00 alle ore 19.00
 al numero **338 6692996**

TRA EXTRAVERGINE E SOLIDARIETÀ



Associazione Assieme Onlus
 via G. Puccini, 79
 Calenzano (Firenze)
 Tel. 055.8826655
 solo per info, no prenotazioni
www.assieme.org
info@assieme.org

A Calenzano, in provincia di Firenze, dal 12 al 20 novembre, anche quest'anno si assiste ad un matrimonio solenne tra due nobili elementi: il "mangiar bene" e la solidarietà, giunto alla sua 26ª edizione. Infatti, "Ce l'ho con l'olio 2016", unisce il sapore antico dei prodotti casarecci come fettunta, pinzimonio, minestra di pane, zuppa di porri ed altro, all'obiettivo di raccogliere proventi da destinare al "Progetto Senegal" per il mantenimento della struttura "Scuola Materna Antonio Carovani" da noi costruita nel marzo 2007 (a marzo del 2017 ricorrerà il decennale) e che ospita 100 bambini dai 3 ai 5 anni, e al progetto di "Adozione scolastica a distanza" che sostiene, dal 1999, lo studio di circa 250 alunni tra scuole elementari, superiori ed università. Inoltre, Assieme, porta avanti dal 1995 anche il progetto "StarAssieme" che coinvolge circa 30 persone diversamente abili, in uscite mensili al fine dell'integrazione amicale e sociale. L'Associazione Assieme-Onlus, la vera forza di questa iniziativa, legata dalla passione e la cultura del territorio, organizza "Ce l'ho con l'olio 2016" presso il Polo Espositivo "St.Art-Calenzano Eventi", in via Garibaldi, 7, una location dotata di tutti i confort, con ampi spazi attrezzati. La manifestazione si svolgerà in concomitanza alla 21ª edizione della "Mostra Mercato dell'Olio Extra Vergine d'Oлива di Calenzano", organizzata dal Comune e dall'ATC, associazione turistica di Calenzano.



Ghidi

PROGETTIAMO E REALIZZIAMO

*Serbatoi e Contenitori Olio in Acciaio Inox
Piccole e Grandi Capacità*

via Circonvallazione, 64 BUGGIANO (Pistoia) tel. 0572.32216 www.ghidimetalli.it

Pane integrale o pane bianco? Quali differenze, quale scegliere

Chi va in panetteria sa bene di cosa stiamo parlando: pane integrale o pane bianco, quale scegliere? Partiamo da un dato di base: il pane fa bene. Eliminarlo totalmente dalla die-



ta, anche quelle più "dure", rappresenta un'errore. Il pane porta elementi essenziali all'organismo, come fibra, ma anche aminoacidi, vitamine, minerali. Una buona dieta deve sempre essere varia e il pane, quello più sano e adeguato, ci apporta dei grandi benefici. Soprattutto le fibre, secondo recenti studi, stanno

lentamente sparendo dalle abitudini alimentari del nuovo millennio. In Italia il consumo medio di fibra si attesta intorno ai 20 grammi al giorno contro i 30-35 grammi suggeriti dai nutrizionisti. Le cause di questo deficit vanno ricercate sia nel cambiamento delle abitudini alimentari, sia nella maggiore raffinazione subita dalle farine che compongono, ad esempio, il pane che compriamo ogni giorno. Ricordiamo che la raffinazione è un processo che comprende una serie di trasformazioni alimentari. Con la farina raffinata, ad esempio, si asporta il germe e la parte esterna del chicco. I cibi integrali, tra cui anche il pane, hanno alcuni indubbi vantaggi: essi sono più ricchi di fibra, che aumenta il senso di sazietà, che riduce l'assorbimento di grassi, colesterolo e di sostanze cancerogene. Inoltre apportano più vitamina E. Vero anche che il pane integrale si conserva più difficilmente nel tempo. Oltre, a ciò

tocca ricordare che la parte esterna del chicco, che viene normalmente asportata durante la raffinazione, è la più esposta alle sostanze chimiche utilizzate in agricoltura. Per questo motivo è bene accertarsi della provenienza degli ingredienti. Quindi, come dicevano i latini, "in media stat virtus": in panetteria è bene alternare l'acquisto di pane bianco e pane integrale per accompagnare i propri pasti. Il pane, insomma, è un'alimento buono e fa bene sia integrale che bianco. La cosa più importante è che sia prodotto con ingredienti di qualità.



La pasticceria



Pasticceria fresca
Torte personalizzate per ogni occasione
Biscotteria secca
Pane, pizze e schiacciate



Pan Brioche - bar - Pan Brioche - panificio - Pan Brioche



**pizzeria,
caffetteria**



**panetteria,
pasticceria**



Pizza anche da asporto
dalle 17,00 fino a chiusura

Quelli di

non solo pane



Aperti dalle 5,00 la mattina. Chiuso il lunedì

Via Circonvallazione 48/50 Borgo a Buggiano
(a 300mt dal vecchio negozio verso Borgo a Buggiano)

telefono 0572.32082

L'elisir dorato: dal piatto al beauty il passo è breve

di Letizia Lavorini

E' il colore caldo e vivace che veste di gusto il piatto più semplice come la pietanza più elaborata. L'olio di oliva è un alimento tipico dell'area mediterranea, un prodotto antichissimo e di pregio, soggetto, a tantissimi tipi di sofisticazioni. Si parla di olio d'oliva come "prodotto ottenuto dalla spremitura dei frutti di *Olea europaea* (Fam. Oleaceae)". L'olio di oliva è un olio alimentare estratto dalle olive, ovvero i frutti dell'olivo (*Olea europaea*). Nella tipologia vergine si ricava dalla spremitura meccanica delle olive. Altre tipologie merceologiche di olio derivato dalle olive, ma con proprietà dietetiche e organolettiche differenti, si ottengono per rettificazione degli oli vergini e per estrazione con solvente dalla sansa di olive. Le sue proprietà benefiche



sono innumerevoli. È infatti caratterizzato da un elevato contenuto di grassi monoinsaturi.

Se ormai l'uso in cucina di questo magico olio è sdoganato, non tutti ancora conoscono gli altri benefici e il largo impiego per uso cosmetico. Sappiamo infatti che l'assunzione quotidiana dell'olio extravergine di oliva in qualità di alimento contribuisce alla salute del nostro corpo. Fin dall'antichità infatti l'olio extravergine di oliva veniva considerato anche un elisir di bellezza, grazie alle sue proprietà antiossidanti ed è tutt'oggi riconosciuto come il migliore in assoluto per i suoi benefici cosmetici tra tutti gli oli vegetali. L'olio extravergine di oliva è sempre più un alleato insostituibile per la bellezza grazie alle sue notevoli capacità idratanti, protettive ed emollienti; contribuisce a mantenere la pelle elastica grazie agli antiossidanti naturali (polifenoli, Vitamina E)



**Pane toscano, salumi e formaggi
esclusivamente di prima qualità
con presidio Slow Food
Vasto assortimento di vini**



aperti anche la domenica mattina



Siamo su Facebook alla pagina La Botteghina e sull'app Be Here

via Provinciale Lucchese, 136 UZZANO (nei pressi del Botteghino)
telefono 388.9572549 labotteghinaalimentari@gmail.com



e contrasta la formazione di smagliature e macchie epidermiche, migliorando quindi l'aspetto della pelle rendendola più morbida. Le sue azioni che maggiormente lo contraddistinguono dagli altri oli, sono date dallo "squalene", un idrocarburo che risulta particolarmente utile per nutrire e rigenerare la pelle, contrastando l'invecchiamento

delle cellule causato dai radicali liberi, da agenti atmosferici e dai raggi UV, a cui spesso la nostra pelle è sottoposta. Inoltre è noto anche come l'olio di extravergine di oliva riesca a proteggere i nostri capelli rendendoli più forti e sani. Oltre al classico olio di olive, in commercio ne troviamo altri di diversa origine, vediamo i loro benefici. Olio di

macadamia, è un rinforzante della pellicola idrolipidica. Olio di borragine: cementa il tessuto intracellulare. Olio di argan: difende dalle aggressioni ambientali e dalla secchezza cutanea. Olio di enotera: indicato per lenire i rossori dopo la depilazione. Olio di mandorle dolci: ottimo per calmare il prurito e prevenire le smagliature. Olio di kigelia africana: contrasta il rilassamento della cute delicata del seno. Olio di crusca: agisce come filtro UVA. Olio di palma: è ricco di betacarotene. L'olio può anche venire aggiunto allo stato puro alla crema idratante quotidiana per il viso nella dose di 2/3 gocce.

Molto indicati sono gli oli di argan o jojoba che hanno un effetto rigenerante mentre nel caso la pelle tenda ad essere grassa bisogna preferire le formulazioni che contengono essenze aromatiche come il limone che ha un'azione sebo-normalizzante. Le pelli più mature troveranno beneficio nell'olio di elicriso che agisce come elasticizzante. Provare per credere!



*Pane macinato a pietra,
grano duro, grano saraceno,
farro, frumento,
5 cereali e cerali*



**DOLCI DI
PRODUZIONE
PROPRIA**



ANTICO FORNO A LEGNA
dal 1912

MONSUMMANO TERME (PT)
Piazza Martini, 31

PONTE BUGGIANESE (PT)
Via Puccini, ang. Via Boito
APERTO ANCHE LA DOMENICA

ORENTANO (PI)
Via del Confine, 71

Cell. 328.1863420 - anticofornoalegnadal1912@gmail.com

Se non esistesse, bisognerebbe inventarlo

L'OLIO D'OLIVO NELLA DIETA MEDITERRANEA

Fateci caso: cosa non manca 99 volte su 100 nelle cucine italiane? L'olio extravergine di oliva! Un prodotto estremamente versatile, che viene impiegato sia a crudo, per condire insalate, frutta, verdure cotte e crude, sia per la preparazione e la cottura dei cibi. In particolare per condire, insaporire e valorizzare tantissimi tipi di pietanze differenti, come pasta, riso e cereali, pietanze di carne e pesce, salse (ad esempio dell'ottima maionese), sughi, pesti ed emulsioni. L'olio è anche ottimo anche per la preparazione di moltissimi dolci. L'olio extravergine di oliva è ottimo anche per friggere, a patto che si rispetti la giusta temperatura, che non deve mai superare il punto di fumo: quello in cui il grasso dell'olio inizia a decomporsi e a deteriorarsi, rilasciando un fumo maleodorante e sostanze tossiche per l'organismo. Quando ciò avviene si è andati "troppo oltre".

L'olio extravergine di oliva è uno dei punti fermi della cultura gastronomica italiana e, vista la varietà delle colti-

tà dall'UNESCO.

Questo tipo di olio è anche un ottimo conservante naturale, proprio come il



vazioni, sarebbe più opportuno parlare di oli extravergini di oliva, che possono essere più o meno densi, più o meno amari, fruttati o aciduli, a seconda della zona e della cultivar da cui vengono ricavati. Un elemento determinante per la "Dieta Mediterranea", stile alimentare denominato patrimonio dell'umani-

peperoncino, il sale, lo zucchero e le tecniche di affumicatura. Per conservare i cibi a lungo infatti, basta sistemarli in un contenitore pulito e asciutto, coprirli completamente d'olio e chiudere il tappo ermeticamente, come avviene per tutte le conserve sott'olio della tradizione italiana.



LA BOTTEGA DI BARBARA

Enogastronomia Salumeria Pizzeria

Vieni a provare i nostri nuovi impasti

Da 24 a 48 ore di lievitazione
Farina pura: grano pregerminato e germe vitale macinato a pietra
Integrale: Farina ricca di minerali fibra e gusto



Certificazione pane kamut



Tutti i giorni aperto dalle 7,00 / 21,00 domenica 7,30 / 13,30 17,00 / 21,00 CHIUSO IL LUNEDÌ
 via Ponte Buggianese, 124 Loc. Pittini BORGO A BUGGIANO tel. 3481424220



L'artigianalità quotidiana



Panificazione Pasticceria Cioccolateria Pralineria

Un laboratorio dedicato solo ed esclusivamente al

*Senza
Glutine*



Via Matteotti 56
Monsummano Terme
telefono 0572.51752

Molino F.lli GRIFONI dal 1696

PROFUMI E SAPORI DEL NOSTRO ANTICO MOLINO A PIETRA

A Pagliericcio nel Comune di Castel San Niccolò vi è un antico molino.

Questo molino del Quattrocento ha una storia particolare che merita di essere descritta. Sul portale di pietra all'ingresso è scolpita la scritta "AD 1696 GGF". La data si riferisce all'anno in cui i Fratelli Grifoni di Pagliericcio lo riacquistarono dalla comunità di Castel San Niccolò. Nel 1686 la Comunità del luogo mise in vendita i ben pubblici, compresi 4 molini funzionanti ad acqua, i Grifoni rilevarono il molino di Pagliericcio. Nel passato i molini appartenevano alle Signorie e alle Congregazioni. Fino al 1877 funzionava una sola macina azionata da un "rotone" verticale. Poi fu ristrutturato con l'aggiunta di due palmeti, la ruota idraulica verticale fu sostituita con ritrecini in legno di quercia, prendenti acqua dal Torrente Solano. L'acqua percorre il canale fino ad arrivare alle bacchette del molino, aprendo il passaggio all'acqua delle paratie si dà il movimento alle pale di legno collegate al ritrecine che a sua volta è collegato alla macina mobi-



le. Così si macina ogni tipo di frumento, in particolare il grano che dopo la macinazione viene trasportato mediante una vite senza fine al "buratto" che separa la farina da tutte le altre parti del grano quali il tritello, la crusca, ecc. Il molino svolge un'attività per l'intero anno per quanto riguarda il grano e gli altri

cereali, il granoturco viene macinato da settembre, mese di raccolta, fino a marzo; per le castagne si va da novembre a fine gennaio. LE NOSTRE FARINE INTEGRALI DI GRANO TENERO MACINATE A PIETRA CONTENGONO "GERME" parte vitale del chicco di grano, da coltivazioni toscane. Rimangono pertanto inalterate le proprietà, la genuinità ed i profumi naturali del grano ideali per la preparazione del pane e di tutti i prodotti da forno. In tal modo ne risulterà un ottimo e profumato prodotto riscoprendo gli antichi sapori.

APERTI AL PUBBLICO TUTTE LE DOMENICHE 8,00-13,00 13,30-19,00 dall'ultima domenica di ottobre alla terza di gennaio 2017



dal 1696
Molino Grifoni



dal 1696
Molino Grifoni



Scelgono insieme la filiera dei grani antichi e non, coltivati in Valdichiana e certificati dalla Regione Toscana. Farine toscane macinate a pietra e

Loc. Pagliericcio 192 CASTEL SAN NICCOLÒ telefono 0575.572873



*Prodotti Artigianali da forno
tutti realizzati con Lievito Madre*



Pane con farina di grani antichi delle colline pisane. Alta digeribilità, profumo intenso e sapore eccellente



Gli unici produttori artigiani del pane D.O.P. fatto a mano nelle province di Pistoia e Lucca con certificazione CSQA



Pane con farina di grano Verna coltivato nel casentino. Poverissimo di glutine, perfetto per coloro che soffrono di intolleranze o difficoltà digestive

**SOLO LIEVITO MADRE SOLO OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO**



*Prodotti Artigianali da forno
tutti realizzati con Lievito Madre*

ricche di germe di grano cui vengono aggiunti, unicamente, acqua e LIEVITO MADRE, per un prodotto altamente digeribile, genuino e di alta qualità!



via F. Petrarca, 4 Loc. Traversagna MASSA E COZZILE tel. 0572.73501 | 328.1628423
corso Roma, 101 MONTECATINI TERME tel. 347.3323002

PUNTI VENDITA DOP



Culligan® compie 80 anni e regala il prezzo più basso dell'anno

Un percorso di qualità che cresce negli anni. Un successo che non conosce sosta e che raggiunge, edizione dopo edizione, nuovi record di presenze. Un appuntamento perfetto per coloro che adottano uno stile di vita sano, imperdibile per i più attenti alle tematiche ambientali: il **Porte Aperte Culligan**.

Sabato 12 e domenica 13 novembre, verranno presentate **novità** e sorprese legate al vastissimo **mondo dell'acqua**. Quest'anno i festeggiamenti saranno addirittura doppi! Il Porte Aperte vuole infatti essere un'occasione anche per celebrare, insieme a tutti i visitatori, uno straordinario traguardo degno di nota: **l'80° anniversario di Culligan!** Una multinazionale americana nata a Chicago nel 1936 che, grazie alla realizzazione di impianti di altissimo livello, si posiziona, in breve tempo, come il **Leader indiscusso nel Trattamento Acqua**.

Focus dell'evento favorire un **uso sostenibile dell'acqua del rubinetto**, con un'azione **green**, attraverso la quale l'azienda vuole sensibilizzare i consu-

matori ad un'etica ambientale che sia pienamente rispettosa del mondo in cui viviamo, grazie alla **riduzione dei rifiuti in plastica**.



La sede di Massa e Cozzile resterà aperta durante questo week end con **orario continuato dalle 10.00 alle 19.00**, durante il quale, gli ospiti potranno dissetarsi gustando **acqua pura, liscia o frizzante, a temperatura am-**

biente oppure fresca, rigorosamente erogata dai prodotti Culligan, che daranno sfoggio della loro bellezza in tutte le Showroom. Acqua pura, non solo da bere e per cucinare, ma anche in grado di proteggere e **salvaguardare gli elettrodomestici** e consentire un ri-



sparmio economico sulle bollette di casa. Culligan vuole offrire proprio a tutti la possibilità di avere un'**acqua buona e senza calcare** direttamente dal proprio rubinetto, dando l'opportunità di acquistare, durante l'evento, un sistema di filtrazione o un impianto di addolcimento al **prezzo più basso dell'anno!** In ogni sede verrà allestito uno sfizioso buffet e verranno consegnati fantastici regali a tutti i partecipanti. Culligan, Leader mondiale nel Trattamento Acqua, è in grado di offrire soluzioni su misura, per target diversi: dagli impianti ad uso domestico, ai grandi sistemi destinati all'industria e al settore ospedaliero, fino ad arrivare alla realizzazione di piscine di altissimo livello. Le tecnologie all'avanguardia, l'eccellente servizio di assistenza e la costante attività di ricerca, fanno di Culligan un punto di riferimento nel settore del trattamento acque, dal 1936.

**Culligan Via Mazzini 11
Zona industriale Massa e Cozzile
telefono 0572.90861**





CULLIGAN

LEADER MONDIALE NEL TRATTAMENTO ACQUA

COMPIE 80 ANNI E REGALA IL PREZZO PIU BASSO DELL'ANNO

SU TUTTA LA LINEA DEI PRODOTTI DOMESTICI



**Ti aspettiamo sabato 12 e domenica 13 novembre
dalle 10.00 alle 19.00
con un delizioso buffet e uno splendido omaggio**

via Mazzini, 11 zona industriale
MASSA E COZZILE tel. 0572.90861



Abetone e Doganaccia: l'inverno della Montagna Pistoiese

LE PISTE PIÙ BELLE DELL'APPENNINO TOSCANO

La temperatura sta già calando, l'Appennino ha già visto la prima spolverata di neve che lascia ben sperare gli appassionati di neve di tutta la Toscana e non solo. L'immaginazione dei più smaniosi dello sci non può che andare ai due comprensori dell'Appennino pistoiese: Abetone e Doganaccia di Cutigliano.

Entrambe si trovano a poco più di un'ora di auto da Firenze, mentre da Pistoia le due località si raggiungono in circa 55 minuti. L'Abetone è certamente la stazione di sci per eccellenza per tutti i toscani e non solo. Impareggiabile è la vista che si gode dalla vetta del Monte Gomito, punto più alto della stazione, a ben 1930 metri sul livello del mare: nelle giornate di sole lo sguardo arriva fino alla Corsica e rivolgendosi a nord alle vette innevate di Alpi e Prealpi. Uno spettacolo per gli occhi! Sciare all'Abetone vuol dire spaziare su 50 chilometri



di piste, che si snodano su diversi versanti con caratteristiche molto varie. Sia lo sciatore in erba che il discesista provetto possono divertirsi sciando lungo le piste del comprensorio: dagli ampi pendii del Monte Gomito con le "Zeno", ai boschi secolari delle Regine e della Selletta, l'ambiente alpino della Val di Luce, i ripidi muri delle piste Coppi al Pulicchio. Ce n'è per tutti i gusti!

In paese ancora oggi due piramidi ricordano il Granduca di Toscana e il Duca di Modena, che alla fine del '700 costruirono la strada che mise in comunicazione attraverso questo passo di montagna i loro due stati. La stazione sciistica di Abetone si chiama ufficialmente "Comprensorio Abetone Multipass". In totale conta 50 chilometri di piste, 21 impianti di risalita con una portata oraria di 23mila p/h, che permette di evitare le fastidiose code ai tornelli. E se la dama bianca si fa attendere, niente paura:

CIONI SPORT

Abbigliamento e attrezzature sportive dal 1979

PROMOZIO-NEVE
COMPLETI SCI
SCARPONI - SCI - CASCHI
SCONTI DEL 40%- 50%
FINO AL 10 DICEMBRE

UZZANO (Pistoia)
via Francesca Vecchia, 6
tel. 0572.451127
fax 0572.451127





Pescia



Alberghi



Ponte all'Abate

PASTICCERIA Mariani dal 1978

Ciocolateria e Pralineria **PRODUZIONE PROPRIA**

#DoveCèMarianiCèAmore..... e Magia!



Via Provinciale Lucchese
c/o Centro Commerciale
Ponte all'Abate, 184
PONTE ALL'ABATE
telefono 0572.429086

Via Alberghi
ALBERGHI Pescia
telefono 0572.444035

Via Amendola, 30
PESCIA
telefono 0572.476996

le piste seguono un programma di innevamento programmato sull'80% del comprensorio. Ad Abetone ci sono anche di piste per sci di fondo e di ben due snowpark.

La stazione è inoltre attrezzata per lo sci per i diversamente abili.

Non da meno è il comprensorio della Doganaccia, luogo ideale per passare una settimana bianca all'insegna del benessere e del freddo pungente che rigenera facendo sport in alta quota. Il comprensorio sciistico della Doganaccia, nel comune di Cutigliano si articola su circa 10 chilometri di piste. La Doganaccia è accessibile comodamente dal paese di Cutigliano grazie ad una funzionale funivia. All'arrivo si trova il Campo Scuola per principianti servito da uno skilift. Lo stesso skilift serve anche la pista Tre, la Due e la Chierroni. Lo skilift del Faggio di Maria permette invece di raggiungere la seconda parte della pista omonima e la seconda parte della cosiddetta "Direttissima". Grazie all'innevamento programmato la sciabilità è garantita su tutto il comprensorio. Si entra a contatto con la natura



negli anelli da sci di fondo che si sviluppano per 2,3 km intorno al Lago San Gualberto e un altro di 3,2 km, in quota, alla Croce Arcana. Molto interessanti anche gli itinerari sci alpinistici che collegano la Croce Arcana al Monte Cornaccio (Corno alle Scale - Rifugio Duca degli Abruzzi - Lago Scaffaiolo). Un tratto del Campo Scuola, sempre servito dal tapis roulant, è adibito per lo sci in tutta sicurezza dei più piccini.

Per scoprire i prezzi, la situazione dell'innevamento, le offerte e tutto ciò che c'è da sapere per sciare sull'Appennino pistoiese, si consiglia i siti www.multipassabetone.it e www.doganaccia2000.it e www.abetone.com. Buona sciata a tutti!



Galli Licio
gioielleria dal 1920

TOUS
jewelers since 1920



Gwyneth Paltrow
PRESENTA
Tender Stories
COLLEZIONE AUTUNNO - INVERNO 16 | 17

VER



concessionario ufficiale

BIBIGI
DAL 1979

LeoPi330

HAMILTON
THE AUTHORITY IN SWISS WATCHES SINCE 1852

swatch

SECTOR

Rosato

MORELLATO
Gioielli da vivere

LOCMAN
ITALY

Poletto

Due for Miles

HOTEL VILLA PATRIZIA

UN OASI DI PACE E TRANQUILLITÀ,
PER TUTTI I GUSTI E TUTTE LE STAGIONI

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

Da allora, seguendo i canoni del turismo e del tempo, Villa Patrizia ha consentito a villeggianti, sportivi e sognatori di avere un rinomato punto di partenza per le mille e una possibilità di svago, riflessione e gioia che la montagna pistoiese sa donare a chiunque, in ogni momento dell'anno, e della vita.

L'Hotel dista 500 mt dal centro storico di Cutigliano e 200 mt dalla funivia Cutigliano-Doganaccia che in 6 minuti conduce in alta montagna, a 1500 mt di altitudine, dove potete non solo sciare ma fare anche meravigliose escursioni nei boschi di Faggio e sul crinale Tosco-Emiliano, da dove si può far viaggiare lo sguardo dal Mar Tirreno alle Alpi.

PROMOZIONE FAMIGLIA 2016/2017 AUTUNNO-INVERNO-PRIMAVERA

DAL 12/09 AL 24/12/2016 DAL 9/01 AL 25/06/2017

La tariffa è a persona e a camera con sistemazione in camera doppia
Trattamento di solo pernottamento e prima colazione "B&B"

1 Notte	€ 34,50 a persona	€ 69,00 a camera
2 Notti	€ 66,00 a persona	€ 132,00 a camera
3 Notti	€ 92,50 a persona	€ 185,00 a camera
4 Notti	€ 110,00 a persona	€ 220,00 a camera
5 Notti	€ 110,00 a persona	€ 220,00 a camera

*1 notte in regalo su 5 (paghi solo 4 notti + 1 in regalo)

6 Notti	€ 137,50 a persona	€ 275,00 a camera
---------	--------------------	-------------------

*1 notte in regalo su 6 (paghi solo 5 notti + 1 in regalo)

7 Notti	€ 165,00 a persona	€ 330,00 a camera
---------	--------------------	-------------------

*1 notte in regalo su 7 (paghi solo 6 notti + 1 in regalo)

Convenzione con ristoranti e pizzerie locali per cena

PROMOZIONE PIANO FAMIGLIA

Bambini e Ragazzi da 0 a 14 anni GRATUITI

Terzo, Quarto e Quinto Letto

**CONVENZIONE CON NOLEGGIO PRESSO
"LA DOGA SPORT":**

sci, racchette, ciaspole, scarponi, caschi...

Prezzi speciali per soggiorni

da Natale 2016 a Befana 2017
e cenone di fine anno 2016-2017

Per chi prenota entro il 30/11
con il codice TG52
SCONTO del 10%
per le FESTE DI NATALE



Villa
PATRIZIA

CUTIGLIANO

viale Europa, 9 (Pistoia)
telefono e fax 0573.68024
telefono 348.5296288
www.hotelvillapatrizia.it
giulianotonarelli@libero.it

Sci: rinforzati le gambe con il pilates

Prof. Daniele Sorbello

Dello sci ci sono due versioni con caratteristiche molto differenti tra loro: lo sci di fondo o sci nordico e lo sci alpino o sci da discesa. Lo sci di fondo si può definire lo sport ideale da praticare a tutte le età; vengono utilizzati più muscoli che in qualunque altro sport e non ci sono sollecitazioni a carico di alcuna parte dell'organismo e, al contrario dello sci da discesa, è eccezionale come allenamento aerobico.

Lo sci alpino è un validissimo sport ricreativo che combina tecnica, abilità, rapidità di riflessi e coordinamento di movimenti; le necessità maggiori richieste sono: potenza muscolare isometrica e produzione di energia anaerobica. Sia che lo si intraprenda come una gita turistica domenicale o come una disciplina sportiva, è bene avere alle spalle una buona preparazione a secco. Nella ginnastica pre-sciistica, di norma si cerca di rafforzare le fasce muscolari

con particolare attenzione a quelle degli arti inferiori. I continui cambiamenti



di direzione nello sci da discesa, hanno anche la necessità di una buona muscolatura della zona interna lombare.

Con il Pilates si bilanciano i muscoli, si migliora la flessibilità e l'equilibrio e si rafforza la muscolatura interna della zona lombare. Migliorerete la vostra reazione in ambiente di superficie imprevedibile come gobbe e nel fuoripista, vi sentirete a vostro agio e sicuri di voi stessi.

Per fare in modo che la settimana bianca o il week-end sugli sci siano un'esperienza piacevole, è bene iniziare a prepararsi prima, perché senza allenamento si rischia di incappare in spiacevoli inconvenienti. Il Pilates vi permette di mantenere il vostro corpo dinamico. Grazie ai nostri programmi di allenamento potrete rinforzare la schiena, potenziare la muscolatura, rendere più mobili le articolazioni e migliorare l'equilibrio. Tutti elementi che vi saranno utili per un'ottima sciata. Vi aspettiamo nel nostro studio per proporvi il programma di allenamento più adatto alle vostre esigenze!



Pilates Club
CHANGE YOUR LIFE

alleniamo il tuo futuro



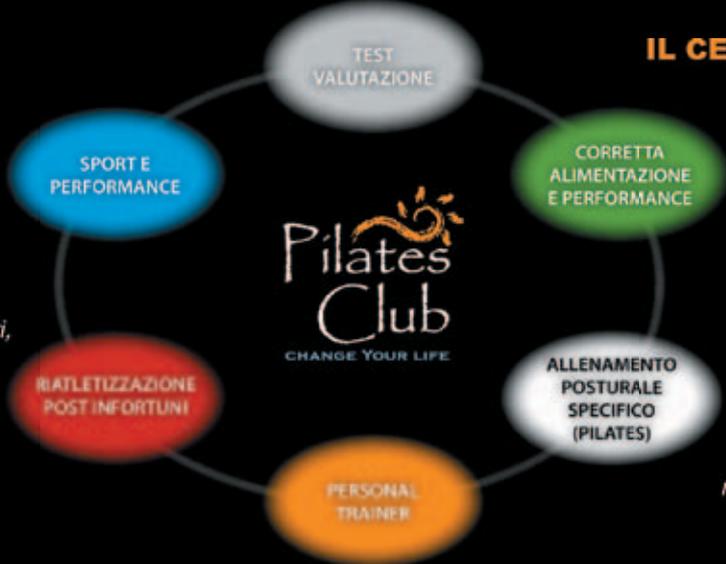
Pilates Club
CHANGE YOUR LIFE

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)*



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

10 Regole per sciare meglio!

a cura di Anna Di Grazia Gambarini

Appuntamento neve. Arriva Novembre e noi, popolo della montagna, siamo già pronti a partire con il primo fiocco di neve.

Cerchiamo, quest'anno, di mettere a fuoco quelle che possono essere le regole da seguire per divertirci senza problemi.



La preparazione fisica. Il ginocchio è l'articolazione più sollecitata con un 25% di infortuni; seguono ferite alle

spalle (20%), arti inferiori, piedi e testa (15%). Quindi 1ª regola preparazione fisica, fatta in casa o/e in palestra, per strada ma non sul divano....prima che arrivi la neve.

Scaldarsi e non eccedere. La muscolatura ha bisogno di scaldarsi per divertirsi; non eccedere...a fine giornata fermarsi una pista prima, ossia l'ultima pista è la penultima. DOSARE LE PROPRIE FORZE.

L'alimentazione. Un buon apporto calorico e una dieta ricca di carboidrati sono i migliori compagni di avventura per divertirsi; senza dimenticare di bere tè caldo e mangiare frutta secca ad alto contenuto calorico.

Il meteo. Importante non trascurare gli stati di allerta e i divieti, in particolare per quello che riguarda le valanghe.

Sicurezza. Indispensabile per chi pratica sci-alpinismo avere sempre con sé, ARVA (dispositivo elettronico di ricerca in valanga), PALA e SONDA.

Casco. Metterlo sempre, protegge dai colpi di sole e dai traumi.



Protezione. Gli occhiali da sole e la protezione per la pelle, le labbra in par-



Arte Oro

Gioielli



LABORATORIO ORAFO - OREFICERIA - COMPRO ORO

**ACQUISTO ORO ARGENTO PREZIOSI MONETE
CONTANTI O PERMUTA MASSIMA VALUTAZIONE!**

**QUALITÀ E CORTESIA
SONO LA NOSTRA FORZA!**

CASIO

UNOAERRE
ITALIAN JEWELLERY

via Provinciale Lucchese, 272

Santa Lucia - UZZANO

Tel. 0572.453306

arte.osrl@gmail.com

 arteoro gioielli


L'ARGENTO DAL 1978


GABOR
SINCE 1988 SINCE 1987


HOOPS®


Lo Favolo



ticolare, per evitare danni da raggi ultravioletti ed herpes labiale.

L'abbigliamento. Procurarsi un abbigliamento adeguato perché... NON



ESISTE BUONO O CATTIVO TEMPO MA SOLO BUONO O CATTIVO EQUIPAGGIAMENTO (cit Robert Baden Powell). Quindi assicurarsi di avere una tuta traspirante che assorba il sudore e ripari dal vento freddo e che mantenga una buona termicità.

Bambini. Non portare i bambini nello zainetto sulla neve. Loro non si muovono e sono ad alto rischio di congelamento e assideramento.

Cadute. Ultima regola, ma solo per comodità, in caso di caduta i maestri di sci consigliano di lasciarsi andare per di-

minuire i rischi di fratture e distorsioni. Anche saper cadere è un arte... Buona neve e buon divertimento.

Anna Di Grazia Gambarini Insegnante di educazione fisica, aerobica, step, acquaerobic, slide, body sculpt, corpo libero e Personal Trainer. Insegnante di psicomotricità alle scuole elementari. **Dal 1988 collabora con lo sci club Pinocchio di Pescia effettuando corsi di presciistica per adulti, agonistica per bambini e ragazzi.**



Vieni a scoprire la nuova
collezione autunno inverno
2016/2017



Piazza Mazzini, 82 PESCIA telefono 0572.477065

Caffè Pasticceria di Pietro Maccioni
La Loggia
since millenovecentosessantasette



Maccioni
Pasticceri dal
1967

Una Doppia Bontà'!



*Produzione
Propria*



via Biscolla, 15 MASSA E COZZILE telefono 0572.090488
via Romana, loc. Palandri ALTOPASCIO (Lucca) telefono 0583.264016

ALLA **SULAWESI** SI VIAGGIA ANCHE IN GRUPPO!

Ti accompagniamo all'aeroporto,
al porto e anche in vacanza!

VIAGGIO DI GRUPPO A FUERTEVENTURA!!!
DAL 6 AL 13 MARZO 2017

VILLAGGIO ALPICLUB CORRALEJO VILLAGE



SOGGIORNO FORMULA TUTTO INCLUSO, ACCOMPAGNATORE E TRASFERIMENTO IN AEROPORTO DALLA TUA CITTA'!!!

ZANZIBAR
Viaggio di gruppo ...
con trasferimento in bus all'aeroporto

8 giorni / 7 notti
17/25 Gennaio

VILLAGGI BRAVO



Costa
CROCIERE

MINICROCIERA DI GRUPPO

DAL 5 AL 9 APRILE 2017

SAVONA - MARSIGLIA - BARCELONA

BEVANDE, ACCOMPAGNATORE E TRASFERIMENTO DALLA TUA CITTA' TUTTO INCLUSO!!!



Per ogni informazione
ti aspettiamo in agenzia

SULAWESI

viaggi e turismo



via Circonvallazione, 65 BUGGIANO
telefono 0572.318485 - 0572.318090

www.sulawesiviaggi.it



Fatti trasportare dalla Magia del Natale

Bolzano e Merano	2gg	da € 155,00
Vitipeno, Brunico e Bressanone	2gg	da € 155,00
Innsbruck e il Museo Swarovsky	2gg	da € 160,00
Innsbruck, Vipiteno e Bolzano	2gg	da € 160,00
La Svizzera	3gg	da € 375,00
Innsbruck, Bolzano e Merano	3gg	da € 285,00
Salisburgo e Innsbruck	3gg	da € 285,00
Monaco e Rosenheim	3gg	da € 285,00
Friburgo e Colmar	3gg	da € 285,00
Provenza e la festa delle luci a Lione	4gg	da € 430,00
Norimberga e la Strada Romantica	4gg	da € 380,00
Gran Tour dei Mercatini in Tirolo	4gg	da € 370,00
Avvento in Puglia e Basilicata	4gg	da € 425,00

E... MOLTO ALTRO ANCORA!

Tre, due, uno... si parteee!

28/12-04/01 Andalusia "special 2x1"	8gg	€ 1.199,00
28/12-03/01 Madrid "special 2x1"	7gg	€ 1.099,00
28/12-01/01 La Croazia "special 2x1"	5gg	€ 769,00
28/12-01/01 La Puglia	5gg	da € 595,00
29/12-02/01 Praga "la città magica"	5gg	da € 555,00
29/12-02/01 Barcellona "special 2x1"	5gg	€ 895,00
29/12-01/01 Il Lago di Costanza	4gg	da € 475,00
29/12-01/01 La Calabria	4gg	da € 495,00
29/12-01/01 La Basilicata	4gg	da € 495,00
29/12-01/01 Marche e Abruzzo	4gg	da € 525,00
30/12-02/01 Budapest	4gg	da € 510,00
30/12-02/01 Vienna "la città imperiale"	4gg	da € 530,00
30/12-01/01 Salisburgo e i laghi	3gg	da € 385,00
30/12-01/01 Il Cilento	3gg	da € 410,00
30/12-01/01 Il Molise	3gg	da € 420,00
30/12-01/01 Minicrociere: Costa Azzurra e Corsica	3gg	da € 350,00
31/12-01/01 La Romagna	2gg	da € 245,00
31/12-01/01 Caserta e Napoli	2gg	da € 290,00

E... MOLTO ALTRO ANCORA!



SULAWESI



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



Seguici su facebook!!
I Viaggi del Cavallino

VIVI E CONDIVIDI EMOZIONI... CON I VIAGGI DEL CAVALLINO SEI SEMPRE IN COMPAGNIA!

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



ILLUSTRAZIONE DI ANDREA SILVESTRI



**EVENTI NATALIZI
FOLKLORE E TRADIZIONE**



FIERE & MOSTRE MERCATO



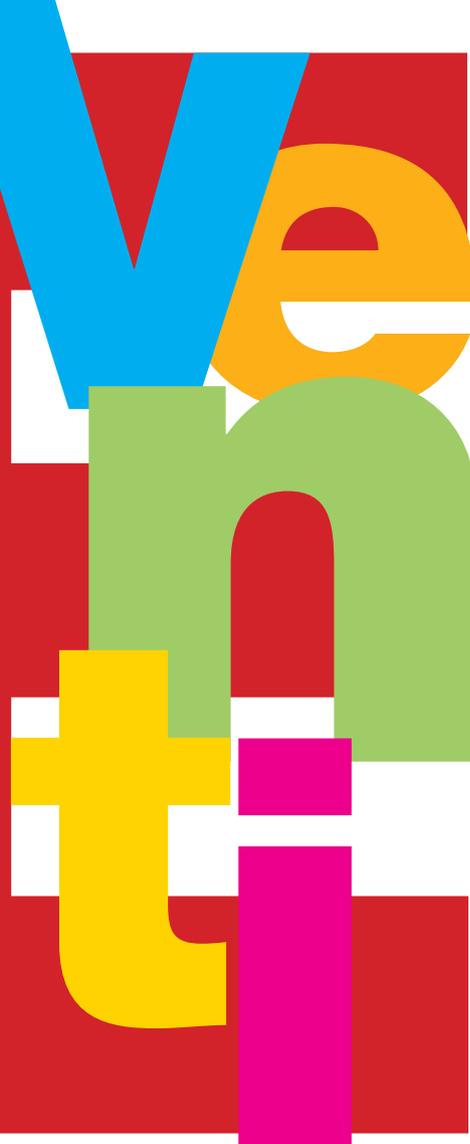
**MUSICA, SPETTACOLI & EVENTI
CULTURALI**



EVENTI DEL SAPORE

EVENTI SPORTIVI

MERCATI ED OCCASIONI



EVENTI NATALIZI, FOLKLORE & TRADIZIONE

4 novembre-6 gennaio

MONTECATINI TERME CITTÀ DEL NATALE

Dove: Montecatini Terme (PT)

Quando: 4 novembre-6 gennaio

Per info: vedi spazio da pag.82 a pag. 85

5 novembre-26 dicembre

IL PAESE DI BABBO NATALE

Dove: Chianciano Terme (SI)

Quando: 5 novembre-26 dicembre

Per info: www.paesedibabbonatale.it

info@paesedibabbonatale.it Tel. 392.6837759, dalle 10 alle 20

Chianciano Terme in inverno si trasforma nella Città del Natale. Sono tantissime le attrattive per grandi e piccini: oltre alla magnifica abitazione di Babbo Natale la cittadina termale ospita la pista su ghiaccio, la pista di Go Kart, il World of Dinosaurs, e per la prima volta anche, novità 2016, anche la Ruota Panoramica oltre ai pittoreschi mercatini di natale. Inoltre i visitatori possono percorrere la città grazie ad un inconfondibile Polar Express.

Tutto questo trasforma la città in un grande calei-

doscopio luccicante, dalle atmosfere fiabesche e dove ogni famiglia potrà vivere l'autentica atmosfera del Natale.

13 novembre

FESTA DEL RINGRAZIAMENTO

Dove: Bagni di Lucca (LU) - Fornoli

Quando: 13 novembre

Per info: www.prolocobagnidilucca.it turismobagnidilucca@gmail.com Tel. 0583.805745

La festa ha radici molto antiche e celebra la fine della stagione agreste e l'inizio di quella invernale. Durante la Messa al momento dell'offerterio ragazzi e ragazze vestiti con i tipici abiti dei contadini portano all'Altare i frutti del raccolto in segno di ringraziamento per il raccolto ottenuto. Terminato il rito religioso il parroco impartisce la benedizione ai mezzi agricoli che i partecipanti hanno portato nel piazzale adiacente la Chiesa. Negli anni si è radicata un'altra tradizione quella della sfilata degli stessi mezzi agricoli da Fornoli fino al Capoluogo e viceversa. Segue il pranzo di al quale convivono tutti i partecipanti presso i locali della sala parrocchiale ed i vari ristoranti del paese. Ultimamente, la manifestazione è corredata da stand gastronomici, intrattenimenti musicali, di-

mostrazioni di tiro con la balestra, sculture in legno realizzate con motosega e mostra dei lavori delle scuole primarie.

13 novembre-18 dicembre

IL MAGICO PARCO DI NATALE

Dove: Campi Bisenzio (FI)

Quando: 13 novembre-18 dicembre

Per info: www.ilmagicoparcodinatale.it

Nel suggestivo interno della Rocca Strozzi, in una magica atmosfera Babbo Natale vi aspetta con i suoi sbuffi e le sue dolci risate. Gli amanti delle rievocazioni sulla natività potranno inoltre ammirare il paesaggio bucolico illuminato da luci tenui e suoni armoniosi dove si svolgerà il presepe incantato. Un balzo indietro nel tempo grazie anche alla passeggiata nell'antica dimora medievale. Il Magico Parco di Natale offre alle famiglie un luogo dove immergersi nell'atmosfera e nella magia del Natale in uno spazio a misura di bambino che, con i suoi genitori e ai suoi nonni, può sbizzarrirsi e lasciarsi incantare dal magico parco e dalle sue scenografie uniche tra le mura dell'antica rocca. Aperto dalle ore 15,00 alle ore 19,00.

19 novembre-8 gennaio

VILLAGGIO DI NATALE DI MONTEPULCIANO



Dove: Montepulciano (SI) – Borgo storico **Quando:** 19 novembre-8 gennaio

Per info: www.natalemontepulciano.it organizzazione@natalemontepulciano.it

Dopo il successo dell'edizioni precedenti, l'evento natalizio organizzato nell'affascinante borgo della Toscana si ripropone con un grande Mercatino di Natale di 70 casette di legno e con un nuovo Castello di Babbo Natale di 1000mq. La Fortezza medievale, a pochi passi da Piazza Grande, rinominata "Castello di Babbo Natale", continuerà ad essere il punto di attrazione per grandi e piccini. Sono più di 1000mq gli spazi al coperto addobbati per l'occasione nei quali sarà possibile scoprire dove vive Babbo Natale con i suoi elfi, preziosi aiutanti, visitando: la cucina magica, lo studio per scrivere le letterine, il giardino d'inverno dove si trova la slitta e dove riposano le renne, la mitica stanza del trono, dove i bambini incontreranno il "vero" Babbo Natale" e potranno imbucare la letterina nel marchingegno fatato. Inoltre sarà possibile visitare anche la "Fabbrica del Giocattolo", ovvero il magazzino segreto dove vengono creati e custoditi i numerosi giocattoli. Nelle altre stanze del Castello verranno organizzate attività di animazione e laboratori creativi: spettacoli di magia, lavorazione del legno, laboratori manuali e creazione di addobbi natalizi mentre nel giardino del Castello si potrà fare un giro sui docili pony oppure pattinare sul ghiaccio

sulle note di musiche natalizie. A pochi metri dalle mura del Castello di Babbo Natale, in Piazza Grande, in Via San Donato, via del Leone e in piazzetta Danesi, terrazza naturale sulla splendida Val D'Orcia, si respira atmosfera natalizia con il caratteristico Mercatino di Natale. Ben 70 casette di legno addobbate per l'occasione, offriranno una vasta scelta per le vostre idee regalo: decorazioni natalizie, candele, ceramiche artigianali, abbigliamento, pelletteria, artigianato locale e tanto altro ancora. L'offerta di prodotti soddisferà anche i vostri palati con le proposte di prodotti alimentari, gustosi dolci locali e il famoso vino Nobile di Montepulciano. Prevista anche un'area food con cibo locale e un'antica giostra a cavalli.

24-25 novembre

RITO DELLA FOCARAZZA

Dove: Roccalbegna (GR) – Loc. Santa Caterina

Quando: 24-25 novembre

Per info: Tel. 0564.989032

La notte del 24 si celebra la Focarazza: festa del fuoco in ricordo del martirio di Santa Caterina. Sulla collina che domina il paese avviene il rito con le fiamme che avvolgono la catasta ed illuminano suggestivamente la campagna circostante, poi i Rioni si contenderanno lo "stollo". Il giorno seguente (il 25 novembre) la festa prosegue con la processione ed il rito apotropaico del ta-

glio e distribuzione dello "stollo".

25 novembre-26 dicembre

MERCATINI DI NATALE AD AREZZO VILLAGGIO TIROLESE

Dove: Arezzo – Piazza Grande

Quando: 25 novembre-26 dicembre

Per info: Confcommercio Arezzo

Tel. 0575.350755

Arezzo ospita in piazza Grande la seconda edizione del Mercatino tirolese, su iniziativa di Confcommercio con il patrocinio del Comune di Arezzo. Trentadue gli stand, che resteranno aperti al pubblico tutti i giorni con orario continuato dalle 10 alle 21. A gestire gli stand alcuni operatori tirolesi doc, veterani dei mercatini natalizi, che si sono uniti per esportare il formato in Italia. Le loro aziende sono presenti ormai da molti anni nei mercati di Salisburgo, Merano e Bolzano. Ad Arezzo porteranno le loro piccole e graziose casette di legno per la vendita di prodotti alimentari e artigianali tipici del Tirolo italo-austriaco: stelle alpine, pantofole in lana cotta, morbidi peluche, tovagliato tirolese, gioielli e bigiotteria, palline e altre decorazioni natalizie per la casa, candele, tazze e teiere, oltre a speck, brezen, strudel, liquirizie e cioccolato e altre specialità. In più, nella parte alta della piazza ci sarà uno spazio attrezzato per la ristorazione, dove saranno serviti piatti tipici caldi come i ca-



EVALUNA

Centrobenessere

presenta

KLOTHO: L'ELISIR DELLA GIOVINEZZA

Il nome risale alla mitologia greca: Klotho era una delle parche che tesseva il filo della vita. Oggi è un **principio attivo** capace di **prolungare la vita delle cellule** e combattere i disturbi legati all'invecchiamento cutaneo.

Pionieri in questo campo ed inventori dei **peeling fotodinamici**, i **Laboratoires Renophase** ne hanno potenziato gli effetti in grado di **fermare i segni del tempo**, riducendo numero e profondità delle rughe abbinandola ai **LED**.

La luce rossa dei Led **aumenta l'energia interna della cellula** e di conseguenza la sua capacità di **riparazione e rigenerazione** del tessuto cutaneo.

**VUOI RIVOLUZIONARE LA PELLE DEL TUO VISO?
PRENOTA SUBITO L'INNOVATIVO**

"TRATTAMENTO FOTODINAMICO"
NESSUNA PROMESSA, SOLO RISULTATI!



MANIFESTAZIONI ED EVENTI MONTECATINI CITTÀ DEL NATALE

Dal 4 Novembre al 6 Gennaio la magia del Natale torna ad avvolgere Montecatini Terme, i suoi stabilimenti termali, i suoi centri di interesse, i suoi parchi e i suoi edifici storici. Montecatini Città del Natale è una manifestazione che coinvolge il territorio montecatinese tout court, dalle vie del centro cittadino con i mercatini, le parate del Natale e i ristoranti e i locali addobbati a festa, agli stabilimenti termali, con la possibilità per i genitori di fare un bagno nelle acque termali con i propri figli all'interno delle Terme Redi, e che trasformerà completamente la città per il periodo delle feste natalizie (ed anche molto prima). Colori, suoni, musica, attrazioni, un'atmosfera quasi da luogo incantato per un'iniziativa che riproduce e il mondo fiabesco delle creature natalizie in tutte le sue mille sfaccettature e che ogni giorno per due mesi proporrà eventi pensati appositamente per tutta la famiglia, con tante conferme ma anche qualche novità rispetto all'edizione 2015/2016. L'inaugurazione di Montecatini Città del Natale versione 2016 è fissata per sabato 5 Novembre alle ore 17.00 in Piazza del Popolo. www.cittadelnatale.it

Le tradizioni sono le radici del Natale e delle feste natalizie e anche Montecatini Città del Natale ha le sue. La più importante è La Casa di Babbo Natale all'interno delle Terme Tettuccio e Tamerici, e anche quest'anno tutto partirà da lì, ovvero dalla location storica del Natale a Montecatini Terme, dove

sarà allestita la ricostruzione della casa di Santa Claus più famosa in Italia e non solo. www.lacasadibabbonatale.it Leggende natalizie vogliono che intorno alla casa di Babbo Natale si muovano strane creature come elfi e gnomi: a pochi metri da La Casa di Babbo Natale, all'interno del Minigolf Montecatini, anche quest'anno ci si potrà imbattere ne "Il Bosco degli Elfi", che sbucano da ogni angolo per far divertire i bambini e far loro scoprire il mondo in cui vivono, trasformandoli in elfi provetti, con tanto di cappello e diploma. www.ilboscodeglielfi.it



La magia di Natale arriva anche ad alta quota: prendendo la storica Funicolare si arriva a Montecatini Alto, palcoscenico naturale di tanti personaggi delle fiabe che i bambini potranno incontrare grazie a "Il Piccolo Regno Incantato", evento confermatissimo all'interno della rassegna dopo il grande successo riscontrato nella scorsa edizione www.ilpiccoloregnoincantato.com

A fare invece il loro esordio nella lunga lista di attrazioni di Montecatini Città del Natale saranno il "Villaggio dei bambini", un parco completamente dedicato al divertimento dei più piccoli tra gonfiabili, giostre e il grande ca-

stello di Frozen, che prenderà il posto del Parco Giochi Termeland, e la nuova Ruota Panoramica del Natale, la quale sorgerà proprio davanti al Municipio. Anticamera perfetta per il lunapark Natale in Giostra, il quale offrirà sano divertimento nel bel mezzo della pineta cittadina. E se la Pineta si potesse raggiungere in sella ad un bellissimo pony? Ecco "I Pony di Babbo Natale", un'esperienza unica per grandi e piccoli. A



garantire la possibilità di spostarsi all'interno della Città del Natale sarà invece un altro mezzo, ovvero il classico Trenino del Natale, il mezzo più amato dai piccoli visitatori di Montecatini Terme. Inoltre, fuori dal centro cittadino di Montecatini Terme, due eventi imperdibili: al Mondolandia Village in zona Ipercoop sarà aperta per tutto il periodo delle feste una bellissima mostra di dinosauri con il "Borromeo Park- Dinosauri a Natale", mentre a Collodi (che sarà raggiungibile facilmente grazie a un servizio navetta), ad aspettare i visitatori ci sarà lo storico Parco di Pinocchio, la casa del più famoso burattino del mondo.

EVENTI TEATRALI

TEATRO VERDI

Riparte col botto la stagione teatrale al "Verdi". A Novembre ad illuminare il palcoscenico del teatro montecatinese almeno tre ospiti d'eccezione: la prima sarà Virginia Raffaele, che con i suoi personaggi più popolari (Ornella Vanoni, Belen Rodriguez, il Ministro Boschi, la criminologa Bruzzone e tante altre ancora) darà vita a due serate di comicità pura giovedì 3 e venerdì 4 novembre. Due date per quella che è diventata a tutti gli effetti la comica e imitatrice italiana numero uno, come ha dimostrato anche con alcuni pezzi di bravura all'ultimo Festival di Sanremo, portando in



scena per esempio una esilarante e applauditissima Carla Fracci.

L'altro appuntamento è fissato per quello con Federico Buffa, ex giornalista di Sky e grandissimo esperto di basket Nba: lo storyteller sportivo reso celebre dalle Storie Mondiali che con il suo spettacolo "Le Olimpiadi del 1936" da un anno e mezzo sta facendo il giro dei teatri di tutta Italia, riscuotendo peraltro un grande successo soprattutto fra i più giovani.

Venerdì 18 novembre sarà finalmente il turno di Montecatini Terme, per la prima assoluta di Buffa nella città termale. Infine giovedì 24 novembre al Teatro Verdi arriverà Rafael Gualazzi per il suo "Love Peace Tour", il tour che prende il nome dal disco omonimo e anticipato in radio dal singolo "L'estate di John Wayne", un brano versatile ed originale che si tuffa in sonorità R'n'B ed echi vintage. Gualazzi sarà accompagnato da una eccezionale band: sei musicisti (alcuni anche coristi) tutti polistrumentisti con una sezione fiati composta da tromba, sax e trombone ed una sezione ritmica con chitarra, contrabbasso (o basso elettrico), batteria, e Raphael che si alternerà tra piano e tastiera.

Per maggiori informazioni sul programma del mese e l'acquisto dei biglietti visitare il sito www.teatroverdimontecatini.it

EVENTI SPORTIVI

BASKET, UN NOVEMBRE INTENSO PER LA CAPOLISTA MONTECATINI

Montecatini Terme Basketball, la nuo-



va denominazione della società cittadina, dopo un ottobre di ottimi risultati che l'hanno proiettata in testa alla classifica del campionato di serie B, torna a giocare per due volte al Palaterme di fronte al proprio pubblico. Domenica 6 novembre alle 18 ancora un sentito derby per le sfere alte contro Cecina: la ex squadra di Federico Campanella arriverà a Montecatini per tentare un pericoloso sgambetto. Domenica 20 alle 18 sarà invece la volta di Montecatini-Varese, valida per l'ottava giornata di campionato. A dicembre sarà poi ancora grande basket in altre due partite casalinghe, con Pino Firenze e Piombino.

CULTURA

PROGETTO MAPPE

Parte a novembre il progetto "MAPPE": sette realtà museali del territorio (Museo civico archeologico di Larciano, Mu-

seo San Michele di Massa, Museo della Città e del Territorio e MAC, N di Monsummano Terme, M.O.C.A. di Montecatini Terme, Gipsoteca "Libero Andreotti" e Museo della Carta di Pescia) si uniscono in un progetto culturale che punta alla creazione di un sistema museale coordinato e alla messa in rete di una app per telefoni cellulari per la promozione e la valorizzazione delle proprie collezioni e delle bellezze artistiche presenti nel territorio della Valdinievole. Obiettivo che verrà perseguito anche tramite l'organizzazione di eventi, mostre e "open days" rivolti a tutta la famiglia. Al M.O.C.A. di Montecatini Terme gli "Appuntamenti per adulti e famiglie" sono previsti per domenica 27 novembre, con un open day che vedrà la visita guidata alla mostra "I Tesori della Valdinievole" alle 10.30 e a seguire alle 16.30 l'incontro "De Chirico e Montecatini" a cura di Silvia De Paolo. Interessante anche l'iniziativa "Faccio un salto al museo", pensate per un pubblico over 65: l'associazione Le Macchine Celibi domenica 6 e sabato 26 novembre dalle 17.30 alle 18.30 guiderà i visitatori alla scoperta delle ricchezze del museo montecatinese. Per info e prenotazioni contattare il numero: 3667529702.

Dopo il successo dei primi quattro incontri settembrini, domenica 13 novembre e domenica 20 novembre tornano al M.O.C.A. le "Colazioni ad Arte!", un'occasione in più per ammirare le collezioni presenti all'interno della Galleria, magari sorseggiando un tè o un caffè e assaporando della buona pasticceria montecatinese.

Linea diretta con le terme

Fanghi e bagni termali

Fanghi e bagni termali per la cura dei dolori e non solo: la cura è efficace per molti disturbi e svolge funzione disintossicante, rimineralizzante per l'organismo e antinfiammatoria su ossa, articolazioni e cartilagini, anche chi soffre di patologie cutanee può trarne effetti positivi. La temperatura di applicazione del fango è 47 gradi e dopo l'impacco si effettua il bagno in vasca con acqua Leopoldina a 38°. Il tratta-

mento completo è riconosciuto dal SSN ed è quindi prescrivibile dal medico di base. Per informazioni chiamate lo 0572/7781 o scrivete a info@termemontecatini.it.



La Mappa della Città del Natale



IL BOSCO DEGLI ELFI MINIGOLF

MONTecatINI TERME
Città del Natale

LUNA PARK DI NATALE

MONTecatINI ON ICE

LA CASA DI BABBO NATALE TERME TETTuccio

I PONY DI BABBO NATALE

LA CASA DI BABBO NATALE CASTELLO TAMERICI

TERME @ NATALE TERME EXCELSIOR

IL MERCATINO DEL GROCCO

BORGO DI NATALE

NATALE AL TEATRO TEATRO VERDI

RUOTA PANORAMICA VIALE VERDI

NAVETTA GRATUITA MONTecatINI ALTO

PARCO GIOCHI TERME LAND

TERME LAND CASTELLO DI FROZEN

LA CASA DELLA BEFANA VIALE MANZONI

TERME @ NATALE TERME REDI

BLUBUS PER MONTecatINI ALTO

STAZIONE FS MONTecatINI CENTRO

PISTA GO KART MY KART

BORROMEO PARK I DINOSAURI

LA FUNICOLA
IL PICCOLO RE INCANTATO

STAZIONE MONTecatINI

Terminal Bus

P

MONTECATINI ALTO



**IL PICCOLO REGNO INCANTATO
MONTECATINI ALTO**

**NAVETTA GRATUITA
MONTECATINI**

**BLUBUS PER
MONTECATINI**



www.cittadelnatale.it

LA FUNICOLARE

IL PICCOLO REGNO INCANTATO

ZEN

ALTO

PIAZZA ITALIA

STAZIONE FS
MONTECATINI - MONSUMMANO

VIA U. FOSCOLO



La Casa di Babbo Natale

Il Villaggio degli Elfi - Stab. Tettuccio e Tamerici



Il Bosco degli Elfi

Minigolf, Viale Bustichini



Il Piccolo Regno Incantato

Montecatini Alto



Montecatini on ice - Pattinaggio



Il Parco di Pinocchio

Collodi



Le Terme @ Natale

Terme Redi, Via Manzoni / Terme Excelsior, Via Verdi



Ruota panoramica

Pineta



Luna Park

Pineta



Termeland

Castello di Frozen



Pista Go Kart

My Kart



Borgo di Natale



Il Mercatino del Grocco



I Pony di Babbo Natale

Pineta



Borromeo Park - I dinosauri



Natale al Teatro

Teatro Verdi



La casa della Befana

Viale Manzoni, 28



Navetta Gratuita

Per Montecatini Alto



La Funicolare



Percorso del Trenino

della Città del Natale



Fermate del Trenino



Punto Informazioni

Piazza del Popolo, Viale Verdi, Piazza Italia



Parcheggi

Eccoci alla 3° edizione della Città del Natale, a Montecatini, in Toscana.

Vedrai una città completamente trasformata: Colori, suoni, musica, attrazioni, atmosfera davvero speciale, un luogo incantato. Tutto questo è la **Città del Natale**, Montecatini Terme dal 4 novembre 2016! **La Casa di Babbo Natale**, è la casa di Santa Claus più famosa d'Italia e non solo, alle Terme Tettuccio e alle Terme Tamerici: **location storica** del Natale di Montecatini, tutto nasce da qui! Con laboratori, divertimento e grande atmosfera.

Il minigolf di Montecatini in questo periodo diventa **"Il Bosco degli Elfi"**, che sbucano da ogni angolo per far divertire i bambini, **trasformandoli in elfi provetti**, con tanto di cappello e diploma, ma anche sorprese cioccolato-se e gustose. Grande riconferma per **"Il Piccolo Regno Incantato"**. Il borgo antico di Montecatini Alto, all'interno del suo Castello, diventa **palcoscenico naturale di tanti personaggi delle favole**.

E poi ancora pattinaggio sul ghiaccio con **"Montecatini Terme On Ice"**, il **Parco Giochi di divertimento per bambini Termeland**, con gonfiabili, giochi e il grande **CASTELLO di Frozen**, a ingresso gratuito. Con **"Natale in Giostra"** un grande LUNAPARK e la nuova **"Ruota turistica Panoramica"** viene offerto un sano divertimento nel bel mezzo della pineta cittadina. E al centro del Mercatino di Natale **"Borgo del Natale"** ecco **"I Pony di Babbo Natale"**, un'esperienza unica per i vostri bambini!... Babbo Natale è sempre presente... ma la Befana?! Anche lei protagonista della Città del Natale grazie a **"La Casa della Befana"**, una suggestiva ricostruzione della dimora della simpatica vecchietta. Nella patria delle **Terme**, offerta termale per genitori e bambini alla piscina delle **Terme REDI**. Vicini al centro cittadino **Borromeo Park- Dinosauri a Natale** e la Pista Go Kart di **My Kart**.

Come ci si sposta nella **Città del Natale**? naturalmente a bordo del Trenino del Natale. **Ola!** non ci scordiamo di partecipare alle **Parate del Natale, le band di strada, gli artisti e tutti gli intrattenimenti per le Vie del Centro**.

Che dire... non vediamo l'ora che arrivi il 4 novembre! Ma informati ai punti INFO della Città del Natale. Non ti accontentare di leggere e vieni a conoscere il nostro mondo fantastico. **5 Novembre INAUGURAZIONE, ore 17,00 Piazza del Popolo**. Buona **Città del Natale** a tutti!

Comitato Città del Natale



nederli, la raclette a base di formaggio, la polenta e le polpette tirolesi. Accanto sorgerà una grande baita di ottanta metri quadrati dove gustarsi la birra, al coperto o all'esterno seduti in terrazza proprio come in montagna.

25-27 novembre e 2-4 dicembre

CARRARA CHRISTMAS VILLAGE

Dove: Carrara (MS) – Marina di Carrara Complesso Fieristico **Quando:** 25-27 novembre e 2-4 dicembre

Per info: www.carrarachristmasvillage.it

Carrara Christmas Village è la manifestazione di Carrara Fiere che abbina la terza edizione di "Bimbi in festa" – il Salone dedicato al mondo dei bambini – a "Regali in Fiera", 2° Mostra Mercato dedicata alle novità, le curiosità e le tendenze del Natale. Con Carrara Christmas Village Carrara Fiere ricrea il luogo ideale dove vivere la magia del Natale, il contesto migliore per passare una giornata in famiglia e dedicarsi senza fretta ai regali natalizi, mentre i bambini vengono intrattenuti dai molti eventi e laboratori in programma. Nessuna corsa, il regalo diventa "slow": immersi nelle atmosfere e nelle luci natalizie, sarà possibile trovare il tempo e il modo per pensare ai regali in pieno relax, facendo vivere al contempo momenti magici, ma anche educativi, ai

bambini. L'offerta commerciale nei settori della casa, dello shopping, dell'alimentazione si amplia nella creazione di una vera e propria **mostra mercato natalizia** che – grazie alla presenza dei più svariati settori merceologici – renderà la visita in fiera ancora più interessante e ricca di opportunità di scelta. Ma il vero "plus" di Carrara Christmas Village è la possibilità per mamme, papà e futuri genitori di dedicarsi, oltre allo shopping natalizio, anche alla cura dei propri figli attraverso workshop dedicati e alla possibilità di dialogare con esperti, specialisti, educatori e pediatri per informarsi sulle più attuali tematiche riguardanti l'educazione, la sicurezza, lo sviluppo e i diritti dei bambini. E naturalmente saranno moltissime, anche quest'anno, le iniziative che regaleranno momenti unici a grandi e piccoli, grazie alle aree speciali a loro dedicate: animazione, ambiente e animali, gioco, sport, laboratori didattici e creativi, spazio 0-3.

26-27 novembre

MERCATINO DI NATALE DI OBERDRAUBURG

Dove: Signa (FI)

Quando: 26-27 novembre

Per info: Tel. 055.8790183

Quattordicesima edizione del mercatino tipico dedicato al Natale in tutte le sue sfaccettature.

Nel centro storico di Signa, in particolare sotto i portici di Viale Mazzini e Piazza Cavour, ospiti d'eccezione i colorati banchi del mercato ispirato alle tradizioni natalizie. Artigianato ma anche squisitezze gastronomiche provenienti dalle città gemellate di Oberdrauburg (Carinzia, Austria) e di Maromme (Normandia, Francia). Non mancheranno inoltre gli italianissimi prodotti tipici di Villasoro, piccolo paese in provincia di Enna, in Sicilia. Il mercatino aprirà i battenti nel pomeriggio di sabato dalle ore 14,00 e la domenica dalle ore 9,00 alle ore 19,00.

IL NATALE CHE VERRÀ

Dove: Montemignaio (AR)

Quando: 26-27 novembre

Per info: tel. 0575.542245 – 333.7274382

Festeggiare il Natale a significa immergersi nel clima autentico della festività più attesa dell'anno. A Montemignaio nel week end del 26 e 27 novembre vi potete fare un giro tra le bancarelle di prodotti artigianali e quelle più golose dedicate ai prodotti enogastronomici tipici con degustazioni di menu a tema tradizionali. Rievocazioni culturali di attività e mestieri di un tempo.

27 novembre

ASPETTANDO IL NATALE



Tutte le notti vi aspettiamo con paste calde e panini

dal lunedì al giovedì dalle 3,30
venerdì e sabato dalle 3,00



LUCA PIATTELLI Best Salon 2016

Schwarzkopf
PROFESSIONAL



www.lucapiattelli.it - Marketing e comunicazione - 341 9094589 - Ogni diritto o utilizzo è riservato

ROMA 23 OTTOBRE 2016
#lucapiattelli

LUCA PIATTELLI LUCA PIATTELLI
centro beauty

Per il terzo anno consecutivo PRIMO SALONE D'ITALIA:

Nella magica Notte di Gala della Moda a Roma è ancora il Salone Luca Piattelli ad aggiudicarsi l'ambito premio Italiano... Luca e Katia premiati dalla direzione generale di Schwarzkopf Professional e dai più importanti stilisti a livello mondiale "Mahogany"



Via privata delle rose - Chiesina Uzzanese (PT) Italy - complesso Don Carlos - uscita casello A11



Dove: Quarrata (PT) – Loc. Valenzatico

Quando: 27 novembre

Per info: vedi spazio pag.125

Bancarelle colorate e strade addobbate e scintillanti di lucine intermittenti che odorano di Natale si articolano nelle strade di Valenzatico per la 9a edizione di "Aspettando il Natale a Valenzatico-Mercatino per le vie del Paese", manifestazione organizzata dall'Associazione Carnevale Valenzatico con il Patrocinio del Comune di Quarrata. I bambini potranno sognare e divertirsi grazie ai laboratori creativi del Villaggio di Babbo Natale e consegnare la letterina al Babbo Natale in persona. I visitatori potranno ammirare anche il Presepe, realizzato dai carristi del Carnevale, con le loro sculture suggestive. Natale è anche strenne e golosità che a Valenzatico troverete negli stand gastronomici e nei ristoranti che, per l'occasione, presenteranno un menu a prezzo speciale.

MERCATINI DI NATALE IN RIVA AL LAGO

Dove: Pieve Fosciana (LU) – Lago di Pontecosì

Quando: 27 novembre

Per info: Tel. 347.3606624

Dalle ore 10.00 sulla riva del Lago di Pontecosì Mercatini di Natale. Pranzo: minestrone di tagliolini, fagioli e salsiccia, tigelle con affettati, polenta incaciata, infarinata fritta. Nel pomeriggio: bomboloni, necci, frittelle, cioccolata calda, vin brulé,

punch. Alle ore 15.30 arrivo in barca di Babbo Natale che aspetterà i bambini nella sua casina per ritirare le loro letterine.

30 novembre-18 dicembre

"WEIHNACHTSMARKT"

MERCATO DI NATALE TEDESCO

Dove: Firenze – Piazza Santa Croce

Quando: 30 novembre-18 dicembre

Per info: vedi spazio a pag.91

3-4 e 8-11 dicembre

LA FABBRICA DI BABBO NATALE

Dove: Pisa – Palazzo dei Congressi

Quando: 3-4 e 8-11 dicembre

Per info: www.lafabbricadibabbonatale.it info@lafabbricadibabbonatale.it Tel.328.1620063

A La Fabbrica di Babbo Natale i vostri bambini saranno protagonisti della magia della fabbrica dove i folletti preparano i giocattoli che Babbo Natale dovrà consegnare a tutti i bambini del mondo, potranno realizzare con le proprie mani, magnifici giocattoli e moltissime idee regalo. Inoltre potranno divertirsi a scrivere ed imbucare la Letterina direttamente nell'ufficio postale di Babbo Natale, assistere a spettacoli di giocoleria e magia oltre che a teatrino delle marionette e racconta-storie. Sarà allestita una meravigliosa palla di neve di 4 mt dove poter entrare per una

magnifica foto ricordo senza precedenti, saranno presenti anche trucca-bimbi. Per finire non potrà mancare la casa meravigliosa ed accogliente di Babbo Natale, una scenografia unica che immergerà ogni bambino e perché no anche i più grandi in quella che è la più bella atmosfera del Natale. Per i più grandi un meraviglioso mercatino natalizio con prodotti artigianali ed eno-gastronomici provenienti da tutta Italia vi stupirà con idee regalo favolose. Il ristorante di Babbo Natale potrà soddisfare tutti gli appetiti con pranzi completi, prelibatezze tipiche del periodo, cioccolate calde fumanti e l'odore dello zucchero filato inebrierà tutti i palati.

4 dicembre

ASPETTANDO IL NATALE

Dove: Coreglia Antelminelli (LU) - Loc. Ghivizzano

Quando: 4 dicembre

Per info: Tel. 0583.77023

Appuntamento con le bancarelle di un vivacissimo e coloratissimo mercatino dell'artigianato e del collezionismo voluto ed organizzato dal Centro Commerciale Naturale & C in collaborazione con il Comune di Coreglia Antelminelli ed il supporto logistico di Pinocchio Associazione Culturale e di Comunicazione. Molti come al solito gli appuntamenti in programma dalle ore 9,00 alle ore 19,00 dove dominerà la figura di Babbo Na-

"Santi Diva"
SPORT

Al centro delle vostre
PASSIONI

designed by GraficaPro.it

Sciarpe

Maglie
Ufficiali

Palloni

Borse

Linea
Scuola

Porta-
chiavi

e tantissimi altri gadgets UFFICIALI

Portici Gambrinus - Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 75196



TABACCHERIA - RICEVITORIA - SALA SLOT

IL CAVALLINO



EVITA LA FILA ALLE POSTE!!

- Pagamento F24 (IMU, TASI, TARI)
- Bonifici
- Pagamento bollettini
- Ricariche Postepay, PayPal, LottoMaticard
- Biglietti Bus



18+ IL GIOCO È VIETATO AI MINORI DI 18 ANNI
CONSULTA IL REGOLAMENTO DI GIOCO SUL SITO WWW.AAMS.GOV.IT O PRESSO I PUNTI VENDITA



**ORARIO CONTINUATO
7GIORNI SU 7
6.30 - 24.00**



Via Francesca Vergine dei Pini, 385 - MONSUMMANO TERME
Telefono 0572 521009



tale che ritirerà personalmente le letterine ai più piccoli. Giochi, animazioni, gonfiabili, angoli degustativi, banchetti di artigianato con proposte regalo, plastici e miniature, spazi allestiti dalle associazioni di volontariato.

4,8,11,18 dicembre

NATALE IN CORSO 2016

Dove: Barberino di Mugello (FI)

Quando: 4,8,11,18 dicembre

Per info: Per info: www.prolocobarberino.net info@prolocobarberino.net Tel. 055.84210106

Torna la rassegna "Natale in Corso" che giunge quest'anno alla sua 5a edizione. Il programma di 'Natale in Corso' il 4, 8, 11, 18 dicembre prevede quattro giornate di festa, con i tradizionali Mercatini di Natale, degustazioni e vendita di prodotti tipici per le vie del centro storico del paese. Animazione per bambini e musica nell'addobbato centro storico.

MERCATINI DI NATALE

MAGIE DELL'AVVENTO, 13ª EDIZIONE

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)

Quando: 4,8,11,18 dicembre

Per info: www.palazuoloturismo.it

info@palazuoloturismo.it Tel.055.8046125

Da tredici anni ormai, nei giorni festivi che pre-

cedono il Natale, tutta la magia delle Feste può essere vissuta, nel piccolo borgo appenninico di Palazzuolo sul Senio. Nel cuore dell'Alto Mugello i Mercatini di Natale "Magie dell'Avvento" hanno fatto riecheggiare nell'aria la dolce atmosfera del Natale, un appuntamento tra i più conosciuti della Toscana che ogni anno richiama migliaia di visitatori da gran parte d'Italia, proponendo i decori più originali e le più belle idee regalo, avvolgendo grandi e piccini in un atmosfera ricca di fascino. Nel centro del paese la parte più suggestiva della manifestazione, con la Piazza dell'Avvento (Piazza IV Novembre) dove verranno allestiti stand con prodotti tipicamente natalizi, presepi, palline, decori, composizioni, candele e tutto quanto possa essere utile per un ultimo regalo in vista del Natale. Sempre in Piazza IV Novembre verrà allestita la baita di Babbo Natale che non perderà occasione per soffermarsi con i bambini che vorranno parlare con lui. Non mancheranno quindi le specialità gastronomiche presso lo stand "La Mangiatoia", oltre agli espositori di prodotti tipici provenienti da molte zone di Italia. A cornice di tutto gruppi musicali, artisti di strada e animazione per grandi e piccini. La magica atmosfera del natale sarà quindi amplificata nelle ore serali quando Palazzuolo sarà illuminato da tante lanterne bianche sparse

per il paese, oltre che dalle tradizionali luminarie.

4 e 11 dicembre

MERCATINI DI NATALE A MARRADI

Dove: Marradi (FI)

Quando: 4 e 11 dicembre

Per info: www.pro-marradi.it Tel. 055.8045170

Due domeniche ricche di atmosfera ed attrazioni natalizie con tradizionali banchetti natalizi, prodotti tipici dell'artigianato locale, decorazioni e addobbi natalizi, e tante idee per piccoli e grandi doni. Non mancheranno musiche natalizie, spettacoli di marionette e burattini, cori gospel e le magiche bolle di sapone, la casetta di Babbo Natale

4 dicembre-8 gennaio

VIA DEI PRESEPI CERRETO GUIDI

Dove: Cerreto Guidi (FI)

Quando: 4 dicembre-8 gennaio

Per info: Tel. 0571 55671

Una suggestiva passeggiata per le vie del centro storico alla ricerca del sentimento che "la famiglia di Betlemme" ha creato in noi da bambini e continua a rinnovarsi ad ogni nuovo Natale. La Via dei Presepi di Cerreto Guidi organizzata dall'Associazione CCN "Buontalenti" e dalla Pro Loco e tutte le associazioni attive sul territorio nasce nel 2011 come "Mostra-Concorso" aperta a tutti senza limi-

Lunedì Sera.....

23:30

musica

Rumena

Albanese

DISCO

Bloom

Chiude: 5:00



Gjdo te hene nag ora 23.30 deri ne oren 05.00 Bloom ju mirpret me muzik te zgjedhur shqiptare dhe rumene jeni te mirpritur te gjith.



Va asteptam in ficcare Luni seara de la ora 23.30 pana la 5.00 dimineata la discoteca Bloom, cu muzica romaneasca si albaneza. Chemati si rezervati masa dumnevoastra.

GRANDE FESTA di S. SILVESTRO con TANTE SORPRESE



via Ugo Foscolo, 27 MONTECATINI TERME telefono 0572.090668
380.1960916 DI FRONTE ALLA PISCINA COMUNALE

Wifi    **APERTO solo il lunedì gli altri giorni su prenotazione**



te di età e senza limiti alla creatività, continuando la tradizione del concorso presepi nato negli anni '60. I presepi saranno visibili in tutto il centro storico, da cercare e scoprire seguendo la mappa, non solo negli spazi appositi ma anche alle porte, finestre, balconi, chiese, vetrine, Villa Medicea etc. I presepi in concorso saranno contraddistinti da numeri rispetto a quelli solo come mostra, che per dimensioni e valore saranno fuori concorso. La votazione della giuria popolare sarà possibile attraverso schede e apposite urne disponibili presso le attività commerciali del centro storico.

8 dicembre-6 gennaio

100 PRESEPI PER PALAZZUOLO

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)

Quando: 8 dicembre-6 gennaio

Per info: www.palazzuoloturismo.it

info@palazzuoloturismo.it Tel.055.8046125

Perdetevi per le vie del borgo, tra le tante **rap-presentazioni della natività** sparse in ogni anfratto, piazza, vetrina, giardino e angoletto caratteristico del nostro magnifico borgo. Votate tramite le schede apposite che troverete presso i luoghi pubblici il presepe che più vi è piaciuto facendolo concorrere al Concorso "IL PAESE DEI PRESEPI", concorso che il 6 Gennaio 2017 premierà i tre presepi più belli di Palazzuolo. Il percorso è

aperto tutti giorni, in qualunque condizione meteorologica e anzi se cadrà un po' di neve sarà tutto più suggestivo. Il 26 Dicembre sarà organizzato al calar del sole un Presepe vivente.

I PRESEPI DELL'ALTA VALLE DEL SOLANO

Dove: Castel San Niccolò (AR) – Loc. Cetica

Quando: 8 dicembre-6 gennaio

Per info: www.cetica.it proloco@cetica.it

Nelle notti d'inverno, abili mani disegnano, impagliano, tagliano, cuciono, dipingono, finché i personaggi del presepe prendono forma. Poi arriva il momento di ingegneri, architetti, maestri del legno, che con chiodi e martelli creano il villaggio in cui una capanna, al centro della scena, accoglierà la nascita di Gesù. I re magi aspetteranno poi di essere condotti dalla stella cometa, per rendere omaggio al Bambino nel giorno dell'Epifania. E poi un altro presepe, formato da una grande radice di castagno, un'idea nata osservando la struttura di una radice di noce. E ancora un presepe che sembra fatto di ghiaccio e un altro che riproduce, in scala, il piccolo paese che lo accoglie. Un presepe fatto solo di foglie e un altro creato con del pane. Insomma, in ogni chiesa e cappella di tutta l'Alta Valle del Solano, ogni abitante si sente coinvolto ogni anno nella realizzazione di queste piccole opere d'arte, dove la fantasia di ognuno emerge e dove il risultato

è un'armonia di creazioni che tutti possono visitare durante il periodo natalizio. Ogni presepe lascia infine una comprensibile nostalgia al momento di doverlo smontare. Ma nelle menti fantasiose di tutti i collaboratori iniziano già a formarsi le idee per l'anno successivo. Sarà possibile visitare i presepi dall'8 dicembre fino al 6 gennaio nei giorni festivi.

8 dicembre – 8 gennaio

PALAZZO DELLE FIABE

Dove: San Quirico d'Orcia (SI) – Palazzo Chigi

Quando: 8 dicembre-8 gennaio

Per info: <https://ilpalazzodellefiabe.com/>

Tel.0577.899728-0577.899724

Palazzo Chigi si trasforma in un luogo magico, dove vivere straordinarie esperienze, tra tradizione e meraviglia. Una nuova emozione da vivere, per divertire i piccoli e affascinare i grandi. Le stanze del Palazzo accoglieranno i visitatori con giochi a tema, racconti di fiabe, esperienze musicali, laboratori di creatività, proiezioni di cartoni animati e personaggi fantastici! Ogni giorno una diversa sorpresa! Quest'anno, il giorno 8 dicembre, potrai raggiungere il Palazzo delle Fiabe con il Treno Natura speciale Festa dell'Olio!

9-11 dicembre

IL TRENO DI BABBO NATALE

**Weihnachtsmarkt:
Festival di luci in Santa Croce**

Una delle più belle piazze di Firenze è di nuovo scenario del tanto atteso mercato Tedesco di Natale, meglio denominato come "Weihnachtsmarkt". Piazza Santa Croce, infatti, sarà anche quest'anno, completamente trasformata in un tipico villaggio natalizio-con chalet in legno perfettamente allineate per una 16a edizione tutta da vedere. Luci, colori, attrattive per bambini e una miriade di sorprese rendono ancora più suggestiva la basilica gotica davanti la quale primeggia la statua di Dante Alighieri. Un'occasione in più per visitare il mercato Tedesco dove si può trovare oggettistica per impreziosire il nostro presepe, o rendere originale il nostro albero di Natale, o abbellire la nostra casa con decorazioni tutte nordiche. Le casette ospiteranno come sempre i prodotti gastronomici tedeschi come brezen, wurstel, birra, vini speziati, pan pepato e strudel, ma anche di altre regioni d'Italia o nazioni europee, perchè questa iniziativa rappresenta anche un'occasione di scambio di culture e di tradizioni. I ristoratori del posto, per l'occasione, presenteranno i piatti della tradizione fiorentina. Il mercato si svolgerà dal **30 novembre al 18 dicembre**, tutti i giorni dalle ore 10,00 alle ore 22,00 (il 18 dicembre dalle ore 10,00 alle ore 20,00), con l'organizzazione di **ANVA Confesercenti**, con il Patrocinio del Comune di Firenze, in collaborazione con la Regione Toscana.

www.confesercenti.fi.it - info@confesercenti.fi.it - Telefono 055.27051

Con il Patrocinio del Comune di Firenze



Dove: Pisa – Stazione Leopolda

Quando: 9-11 dicembre

Per info: www.iltrenodibabbonatale.it

Seconda edizione del nuovo evento dedicato alle tradizioni natalizie. I principali protagonisti saranno i viaggiatori più piccoli, che potranno salire sulle carrozze di questo magico treno per partecipare ai giochi, ai laboratori, agli spettacoli e alle divertenti attività organizzate da tanti simpatici folletti. Attività previste: Locomotiva di Babbo Natale, Angolo dei desideri sulla slitta trainata dalle renne, Laboratori e mostra mercato dei piccoli artigiani, Baby dance, giocoleria, balli, Spazio morbido e gonfiabile del Natale, Palloncini, caramelle e trucca bimbi, Mattoncini Duplo, Lego e Kapla, giochi tecnologici e da tavola, Sfogliare libro, letture e presentazioni, Burattini e teatro delle ombre, Mostra del concorso dei disegni del Natale, Vagone ristorante con i vintage food truck.

FIERE, FESTE & MOSTRE MERCATO

5-6 novembre

TOSCANA AUTO COLLECTION

Dove: Pescia (PT) **Quando:** 5-6 novembre

Per info: tel. 0572.478059 – studiopinocchio2006@alice.it

Toscana Auto Collection, la mostra-mercato di

auto, moto, bici, ricambi d'epoca verrà svolta, anche in questa versione autunnale, presso il Mercato dei Fiori di Pescia. Una grande manifestazione dedicata agli appassionati ed ai curiosi delle due e quattro ruote d'epoca che suscita ancora oggi molto interesse da parte di giovani e meno giovani. Tante le auto e le moto da ammirare, tanti ricambi di ogni genere, tante le curiosità per tutti i gusti e, per finire, modellismo, editoria specializzata e abbigliamento a tema. Orario dalle ore 9,00 alle ore 18,00, parcheggio ampio e gratuito.

GARFAGNANA TERRA UNICA

Dove: Castelnuovo di Garfagnana (LU)

Quando: 5-6 novembre

Per info: www.castelnuovogarfagnana.org info@prolococastelnuovogarfagnana.org Tel. 0583.641007

Manifestazione dedicata alla terra e ai suoi frutti. Per due giorni la cittadina toscana ospiterà una serie di eventi incentrati sul mondo dell'agricoltura e dei prodotti di qualità. Il programma prevede la mostra mercato delle macchine agricole e agrarie, oltre ad altre esposizioni dedicate all'artigianato locale. Gli stand gastronomici e il local street food, invece, proporranno una serie unica di degustazioni a base dei migliori

prodotti della zona. Non mancheranno, infine, alcuni momenti culturali e dei laboratori in cui i bambini potranno entrare in contatto con il mondo dell'agricoltura. Garfagnana Terra Unica è una manifestazione organizzata dal Comune di Castelnuovo in Garfagnana in collaborazione con i produttori locali.

9-12 novembre

SALONE BIENNALE

DELL'ARTE E DEL RESTAURO DI FIRENZE

Dove: Firenze – Fortezza da Basso

Quando: 9 novembre, Cenacolo di Santa Croce, 10-11 novembre, Fortezza da Basso, 12 novembre, I luoghi dell'alluvione **Per info:** www.salonerestaurofirenze.org info@salonerestaurofirenze.org Tel. 055.24621

Torna la grande vetrina del Salone del Restauro di Firenze dedicata non solo alla conservazione e alla tutela ma anche alla ricerca e alla valorizzazione perché si generino sinergie fra gli operatori del restauro, il sistema museale e tutti gli addetti del settore. L'intento è quello di rilanciare il primato in questo campo del Made in Italy: dai restauri di eccellenza alle buone pratiche per la conservazione e la manutenzione, dalla produzione di materiali tradizionali alle attrezzature di avanguardia, dai progetti locali ai grandi piani di valorizzazione



grafica e stampa
dal 1951

TIPOGRAFIA
DI GRAZIA



dal 1991
CASA EDITRICE
TERZO MILLENNIO

C.so Roma, 86 - MONTECATINI TERME
Tel. 0572 78789 - tipografiadigrazia@gmail.com

CARTAEDESIGN
paper, paper & design

Nel 2011 nasce la linea di design per bambini
in carta e cartone riciclato



CartaeDesign

DAL 1985
A BORGO A BUGGIANO



LABORATORIO
GIOIELLERIA
OREFICERIA
OROLOGI



VIA ROMA, 14
BORGO A BUGGIANO
TELEFONO 0572.33383

MERCERIA Puccini
dal 1913

**Da più di 100 anni un
punto di riferimento
per lane, filati, bottoni
e intimo**




corso Roma, 63
MONTECATINI TERME
telefono 0572.78072



PEUGEOT

NUOVO SUV PEUGEOT 3008

MAI UN SUV SI È SPINTO COSÌ LONTANO



**VIENI A SCOPRIRLO
IN ANTEPRIMA DA NOI!**



PEUGEOT

TOSCANA MOTORI
Service srl

Tel. 0572 911722

Via Gramsci, 123/A - 51010 Massa e Cozzile



Seguici anche
su Facebook



culturale. Il programma si dipanerà attraverso due principali tematiche scelte per questa edizione: prevenzione e restauri nelle aree colpite da calamità naturali e tutela dei beni archeologici. Si apriranno a novembre del 2016 le commemorazioni per il 50esimo anniversario dell'alluvione di Firenze. Il Salone, partner del Progetto Firenze 2016: l'alluvione, le alluvioni, sarà occasione per rievocare la calamità del 1966 che inferse danni ingenti alla città, al tessuto sociale e al grande e inestimabile patrimonio d'arte. Non solo memoria storica e ritorno della comunità internazionale ma anche attualità, tecnologie innovative e soprattutto prevenzione. Data l'eccezionalità dell'evento, il 9 novembre alle ore 9.30 al Cenacolo di Santa Croce il Salone, luogo simbolo dell'alluvione, si apre con una Anteprima inaugurale al suo interno, durante i giorni dell'alluvione, vennero danneggiate opere d'arte dal valore inestimabile, come il Crocifisso di Cimabue "la vittima più illustre" secondo Papa Paolo IV. Inoltre al Cenacolo sarà possibile ammirare nuovamente una delle opere maggiormente colpite dall'alluvione del '66: la grande "Ultima Cena" di Giorgio Vasari. All'epoca dell'alluvione del 1966 il dipinto era esposto nel Museo dell'Opera di Santa Croce, dove fu gravemente danneggiato dalle acque. Il ritorno di quest'opera così importante sarà al centro della manifestazione e questo permetterà di dare luce a tutte le personalità coinvolte nel suo restauro e di restituire al pubblico un'opera dal così grande valore storico e simbolico, per i cittadini, per la città e per il mondo intero.

10-28 novembre

BIENNALE ENOGASTRONOMICA DI FIRENZE

Dove: Firenze

Quando: 10-28 novembre

Per info: www.biennaleenogastronomica.it

C'è un respiro ed una vocazione internazionale per il cibo. Un'eco che, dalla culla del Rinascimento, si espande ai confini del conosciuto e del conoscibile. C'è una voglia di promuovere il buono senza banalizzazioni che si concretizzerà, ancora una volta, nella rinnovata edizione della Biennale Enogastronomica di Firenze. Ben 18 giorni dedicati al mondo del food e del wine e realizzati in luoghi cittadini tutti da scoprire. Arte, musica, letteratura, convegni, appuntamenti tematici rappresentano le cornici entro le quali le tele delle mostre mercato, degustazioni e show cooking si disegneranno. Una miscellanea di colori e sapori gustosa e frizzante che per gli organizzatori vuole essere anche "presidio per sapere e sapori da tutelare". Una tavolozza imbandita anche e soprattutto di direttrici e direzioni per l'enogastronomia contemporanea. La collettiva fiorentina in punta di forchetta e cucchiaio prevede circa 500 espositori con un calendario ricco di 25 eventi tematici e altrettanti appuntamenti nel ricco programma "Fuori Biennale". A Firenze si potranno incontrare le produzioni più disparate del patrimo-

nio alimentare nazionale ed internazionale. Dal tè al gin, dalla cioccolata alle bollicine, dalla pasticceria al panettone passando per l'immane simbolo dell'italico gusto, la pasta, si attraverseranno confini e territori gastronomici come il riso, caffè, formaggi, carni, vini, salumi, pane, pizza, olio, birra e molto altro ancora.

11-13 novembre

PISA BOOK FESTIVAL

Dove: Pisa – Palazzo dei Congressi

Quando: 11-13 novembre

Per info: www.pisabookfestival.it

eventi@pisabookfestival.it

Salone nazionale del libro dedicato alle case editrici indipendenti italiane che ogni anno in autunno riunisce a Pisa editori, scrittori, traduttori, illustratori e artisti italiani e stranieri. Negli anni il Festival è cresciuto sino a diventare anche un luogo privilegiato dove il pubblico può incontrare i suoi autori preferiti. Dinamico e originale nelle sue scelte, il Festival ospita ogni anno più di 200 eventi, dall'incontro con l'autore al convegno, dal laboratorio di scrittura al seminario per traduttori, fino allo spettacolo e al reading. Il programma degli eventi è organizzato secondo cinque filoni: le anteprime degli editori, il focus sul paese ospite, i grandi ospiti, gli autori di La Repubblica Caffè, i seminari del centro traduzione e lo spazio Junior. Alla continua ricerca di sempre nuove attrazioni il Festival ogni anno ha arricchito il programma con nuove rubriche, nel 2012 la Repubblica Caffè, nel 2015 la serie di dibattiti Trame off, gli incontri dedicati ai libri contro le mafie, organizzati in collaborazione con Trame Festival di Lamezia Terme, e la sezione Made in Tuscany guidata dallo scrittore fiorentino Vanni Santoni.

AUTUMNIA 2016

Dove: Figline Valdarno (FI)

Quando: 11-13 novembre

Per info: www.autumnia.it info@autumnia.it

Tel. 055.91251-055.9125213-055.9125231

Autumnia è un evento dedicato all'agricoltura, all'ambiente e all'alimentazione. Ad ospitare la manifestazione sarà come sempre il centro storico di Figline Valdarno, città situata alle pendici del Chianti nel cuore di una vallata equidistante da Firenze, Arezzo e Siena. La manifestazione, mostra promozionale dei prodotti locali e tipici e esposizione di razze animali, abbraccia, in varie aree e in maniera diversa, il mondo dell'agricoltura, dell'ambiente e dell'alimentazione.

11-13 novembre

MONTE SAN SAVINO SHOW, UN PONTE TRA ARTE, STORIA E FANTASIA

Dove: Monte San Savino (AR)

Quando: 11-13 novembre

Per info: www.montesansavinoshow.blogspot.it

Come ogni anno la cittadina del Sansovino ospi-

ta il concorso Internazionale di Miniature Storiche e Fantasy denominato "Monte San Savino Show". Organizzato sin dal 2006 da G.A.St.Art. (Gruppo Approfondimento Storico e Artistico) di Arezzo, ha visto un crescendo di partecipanti, provenienti dai più disparati angoli della terra, tutti accorsi nel piccolo Borgo medievale attratti dalla passione per la riproduzione e la rappresentazione in miniatura di personaggi o fatti storici oppure di opere di pura fantasia e di riproduzioni di cult movie cinematografici relativi al mondo del fantasy o della fantascienza. L'evento, la cui direzione è affidata a Luca Baldino, è sia una mostra espositiva che un concorso, con tanto di giuria internazionale.

12-13 novembre

TOSCANA GUSTANDO

Dove: Montepulciano (SI) – Centro storico

Quando: 12-13 novembre, dalle ore 10.00 alle ore 20.00

Per info: www.toscanagustando.it

info@stravavinonobile.it Tel.0578.717484

Toscana Gustando è molto più di una tradizionale mostra mercato; è un vero e proprio momento di partecipazione diretta alla conoscenza della cultura gastronomica delle regioni italiane. Una passeggiata gastronomica che si pone l'obiettivo di favorire il confronto tra due realtà territoriali, valorizzandone i rispettivi sapori e luoghi d'origine. Quest'anno i sapori tipici toscani e i prodotti di filiera corta della Valdichiana Senese incontreranno le eccellenze gastronomiche del Trentino Alto Adige.

SPOSI EXPO

Dove: Siena – Hotel Garden

Quando: 12-13 novembre

Per info: www.sposiexpo.it Tel. 0574.1796879

Sposi Expo srl, specializzata nell'organizzazione di fiere, da la possibilità di risolvere qualsiasi problema e qualsiasi dubbio che si pongono le spose, sia che sognino un matrimonio romantico, vintage o moderno. Una carrellata senza fine di idee, suggerimenti, una panoramica completa su ciò che attualmente offre il mercato delle fiere a tema.

Un weekend in cui i migliori professionisti sono a disposizione delle coppie di futuri sposi per risolvere ogni loro dubbio, per offrire consigli, creare soluzioni alla portata di ogni portafoglio e per organizzare al meglio il matrimonio perfetto. Aperta dalle ore 10,00 alle ore 20,00.

18-20 novembre

9° FLORENCE TATTOO CONVENTION

Dove: Firenze – Fortezza da Basso

Quando: 18-20 novembre

Per info: www.florencetattooconvention.com

info@florencetattooconvention.com

Tel. 055.699043-328.8250275



L'eco del crescente successo della manifestazione, che l'anno scorso ha totalizzato 18.000 visitatori, ha permesso all'Associazione Firenze Indelebile di includere nella rosa degli artisti tatuatori, nomi altisonanti provenienti da ogni parte del globo. Fiore all'occhiello della Convention saranno anche quest'anno i maestri tatuatori che utilizzano gli antichi strumenti tradizionali e che lavoreranno su pedane che esaltano il loro dovizioso lavoro. Pregevole anche la zona espositiva che presenterà una mostra curata dall'Associazione culturale Wambly Gleska sui nativi americani, collettive curate da gallerie d'arte, estemporanee associazioni di tatuatori e singoli artisti ormai conosciuti ed apprezzati nonché una sezione dedicata a foto di tatuaggi e modificazione corporea tribali. Particolare attenzione sarà riservata agli eccezionali interventi del pittore genio Henrik Uldalen, e del fotografo consacrato dalle star americane Estevan Oriol. Come di consueto saranno proposti dei seminari, quest'anno è la volta della grande artista emergente russa Valentina Ryabova, sacerdotessa del realismo a colori (color portrait workshop) e del piercer brasiliano Alexandre Fuser. Spettacoli circensi, concerti, tra cui rimarchevole quello della band Dope D.O.D., laboratori per bambini e ottima cucina toscana faranno da sfondo a quello che ormai è diventato un evento imperdibile

per la città di Firenze.

DIVINO VESTITO MOSTRA MERCATO VINO E DINTORNI

Dove: Firenze – Piazza San Donato

Quando: 18-20 novembre

Per info: www.facebook.com/DiVino-Vestito

Piazza San Donato saluta l'autunno vestendo i colori e i sapori del vino. L'arena centrale e il primo anello della Piazza ospiteranno il 1° Divino Vestito un evento enogastronomico all'insegna delle arti dell'eccellenza enogastronomica del gioco e della beneficenza. Tre giorni di sapori e sorrisi organizzati dal Gruppo Creativo Imago. Cento aziende toscane vi condurranno per tre giorni alla scoperta degli accostamenti tra vino e cibo dell'eccellenza all'insegna del made in Italy. Le vie del Centro Commerciale si trasformano in un grande gioco di ruolo dove protagonisti saranno le Vie del Vino toscane.

19-20 novembre

DOLCEMENTE 2016

Dove: Pisa – Stazione Leopolda

Quando: 19-20 novembre

Per info: www.dolcemente.pisa.it
info@leopolda.it Tel. 050.21531

Nel 2016 Dolcemente punterà i riflettori sulle

sensazioni offerte dall'incontro tra la musica e l'irresistibile dolcezza della pasticceria artigianale di alta qualità, fondendo creatività, immaginazione e precisione tecnica. Nel processo di composizione musicale le note costituiscono gli ingredienti da miscelare in modo armonico per creare le strutture melodiche desiderate. Lo stesso avviene nella pasticceria, dove occorre raggiungere un corretto equilibrio tra sapori e consistenze seguendo rigorosi processi di lavorazione. L'armonia è dunque la chiave di volta di queste due discipline, così incantevoli e affascinanti. Sei concerti in cucina: le armonie della musica classica, blues, jazz, ambient e folk accompagneranno i laboratori dei maestri pasticceri e le degustazioni guidate, sperimentando inedite esperienze sensoriali.

VINOLIONOVO XIIª MOSTRA-MERCATO DI VINO E OLIO

Dove: Stia (AR) – Ex Lanificio storico

Quando: 19-20 novembre

Per info: www.pisabookfestival.it

eventi@pisabookfestival.it

Organizzata dall'Associazione V.B.C. Arnopolis all'interno di questa mostra-mercato espongono i propri prodotti: aziende agricole, viticoltori e frantoiani, provenienti da varie zone della To-

VEPIGraf SERIGRAFIA



PELLICOLE CONTROLLO SOLARE

STAMPE SERIGRAFICHE

INTERIOR DESIGN

OGGETTISTICA

STAMPE DIGITALI E PROMOZIONALE

CARTELLONISTICA

Via Fermi, 19 - Zona Ind. 51010 Massa e Cozzile (PT)

Tel .0572 771557 Fax. 0572 70635

e-mail info@vepigraf.it

www.vepigraf.it



scana, dando la priorità alle aziende dell'aretino. Offre ai visitatori la possibilità di confrontarsi con produttori, agronomi, sommelier, enologi, primolieri e biologi che parleranno durante una Convention della qualificazione e della tipizzazione delle produzioni toscane. Nel ristorante, cena del 19 novembre e pranzo del 20 novembre con Tortelli di Patate ed altri piatti tipici del Casentino tutti accompagnati da Olio Nuovo e Vino.

20 novembre

BORSA SCAMBIO DEL GIOCATTOLO D'EPOCA

Dove: Calenzano (FI)

Centro Congressi Delta Florence

Quando: 20 novembre

Per info: a.barlacchi@mclink.it

Tel. 055.882041-330.565439

Collezionisti da tutto il mondo espongono i loro esemplari: auto in latta tedesche degli anni '20 o in pressofusione e ancora navi, aerei, moto, soldatini, tanti soldatini con fortini, carrozze, castelli, in materiali ormai sconosciuti come in composizione oppure in stagno, piombo, carta, e per la gioia del pubblico femminile bambole in bisquit, panno Lenci, composizione.

25-27 novembre

ARTS&CRAFTS L'ARTIGIANATO DELLE IDEE

Dove: Pistoia - Cattedrale (Area Ex Breda)

Quando: 25-27 novembre

Per info: www.artsandcraftstoscana.it associazione@pistoia.cna.it info@confart.com

Salone dell'Arte e dello Stile del Vivere, un concept nuovo all'insegna del gusto, del saper fare, del migliore artigianato artistico e dell'innovazione. Un weekend tra oggetti d'autore, curiosità, design emergente, pezzi unici. Una Rassegna che quest'anno fa di questa città una capitale ed un gioiello anche per l'artigianato di qualità, una punta di diamante in un territorio tra i più versatili della Toscana hand made. Ad ARTS&CRAFTS, promossa da Confartigianato e CNA Pistoia e organizzata da ARTEX, tanti i settori in mostra: arte tessile, arredo e design, vivaismo d'interni, fashion e accessori moda, tavola, food e food design e molto altro. Tre giorni in cui la creatività invade la città e si concentra nella "Cattedrale", una vera e propria Factory creativa dove l'artigianato si fa style e ARTS&CRAFTS diventa il "posto giusto" anche per scoprire novità ed acquistare oggetti e regali in occasione del Natale alle porte. Parallelamente all'esposizione, ARTS&CRAFTS, Salone dell'Artigianato in versione Millennial, ha in calendario appuntamenti, incontri, animazioni, corsi, show cooking, degustazioni, iniziative di richiamo per addetti ai lavori come per appassionati e curiosi. Tanti anche i percorsi tematici nel centro storico, a cominciare da quella passeggiata che ogni visitatore è invitato a fare pro-

prio nelle "vie dei mestieri", quelle sinuose stradine dai nomi emblematici a due passi da Piazza Duomo, tra le piazze più affascinanti d'Italia, crogiolo di splendide architetture sacre e civili. Senza dimenticare i greentour tra i magnifici giardini formati dagli innumerevoli vivai di piante ornamentali per i quali Pistoia e il pistoiese rappresentano un'eccellenza nel mondo e che circondano la città murata immersa in uno scenario di valli e colline, esempio unico di città in cui arte e natura si bilanciano mirabilmente. Insomma, quest'anno non si può che essere i primi, già un mese prima del 2017, a scoprire Pistoia capitale della cultura ma anche capitale della bellezza e del piacere del vivere!

4° VEGAN DAYS PONTEDERA

Dove: Pontedera (PI)

Centrum Sete Sois Sete Luas

Quando: 25-27 novembre

Per info: vegandayspontedera.weebly.com

vegandayspontedera@gmail.com

Anche quest'anno la manifestazione nasce con l'intento di divulgare la scelta etica del vivere vegan che vuole promuovere un modo di vedere e di vivere attento ai consumi, alla qualità della vita di tutti gli esseri viventi e al rispetto per l'ambiente. Pontedera Vegan Days è uno spazio espositivo di prodotti a km 0, alimentazione vegana, abbigliamento e cosmesi cruelty free, re-

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!

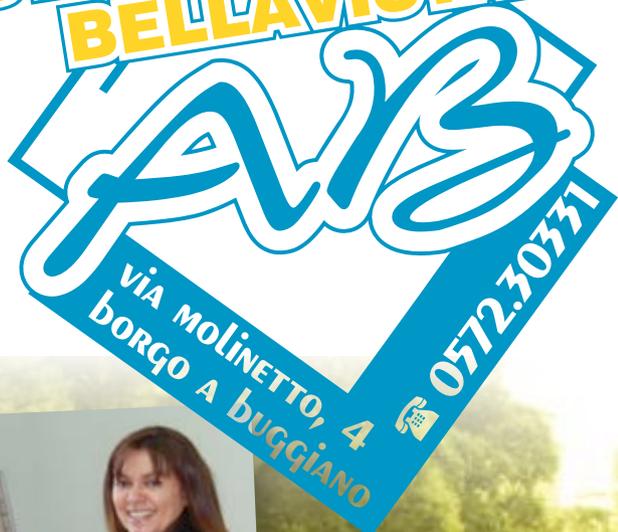
Riparazione e assistenza auto depoca

Autofficina Car Auto

AUTOFFICINA CAR AUTO SNC
via Santovecchio, 49
CASTELLARE DI PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.444577 fax 0572.448070
officinacarauto@alice.it

38 anni di esperienza nella carrozzeria

**AUTOCARROZZERIA
BELLAVISTA**



ALTRI SERVIZI

assistenza gomme
assistenza meccanica
soccorso stradale
assistenza legale
auto sostitutiva
gestione del sinistro



CAR WRAPPING

**AUTOCARROZZERIA
BELLAVISTA**
di Stefano Corradi

via Molinetto 4
BORGHO A BUGGIANO
telefono 0572.30331
mobile 335.6824450



altà dell'economia sostenibile, saranno presenti numerosi punti informativi delle associazioni. La manifestazione sarà animata da un fitto programma culturale: incontri, mostre, workshop e laboratori per bambini.

25-27 novembre e 2-4 dicembre

CARRARA SHOW

FESTIVAL DEL GIOCO E DEL FUMETTO

Dove: Carrara (MS)

Marina di Carrara Complesso Fieristico

Quando: 25-27 novembre e 2-4 dicembre

Per info: www.carrarashow.it

A CarraraFiere, il complesso fieristico più grande della Toscana, una mirabolante kermesse dedicata a gioco, fumetto, videogame, entertainment: cosplay, youtubersm, fantasy, area giappone, scifi, area kids, incontri, ospiti, spettacoli, novità, animazione e molto altro!

26-27 novembre

PISA VINTAGE

Dove: Pisa – Stazione Leopolda

Quando: 26-27 novembre

Per info: www.pisavintage.it

info@pisavintage.it

Appuntamento imperdibile per i veri vintage addicted prevede la presenza di espositori provenienti da tutta Italia di abbigliamento, oggettistica, dischi e CD. Un viaggio appassionante tra curiosità e shopping per riscoprire il gusto degli anni che ci lasciamo alle spalle. Sul filo della memoria sarà possibile scegliere tra oggetti di modernariato, vestiti, accessori e scarpe, piccola gioielleria, borsette, ma anche gadget, manifesti e locandine, dischi e cd utili a rievocare e riscoprire quello che ha fatto tendenza e che, abilmente riletto con buon gusto e originalità, può costituire anche oggi un vero marchio di stile e buon gusto.

27-28 novembre

FOOD & WINE IN PROGRESS

Dove: Firenze – Stazione Leopolda

Quando: 27-28 novembre

Per info: <http://foodandwineinprogress.it>

segreteria@foodandwineinprogress.it

In una prestigiosa e affascinante cornice come quella della Stazione Leopolda di Firenze, si alterneranno ai fornelli i più prestigiosi cuochi del panorama Nazionale, che racconteranno al pubblico le loro esperienze, la propria filosofia gastronomica e cucineranno in diretta. La Nazionale Italiana Cuochi si esibirà in dimostrazioni e preparazioni, evidenziando le più affinate tecniche di cucina moderna.

3-4 dicembre

MERCATO NEL CAMPO

Dove: Siena – Piazza del Campo

Quando: 3-4 dicembre

Per info: www.facebook.com/SienaMercatonel

[Campo turismo@comune.siena.it](mailto:Campo_turismo@comune.siena.it)

Tel. 0577.292128

Due giorni per rivivere l'atmosfera dello storico "Mercato Grande", che si svolgeva una volta a settimana nella Siena del XIII secolo, con l'esposizione dei prodotti tipici dell'agricoltura, dell'artigianato e della manifattura. Oltre centocinquanta banchi, allestiti nella suggestiva conchiglia del Campo di Siena, metteranno in mostra i migliori prodotti dell'enogastronomia e dell'artigianato per dare vita a un appuntamento unico, sulle tracce di quanto avveniva nel Medioevo. Nei due giorni di Mercato, Siena ospiterà anche un ricco cartellone di eventi dedicati al gusto con laboratori, show cooking, attività per bambini, musica, teatro e letteratura. Il Cortile del Podestà di Palazzo Pubblico, in Piazza del Campo, ospiterà "Vinate": il salotto gustoso dedicato al vino.

MUSICA, SPETTACOLI & EVENTI CULTURALI

15 ottobre-11 dicembre

3ª EDIZIONE

EUROPEAN PHOTO EXHIBITION AWARD, "CONFINI SFUGGENTI"

Dove: Lucca – Palazzo delle Esposizioni Fondazione BML

Quando: 15 ottobre - 11 dicembre 2016

Per info: www.epeaphoto.org

Mostra fotografica frutto del lavoro di 12 fotografi che, nei mesi scorsi, hanno percorso l'Europa per interpretare con i loro scatti i cambiamenti più profondi, alla ricerca degli "Shifting Boundaries". Ne è emersa una mostra collettiva che raccoglie immagini capaci di focalizzare l'evoluzione dei territori europei, sia come un'unica entità che come stati singoli, e che risponde al tema complesso scelto per quest'anno: i "Confini sfuggenti", appunto. I 12 fotografi scelti per questa edizione sono: Arianna Arcara (Italia), Pierfrancesco Celada (Italia), Marthe Aune Eriksen (Norvegia), Jakob Ganslmeier (Germania), Margarida Gouveia (Portogallo), Marie Hald (Danimarca), Dominic Hawgood (Regno Unito), Robin Hinsch (Germania), Ildikó Péter (Ungheria), Eivind H. Natvig (Norvegia), Marie Sommer (Francia) e Christina Werner (Austria), che provengono da 9 Paesi europei. L'intento del progetto European Photo Exhibition Award è quello di stimolare l'individuazione e l'analisi dei segni (temi, situazioni, comportamenti, fenomeni) che evidenziano i processi di riflessione e di riadattamento, l'alterazione dei concetti e delle categorie, immagini rappresentazioni, talvolta degli stereotipi, associati alle differenti realtà europee. Il tutto con occhio non solo rispettoso ma pienamente empatico con quanto sta accadendo.

22 ottobre-13 novembre

FUCECCHIO FOTO FESTIVAL

FOFU PHOT'ART

Dove: Fucecchio (FI) – Parco Corsini, Auditorium La Tinaia e nuova sede Palazzo Corsini Museo Civico

Quando: 22 ottobre-13 novembre

Per info: www.fofu.it info@fofu.it

Tel. 0571.20349-339.8767671

Manifestazione creata dal Fotoclub Fucecchio, in collaborazione con il Comune, che si è inserita in modo deciso tra i più importanti nuovi festival nazionali. La ricerca degli artisti più all'avanguardia, le moderne installazioni sapientemente inserite in una suggestiva location medievale e la varietà di linguaggi espressivi presenti, sono le prerogative di questo successo. Il Fucecchio Foto Festival è dedicato non solo ad un pubblico di esperti ma anche a tutti coloro che curiosamente vogliono guardare il mondo da diverse prospettive, attraverso gli occhi di chi, con una fotografia, va ben al di là di una semplice riproduzione della realtà.

29 ottobre, 19 novembre, 10 dicembre, 28 gennaio, 25 febbraio

UNPLUGGED FESTIVAL D'AUTORE 3ª EDIZIONE

Dove: Barga (LU) – Loc. Castelvecchio Pascoli, Auditorium del Renaissance Tuscany Il Ciocco

Quando: 29 ottobre, 19 novembre, 10 dicembre, 28 gennaio, 25 febbraio

Per info: www.renaissancetuscany.com

info@renaisancetuscany.com

Tel.0583.7691-348.6559803

Ancora più ricca rispetto alle precedenti, la manifestazione con la direzione artistica del Maestro **Giandomenico Anellino**, si snoda attraverso cinque date anziché quattro, per soddisfare le esigenze del pubblico di ogni età. La prima data di "Unplugged Festival d'Autore", che è inserita nel calendario ufficiale di "Lucca Comics & Games", vedrà come protagonista **TY1**, sabato 29 ottobre 2016 alle 22, ingresso gratuito. Special guest **EMMA MORTON** per una serata dunque da ballare e ascoltare. Nel cartellone poi sarà la volta di uno dei più grandi cantautori italiani, **RON**, sabato 19 novembre 2016 alle 21.30, posto unico 20 euro, con il concerto "La forza di dire sì", nel quale proporrà tutti i suoi più grandi successi e un omaggio all'amico **Lucio Dalla**, con cui ha collaborato per tanti anni scrivendo insieme a lui memorabili canzoni. Altra ciliegina sulla torta, il concerto dei **TIROMANCINO**, sabato 10 dicembre 2016 alle 21.30, posto unico 20 euro, reduci da un'estate di successi con due singoli "Piccoli Miracoli" e "Tra di noi", rimasti per molte settimane ai vertici delle classifiche radio airplay, download e streaming. Spazio poi ad un'altra chicca, con protagonista un vero e proprio mito della musica italiana, **GINO PAOLI**, accompagnato da **Danilo Rea**, sabato 28 gennaio 2017 alle 21.30, posto

DAL 1966
PARENTI

ARREDAMENTI e CENTRO MATERASSI



PARENTI ARREDAMENTI

PROMOZIONI D'AUTUNNO

ARMADI | LETTI | DIVANI | CAMERETTE



via Circonvallazione, 118 | BORGO A BUGGIANO (Pistoia) tel. 0572.32295 || arredamentiparenti@gmail.com

APERTI anche la **DOMENICA POMERIGGIO**



unico 25 euro. Si chiama **“Due come noi che...”** il concerto che vede duettare insieme uno dei più grandi interpreti della canzone d'autore e uno dei più creativi pianisti di oggi, con una scaletta aperta che spazia tra i grandi classici nazionali e internazionali, gli indimenticabili successi di Paoli, e persino incursioni nella canzone d'autore napoletana francese. Infine, a chiudere la terza edizione di «Unplugged Festival d'Autore», sarà un concerto del direttore artistico **GIANDOMENICO ANELLINO**, special guest **MANUELA VILLA**, sabato 25 febbraio 2017 ore 21.30, posto unico 10 euro. Con la sua chitarra il Maestro proporrà un viaggio nelle più belle melodie della musica italiana, affiancato dalla figlia dell'indimenticato e indimenticabile **Claudio Villa**. L'occasione è data da un anniversario importante: i trenta anni dalla morte del Reuccio, scomparso nel 1987. Sarà proprio Manuela Villa a interpretare alcune pietre miliari portate al successo dal padre.

3,10,17,24 e 26 novembre
SENZA FILO MUSIC CONTEST

Dove: Pisa

Associazione Culturale Cantiere Sanbernando

Quando: 3,10,17,24 e 26 novembre

Per info: www.senzafilomusiccontest.eu

info@senzafilomusiccontest.eu

Concorso musicale per musica acustica nato nel 2010 da un'idea dell'Associazione Culturale Cantiere Sanbernando. Punto di partenza fondamentale è la location del contest: la quattrocentesca chiesa sconosciuta di San Bernardo, sede dell'associazione e luogo speciale perché architettonicamente progettato per esaltare la voce e i suoni naturali. A questo punto Senza Filo lancia una sfida radicale ad una realtà forse spesso dipendente dalla tecnologia e dalla tecnica: suonare senza elettricità. A Senza Filo non ci sono mezze amplificazioni ma assoluta e radicale amplificazione naturale. Sul palco ci sono solo i musicisti, i loro strumenti, le loro voci. Tra tutti i partecipanti ne saranno preselezionati otto che avranno l'opportunità di esibirsi dal vivo in un set completamente acustico durante i giovedì di novembre. La serata finale vedrà invece susseguirsi sul palco i quattro gruppi finalisti a contendersi il primo, secondo e terzo premio. Come sempre i premi per i tre vincitori non deluderanno! A Senza Filo protagonista è sempre la Musica, di qualsiasi genere e di qualsiasi età: sul palco solo i musicisti, i loro strumenti, le loro voci.

8, 15, 22, 29 novembre

LA FORTEGUERRIANA RACCONTA PISTOIA

Dove: Pistoia – Biblioteca Forteguerriana, Sala Gatteschi

Quando: 8, 15, 22, 29 novembre

Per info: www.forteguerriana.comune.pistoia.it/la-forteguerriana-racconta-pistoia-esperti-and-junior

Torna questa nuova edizione con una novità: studiosi d'esperienza e giovani appassionati, si alterneranno nei ventuno appuntamenti in programma fino a maggio. Giovani e Forteguerriana, un binomio che ai più può sembrare un ossimoro, abituati a pensare la biblioteca San Giorgio soprattutto una biblioteca per giovani e la Forteguerriana per pochi, e non più giovanissimi, ricercatori e studiosi.

Ma qualcosa sta cambiando: già da tempo tirocinanti dell'università di Firenze, stagisti dei licei cittadini, classi delle scuole medie e superiori e laureandi, pistoiesi e non, portano il loro entusiasmo giovanile nelle antiche sale della biblioteca Forteguerriana.

Gli esperti di storia e di tradizioni locali che nelle precedenti edizioni hanno gettato luce su diversi aspetti della storia pistoiese saranno affiancati quest'anno da giovani laureati che illustreranno l'argomento – rigorosamente pistoiese – che hanno sviluppato nelle loro tesi di laurea. Nel

FUORI TUTTO
a prezzi di realizzo
prenota ora e paghi comodamente l'anno prossimo

Giovanni
Parisi

BORGO A BUGGIANO (PT) www.giovanniparisi.it - 0572.32187

No Zoe e
Pace Ceramiche
presentano:

Domenica 13
Novembre dalle 16.30
*via mezzomiglio n 17
pieve a nievole (pt)*

una giornata
tutta dedicata ai colori
con tanti omaggi
speciali per voi!

e per i più piccoli:
truccabimbi

*nuovo look del
salone realizzato da
Pace Ceramiche con
materiale Valpaint*

passion
AND love
FOR THE
color

info: 0572 913296

 PACE CERAMICHE
NO ZOE PARRUCCHIERI ESTETICA



PACE
LA PALAGINA CERAMICHE S.R.L.


VALPAINT
DETTAGLI DI DESIGN

CARPE
DIEM

Bar, Pizzeria al taglio
e da asporto, Paninoteca

Grazie a tutti per i nostri
12 anni di attività



**LA COLAZIONE GIUSTA PER
COMINCIARE BENE LA GIORNATA!**

**PIZZA
AL TAGLIO E
DA ASPORTO**



Dal "MAGICO" assisti
a **TUTTE** le "DIRETTE"
vieni a vedere gli
EVENTI SPORTIVI e
CENA con NOI!

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
320.9520640

APERTO TUTTI I GIORNI Dal lunedì al giovedì dalle 4.00 alle 20.00
VIA LIVORNESE DI SOPRA, 12 CHIESINA UZZANESE

Primi Piatti Pranzi di lavoro, Insalateria



Lo STAFF del MAGICO!



PRANZI DI LAVORO
ANTIPASTI, PRIMI PIATTI,
PIATTI FREDDI, INSALATERIA,
PIZZA E PANINI

**APERTURE STRAORDINARIE
PER COLAZIONI NOTTURNE
DOPO DISCOTECA**



6 NOVEMBRE 2016 ore 18,80

 **FIorentINA**

 **SAMPDORIA**

20 NOVEMBRE 2016 ore 15,00

 **EMPOLI**

 **FIorentINA**

28 NOVEMBRE 2016 ore 21,00

 **INTER**

 **FIorentINA**

4 DICEMBRE 2016 ore 20,45

 **FIorentINA**

 **PALERMO**

 **24 NOVEMBRE 2016 ore 19,00**

 **FIorentINA**

 **PAOK**

 **8 DICEMBRE 2016 ore 21,05**

 **QAARBAG**

 **FIorentINA**

Dal venerdì alla domenica ORARIO CONTINUATO 24h su 24h
TELEFONO 0572.48256 320.9520640 | Seguici su Carpe Diem Caffè



parlarci di storia, arte, tradizioni e personaggi della nostra città e al termine delle conferenze si condurranno a vedere dal vivo l'oggetto delle loro conversazioni nelle visite guidate, apprezzatissime nella scorsa edizione.

Ecco il programma degli incontri del mese di novembre: **Martedì 8 novembre**, Maria Valbonesi parlerà di "Pistoia all'avanguardia del romanzo moderno?" Visita guidata ad un'esposizione di edizioni cinque-seicentesche dell'opera di Evangelista Marcellino in sala Gatteschi. **Martedì 15 novembre**, Francesca Rafanelli parlerà di "La Pistoia mistica di Alberto Chiappelli", visita guidata lungo un "percorso mistico" per le vie di Pistoia. **Martedì 22 novembre**, Andrea Ottanelli parlerà di "Il Monastero e Conservatorio di San Giovanni Battista: una storia di religiosità e istruzione lunga sette secoli". Visita guidata al Conservatorio di San Giovanni Battista, all'archivio storico ed alla mostra permanente in esso ospitata. **Martedì 29 novembre**, Giampaolo Perugi parlerà di "Alessandro Chiappelli e la dottrina della resurrezione della carne", visita guidata ad un'esposizione di testi e documenti della Forteguerriana in sala Gatteschi.

10 e 17 novembre
POMERIGGI CON LA STORIA

Dove: Pistoia – Saletta incontri Ufficio Cultura Comune di Pistoia, via S. Andrea, 16
Quando: 10 e 17 novembre
Per info: i.bartoletti@comune.pistoia.it
Tel. 0573.371690

Incontri di carattere storico-culturale organizzati dalla Banca del Tempo di Pistoia. Il ciclo, che comprende dieci incontri, si inserisce nel programma di iniziative culturali che saranno organizzate in occasione di "Pistoia, Capitale della Cultura 2017". Gli incontri si terranno il giovedì e sono coordinati da Antonio Lo Conte, storico del Diritto antico e medievale. Ecco il calendario degli incontri di novembre: 10 novembre "Inquisizioni e caccia alle streghe" (Antonio Lo Conte); 17 novembre "Donne e leggi dall'antichità al Medioevo" (Antonio Lo Conte). Tutti gli appuntamenti sono ad ingresso libero senza necessità di prenotazione.

12 novembre
MAGICUS – 3° FESTIVAL DELLA MAGIA

Dove: Pistoia – Teatro Bolognini
Quando: 12 novembre
Per info: www.magicgoldman.it
magicuspistoia@gmail.com Tel. 347.6538136
Da un'idea di Stefano Fortino in arte "MAGICGOLDMAN" è nato il Festival della Magia di Pistoia dal nome "MAGICUS". Spettacolo di Varie-

tà magico proposto in chiave moderna con artisti nazionali ed internazionali, che vi porteranno all'interno di un mondo pieno di magia e vi faranno sognare regalando emozioni uniche. Molte le novità e gadget a tutti gli spettatori.

15, 22 e 29 novembre
LA SOSTENIBILE LEGGEREZZA DELLA FINANZA

Dove: Pistoia – Biblioteca San Giorgio, Sala Bigongiarì
Quando: 15, 22 e 29 novembre, ore 17.00
Per info: corsi.sangiorgio@comune.pistoia.it
Avvicinare chiunque, con leggerezza e chiarezza ai temi della finanza, spesso trattati in modo oscuro e resi inaccessibili da una terminologia estremamente tecnica: è questo l'obiettivo di questo ciclo di tre incontri in programma alla biblioteca San Giorgio condotti da Rodolfo Concas e Claudia Nieri, consulenti finanziari iscritti all'albo unico nazionale. Gli incontri avverranno con una modalità innovativa: si parlerà insieme di film e attori, saranno proiettate slide su personaggi famosi e immagini tratte dalla vita di tutti i giorni. 1° incontro - Martedì 15 novembre, "Foto" del nostro Paese e come è cambiato negli ultimi vent'anni. Rischio finanziario e nuova normativa sul fallimento delle banche. Diversificazione degli

NASCITE - BATTESIMI - COMUNIONI - CRESCIME - MATRIMONI - ANNIVERSARI - COMPLEANNI - LAUREE - NATALE

Articoli Regalo

È un Natale da fare Insieme

INNOCENTI ARGENTI

-20% -30% -50%

ALTOPASCIO
Via delle Cerbaie - Tel. 0583 216048

MARGINE COPERTA
Via Sabatini, 26/A - Tel. 0572 767350



investimenti. 2° incontro - Martedì 22 novembre, Storia delle borse italiana e di New York. Maggiori crack delle borse.

Modalità di investimento. 3° incontro - Martedì 29 novembre, Cambiamento della popolazione italiana nel tempo e ripercussioni sulle pensioni. Strumenti previdenziali.

Le iscrizioni saranno accolte in ordine di arrivo fino al raggiungimento di 30 richieste. La partecipazione è gratuita sia per l'intero ciclo di incontri che per un singolo modulo.

17-20 novembre

5a EDIZIONE DEL COSTUME COLLOQUIUM "RESTRAINT AND EXCESS IN FASHION AND DRESS"

Dove: Firenze – Auditorium al Duomo

Quando: 17-20 novembre

Per info: www.costume-textiles.com
info@costume-textiles.com

L'iniziativa biennale torna a Firenze, promossa dalla Fondazione Romualdo Del Bianco, in collaborazione con l'Associazione Amici della Galleria del Costume di Palazzo Pitti. Scarpe altissime con plateau e turbante fruttato alla Carmen Miranda, corsetti stretti e pettinature estreme come Maria Antonietta di Francia, per non parlare delle super zeppe di Salvatore Ferragamo, dello zoot suit con

orologio a taschino e borsalino dei jazzisti americani, della moda ambigua e rock'n'roll di David Bowie. Tanti stili, ma con un minimo comune denominatore: l'eccesso. Donne e uomini sono "vittime della moda"? Con questa domanda affascinante s'introduce la quinta edizione del Costume Colloquium, una serie di conferenze biennali. La quinta edizione si occuperà di analizzare il tema delle restrizioni generalmente connesse a specifici codici di abbigliamento (si tratta di restrizioni storiche, geografiche, psicologiche, sociali): la stravaganza nell'abbigliamento, l'uso dei pizzi, l'agghindarsi con l'oro, etc...

Un tipo di outfit minimale total black, di tipo penitenziale, con lacci stretti e piedi fasciati (quale lo stile di Jil Sander) fa pensare a un corpo costretto, anche se alla moda. Le vittime consenzienti della moda, nel passato come oggi, ci fanno riflettere sul fatto che i vestiti possano essere troppo stretti, troppo larghi, troppo lunghi o corti, opulenti o modesti.

S'indagherà sull'esistenza e sulle motivazioni delle restrizioni imposte in campo militare, legale, religioso, nazionale e cerimoniale. Uno sguardo sarà rivolto anche alla stravaganza ed eccessività del linguaggio usato nella vendita, nella comunicazione giornalistica, nella promozione ed esposizione della moda.

19 novembre, 3 dicembre

LA BELLEZZA SALVERA' IL MONDO CONFERENZE CON MUSICA

Dove: Pistoia – Biblioteca Forteguerriana, Sala Gatteschi

Quando: 19 novembre, 3 dicembre

Per info: <https://togroovepistoia.wix.com>

togroove.iscrizioni@gmail.com Tel. 338.3894309

Progetto in tre parti (un ciclo di conferenze in musica rivolto a giovani, insegnanti e genitori; uno spettacolo teatrale; un concorso rivolto ai ragazzi dai 14 ai 20 anni) ideato dall'associazione culturale To Groove. Gli incontri si svolgono nel pomeriggio del sabato con durata massima di 2 ore, dalle 16.00 alle 18.00: in questo arco di tempo i relatori affrontano secondo la loro peculiare formazione aspetti inerenti il tema delle conferenze e i musicisti eseguono brani musicali attinenti alla tematica generale. Questo il dettaglio degli incontri di novembre e dicembre: **19 novembre**, "Quello sono io", dr. Ezio Aceti, Salone Scuola Mabellini & musicisti della scuola Mabellini di Pistoia; **3 dicembre**, "I cinque linguaggi dell'Amore", prof. Pierluigi Bartolomei, spettacolo teatrale Teatro Bolognini.

19 novembre-11 dicembre

PHOTOLUX FESTIVAL 2016

Ada

Vasto assortimento
PRONTOMODA UOMO & DONNA
ABBIGLIAMENTO NEONATO & BAMBINO
PIGIAMI, TUTE, INTIMO
BIANCHERIA PER LA CASA

**PREZZI SEMPRE CONVENIENTI,
CORTESIA E QUALITÀ**



APERTI

DOMENICA 20 e 27 NOVEMBRE, DOMENICA 4 DICEMBRE
e GIOVEDÌ 8 DICEMBRE dalle 15.30 alle 19.30

Via Lucchese PONTE ALL'ABATE | PESCIA 0572.429010 Segui su



FESTIVAL INTERNAZIONALE DI FOTOGRAFIA

Dove: Lucca – Palazzo Ducale

Quando: 19 novembre-11 dicembre

Per info: www.photoluxfestival.it info@photoluxfestival.it Tel.0583.5899224

L'edizione di quest'anno, ridotta rispetto alla biennale, porterà nelle sale di Palazzo Ducale, le mostre dei vincitori di tre importanti premi fotografici internazionali. Si tratta del World Press Photo, presente a Lucca per il dodicesimo anno consecutivo, del Leica Oskar Barnack Award e del Manuel Rivera-Ortiz Foundation Photography Grant. Nelle tre mostre presenti a Lucca si racconta l'attualità: oltre a rappresentare una grande soddisfazione poter ospitare le esposizioni dei vincitori dei tre fra i principali premi mondiali, Photolux 2016 parla al pubblico, accompagnandolo alla scoperta della realtà, delle notizie, dei fatti di cronaca attraverso il mezzo della fotografia, puro e semplice. Photolux sarà inoltre arricchito dai Leica Talk, incontri a ingresso gratuito nell'auditorium della Fondazione Banca del Monte di Lucca, che avranno come protagonisti relatori di calibro internazionale, presentazioni di libri e progetti di grandi della fotografia italiana e di talenti emergenti. Tra gli altri, **Maurizio Galimberti** che presenterà il suo nuovo libro *Portraits*; i finalisti italiani del Leica Oskar Barnack Award

2016 **Fulvio Bugani** e **Giulio Piscitelli**; **Dario Mitidieri**, vincitore del World Press Photo 2016 nella categoria "Ritratti"; i fotografi Paolo Cagnacci e Matteo Cesari con il progetto **A come Arno**, importante indagine sul nostro territorio. I workshop, ospitati nelle aule della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca, vedranno coinvolti fotografi e professionisti del settore: i fotografi italiani, **Paolo Marchetti** e **Dario Mitidieri**, entrambi vincitori di un World Press Photo e **Sara Munari**, vincitrice per due volte del Roberto Del Carlo Photolux Award e **Lorenzo Colloreta**, Adobe Guru dal 2004. Ricco anche il calendario delle letture portfolio, dove gli aspiranti fotografi potranno confrontarsi con esperti nazionali, galleristi, curatori, docenti e photo editor di alto livello. Grande attesa per la giornata di domenica 27 novembre, dedicata alla cerimonia di premiazione del concorso "Immagina Lucca", promosso da Unicoop Firenze in collaborazione con Photolux e Alinari. Nel circuito Photolux, infine, entra anche la mostra dei vincitori del concorso Pick your MuSA, organizzato dal MuSA.

Museo virtuale di Scultura e Architettura di Pietrasanta con PromoPA e in collaborazione con Fondazione Italiana Accenture. La mostra resterà aperta dal 19 novembre fino alla fine delle vacanze di Natale.

24-27 novembre

GARFAGNANA IN GIALLO 2016

Dove: Lucca, varie location

Quando: 24-27 novembre

Per info: www.garfagnanaingiallo.it garfagnanaingiallo@yahoo.it

Si terrà tra Lucca, Barga e la fortezza Mont'Alfonso di Castelnuovo di Garfagnana l'ottava edizione del premio e festival letterario Garfagnana in Giallo che ogni anno vede coinvolti centinaia di scrittori e scrittrici di gialli, noir e polizieschi. In programma tanti incontri nelle scuole, laboratori di scrittura, una sezione video con corti cinematografici dedicati al giallo e noir. Confermata la Cena con il delitto sabato 26 novembre. L'edizione 2016 è dedicata a Truman Capote, tra gli ospiti Massimo Carlotto.

25-27 novembre

FESTIVAL GIAPPONESE

Dove: Scandicci (FI) – Auditorium Centro Rogers

Quando: 25-27 novembre

Per info: www.lailac.it Tel.055.702870

Il Festival Giapponese di Lailac è stato riconosciuto come uno degli eventi ufficiali dei Festeggiamenti del 150° Anniversario delle Relazioni tra Italia e Giappone. Quale miglior modo di festeggiare tutti insieme, italiani, giapponesi ma non solo, un an-



Castagna, antica passione. Il 13 novembre a Lupinaia

Immergersi nei sapori di una volta fa bene alla salute. Una giornata all'aperto a **Lupinaia**, piccola frazione arroccata tra i castagni del Comune di Fosciandora (LU), vi offre la possibilità di rivivere una realtà intrisa di tradizioni del passato quando la castagna dava da vivere, e intorno ad essa si articolavano piccoli mestieri che tutt'oggi, in questo paese della garfagnana, vengono ricordati e ancora sopravvivono. Si parte dalle **ore 11,00** con passeggiate guidate nei sentieri che si intrecciano nei boschi vicini e, dalle **ore 12,00**, potrete pranzare con pasta di castagne condita con ragù di carne o ragù a base di castagne e noci, affettati e formaggi della zona, pane casareccio e, in paese. Vi delizierete, inoltre, con punti di ristoro a base di necci, castagnaccio, frittelle, mondine, neccioloni, pasta fritta, dolci di farina di castagne e altri prodotti tipici. Nel pomeriggio potrete assistere alla "sbucciatura" manuale e meccanizzata delle castagne, alle esibizioni di antichi mestieri e a spettacoli di intrattenimento.

Mario Moscardini 320.0179561
silvana.moscardini@gmail.com

MACELLERIA PAPINI ANGELO è...

...carne di prima qualità
e insaccati di produzione propria



...piatti pronti da cucinare
ragù, trippa, fegatelli,
coniglio ripieno, straccetti ai funghi,
pollo ai peperoni e tanto altro ancora



NOVITÀ

...produzione propria
di **WURSTEL**



via Empolese, 52
PIEVE A NIEVOLE
telefono 0572.81452



niversario così importante! Tante iniziative saranno dedicate proprio a questo anniversario. E poi, durante la tre giorni saranno presenti artisti internazionali, arrivati appositamente dal Giappone, che si alterneranno nel proporre dimostrazioni di discipline e arti del Sol Levante. Tra queste la cerimonia del tè, la vestizione del kimono, l'angolo dedicato alla calligrafia e agli origami.

25 novembre-8 gennaio PUCCINI DAYS

Dove: Lucca – Teatro del Giglio

Quando: 25 novembre-8 gennaio

Per info: www.teatrodeltiglio.it Tel. 0583.46531
Giunge al suo terzo anno Lucca Puccini Days, il festival che Lucca, terra di grande storia e tradizione musicale, dedica al suo più illustre concittadino, portando in città un intrigante mix di appuntamenti dedicati al Maestro. La manifestazione, frutto della collaborazione tra Comune di Lucca, Fondazione Giacomo Puccini e Teatro del Giglio, e realizzata con il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca, vede confermati i patroncini di MIBACT – Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo e Regione Toscana, cui si aggiunge – per l'edizione numero tre del festival – quello di AGIS Toscana. Il festival dedicato a Giacomo Puccini va progressivamente e convintamente accreditandosi come importante evento nella scena musicale nazionale, capace di richiamare in cit-

tà moltissimi tra turisti, appassionati e addetti ai lavori, e possiede tutte le credenziali necessarie per attrarre e accogliere artisti di fama internazionale nel nome del Maestro. Fra i big ospiti del festival, tanti nomi di punta del mondo dello spettacolo nazionale e internazionale, fra i quali ricordiamo Cristina Mazzavillani Muti, Peppe Servillo, Fiorenza Cedolins, Nicola Paszkowski, Elisabetta Salvatori, Peter Guth, l'Orchestra della Toscana, l'Ensemble Berlin, la Budapest Gypsy Symphony Orchestra.

3-8 dicembre

RIVER TO RIVER 2016.

FLORENCE INDIAN FILM FESTIVAL

Dove: Firenze **Quando:** 3-8 dicembre

Per info: www.rivertoriver.it

Tel. 055.286929-335.5743364

La XVI edizione di River to River Florence Indian Film Festival si svolgerà sotto l'egida di Regione Toscana e Fondazione Sistema Toscana e all'interno della 50 Giorni di Cinema Internazionale a Firenze. Il festival si divide in tre sezioni competitive (lungometraggi, documentari e cortometraggi), eventi speciali, incontri e eventi collaterali. Molti i momenti di approfondimento con attori e registi ospiti. Il Festival prende in considerazione lungometraggi, cortometraggi e documentari indiani - e sull'India - prodotti nel 2015 e nel 2016 e in prima italiana. Tutti i film saranno proiettati al Cinema La Compagnia e sono in lingua originale sottotitolati in italiano e in inglese.

EVENTI DEL SAPORE

**6-9, 14-16, 21-23, 28-30 ottobre
e 4-6 novembre**

SAGRA DELLA BISTECCA & FUNGO PORCINO

Dove: Certaldo (FI) – Centro Polivalente Piscina Fiammetta

Quando: 22 settembre-23 ottobre, tutti i fine settimana

Per info: www.nuotocertaldo.com

info@nuotocertaldo.com Tel. 0571.667349

18ª edizione di questa sagra che presenta un menu, sempre ricco, a base di squisitezze tipiche della cucina toscana: immancabile il Gran Pezzo alla Fiorentina, la zuppa di funghi, serviti anche fritti e alla griglia. Antipasti toscani, fettuccine, risotto e zuppe, penne al ragù, gnocchi al fungo e tartufo, secondi a base di bistecca o tagliata con rucola, grigliata mista, e vasta scelta di bevande e buon vino toscano. Per chiudere...cantuccini e vin santi, liquori e caffè. Aperto tutte le sere a cena e la domenica anche a pranzo, con possibilità di piatti da asporto.

5-6 novembre

TARTUFO AL PINOCCHIO

Dove: San Miniato Basso (PI) - Area Casa Culturale

Quando: 5-6 novembre

Per info: www.sanminiato-promozione.it

ufficio.turismo@sanminiato-promozione.it

Pescheria, friggitoria, griglieria Federico

Scegli & Mangia PESCE GRIGLIATO a Scelta



aperto a pranzo e cena
dal martedì al sabato

martedì **paella** giovedì,
venerdì e sabato
cacciucco

CHIUSO
DOMENICA
& LUNEDI

via dell'Unità d'Italia, 60/64 MONSUMMANO TERME telefono 0572.81623 Pescheria Federico



PUNTO GIOCO

...da sempre il negozio di giocattoli di Montecatini!

Giocattoli

Giochi Didattici

Giochi Prima Infanzia

Articoli Di Carnevale

Giochi Esterno



... i tuoi
desideri diventano
realtà.



ESCLUSIVISTA LA GIRAFFA

Lilliputiens
A world full of little wonders

LEGO

My Doll
L'originale bambola del cuore



Sylvanian Families®

Carrera®

Peg-Pérego
MADE IN ITALY

Corso Matteotti, 122 MONTECATINI TERME (Pistoia) tel. 0572.78178



Tel. 0571.42745

Un weekend interamente dedicato alla degustazione e alla vendita di tartufo banco e dei migliori prodotti tipici locali. Accanto agli assaggi e alla vendita gastronomica i visitatori potranno anche farsi una passeggiata tra i mercatini, partecipare alle attività pensate per grandi e piccini, ammirare la mostra micologica e tanto altro ancora.

CASTAGNATA STIANA

Dove: Stia (AR)

Quando: 5-6 novembre

Per info: Tel. 334.1888560

Usi e sapori della castagna in una festa che coinvolge tutto il paese, il primo bagnato dall'Arno. La manifestazione prevede la degustazione della castagna nelle sue diverse varianti gastronomiche e la vendita di prodotti tipici di stagione. Visite guidate alle strutture museali del paese.

SAGRA DEL MARRONE SANTAFIORESE

Dove: Santa Fiora (GR)

Quando: 5-6 novembre

Per info: Tel. 0564.977142

Due giorni interamente dedicati alla degustazione dei prodotti tipici della zona a base di castagne, con visite guidate nei boschi di Santa Fiora e nei tradizionali seccatoi, nei luoghi della lavorazione dei marroni.

5-6 e 12-13 novembre

SAPORI D'AUTUNNO

FESTA DELL'OLIO E DEL VINO NOVELLO

Dove: Montecarlo (LU)

Quando: 5-6 e 12-13 novembre

Per info: www.facebook.com/ProLocoMontecarlo
info@prolocomontecarlo.it Tel. 0583.228881

23ª edizione di questa festa dedicata alle specialità di stagione. Il programma enogastronomico è infatti dedicato in primo luogo a **prodotti tipici come vino, olio e castagne**: si potranno dunque provare bruschette, caldarroste, necci, vino novello e vini Montecarlo DOC. Tutto questo sarà accompagnato da intrattenimento e mercatini, come nella migliore tradizione di questo appuntamento.

SAGRA DEL TARTUFO BIANCO E NERO

Dove: Scarperia (FI)

Quando: 5-6 e 12-13 novembre

Per info: Tel. 338.7353857

Due week end dedicati al tartufo organizzati dalla Parrocchia di Scarperia in collaborazione con il Circolo MCL e la Misericordia di Scarperia. Si parte con il sabato dalle ore 17,00 con la mostra mercato di antiquariato e, a cena, vi aspettano gli stand gastronomici presso i portici dei locali dell'ex Prepositura, coperti e riscaldati. Piatti a base di tartufo bianco e nero: tagliolini e ravioli,

uova, tagliata di manzo e maiale. L'evento comprende anche una mostra mercato del tartufo e dei prodotti tipici del Mugello. Gli stand saranno quindi aperti il sabato a cena e le domeniche a pranzo e a cena. Orario della Sagra: sabato dalle ore 17,00 alle ore 20,00 e domenica dalle 10,00 alle 20,00.

6 novembre

PASSEGGIATA DELLA FARINA DOLCE

Dove: Benabbio (LU)

Quando: 6 novembre

Per info: proloco@benabbio.it
tel. 388.9520860

La Pro Loco di Benabbio ripropone la festa della farina dolce, allo scopo di valorizzare un prodotto caratteristico del paese: la farina di castagne. Dalle ore 14,00 in poi vi aspettiamo con stand gastronomici presso i quali poter gustare necci, castagnaccio, frittelle, rostite, vin brulé ed altro ancora. Presenti anche banchetti con prodotti tipici e di piccolo artigianato locale. A rallegrare la giornata musica e canti.

CASTAGNATA VOLANTE

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

Quando: 6 novembre

Per info: www.gabam.it info@gabam.it

Il gruppo aeromodellistico di Borgo a Mozzano,

LABORATORIO ARTIGIANALE

Il Mattarello

PASTA FRESCA FATTA A MANO

...per garantirvi
Qualità e Bontà
ogni giorno!

Cappelletti ripieni
Tortellini bolognesi
Ravioli ricotta e spinaci
Tortelli di zucca/patate
Lasagne pronte
(da infornare)
Tagliatelle e Maccheroni

...e molte
altre specialità!



**Tutti i venerdì
pasta ripiena di
pesce**

E' gradita la prenotazione



Se dici di averci visto su Quello Che C'è e acquisti ½ kg di prodotto noi te ne regaliamo 200 g. a tua scelta, con uno SCONTO pari al 40%!

Offerta valida fino al 15 dicembre 2016

via Empolese, 90 PIEVE A NIEVOLE (Pistoia) telefono 331.5261853 ilmattarello1@gmail.com

Da noi vedi tutto il calcio di premium

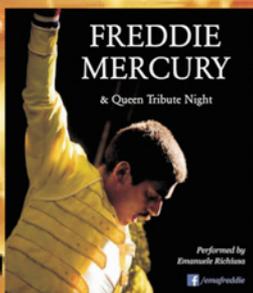


COLAZIONI - PRANZI DI LAVORO - PIZZA - APERITIVI
PIZZA ANCHE DA ASPORTO

NOSTRI CONCERTI

Cena su prenotazione dalle ore 20,00 con menù fisso a prezzi speciali
Inizio spettacolo dalle 22,30

**SABATO 5
NOVEMBRE**



**VENERDI 11
NOVEMBRE**



**SABATO 12
NOVEMBRE**



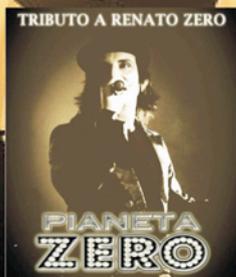
**VENERDI 18
NOVEMBRE**



**VENERDI 25
NOVEMBRE**



**SABATO 26
NOVEMBRE**



**VENERDI 02
DICEMBRE**





organizza al campo volo nella frazione di Diecimo "La castagnata volante". Grazie alla sua posizione ed allo scenario pittoresco tra gli Appennini, ai comfort offerti, all'estensione generosa di ben 14.000 metri quadrati che permette l'uso agevole anche di maxi modelli, nonché all'accesso per disabili, il campo volo rappresenta una struttura unica in tutta la Valle del Serchio. E' possibile pranzare presso il campo.

FESTA DELLA CASTAGNA

Dove: Montemurlo (PO)

Quando: 6 novembre

Per info: www.facebook.com/VabMontemurlo
Tel. 0574.682736-339.4090549

23ª edizione di questa festa dedicata ad uno dei prodotti tipici della stagione: la castagna. Si potranno gustare prodotti tipici dell'autunno quali caldarroste, necci, castagnaccio, fettunta e vino novello, nonché girare per le bancarelle del mercatino dell'antiquariato. L'evento è a cura della VAB di Montemurlo.

6 e 13 novembre

FESTA DI SAN MARTINO

Dove: Borgo a Buggiano (PT) - Villa Ankuri

Quando: 6 e 13 novembre

Per info: vedi spazio pag. 119

Appuntamento doppio a Borgo a Buggiano il 6 e il 13 novembre per la celebrazione di San Martino. Un'occasione di festa nella piccola frazione di Borgo a Buggiano dove poter gustare gli antichi sapori dei prodotti di stagione e delle specialità locali. In entrambe le domeniche, infatti, dalle ore 10,00 fino a sera degustazione di necci, castagnaccio, caldarroste, bomboloni e panini con l'accompagnamento di un buon vino novello. L'organizzazione, come sempre è dell'associazione Parco Colombai con il patrocinio del Comune e della Croce Rossa di Buggiano.

FESTA D'AUTUNNO A CROCI

Dove: Massa e Cozzile (PT) Loc. Croci

Quando: 6 -13 novembre

Per info: Tel. 333 1313922

Necci, castagnaccio e prodotti tipici autunnali è quanto troverete alla Festa a Croci. Esposizione elaborati realizzati dagli alunni delle classi quinte delle scuole primarie dell'Istituto Comprensivo Bernardo Pasquini con relativa premiazione.

10-13 e 17-20 novembre

41ª SAGRA DEL CINGHIALE

Dove: Chianni (PI)

Quando: 10-13 e 17-20 novembre

Per info: www.sagradelcinghialechianni.it

info@sagradelcinghialechianni.it Tel. 0587.647282
Appuntamento imperdibile con questa sagra, nata per preservare e far conoscere la antica cucina contadina della zona, quella vera delle origini, è ai giorni d'oggi la festa più importante dell'anno nel comune di Chianni. La materia prima per la sagra non manca, essendo i boschi circostanti popolati di cinghiali, cacciati dalle nutrite squadre di cacciatori di cinghiali del paese. Il ricco menù prevede le Penne al Sugo di Cinghiale e Funghi, la Zuppa alla Chiannerina, il Cinghiale Arrosto, le Salsicce di Cinghiale, i Fegatelli di Cinghiale, tra gli altri piatti.

11-13 novembre

SANTI VINAI FESTA

DEL VINO NOVELLO E DELL'OLIO NUOVO

Dove: Pitigliano (GR)

Quando: 11-13 novembre

Per info: www.facebook.com/cantineneltufo.pitigliano associazionecantineneltufo@gmail.com
Pitigliano, splendido borgo dell'Area del Tufo vicino al confine con Umbria e Lazio, è lo scenario di questa festa dedicata in primis ai prodotti del territorio. Saranno possibili degustazioni di vino novello e olio nuovo, grandi protagonisti della stagione, senza dimenticare le casta-

ottica
Punti di Vista
Via Pistoiese, 26/A Montecatini T. (PT)
TEL. 0572 73296

SEGUICI ANCHE SU
FACEBOOK
Ottica Punti di Vista

Specialità
carni bianche preparate,
di produzione propria,
senza conservanti

Carni di 1ª
Qualità
via Matteotti, 88
MONSUMMANO TERME
telefono 0572.51239



gne, arrostite in un grande padellone. Gli stand gastronomici per le degustazioni, allestiti in Piazza della Repubblica, saranno aperti nei tre giorni dalle 15:00 fino a tarda notte. In tutte le serate si potrà ovviamente fermarsi per cena, provando un menù a base delle specialità tipiche della stagione, in locale coperto e riscaldato.

12-13 novembre

SAPORI E COLORI DI MONTALBANO

Dove: Vinci (Fi)

Quando: 12-13 novembre

Per info: vedi spazio pag. 114

Sapori e Colori apre ai visitatori l'ampio paniere di prodotti enogastronomici dell'area di Vinci in particolare dell'olio e del vino, da sempre grandi rappresentanti della provincia nel mondo. Mostra mercato agroalimentare e spazi alle associazioni con "I Colori delle Associazioni" che, grazie ad uno spazio di libera espressione avranno la possibilità di far conoscere il loro operato. In programma il concorso biennale "Messer Chianti" (9a edizione) con degustazione bendata che declamerà i migliori vini Chianti, chianti Montalbano e Chianti Riserva dei comuni del Montalbano tra tutti i vini partecipanti di Vinci e comuni limitrofi. Mercatino artigianale e commerciale dove troverete i migliori manufatti degli artigiani

locali. Durante la manifestazione ci sarà l'intrattenimento musicale della LargeStreetBand che animerà le strade del paese con zuoni e balli. A Fine serata, dalle ore 18,30, AperiChianti per Vinci con Djset che aprirà la stagione autunnale di "movida vinciana" in cui un euro dell'incasso verrà devoluto all'acquisto dell'ambulanza pediatrica della Confraternita della Misericordia di Vinci. Il Museo Leonardiano e la Casa Natale saranno aperti tutto il giorno con orario continuato. In caso di maltempo la manifestazione sarà posticipata a domenica 27 novembre.

LA RAVIOLATA

Dove: Pelago (FI)

Quando: 12-13 novembre

Per info: www.prolocopelago.it roberto_cincetti@alice.it Tel. 333.5243547-340.3171082

Sagra dedicata al raviolo toscano. Per due giorni i volontari offriranno tanti buoni prodotti della tavola locale, oltre ai caratteristici ravioli. Chiunque può partecipare e mettersi a tavola per gustare i piatti tipici della gastronomia locale. Il menù della sagra prevede alcune specialità tra cui: ravioli alle erbe di campo, pollo e coniglio ripieni, contorno, dolci vari. L'iniziativa è promossa dalla Croce Azzurra di Pelago.

FESTA DELLA CASTAGNA

Dove: San Niccolò (AR) – Loc. Cetica

Quando: 12-13 novembre

Per info: www.cetica.it proloco@cetica.it Tel.0575.555280

Gruppo di tre piccoli borghi immersi nel verde dei boschi del Pratomagno casentinese, Cetica festeggia nel bel mezzo dell'autunno uno dei prodotti tipici del suo territorio. Sabato 12 novembre, ore 21.00: Veglia nel seccatoio di Gidido, con racconti di novelle, aneddoti e storie popolari. Ingresso gratuito. Domenica 13 novembre, ore 12.30: pranzo con degustazione di piatti legati all'utilizzo delle castagne. Ore 15.00: rievocazione della pestatura delle castagne essiccate. Tutto il pomeriggio fino a sera, degustazione di prodotti legati alla castagna e vino novello, accompagnati da musiche e canti con il duo Maurizio e Roberto.

XXXVI FESTA DI SAN MARTINO E DEI BRINGOLI 2016

Dove: Anghiari (AR)

Quando: 12-13 novembre

Per info: proloco@anghiari.it Tel. 0575.749279

Tradizionale sagra con degustazione di brustichino, salsicce, castagne e vino novello. La vera attrattiva sono i Bringoli, i classici spaghettoni di sola acqua e farina fatti a mano dalle massaie del



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...



via Buggianese, 167
PONTE BUGGIANESE
telefono 0572.635592



paese e conditi con sugo di funghi o carne. Ogni anno la Festa dei Bringoli e di San Martino viene ricordata per l'incredibile afflusso di visitatori, cittadini e turisti che letteralmente occupano il centro di Anghiari fino a tarda sera. Una gran bella sagra popolare che, una volta a l'anno, rende onore alla Galleria Girolamo Magi che torna ad essere quel salotto urbano per la quale era stata progettata e costruita più di cento anni fa dall'ingegnereTuti.

11a FESTA DEL BUCO UNTO E DEL VINO NOVELLO

Dove: Civitella Marittima (GR)

Quando: 12-13 novembre

Per info: www.turismo.civitellapaganico.info

Degustazione prodotti tipici, olio novo, vino novello, stand gastronomico al coperto, mercatino, giochi, cantine aperte e musica itinerante lungo le vie del borgo, per una festa che richiama sempre più persone e artisti da tutta la toscana e non, quindi costantemente in crescita da un punto di vista dell'offerta di servizi ai visitatori, con la certezza del divertimento fino a tarda sera, e la sicurezza della qualità dei prodotti!

12-13 e 19-20 novembre

CE L'HO CON L'OLIO

Dove: Calenzano (FI)

Quando: 12-13 e 19-20 novembre

Per info: vedi spazio a pag. 58

FESTA DELL'OLIO DI MONTEMURLO

Dove: Montemurlo (PO)

Quando: 12-13 e 19-20 novembre

Per info: www.festadelloliodimontemurlo.it franchi.alex@alice.it Tel. 347.8627809

17ª edizione di uno degli eventi più importanti dell'anno, la festa che promuove l'olio locale, prodotto di punta dell'agroalimentare pratese. L'evento si tiene nel Borgo della Rocca, cioè la parte antica di Montemurlo che sovrasta il centro abitato moderno. Il programma della Festa dell'Olio prevede una serie di eventi per il primo week-end della festa. Tra questi, l'Inaugurazione (sabato 12 alle 16:00) e la degustazione in piazza di dolci, panini e fettunta, accompagnata dal mercatino, giochi e animazione (domenica 13 dalle 14:30). La festa entra nel vivo il fine settimana successivo con Olio in tavola - Olio in festa, cena dedicata all'olio presso la Villa Scarfantonini (venerdì 18 alle 20:00) e il Gran galà della Festa dell'Olio presso la Palestra di Oste "Anna Frank" (sabato 19 alle 21:00). La giornata clou sarà però domenica 20 novembre, durante la quale il Borgo della Rocca di Montemurlo sarà

animato fin dalle 9:00 di mattina dagli stand delle associazioni e del mercatino dell'artigianato, in Piazza del Castello. In Piazza della Rocca invece sarà aperto l'antico frantoio e sarà possibile partecipare a visite guidate del borgo. Gli stand gastronomici con fettunta, minestra di pane, berlingozzo montemurlese, vino novello tra le altre cose, apriranno dalle 11:00. All'ora di pranzo si potrà partecipare al Desinare nel campo con un menù tipico contadino, presso la Canonica della Pieve. Nel pomeriggio seguiranno spettacoli folcloristici e musicali.

SAGRA DEL CINGHIALE

Dove: Riparbella (PI)

Quando: 12-13 e 19-20 novembre

Per info: vedi spazio pag.119

Una sagra da considerarsi tra le più antiche della provincia, quella del Cinghiale di Riparbella. Due fine settimana che si alternano tra buon cibo e tanto divertimento, a partire dal sabato sera e per tutto il giorno della domenica. Stand gastronomici aperti per tutta la durata della festa e intrattenimenti quali mostra fotografica, animazione e spettacolo di Magia, musica live, karaoke e spettacolo comico vernacolare e musicale. Durante entrambi i week and attrazioni per bambini, mercatino e stand espositivi di artigianato e



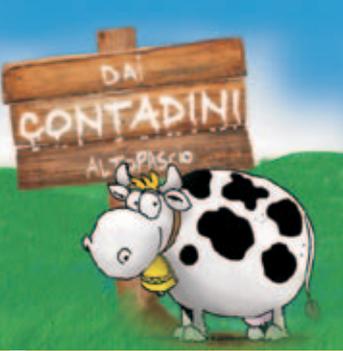
Con il patrocinio del
COMUNE DI VINCI

**23° SAPORI E COLORI
DEL MONTALBANO 2016**

2ª edizione "I Colori delle Associazioni"
sabato 12 e domenica 13 novembre 2016
Via Giovanni XXIII, P.zza della Libertà e
Via Roma a Vinci
Sabato dalle ore 15,00 alle ore 20,00 e
Domenica dalle ore 10,00 alle ore 20,00.
Olio e vino: degustazioni, concorsi, mostra-mercato,
prodotti agroalimentari.




CONSORZIO COLLINE DI VINCI
Tel. e fax 0571567981
www.collinedivinci.com | info@collinedivinci.com



**Via Cavour, 187
Altopascio (LU)
Telefoni:
0583.264353
392.9782500**

*Carne (ovicaprini, bovini, suini) allevata da noi
sulla montagna pistoiese, alimentata con prodotti
genuini senza l'utilizzo di mangimi composti*



*Frutta e verdura di stagione, pane, pasta,
formaggio e vino sfuso prodotti da contadini e
allevatori della zona!*





prodotti locali. Lo svolgimento della sagra è garantito anche in caso di maltempo. La carne di cinghiale proviene dal P.A.F.R. "Il giardino Scornabecchi". Per tutto il periodo della sagra i ristoranti riparbellini potranno offrirvi i loro menù a base di cinghiale. Parte del ricavato verrà devoluto ai terremotati del centro-Italia.

21ª MOSTRA MERCATO OLIO EXTRA VERGINE CALENZANO

Dove: Calenzano (FI)

Quando: 12-13 e 19-20 novembre

Per info: Atc Calenzano tel. 055.0502161

Un appuntamento fisso che celebra uno dei prodotti più noti della provincia di Calenzano, che produce un olio particolarmente pregiato a causa della fascia climatica in cui viene coltivato che ne garantisce una bassa acidità ed un gusto gradevole. Unitamente alla mostra tanti eventi collaterali come la Festa della Cioccolata e il mercatino del riuso presso il Castello di Borgo Antico. La manifestazione si svolgerà presso lo St. Art-Calenzano Eventi in via Garibaldi dove viene svolto "Ce l'ho con l'Olio" a cura dell'associazione Assieme Onlus che propone piatti casarecci di indubbia qualità a base di olio abbinato a piatti tipici toscani (per info: tel. 338.6692996). Conferenze e dibattiti, oltre a laboratori per bambini e adul-

ti, dimostrazioni sulla raccolta delle olive, visite ai frantoi, premiazioni delle scuole aderenti al concorso di disegno, mercatino di arte e ingegno sono solo alcune delle iniziative che troverete nel contesto della mostra.

MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO BIANCO E DELLE CRETE SENESI

Dove: San Giovanni d'Asso (SI)

Quando: 12-13 e 19-20 novembre

Per info: www.mostratartufobianco.it

Tel. 0577.718811

Ricco il calendario di eventi legati al tartufo e alle eccellenze agroalimentari che in questa 31ª edizione sarà articolato in due week end di novembre. Il treno a vapore vi condurrà nel paradiso gastronomico dove si potrà spaziare da aperitivi a mostre, degustazioni, mercatini, visite guidate in tartufaia, spettacoli, incontri ravvicinati coi produttori, ma anche laboratori artistici e di artigianato che vi aspettano al Castello. Prodotti tipici che si avvicenderanno in una kermesse di pecorini, vini, grappe e miele di alta qualità tra i quali spiccherà il Tartufo in tutte le sue preziose sfumature. Stand gastronomici con offerte fatte di abbinamenti straordinari come il tartufo con il cioccolato. La mostra è organizzata dall'Associazione Tartufai Senesi in collaborazione con la Pro Loco

di San Giovanni d'Asso e Biancane Servizi al Turismo che vi attendono in una delle cornici paesaggistiche più belle al mondo.

12-13, 19-20, 26-27 novembre e 3-4 dicembre 46ª MOSTRA MERCATO NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO DI SAN MINIATO

Dove: San Miniato (PI)

Quando: 12-13, 19-20, 26-27 novembre e 3-4 dicembre

Per info: www.sanminiatopromozione.it ufficio.turismo@sanminiatopromozione.it Tel. 0571.42745

Per quattro week-end in mostra il Tartufo Bianco, con i prodotti di eccellenza del territorio, le tipicità della Toscana e quelle delle altre regioni italiane ed europee. L'antico centro storico di San Miniato, con le caratteristiche vie e le storiche piazze, diventa il più grande laboratorio del gusto a cielo aperto d'Italia, dove buongustai e visitatori si incontrano per apprezzare le eccellenze dell'enogastronomia. Alla corte di Re tartufo bianco ci saranno illustri 'cortigiani' come: il vino dei vignaioli di San Miniato, l'olio extra vergine d'oliva, i prelibati salumi, i dolci tipici locali, formaggi ed altri prodotti di qualità della gastronomia. Tra le eccellenze del territorio troviamo inoltre il sanguinaccio e i salumi di sangue (San Miniato per questo prodotto è presidio slow fo-



Piatti pronti da cucinare

Macelleria Papuni

Certezza della qualità, genuinità dei prodotti



Tanta bella carne, mallegato, coppa, salsicce, rigatino, fegatelli, insaccati di produzione propria, faraone, polli, tacchini e tanto altro ancora!

via Galeotti, 30 PESCIA (Pistoia) telefono 0572.47080



od). E' inoltre riconfermata l'Officina del Tartufo, curata dal vicepresidente della Fondazione San Miniato Promozione, Cesare Andrisano, dove verranno preparati piatti al tartufo a cura di importanti e prestigiosi chef nazionali ed internazionali. Personaggi dello spettacolo, dello sport e della cultura verranno insigniti del prestigioso riconoscimento di "Ambasciatore del Tartufo di San Miniato". La Mostra si aprirà pensando a Pinocchio, il burattino più famoso del mondo, che ha i suoi "natali" proprio a San Miniato Basso, recentemente ribattezzato Pinocchio. Sembra che Carlo Lorenzini si sia ispirato proprio a queste zone per dare il nome alla sua creatura famosa in tutto il mondo. Proprio per questo nel primo week end saranno ospiti d'onore il comune di Pescia e la Fondazione Nazionale Carlo Collodi.

13 novembre

FESTA DELLA CASTAGNA

Dove: Fosciandora (LU) – Loc. Lupinaia

Quando: 13 novembre

Per info: vedi spazio a pag. 106

19-20 novembre

MONDINATA DELLA CRI

Dove: Bagni di Lucca (LU) – Loc. Ponte al Serraglio

Quando: 19-20 novembre

Per info: www.prolocobagnidilucca.it

La manifestazione, organizzata dalla Croce Rossa di Bagni di Lucca, consiste soprattutto nella vendita ad offerta libera di mondine, necci, pasta fritta, dolci casalinghi e vin brulé. Il ricavato della mondinata sarà devoluto al sostentamento delle attività del Comitato locale della CRI.

MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO DEL MUGELLO

Dove: Borgo San Lorenzo (FI)

Quando: 19-20 novembre

Per info: www.tartufaimugello.it
assotartufai@tiscali.it Tel. 055.84966229

Mostra mercato del tartufo bianco e dei prodotti tipici del Mugello. In vari ristoranti degustazione di piatti a base di tartufo. Per tutti i buongustai l'occasione per degustare e acquistare il delizioso e pregiato frutto della terra, come anche i prodotti tipici ed enogastronomici mugellani. Tartufo in vetrina in piazza Garibaldi e prodotti di filiera corta in piazza del Popolo. Il Centro commerciale naturale diventerà un "isola del gusto", con specialità alimentari di varie parti d'Italia lungo il corso Matteotti fino al piazzale Curtatone e Montanara.

FESTA DELL'OLIO NUOVO

Dove: Pergine Valdarno (AR)

Quando: 19-20 novembre

Per info: www.perginevaldarno.net

Tel. 0575.896372

Il programma della Festa dell'Olio Nuovo celebra la nuova raccolta dell'olio extravergine d'oliva con degustazioni, mostre d'arte, eventi culturali, spettacoli e giochi per bambini. A farla da padrona ovviamente sarà la gastronomia locale, caratterizzata dai prodotti tipici del territorio aretino. La Festa dell'Olio Nuovo rientra nelle Feste dell'Olio in Terra di Arezzo e valorizza l'olivo in una zona a forte legame tra l'uomo e la natura. Gli eventi si svolgeranno in Piazza del Comune e in altri spazi pubblici della località toscana.

SAGRA SAPORI DI CINTA

Dove: Sovicille (SI) **Quando:** 19-20 novembre

Per info: www.stradasaportivaldimerse.com
info@prolocosovicille.it Tel. 0577.790610

Seconda edizione di questa sagra toscana interamente dedicata alla cinta senese. Per due giorni la cittadina toscana sarà un punto di riferimento per chi ama queste pregiate carni, grazie a un'interessante serie di eventi a tema. Il programma prevede in entrambi i giorni l'allestimento del Mercatino della Val di Merse, colmo di prodotti tipici locali e di oggetti d'artigianato. Non mancheranno, poi, alcuni incontri tematici e

Macelleria Moschini

Una tradizione di sapori che si tramanda ...

*La bistecca,
una specialità squisita*



*Piccola rosticceria
Sabato pollo al girarostoi!!*

*Coppa, mallegati e salsiccia
di produzione propria*



**Mercoledì
pomeriggio
APERTI!**



Tutti i giorni fegatelli, zuppa di pane e farinata

MACELLERIA MOSCHINI
via Provinciale, 172 UZZANO
telefono 0572.451057



dei momenti a tavola, con stand gastronomici, in cui apprezzare la cinta senese. Infine, ci saranno divertimenti per tutti i gusti e tutte le età. Sapori di Cinta è organizzata dalla Strada dei Sapori Della Val di Merse in collaborazione con i produttori locali. La cinta senese nel 2012 ha ottenuto la denominazione di origine protetta **per la qualità che esprime a tavola.**

MAREDIVINO

Dove: Livorno – Stazione Marittima

Quando: 19 novembre dalle 14.00 alle 19.30, 20 novembre dalle 11.30 alle 19.30

Per info: www.maredivino.it

info@maredivino.it Tel.339.4691247

Torna la grande "vetrina" dei vini del territorio della Provincia di Livorno e della Costa degli Etruschi, ricco di prodotti di eccellenza. Sarà possibile effettuare percorsi di assaggio enogastronomici liberi e guidati, assistere ad esclusivi cooking show, fare parte della giuria popolare al Concorso "Rossobuonopertutti", far divertire ed imparare i bambini ai laboratori didattici, partecipare alle cene a tema, e tanto altro ancora... tutto da scoprire.

14a EDIZIONE PRODOTTI POVERI PER RICCHI SAPORI

Dove: Semproniano (GR) – Loc. Petricci

Quando: 19-20 novembre

Per info: www.petricci.it

Il borgo di Petricci in queste due giornate apre a turisti e appassionati le antiche dispense dove sarà possibile degustare i prodotti del territorio accompagnati da musica e canti popolari eseguiti dalle bande folkloristiche della zona. Un evento molto apprezzato che mette in risalto le tradizioni ed i prodotti di questa terra sapientemente trasformati dalle mani dell'uomo.

19-20 e 24-27 novembre

9° NOVEMBER FEST

Dove: Castiglion Fiorentino (AR)

Loc. Montecchio Vesponi

Quando: 19-20 e 24-27 novembre

Per info: www.facebook.com/rionediportaromana
rionediportaromana@gmail.com Tel. 331.9862390

Torna l'evento ispirato al celebre Oktoberfest di Monaco, per quattro serate si potranno gustare birre artigianali importate direttamente dalla Germania. Accanto a queste ci saranno le tipiche specialità della cucina bavarese come stico di maiale, würstel, breftzel; waffeln, strudel. Non mancheranno comunque altri piatti tipici locali come la polenta col ragù, pollo alla griglia e salzicce con fagioli.

19 novembre-11 dicembre, tutti i week-end

IL DESCO 2016

SAPORI E SAPERI LUCCHESI IN MOSTRA

Dove: Lucca – Real Collegio

Quando: 19 novembre-11 dicembre, tutti i weekend

Per info: vedi spazio a pag. 53

20 novembre

FIERA DI SAN MARTINO

E FESTA DELLE CASTAGNE

Dove: Fivizzano (MS)

Quando: 20 novembre

Per info: mangialongafivizzano@gmail.com

Tel.0585-942175 - 392.2124222

Due ricorrenze in un unico giorno, a Fivizzano: la tradizionale, centenaria, Fiera di San Martino e la gustosa Festa della Castagna. Non mancherà, nel programma, la Corsa delle Castagne, Mangialonga degli Antichi Molini organizzata dall'Ass. Montecchiaro e Ass. Turistica Pro Loco Gruppo Storico Fivizzano, Comune di Fivizzano, Mangialonga Fivizzano. Una passeggiata tra cibo e natura di circa 11 km fra strade rurali, sentieri, borghi e vie cittadine in compagnia di stand gastronomici e spazi attrezzati per degustare prodotti tipici della nostra tradizione circondati dalle bellezze naturali del nostro territorio. Durante la giornata,

VENDITA FRUTTA E VERDURA DETTAGLIO & INGROSSO



Aperto da **LUNEDI'** al **VENERDI'**
dalle 7.30 alle 13.00 e dalle 17.00
alle 19.30

SABATO
dalle 7.30 alle 13.00

DOMENICA
dalle 9.00 alle 12.00



GIOMAS

di Lorenzo Biagiotti

Prodotti
Ortofrutticoli
Vini e Oli

GIOMAS di Lorenzo Biagiotti
via Marconi, 112 PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.81026
www.fruttaeverduragiomas.it
info@fruttaeverduragiomas.it



mercato agricolo e artigianale e stand gastronomici con mondine e vino novo.

FESTA VERDE ORO

Dove: Arcidosso (GR) – Loc. Montelaterone

Quando: 20 novembre

Per info: www.amiatautunno.it

Tel. 0564.968084-0564.966438

L'ultimo appuntamento della rassegna Amiatautunno 2016 è nel suggestivo borgo di Montelaterone, con la tradizionale Festa Verde Oro, dove Verde e Oro stanno per olio extravergine d'oliva e birra artigianale, prodotti che saranno i protagonisti assoluti di una giornata di fine Novembre nel borgo di Montelaterone, che di cose belle se ne intende, basta guardarsi intorno nel suo caratteristico Centro Storico o affacciarsi ad osservare il panorama da uno dei suoi punti d'osservazione che si aprono come squarci fra le case.

26-27 novembre

6° GIROGOLOSO

Dove: Empoli (FI)

Quando: 26-27 novembre

Per info: www.girogoloso.it

info@exponent.it Tel. 0571.76303

Giro Goloso coinvolge come espositori le pasticcerie empolesi e le piccole aziende artigiane toscane

che si caratterizzano per prodotti di eccellenza, quali il cioccolato della Chocolate Valley, i cantucini di Prato, l'amaretto di Santa Croce, il brigidino di Lamporecchio, le cialde di Montecatini, la torta co' bischeri di Vecchiano, i confetti di Pistoia. Piazza Farinata degli Uberti sarà allestita di eleganti tensostrutture che permetterà di visitare la mostra anche in caso di cattivo tempo. Durante lo svolgimento della manifestazione gli espositori organizzeranno all'interno del proprio stand espositivo dimostrazioni e degustazioni, con uno spazio sotto i portici della piazza con tavolini e sedie, in cui i visitatori si potranno trattenere comodamente, gustando dolci e dolciumi.

RE TARTUFO

Dove: Vaiano (PO)

Quando: 27-28 novembre

Per info: [fb Tartufai della Valdibisenzio](https://www.facebook.com/Tartufai)

Tel. 366.2706137-366.423436

Senza ombra di dubbio il tartufo è il Re dei frutti della terra. Tanto raro quanto carismatico si presta a preparazione di alto livello e a Vaiano lo si potrà gustare alla cena "Tutto al Tartufo" su prenotazione (tel. 366.2706137) per sabato sera e per il pranzo domenicale, con menu ricco e completo che va dagli antipasti ai dessert, accompagnati da vini regionali pregiati. Potrete an-

che gironzolare presso gli stand dei Mercatini del Gusto, già allestiti dal pomeriggio di sabato e in tutta la giornata di domenica. Non solo mercatini del gusto ma anche bancarelle di artigianato, altra risorsa importante del territorio e il sabato, presso le Cantine cinquecentesche della Villa, si terrà il convegno su Funghi, Castagne e Tartufi. Domenica 27 visite guidate alla villa del Mulinaccio. La manifestazione è organizzata dall'Associazione Tartufai Val di Bisenzio" in stretta collaborazione con il Comune di Vaiano da sempre attento al rilancio dei prodotti di eccellenza locale.

SAGRA DELLA CASTAGNA A CARDA

Dove: Castel Focognano (AR) – Loc. Carda

Quando: 26-27 novembre

Per info: leonellocardini@libero.it

Nella piccola frazione di Castel Focognano si terrà la tradizionale festa che parte dal sabato con consueta veglia al seccatoio mentre la domenica all'ora di pranzo, intorno alle 12,00 potrete mangiare presso il circolo locale con un gustoso menù a base di castagne. Nel pomeriggio, dalle ore 14,00, nel centro storico di Carda gli stand gastronomici proporranno varie specialità come polenta con ricotta, baldino (castagnaccio), frittelle, bomboloni e altri dolci realizzati con farina di castagne. L'evento fa parte della rassegna Sa-



Dalle Stalle dei Contadini della Zona direttamente sul Banco di Macelleria

Famiglia Bianchi

&C. dal 1972

Macelleria Salumeria 1° qualità

**POLLI ARROSTO
E VASTO
ASSORTIMENTO
DI GASTRONOMIA**

**SALUMIE
INSACCATI
DI PRODUZIONE
PROPRIA**



**VENDITA ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO DI
SALSICCE, MALLEGATO, SOPPRESSATA
E FEGATELLI!**

via della Stazione - S. SALVATORE MONTECARLO (LU) - Tel. 0583.22078 - www.macelleriabianchi.com



pori d'Autunno dedicata ai prodotti, sapori e tradizioni del Pratomagno Casentinese.

26 novembre-8 dicembre

SAGRA DEL CINGHIALE DI SUVERETO

Dove: Suvereto (LI)

Quando: 26 novembre-8 dicembre

Per info: www.suvereto.net entevalorizzazione@email.it Tel. 0565.829304-328.9008053

La Sagra è l'evento per eccellenza di Suvereto e rappresenta il punto di incontro tra i sapori, la cultura e il folklore locale. Tenutasi per la prima volta il 29 dicembre del 1968, la sagra ora si svolge nei giorni a ridosso dell'8 dicembre, con eventi volti a valorizzare la storia del paese e la sua cultura. Dal punto di vista gastronomico la sagra offre la miglior qualità dei suoi prodotti tipici, tra cui olio e vino da tutte le aziende locali e la possibilità di assaggiare numerosi piatti a base di cinghiale, selvaggina tipica della zona che da il nome alla festa. Degno di nota è il Corte Storico, una ricostruzione ormai nota in tutta Italia che, grazie alla presenza di numerosi figuranti in costume, divisi in nobili e popolani, dà la possibilità agli ospiti di vedere uno scorcio della vita dell'epoca. Durante tutti i giorni della festa si terrà inoltre un mercatino per le vie del paese con decine di espositori e lavori di artigianato e pro-

duzioni locali: sarà infatti possibile trovare artisti del legno e del metallo che, oltre ad esporre le proprie opere, ne creeranno di uniche durante la stessa sagra per la gioia dei passanti e degli ospiti del paese.

3-4 dicembre

CASTELNUOVO CITTA' DELLA CASTAGNA

Dove: Castelnuovo di Garfagnana (LU)

Quando: 3-4 dicembre

Per info: www.turismo.garfagnana.eu

Tel. 0583.65169

Torna la tradizionale festa dedicata alla farina di neccio DOP della Garfagnana in una 2 giorni intensa, con mostre e degustazioni. Un evento da non perdere per tutti gli estimatori di questo importante frutto dell'autunno. Necci, mondine e la polenta in piazza Umberto vi attendono. La manifestazione si terrà anche in caso di pioggia.

FESTA DELL'OLIO A CAPOLONA

Dove: Capolona (AR)

Quando: 3-4 dicembre

Per info: Tel. 0575.422527

Quindicesima edizione della festa dedicata esclusivamente all'olio e alla storia. Oltre al profilo gastronomico, qui viene trattato anche sotto forma di dibattiti e incontri che mirano alla conoscenza

del territorio e delle varie opportunità che vengono offerte per la coltivazione dello stesso. Le degustazioni saranno giudicate dalla commissione esperta in olio che premieranno i produttori d'olio migliori della zona.

3-11 dicembre

13a EDIZIONE LO GRADIRESTE UN GOCCIO DI VIN SANTO?

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

Quando: 3-11 dicembre

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

Tel.334.7270049

Manifestazione enogastronomica dedicata al Vinsanto, produzione enologica caratteristica della zona di Montefollonico che gode di un impianto di vitigni D.O.C. I.G. ed I.G.T., ed è per questo motivo che Montefollonico è famoso come "Il borgo del Vin Santo". All'interno del calendario degli eventi, torna l'11ª edizione del Concorso "Il miglior Vin Santo fatto in casa", competizione aperta a tutti quei produttori amatoriali che producono Vinsanto per piacere e per diletto, ma non per la commercializzazione. Il borgo, avvolto da un'atmosfera leggendaria, animata da giocolieri, saltimbanchi, draghi di fuoco e musicisti, proiettando i visitatori fuori dal tempo in un lungo viaggio nel mondo fantastico di re, dame e cavalieri.

**8 dicembre****SAGRA DELLA POLENTA DOLCE E DEL BALDINO****Dove:** Talla (AR) – Loc. Faltona**Quando:** 8 dicembre**Per info:** www.prolocofaltona.com info@prolocofaltona.com Tel. 333.2955807

Nel cuore di una delle più belle vallate del **Ca-sentino**, tra le montagne del **Pratomagno**, Faltona è da anni teatro di una delle sagre tradizionali della provincia di Arezzo. L'evento è dedicato a due prodotti derivati delle castagne, di cui i boschi che circondano il borgo sono ricchi: baldino e polenta dolce con salicce e ricotta, frittelle e dolci con farina di castagne. E' inoltre prevista una esposizione di prodotti locali: miele, formaggio, marmellata di marroni, farina, mele, noci e la ricostruzione di un angolo caratteristico e tradizionale con dimostrazione di vecchie pratiche culinarie. L'evento è stato inserito dalla Provincia di Arezzo tra le 15 "sagre di territorio", selezionate con criteri di tradizionalità, valore storico-culturale e rispetto dell'ambiente.

8-11 dicembre**SAGRA DEGLI ANTICHI SAPORI DI TOSCANA****Dove:** Lastra a Signa (FI)**Quando:** 8-11 dicembre**Per info:** www.comune.lastra-a-signa.fi.it

Tel. 055.8725770

Nel centro storico di Lastra a Signa eventi eno-gastronomici, spettacoli, mercati di prodotti alimentari e tanto altro ancora... Una rassegna gastronomica importante che unisce il sapore della cultura e della tradizionale cucina toscana agli aspetti che per secoli hanno contraddistinto il paesaggio di questa regione. Ribollita, minestra di farro, maialino al finocchietto, gobbi rifatti alla fiorentina, fagioli, pane cotto a legna, olio, vino delle colline toscane, vin santo e pane cotto a legna: sono questi alcuni degli antichi sapori che propone la tradizionale sagra di Lastra a Signa. La riscoperta degli antichi sapori con la sua carrellata di pietanze del passato rigorosamente elaborate con ingredienti genuini, ripropone in maniera anche molto audace, il gusto per le cose di un tempo.

FESTA DELL'OLIO 2016**Dove:** San Quirico d'Orcia (SI)

Palazzo Chigi e Centro storico

Quando: 8-11 dicembre**Per info:** www.comunesanquirico.it

Tel. 0577.899711

La festa dell'olio ha una precisa finalità: valorizzare un prodotto genuino e di elevata qualità della nostra terra, frutto del lavoro di olivicoltori attenti e professionalmente preparati. La prima edi-

zione è del 1993 ed è conseguenza diretta della presa di coscienza delle potenzialità che l'olio di oliva può rappresentare per l'economia locale. La festa è cresciuta negli anni, è diventata occasione irrinunciabile di incontro di turisti con il paese e momento di dibattito sullo sviluppo economico correlato alla salvaguardia del territorio. La festa mantiene però la caratteristica di sagra paesana, con gli stand allestiti nel centro storico, con i bracieri accesi nella pubblica via dove si preparano bruschette da offrire in assaggio ai visitatori. Bande musicali, trampolieri e saltimbanco allietano i pomeriggi mentre nei ristoranti si fa a gara a riscoprire cibi tradizionali della cucina toscana, tutti conditi con olio di San Quirico, naturalmente.



La Bottega

di Francesca e Alessandra Malucchi

La rosticceria dalle specialità toscane.



Ribollita, Pappardella al cinghiale, cinghiale in umido, zuppa di cavolo nero, farinata, trippa alla fiorentina, arista, roastbeef, baccalà e ceci, fegatelli di maiale e tante altre cose buone... ma anche caciucco e frittara di pesce.

**GUSTOSE PAUSE PRANZO**

**PANE | FOCACCIA | PIZZA
DOLCI | CASALINGHI**

SI ORGANIZZANO CENE SU PRENOTAZIONE

via Marconi, 19 PIEVE A NIEVOLE (Pistoia) telefono 0572.80307

**13 novembre****LIVORNO HALF MARATHON****Dove:** Pistoia **Quando:** 13 novembre**Per info:** www.maratonadilivorno.it

info@maratonadilivorno.it Tel. Tel. 0586.428316

Livorno Half Marathon edizione zero: dopo 35 anni di Maratona quest'anno ci sarà spazio per una grande Half Marathon. 21,097 chilometri che attraversano la città di Livorno e che permetteranno, agli atleti, di potersi godere alcune delle bellezze che contraddistinguono la città stessa. Monumenti, piazze e quartieri storici saranno le locations che potranno essere viste mentre si affronta il percorso che contraddistingue l'evento, che si svolgerà su percorso tendenzialmente piano. Coloro che invece vogliono gareggiare in coppia, avranno la possibilità di poter prendere parte alla Mezza a staffetta 2, la quale si svolgerà sullo stesso percorso previsto per la Mezza singola di Livorno. Anche in questo caso, il percorso sarà pari a 21,097 chilometri ed il cambio avverrà circa a metà percorso: le due classifiche saranno poi separate. Chi invece vuole mettersi alla prova, senza competere, potrà partecipare alla Stralivorno, gara podistica che si svolge su percorso pari a 7,5 chilometri. Il termine ultimo, per effettuare le iscrizioni alle due gare competitive, on-line o presso la sede principale degli organizzatori della manifestazione, situata in Viale Carducci a Livorno, è fissato per il giorno 10 novembre 2016 alle ore 19.

19^ CORRI SULLA FRANCIGENA**Dove:** Monteriggioni (SI) **Quando:** 13 novembre**Per info:** www.uisp.it/siena/index.php?contentId=416

podismo.siena@uisp.it

piani.marce@libero.it montsport98@hotmail.com

Tel.328 8274400 - 346 7231199

La manifestazione è organizzata da Monteriggioni Sport

Cultura ASD in collaborazione con ChiantiBanca e con il Patrocinio del comune di Monteriggioni. Comprende una Passeggiata e Nordic Walking di km 14,800 con partenza aperta dalle ore 8.30 alle ore 9.00; la 1^ Edizione della Francigena Country Roads a Categorie U/D di Km 21,500 con partenza alle ore 9.00 (tempo max ore 3,30); la 2^ Edizione della Francigena Fast Competitiva a Categorie U/D, di Km 14,800 (tempo max ore 2,30); anch'essa con partenza alle ore 9.00. Si svolgerà inoltre una mini passeggiata ludico-motoria di Km 5 con inizio alle ore 9.30 dalla sede di ChiantiBanca a Uopini e ritorno. Previsi 3 ristoranti lungo il percorso e all'arrivo un ricco ristoro presso l'Auditorium. Avremo poi la premiazione delle 8 società con più iscritti alle ore 11.00 e a seguire alle ore 11.30. la premiazione per Categorie "Competitiva Fast" e "Country Roads". Si tratta di una manifestazione valevole per il Gran Fondo Uisp-ChiantiBanca e si svolgerà con qualsiasi condizione atmosferica.

20^ MEMORIAL G. ANNETTI ECOTRAIL POLICIANO LIGNANO**Dove:** Policiano (AR) **Quando:** 13 novembre**Per info:** www.sportcalendar.it

fabiosinatti@gmail.com Tel. 392.214511

L'Unione Polisportiva Policiano con il patrocinio del Comune e della Provincia di Arezzo organizza nell'ambito della 32^ Sagra Della Pappardella alla Lepre, "Una Giornata Di Corsa" con la 20^ edizione a ricordo di Gabriele Annetti (giovane atleta della U.P. Policiano, precocemente scomparso) con un percorso abbastanza impegnativo di km 24 e Km 12 circa, su sentieri e strade bianche, attraverso il crinale del Monte Lignano e gli scenari bellissimi che sovrastano il Castello di Policiano e del Parco di Rigutinelli, per poi tornare alla sede della Polisporti-

va Policiano. Valido come ultima Prova del Grand Prix (a punteggio triplo) e Ultima Prova del Campionato Provinciale Trail Uisp individuale e di società. Premi di partecipazione, sia per la 12 km (un articolo sportivo), sia per la 24 km, (a scelta tra varie tipologie di articoli sportivi), oltre ai premi finali, sia per categorie sia per assoluti. Inoltre alle ore 15 avremo le gare del settore giovanile, per vincere l'ambito trofeo G. Annetti. A Policiano, presso gli stand della U.P. Policiano in zona partenza e arrivo, è possibile usufruire di spogliatoi con docce e deposito borse.

ZOMBIE RACE**Dove:** Loppiano, Incisa Valdarno (FI)**Quando:** 13 novembre**Per info:** www.facebook.com/events/184122205324646

zombiterrorludus.weebly.com

Se ami lo sport, le attività all'aperto e... la paura, allora questa è la gara che cerchi. Zombie Race è un'incredibile gara ludico-motoria di 5 km tra le colline e i boschi di Loppiano. Puoi correre, camminare o strisciare...l'unica cosa che conta qui è sopravvivere, ma anche divertirsi!! Sul percorso vi attendono zombies poco sportivi... ma anche loro amano le attività all'aperto e sei tu quello che cercano. I partecipanti dovranno percorrere 5 km su percorso misto (strada e sterrato) dove troveranno orde di creature pronte a ostacolare la loro corsa. La Zombie Race è una gara ma con finalità ricreative e di aggregazione ed è rivolta a tutti gli amanti delle attività all'aria aperta. Ad ogni partecipante sarà consegnata una t-shirt bianca da indossare durante la marcia, marcata sul retro e divisa in quattro zone che rappresentano le zone vitali del concorrente. Sul percorso saranno presenti alcuni figuranti ed il loro obbiettivo è contaminare i giocatori,



SPEEDY

lava e piega

Nuova Apertura

LAVANDERIA SELF SERVICE CON PERSONALE - CONSEGNA A DOMICILIO

Servizio Stireria



ASCIUGATRICE
€ 1.00
8 MINUTI



LAVATRICE
GRANDE
€ 6.00
14 KG



LAVATRICE
PICCOLA
€ 4.00
7-9 KG

**Scopri i
nostri abbonamenti
mensili sul servizio
stireria!**

APERTO 7 GIORNI SU 7 CON ORARIO 7-21

via Bruceto, 43/b - Massa e Cozzile tel. 0572 031639 - Farida 338 4432410





macchiando con vernice rossa il retro della loro t-shirt. A fine gara, presso la tenda ospedale, i medici e infermieri della Croce Rossa di Incisa Valdarno valuteranno lo stato di contaminazione. Il percorso sarà segnato e prevede il completamento di 5 km su misto strada e campestre. Non è prevista la registrazione dei tempi individuali e conseguente classifica finale. Il percorso può essere fatto solo a piedi con andatura e passo a piacere. Per tutti gli iscritti buono da 10€ di Nencini Sport mentre per i primi 20 la T-shirt della Zombie Race. Le iscrizioni sono possibili presso l'agenzia viaggi "Ti Ci Porto Io" di Incisa Valdarno, o presso Nencini Sport Valdarno. Altrimenti direttamente alla partenza (che avverrà alle ore 10.00) presso la Tenda Ospedale della CRI di Incisa Valdarno.

20 novembre

15° PALIO FIORENTINO

Dove: Sesto Fiorentino (FI) **Quando:** 20 novembre

Per info: www.gsfiorino.it www.prod.facebook.com/www.gsfiorino.it/?ref=ts&fref=ts gsfiorino@gmail.com
Tel. 328.8875914 - 333.6452617 - 335.331849

Competitiva di km 10 e marcia ludico-motoria di km 5 con partenza alle ore 09.00 dalla Casa del Popolo di Querceto, via Napoli. Novità 2016: un nuovo percorso di 10 km (2 x 5km) interamente pianeggiante!!

VAL DI MERSE ULTRAMARATHON

Dove: Rosia (SI) **Quando:** 20 novembre

Per info: www.sienamarathon.it
aics.siena@libero.it Tel. 377.9774025

Dopo il successo dello scorso anno, la Val di Merse Ultramarathon Trail ritorna alla ribalta con tutto il suo fascino. Tutti conoscono il versante Est e Sud di questa bellissima città (Chianti e Val d'Orcia), ma meno il versante Ovest

(la Val di Merse) che attraverso questo evento sportivo si è contribuito a far scoprire. Si tratta di un'area ricca di fascino e di storia dove la cultura si fonde con la natura e la tradizione senese. Un paesaggio incontaminato fa da cornice a dei veri e propri gioielli architettonici dei borghi medioevali veramente unici. Famoso è il "Ponte della Pia", ma anche il "Chiostro di Torri", il borgo di Stigliano e tanti altri gioielli tutti da scoprire per una meta di fascino. Come lo scorso anno sono previsti quattro percorsi competitivi (52 km, Maratona, 20 km e 10 km) e un bellissimo percorso Nordic Walking e Trekking attraverso vigneti e le aziende agroalimentari della Val di Merse. La gara sarà l'ultimo appuntamento per il Gran Prix Luta Ultratrail e Campionato Italiano AICS Trail Running (ultratrail, maratona trail, maratonina trail e trail).

12^ CORRI NELLA RISERVA

Dove: Riserva Naturale della Feniglia, Orbetello (GR)

Quando: 20 novembre

Per info: www.trisportargentarioteam.it www.corrinellamaremma.it info@trisportargentarioteam.it
Tel. 329.2909920

Nata nel 2005 da un'idea dei corridori del GS Costa d'Argento Atletica (oggi nominata ASD Trisport Costa d'Argento), con l'intento di riproporre a livello agonistico i magnifici luoghi dove si allenano quotidianamente, la corsa si svolge tra le strade sterrate della Riserva Forestale della Feniglia, in un ambiente incontaminato e da sempre regno dei podisti, dei bikers e...degli animali. Non è difficile infatti, mentre si corre o si pedala all'interno della grande pineta, trovarsi faccia a faccia con un branco di daini, con uno scoiattolo che si arrampica sugli alberi, con un fagiano che attraversa la strada, con uno stormo di fenicotteri rosa che prende il volo ed anche,

se si è fortunati..., con un cinghiale che ti scruta "pensieroso". E' prevista una gara agonistica di 10 km e una non competitiva di 5 km. Le iscrizioni sono effettuabili sul sito www.corrinellamaremma.it o direttamente al negozio Running 42 a Grosseto dove potrà già essere ritirato il pettorale; in alternativa dalle ore 8.00 alle 9.30 presso l'ingresso della Riserva naturale. Al ritiro del pettorale sarà consegnato il pacco gara, una t-shirt tecnica che è garantita ai primi 200 iscritti. Anche per la camminata non competitiva è previsto un pacco gara che verrà consegnato al momento dell'iscrizione. La gara si svolgerà con qualsiasi condizione meteo; ma in caso di fenomeni meteo importanti l'organizzazione si riserva la possibilità di effettuare variazioni di percorso anche all'ultimo minuto, in modo tale da eliminare potenziali pericoli o condizioni di forte disagio per i partecipanti. Il programma della manifestazione prevede il ritiro pettorali e pacchi gara presso la zona di partenza nel parcheggio antistante dalle ore 8.00 alle ore 9.30; a seguire la partenza della gara agonistica competitiva di 10 km e partenza passeggiata ludico-motoria di 5 km alle ore 10.00 mentre la partenza delle gare giovanile categorie Cadetti/e, Ragazzi/e, Esordienti, Pulcini, Primi Passi alle 11.15. Infine alle ore 12.00 avremo le premiazioni: per le categorie della 10 km saranno premiati i/le primi/e 3 assoluti/e e i/le prime 3 di ogni categoria.

27^ CORSA DELLE CASTAGNE

Dove: Fivizzano (MS) **Quando:** 20 novembre

Per info: www.corrilunigiana.it www.facebook.com/corsadelle.castagne/ corsacastagne@libero.it

Non si può mancare alla festa più importante dell'autunno fivizzanese! Il capoluogo mediceo ed alcune frazioni del circondario saranno al centro di una giornata

via Leonardo da Vinci, 3

BORGO A BUGGIANO (Pistoia)

Telefono 0572.318036 - 334.8092036

DALLA NATURA ITALIANA
I MIGLIORI PRINCIPI ATTIVI
COME GARANZIA DI BELLEZZA

- Linea Density
per capelli fini
- Linea Frizz stopper
per capelli crespi e sfibrati
- Linea Delicata
per un utilizzo quotidiano
- Linea Multipurpose
per tutti i tipi di capelli



Ricci e Capricci
La Bellezza nei Capelli

HAIR COMPANY

HeadWind

NATURAL
ITALIAN
BEAUTY



ta all'insegna della castagna, feste popolari e tradizioni. Si incomincia al mattino con la tradizionale Corsa delle Castagne, per proseguire con la "Passeggiata degli Antichi Mulini", Fiera di San Martino, Mercatini, giochi per bambini e del primo pomeriggio mondine per tutti, vino nuovo, banchetti con tipiche specialità come cian, polenta e frittelle di castagne etc. Serve altro? La corsa è anche la penultima tappa del Corrilunigiana, gara di 11,8 km, con ritrovo per le ore 8.00 e partenza ore 9.30 per due percorsi non competitivi di km 11,8 e 0,5. Le premiazioni avverranno alle ore 11.15. Manifestazione questa inserita nella 34ª edizione del Calendario Marche La Spezia e Lunigiana 2016. Gara con cronometraggio Mysdam.

27 novembre

33ª FIRENZE MARATHON

Dove: Firenze **Quando:** 27 novembre

Per info: www.firenzemarathon.it

staff@firenzemarathon.it Tel. 055.5522957

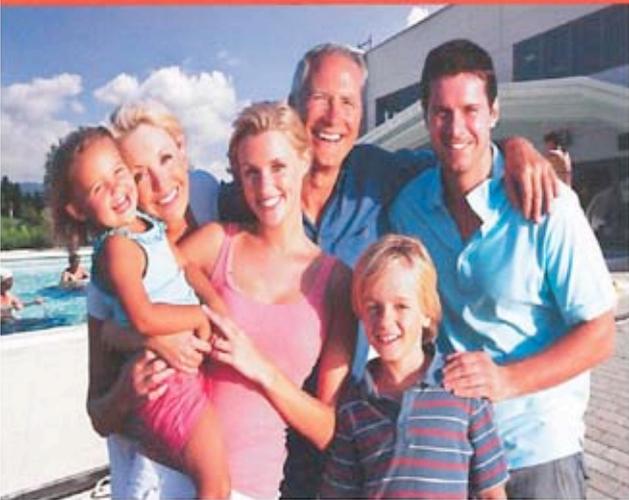
La Firenzemarathon2016 sarà ancora più suggestiva! Infatti quella che arriverà il 27 novembre per la 33esima edizione sarà completamente rivoluzionata nella "copertina" pur mantenendo inalterate le caratteristiche che l'hanno resa la seconda maratona d'Italia con più partecipanti dopo quella della capitale, con oltre 10mila iscritti ogni anno. Il comitato organizzatore della Firenze Marathon, con la sua sezione logistica, e il Comune di Firenze, con l'assessorato allo sport e l'assessorato alla mobilità, hanno messo a punto il nuovo percorso per l'edizione che arriva. Nuovo percorso che avrà come principale novità la nuova logistica di partenza e arrivo che coinvolgerà ancora più degli anni passati il centro storico della città e le sue piazze più suggestive. Partenza

e arrivo saranno proprio nel cuore della città, in piazza Duomo, con altre piazze, come ad esempio piazza della Repubblica e Piazza Santa Maria Novella, che saranno impegnate per i servizi di supporto ai podisti, come ristori, preriscaldamento, servizio massaggi e stoccaggio delle sacche gara, ovviamente in adeguate strutture coperte messe a disposizione dall'organizzazione. Il centro storico di Firenze sarà quindi una vera festa nel giorno della maratona.

Nel dettaglio, da piazza Duomo, il plotone degli oltre diecimila podisti in gara si dirigerà percorrendo via Martelli e poi via Cavour verso i suoi viali di Circonvallazione, riprendendo qui il tracciato dello scorso anno, per poi ritornare nuovamente, dopo un anello unico di 42 km e 195 metri che avrà toccato come sempre tutti i più bei monumenti fiorentini, di nuovo in piazza Duomo, per la festa che la città dedicherà a tutti coloro che taglieranno il traguardo. Il percorso risulterà ancora meno impattante per il traffico cittadino, dal momento che la maggior parte della logistica (quella di partenza e post gara) sarà circoscritta nel centro storico della città, già interdetto al traffico.

MONTECATINI MARATHON organizza
A.S.D.
CORSA DI BABBO NATALE
DOMENICA 11 DICEMBRE 2016 ORE 9,00
 GARA PODISTICA COMPETITIVA DI 10 KM
 e CAMMINATA LUDICO MOTORIA DI 5 KM / 10 KM
 PER LA GARA COMPETITIVA E' OBBLIGATORIO IL CERTIFICATO MEDICO
 SERVIZI FARMACIA E SIDA B - CONSTATI E SPEDICI - SERVIZI PRERISC -
 SERVIZI SIDA B - CONSTATI E SPEDICI - SERVIZI PRERISC -
PREMIAZIONI:
 40 ASSOLUTI UOMINI - 30 ASSOLUTE DONNE
 15 VETERANI UOMINI - 10 VETERANE DONNE
 5 ARGENTO UOMINI - 3 ARGENTO DONNE
 3 ORO DONNE
 Saranno premiate le prime 5 squadre più numerose
 Ampio parcheggio presso l'ippodromo Sestini - Depositi zone presso l'Oratorio
 Ritrovo: Oratorio Murialdo, Via Marzotta 105 dalle ore 7,30
ISCRIZIONI
 COMPETITIVI 8,00 € su www.cronosport.it
 (determinativo alle ore 12 del 10/12/2016)
 Iscrizione la mattina della gara: 7 euro
 info: Antonietta 393.0564934 - montecatini-marathon@gmail.com
NON COMPETITIVI 5,00 euro il giorno della gara
L'intero ricavato sarà devoluto a per l'acquisto di una
 SCUOLA DI AVVICINAMENTO ALLETTICA
 ANCHE F BARTO ORGANIZZANDO
 SPA STRAPOSTA PER RAGAZZI
 PRESSO L'ORATORIO MURIALDO - VIA MARZOTTA - MONTECATINI (PT)
AICS

Stare bene conviene... a tutti !



Mariani Wellness Resort

Non risparmiare sulla tua salute... scegli il meglio per te e i tuoi figli!

Specialisti in prevenzione dal 1979

chiama ora per una consulenza gratuita sul tuo stile di vita



Seguici su facebook

Via Tagliamento, 7 - 51018 Pieve a Nievole (PT) - Tel. 0572 952596 - www.marianiwellnessresort.it

12-13 novembre**MERCATO ANTIQUARIO CITTÀ DI PISTOIA****Dove:** Pistoia**Quando:** 12 e 13 novembre**Per info:** tel. 0573.371905-913

Dal 1980, oltre settanta espositori supervisionati dall'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 e tendaggi fino ad oggettistica varia. Gli espositori provengono quasi esclusivamente dalla Toscana e dalla Liguria, ma anche da altre parti d'Italia.

13 novembre**ARTIGUSTANDO****Dove:** Pescia (PT) **Quando:** 13 novembre**Per info:** www.mercantipercaso.com

Arti-Gustando è una manifestazione dedicata all'enogastronomia, biologico, alla cucina in genere e a tutti i generi di prodotti artigianali e dell'opera dell'ingegno. Il nome della manifestazione, vuole rappresentare il binomio dell'artigianato e della sana alimentazione, entrambe legate dal buon gusto. Una grande attenzione sarà dedicata ai prodotti tipi-

ci, al biologico e alle specialità del territorio di Pescia, Pistoia, Lucca e dintorni. Sia per quanto concerne i prodotti agroalimentari e biologici che per quelli dell'artigianato, saranno accompagnati da degustazioni di vini, prodotti tipici, laboratori, show cooking e lavorazioni artigianali sul posto dove protagonisti saranno principalmente le eccellenze di Pescia e zone limitrofe.

SOFFITTA IN PIAZZA**Dove:** Seano (PO) **Quando:** 13 novembre**Per info:** www.comune.carmignano.po.it

Ogni seconda domenica del mese, dalla mattina alla sera, è un punto d'incontro di veri e propri fan di chincaglierie, un vero e proprio "mercato delle pulci" che si tiene a Seano, Carmignano, con bancarelle di "roba vecchia", esposizione di ninnoi più svariati, recuperati da cantine e soffitte. Diversi anche gli stand di prodotti dell'artigianato locale fiore all'occhiello del nostro fiero territorio. Il mercato, che evoca ricordi ed immagini ben lontane, rimane con i curiosi per tutto l'arco della giornata.

MERCANZIE IN PIAZZA**Dove:** San Piero a Sieve (FI)**Quando:** 13 novembre**Per info:** mercatiniprolocosanpiero@gmail.com tel. 347.1912994

Come ogni seconda domenica del mese a partire dalle ore 9,00 e per l'intera giornata, per le vie centrali di San Piero a Sieve si terrà il mercato dell'artigianato, antiquariato e svuota cantine. Il mercato è organizzato con il patrocinio del comune di Scarperia e San Piero e dell'Unione Montana dei Comuni del Mugello e grazie all'impegno dei volontari della Proloco di San Piero a Sieve. Un'occasione per acquistare oggetti unici e particolari nella splendida cornice di Piazza Colonna e delle vie adiacenti sensibilizzando gli acquirenti al tema del riuso e del riciclo.

**L'ARTIGIANATO IN PIAZZA
LA DOMENICA DEI MESTIERI****Dove:** Pietrasanta (LU)**Quando:** 13 novembre**Per info:** tel. 335.6832778

Nel centro storico di Pietrasanta ogni seconda domenica del mese potrete trovare veri e propri incontri di manualità creativa, occasioni durante le quali, oltre all'esposizione di prodotti, vengono riproposti al pubblico gli antichi mestieri, le antiche tradizioni ormai quasi del tutto scomparse. Durante l'esposizione trovano spazio e voce tecniche antiche come la forgiatura del ferro, la lavorazione e decorazione del vetro, attraverso alla realizzazione di monili o oggetti in Tiffany, la vetrofusione, la decorazione di oggetti di uso quotidiano ma

SERVIZIO RAPIDO

by Ferramenta Ferretti

333 88 39 367



- ★ Apertura Porte
- ★ Cambio Serratura
- ★ Cambio Chiavi
- ★ Riparazioni in Genere
- ★ Progettazione e Realizzazione Impianti Irrigazione

24 h su 24 h 7 giorni su 7

anche l'antica tradizione ceramista, eseguita con varie tecniche di modellazione quali il colombino, il tornio etc. Senza dimenticare poi la lavorazione del marmo e la realizzazione di numerosi oggetti artigianali con conchiglie e oggetti trovati nel famoso lungomare di Pietrasanta.

20 novembre

MERCATINO ANTIQUARIATO

Dove: Dicomano (FI) **Quando:** 20 novembre
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 18,30. Tra le bancarelle si trova di tutto, oggetti di antiquariato, cose antiche o usate, oggettistica varia, opere d'ingegno, fumetti, libri, stampe, oggetti da collezione e artigianato in genere.

26-27 novembre

MERCATINO DELLE CARABATTOLE

Dove: Lucca **Quando:** 26 e 27 novembre
Per info: segreteria@lucain@gmail.com
www.mercantipaercaso.com

Risparmio delle materie prime riuso dei prodotti, riciclo degli oggetti, recupero dell'energia contenuta negli oggetti stessi, sono le quattro "R" su cui si fonda il mercato dell'antiquariato nato proprio con la finalità di sensibilizzare la gente a passare dall'usa e getta a

"l'usa e riusa", in piena armonia con le direttive dell'Unione Europea.

27 novembre
PESCIA ANTIQUA

Dove: Pescia (PT) **Quando:** 27 novembre
Per info: studiopinocchio2006@alice.it

L'ultima domenica di novembre Pescia Antiqua torna ad animare piazza Mazzini con i suoi banchi di artigianato e collezionismo che fanno di questa mostra la più conosciuta della provincia ormai da tanti anni attirando curiosi e appassionati. Un'immensa vetrina nella quale tanti espositori provenienti da tutta la Toscana esporranno, sulle proprie varopinte bancarelle, un'immensa scelta di oggetti carichi di storia e di ricordi: mobili di ogni foggia ed epoca, quadri, monete, giocattoli, francobolli, libri, abiti che, mentre cercano nuovi proprietari e nuove case, raccontano la vita di chi li ha posseduti. Dalle ore 9,00 alle ore 19,00, eccetto la pausa pranzo, sarà aperto anche il Palazzo del Palagio con la splendida gipsoteca Libero Andreotti. A pochi passi di distanza, anch'esso ad ingresso gratuito, il Monastero Benedettino di San Michele offre la possibilità di ammirare la rara collezione su tavole e su tela risalenti al XV secolo.

CAR BOOT SALE

Dove: Pontremoli (MS)

Quando: 27 novembre

Per info: fb Care Boot Sale Pontremoli
tel. 339.2447305

Ogni quarta domenica del mese, a Pontremoli, si svolge il mercatino del riuso noto anche come Car Boot Sale, in cui, grazie al baratto, si punta a far risparmiare sul budget familiare. L'appuntamento è in Piazza Italia, dove si può parcheggiare, aprire il vostro baule e mettere in vendita ciò di cui ci si vuole disfare: porcellane, dischi, giocattoli, quadri, riviste e tanto altro, a prezzi stracciati. L'atmosfera è familiare e la vendita avviene senza formalità visto che non è necessario alcuna licenza. L'idea è nata dall'Associazione di operatori turistici "Benvenuti in Alta Lunigiana".

4 dicembre

COLLEZIONISTI IN PIAZZA

Dove: Scarperia **Quando:** 4 dicembre
Per info: www.prolocoscarperia.it
tel. 055.8468165

Ogni prima domenica del mese nel centro storico di Scarperia, si svolge il consueto mercatino di antiquariato, numismatica, artigianato, oggettistica e collezionismo. In occasione dell'avvicinarsi delle festività, il 20 dicembre verrà svolta l'edizione natalizia dove, oltre agli articoli sopra descritti, si potranno trovare anche accattivanti oggetti natalizi.

La tua casa è un bene prezioso

Iuri la protegge con serietà, professionalità e precisione



Fornitura e montaggio su misura di
Serramenti termici in Alluminio o Pvc,
persiane in Alluminio, avvolgibili,
zanzariere e tende da sole
Blindatura e messa in sicurezza
Riparazioni in genere

Possibilità di detrazioni fiscali.
Prodotti made in Italy
Preventivi gratuiti a domicilio

IURI DEGL'INNOCENTI

via Benedetto Croce, 27 - BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 333 2352423 - yurideglinno@gmail.com

 *Associazione Carnevale Valenzatico*

ORGANIZZA

CON IL PATROCINIO DEL COMUNE DI QUARRATA
e in collaborazione con l'Assessorato alle Attività Produttive
9° EDIZIONE

ASPETTANDO IL NATALE...

A VALENZATICO 

MERCATINO

per le vie del paese

per coloro che vogliono partecipare con i propri banchi ed esporre e vendere i propri prodotti possono contattare i seguenti numeri

PER INFO:

334/6610341
338/5953974
333/3141150
320/0108043

DOMENICA 27 NOVEMBRE 2016

DALLE ORE 09.00 ALLE ORE 19.00

...VI ASPETTIAMO...

E-Mail: cral.pt.hri@hitachirail.com - Sito Internet: www.cralbreda.org

E-Mail: carnevale.valenzatico@gmail.com

Smart Mobility World a Milano: l'auto autonoma può aspettare

E' andata in scena la quarta edizione dello Smart Mobility World 2016 lunedì 17 e martedì 18 ottobre a Lainate, in provincia di Milano. Durante questa "due giorni" di auto e motori, i temi principali sono stati la mobilità sostenibile, l'evoluzione digitale dell'auto ai futuri cambiamenti di città e infrastrutture, passando per vetture elettriche, app per smartphone, attività di ricerca e sperimentazione. Temi di attualità: la connettività in auto (si pensa che nel 2020, saranno una su cinque le vetture dotate di connettività Internet e capaci di dialogare con altri oggetti) e la scatola nera: diffusa da decenni su aerei e treni, adesso sta diventando realtà anche sulle auto. Il meccanismo di raccolta informazioni può essere utilizzato per prevenire comportamenti scorretti degli automobilisti. Non poteva mancare al convegno il tema della guida autonoma. I relatori che hanno partecipato allo "Smart Mobility World" so-

no sicuri: a oggi, la tecnologia capace di aiutare l'automobilista a viaggiare in sicurezza e comfort si può tradurre solamente nell'auto a guida assistita: non, almeno per ora, nell'auto a guida autonoma, nonostante i tanti lanci pubblicitari. La vettura-robot che guida da sé è rimandata al futuro, quando in determinate aree e a certe condizioni (di traffico, anzitutto) l'auto a guida autonoma potrà divenire finalmente realtà.



Rally: Sebastien Ogier è campione del mondo rally WRC 2016

Sébastien Ogier si è aggiudicato il Rally della Catalogna e ha vinto nell'occasione il quarto campionato del mondo rally WRC 2016, affiancando nell'albo d'oro due leggende come Juha Kankkunen e Tommi Makinen: i tre piloti sono gli unici con quattro titoli, dietro all'irraggiungibile Sébastien Loeb che ha vinto il titolo iridato ben nove volte con la leggendaria Citroen.

Ogier, della scuderia ufficiale Volkswagen a bordo di una Polo WRC, vince il mondiale 2016 dopo aver trionfato in quello 2013, 2014 e 2015: un poker di tutto rispetto, raggiunto quest'anno con ben due gare di anticipo sulla fine del campionato. Se l'anno scorso Ogier non ha praticamente avuto rivali alla corsa al titolo, quest'anno il pilota francese ha battagliato per l'iride contro Mikkelsen, anche lui a bordo di una Polo WRC. Mikkelsen è uscito di strada nel corso dell'ultimo rally della Catalogna ed ha consegnato a Ogier la

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



vittoria matematica del campionato. Da segnalare l'esordio quest'anno della promettente Hyundai i20 WRC che promette di diventare la squadra più accreditata per combattere lo strapotere Volkswagen il prossimo anno.

Basta motori piccoli, tornano le "classiche" cilindrata di una volta

Nei prossimi anni Renault, Volkswagen e General Motors sarebbero intenziona-

ti a lanciare modelli piccoli con motori di cilindrata maggiore di quelle viste nelle auto degli ultimi anni. Uno stop al "downsizing" principalmente dovuto ai limiti sempre più severi delle emissioni volute dall'Unione Europea. A sostenere questa notizia sono le indiscrezioni provenienti dall'interno delle case costruttrici raccolte dal periodico Automotive News Europe. Molti motori che adesso sono 1.3 di cilindrata subiranno un 10/20% di incremento: minori emis-

sioni ma anche maggiori costi assicurativi.

Il futuro dell'auto a detta di tutti, comunque, è e rimane il motore ibrido. Se con molti questa nuova situazione porterà a un'accelerazione nello sviluppo e nella diffusione dei propulsori ibridi con batterie ricaricabili a supporto del motore termico. Per la completa "elettrificazione" dei motori di serie (con costi competitivi) bisognerà ancora aspettare un po'.



...sempre un passo avanti!



e la vettura è finalmente in rete!

Una soluzione innovativa per la sicurezza personale e per una manutenzione costante del veicolo

Inizia una nuova era: il teatro "virtuale" debutta a Pisa

di Andrea Marchetti

Se il teatro si fonde con le tecnologie più avanzate di realtà virtuale, il laboratorio diventa un palcoscenico dove gli attori recitano muovendosi all'interno di uno spazio fisicamente vuoto, ma popo-

lato dalle scene virtuali che si "generano" di volta in volta, variando a seconda del testo interpretato o della performance frutto dell'ispirazione estemporanea. Il primo ciclo a livello mondiale di performance artistiche di ispirazione teatrale in ambienti e con scene virtuali - visibili indossando particolari maschere tanto agli artisti quanto agli spettatori - ha debuttato mercoledì 26 ottobre in Italia, a Pisa, grazie alla collaborazione tra l'Accademia Teatrale di Firenze e il Laboratorio di Robotica Percettiva (Percro) dell'Istituto Tecip (Tecnologie della Comunicazione, Informazione, Percezione) della Scuola Superiore Sant'Anna,

dopo un test che ha coinvolto il XXX canto dell'*Inferno* dantesco. La "prima", in realtà una prova aperta agli spettatori, è stata ospitata nella sede del Laboratorio Percro, dove gli attori sperimentano la potenzialità degli ambienti virtuali tridimensionali. In questo contesto, pensato come luogo dove fare ricerca, con tecnologie immersive (virtuali) di altissimo livello tecnologico, gli interpreti modificano e moltiplicano gli spazi della fantasia e delle ambientazioni possibili per commedie o drammi. In occasione del debutto del 26 ottobre Pietro Bar-

tolini, direttore dell'Accademia teatrale, e Massimo Bergamasco, direttore dell'Istituto Tecip della Scuola Superiore Sant'Anna, nonché fondatore del Laboratorio di robotica percettiva, hanno definito la performance te-

atura, Educazione" del Laboratorio di robotica percettiva del Sant'Anna di Pisa, coordinato dal ricercatore Marcello Carrozzino. Il connubio fra teatro e realtà virtuale è stato sperimentato per la prima volta in estate come

attività didattica degli studenti delle accademie di Londra, Berlino, Bruxelles, Firenze, e in questo contesto ha preso forma la prima rappresentazione, il XXX canto dell'*Inferno* di Dante Alighieri, narrato da Pietro Bertolini, immerso in scenari virtuali e tridimensionali che richiamavano il mondo della prima cantica della "Commedia" dantesca. "Si tratta di un progetto dall'eco globale, innovativo e impensabile fino a poco tempo fa - commentano Pietro Bartolini e Massimo Bergamasco - alla scoperta di nuove tecnologie interattive che apriranno scenari rivoluzionari nel campo del teatro e delle



artale come "un'esplorazione poetica di spazi virtuali". Le successive prove aperte diventeranno parte integrante di sperimentazioni che si ambienteranno grazie a tecnologie di realtà virtuale e tridimensionale, pronte a illustrare testi scelti di volta in volta. A conclusione di questo ciclo andrà in scena a Firenze uno spettacolo ambientato in un teatro tradizionale, ma con scenografie virtuali tridimensionali. Durante la fase di sviluppo di nuove tecnologie, la svolta tridimensionale della rappresentazione teatrale è seguita dal gruppo "Arte, Cul-

arti performative. Al pari del cinema, della letteratura e del teatro, la realtà virtuale è considerata una delle tante forme narrative possibili. Lo sviluppo di una pedagogia teatrale mirata allo studio interpretativo, fondato su realtà virtuale tridimensionale, ha già suscitato un forte interesse da parte di istituzioni europee. Questo innovativo strumento permette infatti all'attore di vivere esperienze reali in mondi ricreati su scenografie virtuali dove si può interagire in libertà con gli elementi presenti".

La manutenzione: un valore che genera valore

UNA CURA REGOLARE CONSERVA IL PREGIO DEL RISCALDAMENTO

La nostra impresa esegue la manutenzione caldaie tramite professionisti estremamente competenti ed esperti, che applicano in modo scrupoloso le disposizioni di legge previste in materia di sicurezza per gli impianti idraulici, affinché le caldaie controllate siano sempre a norma di legge e non costituiscano un pericolo per le persone che si servono quotidianamente di esse. La revisione delle caldaie, infatti, è importante non solo per la certezza di un loro buon funzionamento ma bensì

per poter passare un inverno caldo e tranquillo nelle proprie abitazioni che va effettuata **ogni anno prima dell'arrivo della stagione fredda** ma soprattutto per evitare quei frequenti incidenti domestici, causati da una loro scarsa manutenzione e **notevole risparmio in termini economici**.

SER.TEC. SRL offre anche un servizio di manutenzione caldaie/condizionatori e gruppi frigo annuale, obbligatoria per legge, affinché possiate avere la certezza di impianti

funzionanti tutto l'anno e non dobbiate preoccuparvi di contattare direttamente i tecnici per i controlli periodici di controllo.

La comodità della sottoscrizione di un contratto di revisione per caldaie/condizionatori annuale si riscontra anche nel fatto che, in presenza di un problema al proprio impianto, l'intervento tecnico viene attivato immediatamente. La revisione della propria caldaia è un'operazione molto importante che nessuna persona responsabile dovrebbe trascurare.

E' indispensabile pertanto rivolgersi ad una ditta specializzata come la nostra che certifichi sul libretto dell'impianto l'avvenuta manutenzione e rilasci il bollino.



Continua la **detrazione fiscale del 65%** per il risparmio energetico e **del 50%** per la ristrutturazione del vecchio in sostituzione alle nuove tecnologie INVERTER per il condizionatore, e **CONDENSAZIONE** per le caldaie, l'investimento si può ripagare davvero in pochi, pochissimi anni.

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

SER.TEC.

SERVIZI TECNICI



Pagina a cura di Andrea Marchetti

L'azienda torinese che rimette a nuovo i computer del secolo scorso

E' nato a Torino "8-bit Lab", è il primo e unico laboratorio in grado di rimettere in funzione i computer creati nella Silicon Valley tra il 1975 e il 1985, il decennio della 'Rivoluzione informatica'. Nel nuovo laboratorio lavora un team composto da due tecnici elettronici, esperti di informatica, e Cecilia Botta, la curatrice del museo in cui ha trovato ospitalità al BasicVillage. I tre Apple-1 originali rimessi in funzione sono tra i pochi ancora in circolazione. Furono appena 200 i computer prodotti nel 1976 nel garage di Palo Alto, California, sede storica della Apple Inc. Nelle prossime settimane è atteso un quarto Apple-1 originale da sottoporre alle verifiche e ai collaudi necessari per la sua riaccensione. 8-bit Lab sorge all'interno del Temporary Museum Torino ed è stato realizzato in collaborazione tra BasicNet, azienda proprietaria di noti marchi d'abbigliamento sportivo, e Bolaffi, storica casa d'aste torinese conosciuta in tutto il mondo.

Facebook diventa sempre più "live": sarà possibile programmare le dirette

Facebook aggiorna Live, il suo sistema di dirette video in streaming, con una specie di "palinsesto" che pun-

ta a coinvolgere sempre più utenti e a garantire più visibilità agli editori online. Il social network ha infatti annunciato che permetterà alle pagine "verificate" di programmare le dirette. In questo modo gli utenti-spettatori potranno sapere in anticipo - anche di una settimana - quando la propria star preferita, un giornalista o un politico stanno per andare in diretta e potranno ricevere un avviso quando la 'trasmissione' sta per cominciare. Una funzione particolarmente attesa dagli editori che avranno così uno strumento in più di visibilità sui "social". La novità comincerà a essere disponibile da giovedì. Chi mette in agenda una diretta mostrerà sulla propria pagina un annuncio dell'evento (che potrà essere condiviso anche su altre piattaforme o incorporato nelle pagine web) e gli utenti potranno scegliere di attivare una notifica che faccia da promemoria. Inoltre, a pochi minuti dall'inizio del Live, Facebook aprirà uno spazio in cui gli utenti "collegati" potranno già interagire tra loro sull'evento.

Il colosso Huawei in partnership con l'università italiana

I test sui componenti del gigante Huawei nei laboratori dell'Università di Cagliari: Massimo Vanzi (ordinario, esperto affidabilità fotonica avanzata per telecomunicazione e fotonica per applicazioni aerospaziali) e lo staff del Dipartimento di ingegneria elettrica ed elettronica (Diee) verificano l'affidabilità e le previsioni di vita delle apparecchiature prodotte dalla multinazionale. La scorsa settimana Vanzi ha incontrato una delegazione tecnica proveniente da Shenzhen, composta da Wilson Du (project manager) e Pang Yongqiang (development manager) accompagnati in una visita riservata ai laboratori dell'ateneo da Stefano Verzura (Huawei European Research Center) e Zhou Yanzhao (senior manager-direzione Huawei Italia-Segrate, Milano). Al centro dei lavori con i tecnici della multinazionale cinese il check sui test di affidabilità con-



dotti dal professore con il suo team. Di fatto per Huawei l'ateneo cura dal 2009 la supervisione dei test effettuati dai vari fornitori di componenti elettronici. "Con Huawei collaboriamo in particolare per le previsioni di vita, cioè quella che tecnicamente è definita come affidabilità e sui requisiti che devono garantire durata e funzionamento ottimale. Eseguiamo prove e controlli approfonditi - hanno sottolineato i tecnici - per testare le apparecchiature e i singoli componenti".



COME NASCE LA NOSTRA AZIENDA?

Dalle esigenze dei nostri clienti.



PRODOTTI DI QUALITÀ E CONSULENZE MIRATE, PER UNA CASA PIÙ BELLA.

CASACOLOR™

Da 37 anni al servizio dei professionisti e del Fai da Te.

VIA BOCCACCIO 2/A
51016 MONTECATINI TERME (PT)
TEL. 0572 911207 · 0572 766708
FAX 0572 900503
WWW.CASACOLOR.IT · INFO@CASACOLOR.IT

PUOI ANCHE ACQUISTARE ONLINE SU


cofield.it
l'e-colorificio

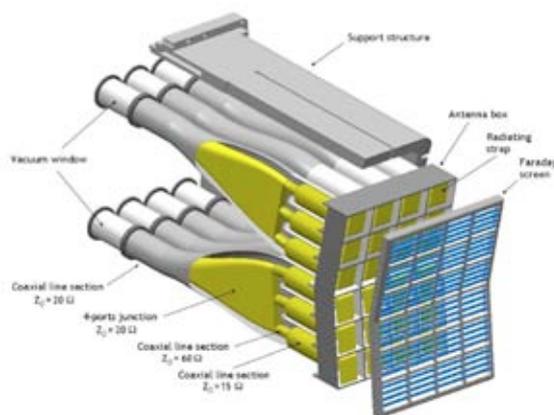
Entro il 2030 potrebbe concretizzarsi l'idea di avere una stella che produca energia pulita...

di Dottor Gianluca Benedetti

Il 30 Settembre alle 9:25 p.m. EDT (Eastern Daylight Time) è stato stabilito un nuovo record mondiale per la fusione nucleare dal 'Plasma Science and Fusion Center' al Massachusetts Institute of Technology (MIT). Questo risultato rappresenta indubbiamente un passo importante per il raggiungimento di una fonte di energia rinnovabile che potrebbe liberarci dalla schiavitù dei combustibili fossili. Il record è stato stabilito per la più alta pressione raggiunta per un plasma, dove con l'utilizzo del reattore *Alcator C-Mod* tokamak, il vecchio record di 1,77 atmosfere è stato battuto arrivando a più di 2 atmosfere. La fusione nucleare non è da confondere con la fissione nucleare, quella attualmente usata nelle centrali nucleari che porta alla produzione delle scorie radioattive. Quando si parla di fusione nucleare si fa riferimento al processo che avviene all'interno del sole, e che lo tiene 'acceso' da più di 4 miliardi di anni, il problema sta nel riuscire a ottenere lo stesso risultato ma sulla superficie terrestre.

Ottenere una vera e propria fusione nucleare significherebbe ottenere più energia di quanta ne viene utilizzata, ma questo richiederebbe che la combinazione di pressione, temperatura e tempo passi un valore critico per cui la reazione comincia a rilasciare energia. Tutto ciò rimane sempre molto lontano dalla realtà, ma il risultato ottenuto dall'MIT dimostra come l'utilizzo di campi magnetici molto potenti per contenere questo plasma sia la strada

più promettente verso questo traguardo. La temperatura del plasma a 2 atmosfere di pressione è stata registrata a più di 35 milioni di gradi, più del dop-



pio della temperatura interna del sole, ma ancora lontani dai 50 milioni di gradi che, secondo i calcoli, sono richiesti affinché una vera e propria fusione venga ottenuta.

Il record mondiale è stato stabilito

nell'ultimo giorno di vita dell' *Alcator C-Mod* perché il dipartimento dell'energia degli Stati Uniti ha tagliato i fondi al progetto. Attualmente, l'Europa, gli Stati Uniti, ma anche Cina, India, Russia e Giappone stanno spostando i fondi per la fusione nucleare in un unico reattore chiamato ITER. Questo tokamak gigante a sette piani sta venendo costruito nel sud della Francia, e i magneti che verranno usati pesano più o meno quanto un Boeing 747. Il volume di ITER sarà 800 volte maggiore che del suo predecessore dell'MIT, le stime sono che per la costruzione passeranno dai 15 ai 20 anni e dovrebbe essere capace di produrre 500MW di potenza, circa la stessa energia prodotta dai reattori a fissione nucleare ma senza la produzione di scorie radioattive.

L'idea di avere piccole stelle surriscaldate che producono energia pulita sembra molto attraente, ma allo stesso tempo quando ci possiamo aspettare che questa nuova risorsa energetica venga utilizzata massivamente per soppiantare i combustibili fossili? La risposta breve è il 2030 con una incertezza di un decennio. La risposta più lunga è che il risultato può essere ottenuto solo attraverso

una sinergia delle diverse scienze coinvolte ma anche da un processo sociale di accettazione. Senza considerare gli interessi che continueranno ad esserci sul voler continuare a utilizzare i combustibili fossili.



Il colpo di fulmine che ti fa innamorare del Backup

a cura di AmicoBIT

Per molti il 14 ottobre 2016 sarà stato un giorno come un altro, per altri decisamente no ed in assistenza lo abbiamo capito dalle numerose chiamate ricevute in merito a computer che non davano più segni di vita. Un fulmine ce li aveva portati via per sempre! Nel caso più comune l'alimentatore ci ha lasciato, cosa da poco o quasi; a volte la scheda madre o il processore, e già la cosa è diversa, mettiamo mano pesantemente al portafogli e nostro malgrado rimediamo. Ma se a lasciarti è stato l'hard disk o in generale il supporto di memorizzazione non è tanto il valore economico quanto quello affettivo dei contenuti a crearci sconforto: le foto degli ultimi 10 anni, i bambini che crescono, il matrimonio, le bollette scannerizzate con meticolosa cura, gli appunti di scuola... svaniti per sempre, in un lampo(!)



Abbiamo quindi deciso che il primo argomento da affrontare successivamente a quella data sarebbe stato quello dei backup per evitare ad altri che succeda nuovamente o che si senta dire 'nessuno me lo aveva spiegato'. Esistono numerosi modi di effettuare un backup: metodi, supporti, tecniche, compressione,



timing diversi; oggi vedremo la soluzione più semplice, alla portata più o meno di tutti. Parliamo innanzitutto del supporto: partendo dal presupposto che il cloud storage non piace a molte persone perché significa affidare i propri dati sensibili ad altri (se così non fosse vi suggeriamo di dare uno sguardo a IDRIVE www.idrive.com che offre un piano gratuito fino a 5 GB e con poco di più fino a 1TB) affrontiamo il sistema classico con disco esterno ed approfittiamo per dare un piccolo suggerimento: approfittatene per sostituire il vostro hard disk con una unità SSD che da uno sprint in più al vostro computer ed utilizzate il vecchio hard disk come unità di backup. Passiamo adesso al software: esclusi i tool proprietari di ciascun sistema operativo ne esistono veramente molti, sintomo che prima o poi tutti affrontano la necessità di mettere in sicurezza i propri dati. Nel mondo del freeware a noi piace molto FBackup www.fbackup.com per OSs Windows, in italiano, fa il necessario con tanti piccoli accorgimenti come ad esempio non tralasciare i file in uso. Se invece cercate un tool che faccia l'esatta

copia del vostro disco inclusi programmi installati e sistema operativo la scelta cade su Paragon Backup & Recovery Free www.paragon-software.com anche questo gratuito per uso personale. I due software sono ricchi di spiegazioni e suggerimenti, facili da installare.

Per i nostri clienti o per chiunque volesse affidarsi ad una soluzione professionale noi di AmicoBIT abbiamo scelto Uranium Backup www.amicobit.com/uranium_backup/, una soluzione intelligente e potente che offre configurabilità per ogni soluzione, indicata per chi cerca la totale sicurezza dei dati ad un costo onesto. Modellabile sia su utenze private che su aziende Uranium Backup fornisce una serie di parametri che tutelano privacy e dati con una certezza quasi assoluta.

Comunque decidiate di muovervi, la soluzione a questo imprevisto è veramente alla portata di tutti ed il consiglio è quello di fare qualche tentativo in momenti non sospetti e per ogni dubbio, supporto o chiarimento noi siamo sempre a disposizione.

Buon backup a tutti!



AMICO
BIT

BORN IN TECHNOLOGY

via biscolla 33c • Montecatini Terme
tel 0572 773791 • info@amicobit.com
a soli 100 mt. dal McDonald's

AmicoBIT Computer Shop

Vendita e assistenza computer, Mac, tablet
Soluzioni con ricondizionato garantito
Rimozione virus • corsi personalizzati

GigoBIT per la tua azienda

Gestionali per le aziende e per il turismo
Pacchetti di assistenza tecnica all inclusive
Campagne mail e SMS
Creazione websites ed hosting su misura
Sistemi di protezione anti spam e cryptolocker
Noleggio operativo a basso costo su ricondizionato

SCOPRI ORA
I NOSTRI SERVIZI SU
AMICOBIT.COM
oppure seguici su





Riscaldiamo casa con un occhio sull'ambiente e il risparmio energetico

di Joselia Pisano

Il riscaldamento di casa inquina più dell'auto. Forse non tutti sanno, infatti, che gli impianti di riscaldamento domestici creano delle emissioni pari a oltre il 50% di CO2 e al 30% delle polveri sottili presenti in totale nell'aria che ci circonda. In proporzione, più delle macchine che ogni giorno intasano le nostre strade.

Sono i dati emersi dal Forum Energia tenutosi recentemente a Milano, che denuncia come in Italia il 56% degli edifici è munito di un impianto di riscaldamento obsoleto, appartenente alla fascia energetica più bassa, e quindi più inquinante. Il dato va letto anche alla luce dello stato di "anzianità" dei nostri immobili: il 55% delle abitazioni ha oltre 40 anni di età, percentuale che sale fino al 75% nelle città principali.

Per poter contribuire a diminuire la quantità di emissioni nocive nell'atmosfera, ma perché no, anche per ridurre il costo della bolletta del riscaldamento, sarà bene imparare alcuni piccoli trucchi e norme di comportamento: ce ne saranno grati sia l'ambiente che il portafoglio! Cominciamo proprio dalla caldaia. Controlli annuali da parte di tecnici specializzati ci permetteranno di avere un impianto sicuro ed efficiente, con risparmi fino al 15% del consumo. Passiamo poi alle temperature: quella consigliata è in media di 20 gradi, ma sarà bene considerare che ci sono ambienti di casa che necessitano di tem-

perature più alte e altri in cui sarà possibile abbassare di qualche grado senza compromettere il benessere casalingo. Per esempio, gli standard consigliano 22-23 gradi per il bagno, 21-22 gradi per la camera dei bambini e 17-18 per quella degli adulti, 18-19 per la cucina, 20 per lo studio e 10-12 per i vani scale. A questo scopo, le valvole termostatiche installate sui singoli termosifoni ci aiuteranno molto. Per quanto riguarda proprio i termosifoni, sono molti i piccoli accorgimenti che potranno portare grandi differenze, come non coprire i caloriferi, spurgare l'aria dai radiatori in modo da migliorare il calore, e posizionare una tavola di materiale sopra quelli posizionati sotto le finestre, per ovviare all'inconveniente delle dispersioni dovute alle pareti fredde. Ricordiamoci infine che la caldaia di casa, spesso, si occupa anche di riscaldare l'acqua dei rubinetti. Sarà quindi bene impostarne la temperatura ideale massima a 48-50

gradi, in quanto sarebbe uno spreco di energia e denaro scaldare eccessivamente l'acqua sanitaria per poi raffreddarla comunque miscelandola con la fredda per farle raggiungere una temperatura accettabile dal nostro corpo.

Incendi estivi, facciamo in bilancio dell'anno 2016

di Joselia Pisano

Circa 530 ettari di bosco persi in oltre 450 incendi registrati tra gennaio e settembre; di questi, 12 si sono propagati su superfici rilevanti, di oltre 20 ettari, richiedendo così un maggiore sforzo organizzativo da parte delle autorità.

Le zone più colpite sono state le province di Grosseto e Livorno, che hanno registrato un notevole aumento di incendi rispetto agli anni precedenti, e Firenze.

Sono questi i dati emersi dal bilancio della campagna Aib - antincendi boschivi 2016: l'estate scorsa, infatti, ha rappresentato, in alcuni territori più di altri, un costante pericolo di sviluppo e propagazione di incendi a causa dell'assenza prolungata di piogge, elevate temperature e forte vento. Tutti elementi, questi, che potrebbero innescare abbruciamenti estesi e veri e propri incendi. Il bilancio presenta anche una buona notizia: se nei cinque anni dal 2011 al 2015 la media di superficie boscata percorsa da incendi era 2 ettari, nell'estate 2016 è scesa a 1,3 ettari. Segno, questo, che l'organizzazione regionale Aib- antincendi boschivi ha ben risposto alle necessità del territorio nei momenti di maggiore bisogno.



Fashion Italy

PARRUCCHIERI

Edy e Giulia



I NOSTRI SERVIZI

- Diagnosi cute (microcamera)
- Capelli in BEAUTY FARM
- Servizio Sposa
- Taglio e colore personalizzati
- Extension
- Estetica "Lory"



Great Lengths
Extensions

nashi ghd
PROFESSIONAL
SEBASTIAN



Martedì, Mercoledì e Giovedì 9.00-12.30 e 15.00-19.30
Venerdì 9.00-22.00
Sabato 9.00-20.00

Piazza Italia, 8 - MONTECATINI TERME - telefono 0572.73376 - www.fashionitalyparrucchieri.it





a cura dell'astrofilo e appassionato di astronautica Massimo Martini (www.astronautica.us)

Eventi del mese: Luna, pianeti visibili a occhio nudo e fenomeni interessanti. A Novembre vi sarà **Luna** al primo quarto il 7, piena il 14, ultimo quarto il 21 e nuova il 29. **Mercurio** è inosservabile fino al 17 quando riappare sull'orizzonte sud-occidentale, in compagnia di **Saturno** appena dopo il tramonto. La visibilità serale di **Venere** migliora sempre di più dopo il termine del crepuscolo. **Marte** è visibile la sera e per tutto il mese tramonta attorno alle 21:45. **Giove** è visibile poco prima del mattino nella **Vergine** alzandosi sempre più presto durante il mese. La visibilità di **Saturno** è in costante diminuzione subito dopo il tramonto e dal 21 sarà inosservabile. **Giove**, il giorno 25, viene affiancato dalla **Luna** crescente nelle ore che precedono l'alba, ad appena 1,6° di distanza.

Costellazioni

Il cielo di **Novembre** è dominato dalle costellazioni di **Pegaso**, riconoscibile per le sue quattro stelle disposte a formare

un grande **Quadrato**, da **Andromeda**, con la sua celebre galassia da cui prende il nome, e dal **Cigno**. **Novembre** vede ad **Est** il sorgere di quelle costellazioni che saranno dominanti nei mesi invernali: **l'Auriga**, con la sua brillantissima stella **Capella**, e il **Toro**, con i celebri ammassi delle **Pleiadi** e delle **Iadi**. La rossa stella **Aldebaran** preannuncia il prossimo sorgere della brillante costellazione di **Orione**. L'orizzonte **Sud** è povero di stelle notevoli: l'unica di rilievo è l'isolata **Fomalhaut**, la stella **Alfa del Pesce Australe**;

nelle regioni italiane più meridionali, è possibile scorgere, bassa sull'orizzonte, la coppia di stelle **Alfa** e **Beta** della **Gru**. **L'Aquario** è la costellazione che più di tutte domina il cielo del **sud**.

A **Nord**, il **Grande Carro dell'Orsa Maggiore** rasenta l'orizzonte, mentre il cielo è dominato dalla caratteristica "W" di **Cassiopea**, visibile lungo la **Via Lattea**, diametralmente opposta al **Grande Carro** rispetto alla **Stella Polare**. Il cielo ad **Ovest** mostra ancora le stelle caratteristiche del cielo estivo, in particolare il fa-



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

il Girotondo snc



PRIMA INFANZIA
PREMAMAN
LISTE DI NASCITA
KIT CURA E IGIENE
GIOCATTOLE
ARTICOLI REGALO

**è arrivata la
nuova collezione
AUTUNNO
INVERNO
0-12**

Via Marruota, 122
Montecatini Terme (PT)
Tel. 0572.91.18.38

www.ilgirotondosnc.it - info@ilgirotondosnc.it

Per info: **Il Girotondo Snc Montecatini** seguici su



La bottega di una volta

*5 anni di "Alimentari Doc"
pronti per altri 55...*



via Bruceto, 43/D MASSA E COZZILE
telefono 0572.73411

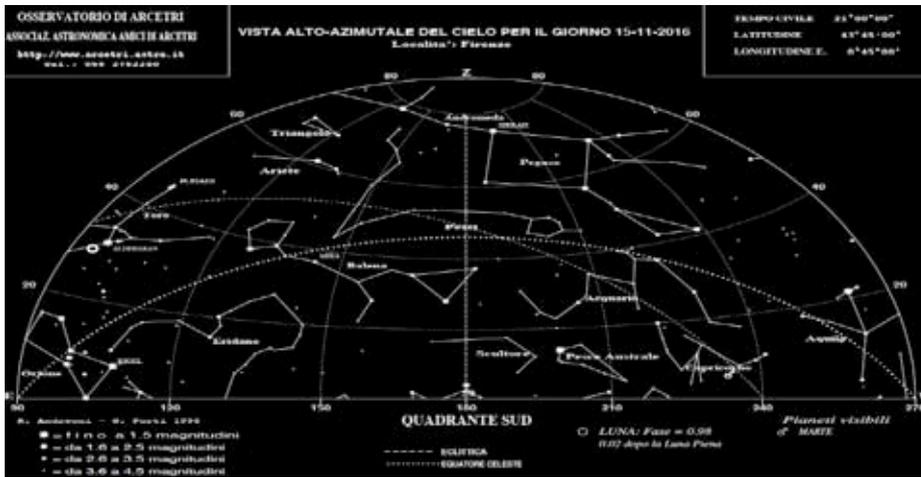


moso asterismo del **Triangolo Estivo**, attraversato dalla **Via Lattea**, sempre più prossimo al tramonto. La costellazione del **Sagittario** ancora può essere osservata nelle prime ore della sera.

Pillole di astronomia: La Dinamica del Cielo. Tutti sappiamo che la **Terra** ruota attorno al proprio asse, una linea immaginaria che congiunge i due poli terrestri, **nord** e **sud**. Ciò che molti ignorano è che il prolungamento di tale linea sulla volta celeste – detto **asse celeste** – si trova quasi in corrispondenza della **stella po-**

lare. Ecco la ragione per cui tale stella è così nota. Questo punto prende il nome di **Polo Nord Celeste** (da ora **PNC**), ed è appunto la "traslazione" nel cielo del polo nord terrestre. Gli abitanti dell'emisfero australe sono meno fortunati, in quanto prolungando il medesimo asse nei cieli del sud si arriva in una zona di cielo scarsamente popolata di stelle e con riferimenti pressochè nulli: il **Polo Sud Celeste** (da ora **PSC**). Ne consegue che se la **Terra** ruota attorno al proprio asse da **Ovest** verso **Est**, la volta celeste subirà

una rotazione apparente contraria, avvenute come perno proprio i poli celesti. Tutte le stelle, apparentemente ferme ed immutabili tanto da meritarsi l'appellativo di stelle fisse, vengono trascinate da **Est** verso **Ovest** da un lento movimento rotatorio imperniato attorno all'asse celeste. Tenendo bene a mente le regole di orientamento, non tarderemo a renderci conto che tutto il cielo appare ai nostri occhi come una gigantesca sfera in movimento, il cui perno di rotazione è inclinato a seconda dell'altezza del PNC e la cui visibilità parziale è delimitata dall'orizzonte. Tale astrazione geometrica è così evidente che tutti i riferimenti e le coordinate per individuare un punto nel cielo vengono collocati, per convenzione, su di una sfera immaginaria: la **sfera celeste**.



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/>

Karamella e poi
di Patrizia Masini

La moda fashion per le donne eleganti

taglie forti

NOVITÀ ANGOLO OUTLET

NUOVI ARRIVI INVERNALI

nuova gestione

via Cavour, 42 ALTOPASCIO
tel. 0583.264674

SILVANA
Parrucchiera per Signora

via Gusci, 12
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33003

Carpe Diem
Centro Estetico Solarium

PROMOZIONE NOVEMBRE

MANICURE + SMALTO — euro 9,00
DEPILAZIONE COMPLETA — euro 20,00

TRATTAMENTO VISO RIGENERANTE OSSIGENANTE — euro 25,00
anziché euro 45,00

E se porti un'AMICA per te 10,00 euro di SCONTO

via U. Foscolo, 35
MONTECATINI TERME tel. 0572.71114
www.esteticarpediem.it
carpediemmontecatini@gmail.com

Coperte vecchie? Sì grazie! Ecco come far evitare ai nostri amici animali un inverno... da cani

di Joselia Pisano

Il freddo è arrivato: abbiamo acceso i riscaldamenti in casa, tirato fuori il cappottino alla moda del nostro amico peloso e fatto il cambio di stagione nel nostro armadio. E tutti quei vestiti che non mettiamo più, perché sono rovinati o fuori moda? E quella bella coperta calda, che ha visto tempi migliori e per questo è stata sostituita da un morbido piumino? Certo, prodotti così rovinati



non possono essere neanche riposti nei contenitori di raccolta degli abiti, perché sono veramente... da "buttare via". Ma prima di recarci al più vicino cassonetto e gettare via tutto, fermiamoci un attimo a pensare che alcuni di questi capi potrebbero fare la differenza tra un inverno di sofferenze e una stagione al

riparo dal freddo per i tantissimi cani e gatti che vivono nei canili e nei gattili della nostra zona. Non hanno gusti alla moda e non notano affatto se la coperta di lana ha un grosso buco rattoppato, così come non si offenderanno se il maglione è sfilacciato o sbiadito, ma apprezzeranno tantissimo il calore che daranno nelle lunghe giornate di freddo e il riparo che offriranno dalle basse temperature della notte.

E allora perché non dare nuova vita a coperte, trapunte, vestiti e maglioni, cappotti e giacche, lenzuola e asciugamani, pezze di stoffa e tappeti, donandoli ai trovatelli che vivono in rifugi per cani e gatti? Spesso si tratta di animali anziani o malati, provati dalla lunga vita trascorsa in gabbia e con poca possibilità di movimento, che stanno a lungo fermi e che per questo sono più esposti ai morsi del freddo e alle conseguenze, anche gravi, che questo può comportare sul loro stato di salute. Tessuti felpati, in lana o in pile riparano benissimo dal freddo, e possono essere utilizzati per rivestire l'interno dei box, così come vecchi pezzi di moquette o tappeti possono risultare utilissimi per ricoprirne il pavimento. Asciugamani e tessuti in spugna, particolarmente assorbenti, possono essere usati per tamponare eventuali infiltrazioni di pioggia o per frizionare il cane al ritorno dalla sua passeggiata e dalla corsa all'aperto. Se ancora dobbiamo completare il cambio di stagione, o abbiamo gli armadi, la soffitta o la cantina pieni di tessuti vecchi o materiali isolanti o di rivestimento, prendiamo in considerazione di dedicare qualche minuto del nostro tempo per portare tutto al canile più vicino: i trovatelli ve ne saranno grati per sempre!

Arriva l'inverno, anche Fido corre... ai ripari

di Joselia Pisano

La stagione fredda è arrivata, e così come noi umani cambiamo abitudini, alimentazione e abbigliamento in vista dei lunghi mesi freddi, anche i nostri amici animali dovranno seguire un nuovo regime di pappe ed essere sottoposti a controlli periodici e a pratiche di buona norma per rimanere in salute nonostante i rigori invernali.



Cominciamo appunto dalle pappe: in inverno il fabbisogno calorico del nostro cane aumenta, soprattutto per quei cani che dormono all'aperto o che trascorrono molte ore in giardino ogni giorno. La migliore arma contro il freddo, infatti, è innanzitutto una corretta alimentazione che consente di dare al nostro cane il giusto apporto energetico per affrontare le basse temperature. Ma attenzione: ciò non significa che siamo autorizzati a dargli enormi quantità di cibo, ma dovremo stare attenti a diversi parametri nel modificare la sua alimentazione invernale. Per esempio, i cani a pelo raso hanno bisogno di un apporto energetico maggiore, così come gli animali che vivono all'aperto,

**Pulizie Civili ed Industriali
Magazzino con Deposito
Facchinaggio
Manutenzione Spazi Verdi**

Etrusca
soc. cooperativa

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



che dovranno essere nutriti con un'aggiunta di proteine, minerali, vitamine. Sarà importante inoltre tenere sotto controllo il manto e le zampe. Il manto andrà spazzolato regolarmente, per rimuovere il pelo superfluo e impedire che si formino nodi, e al termine di ogni passeggiata è bene prendere l'abitudine di frizionare energicamente il nostro amico peloso per assorbire un po' di umidità, fango o polvere che immancabilmente si attaccano al pelo, e che oltre a rovinare la pelliccia del nostro amichetto, ne possono compromettere lo stato di salute. Occhio anche alle zampe: i cani dal manto folto e



lungo, hanno naturalmente anche tanto pelo tra i polpastrelli che potrebbe far accumulare neve, fango e piccole pietre, che possono provocare dolore e portare infezioni. Una buona rasatura del pelo che cresce in quelle zone vi aiuterà a tenere sotto controllo questo fastidioso problema.



Vi presentiamo un amico del

CANILE HERMADA
Associazione Amici degli Animali
Montecatini Terme

KING è un Rottweiler di 11 anni, vissuti fino ad oggi in famiglia e lasciato poi in canile per trasferimento fuori Italia. Dolcissimo e amichevole con chi conosce, ha bisogno di tempo per prendere fiducia nelle persone che però una volta amiche rimangono amiche. Ama stare all'aria aperta ed è interessato alla ricerca olfattiva, all'esplorazione in generale e gradisce le passeggiate anche se non eccessivamente lunghe. Ama così tanto la pallina che nelle sue passeggiate la porta sempre con sé. Adottabile da chi ha voglia di costruire una relazione basata sul rispetto, una persona o una coppia che sia in grado di essere coerente, gentile e che inizialmente sappia dargli gli spazi di cui ha bisogno. Da provare con i gatti ed eventuali altri cani. Controlli pre e post affido e firma del modulo di adozione. King vi aspetta al Canile Hermada!

Aperto tutti i giorni dalle 14,30 alle 19,00

via Delle Padulette (già via S. Antonio) MONTECATINI TERME
telefono 334.6211610 cellulare: 328 5331883
Orario passeggiate: 14:30- 18:00
Per info: canilehermada@gmail.com
consigliodirettivohermada@gmail.com
oppure www.canilehermada.it

PROGETTAZIONE GRAFICA
WEB BANNER
CARTELLONI E VOLANTINI
FOTO COLLAGE
RICHIEVOLI
CARTOLINE
RIVISTE
FOTO ARREDO

Emanuele Bonelli
Foto & Grafica
tel. 333 4342223
emanbone@tin.it

EMANUELE BONELLI FOTO

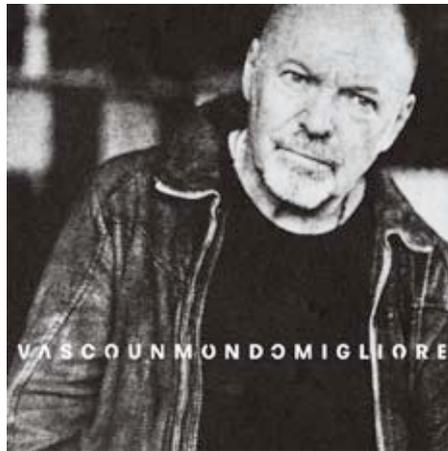


Eccola, la pioggia di novembre...

di Pierluigi "Gigi Dj" Pardocchi

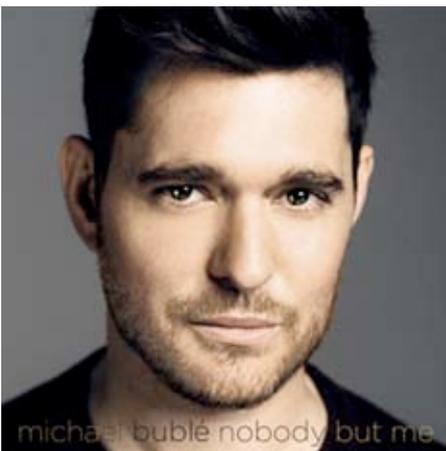
Ebbene sì, la citazione di questo mese è dedicata ai GUNS'N'ROSES, storico gruppo americano degli anni novanta che è in tour ultimamente con una reunion che ha fatto (diciamo...) discutere. Si vocifera infatti che questa banda di miei coetanei, cinquantenni "da bosco e da riviera", addirittura potrebbe suonare a Firenze nell'estate del 2017. Dice che nonostante il sovrappeso e le rughe, questi non hanno perso

dei Guns è l'offensiva commercial discografica che arriva tutti gli anni a novembre. Nuovi album, ad esempio MINACELENTANO che dopo 18 anni si sono ritrovati in studio per darci un nuovo cd, "Le Migliori", che è stato anticipato dal



singolo "Amami amami", beh... non dico bugie che non vedo l'ora di ascoltarlo. Ci sarà anche un nuovo album di TIZIANO FERRO, di lui parleremo a dicembre, quando uscirà. E' uscito da pochi giorni MICHAEL BUBLE' col suo nuovo "Nobody but me", il cui brano pop di lancio non mi ha rubato il cuore ma segnalo una dolce interpretazione in vero stile swing di "sotto er cielo de Roma" diven-

tata "on a evening in Rome" che rimanda alla nostra dolce vita degli anni '60. Fin qui si parla di novità e... tutto bene ma... delle dolenti note ne vogliamo parlare? I mega cofanetti raccolti! Comincia la "VASCO ROSSI s.p.a" con "Vascoconstop". Un cofanetto che troverete nei negozi nella versione minimale da 4 cd per finire con la super fan edition da 9 cd e 2 dvd, intramezzate da 7 Lp in vinile che non mancano mai ormai... Il regalo di Natale per i Vasco-fissati....? ma dai! Vogliamo parlare dell'inedito "Un mondo migliore"... Bella ma... mi sembra di averla già sentita. Ora, direte voi, sei un po' polemico... me lo posso permettere visto che nel 1982 litigai col mondo perché mi era piaciuta "Vado al massimo" presentata a Sanremo e quando osai dire che "C'è chi dice no" sarebbe rimasto nella storia della nostra musica mi fu dato del pazzo. Come da storico fan dei PINK FLOYD avrei da ridire sul cofanetto "the Early years", un doppio cd per i comuni mortali, ma una dose spropositata di dischetti per i poveri fan dello storico gruppo inglese (mi dicono 27!), ebbene è bello sentire cosa suonavano ancora insieme al "crazy diamond" Sid Barrett, però vi prego... andateci piano. È roba pesante. E' bello comunque sentire l'evoluzione in quel materiale nell'arco di 7 anni, finalmente qualcuno si accorgerà quanto importante sia stato l'ingresso di Alan Parsons come fonico per portare i Pink a quello stile progressivo e strumentale che tanto è piaciuto e piace ancora.



il vizio di infiammare il palco... Morale? Sono proprio curioso di vederli dal vivo, io li andai a sentire nel lontano 1993 e fu l'ultimo vero concerto ROCK che ho visto, secondo me. Ma la pioggia di novembre non è solo una bellissima ballad





Un teatro eccellente, un'eccellenza della città

IL TEATRO VERDI DI MONTECATINI

Un teatro eccellente, un'eccellenza di una città. Il Teatro Verdi è uno dei simboli di Montecatini Terme. La sua storia risale al Febbraio del 1930, quando la Società Esercizi Teatrali presentava al Podestà di Montecatini. Autore del progetto fu l'architetto Lodovico Fortini che concepì il teatro all'aperto, in perfetta armonia con l'area del parco che lo circondava.

Il teatro venne inaugurato il 30 luglio 1930 con l'opera Aida di Verdi, ed ebbe prima il nome di Teatro Giardino le Terme e poi Teatro Verdi, in onore del grande maestro che era stato un frequentatore abituale di Montecatini. Il teatro ha cambiato volto e copertura nel 1981 il teatro, grazie all'allora patron Inigo Cortesi, storico impresario dello spettacolo toscano. Il teatro è stato così ristrutturato dotando la platea di una copertura fissa in tecnostuttura. Il teatro ha ospitato fino al 1940 prevalentemente spettacoli lirici; in seguito fu la location preferita delle operette e del varietà. Più recentemente (anni 80-90) invece è stato utilizzato come teatro studio dalla RAI in svariate occasioni (Serata d'Onore, Torno sabato...). Svariate sono state anche le manifestazioni congressuali di alto livello qui tenutesi nel corso degli anni (da Fiat a Poste Italiane).

Dal 2006, con la nuova gestione della famiglia Cardelli, il teatro gode di una programmazione completa di spettacoli durante tutto l'anno. Nel 2015 il teatro è stato protagonista

del recupero di elementi artistici importanti, come ad esempio la decorazione del fronte della torre scenica riportata all'antico splendore seguendo attentamente i disegni originali del 1930. dell'architetto Fortini. In tal modo i re-

ra, sostituita con una di ultima generazione. Proprio grazie al teatro Verdi di Montecatini, l'artista russo Aidyn Zeinalov ha donato alla città di Montecatini una statua dell'immortale Giuseppe Verdi, così da rinsaldare ancora di più il legame tra la città ed il suo teatro.

Al di là di una struttura di primo livello, il teatro è animato da una vivace programmazione tutto l'anno. L'anno scorso, ad esempio, il teatro è andato "sold out" in ben due occasioni con i concerti di Gianna Nannini ed altre due volte Massimo Ranieri! Altri grandi nomi della scorsa stagione sono stati Patty Pravo, Renzo Arbore, Mario Biondi e Francesco De Gregori.

Non da meno la stagione in musica di questo 2016: Tiromancino e Raphael Gualazzi sono già calendarizzati, ma i "rumors" parlano anche di Fiorella Mannoia, Francesco Renga e Vinicio Capossela.

La stagione si articola con decine di serate per tutti i gusti, presentando una lunga serie di attori conosciuti e conosciutissimi. Da Arturo Brachetti a Marco Travaglio, da Vittorio Sgarbi a Paolo Ruffini.

Insomma, il rischio di annoiarsi non ci sarà. Per avere sott'occhio ogni giorno il calendario aggiornato e rimanere in contatto con il mondo del Teatro Verdi, consigliamo una visita sul sito www.teatroverdimontecatini.it. Oppure, per maggiori informazioni, è anche possibile inviare una mail a info@teatroverdimontecatini.it. Buon divertimento!





7 NOVEMBRE ORE 20.30
BRIT FLOYD - THE WORLD'S
GREATEST PINK FLOYD SHOW
OBIHALL - FIRENZE

Dopo l'incredibile successo del tour mondiale nel 2015 (ben 146 date), **Brit Floyd - The World's Greatest Pink Floyd Show** torna in Europa nel 2016 per continuare il suo percorso ripercorrendo cinquant'anni di storia dei Pink Floyd e omaggiando il loro vasto ed incredibile catalogo musicale. Oltre a riproporre e suonare brani impressi nella storia della musica come **The Dark Side of the Moon, Wish You Were Here, Animals, The Wall** e **The Division Bell**, **Brit Floyd** stupirà il pubblico con la performance di **Echoes** in versione integrale, tratto dall'iconico al-



bum **Meddle** e non mancherà di includere nella setlist altre gemme musicali dei **Pink Floyd**. C'è così tanto materiale di qualità da scegliere nel repertorio dei Pink Floyd che in ogni show verranno interpretate canzoni non ancora proposte, oltre ad includere i pezzi più celebri del gruppo. Con uno spettacolare show di luci da un milione di dollari, schermi della tecnologia più avanzata e una produzione ancora più grande, **Brit Floyd - Space and Time CONTINUM** promette di essere il più ambizioso e migliore show del gruppo.

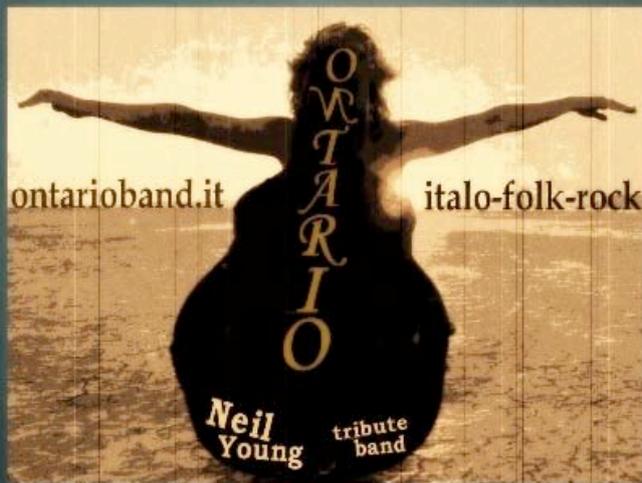
7 NOVEMBRE ORE 21.00
CORO DELL'ARMATA ROSSA
ORCHESTRA E BALLETO
OPERA DI FIRENZE - FIRENZE

Il Coro della Armata Rossa, è il coro militare più importante del mondo, la più grande celebrazione della cultura e dell'arte russa con oltre 7 mila spettacoli in più di 50 nazioni in tutti i 5 continenti, davanti a oltre 20 milioni di persone. L'ensemble, composto da un coro maschile, un'orchestra e un corpo



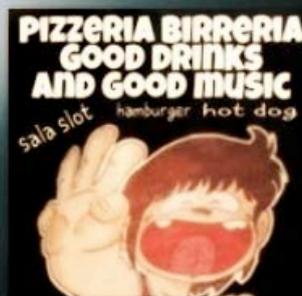
di ballo, è stato fondato nel 1939. Sebbene la maggior parte dei componenti attuali siano civili, tutti vestono l'uniforme dell'esercito per i concerti e sono un punto fermo nelle celebrazioni a tema militare in Russia. Il repertorio del Coro comprende circa duemila componimenti; nella maggior parte dei casi si tratta di canzoni tradizionali russe e brani dell'epoca sovietica, ma vi sono inclusi anche classici dell'opera e occasionali successi pop. Il Coro dell'Armata Rossa, è il simbolo della cultura e della società russa, della quale ne incarnano i valori e la storia.

HAPPY BIRTHDAY MR. YOUNG !!!



SABATO 12 NOVEMBRE 2016
ORE 22:30

CONCERTO-TRIBUTO

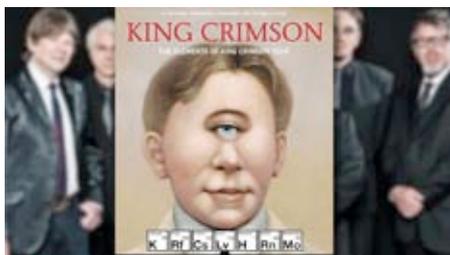


VIA FRANCESCA VECCHIA, 73
MOLINACCIO DI SANTA LUCIA - UZZANO (PT)

INGRESSO LIBERO

**8 NOVEMBRE ORE 21.00****9 NOVEMBRE ORE 21.00****KING CRIMSON – THE ELEMENTS OF KING CRIMSON TOUR 2016
TEATRO VERDI – FIRENZE**

Il gruppo musicale rock britannico King Crimson, torna in Italia con il nuovo Tour. Sul palco dei più prestigiosi Teatri Europei, insieme al Leader Rober Fripp, saliranno il sassofonista Mel Collins, Tony Levin al basso, Jakko Jakszyk alla chitarra e i tre batteristi Gavin Harrison, Jeremy Stacey e Pat Mastelotto. I King Crimson hanno fatto la storia del progressive e del rock, durante il corso della loro carriera hanno influenzato ed ispirato molti artisti contemporanei dai diversi generi musicali, creando una sorta di culto attorno al loro nome.



La formazione si è continuamente modificata e, negli oltre quarant'anni di attività del gruppo, si sono avvicendati al suo interno ben diciotto musicisti, più due parolieri.

11 NOVEMBRE ORE 21.00**ELISA – ON TOUR 2016****MANDELA FORUM – FIRENZE**

Elisa porterà in scena, concerto dopo concerto, un live esclusivo entusiasmando il pubblico con i suoi più grandi successi e alcuni brani estratti dal suo ultimo disco "ON", tra cui "NO HERO" che si è aggiudicato il titolo di canzone italiana più suonata dalle radio nel primo semestre del 2016 (dati diffusi da Earone)!

**14 NOVEMBRE ORE 21.00****TIROMANCINO – TOUR 2016
OBIHALL – FIRENZE**

Torna una band molto apprezzata che ha iniziato il proprio esordio nei primi anni '90 firmando nel corso del tempo una serie di brani, divenuti classici. Attraverso la realizzazione di un genere musicale "alternativo", che vede il **fondersi di suoni acustici ed elettronici**, la band ha dato vita a pezzi musicali stilati in maniera dolce, ma nello stesso tempo incisiva, capaci di entrare nel cuore di ognuno.

16 NOVEMBRE ORE 21.00**MICHAEL JACKSON TRIBUTE SHOW
OBIHALL – FIRENZE**

"Michael Jackson Live Tribute Show",



MIKI-Ó

HAIR STYLIST

ACCONCIATURE TRUCCO MANICURE PEDICURE

ORARIO CONTINUATO: dal martedì al giovedì 9,00 | 18,30 venerdì 8,30 | 19,00 sabato 8,00 | 20,00

via Lucchese, 362 SANTA LUCIA I UZZANO tel. 0572.445830 www.miki-o.jimdo.com  mikihairstylist



in cui Sergio Cortés, il più famoso alter ego del re del Pop, farà rivivere al pubblico il mito di Michael Jackson. Cortés porterà in scena, accompagnato da una band live e da un corpo di ballo, i più grandi successi di Michael Jackson, da "Dangerous" a "Billie Jean" e "Thriller", da "Smooth Criminal" a "Heal the World". Il cantante e ballerino spagnolo è considerato da tutti il sosia più affermato e completo di Michael Jackson, per la sua somiglianza nella voce, nei connotati fisici e nel ballo.

18 e 19 NOVEMBRE ORE 21.00
POOH - REUNION TOUR 2016
MANDELA FORUM - FIRENZE

A grande richiesta dei fan, Roby Facchinetti, Dodi Battaglia, Red Canzian, Stefano D'Orazio e Riccardo Fogli, per la prima volta in una formazione a cinque, saranno in tour nei palasport delle principali città italiane e incanteranno il pubblico con i loro più grandi successi del passato oltre a brani inediti scritti in occasione di queste celebrazioni.



24 NOVEMBRE ORE 21.00
RAPHAEL GUALAZZI LOVE LIFE PEACE
NUOVO TEATRO VERDI
MONTECATINI TERME (PT)

Love, Life, Peace: tre parole attuali e di speranza, è questo il titolo del nuovo album di inediti di Raphael Gualazzi che dà anche il nome al travolgente tour. In tour Gualazzi sarà accompagnato da una eccezionale band: sei musicisti (alcuni anche coristi) tutti polistrumentisti con una sezione fiati composta da tromba,

sax e trombone ed una sezione ritmica con chitarra, contrabbasso (o basso elettrico), batteria, e Raphael che si alternerà tra piano e tastiera. La setlist spazierà dai nuovi brani di "Love Life Peace" fino ai grandi successi contenuti negli album "Reality and Fantasy" e "Happy Mistake". Il repertorio sarà riarrangiato da Gualazzi nella sua usuale dimensione di 'divertissement' musicale, sfiorando l'unicità dei colori del jazz, la dolcezza di alcune pop ballad, il ritmo incalzante delle sonorità latine tradizionali, l'intensità della musica soul e R'n'B.

28 NOVEMBRE ORE 21.00
TARJA - THE SHADOW SHOWS 2016
OBIHALL - FIRENZE

Soprano, compositrice e cantautrice, Tarja ha raggiunto la fama internazionale grazie alla sua militanza nei Nightwish, band symphonic metal finlandese di cui è stata co-fondatrice e voce per nove anni. La combinazione unica tra musica metal e la voce di Tarja hanno dato vita a un nuovo genere che ha rapidamente conquistato la popolarità tra pubblico e critica, ispirando un nuovo filone del rock. Nel 2005 Tarja ha intrapreso la carriera solista, sempre in bilico tra rock e musica lirica, e ha attualmente all'attivo 7 album in studio. Il



suo ultimo lavoro "The Shadow Self" (earMUSIC, 2016) ha raggiunto la Top 20 in Austria, Finlandia, Germania e Svizzera.

2 e 3 DICEMBRE ORE 21.00
MODÀ - PASSIONE MALEDETTA
TOUR PALAZZETTI 2016
NELSON MANDELA FORUM - FIRENZE

Dopo il trionfo davanti a 90.000 spettatori della doppia data allo Stadio San Siro di Milano e dopo le tappe estive, i Modà continuano ad aggiungere date al tour nei palasport che partirà il 9 novembre: raddoppia, infatti, Firenze che vedrà la band salire sul palco del Nelson Mandela Forum venerdì 2 e sabato 3 dicembre. La band è composta da 5 elementi: Francesco (Kekko) Silvestre voce; Diego Arrigoni chitarra elettrica; Enrico Zapparoli chitarra; Stefano Forcella basso; Claudio Dirani - batteria.

4 DICEMBRE ORE 20.45
IORELLA MANNOIA
COMBATTENTE IL TOUR
TEATRO VERDI - FIRENZE

A distanza di due anni dal suo ultimo progetto discografico, è uscito il nuovo album di inediti di IORELLA MANNOIA che sfocia in questo COMBATTENTE IL TOUR che la vede live sui palchi dei più prestigiosi teatri italiani. «Tutti combattiamo» dichiara Fiorella Mannoia - Per un'idea, un amore, un'ingiustizia, un traguardo... in generale per il diritto di essere felici». Molte le "firme" che hanno collaborato alla realizzazione dell'album, autori della nuova generazione, ma anche storici nomi del cantautorato italiano: Ivano Fossati, con il quale Fiorella torna a collaborare dopo qualche anno, poi Giuliano Sangiorgi, Federica Abbate, Cheope, Fabrizio Moro, Amara, ma anche la stessa Fiorella Mannoia insieme a Bungaro e Cesare Chiodo.

M **A N U E L A**
 A C C O N C I A T U R E

acconciature unisex, extensions,
 solarium trifacciale e intero

VIA GARIBALDI 56 BORGO A BUGGIANO TELEFONO 339.4358176



**5 novembre****IL PIU' BRUTTO****WEEK END DELLA NOSTRA VITA****Dove:** Montecatini Terme (PT) Teatro Verdi**Quando:** 23 gennaio, ore 21.00**Per info:** www.teatroverdimontecatini.it
info@teatroverdimontecatini.it

Tel. 0572.78903

Con Maurizio Micheli, Benedicta Boccoli, Nini Salerno e Antonella Elia

Dopo il grande successo del film campione d'incassi "Quo vado", dove ha interpretato il ruolo del padre di Checco Zalone, e dopo due anni di tutto esaurito con la commedia "Signori... le paté de la maison", al fianco di Sabrina Ferilli nella doppia veste di attore protagonista e regista, Maurizio Micheli presenta un nuovo lavoro del pluripremiato scrittore canadese Norm Foster. "Il più brutto weekend della nostra vita": la verità e le bugie di un'amicizia raccontate dal genio di Foster, con la sua capacità di risucchiarci in un umorismo che ci accompagna durante tutto lo spettacolo fino al calare del sipario.

**11,12 e 13 novembre****LE BACCANTI****ESCLUSIVA PER LA TOSCANA****Dove:** Pistoia-Teatro Manzoni**Quando:** 11 novembre, ore 21.00 – 12 novembre, ore 21.00 – 13 novembre, ore 16.00**Per info:** www.teatridipistoia.itatp@teatridipistoia.it Tel. 0573.99161

da Euripide con Daniele Salvo, Manue-



la Kustermann, Paolo Bessegato, Paolo Lorimer, Diego Facciotti, Simone Ciampi, Melania Giglio. Le Baccanti (in ordine alfabetico): Giulia Diomede, Giulia Galiani, Annamaria Ghirardelli, Melania Giglio, Francesca Mária, Silvia Pietta, Alessandra Salamida. Regia Daniele Salvo. Le Baccanti rappresentano una finestra sull'irrazionale, su un mondo antico di reale libertà espressiva, di possessione dionisiaca, una riflessione sul senso del divino nelle nostre vite e su ciò che, nella nostra quotidianità, viene rimosso. La parola antica è un grido proveniente da un altro tempo, un appello alla riflessione, al risveglio dei sensi, un'esortazione a guardarci dentro in altri modi. Nel frenetico vivere odierno noi affidiamo gli ultimi scampoli di irrazionalità e presenza fisica ai momenti dell'eros, della malattia, del sonno. La febbre del nostro tempo ci porta a vivere in una realtà anestetizzata, un mondo fittizio in cui l'emozione è bandita, al servizio di un intellettualismo sterile e desolante. I nostri occhi sono quotidianamente accecati da immagini provenienti dai media. La legge del mercato non perdona: si vendono cadaveri, posizioni sociali,

incarichi pubblici, armi, sesso, infanzia, organi. Il senso del tragico è ormai sconosciuto. Il corpo viene cancellato. Siamo ormai definitivamente trasformati in consumatori e, nel medesimo istante, in prodotti, sconvolti da una guerra mediatica senza precedenti nella storia. Ci illudiamo di essere liberi...

17 novembre**CANTICO DEI CANTICI****ALTRI LINGUAGGI****Dove:** Pistoia-Teatro Manzoni**Quando:** 17 novembre, ore 21.00**Per info:** www.teatridipistoia.itatp@teatridipistoia.it Tel. 0573.99161

di Virgilio Sieni, coreografia, luci, costumi e spazio Virgilio Sieni. interpreti Claudia Caldarano, Luna Cenere, Riccar-



Essenza del Benessere

Estetica e Solarium

**1 SEDUTA di
PRESSOTERAPIA
ad INFRAROSSI
a soli 20,00€**



**PULIZIA DEL VISO
28,00 € e SCONTO 20%
su tutta la LINEA VISO**

**OPEN WEEK
14-20 novembre
epilazione CON
LASER A DIODO
PROVA GRATUITA**

Via Francesca Sud, 461/B | Monsummano Terme 333.4486943 | essenzadelbenessere2016@gmail.com

Essenza del Benessere



do De Simone, Maurizio Giunti, Giulia Mureddu, Davide Valrosso, musiche originali eseguite dal vivo dall'autore Danile Roccato (contrabbasso). Scenografia Giusto Manetti Battiloro S.p.A.

"Tutto si origina dal libro conosciuto come Cantico di Salomone, il più sublime tra i cantici, dove confluiscono, a partire dal IV secolo a.C., poemi mesopotamici. Qualcosa accade in una pianura d'oro, tavola dove si svolge l'azione. Corpi che si definiscono attraverso il bagliore della luce che sempre si muove tra notturno e penombra. Tutto si articola attraverso otto momenti: idilli pastorali, frammenti sull'amore in forma di adiacenza, vicinanza e tattilità. Nel silenzio tagliente, vacuum lucreziano. La proliferazione continua del gesto tende a creare uno spazio scheggiato dove la danza perduta di uomini e donne, stravolge i corpi che insieme tendono a costruire la fisicità di un luogo primordiale e primitivo. Si odora di origine. Una canzone a due voci che risuona in tutti i corpi. Piacere, dolcezza e tormento dei gesti. S'intravede nella penombra

un pascolo odoroso di corpi. Otto momenti che indagano, se è possibile, e se così si può dire, il vuoto sacrale che non nega niente e annuncia qualcosa con le sue membra." (Virgilio Sieni)

19 e 20 novembre

PIU' CARATI

PRIMA NAZIONALE ALTRI LINGUAGGI

Dove: Pistoia-Piccolo Teatro Bolognini

Quando: 19 novembre, ore 21.00 - 20 novembre, ore 21.00

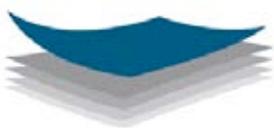
Per info: www.teatridipistoia.it

atp@teatridipistoia.it Tel. 0573.99161

uno spettacolo de Gli Omini ideato e scritto da Francesco Rotelli, Francesca Sarteanesi, Giulia Zacchini, Luca Zacchini e Armando Pirozzi con Francesco Rotelli, Francesca Sarteanesi, Luca Zacchini PIU' CARATI è una favola antica calata nel mondo contemporaneo. Un mondo che stravolge le favole. E' la storia vera e semplice di tre amici che lavorano insieme e insieme tirano a campare. Tre amici che un giorno come tanti, alla soglia dei quarant'anni, trovano un mucchio



di soldi per terra. Questi soldi, guadagnati per caso e arrivati tra le mani del gruppo, scatenano un'ora di sogni, fantasie sopite, dubbi, deliri, paranoie, entusiasmi, rabbie. Questi soldi fanno riflettere sul bene e sul male, su cosa sia giusto e cosa sbagliato e soprattutto quando è giusto, e per chi. E intanto mettono in luce lo scontro grottesco tra la generazione dei nuovi giovani, paralizzata dall'impossibilità e dall'incapacità di scegliere, e la generazione dei vecchi ricchi, congelata in un passato



DATASERVICE

ELABORAZIONE DATI CONTABILI E AZIENDALI

Contabilità aziendale, Assistenza fiscale
Dichiarazioni fiscali, Modello 730
Calcolo IMU/TASI, Successioni

RICHIEDI UN PREVENTIVO GRATUITO SU
www.dataservicemontecatini.it

**HAI UNA PARTITA IVA?
PER LA TUA CONTABILITA'
UNA OFFERTA INCREDBILE**

**FORFETTARIO
& MINIMI**

A PARTIRE DA
35,00 EURO/MESE

**CONTABILITA'
SEMPLIFICATA**

A PARTIRE DA
45,00 EURO/MESE

**CONTABILITA'
ORDINARIA**

A PARTIRE DA
57,00 EURO/MESE



via Bellini, 44 MONTECATINI TERME (Pistoia) telefono 0572.74931 – 333.6527719



dal 1924

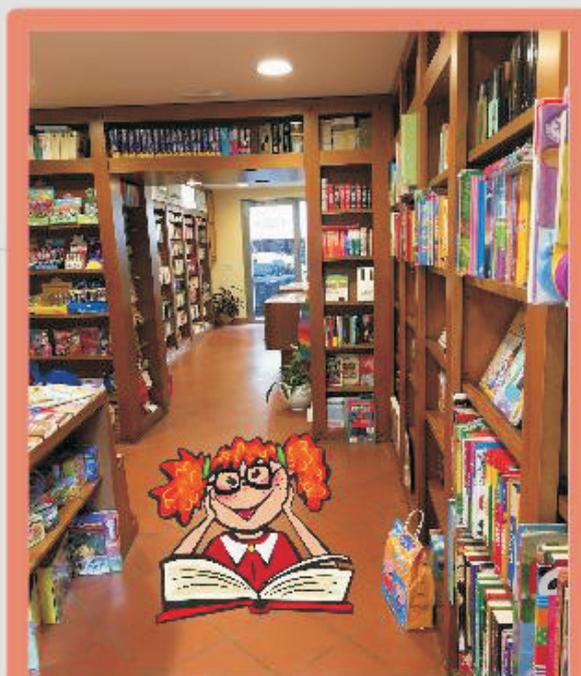
Libreria Michelotti



LIBRI CATTOLICI E ARTICOLI RELIGIOSI
LIBRI PER BAMBINI E RAGAZZI
libri interattivi, libri gioco, libri sonori, prescolari, narrativa



CARTOLERIA



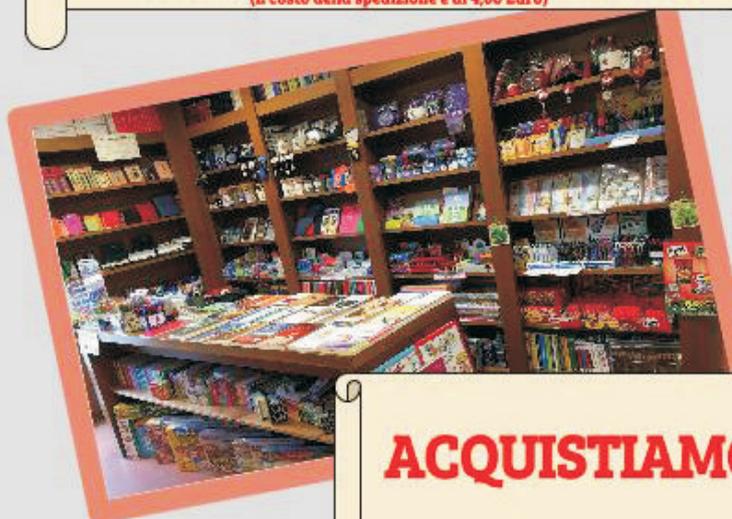
LIBRI SCOLASTICI E
UNIVERSITARI, LIBRI DI VARIA

accettiamo ordini telefonici ☎ 0572 32105 e per mail

CONSEGNA TEMPESTIVA

SPEDIZIONI A DOMICILIO CON CORRIERE SDA 🚚

(il costo della spedizione è di 4,00 Euro)



ACQUISTIAMO LIBRI USATI



Libreria Michelotti - C.so Indipendenza 106/108 - Borgo a Buggiano (PT)

Tel. 0572 32105 - Fax 0572 549015 - libreriamichelotti@gmail.com



Libreria Michelotti



in cui non hanno avuto mai bisogno di scegliere. Questi soldi, presi come segno dall'alto e condivisi, svelano anche la fragilità delle relazioni umane, che si frantumano sotto i nostri occhi, in nome di verità supposte che fanno perdere valore a qualsiasi opinione e elevano a massima sempre la più grossa cacata!

20 novembre

HOTEL DEL LIBERO SCAMBIO

Dove: Altopascio (LU)

Teatro Comunale Puccini

Quando: 20 novembre, ore 21.00

Per info: www.cinemateatropuccini.it
Tratto da *L'Albergo del libero scambio* di Georges Feydeau, adattamento e regia di Roberto Valerio con Antonello Fassari e Nicola Rignanese.

La trama di questa commedia brillante in tre atti, una delle più note "pochade" di Georges Feydeau, è basata su equivoci e scambi di persona. Il signor Pinglet, stufo del caratteraccio della moglie, e la signora Paillardin, esasperata dalla mancanza di attenzioni del marito, fanno di tutto per arrivare a con-



sumare un adulterio, ma alla fine innumerevoli disavventure impediranno il "fattaccio". Il luogo destinato a consumare una notte di passione è l'Hotel del Libero Scambio, scelto dal Signor Pinglet in base ad un volantino pubblicitario, che lo definisce "consigliabile alle coppie sposate... tra di loro o separatamente!". In quell'albergo si trova, malauguratamente, anche il Signor Paillardin, perito designato dal Tribunale in quanto si sospetta che l'albergo sia abitato dagli spiriti. Come se non ba-

stasse, nella stessa notte l'albergo viene occupato anche dal Signor Mathieu, un vecchio amico dei coniugi Pinglet, con la zia badessa, e dall'ingenuo Massimo, nipote del signor Paillardin, in compagnia di Vittoria, la domestica dei signori Pinglet, che lo vuole iniziare alle gioie dell'amore.. Sorpresi dalla Polizia, gli aspiranti adulteri danno entrambi false generalità, finendo col mettere nei guai gli ignari coniugi. Intrecci e colpi di scena a non finire, fino ad arrivare ad un finale a sorpresa!

2,3 e 4 dicembre

IVANOV

Dove: Pistoia-Piccolo Teatro Bolognini

Quando: 2 dicembre, ore 21.00-3 dicembre, ore 21.00-4 dicembre, ore 16.00

Per info: www.teatridipistoia.it
atp@teatridipistoia.it Tel. 0573.99161
di Anton Cechov con Filippo Dini, Sara Bertelà, Nicola Pannelli, Antonio Zattereri, Orietta Notari, Valeria Angelozzi, Ivan Zerbinati, Ilaria Falini, Fulvio Pepe. regia Filippo Dini.

EDIL LEGNO FALEGNAMERIA DAL 1953

MOBILI VECCHI E ANTICHI COMPRAVENDITA E RESTAURO

Guarda e compra dal nostro sito: www.antichitatoscana.it

Seguici su Facebook: **Antichità Toscana by Edil-Legno**



- ZANZARIERE ALLUMINIO
- PRONTO INTERVENTO FURTI O PORTA BLOCCATA
- MANUTENZIONI E RIPARAZIONI FINESTRE E PORTE
- AVVOLGIBILI PVC, ALLUMINIO, ACCIAIO
- CAMBIO SERRATURE E CHIAVI
- FINESTRE PVC, LEGNO, ALLUMINIO
- PERSIANE ALLUMINIO, BLINDATE, LEGNO
- PORTE BLINDATE SU MISURA
- PORTE INTERNE IN LEGNO E LAMINATE
- CANCELLI DI SICUREZZA

Cell: 327 7117265 Tel: 0572 30365 - Laboratorio: Via Terrarossa Fonda 5, Borgo a Buggiano (PT)

Mostra: Via 1° Maggio 265A, Margine Coperta (PT) - Email: edil.legno@tiscali.it



irresistibile. La sua poetica si esprime a tinte forti e la violenza delle situazioni e dei rapporti esplode con brutalità, fino alla morte. La grande sfida di questo allestimento è aver scelto un cast di solo 9 attori, attraverso i doppi ruoli, per creare una sorta di secondo mondo parallelo, di doppio deforme, creando dei caratteri altri, un insieme di figure mostruose e grottesche che circonda Ivanov e gli altri personaggi.

Rena Kwak | Cio-Cio-San, Hyun Uk Massimo Yu | Pinkerton, Ricardo Crampton | Sharpless, Massimo Morelli, pianoforte. **INGRESSO GRATUITO**

La Cartoline Pucciniane, i recital lirici dedicati al Maestro Puccini, nascono grazie alla collaborazione tra Teatro del Giglio, Fondazione Giacomo Puccini e Puccini Museum – Casa Natale. Gli spettatori potranno immergersi nelle atmosfere di Madama Butterfly, grazie ad una selezione di arie e duetti accompagnati al pianoforte. Un concerto magico, in cui il pubblico potrà avvicinarsi al grande repertorio pucciniano con semplicità e informalità.

Ivanov è la prima delle grandi opere teatrali di Anton Čechov, scritta nel 1887, all'età di 27 anni. Racconta l'ultimo anno di vita di un uomo che si trova a fare i conti con la propria incapacità di vivere, l'inadeguatezza verso il mondo che lo circonda e l'irrimediabile perdita di ogni speranza nei confronti della vita (...). Essendo una commedia scritta in età giovanile, Ivanov possiede una portata dirompente di emotività e di erotismo che la rendono carica di un fascino

4 dicembre
CARTOLINA PUCCINIANA
"MADAMA BUTTERFLY"

Dove: Altopascio (LU)
Teatro Comunale Puccini
Quando: 4 dicembre, ore 17.00
Per info: www.cinematateatropuccini.it

In collaborazione con Teatro del Giglio – Lucca. Recital lirico dedicato al Maestro Giacomo Puccini.




*Colazioni,
pranzi veloci
aperitivi,
tabacchi*

**snack-bar
da Massimo**

via Marruota, 262
MONTECATINI TERME
telefono 0572.911591

GIOIELLERIA 

MANCINI 

GIOIELLERIA
OREFICERIA
OROLOGERIA
ARTICOLI
DA REGALO



VIA E. TOTI, 57/67
MONSUMMANO TERME (PISTOIA)
TELEFONO 0572.51480

Dal 1934

Silvano dolfi
di Michelotti Vera
Mercerie Abbigliamento
Confezioni da lavoro

Intimo delle migliori marche
**Abbigliamento per
scuola alberghiera**
**Grembiuli per scuole
materne ed elementari**



via Garibaldi, 1
(angolo Piazza XX Settembre)
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.911590



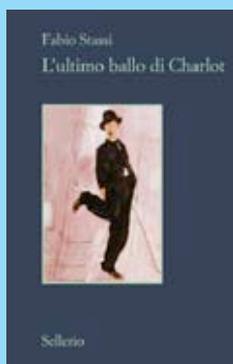
L'ultimo ballo di Charlot

di Fabio Stassi
Edizioni Sellerio, 2013

di Francesco Storai

Il libro inizia con un Charlie Chaplin vecchio, anziano e un po' arrugginito, in attesa della morte in solitaria nella sua stanza. Quando la Signora in Nero arriva, lui le offre uno spettacolo. E fanno un patto: una risata per un anno di vita. Ogni anno la Morte tornerà e Charlie cercherà di farla ridere. Il libro, suddiviso in brevi capitoli che fanno da intermezzo al resto della storia, una lunga lettera che Charlie scrive per il figlio più giovane, perché sa che non vivrà ancora per molto e vorrebbe dargli modo di conoscerlo, anche soltanto sulla carta. Non è un documentario su Charlie Chaplin, ne tanto meno una biografia: la sua storia è parecchio romanzata, ci sono buchi narrativi che vengono riempiti con favole e novelle. Stassi è riuscito a rendere Chaplin un personaggio "fantastico": da un personaggio reale, esistito e già di per sé particolare, l'autore del libro è riuscito ad aggiungerci del "bel fantastico" intorno, rendendo il tutto molto intrigante e piacevole. Un bel libro,

godibile e divertente che piacerà a tutti ma ancor di più agli appassionati di cinema e Chaplin.



L'amore prima di noi

di Paola Mastrocola
Einaudi, 2016

I grandi miti d'amore raccontati come storie vive. Eros e Psiche, Apollo e Dafne, Orfeo ed Euridice, Teseo e Arianna... Le loro storie sono le nostre. I miti sono quel che resta dopo la dimenticanza, la rovina, il tempo che passa. Per questo sono eterni, perché sono al fondo di noi. Paola Mastrocola ha trovato una misura miracolosa per raccontarci una volta ancora queste storie infinite: nelle sue pagine la ricchezza e la leggerezza s'incontrano per la gioia pura del lettore, parlando in fondo dell'amore e basta. L'amore per un uomo, una donna, un fiume, una stella. La nostra porzione illuminata, il punto in cui alla nostra vita tocca ancora una parte del divino. L'amore per il mondo, così com'è. Dentro ogni storia c'è una domanda, che va dritta al cuore. Le domande pungono il mito, lo piegano a parlare da sé. Il racconto seduce con la sua forza, muovendosi con naturalezza dal passato al presente, in un tempo indifferenziato, inanellando dialoghi senza virgolette, parole che restano nell'aria. Storie che si richiamano e

si inseguono, componendo un unico romanzo.

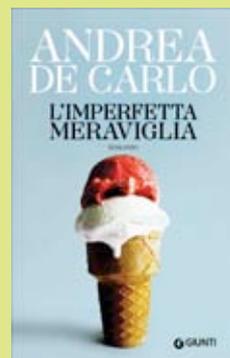


L'imperfetta meraviglia

di Andrea De Carlo
Giunti Editore, 2016

Succede in Provenza, d'autunno, stagione che mescola le prime umide nebbie con un lungo strascico di calore quasi estivo. I borghi e le ville si stanno vuotando di abitanti e turisti. Ancora un grande evento però si prepara. Quasi a sorpresa, sul locale campo di aviazione, si terrà il concerto di una celebre band inglese, i Bebonkers, un po' per fini umanitari, un po' per celebrare il terzo matrimonio di Nick Cruickshank, vocalist del gruppo e carismatico leader. I preparativi fervono, tutti organizzati con piglio fermo da Aileen, futura moglie di Nick. In paese c'è una gelateria gestita da Milena Migliari, una giovane donna italiana che i gelati li crea, li pensa, li sperimenta con tensione d'artista. Un rovello continuo che ruota attorno all'equilibrio instabile del gelato, alla sua imperfetta meraviglia perché concepita per essere consumata o per liquefarsi, per non durare. Milena ha detto addio agli uomini e convive da qualche anno con Viviane. Un rapporto solido al punto che, tra qualche giorno, Milena si sottoporrà alla fecondazione assistita. Eppure, in fondo, Milena non ha voglia

di farlo davvero questo passo che forse non ha proprio deciso. Come Nick, che si domanda da quando il suo rapporto con Aileen ha perso l'incanto dei primi tempi.



*Pasticceria
artigianale,
dolci e rinfreschi
per cerimonie
ed eventi*



Piazza Umberto I° 1/3 ang. Via Firenze
Altopascio (LU) - Tel. 0583.264156



Cambiamenti

di Buzzi Sara

2ª parte

Ho fatto tutto per me. Ci sono state giornate fantastiche perché persino la bilancia se avesse potuto si sarebbe complimentata con me. Ci sono state giornate nere cominciate e finite in crisi di pianto perché non ero riuscita a smaltire nemmeno un grammo, serate di nervosismi e isterie perché avrei voluto mangiare le patatine fritte insieme alle mie amiche e invece me ne stavo seduta al tavolo del pub con la mia tazzina di caffè che giravo per mezz'ora col cucchiaino seppur senza zucchero come ad aspettare che il tempo lo rendesse più gustoso. Ho immaginato di mangiare dei succulenti spaghetti al pomodoro invece che dei fagiolini lessi e certe volte mi sono convinta anche che il sapore della mia pasta dietetica fosse di gran lunga migliore delle lasagne della mamma. In ogni modo, ogni mio sforzo, ha funzionato. Ma nemmeno troppo. A distanza di quasi un anno, mi guardo nello specchio e aldilà dei cambiamenti fisici non trovo niente. Ho visto modificare ogni centimetro del mio corpo ma sono rimasta sempre io, la solita Sara di un anno fa. Di dieci anni fa. Di quando ero bambina. Con lo stesso cuore e la stessa testa. E a tutti quelli che mi hanno detto di essere più bella, invece di sorridere avrei voluto dire che era cambiato l'involucro. Io son bella come prima. Anzi, forse sono anche un po' più stanca. Stanca di combattere contro una parte di me che continuamente pensa



al cioccolato e alla pizza oltre che alla parte di me che combatte da una vita contro questo maledetto senso di vuoto, che no, non è passato davvero. Non



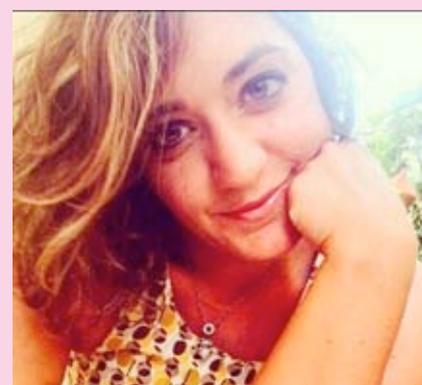
dico di essere sola e depressa. Non lo sono. Sono senza amore. E io volevo trovare l'amore. Sicura che migliorare il mio aspetto avrebbe attirato l'attenzione di qualcuno che guardandomi le cosce e negli occhi avrebbe capito quanta roba c'era di cui potersi innamorare. Se ci vuole un valido biglietto da visita, io ci ho lavorato sopra. Ho deciso la cornice, i colori, il font. Ho reso tutto molto più elegante e l'ho distribuito in giro, col mio numero stampato sopra. 'Buzzi Sara, cerca amore, no perdi tempo, numero, mail, indirizzo'. Niente.

Non c'è verso. Non era il mio momento prima e non lo è adesso. Eppure non posso fare più di quello che sto facendo, mi ripeto in continuazione. Forse dovrei cambiare palestra. Forse dovrei iscrivermi in uno di quei posti un po' tristarelli per single. Così mi mantengo in forma ed ho la possibilità di trovare qualcuno. Perché... chi ci crede più alla storia del 'vai tranquilla che col viso che hai se perdi qualche chilo hai la fila fuori dalla porta'!? Si certo. Milioni di uomini che stanno facendo a cazzotti per chi deve portarmi fuori stasera. Calmi. Tanto scelgo io. Non vi affollate. Buoni, dai. Era meglio quando le uniche ossa che si potevano vedere sul mio corpo erano i gomiti e le ginocchia, tonda e morbida anche nei pensieri. Ora son pungente e spigolosa e puntualmente mi faccio male da sola. E almeno prima, quando nessuno mi faceva i complimenti che son utili come il due di briscola, in una

domenica eterna come questa, avrei ingannato il tempo mangiucchiando qualcosa, coccolandomi con deliziose raffinatezze.

Sola, per carità.

Ma con almeno uno dei miei vuoti colmo, se non d'amore, di pane e nutella.



Sara Buzzi è una venticinquenne di provincia che ha sempre avuto il sogno di girare il mondo per poterlo raccontare. Frequenta il Liceo di Scienze sociali anche se la sua grande passione rimane la cucina. A diciannove anni parte e comincia la sua esperienza all'estero. Prima Irlanda, poi New York, infine la Cina. Una volta stabilitasi nuovamente in Italia, a ventidue anni, comincia a fare corsi di cucina e pasticceria perché decide che il suo grande amore per il cibo non può rimanere un amore nascosto sotto quei chili di troppo che durante il corso della sua adolescenza ha accumulato... Da qui l'idea di raccontare di se come in un diario personale. Parlando del passato che l'ha segnata, della paura del futuro, dei sogni che la rendono viva



“Grand Tour della Valdinievole” Il “Vero” volto di San Francesco

Architetto Simone Scardigli



IN QUESTA ANTICA CASA ORLANDI
RADICALMENTE RESTAURATA NEL 1910
FU OSPITATO PER TRE GIORNI NEL 1211
S. FRANCESCO D'ASSISI

Continuiamo ad esplorare le ricchezze che il nostro Patrimonio Artistico Territoriale ci offre. Indossate con me scarpe comode, abbigliamento leggero e... animo permeabile... l'avventura prosegue.

Quest'oggi il viaggio ci porta nella prima metà del XIII secolo, e più precisamente nella vibrante e dinamica Pescia del 1235...ma procediamo con ordine. Oltre una ventina di anni fa, ho avuto il piacere di incontrare professionalmente un caro Amico (per il tempo che la vita ci dona) l'avvocato Enzo Dipiramo e poter operare, tra le altre, su una sua bella proprietà pesciatina. Si trattava di intervenire su quel palazzo degli Orlandi che nel lontano 1211 aveva ospitato per tre giorni un umile frate umbro, tale Francesco (1181-1226), poi divenuto il Santo di Assisi e successivamente nel 1939 Patrono d'Italia. Una lapide in fac-

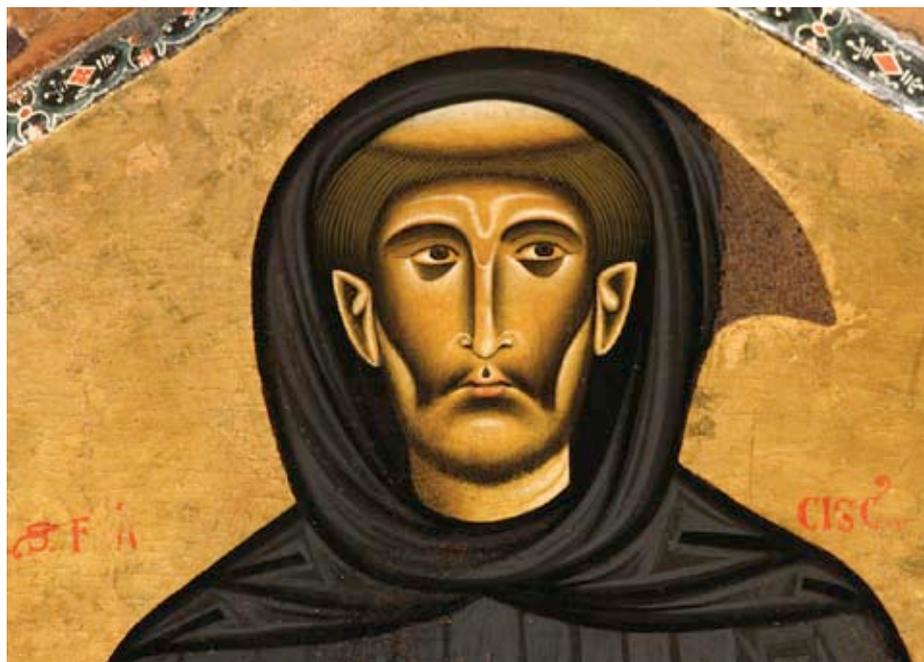
ciata ne perpetua il ricordo. Ecco che da quel momento, dalla fase di intrigante approfondimento conoscitivo, preliminare ad ogni buon metaprogetto, un'immagine si è impressa nella mia mente. Un'icona, dicevo, indelebile ed inscindibile con la città di Pescia per la struggente bellezza mista ad una marginalità silenziosa ed assordante: “San Francesco e le storie della sua vita” di Bonaventura Berlinghieri appunto del 1235. Dipinta dunque, pensate, appena nove anni dopo la morte del Santo. Si tratta della prima icona dell'assisiante, del primo ritratto e per questo ragionevolmente la più fedele e realistica rappresentazione del suo “Vero Volto” al netto, si intende, dei canoni estetici all'epoca ancora diffusi, di memoria bizantina (più antico solo l'affresco del monastero di Subiaco del 1228). Siamo di fronte ad una splendida e preziosa, nella scarna semplicità, tempera su tavola cuspidata a fondo oro, dossale d'altare, conservata sul terzo altare di destra nell'intima e suggestiva cornice architettonica della chiesa omonima. Saranno proprio i nostri sensi all'unisono, a svelarci le profondità del sobrio e raffinato edificio sacro francescano. L'atmosfera al suo interno non mancherà di incuriosire ed accarezzare

le nostre percezioni per poi, pian piano con familiare dolcezza, penetrare i luoghi più intimi della nostra anima, ricco com'è di repertori stilistici. Ci troviamo



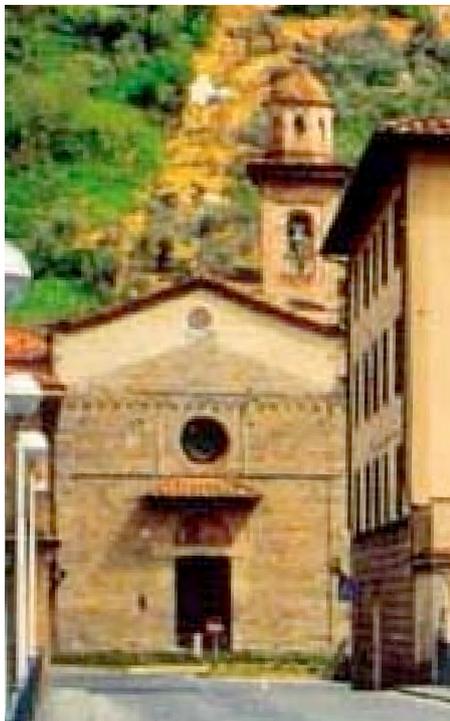
Simone Architetto Scardigli, 20x20, olio su cartone, Rocco Normanno, 2015 (S.A.D. Buggiano -PT)

al cospetto di una metafora evangelica muta ed eloquente, oltre che testimonianza dottrinale, della nuova visione di vita e fede promossa dall'Ordine. Ma torniamo alla tavola. Presenta San Francesco al centro, scalzo, con il tipico saio e il cordone in vita dai tre nodi simbolo di obbedienza - castità - povertà. Ai lati sei rappresentazioni: due della sua vita (l'episodio delle stigmate e la celebre predica agli uccelli) e quattro miracoli avvenuti dopo la sua morte. Tutti questi episodi descritti contemporaneamente dal suo primo biografo Tommaso da Celano, nella “Vita prima” (1228-





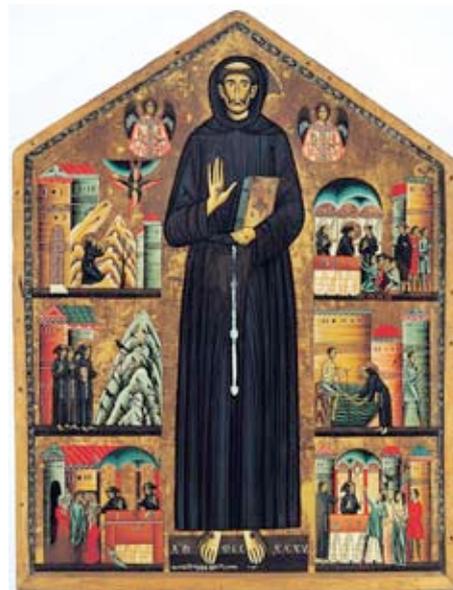
1229). Vi sembrerà incredibile...ma quasi non esiste pubblicazione di Storia dell'Arte che non riproduca questa immagine descrivendone dettagliata-



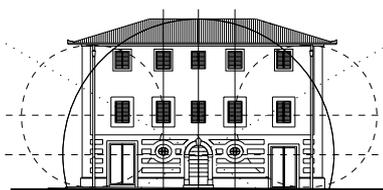
mente iconografia (struttura compositiva) ed iconologia (contenuti semantici). Non sarà questo quindi lo scopo primario del mio contributo. Per i più appassionati non sarà difficile reperire notizie di approfondimento. Il mio intento casomai si propone, oggi più che mai, un duplice obiettivo: - rilanciare e stimolare prima di tutto in me e poi ad un più vasto pubblico non necessariamente specialistico, un impeto di orgoglio, un richiamo ad un senso condiviso di responsabile e fiera appartenenza a questo territorio, una grata riconoscenza per l'onore e l'onere dell'eredità di sconvolgente bellezza ricevuta; - esprimere una velata e dolente sensazione di disagio, di impotenza... inadeguatezza. Affermo questo nella convinzione, sono sicuro da voi condivisa, che il nostro comprensorio sia talmente ricco di Arte, di Storia, di Natura, di Cultura...in una parola di Bellezza conosciuta in tutto il mondo (da Leonardo al Buggiano...fino a Pinocchio), che se opportunamente catalogata, pubbli-

cizzata, riprodotta e divulgata in maniera mediatica, integrata e sistemica, potrebbe compiutamente di questo e solo su questo sostenersi, generando preziosa occupazione e conseguente benessere. Troppo spesso al contrario dispiaciuti ed inermi, dobbiamo registrare una custodia faticosa, affidata alle cure di pochi valorosi...soli...privi di una cabina di regia coordinata, con carenze croniche di fondi, di strutture se non addirittura imperdonabilmente, assente...una Bellezza troppo spesso abbandonata all'oblio dell'indifferenza, dell'ignoranza o di un colpevole disinteresse. Ma forse questo è solo lo sfogo di un sognatore... del resto come diceva proprio Leonardo: "Una volta che abbiate conosciuto il volo, camminerete sulla terra ma guardando il cielo, perché là siete stati e là desidererete tornare."

Una bella doccia e un po' di sano riposo...vi aspetto per la prossima tappa "belli e pimpanti", non troppo distanti da qui, non molto lontani da ora.



STUDIOASSOCIATODOMUS



architetto	SIMONE SCARDIGLI	3357565854
designer	MARCO BONELLI	3356181775
geometra	RAFFAELE BAGNATORI	3357565852
ingegnere	JACOPO VANDERHORST	3333032919





MOSTRA FOTOGRAFICA "TUTTI I BAMBINI HANNO DIRITTI"

Dove: Lamporecchio (PT) Loc. Porciano
Quando: Fino all'8 dicembre 2016, con apertura su richiesta

Per info e prenotazioni:

Tel.0573.82212 – 333.6147324

Un luogo suggestivo e ricco di storia apre le sue porte a un'iniziativa che guarda lontano. Nel borgo medievale di Porciano, nella saletta adiacente alla chiesa di San Giorgio, un'esposizione di fotografie del fotografo dell'UNICEF Giacomo Pirozzi. La collezione di immagini illustra alcuni dei diritti fondamentali dei bambini attraverso fotografie raccolte in giro per il mondo. La mostra è organizzata dalla Pro Loco di Porciano, con il patrocinio del Comune di Lamporecchio e in collaborazione con l'UNICEF, che quest'anno celebra 70 anni di attività.

Giacomo Pirozzi, sociologo e fotogiornalista, vive a Porciano dal 2007 e ha collaborato con l'UNICEF per oltre 25 anni viaggiando in più di 140 paesi in tutto il mondo. Ha vissuto per oltre 20 anni all'estero, fra USA, Costa D'Avorio, Kenya e Sudafrica.

Ora vive fra la Toscana e le Filippine. Numerose le sue pubblicazioni ed esposizioni in giro per il mondo. Pirozzi descrive così la mostra: «Ci sono tanti bambini a cui sono negati i diritti fondamentali, anche quelli di base come quello di avere un certificato alla nascita o addirittura una nazionalità, per non parlare dell'accesso alla sanità, all'istruzione... ci sono tanti bambini che sono ancora discriminati per l'appartenenza etnica o religiosa.

Queste immagini hanno il compito di ricordarci tutto questo! Una Convenzione sui Diritti dell'Infanzia e dell'Adolescenza è stata adottata dai capi di sta-

to riuniti alle Nazioni Unite circa 27 anni fa e vorremmo augurarci che un giorno tutti i bambini del mondo possano vivere protetti dalla Convenzione».



MOSTRA COLLETTIVA TRAGITTI. LINEA DI VITA NELLA CONTEMPORANEITÀ'

Dove: Monsummano Terme (PT)
Museo di Arte Contemporanea e del Novecento

Quando: Fino al 31 dicembre 2016

Per info: www.macn.it Tel.0572.952140

La mostra **Tragitti: linee di vita nella contemporaneità**, a cura di Paola Cas-



sinelli, propone varie interpretazioni artistiche sul tema del **viaggio**.

Dieci artisti contemporanei affronteranno percorsi differenti, assolutamente originali sia nella tecnica che nella scelta stilistica, e tradurranno per immagini il loro personale modo di vivere un viaggio con le difficoltà esistenziali, sociali, storiche, politiche ed economiche del mondo moderno: Francesco Avesani, Gabriella Bais, Filippo Basetti, Elena Boccini, Giorgio Giotsas, Camilla Pelleri, Gibo Perlotto, Giuseppe Vigolo, Antonella Zerbinati assieme a Simone, protagonista di un corto *Altrove* realizzato da Mauro Melgrati e Cesare Cicardini. La mostra, realizzata grazie al contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia e al sostegno delle C.I.R. Food – Divisione Eudania, sarà affiancata da un'esposizione di dodici acqueforti eseguite da **André Masson** (Balagny/Oise 1896-Paris 1987) che, seguendo il gusto surrealista e vivendo le recenti ricerche sulla psicanalisi freudiana, illustra l'Odissea di Omero.

IL NOSTRO PANE QUOTIDIANO

Dove: Cerreto Guidi (FI)

Museo della Memoria Locale

Quando: Fino al 8 gennaio 2017

Per info: www.mumeloc.it info@mumeloc.it Tel. 0571.906247

La mostra incentrata sul tema, fortemente simbolico e concreto al tempo stesso, del pane è realizzata dall'Associazione Lavorare Camminare di Livorno ed è articolata in "Riflessioni e opere visive" a cura degli artisti Manlio Allegri, Sergio Cantini, Fabrizio Giorgi, I Santini del Prete, Piero Mochi, Paolo Netto, Bruno Sullo con l'esposizione di numerose realizzazioni artistiche di vario tipo, fra le quali anche alcune installazioni. Gli artisti che compongono l'associazione



FIORE BLU

Laboratorio artigianale

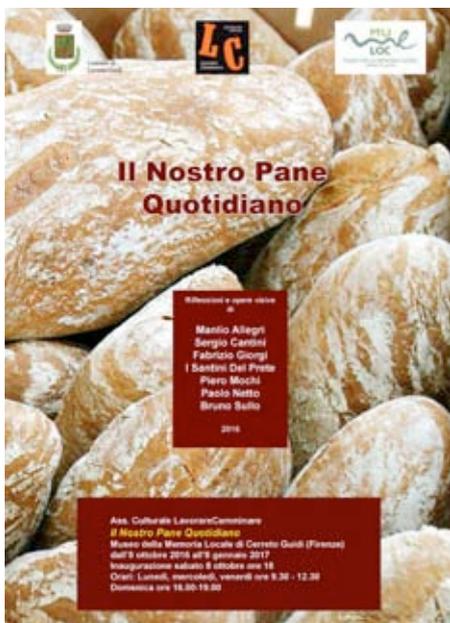


Lavori personalizzati e su ordinazione

Ceramiche e vetri artistici
Bomboniere e Articoli da regalo
Decorazioni legno e muro

Piazza U.Ciomei, 10 COLLODI - Pescia
tel. 0572.427182 - 347.7483313

Fiore Blu Benedetta Pizzy



hanno provveduto a realizzare, in collaborazione con questa Amministrazione comunale, il catalogo della mostra ed un piccolo quaderno da consegnare a ciascun bambino e ragazzo che verrà a visitare il percorso espositivo, utile per fermarvi le proprie riflessioni e le rielaborazioni su quanto visto.

Gli artisti condurranno inoltre una serie di visite guidate per gli studenti delle scuole e per i cittadini interessati.

DALÍ: IL SOGNO DEL CLASSICO

Dove: Pisa – Palazzo Blu

Quando: Fino al 5 febbraio 2017

Per info: www.palazzoblu.it
info@palazzoblu.it Tel. 050.2204650

La Fondazione Palazzo Blu ospita questa mostra organizzata con la collaborazione della Fundación Gala-Salvador Dalí e MondoMostre.

L'esposizione, a cura di Montse Aguer, Direttrice Musei Dalí, presenta al pubblico la grande opera del maestro spagnolo, attraverso una selezione mirata di importanti opere che mostrano la

grande ispirazione che Dalí trae dalla tradizione italiana e dai grandi Maestri soprattutto rinascimentali. All'interno del percorso espositivo una serie di importanti dipinti in cui il pittore spagnolo cita Raffaello e rivisita sotto una lente surrealista i capolavori scultorei e pittorici di Michelangelo, i disegni e gli acquarelli che raccontano la leggendaria vita di Benvenuto Cellini e l'intera serie che illustra il capolavoro di Dante Alighieri, la Divina Commedia. Per la prima volta in Italia, diversi dei suoi dipinti su tela che rivisitano in chiave daliniana la produzione artistica dei più grandi Maestri italiani.

Oltre 150 opere provenienti dal Museo Fundación Gala-Salvador Dalí di Figueres e dal Dalí Museum di St. Petersburg in Florida, le due più importanti istituzioni mondiali che custodiscono le opere dell'artista spagnolo, ma anche dai Musei Vaticani. Un grande progetto dal taglio inedito, una mostra trasversale che mette a confronto diretto il genio di Figueres con la tradizione antica e con i grandi Maestri del passato e che presenta, per la prima volta nelle sale di Palazzo Blu, un aspetto particolare della parabola surrealista, attraverso i dipinti e le opere del più enigmatico ed eccentrico dei suoi esponenti per esplorare e ammirare il «sogno classico» di Salvador Dalí.



PINOCCHIO ESCE DALLA FIABA

Dove: Pescia (PT) – Parco di Collodi

Quando: Fino al 1 maggio 2017

Per info: <http://www.pinocchio.it/pinocchio-esce-dalla-fiaba/>

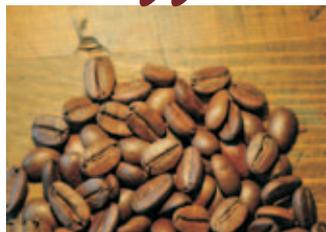
Porta la firma del fotografo di fama internazionale Aldo Fallai il progetto 'Pinocchio esce dalla fiaba', in mostra presso il Parco di Collodi di Pescia. Nato da un'idea di Luigi Salvioli, presidente di Oltre la moda immagine e comunicazione srl, e realizzato con il patrocinio della Regione Toscana grazie alla collaborazione e il sostegno del comune di Pescia, della Fondazione Carlo Collodi, dell'Associazione Progetto Terraviva Onlus, dell'Istituto Marangoni, Museo della Carta di Pescia e dell'Agenzia Toscana Promozione Turistica e che utilizzerà alcune delle immagini di Fallai come strumenti di promozione, è il primo progetto fotografico mai realizzato sulla figura del celebre burattino. Tradotto in 240 lingue, tanto da essere il libro più diffuso nel mondo dopo il Piccolo Principe, Pinocchio esce così dalle pagine di Collodi per diventare testimonial di una Toscana il cui nome simboleggia un vero e proprio stile di vita, in equilibrio tra cultura del fare e bellezza da vivere.

E questo grazie ai 32 scatti che Aldo Fallai ha realizzato nei luoghi del racconto - la Svizzera Pesciatina e Collodi - con un taglio stilistico teso a sottolineare e attualizzare la natura iconica del personaggio nato nel 1881 dalla fantasia di Carlo Lorenzini, pur mantenendo un'atmosfera di sospensione temporale di 'fiaba contemporanea'.

E il luogo scelto per la presentazione di questo progetto fotografico non potrebbe essere il più adatto: Il Parco di Pinocchio a Collodi che, proprio quest'anno, compie 60 anni.



Dal 1952 il caffè tostato a legna



Capsule compatibili Nespresso



via Benedetto Croce, 20
 BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
 telefono 347.2769919



Torrefazione Chelotti Caffè

Vendita diretta cialde, capsule, caffè macinato & in grani Macchine da caffè in comodato d'uso



Arte contemporanea ambientale a Pistoia

LA FAVOLA DELLA FATTORIA DI CELLE

di Leonardo Soldati

La Fattoria di Celle a Santomato di Pistoia ha aperto di nuovo le sue porte al pubblico, sabato 15 ottobre scorso, per festeggiare la riapertura del Centro Pecci a Prato e nella prospettiva di Pistoia Capitale italiana della Cultura 2017, presentando nuove opere permanenti che arricchiscono la prestigiosa collezione pistoiese: *"La porta sonora: Divina.com, Paradiso"* di Daniele Lombardi per la Cappella di Villa di Celle e la mostra temporanea *"Musica Virtuale 22"* dello stesso autore nella sala Bowling, *"Residenza a Terrarossa"* di Stefano Arienti nella Cascina Terrarossa, *"Echo"* della giovane artista Hera Büyükaşçıyan nel parco di Celle, infine la mostra temporanea di Fabrizio Plessi *"Foresta Orizzontale"* a Casapeppe.

Padrone principale di casa Giuliano Gori, uno dei più importanti collezionisti d'arte contemporanea di rilievo mondiale, recentemente insignito del 37°

Premio internazionale "Leoncino d'oro" nella sala sinodale di Palazzo dei Vescovi in piazza Duomo a Pistoia, per l'impegno profuso nel rinnovare l'arte rendendola fruibile gratuitamente alla collettività. La Fattoria di Celle è infatti un museo d'arte contemporanea ambientale, realizzato con un continuo laboratorio artistico ad opera di artisti nazionali ed internazionali. L'autore infatti realizza l'opera sul luogo in simbiosi con l'ambiente circostante.

Al fondatore della Fattoria di Celle è stata quindi dedicata la mostra *"Giuliano Gori avanguardia nell'arte contemporanea"* a cura di Siliano Simoncini e Domenico Asmone, allestita nella Galleria del Leoncino in via della Madonna a Pistoia. Il portale in bronzo della Cappella gentilizia di Celle, opera di Daniele Lombardi, è una rappresentazione artistica delle note del pentagramma relativo alla composizione musicale *"Vergin"*

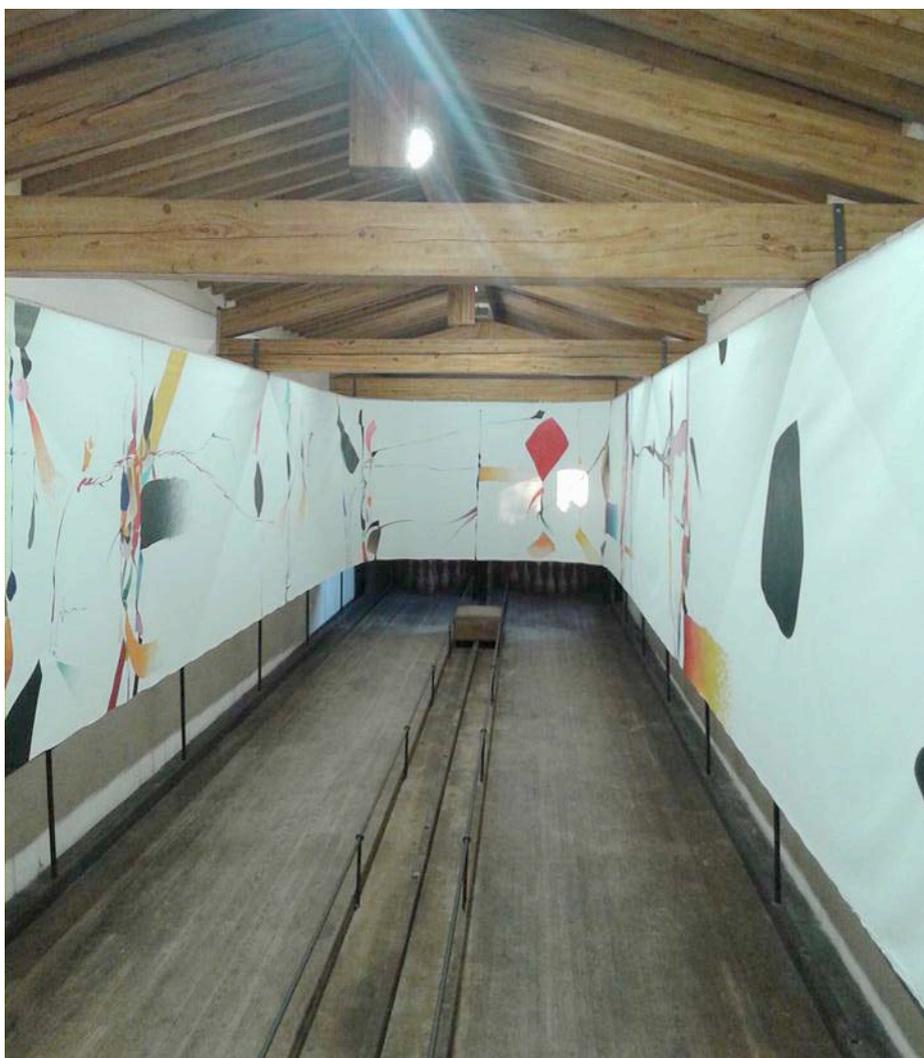


MERCERIA
Bellandi

FILATI, BOTTONI & CERNIERE
LANE & INTIMO, MAGLIERIA



via Provinciale Buggianese, 2 **PONTE BUGGIANESE** (Pistoia)
telefono 0572.635092



metri e 50 centimetri divisi in due file, formando un tunnel a cielo aperto che cattura il visitatore che lo percorre. Strutture in corte dei tavoli per ognuna delle otto stanze di Casapeppe nella mostra "Foresta orizzontale" di Fabio Plessi, una natura sdraiata convivente con la verticalità bianca degli spazi attorno in un dialogo muto, solenne, negli stessi ambienti dove nel 2004 Sol LeWittha realizzò l'opera "Pencil Lines in Four Directions and All of their Variations on Black Squares" con grandi quadranti neri alle pareti, dove ogni quadrato nero ed ogni tronco-tavolo sembrano apparentemente uguali. Fattoria di Celle – via Montalese 7 Santomato Pistoia, sito web: www.goricoll.it.

ne Madre" ispirata alla preghiera di San Bernardo alla Madonna, la cui prima esecuzione è a cura del violinista Francesco D'Orazio. Sempre Lombardi espone opere grafiche e pittoriche nell'edificio ottocentesco del Bowling, mostra dal titolo "Musica Virtuale 22" con una tela di venticinque metri di lunghezza che avvolge quasi tutto lo spazio disponibile coniugando musica ed arte visiva secondo la vocazione dell'artista. Trascorsi vent'anni Stefano Arienti torna a Celle, scegliendo le tre stanze al primo

piano di Cascina Terrarossa per realizzarvi un'installazione permanente. «Alle pareti una serie di opere date da manifesti di quadri dei maestri moderni o sue foto del parco – si legge nella relativa nota del numero unico "Il giornale di Celle" - sulle quali è intervenuto con plastilina e tessere di puzzle». Nel bel mezzo dell'uliveto Hera ha invece realizzato «un lavoro essenziale ma coinvolgente» - è scritto al riguardo sempre ne "Il giornale di Celle": quattordici elementi convergenti in acciaio alti due



Mr. & Mrs.
EST. 2016
HAIR LAB
BARBER SHOP

via Ponte Buggianese, 62/64 Loc. Pittini - BORGO A BUGGIANO tel. 0572.33193



INAUGURAZIONE
DOMENICA 20 NOVEMBRE

dalle 16.00 in poi



Uscite del 3 novembre 2016 7 MINUTI



Regia di Michele Placido con Cristiana Capotondi, Violante Placido, Ambra Angiolini, Ottavia Piccolo, Fiorella Mannoia. Genere drammatico. L'incertezza del futuro appesa a 7 minuti.

Un caleidoscopio di vite diversissime e pulsanti, vite di donne, madri, figlie. Undici caratteri, per una riflessione sulla possibilità concreta di opporre resistenza e di reagire all'incertezza del futuro del proprio lavoro, tra caos, logica e giustizia.

NON SI RUBA A CASA DEI LADRI



Regia di Carlo Vanzina con Vincenzo Salemme, Massimo Ghini, Manuela Arcuri, Stefania Rocca. Genere commedia. La riscossa di un cittadino onesto, Antonio (Salemme) che si vendica di Simone (Ghini), politico disonesto, che in un paese nel quale l'iter della giustizia è lunghissimo e incerto, decide di vendicarsi in un altro modo: scopre che il suo nemico ha nascosto in una banca svizzera i proventi delle sue malefatte e decide di organizzare un 'colpo' per riprendersi quello che gli è stato rubato. Per compiere l'impresa, Antonio mette su una piccola banda, formata da non professionisti i quali hanno in comune una sola cosa: anche loro sono stati truffati dalla politica corrotta.

KNIGHT OF CUPS

Regia di Terrence Malick con Christian Bale, Cate Blanchett, Natalie Portman, Joel Kinnaman. Genere drammatico. Rick (Christian Bale) è uno schiavo del sistema hollywoodiano. Egli è assuefatto al successo ma allo stesso tempo



si dispera per il vuoto della sua vita. A suo agio nel mondo delle illusioni, è alla ricerca della vita vera. Come il cavaliere di coppe dei tarocchi, Rick si annoia facilmente e ha bisogno di stimoli esterni, perseguendo la sua natura di artista, romantico e avventuriero.

KUBO E LA SPADA MAGICA



Regia di Travis Knight. Genere animazione. Kubo vive una vita normale e tranquilla in un piccolo villaggio costiero fino a quando uno spirito del passato sconvolge la sua esistenza riaccendendo una secolare faida. Ciò fa sì che ogni sorta di spiriti e di mostri dia la caccia a Kubo, che per sopravvivere deve individuare una magica armatura indossata una volta dal defunto padre, leggendario guerriero samurai.

Uscite del 10 novembre 2016 GENIUS



Regia di Michael Grandage con Colin Firth, Jude Law, Nicole Kidman, Guy Pearce. Genere drammatico. Dopo aver trovato fama e successo di critica in giovane età, il gigante della letteratura Thomas Wolfe ha sviluppato una forte personalità. Max Perkins, invece, è uno degli editori letterari più rispettati e conosciuti di tutti i tempi, scopritore di iconici scrittori come F. Scott Fitzgerald e Ernest Hemingway. I due, nonostante le differenze, instaurano un'amicizia complessa e duratura, che cambierà per sempre le vite di entrambi.

A SPASSO CON BOB



Regia di Roger Spottiswoode con Luke Treadaway, Ruta Gedminas, Joanne Froggatt, Anthony Head. Genere commedia.

James Bowen, artista di strada e tossicodipendente, si ritrova con l'esistenza del tutto sconvolta dopo l'incontro con un gatto randagio. Tratto dall'omonimo best-seller di James Bowen, pubblicato in 30 paesi, 7 milioni di copie vendute nel mondo, al 23° posto nei libri più venduti in Inghilterra negli ultimi 40 anni.

MASTERMINDS - I GENI DELLA TRUFFA



Regia di Jared Hess con Zach Galifianakis, Kristen Wiig, Owen Wilson, Jason Sudeikis. Genere commedia.

David Ghannt, un autista di una compagnia di mezzi blindati che trasporta denaro, organizza una delle più grandi rapine della storia degli Stati Uniti ai danni della sua ditta. A giustificare le sue azioni è l'amore per la bella guardia giurata Kelly. Nonostante il successo iniziale, la rapina si rivelerà un boomerang dalle conseguenze inaspettate.

FAI BEI SOGNI



Regia di Marco Bellocchio con Valerio Mastandrea, Bérénice Bejo, Fabrizio Gifuni, Guido Caprino, Barbara Ronchi. Genere drammatico.

Nel 1969 a Torino Massimo, un bambino di nove anni, perde la madre in circostanze misteriose. Massimo, però, si rifiuta di accettare tale brutale scomparsa. Decenni dopo, nel 1990, Massimo è divenuto un giornali-

PANETTERIA, PASTICCERIA e PASTA FRESCA PRODOTTI CERTIFICATI E MUTUABILI



Aperto dal Martedì al sabato
7.00-12.30 e 16.00-20.00
Domenica 7.00-13.00
Chiuso il lunedì

Via Cavour, 75 BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
tel. 349.3638356  Celiachia store (accanto al Ristorante la Fiamma)

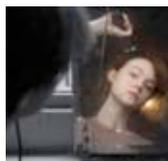


sta realizzato ma il suo passato continua a perseguitarlo. Così, quando deve vendere l'appartamento dei genitori, le ferite della sua infanzia si trasformano in ossessione. Tratto dal romanzo autobiografico di Massimo Gramellini.

Uscite del 17 novembre 2016

3 GENERATIONS

UNA FAMIGLIA QUASI PERFETTA



Regia di Gaby Dellal con Elle Fanning, Naomi Watts, Susan Sarandon, Tate Donovan. Genere drammatico, biografico.

Ray, adolescente di New York, è alle prese

con la propria identità di genere. La madre Maggie è invece alla ricerca del padre biologico affinché questi firmi i documenti di approvazione per il cambio di sesso di Ray. Nel frattempo Dolly, madre di Maggie e perspicace manager musicale che condivide casa con la compagna Frances, accetta con difficoltà la decisione della nipote e l'incapacità della figlia di andar via dalla casa in cui è cresciuta.

ANIMALI FANTASTICI E DOVE TROVARLI



Regia di David Yates con Eddie Redmayne, Colin Farrell, Ezra Miller, Samantha Morton, Katherine Waterston, Ron Perlman, John Voight. Genere fantasy.

Le avventure dello scrittore Newt Scamandro, un preminente mago zoologo del mondo dei maghi, che per trovare e documentare la vita di creature magiche si ferma a New York. Tra maghi e streghe, le sue storie saranno lette settant'anni dopo da Harry Potter nella scuola di Hogwarts. Adattamento dell'omonimo volume di J.K. Rowling.

MECHANIC: RESURRECTION



Regia di Dennis Gansel con Jason Statham, Jessica Alba, Tommy Lee Jones. Genere azione, thriller.

Arthur Bishop, il più pericoloso assassino del mondo, pensava di essersi lasciato alle spalle il passato criminale quando ricompare il suo peggior nemico di sempre per rapire l'amore della sua vita. Costretto a viaggiare in giro per il mondo, dovrà portare a termine alcuni omicidi impossibili e fare ciò che gli riesce meglio: farli apparire come incidenti.

ANIMALI NOTTURNI



Regia di Tom Ford con Amy Adams, Jake Gyllenhaal, Isla Fisher, Aaron Taylor-Johnson. Genere drammatico, thriller.

Susan riceve dall'ex marito un manoscritto su cui l'uomo vuole un'opinione. In quello che potrebbe essere un futuro libro pubblicato si racconta la storia di una vacanza familiare destinata a trasformarsi in qualcosa di violento e letale. Mentre si lascia prendere dallo scritto, Susan si ritrova a ricordare il suo primo matrimonio e ad affrontare alcune oscure verità che la riguardano.

Uscite del 24 novembre 2016

ALLIED - UN'OMBRA NASCOSTA



Regia di Robert Zemeckis con Brad Pitt, Marion Cotillard, Lizzy Caplan, Matthew Goode. Genere drammatico, thriller.

1942. Una spia franco-canadese si innamora e sposa un agente francese durante una missione pericolosa a Casablan-

ca. Un giorno, però, gli viene notificato che la moglie è probabilmente una spia nazista. Inizia così a indagare su di lei.

ARRIVAL



Regia di Denis Villeneuve con Amy Adams, Jeremy Renner, Forest Whitaker, Michael Stuhlbarg. Genere fantascienza.

Arrival racconta di come in seguito a una pacifica invasione aliena l'esperta linguista Louise Banks sia chiamata a relazionarsi con loro. Quando un misterioso oggetto proveniente dallo spazio atterra sul nostro pianeta, per le susseguenti investigazioni viene formata una squadra di élite, capitanata da Louise. Mentre l'umanità vacilla sull'orlo di una guerra globale, Banks e il suo gruppo affrontano una corsa contro il tempo in cerca di risposte. Per trovarle, Louise farà una scelta che metterà a repentaglio la sua vita e, forse, anche quella del resto della razza umana.

LA CENA DI NATALE



Regia di Marco Ponti con Riccardo Scamarcio, Laura Chiatti, Michele Placido, Maria Pia Calzone. Genere commedia.

Chiara e Damiano, dopo essersi sposati, sono in attesa del loro primo figlio. Mentre il Natale si avvicina, nel loro paese in Puglia insolitamente ricoperto di neve nuovi segreti e nuove ripicche sono pronti a venire alla luce e Chiara dovrà fare i conti con il tradimento del marito.



Tabaccheria
IL GATTO
E
LA VOLPE

PAGAMENTO
BOLLETTINI POSTALI E
WESTERN UNION

ORARIO 7.00-20.30

via Provinciale Lucchese, 288 UZZANO
telefono 0572.451204
claudio.cinelli@hotmail.it



Le colline (senza rivali) della Val d'Orcia, tra vini superbi e borghi mozzafiato

di Federico Vanti e Alice Viscusi

Sono un turista tipo, in cerca della cartolina che possa racchiudere in sé tutti i cliché della regione Toscana che tanto mi è piaciuta e tanto mi ha fatto innamorare del (o grazie al) suo vino.

Allora su quali bellezze dovrei orientare la mia scelta?

La Torre di Pisa sì, il Duomo di Firenze ovviamente, e di fronte a queste innegabili meraviglie architettoniche, non si può batter ciglio, ma paesaggisticamente parlando la Val d'Orcia non ha rivali. Situata nel sud della Toscana, in gran parte nella provincia di Siena, attraversata dal fiume Orcia, si presta ad essere ammirata in tutti i periodi dell'anno.

Anche se il miracolo avviene all'imbrunire quando, data la scarsa illuminazione artificiale, la Via Lattea è facilmente distinguibile e rappresenta l'unica fonte di luce lungo tutta la valle: lo scenario è, scontato dirlo, assolutamente da togliere il fiato.

Così quelle morbide colline, quei cipressi che cingono le strade, le balle di fieno sono simboli di un tempo che non è mai trascorso, di un intervento umano che non ha deturpato e snaturato il luogo. Non a ca-



so fa meritatamente parte del Patrimonio dell'Unesco dal 2004, il che ci rende, ipoteticamente, ancor più responsabili della conservazione del panorama nei confronti dei posteri.

La via da seguire per attraversare tutta la valle? La più famosa è la Via Francigena e non dimenticate di fare una piccola sosta nei borghetti che troverete lungo il percorso, anche solo per un fugace calice di vino! Che il vostro obiettivo sia visitare i castelli e le rocche medievali di Rocca d'Orcia e Castiglione d'Orcia, o fare scorta di formaggio pecorino a Pienza, che vogliate tuffarvi nell'arte trecentesca (e nel Brunello) di Montalcino, la Val d'Orcia si dimostrerà certamente all'altezza delle aspettative.

È quasi un peccato svelare tutto ciò che viene gelosamente celato dietro le mura fortificate di questi borghi, la cosa migliore da fare è mettersi in macchina e lasciarsi trasportare dall'istinto e dalla voglia di scoprire, poiché questi luoghi antichi hanno sempre qualcosa da comunicare, centinaia di anni di Storia da raccontare e un fascino che riuscirà a conquistare anche il più convinto amante del marasma cittadino.

Ray-Ban ti regala



**Acquista 2 occhiali Ray-Ban
di cui uno da vista, per te un
giradischi in stile vintage**



**OTTICA
GOIORANI**

BORGIO DELLA VITTORIA, 7 PESCIA | TELEFONO 0572.476276
OTTICAGOIORANI@GMAIL.COM  OTTICA GOIORANI PESCIA

per
informazioni
sul regolamento
contattaci

QUELLO CHE C'È DA SAPERE PER LA NOSTRA SALUTE

Le aritmie cardiache, un problema diffuso e da non sottovalutare

Aritmia cardiaca è l'espressione usata per indicare diverse condizioni che fanno sì che il cuore batta troppo velocemente, troppo lentamente, o irregolarmente. Un ritmo cardiaco troppo veloce prende il nome di **tachicardia**, un ritmo troppo lento prende il nome di **bradicardia** mentre altri ritmi cardiaci irregolari vengono indicati con il termine generico di aritmia.

Esistono differenti tipi di aritmia - per causa e per tipologia - ed è importante tenere presente che non si tratta solo di sintomi, ma di vere e proprie disfunzioni funzionali del cuore, alcune delle quali possono essere rischiose per la vita e richiedono un controllo medico e terapie adeguate.

L'aritmia può avere origine da diverse cause, quali ad esempio un ritmo cardiaco irregolare congenito, uno stile di vita poco sano (consumo eccessivo di tabacco, alcoolici, caffeina o droghe), pressione sanguigna troppo alta, tiroide sovralfunzionante oppure forte stress emozionale o stati ansiosi prolungati.

Quando il ritmo cardiaco diventa irregolare generalmente si avvertono particolari sensazioni a livello del petto, come palpitazioni, dolori lancinanti, pulsazioni, tremolio, sensazione come se il cuore non battesse. Nelle aritmie più gravi, le persone arrivano a sentirsi molto deboli o hanno forti vertigini.

Le aritmie possono quindi essere la conseguenza di una patologia cardiaca, ma anche una patologia esse stesse e pertanto non possono essere sottovalutate. Capirne l'origine e affrontarle subito con la terapia medica più opportuna è fon-

damentale per evitare gravi rischi per il cuore.

Stress... conoscerlo per ridurne gli effetti

Alcune personalità sono predisposte allo sviluppo di malattie cardiovascolari più di altre e di conseguenza le modalità con cui reagiamo allo stress quotidiano diventano fattori molto importanti per diminuire una parte dei rischi legati alle disfunzioni cardiache.

Una corretta valutazione del proprio livello di stress e la conoscenza delle principali strategie per gestirlo sono strumenti utilissimi per migliorare la qualità della vita e lo stato di salute, sia in ambito cardiologico che non.



Eughenos
Diagnostica

Dott.ssa Innocenti Chiara
ODONTOIATRA
Ortodonzia e odontoiatria infantile.

Dott.ssa Pandolfi Caterina
ODONTOIATRA
Odontoiatria estetica, endodonzia, parodontologia e protesi.

Dott. Scaramelli Massimo
MEDICO CHIRURGO ODONTOIATRA
Chirurgia orale, implantologia.

Dott. Celandroni Lorenzo
ODONTOIATRA
Odontoiatria conservativa endodonzia.

Boschi Laura
ASSISTENTE ALLA POLTRONA
Segreteria.

Maria Messina
ASSISTENTE ALLA POLTRONA

Studio Dentistico GIUNTOLI LEANDRO

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



Studio Dentistico
GIUNTOLI LEANDRO

Via Calderaio, 12
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572 910492

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.
Esame Baropodometrico.

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.



INDUMENTI DIMAGRANTI ANTICELLULITE



Pancia, girovita, fianchi, glutei, ginocchia e cosce



NUOVA COLLEZIONE
CALZATURE
AUTUNNO-INVERNO

corsetteria
anche
taglie
forti!

CONVENZIONATO ASL



PESCIA

via Cesare Battisti, 67
telefono 0572.476915
www.ortopediabernardini.com

MONSUMMANO TERME

via Giuseppe Mazzini, 63
telefono 0572.525332
ortopediabernardini@gmail.com



l'angolo della psicologa

La depressione: vedere il mondo con occhiali dalle lenti scure

Dr.ssa Maria Elena Feltrin

Sentirsi depressi è un po' come vedere il mondo attraverso degli occhiali dalle lenti scure: tutto sembra scuro e difficile da affrontare. Infatti, la depressione è un disturbo dell'umore caratterizzato da frequenti e intensi stati di insoddisfazione e tristezza; chi ne soffre vive in una condizione di costante malumore, ha pensieri negativi e non prova piacere nelle comuni attività quotidiane. Si può manifestare con vari livelli di gravità: alcuni hanno sintomi di bassa intensità (legati a momenti di vita), altri si sentono così depressi da non riuscire ad alzarsi dal letto; se ne può soffrire in modo acuto, con fasi molto intense ed improvvise, o in modo cronico e continuo, anche se in forma leggera, con momenti di peggioramento. I sintomi più comuni sono la perdita di energie, senso di fatica, difficoltà nella concentrazione e memoria, agitazione motoria e nervosismo, perdita o aumento di peso, disturbi del sonno, mancanza di desiderio sessuale e dolori fisici. È presente la difficoltà nel prendere decisioni e nel risolvere i problemi, la ruminazione menta-

le (restare a pensare al proprio malessere), l'autocriticismo e l'autosvalutazione. La persona sperimenta una grande tristezza, disperazione, insoddisfazione e senso di impotenza, tende a pensare che gli altri non possano capire il suo stato d'animo, gli evita e si isola; è molto alto il rischio di suicidio.

Ciò provoca gravi ripercussioni nell'attività scolastica o lavorativa e un peggioramento nelle relazioni con il partner, i figli, amici e colleghi.

La depressione è un disturbo curabile ma è importante rivolgersi ad un esperto che possa valutarne l'intensità e riconoscere i possibili fattori che l'hanno scatenata al fine di stabilire un corretto percorso psicoterapeutico; a volte può essere necessario associare un intervento farmacologico, per superare la fase acuta.

La persona portatrice del disagio deve essere considerata sia nei suoi aspetti individuali e di personalità sia all'interno delle sue relazioni significative, per sciogliere gli eventuali nodi relazionali che provocano blocchi evolutivi, tensione, sofferenza e dolore. Per questo motivo risulta fondamentale sostenere ed aiutare la famiglia o la coppia ad affrontare la depressione di uno dei suoi membri e a gestire lo stress, la frustrazione, la rabbia e la fatica provate in questa difficile condizione.



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.

per info e prenotazioni

Piazza XX Settembre, 21 PESCIA (Pistoia)

tel. 0572.318101-02 cell. 327.8957198

m.elena.feltrin@gmail.com

www.psicofeltrin.it



l'osteopata biomeccanico Dott. Giacomo Licheri

La regolazione delle tacchette

In questo articolo vorrei affrontare la prima regolazione, quella delle tacchette, che si dovrebbe fare per avere una giusta impostazione biomeccanica. Vi spiegherò anche l'importanza di un lavoro osteopatico mirato, prima di effettuare le varie misurazioni e regolazioni. La valutazione comincia con un trattamento osteopatico che serve per eliminare gli squilibri già esistenti che possono portare ad atteggiamenti biomeccanici scorretti e dannosi, come vedremo dopo. Prima di passare alla regolazione delle tacchette dobbiamo fare una riflessione fondamentale... ognuno di noi ha gli arti inferiori diversi fra loro, sia anatomicamente sia funzionalmente, è perciò impossibile che una regolazione "generica" delle tacchette si adatti alle esigenze anatomiche e biomecca-



niche del soggetto. L'arto inferiore durante la pedalata avrà un movimento che porterà il ginocchio a "sbandare" verso l'interno o l'esterno, allontanandosi dall'asse di movimento corretto, questo comporta un sovraccarico della caviglia, del ginocchio, dell'anca e della zona lombare, che nel tempo, può portare a problematiche anche serie tra cui artrosi, sciatalgie, tendiniti. Le 2 cose importanti per la regolazione delle tacchette sono

il posizionamento antero posteriore, calcolato in base alla lunghezza ed alla flessibilità del piede e correzione angolare della tacchetta, fondamentale per correggere l'eventuale tendenza ginocchio ad allontanarsi dall'asse durante la pedalata.



Dr. Giacomo Licheri

Laureato in Scienze Motorie, Osteopata ed operatore professionale in Biomeccanica applicata al ciclismo.

CHECK-UP BIOMECCANICO certificato da scheda tecnica

Valutazione e trattamento osteopatico (fondamentale per valutare e correggere gli squilibri posturali già presenti che falserebbero la valutazione)

COBI: Indice di ottimizzazione biomeccanica ciclismo

Misurazione antropometrica

Valutazione, Scelta e regolazione appoggi (tacchette, sella, manubrio)

Elaborazione parametri assetto

Videoanalisi della pedalata, tramite apposito software Progettazione telaio ideale e/o ricerca taglie ideali

A richiesta:

Solette ergonomiche termoformabili personalizzate (solo per scarpe da ciclismo)

Test di soglia con ciclo-simulatore professionale Technogym

riceve a: Centro Funzionalità e Movimento eSseBi Via Circonvallazione, 75 - BUGGIANO

Centro Salus Via Gusci 3/B - BUGGIANO

contatti: telefono 328.6767817 osteopatalicheri@yahoo.it

NOVITÀ PER L'UDITO

Ascolta senza più limiti oggi c'è **Open Sound™**

IL PASSATO



IL PRESENTE



PROVA **Open Sound™** E SCOPRI UN NUOVO MODO DI SENTIRE

Dalla Danimarca una competenza di 110 anni nella realizzazione di soluzioni audiologiche innovative.

Open Sound™ è stato sviluppato da Oticon, azienda che realizza le migliori soluzioni per il tuo udito.

Open Sound™ è la nuova e rivoluzionaria tecnologia sviluppata per soddisfare le esigenze degli utenti esperti. Con **Open Sound™** ora puoi:

- Parlare con più persone anche in spazi affollati e rumorosi
- Disporre di un design ultramoderno di piccolissime dimensioni
- Essere sempre connesso con il tuo mondo wireless: SmartPhone, TV e con tutti i dispositivi Bluetooth®

ED IN PIÙ

- **PROVA SENZA SPESA TELEFONANDO AL 057330319**
- **ASSISTENZA PERSONALIZZATA**
CONTROLLO GRATUITO DELL'UDITO

dal **1982** con esperienza e professionalità ci prendiamo cura delle persone e del loro udito a **Pistoia**

AUDIOMEDICAL
UDITO E QUALITÀ DELLA VITA

Via Panciaticchi, 16
www.uditovivo.com
email: info@uditovivo.com

oticon
PEOPLE FIRST
a Pistoia dal 1982

BUGGIANO

Farmacia Carlini - via Roma, 38
MONSUMMANO TERME
Amb. Misericordia - via Empolese, 74
Farmacia Dott. Satti - via Matteotti

PESCIA

Pubblica Assistenza - piazza XX Settembre, 12
Optica Goiorani - Borgo della Vittoria, 9
MONTECATINI
Per informazioni, valutazioni e prove
adattamento assistite: Pubblico Soccorso,
Via Manin 22

BATTERIE:

Farmacia CENTRALE Dr. Severi,
Corso Giacomo Matteotti, 10
Farmacia LE TERME Piazza Aldo Rossi, 4

RICEVE ANCHE:

AGLIANA, MONTALE, QUARRATA
E SAN MARCELLO



Le macchie cutanee

Diagnosi e soluzioniLe macchie della cute sono molto diffuse e pertanto sono una delle richieste che più spesso portano chi ne è afflitto a rivolgersi al medico estetico per la loro rimozione o riduzione. Ovviamente anche se è facile definire "macchia" tutto ciò che determina una iperpigmentazione della cute, in realtà è opportuno eseguire una diagnosi differenziale corretta poiché le macchie vanno distinte dai nevi (o "nei") che richiedono una escissione di tipo chirurgico, mentre una macchia può avvalersi di un trattamento non invasivo a base di prodotti topici, peeling, laser o luce pulsata. Le macchie si formano per produzione di pigmento di melanina che a sua volta ha cause genetiche e costituzionali e risente sia dell'invecchiamento cronologico che del photo-aging, cioè dei danni da esposizione solare e dai livelli di determinati ormoni. Tutte le persone soggette a formare macchie devono proteggersi adeguatamente dal sole con filtri solari di grado elevato, prefe-

ribilmente un 50+, anche se nemmeno un filtro di tale livello garantisce una protezione assoluta. Il trattamento delle macchie cutanee si avvale di procedure più semplici quali il peeling chimico con sostanze apposite e la luce pulsata IPL, indicati soprattutto in caso di macchie superficiali, oppure di procedure più sofisticate quali il laser Q-Switched od il laser frazionato "Palomar 1540" in caso di macchie di pertinenza dermica, cioè più profonde. In caso di macchie del derma profondo il medico può anche proporre l'applicazione di prodotti che inibiscono la produzione di melanina. Queste procedure si eseguono in ambulatorio specialistico, non sono dolorose e l'unico accorgimento da adottare nel post-trattamento è quello di evitare i solarium sulla zona trattata per qualche settimana. Il numero delle sedute varia in funzione del tipo di macchia da trattare: se si tratta di una lentigo senile semplice o una macchia superficiale un paio di sedute a distanza di 3 settimane una dall'altra posso-

no essere sufficienti, se invece siamo in presenza di una macchia del derma profondo quale un melasma possono essere necessarie da 4 a 6 sedute di laser frazionato che oltre a migliorare la macchia va anche a levigare la superficie cutanea migliorandone texture, aspetto e tono. È importante sottolineare che le macchie hanno tendenza a ricomparire con il passare del tempo per cui è importante in ogni caso proteggersi adeguatamente dal sole.



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

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



STUDIO DENTISTICO DOTT. PAOLO ZUCCONI



Dott. Paolo Zucconi
Medico Chirurgo Odontoiatra



Michela Stagi
Assistente



Dott.ssa Elena Ricca
Ortodontista



Dania Morganti
Assistente



Dott.ssa Stefania Lazzarini
Igienista dentale



Dott.ssa Annalisa Rotulo
Odontoiatra



Dott.ssa Chiara Paoli
Odontoiatra

Professionalità e competenza

per informazioni
via Verdi, 4 MARGINE COPERTA



0572.770795

www.studiodentisticopaolozucconi.it



N°1 IMPIEGATO AMMINISTRATIVO

(Codice Offerta: 20161021-5205) – Scad. non specificata

Mansione: Addetto/a consulenza aziendale, elaborazione modelli 730, IMU/TASI, Unico, 770, 750/760, comunicazioni on-line verso Enti (CCIAA, INPS, Agenzia delle Entrate) con utilizzo dei programmi Starweb e Fedra, compilazione modelli ISEE, gestione invii telematici Entratel, partita doppia e bilanci. Richiesta conoscenza Pacchetto Office e Team System.

Requisiti: Richiesta pluriennale esperienza nelle mansioni, svolte presso studi professionali/centri elaborazione dati. Patente B. Tipo di contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in indeterminato.

TITOLO DI STUDIO: Diploma/Laurea ad indirizzo amministrativo.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 AGENTE DI VENDITA (Codice

Offerta: 20161021-5203) – Scad. non specificata

Mansione: Agente di vendita con compiti di ricerca clientela e vendita prodotti ed eventuale attività di marketing. I prodotti sono reperibili sul sito del negozio.

Requisiti: Richieste pregresse esperienze nel pubblico; gradita conoscenza lingua inglese, e buone conoscenze informatiche: utilizzo office, utilizzo email e navigazione web.

Tipo di contratto: Contratto di agenzia.

TITOLO DI STUDIO: Diploma di maturità.

Zona di lavoro: Valle del Serchio.

Orario: Full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 ADDETTO ALL'UFFICIO ACQUISTI

(Codice Offerta: 20161021-5202)

Scad. non specificata

Mansione: Impiegato ufficio acquisti, materie prime (macero).

Requisiti: Esperienza nella gestione degli ordini, bollettazione, rapporti con i fornitori, pianificazione acquisto materie prime

e produzione, gestione solleciti; richiesta buona conoscenza lingua francese ed ottima conoscenza lingua inglese e di Excel. Tipo di contratto: Lavoro a tempo indeterminato. La seguente offerta è immediata e finalizzata ad un inserimento in organico aziendale.

TITOLO DI STUDIO: Laurea del gruppo economico-statistico.

Zona di lavoro: Porcari.

Orario: Lavoro con orario spezzato.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 CUOCO DI ALBERGHI E RISTORANTI (Codice Offerta: 20161019-5192)

Scad. non specificata

Mansione: Cuoco per preparazioni di terra e di mare della cucina tradizionale.

Requisiti: Richiesta autonomia nella gestione del lavoro e dinamicità. Si richiede la conoscenza della lingua inglese e minime competenze informatiche oltre all'attestato HACCP. Si richiede solida esperienza nella mansione.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato.

Zona di lavoro: Pietrasanta.

Orario: Full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 CAMERIERE DI SALA (Codice

Offerta: 20161019-5190) – Scad. non specificata

Mansione: Predisposizione della sala, accoglienza dei clienti, servizio in sala e comande, gestione degli ordini ed eventuali rapporti con i fornitori, uso della cassa, preparazione, sporzionamento e presentazione di alcune pietanze.

Requisiti: Si richiedono dinamicità ed educazione, capacità di servire e prendere gli ordini in lingua inglese; inoltre richiesto attestato HACCP e solida esperienza continuativa in ristoranti e/o pizzerie.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato.

Zona di lavoro: Pietrasanta.

Orario: Full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 IDRAULICO (Codice Offerta:

20161018-5188) – Scad. non specificata

Mansione: Idraulico.

Requisiti: Età max 29 anni. Richiesta minima esperienza nel ruolo. Gradito diploma Tecnico. Ottima conoscenza lingua italiana e gradito mezzo proprio; preferibile residenza zona Lucca e Piana di Lucca.

Patente B.

Tipo di contratto: Apprendistato professionalizzante o contratto di mestiere.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Lavoro con orario spezzato, full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 IMPIEGATO DI MAGAZZINO

(Codice Offerta: 20161018-5187)

Scad. non specificata

Mansione: Attività di magazzino, preparazione ordini, bolle e fatture, rapporti con la clientela, creazione documenti per comunicazioni sul web ed inserimento prodotti on-line.

Requisiti: Età max 29 anni. Richiesta conoscenza Pacchetto Office, Photoshop, sistema IOS APPLE.

Tipo di contratto: Apprendistato professionalizzante o contratto di mestiere; o tempo indeterminato, previsto periodo iniziale di stage.

TITOLO DI STUDIO: Gradito diploma.

Zona di lavoro: Lucca, fra circa 6 mesi

Capannori.

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato: dal lunedì al venerdì 8.30-12.30/14.30-18.30.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 TECNICO COMMERCIALE

(Codice Offerta: 20161017-5181)

Scad. non specificata

Mansione: Impiegato/a commerciale/marketing: inizialmente segreteria commerciale, gestione agenti e clienti poi verrà affidato lo sviluppo di linee di prodotto per creazione e sviluppo ed assistente marketing. Controllo logistica e tempi di consegna in GDO, fatturazione ai clienti. Requisiti: Richiesta esperienza e gradita la provenienza da aziende di medie dimensioni che avevano come cliente

la GDO. Inoltre una buona conoscenza della lingua inglese (soprattutto scritta) ed un'ottima conoscenza del Pacchetto Office (in particolare Excel); disponibilità immediata.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo indeterminato.

TITOLO DI STUDIO: Diploma di istruzione secondaria superiore che permette l'accesso all'università. Gradita laurea in economia, comunicazione o marketing.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°2 EDUCATORI PROFESSIONALI

(Codice Offerta: 20161017-5180)

Scad. non specificata

Mansione: Presa in carico di pazienti psichiatrici residenti presso una struttura a Pietrasanta, mediazione nelle relazioni familiari, disbrigo di pratiche riguardanti pensioni, invalidità etc. e seguirli nel percorso di eventuale borsa lavoro.

Requisiti: Patente B.

Tipo di contratto: Tempo determinato.

TITOLO DI STUDIO: Gradito possesso laurea in psicologia e laurea in servizi sociali.

Zona di lavoro: Pietrasanta.

Orario: Part-time, 31 ore settimanali.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 CAMERIERE DI RISTORANTE

(Codice Offerta: 20161014-5173)

Scad. non specificata

Mansione: Servizio ai tavoli.

Requisiti: Patente B. Automunito.

Tipo di contratto: Lavoro intermittente.

Zona di lavoro: Stazzema.

Orario: Part Time (nei weekend, pranzo e cena).

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 BADANTE (Codice Offerta:

20161013-5168) - Scad. non specificata

Mansione: Badante convivente: assistenza a signore anziano non autosufficiente, pulizie della casa, preparazione dei pasti. Requisiti: Richiesta esperienza e referenze oltre a buona conoscenza della lingua ita-

BAR - TABACCHI CASABIANCA

Pagamento Bollettini Postali
Lottomaticard Bollo Auto
Ricariche postepay
Ricariche telefoniche
Gratta e Vinci
Lotto e Superenalotto

liana. Tipo di contratto: Lavoro domestico.
Zona di lavoro: Capannori.
Orario: Full Time. Giorni liberi: giovedì pomeriggio e domenica.
Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 INGEGNERE MECCANICO

(Codice Offerta: 20161012-5165)

Scad. non specificata

Mansione: Il candidato verrà inserito nell'ufficio tecnico/produzione con mansioni di impiegato. L'azienda richiedente è specializzata in lavorazioni per conto terzi nel settore meccanico: tornitura, costruzioni di componenti meccanici, carpenterie saldate e montaggi di medie e grandi dimensioni.

Requisiti: Verranno valutate sia persone con esperienza che persone neo laureate da formare in toto. Richiesta una buona conoscenza della lingua inglese. Patente B. Automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato.

Titolo di studio: Laurea in Ingegneria industriale/meccanica - Gruppo ingegneria.

Zona di lavoro: Valle del Serchio.

Orario: Full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 EDUCATORE PROFESSIONALE

(Codice Offerta: 20161012-5164)

Scad. non specificata

Mansione: Educatore professionale in una struttura (con adolescenti).

Requisiti: Richieste esperienza anche minima; qualifica di Educatore professionale e flessibilità di orario. Gradita conoscenza del francese/arabo.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato per sostituzione.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Part time: Lun. - Ven. (10.30/15.00 oppure 15.00/18.00); sabato e domenica (13.00/18.00 oppure 20.00/22.30)

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 FALEGGNAME (Codice Offerta:

20161007-5138) - Scad. non specificata

Mansione: Addetto alla realizzazione di arredamento per locali pubblici.

Hai un'idea? Realizzala con SELFIEmployment

di Joselia Pisano

Giovani, disoccupati e non inseriti in un percorso di studi. Ma anche brillanti, con tanta voglia di crescere nel mondo del lavoro e con un sogno da realizzare: sono i giovani a cui si rivolge il progetto SELFIEmployment, sviluppato dal Ministero del Lavoro per i ragazzi con età compresa tra i 18 e i 29 anni inseriti nel programma GiovaniSi.

Si tratta di uno strumento utile per i giovani con spiccata attitudine al lavoro autonomo e all'imprenditorialità, che hanno però bisogno di un sostegno iniziale per poter avviare la propria attività: un finanziamento, come quello offerto da SELFIEmployment, che può fare la differenza tra la realizzazione di un sogno e la sua fallita concretizzazione. Gli aderenti al progetto, infatti, possono richiedere dei prestiti di differenti entità, che variano dal microcredito (per importi da 5.000 a 25.000 euro) al microcredito esteso (da 25.001 a 35.000 euro) fino a piccoli prestiti (da 35.001 ad un massimo di 50.000 euro). Il tutto a tasso zero, anche in mancanza di garanzie, e da restituire con rate mensili posticipate nei successivi 7 anni.

È possibile accedere al fondo sia in forma individuale che in forma associativa o societaria. Le attività finanziabili sono molte e comprendono settori come il turismo, la ristorazione, i servizi

culturali e ricreativi, i servizi alla persona, i servizi per l'ambiente, i servizi multimediali e di comunicazione, il risparmio energetico, l'artigianato e la manifattura, la trasformazione e la commercializzazione di prodotti agricoli, il commercio al dettaglio e all'ingrosso. Ma come si partecipa? Bisogna munirsi di un business plan, un vero e proprio piano di impresa dove il proponente illustra nel dettaglio l'idea imprenditoriale oggetto della domanda di agevolazione, indicando oltre ai propri dati personali, anche la descrizione dell'attività proposta, gli aspetti tecnici, le analisi del mercato e le relative strategie, gli aspetti economico-finanziari. Il fondo mette inoltre a disposizione dei richiedenti un percorso di formazione e accompagnamento all'avvio di impresa per quei giovani che non abbiano un business plan già sviluppato: un test di autovalutazione verificherà le attitudini imprenditoriali del giovane, che verrà poi ammesso al percorso Crescere Imprenditori di Unioncamere. Non esiste una vera e propria scadenza per le domande: SELFIEmployment, infatti, è una misura "a sportello", per la quale possono essere presentate domande fino a quando vi sono risorse finanziarie disponibili. Per info e approfondimenti: www.garanziegiovani.gov.it/selfiemployment

Requisiti: Richiesta esperienza di almeno due anni nella posizione. Gradito possesso patentino per muletto. Patente B. Automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato. Livello Contratto: operaio comune.

Titolo di studio: Licenza media.
Zona di lavoro: Altopascio.
Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.
Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 DISEGNATORE MECCANICO

(Codice Offerta: 20161004-5101)

Scad. non specificata

Mansione: Disegnatore/trice per progettazione di automatismi per la casa e la nautica, effettuazione di proposte commerciali e redazione di preventivi.

Requisiti: Richiesto uso di Autocad 2d e 3D, ottimo inglese (preferibili anche spagnolo e/o francese) e disponibilità a trasferte occasionali all'estero. Patente B. Automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato; sostituzione per maternità.

Titolo di studio: Laurea in Architettura, diploma di Disegnatore Nautico o titoli affini.

Zona di lavoro: Viareggio.

Orario: Part Time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°2 CARPENTIERI IN FERRO

(Codice Offerta: 20160928-5077)

Scad. non specificata

Mansione: 1 carpentiere a disegno per assemblaggio manufatti in metallo compreso taglio materiale, foratura e relative lavorazioni. 1 carpentiere a disegno per lavorazioni di assemblaggio e montaggio di carpenteria metallica presso clienti.

Requisiti: Richiesta esperienza nel ruolo ed ottima conoscenza del disegno di particolari di manufatti per officina, attrezzature di officina, segatrici, piegatrici, cesoie, saldatrici, trapani perforatori.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, 3 mesi con possibilità di proroghe.

Zona di lavoro: Capannori.

Orario: Lavoro con orario spezzato, full time.

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

ARTICOLI PER LA PRIMA INFANZIA LISTE DI NASCITA SOLUZIONI DI ARREDO PER CAMERETTE

via Bruceto, 65 MARGINE COPERTA | via Pistoiese, 108 BUGGIANO telefono 0572.910092
www.lilliputprimainfanzia.com Lilliput Prima Infanzia

Se non funziona...cambia!

Dr.ssa Antonietta Giuntoli

Novembre è già tempo di una prima verifica del proprio andamento scolastico rispetto alla tabella di marcia prefissata, per poter organizzare eventuali rifornimenti, preparare un riallineamento di direzione, verificare le risorse a disposizione.



Così come un buon viaggio necessita di un'accurata preparazione e della messa a punto dell'auto, così l'anno scolastico richiede una pianificazione dettagliata, affinché le sorprese durante il percorso siano solo piacevoli,



e in caso di eventuali forature...le ruote di scorta siano già disponibili per la



sostituzione di quelle usurate. Studiare bene significa applicarsi in modo intelligente, imparando alcuni trucchi e strategie, e soprattutto significa conoscere le proprie attitudini. Se i risultati di questo momento testimoniano un metodo di studio non del tutto efficiente è fondamentale decidere subito di cambiare approccio e provare qualcosa di diverso.

Il metodo di studio è influenzato dalla persona che lo utilizza, ognuno predilige un certo tipo di lavoro; cercare un **metodo di studio efficace** è una prerogativa di tutti gli studenti ma non tutti riescono autonomamente in questo impegno. Per ogni persona il **metodo di studio più efficace** è differente. Ad esempio, per alcuni **ripetere ad alta voce** potrebbe essere fondamentale e necessario, per altri invece potrebbe rivelarsi solamente una distrazione. Per

riuscire a trovare il metodo che meglio si adatta alle proprie esigenze esiste solo una strada, sperimentare. Ciò che non funziona, va sostituito.

Il **miglior metodo** è quello che si adatta al meglio alle capacità dello studente e non solo gli fornisce dei risultati ottimali ma gli rende anche il viaggio sereno.



Dr.ssa Antonietta Giuntoli, Coach professionista e consulente per lo sviluppo, ideatrice del coaching per studenti

"Metodo Cinque". Formatasi con i migliori trainer a livello internazionale, è esperta di metodi e tecniche che aiutano lo sviluppo e la crescita personale degli individui e delle organizzazioni.



M&D formazione

Il tuo centro studi in Valdinievole

INGLESE
a tutti i livelli

INFORMATICA
base e specialistica

RECUPERO
materie scolastiche



Agenzia Educativa
iscritta alla Long List

Eda della provincia
di Pistoia



Via ponte Buggianese, 1^{c-d} - Borgo a Buggiano (Pistoia) - 0572.33555
www.md-formazione.com info@md-formazione.com



M&D formazione

Infanzia ed educazione, le buone pratiche toscane in mostra agli Innocenti

FIRENZE – Si chiama 'Il Tuscan Approach all'educazione dei bambini', 35 pannelli e sezioni che illustrano alcune esperienze e buone pratiche nei servizi educativi per l'infanzia proposte da organizzazioni pubbliche e private operanti sul territorio regionale. Il lavoro, che è stato presentato il 21 ottobre u.s. all'Istituto degli Innocenti a Firenze, potrà essere visitato nel Salone Borghini del Museo degli Innocenti fino al 21 novembre 2016 e per altri 30 giorni nella primavera del 2017. L'allestimento espositivo vuole offrire lo spunto per riflettere su quali siano le condizioni irrinunciabili per costruire qualità nei servizi educativi che accolgono bambini e famiglie. Il Tuscan Approach si basa sulla valorizzazione preliminare degli spazi e sulla scelta della loro organizzazione educativa e sottolinea l'importanza della formazione ini-

ziale degli educatori e ancora di più di quella in servizio, fondata sull'acquisizione di competenze specifiche relative a programmazione, osservazione e documentazione. Il Tuscan Approach promuove la continuità educativa sia



orizzontale che verticale, con la valorizzazione della partecipazione dei genitori alla vita dei servizi per l'infanzia e la sottolineatura dell'importanza della relazione tra il nido e la scuola dell'in-

fanzia. "Questa – commenta l'assessore regionale a istruzione e formazione Cristina Grieco – è un'occasione molto importante non solo come conferma del nostro sistema regionale dei servizi educativi per la prima infanzia, ma anche come prospettiva di rilancio e sviluppo di pratiche educative di qualità per bambini e famiglie. Mi preme ricordare il grande contributo dato in tal senso dal professor Enzo Catarsi, non solo in termini di contenuto pedagogico e scientifico, ma anche di diffusione del 'Tuscan Approach', come lui amava chiamarlo, oltre i confini regionali e nazionali. E un grazie, naturalmente, all'Istituto degli Innocenti, che negli anni, insieme a noi, continua a riflettere sulle tematiche di interesse intorno ai servizi per la prima infanzia".

Fonte Comunicato Stampa a cura della redazione, www.toscana-notizie.it

UnipolSai
ASSICURAZIONI



Siamo in 2 ma ci
facciamo in 3 per te

via Palestro 3
MONTECATINI TERME
telefono 0572.78953

via Primo Maggio 81
MARGINE COPERTA
telefono 0572.904080



l'angolo dell'avvocato



STEPCHILD ADOPTION Giurisprudenza

Arriva in Cassazione la questione della richiesta di adozione da parte della compagna convivente della "genitrice biologica" di una minore nata all'estero a seguito di inseminazione eterologa. Il caso, trattato dal Tribunale dei Minori di Roma, riguardava due donne conviventi in Italia, sposate in Spagna, ove avevano proceduto anche alla fecondazione eterologa. La bambina, nata da donazione di gameti maschili, cresceva quindi con una madre biologica ed una sociale, che chiamava entrambe mamma. La madre non genetica chiedeva di adottare la bambina della propria compagna (che all'estero era coniuge). Il Tribunale dei Minori di Roma, ritenuto di dovere considerare preliminarmente gli interessi della minore, disponeva farsi luogo all'adozione della bambina, richiamando anche precedente giurisprudenza conforme del 2012

e del 2007. La questione veniva portata in Corte di Appello su reclamo da pubblico ministero. La Corte riteneva condizione necessaria per il perfezionarsi della procedura di adozione il consenso della madre biologica e molto rilevante il consolidato rapporto di fatto esistente tra la minore e la mamma adottante. Ammetteva così tale adozione, adeguandosi all'orientamento sovranazionale, riconoscendo la particolarità del caso ed il principale interesse della minore, tenendo conto altresì di un ampio concetto di "legame familiare" con esplicito richiamo alle unioni omosessuali e nel rispetto del divieto di discriminazioni basate sul sesso e sull'orientamento sessuale. Anche la Cassazione ha confermato tale decisione e le ragioni del Tribunale e della Corte d'Appello, il tutto sempre sulla base del migliore interesse del minore nel caso concreto, che è stato ritenuto quello appunto del diritto della bambina ad avere la "sua famiglia" che non

poteva essere discriminata in ragione dell'orientamento sessuale dei genitori. Ciò poiché si era in presenza di una situazione di fatto in cui il minore aveva già consolidato con le due sue madri una relazione affettiva e stabile di convivenza che faceva sussistere in concreto l'interesse della minore a vedere riconosciuti i legami affettivi sviluppati con i soggetti che si prendono cura di lei. Se a ciò si aggiunge che quanto sopra descritto è avvenuto prima dell'emanazione della L. 76/2016, che regola anche le unioni civili tra persone dello stesso sesso, è evidente che non deve più meravigliare né spaventare, sempre nel primario interesse del minore, una genitorialità omosessuale.

Avv. ta Serena Innocenti

Piazza XX Settembre, 21 PESCIA

telefono 0572.318101/02

fax 0572.318191

s.innocenti@donneavv.com



l'angolo del consulente del lavoro



Vita dura per i Voucher?

di Stefano Casadio, Consulente del lavoro

Mentre l'Osservatorio sul Precariato dell'Inps diffondeva dati statistici inquietanti rilevando nel 2016 un calo del 32,9% delle assunzioni a tempo indeterminato o cosiddette stabili e l'ennesimo aumento del 35,9% della vendita di voucher, sono entrate in vigore, dallo scorso 8 ottobre, le misure correttive relative al Jobs Act e fra queste la revisione della normativa sul lavoro accessorio.

Al fine di contrastarne, infatti, l'utilizzo fraudolento viene introdotta, soltanto per i committenti professionisti e gli imprenditori, la comunicazione preventiva, da effettuarsi mediante posta elettronica alla sede competente dell'Ispettorato Nazionale del Lavoro almeno 60 minuti prima dell'inizio di ogni singola prestazione, messaggio che dovrà necessariamente contenere i dati anagrafici del lavoratore, il luogo, il giorno e l'ora

di inizio e fine della prestazione (in agricoltura non sono richieste l'ora di inizio e di fine ed è previsto un arco massimo di 3 giorni). Tale nuovo obbligo si aggiunge alla denuncia di inizio attività e comunicazione preventiva da effettuarsi al momento dell'acquisto dei voucher sul sito dell'Ente di Previdenza.

Il doppio canale di comunicazione è collegato a sanzioni differenti; infatti, mentre all'omissione della denuncia di inizio attività e/o di singola prestazione sul sito dell'Inps si applica la maxisanzione per lavoro nero, a quella relativa alla nuova comunicazione preventiva alle sedi territoriali dell'Ispettorato nazionale del lavoro si irroga una sanzione non diffidabile di un importo da 400 a 2.400 euro in relazione a ciascun lavoratore per cui è stata omessa la comunicazione (sanzione ridotta al doppio del minimo: 800 euro). La deregulation sui "voucher", resi possibili in ogni settore produttivo, ha favorito pratiche elusive, e la loro crescita esponenziale ha provocato una dimi-

nuzione sia dei contratti stabili che di quelli a termine

nelle attività stagionali. Il legislatore si pente, cerca di ridurre gli abusi e tale intenzione è apprezzabile, nel farlo però si presta a facili critiche, infatti non limita il campo di applicazione dei "buoni lavoro" ma appesantisce procedura e apparato sanzionatorio e, soprattutto, perde l'occasione di intervenire in modo organico in materia di incentivi all'assunzione, cosicché il sistema perde a fine anno, dopo la 407/90, un'altra agevolazione storica come la mobilità. L'ignorare questo aspetto rischia di favorire il ritorno al sommerso di prestazioni comunque emerse.

Studio Dott. Stefano Casadio
Consulenza tributaria,
commerciale e del lavoro

Via Amendola, 93 - Pescia

Tel. +390572477421 Fax +390572499161

e-mail: casadio@studiocasadio.eu



Onoranze funebri

SIMONI PIERO
Cintolese | Monsummano Terme
368.7323886

Dal 1966 l'impresa funebre Romualdi Andrea opera con professionalità nel settore delle onoranze funebri.

Offre, oltre ai servizi consueti di vestizione, cremazione, tanatocosmesi, articoli cimiteriali, la disponibilità di cappelle singole per la veglia funebre, anche a bara aperta, con ampi locali preposti alla lunga sosta anche in caso di attesa per cremazioni o trasporti all'estero.

Contratti in vita: è possibile disporre per l'acquisto anticipato dei servizi e delle forniture occorrenti. Preventivi.



Cappelle del Commiato via Gusci, 60 Loc. Pittini BORGO A BUGGIANO
Ufficio: via 1° Maggio, 9 MARGINE COPERTA telefono 0572.636753 | 335.5866650

www.romualdi.it

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
<i>oppure</i>	0572.476830
	349.4461870
	348.6972358
Monsummano Terme	0572.53772
<i>oppure</i>	0572.53362
	348.0181237
Lamporecchio e Larciano	0573.81123
	348.7678352

SICUREZZA

Stazione Carabinieri

Pistoia	0573.9721
Montecatini Terme	0572.940100
Monsummano Terme	0572.81721
Ponte Buggianese	0572.635007
Buggiano	0572.32040
Pescia	0572.477923
Lamporecchio	0573.82005
Marliana	0572.66113
Larciano	0572.84130

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

Montecatini Terme 0572.71352
Servizio 24 ore su 24 0572.72262

Servizio 24 ore su 24
con servizio GPS su
Montecatini e
tutta la Valdinievole 02.5353
Pescia 0572.444474
Pistoia 0573.509530
Numero verde gratuito
per rete fissa 800 661855

Agenzie e Biglietterie

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



2F SCAVI

sopralluoghi
e preventivi
gratuiti



Lavori Edili Stradali | Sistemazione Aree a Verde
Movimento Terra | Acquedotti e Fognature | Scavi e Demolizioni

via Provinciale Lucchese, 358 UZZANO telefono 333.6785503 – 339.2829112 2fscavi@gmail.com

Farmacie di Turno *novembre 2016*

fonte: www.federfarmapistoia.it

Montecatini Terme

Farmacia Della Stazione

Corso Giacomo Matteotti, 144
Montecatini Terme - Tel. 0572.766632
da sabato 05/11 a venerdì 11/11

Farmacia Internazionale

Piazza del Popolo, 37
Montecatini Terme - Tel. 0572.70082
da sabato 12/11 a venerdì 18/11

Farmacia Centrale Snc

Corso G. Matteotti, 10
Montecatini Terme - Tel. 0572.78539
da sabato 19/11 a venerdì 25/11

Farmacia Ascioti & C. Snc

Via U. Foscolo, 4c
Montecatini Terme - Tel. 0572.78566
da sabato 26/11 a venerdì 02/12

Farmacia Le Terme

Viale IV Novembre, 4
Montecatini Terme - Tel. 0572.70123
da sabato 03/12 a venerdì 09/12

Margine Coperta

Massa e Cozzile

Buggiano - Uzzano

Farmacia Del Borgo

Via Roma, 38 51011
Buggiano - Tel. 0572.32010
da sabato 05/11 a venerdì 11/11

Farmacia Dott. Casci & C. Snc

Via Primo Maggio, 25
Margine Coperta - Tel. 0572.911831
da sabato 12/11 a venerdì 18/11

Farmacia Magnini

Via Gusci, 3 - Loc. tà Pittini,
Borgo a Buggiano - Tel. 0572.33797
da sabato 19/11 a venerdì 25/11

Farmacia Sant'Antonio

Dott. A. Gambera

Via Biscolla, 48
Massa e Cozzile - Tel. 0572.910685
da sabato 26/11 a venerdì 02/12

Farmacia Corsaro - Dott. M. Grazzini

Via Provinciale Lucchese, 180
S. Lucia - Tel. 0572.444356
da sabato 03/12 a venerdì 09/12

Ponte Buggianese

Chiesina Uzzanese

Farmacia Al Ponte

Dott. Cecchi & Dott. Grazzini Snc

Via Roma, 3
Ponte Buggianese - Tel. 0572.635060
da lunedì 31/10 a domenica 06/11

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34
Ponte Buggianese - Tel. 0572.635004
da lunedì 07/11 a domenica 13/11

Farmacia Checchia Snc - Dott. Massimo e Maria Clara Checchia

Via Garibaldi, 3
Chiesina Uzzanese - Tel. 0572.489005
da lunedì 14/11 a domenica 20/11

Farmacia Al Ponte

Dott. Cecchi & Dott. Grazzini Snc

Via Roma, 3
Ponte Buggianese - Tel. 0572.635060
da lunedì 21/11 a domenica 27/11

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34
Ponte Buggianese - Tel. 0572.635004
da lunedì 28/11 a domenica 04/12

Pescia

Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54
Pescia - Tel. 0572.490092
da sabato 05/11 a venerdì 11/11

Farmacia Vecchio Mercato

Via Amendola
Pescia - Tel. 0572.476111
da sabato 12/11 a venerdì 18/11

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Mazzini, 83
Pescia - Tel. 0572.477987
da sabato 19/11 a venerdì 25/11

Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54
Pescia - Tel. 0572.490092
da sabato 26/11 a venerdì 02/12

Farmacia Vecchio Mercato

Via Amendola
Pescia - Tel. 0572.476111
da sabato 03/12 a venerdì 09/12

Pieve a Nievole

Monsummano Terme

Larciano - Lamporecchio

Farmacia Grotta Parlanti

Via Francesca Nord, 556
Monsummano Terme - Tel. 0572.387714
da venerdì 04/11 a venerdì 11/11

Farmacia Della Pieve S.n.c.

Via Donatori del Sangue, 16
Pieve a Nievole - Tel. 0572.951062
da venerdì 11/11 a venerdì 18/11

Farmacia Di Lamporecchio

Via Antonio Gramsci, 57
Lamporecchio - Tel. 0573.82075
Da venerdì 18/11 a venerdì 25/11

Farmacia San Lorenzo & C. Snc

Via Roma, 47
Pieve a Nievole - Tel. 0572.73763
da venerdì 25/11 a venerdì 02/12

Farmacia Satti Snc

Via Matteotti, 35
Monsummano Terme - Tel. 0572.53500
da venerdì 02/12 a venerdì 09/12

Pistoia

Farmacia Dott. De Candia Mario

Via Cino da Pistoia, 33
Pistoia - Tel. 0573.368180
da sabato 05/11 a venerdì 11/11

Farmacia Banci S.a.s.

Via degli Orazi, 22
Pistoia - Tel. 0573.22183
da sabato 12/11 a venerdì 18/11

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

Via Padre Antonelli, 9
Pistoia - Tel. 0573.452284
da sabato 19/11 a venerdì 25/11

Farmacia De' Ferri

Dott. Giulio Contavalli & C. S.a.s.

Via Pacini Filippo, 53
Pistoia - Tel. 0573.33176
da sabato 26/11 a venerdì 02/12

Farmacia Nannucci

Dr. R. Spinelli & C. S.a.s.

Via degli Orazi
Pistoia - Tel. 0573.20131
da sabato 03/12 a venerdì 09/12



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@farmacialetermine.it

Dal 1982

AUTOBORGO

TUTTE MARCHE

COMMERCIO AUTOVEICOLI

S.R.L.



SCOPRI IL NOLEGGIO A LUNGO TERMINE

Il primo anche per i clienti privati con manutenzione, assicurazione, bollo, tutto incluso.



Fiat 500 1.2 69 cv Pop
EASY 24 189 € + IVA
24 mesi/20.000 Km al mese
anticipo 2.000€



Fiat Panda 0.9 Natural Power
EASY 24 229 € + IVA/al mese
24 mesi/20.000 Km anticipo 2.000€



Land Rover Discovery Sport 2.0
TD 150 cv SE 4WD
EASY 36 519 € + IVA/al mese
36 mesi/40.000 Km + IVA anticipo 5.500€

Via Terrarossa Fonda, 164 - BORGO A BUGGIANO (Pistoia) - Tel: 057230595
www.autoborgo.com - info@autoborgo.com



L'angolo delle erbe

Aglio (*Allium sativum*)

Pianta perenne bulbosa della famiglia delle Liliaceae probabilmente originaria dell'Asia centrale ma oggi presente e coltivata in tutto il mondo, essendo pianta a tutti nota, ne omettiamo la descrizione botanica. Dell'aglio si utilizza il bulbo composto da spicchi separati detti bulbilli. L'aglio è da sempre un prezioso condimento ed una pianta medicinale, da più di 5000 anni fa parte della cultura umana e dagli antichi era considerato una vera panacea. In Cina in India così come nel bacino del Mediterraneo aveva reputazione di rimedio fondamentale per il mantenimento della salute e la difesa da infezioni, infestazioni da parassiti intossicazioni di vario tipo ed alcuni tipi di avvelenamento.

In Cina è noto come da-suan, il suo uso è documentato in maniera certa dal 500 d. C. per la cura di raffreddori,

tubercolosi, dissenteria, disturbi digestivi, parassiti intestinali, infezioni della pelle e per gli effetti benefici sulla circolazione e sul cuore. In India, l'Ayurveda lo considera un purificante e fluidificante del sangue, cardiotonico, benefico per la mente e tonico del sistema nervoso, uno stimolante delle funzioni digestive e del corretto transito intestinale, utile per digerire le tossine metaboliche, antielmintico e antiparassitario, vermifugo intestinale, stimolante del fegato e della diuresi, tonico sessuale, antinvecchiamento, favorente la riparazione del tessuto osseo e muscolare, utile per la salute delle vie respiratorie, febbrifugo, utile nelle malattie della pelle anche di natura parassitaria ed infettiva. Nella moderna erboristeria è usato per le infezioni batteriche, virali e fungine, per ridurre la congestione nasale, il raffreddore e l'influenza, nelle bronchiti croniche di tipo mucopurulento, nelle parassitosi intestinali (ascaridi, ossiuri), nella dissenteria, per controllare il colesterolo e la glicemia, nell'aterosclerosi, claudicazio intermittens, nella pressione alta con



tendenza all'iperaggregazione piastrinica. L'aglio a dosi alimentari è privo di controindicazioni, a dosaggi terapeutici invece è sconsigliato a chi soffre di iperacidità gastrica, gastrite, ulcera ed in soggetti con pressione molto bassa; ed è assolutamente sconsigliato a coloro che assumono farmaci anticoagulanti e antiaggreganti piastrinici (aumentando ulteriormente la fluidità del sangue potrebbe favorire fenomeni di sanguinamento o emorragie). L'aglio ha il difetto di peggiorare l'odore dell'alito e della pelle, per questo motivo spesso lo si consiglia deodorato in capsule o compresse ma forse in queste forme la sua efficacia può, almeno per alcune indicazioni, risultare ridotta.



L'angolo del gusto

di Carlo Giannetti

Novembre, com'è risaputo, è il mese nel quale si ricordano i defunti e navigando

Ossi di morto

Siamo a Montalcino, il paese del brunello, per intenderci, celebre non solo per l'ottimo vino, ma anche per essere stato l'ultimo libero comune in Italia (1559). Ma, per rimanere in tema, anche questa cittadina della provincia di Siena, ha i suoi scheletri nell'armadio. Infatti nel 1260 i suoi abitanti si recarono con tale lentezza alla battaglia di Montaperti, quella al termine della quale per Dante il torrente d'Arbia si colorò di rosso, tanto sangue vi fu versato, che arrivarono quand'essa era già bell'e conclusa ed i senesi, per punizione, li obbligarono a seppellire i cadaveri. Per questo motivo gli abitanti di Montalcino ancora ai nostri giorni devono sopportare di essere soprannominati beccamorti. Sarà forse per questo motivo che i biscotti più importanti della tradizione di Montalcino si chiamano ossi di morto?

sul web abbiamo trovato un'interessante ricetta della tradizione toscana che ri-

chiama questo argomento: gli Ossi di morto.

Chi lo sa. Comunque gli ingredienti per prepararli sono; 300 g. di zucchero, 200 g. di mandorle, 100 g. di farina, tre albumi, un limone, meglio se bio ed olio extravergine d'oliva preferibilmente toscano. Per prima cosa occorre sbollentare e sgusciare le mandorle, tritarle ed unirle alla farina insieme con lo zucchero, la



buccia del limone (per questo è meglio che sia di produzione biologica) e gli albumi montati a neve. E' consigliato a questo punto utilizzare una forchetta per mescolare il tutto, con movimenti dal basso verso l'alto per mantenere la consistenza delle chiare d'uovo ed evitare che impazziscano. Il risultato di tale operazione sarà un composto piuttosto denso che dovrà essere modellato a forma cilindrica in modo da, affettandolo, poterne formare dei dischi di 1/2 centimetri di spessore. Essi vanno posti su una teglia unta d'olio e cotti ad una temperatura di 180° C per una mezz'oretta. Sono pronti quando assumeranno un colore ambrato. Vanno serviti freddi, magari accompagnati da un buon vino liquoroso o conservati in barattoli di vetro o latta per far sì che mantengano la fragranza.



Come coltivare i piselli

Se si ha a disposizione un orto abbastanza esteso, una piacevole alternativa alle solite semine autunnali può essere rappresentata dai piselli, che sono piante ad alta rusticità, resistenti anche alle temperature invernali e con poche, semplici esigenze. Appartenenti all'ordine delle *Leguminosae* e coltivati fin dal Neolitico, i piselli sono probabilmente una pianta originaria dell'India. Possono essere nani, seminari o rampicanti: in tutti e tre i casi bisogna predisporre dei sostegni di altezza va-

che devono essere sistemati a pochi centimetri dalla superficie. Si lasciano pochi centimetri anche tra un seme e l'altro, mentre la distanza tra le file di piantine sarà di 70/80 centimetri. Meglio orientare le file in modo da fornire alle piante la massima esposizione alla luce del sole, quindi secondo la direzione est-ovest. Dopo aver impiantato i semi si può pressare sul terreno uno strato di terriccio, da bagnare in abbondanza. Se i semi vengono lasciati a bagno per un paio di giorni prima dell'interramen-

freschi, in minestre e zuppe, o secchi: in questo caso va estirpata e messa a essiccare in un luogo ventilato l'intera pianta.

Il terreno va irrigato con costanza ma con moderazione nel periodo di fioritura e mantenuto pulito dalle in-



riabile (bastoni o reti) in base alla varietà per impedire alla pianta uno sviluppo prostrato a terra. Il terreno va preparato con una buona vangatura una quindicina di giorni prima della semina, verso metà ottobre. Possibilmente deve essere sciolto, con un pH compreso tra 6,5 e 7,5, drenante e ben aerato: i piselli temono infatti l'eccessiva umidità e i ristagni. La vangatura deve essere fatta a una trentina di centimetri, perché le radici dei piselli scendono, ramificandosi, abbastanza in profondità; nella buca di semina si può disporre concime fosfatico, letame maturo o pallets, e poi procedere all'interramento dei semi,

to germineranno con maggiore facilità. Generalmente per il raccolto bisogna attendere tre, quattro mesi; la germinazione può avvenire anche a pochi gradi sopra lo 0, e le foglie tollerano bene anche le gelate invernali, mentre nel periodo di fioritura le temperature fredde possono causare danni (ecco perché si consiglia la semina autunnale, benché, per avere un raccolto continuativo, si possa fare anche quella primaverile). Le temperature troppo alte accelerano troppo la maturazione e pregiudicano la qualità degli ortaggi, che diventano troppo duri e spessi, con poco sapore. I piselli possono essere consumati

festanti, con ordinarie operazioni di rincalzo e sarchiatura: si consiglia di procedere manualmente per non danneggiare le piantine.

Più che gli attacchi fungini, un problema per la coltivazione dei piselli spesso è rappresentato dai topi, che scavano e mangiano i semi; negli inverni freddi e piovosi possono verificarsi attacchi di peronospora, che forma macchie sulle foglie e muffe chiare, o di afidi che portano al deperimento della pianta.



Trattoria Pizzeria "da Nerone"

Alla Trattoria Pizzeria "da Nerone" potete assaporare tutto il gusto della tradizione...

Da segnalare, e assolutamente da assaggiare, l'antipasto del cacciatore, una selezione di affettati di selvaggina, i festonati alla Nerone e i pesciatini al ragù di caccia. E poi bistecche di alta qualità, anguille, ranocchi, piccioni nostrali alla brace, accompagnati ovviamente dai funghi e dai famosi fagioli di Sorana, coltivati pochi chilometri più su. In questo periodo dell'anno, poi, speciali menu a base di CACCIAGIONE!

**RIAPERTURA
 giovedì 10 novembre**

Via Mammianese, 153 Loc. PIETRABUONA – PESCIA
 telefono 0572.408144 | Da Nerone 



**CHIUSO IL
 MERCOLEDÌ**

Osteria Il maialetto

La tradizione della carne, quella buona davvero, che si coniuga ai sapori toscani veri

Tutte le
 domeniche
 a pranzo

**IL MITICO
 BOLLITO**



**CHIUSO
 IL LUNEDÌ**

via della Repubblica, 70 MONSUMMANO TERME
 telefono 0572.953849 | info@macelleriadagiacomato.com

SALUMERIA
 IL MAIALETTO
 DA GIACOMO
 FERRETTI
 SPUNTINERIA PANINI

dalle 10,00 alle 22,30

Panini con Lampredotto
 Hamburger del Maialetto
 Hot Dog Artigianali
 Porchetta...



via E. Toti, 1 MONSUMMANO TERME | telefono 0572.950071

Ristorante Monte a Pescia...

DA PALMIRA

Situato sulle colline di Pescia questo storico locale, gode di un panorama mozzafiato grazie alla splendida terrazza che si affaccia sulla città di Pescia. Gestito dal 1970 dalla famiglia Ghilardi vanta una grande tradizione toscana: padella di ferro per il fritto, il grande camino al centro della sala sempre acceso per la brace, il classico antipasto toscano, il sugo di carne fatto come un tempo al coltello, pasta fatta in casa, come i famosi malfatti ripieni di bietola e ricotta, e poi una bistecca

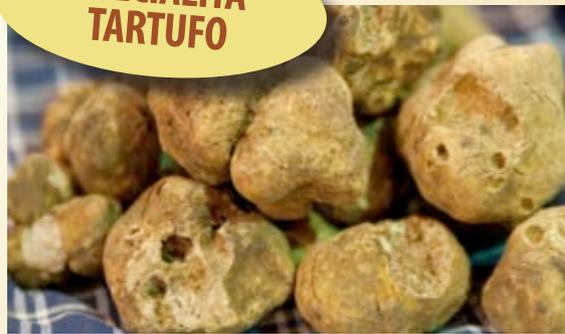


fiorentina da 10 e lode. In autunno e in inverno qui si possono gustare i sapori tipici toscani in generale e pesciatini in particolare, come la cioncia e la trippa e soprattutto i NECCI FATTI CON I TESTI ORIGINALI E LE FOGLIE DI CASTAGNA. In questo periodo poi non manca mai il TARTUFO BIANCO, per esaltare quei sapori che sono rimasti identici a quelli che Palmira già nel 1970 faceva gustare ai pesciatini...

Via del Monte Ovest, 1 PESCIA (Pistoia) telefono 0572.490000
www.ristorantemonteapescia.it info@ristorantemonteapescia.it



**SPECIALITÀ
TARTUFO**



PER I TUOI COMPLEANNI...

Questo mese il nostro Chef e' Gabriele Giuliani del Ristorante Il Fornello che ci propone un piatto tipico autunnale: Vellutata di zucca con gamberi e porcini a crudo.

Ingredienti per 4/6 persone

- Una zucca sui 2 kg
- 400 grammi di gamberi
- 2 porcini giovani
- Aglio sedano e cipolla bianca

Tagliare la cipolla il sedano e 2 spicchi di aglio e farli rosolare in olio di oliva, aggiungere la zucca sbucciata e tagliata a pezzi farla cuocere a fuoco lento per un ora. Farla freddare e passarla con un frullatore ad immersione, aggiungere un pochino di panna liquida. A parte far rosolare i gamberi in olio e aglio sfumare con del brandy ed aggiungere del pomodoro tagliato a cubetti e del basilico, far si che si crei una salsina cremosa e mettere la crema di zucca nel piatto, metterci sopra i gamberi con la salsa, a questo punto tagliare finemente i porcini a crudo, aggiungere un filo di olio e buon appetito !!!!



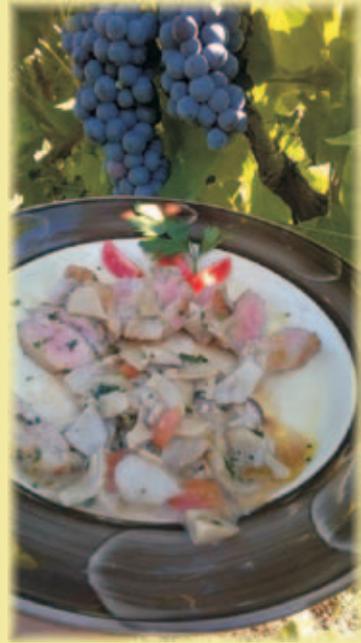
OSTERIA

 IL FORNELLO

via Mammianese, 5
 località Marginone
 Altopascio (Lucca)
 telefono 0583.216528
www.ristoranteilfornello.it



RISTORANTE IL FORNELLO



Per le vostre cerimonie splendida veranda a disposizione.

Sono arrivati i
 sapori autunnali

RISTORANTE SIMONE AL MARE

(già stranobar)

Via Circonvallazione, 78
Borgo a Buggiano
3km da Montecatini



PRANZO DI LAVORO
A 15,00 euro



Web: www.simonealmare.it
Mail: simonealmare@gmail.com

Tel. 0572.32382
Cell. 333.9880243

Pranzo di *Natale*

Antipasti

Toscano misto
(prosciutto, salame, crostini
sia di carne che funghi porcini)
Polpo rucola e scaglie di parmigiano
Calamari bolliti con crudité di verdure

Primi

Pennette agli scampi
Ravioli di ricotta e spinaci alla bongustaia
Tortellini in brodo di gallina

Secondi

Filetto di Orata fresca al cartoccio con carciofi
Tagliata di cinta senese pepe e rosmarino
con patate al forno

Dolci

Panettone tradizionale in tavola a pezzi
Semifreddo di panna nocciole tritate sopra
e cioccolato accompagnato con spumante
dolce e secco

Vino delle colline Lucchesi sia bianco che rosso

prezzo 40,00 euro

Ristorante Giuliani

Natale e San Silvestro, per mare e per terra!

Ecco una speciale
anteprima culinaria
sulle feste natalizie
ormai alle porte,
con i sapori
e le suggestioni del
Ristorante Giuliani...

**CHIUSO
IL MARTEDÌ**



via Roma, 7
CHIESINA UZZANESE
telefono 0572.411644

Cena di San *Silvestro*

Antipasti

Misto di salumi toscani con bis di crostini
Insalata di polpo calda
Fondina di calamari con rucola e pomodoro
Crostone alla Cernia di fondale

Primi

Gnocchetti alla corsara
Farfalline alla gallinella di mare con
pomodori pachino
Sedanini alla cacciatora

Secondi

Tagliata di manzo alla Robespierre
Gamberoni all'aceto balsamico
Branzino prezzemolato con insalata verde

Dolci

Profiteroles cioccolato bianco
Spumante secco e dolce
Vino bianco e rosso di Montecarlo

prezzo 50,00 euro

Hamburgeria - Ristopub - Pizzeria - Musica dal vivo



APERTI A PRANZO



Tutti i Giovedì e Venerdì

...musica dal vivo

Pizza di mezzo metro



*Un menù
sfizioso e
diverso
ogni
settimana*

Via Provinciale Lucchese 47 - Borgo a Buggiano (PT) - Tel. 0572.33062-348.5222144

Guida ai RISTORANTI DI QUELLO CHE C'È

Menù Natale 2016

Antipasto di Terra
 Affettato Nobile Toscano
 Prosciutto crudo, Salame, Capocollo, Finocchiona,
 Bresaola, Formaggio, Crostini, Tortine di patate

Antipasto di mare
 Carpaccio di Polpo su letto di Rucola con petali di Salmone

Primi Piatti
 Pasta fresca al Ragù di Cervo
 Risotto ai Frutti di Mare

Secondo piatto
 Filetto di Crata all'Isolana
 Tagliata Rucola e Grana

€ 35,00

Dolce della Tradizione

Vino Bianco e Rosso, Acqua, Spumante e Caffè

La Magione



Albergo • Ristorante • Pizzeria
 via Perticaia, 35 - 51030 Serravalle Pistoiese (PT)
 tel. 0573.518066 Cell. 335.7017867

valido fino al 31-Gennaio-2017 **PROMO**

Promozioni

Martedì - Mercoledì sera
Pizza e Bevanda € 8,00

Giovedì sera
 Bistecca su Tagliere, Patate
 Botiglia di vino Rosso **€ 15,00**
 a persona

Venerdì sera **LATINO AMERICANO** Ingresso Buffet + Bevanda € 10,00
 4 Boli di Gruppo & Bevande successive € 9,90
 Apertura Buffet dalle ore 20:00 alle ore 23:00

Sabato Sera **Pizza e Karaoke**
 Antipasto, Pizza
 Dolce e Bevande **€ 15,00**

Pranzo della Domenica
 Antipasto, Pizza, Secondo-Carne, Dolci, Bevande Caffè
 Menu a scelta tra Terra e Mare **€ 17,00**

Domenica Sera
TAGLIERE AFFETTATI
 Pizza e Bevanda **€ 15,00**

Inoltre nella serata del SABATO puoi festeggiare il tuo Compleanno
 NON PAGANDO e la Torta lo abbiamo Noi (massimo 10 persone)
 Oltre alle promozioni è possibile scegliere dal Menu alla Carta con specialità
 di Carne o Pesca - Ampio Sale per Banchetti e Cerimonie - Giorno di Chiusura il Lunedì

Menù San Silvestro

Antipasto
 Conchiglia di Frutti di Mare Gratinata
 Insalatina di Polpo e Seppia
 Mousse di Cernia
 Tartina con Salmone
 Cocktail di Gamberetti

Primi Piatti
 Raviolini di Cernia con filettato di Crata
 Pasta fresca all'Albice

Secondo Piatto
 Gran Catalana di Sompri e Gamberoni
 con frutta e verdura fresca

Dessert ai Frutti di Bosco
 Vino Bianco e Rosso, Acqua,
 Spumante e Caffè

Musica dal Vivo

€ 70,00

Dopo la Mezzanotte Buffet ad Oltranza



Degustazione di formaggi, affettati e vini toscani
PIZZA
 Chiuso il lunedì - Tel. 0572.477290 - 347.0414643

Aperti la domenica a pranzo con menù degustazione e alla carta





Cenone di fine anno 2016
 Menù alla carta



Pranzo di Natale

Antipasto

Tipico del Goraiolo

Primi

Cannelloni al forno, tortelli alla boscaiola, penne alla Goraiolo

Secondi

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

Dessert

Acqua e vino, caffè

38,00 euro

Gentilezza, simpatia e la classica cucina toscana per festeggiare

Natale e Capodanno nel cuore della montagna pistoiese, insieme alla famiglia Bandini, storici gestori del Ristorante "Il Goraiolo".



Via Mammianese, 40 loc. GORAIOLO - MARLIANA telefono 0572.919090 | 66279

Ristorante Bellavista

DA SEMPRE IN TAVOLA I SAPORI TOSCANI

Il Ristorante Bellavista, situato a Borgo a Buggiano in località Santa Maria, gestito da sempre dalla Famiglia Poggetti, mette in tavola i sapori della tradizione popolare toscana, dai tordelli lucchesi al ragù fatti in casa come una volta alle pappardelle al cinghiale o alla lepre, la trippa, la cioncia, il baccalà San Giovanni alla brace o alla livornese, lo stoccafisso, il cinghiale con le olive, le grandi grigliate di carne alla brace, e inoltre frittiture di carne e verdure, arrostiti in forno e altri menu personalizzati a richiesta del cliente in base alle varie esigenze e ricorrenze speciali.

In questo periodo, poi, troverete nel menu gli immancabili funghi da gustare in mille modi diversi.

Ogni potete trovare il menu turistico o di lavoro a euro 12,00 e diverse proposte per gli intolleranti al glutine.



CHIUSO IL MERCOLEDÌ

via Livornese BORGIO A BUGGIANO
 telefono 0572.33053



IL VICHINGO

Enoteca - Birreria - Vineria



18 tipi di birra alla spina apericena tutti giorni dalle 18.00 alle 22.00

tutto sport **SKY + PREMIUM** su 5 TV

NOVITA' IN ARRIVO

Scopri tutti i GADGET del Vichingo
Serate con **MUSICA dal VIVO**
CUCINA tipica BAVARESE



VARI TIPI DI BRATWURST

Tutti i giovedì
STINCO DI MAIALE

Via Don Minzoni, 21
MONTECATINI TERME
366.3506228



IL Vichingo Toscana

aperto dalle
9.00 alle 5.00





il maestrale

RISTORANTE - PIZZERIA

Sere speciali
 al "Maestrale"



Lunedì sera
 Antipasto sardo
 (affettati sardi e pecorini)
 Giro Pizza
 Dolce e Bevande
€ 15,00



Mercoledì sera
 Zuppetta di cozze
 (alla sarda)
 Tris di primi mare terra
 Dolce e Bevande
€ 15,00

Giovedì sera

Antipasto toscano
 Zuppa di farro
 Tagliata rucola e parmigiano
 Dolce e Bevande
€ 20,00

Venerdì sera

Tris di antipasti di mare
 Fritto misto di mare
 oppure Gamberoni alla
 griglia con calamari
 Patatine fritte
 Dolce e bevande
€ 20,00

È GRADITA LA PRENOTAZIONE



Dal lunedì al venerdì
PRANZI DI LAVORO
Euro 11,00

NUOVO LOCALE



via Buggianese, 33 PONTE BUGGIANESE (Pistoia) telefono 0572.636399



PIZZERIA DAL BUONGUSTAIO

PIZZE ANCHE DA ASPORTO



TUTTI I MARTEDÌ E LE DOMENICHE
PIZZA + DOLCE + BEVANDA
euro 10,00



via Francesca Vecchia 38/b UZZANO (Pistoia) telefono 0572.444072

CHIUSO IL MERCOLEDÌ

Ristorante Enoteca Bonfanti

Un Natale e un Capodanno di "Buon" gusto

pranzo di
Natale ore 12,30

MENU DI MARE

Entrée

polentina con le vongole

Antipasti

capasanta gratinata, zuppetta di mare caldo e gratinee di branzino su letto di carciofi

Primi piatti

crespella al ragu' di mare, tagliolini alla triglia in agrumi

Secondi piatto

mormora all'isolana

Dessert

panna cotta ai frutti di rossi
il panettone ed il pandoro artigianali
la frutta fresca

Vini

prosecco di benvenuto
vermentino toscano della fattoria casalvento
spumante dolce e secco podere del gaio
acqua, coperto, caffè'

MENU DI TERRA

Entrée

polentina morbida
con i funghi

Antipasti

capasanta gratinata al forno,
salumi tipici e crostini golosi misti

Primi piatti

tortellini in brodo di cappone e
tagliolini al ragu' di cinta senese

Secondo piatto

cappone arrosto con patate al forno

Dessert

panna cotta ai frutti rossi
il panettone ed il pandoro
artigianali alla frutta fresca

Vini

prosecco di benvenuto
chianti d.o.c.g. fattoria casalvento
spumante dolce e secco podere del gaio
acqua, coperto, caffè'

40,00 euro

Al momento della prenotazione
occorre versare 20,00€ a persona come
caparra e scegliere il menu' desiderato

cena di
S. Silvestro ore 20,15

Entrée

Fritto di Verdure al Sapore di Mare

Antipasti

Gamberone Lardellato, Macinato di
Baccalà sulla Polentina Fritta e Zuppetta
di Cozze e Vongole al Limone

Primi Piatti

Risotto ai Frutti di Mare,
Tagliolini alle Aragostelle

Secondi Piatti

Coda di Rospo al Cartoccio,
Catalana di Scampi e Gamberoni

Dessert

Il Tiramisù dell'Enoteca
Il Panettone ed Il Pandoro Artigianali
La Frutta del Buon Augurio

Vini

Prosecco di Benvenuto
Gewurztraminer del Trentino, Corte Reale
Spumante Dolce e Secco, Podere del Gaio
Acqua, Coperto, Caffè

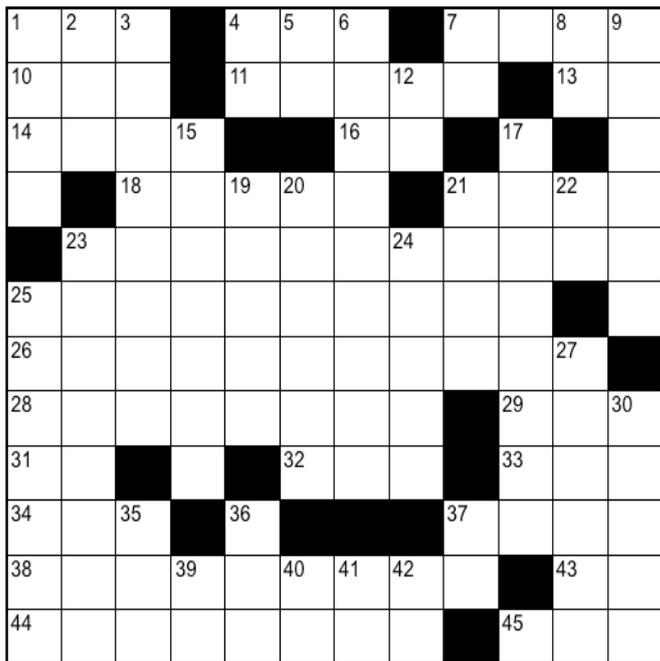
70,00 euro

Al momento della prenotazione occorre versare
35,00 euro a persona come caparra

La serata sarà CAPITANATA da MABEL



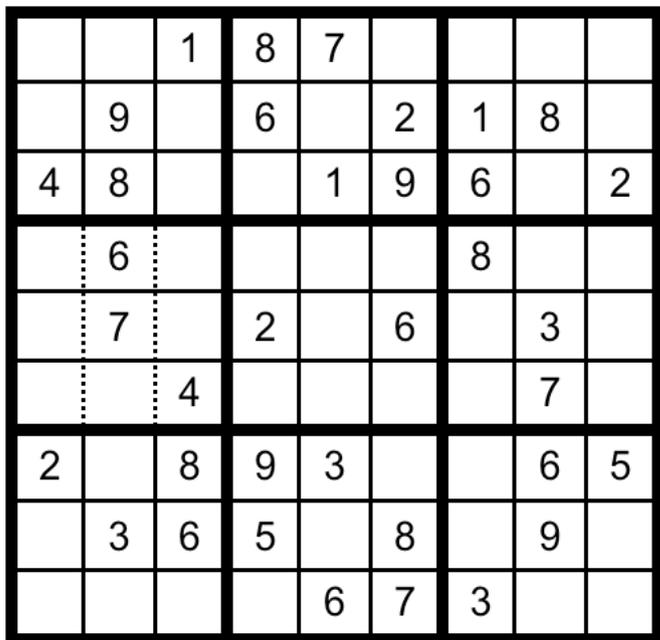
cruciverba



ORIZZONTALI: 1. Precede Angeles - 4. Il Dylan di Blowin' in the Wind - 7. Comanda la gang - 10. L'autore di Baudolino - 11. Attraversa il Cadore - 13. I confini del regno - 14. Una fu Theda Bara - 16. Biondo infuso - 18. Gli sgherri manzoniani - 21. Li elenca il menu - 23. Un seguace di Lutero - 25. Ipotesi di spesa - 26. L'arma con gli avieri - 28. Rocchetto per cucire - 29. Al momento - 31. Un pezzo di torrone - 32. Il Fleming dell'agente 007 - 33. Local Area Netork - 34. Il cardinale d'Oriente - 37. Lo cercava Diogene - 38. Nota cantante tedesca - 43. I fianchi di Ingrid - 44. Anellini di metallo su cui poggiano le teste delle viti - 45. Abituato, solito.

VERTICALI: 1. Fa perno sul fulcro - 2. Un gioco con i dadi - 3. Cappello a larghe falde - 4. Basilica papale - 5. Le vocali dei mostri - 6. Un ex goleador argentino - 7. Verso di pecora - 8. Una sera senza uguali - 9. Era "supremo" a Mosca - 10. L'autore di Baudolino - 12. Cuore di perverso - 15. Un formaggio nostrano - 17. Fa vedere lontano - 19. Fu rivale di Sparta - 20. Striati come marmi - 21. Vuoti all'interno - 22. Busto fuori uso - 23. Messo a capo - 24. Un missile USA - 25. Louis biologo - 27. Il moschettiere raffinato - 30. Un polo della pila - 35. Diventerà cap.- 36. Sandra di Hollywood - 37. Città biblica - 39. Saldar nel mezzo - 40. Il 1050 di Tacito - 41. Prodotto Lordo - 42. Gemelle in jeep.

sudoku



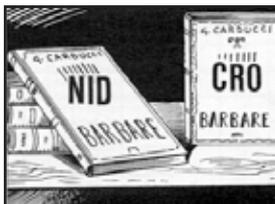
rebus



Frase: 5 - 6

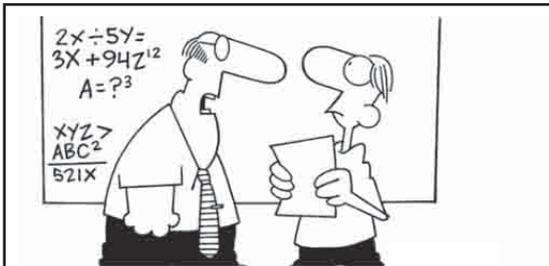


Frase: 10 - 6



Frase: 4 - 2 - 7





Perché è importante che i giovani d'oggi studino Algebra a scuola? Perché io sono stato costretto a farlo e adesso è il loro turno. Ecco perché!



Non ho potuto fare i compiti perché il mio computer ha un virus, che ha trasmesso a tutte le mie matite e penne.



unisci i puntini da 1 a 67 e poi colora



soluzioni!

Frase: 5-6 rapaci. L, E strà; P Aci = Lesti
Frase: 10-6 Incas T; ON Arpie; T re Incastonar pietre.
Frase: 4-2-7 di crotali. NID odi; CRO tali = Nido



9	1	5	4	6	7	3	2	8
7	3	6	5	2	8	4	9	1
2	4	8	9	3	1	7	6	5
8	5	4	1	9	3	2	7	6
1	7	9	2	8	6	5	3	4
3	6	2	7	5	4	8	1	9
4	8	7	3	1	9	6	5	2
5	9	3	6	4	2	1	8	7
6	2	1	8	7	5	9	4	3

R	O	N	D	E	L	L	E	U	S	O
U	T	E	L	E	M	P	E	R	I	D
E	S	T	D	I	U	O	M	O		
T	O	A	I	A	N	L	A	N		
S	P	O	L	E	T	A	O	R	A	
A	E	R	O	N	A	U	T	I	C	A
P	R	E	V	E	N	T	I	V	O	T
P	R	O	T	E	S	T	A	N	T	E
A	B	R	A	V	I	C	I	B	I	
V	A	M	P	T	E	B				
E	C	O	P	I	A	V	E	R	O	
L	O	S	B	O	B					

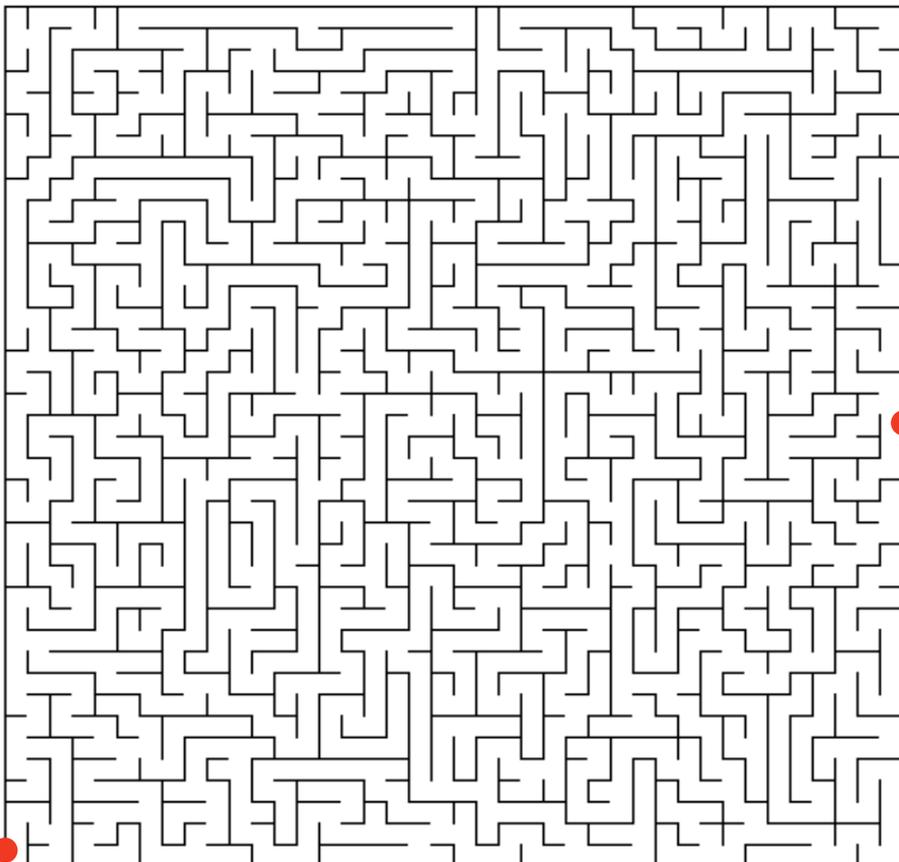
**SE PENSASSI
AD ALTA VOCE
SAREI GIÀ
AI DOMICILIARI**



colora gli spazi



labirinto





11.11.2011 | 11.11.2016

5 anni di RUN...DAGI

Il gruppo la nostra forza!



Auguri di cuore...



Il 24 settembre scorso **NONNA EMILIA** ha raggiunto l'invidiabile traguardo dei **100 anni!** Tanti auguri da tutta la famiglia, i conoscenti e da tutto San Salvatore

NONNO LAURO è strafelice per la nascita del nipotino **CRISTIAN** che la figlia **MARTINA** ha dato alla luce il 29 settembre scorso. Congratulazioni da parte di tutta la Redazione di Quello Che C'è a mamma Martina, babbo Toni e a tutta la famiglia Chelotti!



Il 28 ottobre scorso **LETIZIA** ha compiuto 1 anno! Tantissimi auguri alla nostra piccola stellina che ogni giorno illumina di gioia immensa le nostre vite! Con amore da babbo Lorenzo e mamma Mariantonietta

Il 14 novembre **ANDREA PACINI** diventa maggiorenne!!! Per questo giorno così speciale ed unico... tantissimi **AUGURI** da Mamma, Babbo, Giulia e Davide!



Buon compleanno dalla G.S.D. RUN...DAGI ai RUN...DAGI



LUMACA 2 novembre
CHIOCCIOLA 4 novembre
CAIMANO 7 novembre
SMILE 9 novembre
BORJA 11 novembre
FLASH 11 novembre
SCORPIO 20 novembre
PIRATE 22 novembre
FENICE 23 novembre
TROMBAIO 26 novembre
SONIC 30 novembre

Il più grande periodico di eventi della Toscana



QUELLO CHE C'È
 mensile di Vita, Eccellenza e Buonomore

La rivista più letta in Valdinievole.

Vuoi essere visibile?
 Vuoi farti conoscere?
CONTATTACI

www.quellochece.com
0572.33555

novembre 2016, n. 11 anno XIV
 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 BORGIO A BUGGIANO (Pistoia)
 telefono 0572.33555
 info@quellochece.com

Pubblicità: telefono 0572.33555

Direttore Responsabile:
 Francesco Storai
 direttore@quellochece.com

Redazione: Francesco Storai,
 Chiara Torrigiani, Guido Barlocco,
 Andrea Marchetti, Carlo
 Alberto Pazienza, Carlo Giannetti,
 Joselia Pisano e Letizia Lavorini.

Hanno collaborato:
 Paola Olmi, Francesca Micheli,
 Dj Gigi, Guanita Gallini,

Massimiliano Brogelli, Davide
 Domini, Francesca Malloggi,
 Alice Viscusi, Matteo Baccellini,
 Leonardo Soldati, Claudio Tardelli,
 Massimo Martini, Andrea Silvestri,
 Stefano Casadio, Federico Vanti,
 Antonietta Giuntoli, Gianluca
 Benedetti, Simone Scardigli,
 Luca Vettori, Vittoriano Brizzi
 e Buzzi Sara

Webmaster:
 Maurizio Papalini

Grafica e impaginazione:
 www.webgraphica.it

Stampa: TIBER S.p.A. Brescia (Italia)

LA REDAZIONE NON È RESPONSABILE
 DI VARIAZIONE/CANCELLAZIONE DELLE
 DATE DEGLI EVENTI E DELLA EVENTUALE
 VARIAZIONE DEI DATI INDICATI DAGLI
 INSERZIONISTI. TUTTI I DIRITTI RISERVATI.

QUELLO CHE C'È
 mensile di Vita, Eccellenza e Buonomore

www.quellochece.com

Vuoi fare gli auguri a qualcuno... ?
 Mandaci la foto e il tuo messaggio
 info@quellochece.com

Pieriposte

CORRISPONDENZA • PAGAMENTI • CORRIERE ESPRESSO



CORRIERE ESPRESSO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

Spedizioni assicurate - Possibilità di contrassegno
Sconti per spedizioni numerose
Nessuna necessità di abbonamento



CORRISPONDENZA

Raccomandata semplice e A/R
Raccomandata 1 - Assicurata
Prioritaria

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

A partire da 6,90€



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

**Tabaccheria Pieri - Via Cividale ang. via Tripoli
Montecatini Terme (PT) - telefono 0572.74811**

I servizi di Pieri Poste li trovi anche presso i nostri point autorizzati

Pieriposte
CORRISPONDENZA • PAGAMENTI • CORRIERE ESPRESSO
point

BAR
valerio

tabacchi
lotto

Via Guglielmo Marconi, 191
51018 Pieve A Nievole (PT)
tel. 0572 953919 - 0572 954407

DANI'
TABACCHI & EDICOLA

Tabaccheria Dani - via Livornese di Sopra, 14
51013 CHIESINA UZZANESE (PT) telefono 0572.419055

www.pieriposte.it

SUPERVALUTAZIONE ORO USATO

**"Trasformiamo il tuo
oro in contanti e tu
realizzi i tuoi desideri!"**

Entra con fiducia nei nostri G'Old Point.

Da oltre 20 anni offriamo professionalità e discrezione unite ad una migliore valutazione del tuo oro e dei tuoi preziosi.

Montecatini: Via Marruota 70
info: 0572 772340 - 347 5442097

Pistoia: Via Porta al Borgo 64
info: 360 594242

Prato
Viale della Repubblica 172
360 594242 - 347 5442097

Montemurlo
Via Montalese 609
info: 331 3016401

Fucecchio
Pzza I. Montanelli 22
0571 20091 - 393 1298921

G'Old[®]

**...Ti da
SEMPRE di più!**

