

QUELLO CHE C'È[®]

**mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore**

novembre 2011
copia gratuita

SAPORI
L'AUTUNNO
IN FESTA
IN MILLE
E UNO EVENTI

SPORT
42.195 METRI
DI PURO SPORT:
SPECIALE
MARATONE

SPECIALE NEVE:
sport, benessere e
cultura



**Lo Sci secondo
Giuliano Razzoli, oro
olimpico a Vancouver**

Chelotti Caffè

CAFFÈ

maraviglia[®]

SWITCH OFF

Gasolio Stop

A++

A - 40

2011: l'anno zero degli Elettrodomestici

*Switch off, etichette energetiche, energie alternative:
come cambia casa nostra*

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

300mila euro arriveranno nel comprensorio dalla Regione Toscana

Numerosi interventi già in calendario, pronti per essere eseguiti

tempo di lettura:
1 minuto



Quasi trecentomila euro di interventi nel comprensorio del Consorzio di bonifica del Padule di Fucecchio effettuati grazie ai fondi per il piano di sviluppo rurale della Regione Toscana. Il Consorzio già dallo scorso anno aveva presentato dei progetti per l'esecuzione di interventi di natura idraulico-forestale finalizzati alla sistemazione ed alla manutenzione del territorio, alla salvaguardia del paesaggio agrario e forestale e alla cura ed al mantenimento dell'assetto idrogeologico,



co, diminuendo quindi il rischio di eventuali danni prodotti da eventi meteorici particolarmente intensi. Tutti i progetti erano stati redatti dopo contatti con le amministrazioni comunali del comprensorio per l'individuazione degli interventi prioritari da eseguire. Alcuni progetti erano stati approvati lo scorso anno, per gli altri il sì della Regione Toscana è arrivato di recente. Come detto gli interventi interessano tutto il comprensorio. Si va dalle opere di miglioramento e di controllo dell'erosione lungo la circonvallazione a carattere interpodereale a Crespole, nel comune di Piteglio, agli interventi di ripulitura di un tratto del Borro della Balenaia e alcuni suoi affluenti di destra, recupero di alcune opere e sistemazioni idraulico-forestali nel territorio comunale di Vinci. I progetti per il 2011 sono stati cinque, in quattro comuni: Pescia, Lamporecchio, Marliana e Piteglio.



A Pescia verrà adeguata la strada comunale di San Quirico - Aramo. A Lamporecchio ci sarà il ripristino della sezione e la ripulitura in alveo e il recupero del versante lungo il fosso di Papiano, in località Porciano. L'altro intervento riguarderà l'adeguamento funzionale della viabilità forestale della strada vicinale dei Pianali. A Marliana l'intervento riguarderà il ripristino delle sezioni idrauliche, ripuliture in alveo e recupero di sponde sul fosso di Marliana. Infine nel comune di Piteglio interventi in alveo per il controllo dell'erosione e sistemazione di sponda a carico del fosso degli Eschi tra Lanciole e Pontito.

Dal 1900

Maltagliati



Refrigue®

WOOLRICH
JOHN RICH & BROS.

Henry Cottons



U.S. POLO ASSN.
SINCE 1890

Marlboro Classics

TRUSSARDI JEANS

TAGLIATORE

KAOS

MASSIMO REBECCHI

MET
in jeans



Harmont & Blaine
FASHION DESIGN

GUESS
by Marciano

Fred Mello
New York

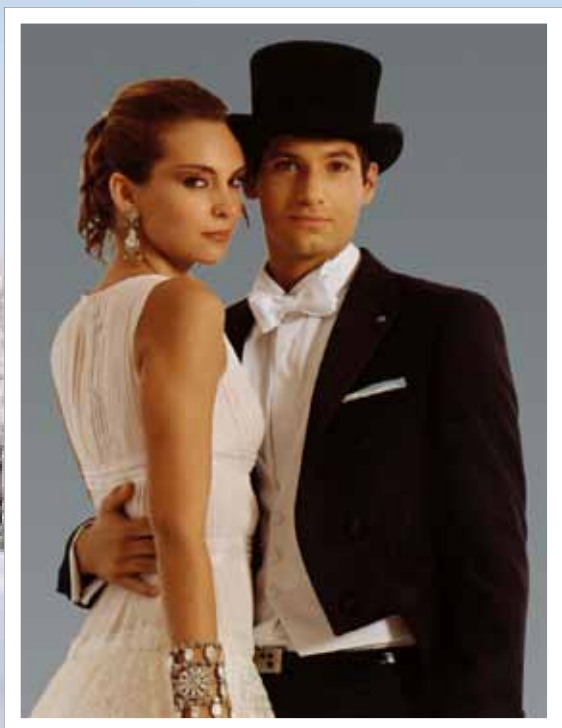
EMPORIO ARMANI

DIANA
GALLESI

CARLO PIGNATELLI

CRISTINA EFFE

Calvin Klein Jeans



*“E per il giorno
piu’ bello della
vostra vita...
Maltagliati veste
la sposa, lo sposo,
gli invitati e
taglie comode”*

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

Il Don Chisciotte – l'Editoriale del Direttore **La legge del più forte**



Io sono convinto che sia il caso di fermarsi. E ragionare. È giunto il momento di congiungere le mani, cingerle intorno alla testa, e riflettere, esercitando una pressione comune sulle proprie e sulle altrui meningi. Ebbene: è questo che vogliamo davvero? Dopo tutto quello che è stato fatto, quello che è stato detto, dopo tutte le rivoluzioni, i cambiamenti, le sensazioni, vogliamo davvero abitare di nuovo una società sorretta dalla **legge del più forte**? Domandiamocelo, perché è questo quello di cui ci stanno convincendo. Molto è stato già deciso in tal senso. Pensiamoci bene, perché l'applicazione della legge del più forte è la tirannide delle occasioni perse. E oggi, adesso, ora in molti si muovono, ragionano e decidono come se questa legge fosse di nuovo plausibile, dissepellita dal nostro passato, e che anche adesso, anche oggi è norma costitutiva di molteplici situazioni umane. Noi, però, no: noi ci eravamo convinti che il nostro mondo, quello "civile", se ne fosse oramai liberato. Noi, no. Invece, sì: il luogo e il tempo che ci troviamo ad abitare tornano a inculcarci la giustizia della legge del più forte: se A è più forte di B è logico che A abbatta B, che lo possa fare, e che sia giusto così. Che A e B siano persone, aziende, enti, posti di lavoro, sogni, speranze, governi, poco importa. Importa solo il rapporto di forza. Ecco, dicevo: fermiamoci un attimo: è davvero questo quello che vogliamo? O meglio: **ci sembra davvero giusto**? Meglio domandarselo adesso, subito, uno dopo l'altro, prima che non sia troppo tardi...

Simone Ballocci – Dir.

C'è un'associazione che ha fatto della lotta alla legge del più forte (ovvero, al potere mafioso) la propria eroica ragione di vita. Si chiama "Libera", e si occupa soprattutto della gestione onesta e pulita dei beni confiscati alle mafie. Ogni giorno lottano per noi nel nostro Paese. Diamogli una mano cliccando su www.libera.it. Già un messaggio di solidarietà può valere molto...

Perché un giornale - L'editoriale dell'editore **Il profumo della carta stampata**

Mi capita spesso che dalla voglia di sfogliare per primo "Quello che c'è", mi rechi personalmente ad aspettare l'uscita del nostro giornale alla tipografia Cesat di Firenze, e ritirare, così, le prime 1.500 copie, anche perché non basterebbe certo la bauliera per trasportarle tutte.

Sono, infatti, 10.000 le copie che inondano la Valdnievole, Pistoia, Montale, Larciano, Lamporecchio, Altopascio, Porcari e tutti quei bar che si trovano sulla via Pesciatina.

Ho visto personalmente la stampa del giornale, fatta con la cosiddetta rotativa, dove rulli enormi corrono ad alte velocità con 1/16 del giornale, ovvero fogli enormi su cui vengono stampate 16 pagine per volta. Uomini attenti controllano minuziosamente il lavoro, riassettano e fanno in modo che la stampa sia perfetta, o quasi. Un fuori registro può succedere, ma sanno quanto sia importante che ogni pagina sia proprio come l'abbiamo voluta noi.

Il nostro giornale non è più "il giornalino", ma un periodico dove le informazioni che diamo profumano di cultura, di notizie, di vita, di eccellenza e di buonumore, insomma di "tutto quello che c'è" sul nostro territorio.

Questo profumo è ancora più intenso nei giorni della distribuzione, un profumo che può lasciare solo il grande impegno e la professionalità di chi lavora con dedizione e passione per realizzarlo.



Guido Barlocco – Edit.

News e approfondimenti

- 6 Free flash - notizie in libertà dal mondo
- 8 Good Flash - l'aria fresca delle buone notizie
- 10 Free Flash Local - notizie dal nostro territorio
- 12 Storia di copertina - 2011: l'anno zero degli elettrodomestici
- 16 I consigli del Personal Trainer
- 106 Notizie sportive dal nostro territorio

Amo il mio territorio

- 36 Alla scoperta dell'orgoglio

Speciali

- 20 Speciale Neve

Bouquet d'eventi

- 24 Un bouquet d'eventi che profuma di vita

Le terre del Sapore

- 65 La primizia del mese: la zucca
- 69 Feste e sagre buone da mangiare

Terzo millennio - rubrica di futuro

- 42 Elogio a Steve Jobs

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

- 44 Aziende che lavorano al nostro avvenire

Il Rombo dei Motori

- 48 Auto, moto, motori e affini

Un amico comune in Comune

- 53 Comune di Monsummano Terme
- 54 Comune di Buggiano

Sì, viaggiare...

- 64 La nostra rubrica che parte e che va

L'appetito vien mangiando

- 56 Guida ai migliori ristoranti della zona

Una mela al mese... rubrica di salute

- 74 Il Masso fisioterapista
- 75 Il Tecnico audioprotesista
- 76 Il Tecnico optometrista
- 78 La Psicologa
- 78 La Dietista
- 79 La Logopedista
- 79 La Avvocato

I Migliori amici - rubrica sugli animali

- 81 La Veterinaria

Non è vero che siamo soli la rubrica per la Famiglia

- 82 Il Ri-Uso fa il bimbo felice
- 82 Job & Life

Gli uomini del fare

- 83 Idee e aiuti per la casa

Il lavoro che c'è

- 90 Perché disperare? C'è quello che c'è!

Speciale Impresa

- 92 Lo spazio di Unimpresa

Il suono dell'anima - rubrica di musica

- 94 Speciale Radio Pescia
- 95 Il nostro nuovo viaggio al centro della musica

Il cibo dell'anima - rubrica d'arte

- 96 Le più belle mostre sul nostro territorio
- 97 I libri più cool

Tutto a portata di mano

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

Imparare per volersi migliori

- 102 La formazione

La moda in diretta - NOVITÀ NOVEMBRE 2011

- 104 Essere belli per stare bene

La macchina perfetta - rubrica di sport

- 106 Lo sport senza se e senza ma

Un cuore grande così

- 112 L'Associazione Gocce di Vita

L'occasione - i mercati

- 113 Le Fiere e le Feste-Mercato di Settembre



NEWENERGY

lasciati baciare dal sole

Promozione **ADDIO NUCLEARE**

Impianto fotovoltaico 3 kwp "chiavi in mano" con moduli **SANYO** ed inverter **SMA**

€ 9.990,00

SANYO



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

Impianto residenziale



Impianto su carport



Impianto aziendale



Via Lombardia 19

51011 - Borgo a Buggiano (PT)

Tel./Fax +39 0572 452973

NUMERO VERDE

800 911 944

www.NewEnergyToscana.it

*Il presidente della Mongolia è
"L'abolizionista dell'anno"*

"Uccidere è un errore e lo Stato non deve commetterlo"

L'ONG "Nessuno tocchi Caino", da sempre attivissima contro la pena di morte in tutto il mondo, ha consegnato il 17 ottobre scorso il premio **"Abolizionista dell'anno 2011"** al **presidente della Mongolia**, Tsakhia El-



begdorj, il quale ha firmato a inizio 2010 una moratoria delle esecuzioni capitali nel suo Paese. Lapidarie le parole del Capo dello Stato del paese asiatico al momento della consegna del premio: "Uccidere è un errore e lo Stato non deve commetterlo. Dopo l'approvazione di un protocollo contro la pena di morte faremo una legge che la cancelli ufficialmente dalla nostra Costituzione". Evidentemente, è stato un premio consegnato alla persona giusta. (Fonte: ANSA)

Yankee go home dall'Iraq

Da inizio 2012 soltanto 160 uomini a Bagdad

Otto anni. Quattromilaquattrocento caduti tra le proprie fila. Un dittatore abbattuto. Uno Stato da ricostruire. Dopo tutto questo, gli Stati Uniti tornano a casa: **"yankee go home" dall'Iraq**. Secondo quanto riportato in un dispaccio ANSA che riferisce di informazioni apprese dalla agenzia di stampa americana Associated Press, l'amministrazione Obama ha definitivamente rinunciato all'idea di mantenere qualche



migliaio di uomini nel Paese mediorientale allo scopo di garantire la sicurezza, virando decisamente su un ritiro totale e in piena regola entro Natale. Sin dai primi giorni del 2012, quindi, rimarranno in Iraq **soltanto 160 uomini** delle forze armate a stelle e strisce a protezione della propria ambasciata a Bagdad. A dieci anni e tre mesi dall'attacco dell'11 settembre. A otto anni dall'intervento. Per gli USA e per il mondo intero, ogni bilancio lascia senza parole.

Il ministro alla difesa Liam Fox si dimette per "amicizie ingombranti"

Cameron: "Ne capisco completamente le ragioni"

Il ministro della difesa britannico **Liam Fox si è dimesso** lo scorso 14 ottobre, lasciando nelle mani del primo ministro di sua maestà Cameron il suo importantissimo dicastero. Fox è stato travolto da uno scandalo di **"amicizie ingombranti" con un giovane scozzese che si faceva passare per suo assistente personale**.

Fox ha scritto una lettera al premier ammettendo di aver "erroneamente" permesso che "ci fosse confusione tra i suoi interessi personali e le sue attività di governo". Cameron, ovviamente, di fronte a parole del genere ha prontamente accettato le dimissioni del suo ministro, dicendose ne "rammaricato" ma aggiungendo poi che **"ne capisce completamente le ragioni"**. Ad ognuno la libertà di fare i paragoni che vuole...

Il Consiglio d'Europa in prima persona in Tunisia

20 delegati come osservatori alle elezioni del 23 ottobre

Le elezioni che si sono tenute in **Tunisia** il 23 ottobre scorso, le prime democratiche da quando il Paese ottenne l'indipendenza nel lontano 1956, hanno visto impe-

gnata sul campo **una delegazione di 20 parlamentari europei in funzione di osservatori internazionali in nome del Consiglio d'Europa**. La delegazione, guidata dallo svizzero Andreas Gross e di cui ha fatto parte anche il senatore italiano Pietro Marcenaro (PD), presidente della Commissione Diritti Umani del Senato della Repubblica italiana, ha svolto i suoi compiti di controllo, osservazione e verifica sul buon andamento delle elezioni per la costituente tunisina di concerto con i delegati dell'Unione Europea e dell'OCSE. L'Europa, quindi, di-



mostra di voler fare la sua parte nella guida, nel controllo e nella cura del processo di democratizzazione dell'altra sponda del Mediterraneo conseguente ai fatti della "Primavera Araba". **È solo un segno. Ed era ora.**

Il Wall Street Journal ha fregato i propri inserzionisti
Altra tegola sull'impero mediatico di Murdoch

Altra, grossissima tegola sull'impero mediatico di Rupert Murdoch: il gioiello della propria corona di carta stampata, il Wall Street Journal (ovvero, il quotidiano finanziario più autorevole del mondo!), avrebbe gonfiato ad arte le cifre della circolazione usando società europee che ne acquistavano migliaia di copie a prezzo stracciato. Il tutto con l'intento di **far lievitare artificialmente il prezzo degli spazi pubblicitari**. Secondo quanto riportato dal dispaccio ANSA che ne ha dato notizia a metà ottobre, email e documenti probanti la frode suggeriscono che dietro l'operazione ci fosse Andrew Langhoff, ex direttore europeo di Dow Jones, la società che pubblica il WSJ, acquistata da Murdoch nel 2007. Sarà questa la mazzata decisiva, o il mega-editore australiano saprà resistere anche stavolta?

Diffusioni Pubblicitarie

Un'unica missione, la Vostra soddisfazione

Un'unica missione, la Vostra soddisfazione



Noi crediamo nel nostro lavoro

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

- Volantinaggio •
- Stampa •
- Vele Pubblicitarie •

**VOLANTINAGGIO
E MOLTO DI PIÙ!**

Molti ci hanno già scelto, fatelo anche voi!

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

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

Uno sportello della ASL alle Poste Firmato un protocollo d'intesa tra Regione Toscana e Poste Italiane

I ticket sanitari si potranno pagare alla posta e si potranno anche prenotare le visite mediche: lo scorso **13 Ottobre a Roma** è stato firmato un **protocollo di Intesa tra Regione Toscana e Poste Italiane**, nel quadro

dei servizi e-Government in materia di salute e in linea con il programma "Reti Amiche". I cittadini toscani potranno così servirsi dei **434 uffici postali regionali provvisti di un apposito "Sportello Amico"**, senza dover necessariamente recarsi presso gli uffici della Asl. **I referti saranno poi ricevuti a casa**, nel formato cartaceo o via email, ma anche direttamente presso l'ufficio postale. Il Protocollo d'Intesa prevede anche la prossima creazione di una rete logistica **per la consegna dei farmaci a domicilio**. "I bisogni di salute sono sempre più complessi e le informazioni devono essere condivise sempre più rapidamente. Con questo sistema - ha detto il presidente della Regione Toscana Enrico Rossi - sono le immagini a 'viaggiare' e non i pazienti, i quali, inoltre, potranno attivare all'ufficio postale la Carta sanitaria elettronica". "L'accordo con la Regione Toscana per servizi di e-Government in campo sanitario - ha detto l'ad di Poste italiane, Massimo Sarmi, dopo la firma dell'accordo - consolida e rappresenta l'evoluzione delle attività e dei rapporti tra Regione Toscana e Poste Italiane nella direzione della semplificazione della vita del cittadino".

Andrea Marchetti

Un piccolo aiuto per un grande passo

La Regione Toscana stanZIA 45 milioni di euro per uscire di casa

Una buona notizia per i giovani toscani:

L'11 ottobre la Giunta Regionale ha approvato una delibera con la quale vengono stanziati **45 milioni di euro**, da erogare nel periodo 2011- 2013, **destinati ad integrare i canoni di affitto pagati da quei giovani che intendono lasciare la famiglia**. La misura, già contenuta nella legge regionale 25/2011 (la legge finanziaria regionale del 2011) è stata così messa in atto: i primi di Novembre sarà aperto il bando per l'assegnazione della prima tranches di contributi (15 milioni di euro) destinati ai giovani tra i 25 ed i 34 anni, con priorità per la fascia 30-34 anni. Ci saranno 60 giorni di tempo per presentare la domanda. I beneficiari dovranno essere residenti in Toscana da almeno 5 anni presso il nucleo familiare di origine. E' previsto un contributo variabile **da 1.800 a 4.200 euro all'anno** (da un minimo di 150 ad un massimo di 350 euro al mese) a seconda delle fasce di reddito e tenendo conto della eventuale presenza e del numero di figli. I fondi verranno distribuiti a chi contrae un regolare contratto di affitto, non transitorio, nel territorio toscano, **singolarmente o**



in **qualsunque forma di convivenza** e con priorità per le coppie con figli. La durata massima del finanziamento è di tre anni. Per ogni contratto di locazione è ammesso un unico contributo. Si stima che la somma stanziata possa permettere di erogare contributi ad almeno **10 mila soggetti o nuclei familiari**.

Andrea Marchetti

Internet fa un salto carpiato Il mercato pubblicitario italiano è sempre più on-line

Viviamo sempre più su internet. Il dato che certifica questa verità arriva da un pulpito economicamente importante: il **mercato pubblicitario**. Ebbene, secondo i dati raccolti dallo Iab Forum di Milano, e proposti su repubblica.it in un bell'articolo pubblicato il 13 ottobre scorso, l'intero settore della pubblicità chiuderà il 2011 in Italia con una flessione del **3%**, attestandosi ad un giro d'affari (mostruoso) di **8.7 miliardi di**



euro. Rispetto a 5 anni fa perdono terreno tutti gli old media: la televisione cala dell'11.7%, la carta stampata addirittura del 27.7%. In questo contesto, il **web fa un salto del 46.1%**. Ora: perché è una buona notizia (e, quindi, la pubblichiamo nelle good news)? Perché internet, con il suo potenziale democratico anche da un punto di vista economico, dimostra una **vitalità eccezionale** anche in Italia: il 72.8% degli italiani accede ad internet a casa, in ufficio o in mobilità (+7.5% rispetto a giugno 2010), il 68.2% da casa, il 40.5% da lavoro e il 17.2% in mobilità. Quindi, internet si sta dimostrando una **gallina dalle uova d'oro**, perché ci stiamo sempre di più. E fare un sito costa molto meno che stampare una pagina, ergo: quel che ne godrà sarà il **pluralismo**. E, pure, la **voglia di fare impresa**. Un po' come abbiamo fatto noi... (con il nostro mensile, e con il nostro sito...).

Simone Ballocci - Dir.



PUBBLICITÀ

ASTOR

di Biondi Stefano

- **INSEGNE LUMINOSE**

- Produzione
- Installazione
- Manutenzione

- **GIGANTOGRAFIE
DA INTERNO/ESTERNO**

- **CARTELLONISTICA**
- **SEGNALETICA**

- **DECORAZIONI**

- Teli Camion
- Automezzi

- **GRAFICA**

- **ADESIVI**
- **BANDIERE**
- **STENDARDI**



Via Pistoiese, 83 - Borgo a Buggiano (PT) Tel. 0572 77 03 90 Fax 0572 90 31 63

www.astorpubblicita.it

Un Monumento dedicato a tutti i caduti dell'Arma

**Associazione Nazionale Carabinieri
Sezione di Pescia**

Un Monumento per ricordare tutti coloro che hanno dato la loro vita per l'arma. E' questo l'obiettivo con cui l'Associazione Nazionale Carabinieri (ANC), sezione di Pescia ha realizzato il Monumento che verrà inaugurato **domenica 20 novembre** in Piazza Matteotti.



Il programma della manifestazione prevede:
alle ore 09.30 - Raduno dei Soci e partecipanti in Piazza Matteotti
alle ore 10.00 - Santa Messa in San Michele
alle ore 12.00 - inaugurazione del Monumento alla presenza delle massime autorità civili e militari. Per tutti i Soci, alle ore 13.00, pranzo sociale presso il Ristorante "San Lorenzo". Inoltre, per questa occasione speciale, **sabato 19 novembre**, a Pescia, la sala dell'Istituto San Michele e il giardino antistante ospiteranno l'esposizione, con ingresso gratuito, di numerosi cimeli e mezzi dell'Arma.



Il cielo in due stanze

**Un planetario e un osservatorio
per partire alla scoperta
del cosmo.**

Prosegue il bellissimo progetto "Il cielo in due stanze", organizzato a quattro mani dal Museo della Città e del Territorio di Monsummano e dall'Osservatorio astronomico della Montagna Pistoiese. Il progetto prevede due momenti didat-



tici diversi, perfetti sia per una scolaresca che per una famiglia, uno dedicato **al Sole** (il laboratorio diurno), l'altro al **cielo stellato** (quello notturno), entrambi organizzati in due momenti: la visita al bellissimo planetario del museo di Monsummano propedeutica a quella all'Osservatorio del Pian de' Termini (sopra Gavinana), quest'ultimo primo in Italia per la scoperta di nuovi pianetini. Per info: Comune di Monsummano (0572 959236), Osservatorio (0573 621289)

Il 20% dei pistoiesi è furbetto...

**Calcolo degli evasori
potenziali: la provincia
di Pistoia ha il tasso più
alto della Toscana**

Il "Centro Studi Sintesi" ha compiuto un calcolo per il quale ha stimato la percentuale di **evasori** per ogni territorio italiano. Il calcolo è semplice: si

basa sulla differenza tra contribuenti irpef potenziali e quelli effettivi, e poi esprime quella differenza in percentuale. Ebbene: la Provincia di Pistoia si posiziona quasi esattamente sulla media nazionale del 20.1% di **furbetti**, aggiudicandosi il 20% netto (con punte ben al di sopra a Pescia e Monsummano).

Molto meglio fanno le altre provincie nelle quali il nostro mensile è distribuito: Lucca, infatti, si ferma al 16.8%, Firenze addirittura al 14.6%. Delle toscane quella che fa meglio è Livorno, al 10.4% (la metà di Pistoia!).

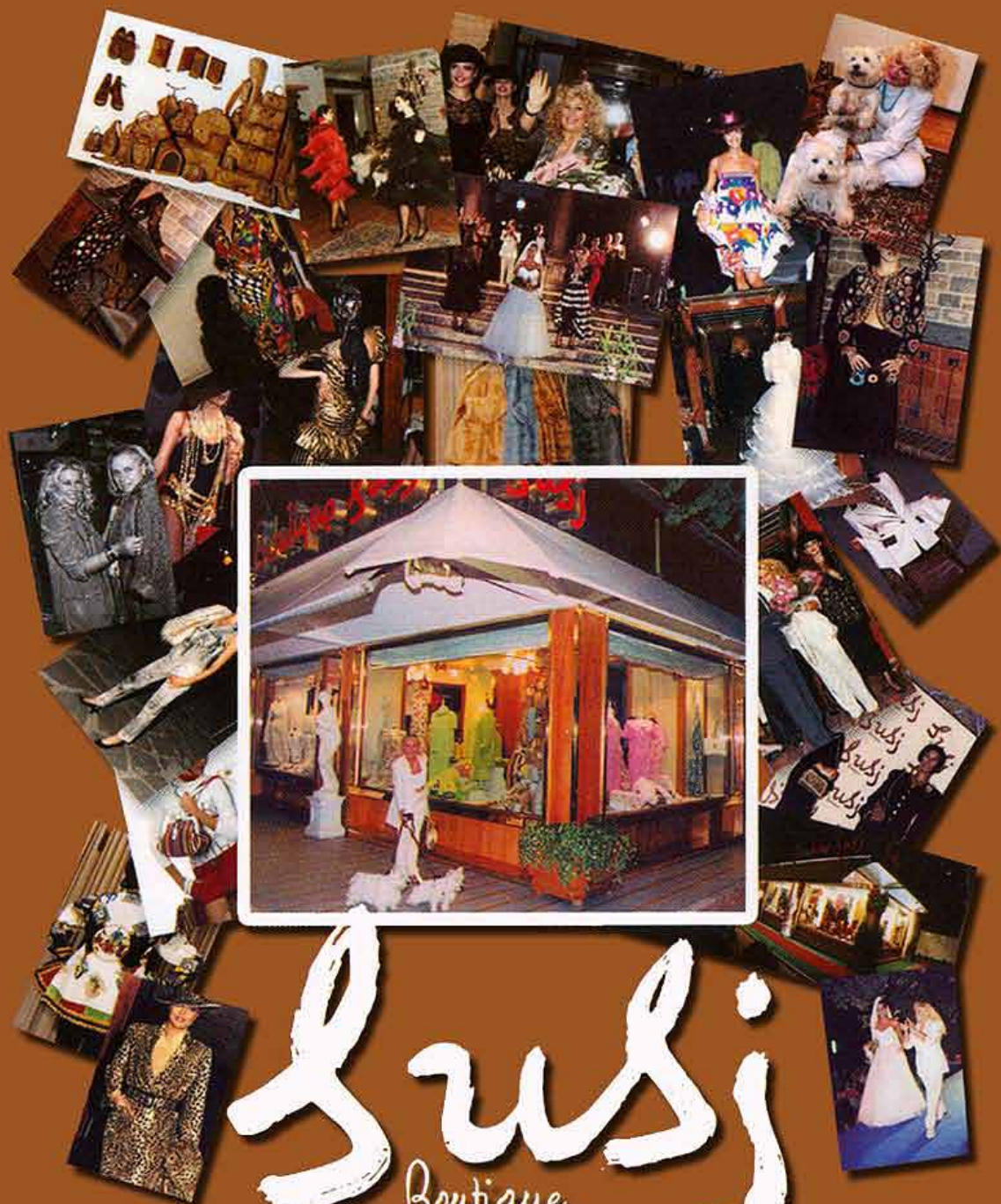
A livello nazionale le provincie con minor tasso di furbetti sono, nell'ordine, Trieste, Genova e La Spezia (rispettivamente 5.9%, 7.2% e 8.3%) mentre quelle più funestate da potenziali evasori sono Agrigento, Benevento e Vibo Valentia, che si attestano, rispettivamente, al 41.9%, al 41.4% e al 41.0%. Unico commento possibile? *Povera Italia...*

L'integrazione passa dalla palestra

**A Sesto Fiorentino corsi
ginnici tutti al femminile**

A Sesto Fiorentino l'integrazione passa dalla palestra. Il Comune, infatti, ha organizzato (con l'inaspettato plauso anche della Lega Nord...) dei corsi di palestra tutti completamente al femminile per permettere alle donne di fede islamica di poter fare esercizio fisico senza l'impaccio illogico del velo o, peggio ancora, del burqa, lontane da qualsiasi occhio maschile.





Susy

Boutique

ungaro

Roberta di Camerino

LEONARD
PARIS

FONTANA MILANO
1928 COUTURE

Gattioui
ALVIERO MARTINI

Bionj DONNA

ESCADA

1^a CLASSE

ODICINI

roberto cavalli

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



tempo di lettura:
2 minuti e 20 secondi

L'anno zero degli elettrodomestici

Switch off, etichette energetiche, energie alternative: come cambia casa nostra

Questo **terzo millennio sta proprio cominciando ad entrarci in casa**. Se prima poteva sembrare una frivola sciocchezza, costosa e simil-onirica, adesso la **tecnologia digitale** sta prendendo campo in tutte le case di tutti noi. Prima d'ogni altra cosa, questo è il tempo dello **switch off**: madama televisione non sarà mai più così come la conoscevamo fino ad oggi. La **TV com'era verrà spenta**. La **TV come sarà è già accesa da tempo**. Ma non solo: notevoli cambiamenti stanno interessando anche i campi che sembravano più restii alla rivoluzione tecnologica: frigoriferi, lavatrici, ma anche i sistemi di riscaldamento stanno diventando sempre più modellabili e "simpatici" grazie all'inserimento a basso costo di iniezioni di tecnologia digitale nei propri abitudinari standard qualitativi. Ecco: facciamoci un giro. Ed è un giro indispensabile quanto appropriato. Perché questo 2011 si appresta ad essere ricordato come l'**anno zero degli elettrodomestici**.

Niente paura: è tempo di switch off

Segnatevi la data sul calendario: dal **18 novembre** il nostro televisore non sarà più lo stesso. In quella data, infatti, contemporaneamente in tutti i comuni nei quali il nostro mensile è distribuito, verrà tirato giù l'interruttore della televisione analogica. Prima di tutto, capiamoci: **cos'è lo switch off?** La traduzione letterale dall'inglese è "spegnimento", ovvero: disconnessione. Cioè: la tv così come la conosciamo adesso, con le sue poche decine di canali analogici (RAI, Mediaset, LA7 più alcune locali) intervalati da alcuni canali di nebbia, non ci sarà più, soppiantata dalla **tecnologia digitale di trasmissione**. Nella pratica, cosa succederà? Per gli abitudinari dei soli canali generalisti, non granché: basterà imparare a premere un tasto piuttosto che un altro, e la fruizione televisiva rimarrà la stessa. Quindi, niente paura. Per chi, invece, si vorrà dilettare con l'incanto potenziale del digitale, lo switch off significherà *aumento pluralista dei canali disponibili con conseguente nascita e diffusione di molteplici canali tematici, miglioramento della visione e dell'audio e on-demand*, ovvero accesso a contenuti interattivi. La domanda sorge spontanea: **cosa dovremo fare?** Non tanto: basta o aver comperato un televisore negli ultimi anni dotato di un ricevitore integrato, oppure acquistare un **decoder** da connettere al nostro vecchio televisore. Dopo essersi preparati ed aver fatto l'eventuale acquisto necessario basterà prendere dimestichezza



con il telecomando o del tv o del decoder, e il gioco sarà fatto: un semplice menù metterà a disposizione tutta la TV emessa, con una dovizia e una ricchezza di informazione sui programmi on-air (la EPG, di dotazione praticamente in tutti i decoder) di cui ci innamoreremo, vedrete, molto velocemente... La dimestichezza con il telecomando è una capacità che dovremo imparare a implementare, visto che questo 2011 sarà ricordato anche per la diffusione delle **Smart TV**, cioè di quei televisori capaci di connettersi ad internet. In pratica, in un unico oggetto (di una qualità supersonica rispetto ai normali schermi per computer) abbiamo la televisione e la rete, con un'enorme potenzialità mediale estremamente disponibile in punta di dita comodamente seduti sul divano. Una meraviglia. Tra l'altro, a costi ragionevoli. Eh sì, siamo davvero nell'anno zero della televisione...

Non solo TV: come scegliere un elettrodomestico nel terzo millennio

Questo "anno zero", comunque, non è solo una questione di sola televisione. Anche gli elettrodomestici più "classici" stanno partecipando alla rivoluzione. Prendiamo le **lavatrici** o, anche, le **lavastoviglie**. Per queste due tipologie di oggettini la parola d'ordine sta sempre più diventando: **ecosostenibilità**. Il cambiamento più interessante intervenuto negli ultimi tempi è **il doppio circuito di alimentazione**, ovvero la possibilità di connetterle a due ingressi d'acqua, uno per la fredda (direttamente dall'impianto derivato dall'acquedotto), uno per la calda (eventualmente, scaldata a gas o, meglio ancora, da un bel solare termico), in modo da abbattere i consu-

segue a pagina 14



Un bell'attacco d'arte in centro a Montecatini

"ARtKapelli", dove i capelli diventano arte

A Montecatini c'è chi fa arte attraverso la parte più "estetica" del nostro corpo: i capelli. Ecco ArtKapelli, un vero e proprio punto di riferimento very cool, molto innovativo e davvero inebriante per chi provi una forte voglia del meglio per la propria immagine. A fondarlo, Daniele Valiani, in solida continuità con la sua precedente esperienza nel negozio di Via Cavour, sempre a Montecatini. L'apertura di questo nuovo luogo del bello impreziosisce di estro ed eleganza quello che si appresta a diventare il cuore pulsante del commercio e della vita della nostra città: piazza Rossi, nel bel mezzo del nuovo Kursaal. Un negozio che si avvale della collaborazione di Daniela Simi, estetista Matis®, e delle tre parrucchiere Cinzia, Betty e Sara. ArtKapelli: dove i capelli diventano arte.



ArtKapelli
Piazza Aldo Rossi, 25
(interno Kursaal)
Montecatini Terme (PT)
telefono 0572.78932
www.artkapelli.it



mi di energia. Per non parlare, poi, del simbolo stesso della modernità novecentesca: il **frigorifero**. Ebbene, dentro a questi cubi di Polo Nord domestici stanno prendendo sempre più campo tecnologie di **Dual No-Frost**. Ora: il no-frost di per sé è un sistema che, lo dice la parola stessa, evita la formazione di ghiaccio o brina. Il dual no-frost collima questo tipo di sistema con una ventilazione forzata all'interno del frigorifero, il che consegue una temperatura omogenea tra i vari scaffali e un livello di umidità ideale. A questo uovo di Colombo si aggiungono, poi, in numerosissimi modelli in commercio anche display di controllo e di programmazione delle caratteristiche di raffreddamento. Per tutti questi "vecchi" elettrodomestici (lavatrici, lavastoviglie, frigoriferi, ma anche congelatori, forni,...) comunque, la vera rivoluzione sta nelle **etichette**. Oramai le caratteristiche energetiche di ogni oggetto che colleghiamo al nostro impianto elettrico sono diventate **basilari** sia per le nostre scelte, sia per il futuro sostenibile del Pianeta. Ed ecco, anche qui, la rivoluzione. Per gli elettrodomestici di oggi, infatti, le classi energetiche anche solo di tre o quattro anni fa non bastano più. Così, dopo la A (classe re-

gina del risparmio fino a poco, pochissimo tempo fa) sono velocemente arrivate la A+, la A++ e, negli ultimi mesi, la A+++.

Con questo fiorire di segni d'addizione è stato deciso da alcuni di indicare la classe energetica con dizioni tipo A-20, oppure A-40, ovvero: classe A-20% di consumo, oppure classe

A-40%. Non è una cosa da poco: confrontando, infatti, il consumo medio annuo di un elettrodomestico in classe A-20 con uno di classe A (ed anche questo è un parametro da poco introdotto sulle etichette) si arrivano a risparmiare anche più di 120 kWh in 365 giorni. Che dire: wow...

Arriva il freddo, stop al gasolio (e all'elettricità)

Per finire il nostro viaggio negli elettrodomestici di oggi, non potevamo dimenticarci del fatto che cominci a far **freddo sul serio**. Visto che di elettrodomestici stiamo parlando, non dilunghiamoci su nuovi impianti di geotermico domestico, o di solare termico: lo faremo un'altra volta, e lo abbiamo già fatto tante volte nella nostra rubrica "Di Sole ce n'è uno solo". Parliamo, qui, del riscaldamento conseguito con l'elettricità. Primo assioma: **non conviene mai**. Le stufe elettriche sono sempre molto, ma molto più dispendiose nell'esercizio rispetto a qualsiasi altra soluzione. Spesso, però,

diventano utili e duttili per ambienti piccoli in occasioni speciali. Per questi casi, anche se non economicamente conveniente, una stufetta elettrica rappresenta i vantaggi di **velocità** e di **disponibilità al movimento** che altri sistemi non hanno. Ebbene, vediamo di cosa stiamo parlando. Per scaldarsi attaccando un oggetto alla presa di corrente potremmo scegliere una *stufa alogena*. Il funzionamento è elementare: si basa sull'accensione di una lampada, appunto, alogena che, di per sé, scalda molto nelle proprie immediate vicinanze. Il consumo è un poco inferiore rispetto alle altre, ma il raggio d'azione è davvero scarso. Altrimenti, potremmo scegliere una stufetta elettrica a *radiazione ad olio*, che cioè scalda elettricamente un olio che poi mantiene il caldo nell'oggetto (spesso,



assomigliano a termosifoni semoventi): buona in durata, ma lenta nello spunto. Infine, si potrebbe scegliere un *condizionatore*. Oramai, infatti, tutti questi oggetti che attacchiamo ai nostri muri per rinfrescarci d'estate fanno anche da *pompe di calore*, ovvero utilizzano il processo inverso per riscaldare d'inverno. I costi di quest'ultimi sono scesi, ma non è sceso l'onorario del tecnico per l'installazione, che a volte raggiunge il prezzo dell'elettrodomestico stesso...





OSTERIA



IL FORNELLO

DA GABRIELE

*... Ove mangiare è un piacere,
cucinare è un'arte.*

Immerso tra filari di vite della meravigliosa
campagna Toscana, questo splendido complesso
rustico vi attende per farvi gustare ghiotti piatti
tradizionali e cucina stagionale:

*Pasta fresca fatta in casa
Funghi porcini
Tartufo bianco di san miniato
Pesce fresco*

Inoltre le ricette innovative dello Chef Gabriele.

**SI ORGANIZZANO CENE NATALIZIE CON
MENÙ PERSONALIZZATO DI CARNE E PESCE**



tempo di lettura:
1 minuto

La preparazione Pre-Sciistica

a cura di David Mariani

Continuiamo anche questo mese ad avvalerci della consulenza, preziosa ed encomiabile, del nostro personal trainer di fiducia, David Mariani, il quale si sintonizza splendidamente con il nostro speciale neve (da pagina 18) dandoci qualche bella dritta sulla preparazione pre-sci. La parola a David!

La preparazione specifica per affrontare la stagione sciistica è raccomandabile sia per motivi di prevenzione infortuni sia per una migliore performance sulle piste.

I muscoli interessati al gesto specifico sono gli arti inferiori, con particolare attenzione al quadricipite e agli adduttori, i glutei e tutti i muscoli della parte mediana del corpo che fungono da stabilizzatori (addominali, obliqui, lombari...). La muscolatura della parte superiore svolge un ruolo assai meno importante ma è pur sempre partecipe allo sforzo soprattutto negli slalom.

Dal punto di vista metabolico lo sci alpino appartiene agli sport anaerobici dove la componente forza diventa fattore determinante, insieme ad una buona elasticità e reattività muscolare.



La preparazione dovrà quindi contenere sia esercizi per la forza con sovraccarichi, come pressa, mezzi squat, affondi e leg curl, ma anche esercizi di forza dinamica come balzi e a fine seduta esercizi di stretching per tutti i muscoli direttamente interessati allo sforzo.

Gli esercizi per il potenziamento dei muscoli stabilizzatori possono essere eseguiti anche a corpo libero ed è sufficiente un esercizio di 3 serie da 15 in ripetizione per ogni gruppo muscolare.



La progressività del lavoro ed un buon riscaldamento iniziale sono componente indispensabile per una buona riuscita della preparazione pre-sciistica, si consiglia di fare ad inizio seduta 12-15 minuti di corsa o cyclette o step per preparare tendini e muscoli allo sforzo ed effettuare sempre la prima serie di ogni esercizio con carico ridotto al 50% del massimale per poi raggiungere nelle 2 o 3 serie successive il 70-80 e 90%. Gli eventuali esercizi per la parte superiore possono essere limitati a 2 serie da 10 ripetizioni per ogni grande gruppo muscolare. Il tempo ottimale di una seduta dovrebbe oscillare tra 70 e 90 minuti.

David Mariani
Personal Trainer



Prossima Apertura

Piscine, SPA e Fitness



Mariani
Wellness Resort

E' iniziata
la prevendita!

Tel. 0572-951516
Via Tagliamento
Pieve a Nievole



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

L'aria frizzante sulla pelle Giuliano "Razzo" Razzoli ci racconta, sorridendo, il suo perché

Parlare con Giuliano "Razzo" Razzoli di montagna è come parlare di mare con il capitano Achab: ti ci fa sentire dentro. Un amore sano per la neve, e per il proprio corpo, si sprigiona in tutte le parole che dice nella musica del suo meraviglioso accento emiliano. Ma, vien da chiederglielo: "Giuliano, **perché lo sci?** Cioè: è uno sport un po' crudele, non credi? **Ogni singolo istante può essere decisivo**". "Hai ragione: la prestazione dura pochi secondi e le variabili sono tantissime. In più è uno sport individuale, il che complica ed esalta le cose: quando qualcosa va storto, non hai nessun compagno di squadra con il quale condividere le colpe; ma quando vinci, il merito è tutto tuo. E poi io sulla montagna ci sono nato: come potrei non amarla come un pazzo?". "Ho dovuto disturbarti alle otto e mezzo di sera per parlare con te visto che ti sei allenato tutto il giorno, quindi direi che sei un esperto di **preparazione...** Dimmi: **quanta ne serve?**". "Ne serve tanta, tantissima. Anche se lo sci è uno sport che ti deve venire da dentro: una forte carica individuale, la propensione alla competizione e l'attitudine alla concentrazione sono fondamentali". "Siamo a novembre, comincia la stagione e sulle piste arriveranno un sacco di appassionati che magari son fermi da un po': che **consiglio gli dai?**". "Di stare attenti: con un poco di giusta preparazione fisica ci si fa meno male... E poi di non andare subito a tutta velocità. Meglio misurarsi e poi, magari, tentare". "Ma **perché sciare piace così tanto a tanti?**". "Perché è uno sport che ti porta un benessere fisico e mentale affascinante. Ti fionda nella Natura più bella, ti porta in posti incredibili, e poi, quella frizzante sensazione d'aria bella sulla pelle mentre scendi, le emozioni che quell'aria sa darti, beh: sono loro la spiegazione". "Ora facciamo un salto in cucina, anzi, **in cantina**". "Volentieri". "Sì, lo so che ne sei un appassionato...". "Ho una gran bella collezione..." (Per godersi appieno questa parte di intervista, immaginatelo sorridere col suo bell'accento in ogni consonante, perché è esattamente quello che il "Razzo" fa...). "Ecco, e allora: con che **vino la accompagniamo la prepa-**



Foto Alle



razione?". "Beh, con un bel rosso corposo. Senza abusarne mai, però, è quello il trucco: un bicchiere di roba buona non fa mai male...". "E per **festeggiare una medaglia d'Oro?**". (Qui il gioco d'immaginazione vien davvero bene...) "E beh, per quella si sgarra un po', bisogna fare bisboccia. E quindi non ci si fa mancar nulla: un bianco fermo ed elegante per l'antipasto e per il primo, poi un bel rosso corposo per il secondo, infine uno spumantino giusto sul dolce...". Giusto, Giuliano: quando una se la merita, un po' di bisboccia non fa mai male...

Un ragazzo d'Oro sugli sci Giuliano Razzoli: storia di una conquista impossibile

Giuliano Razzoli è il vincitore della medaglia d'Oro nello slalom speciale, conquistata all'olimpiade invernale di Vancouver 2010. Quello è stato l'acuto di una carriera da bravo ragazzo, con 2 vittorie e 4 podi in Coppa del Mondo. Un acuto indimenticabile, **quell'Oro del 2010**, unica medaglia gialla di tutta la delegazione azzurra, conquistato con una **prestazione-capolavoro**: una prima manche perfetta, ed una seconda controllata da campione, con le quali Giuliano rifila i 16 centesimi di secondo più importanti della sua vita al croato Kostelic, secondo.

L'acuto di una carriera che, se non era Giuliano "Razzo" Razzoli, non era neanche cominciata: nel 2000, infatti, un Giuliano neanche sedicenne litiga con la sua schiena, con dolori fortissimi che lo costringono, a scuola, a seguire le lezioni in ginocchio o in piedi appoggiato al muro. È l'inizio di un complicato calvario, che il Razzo adolescente affronta fino ad incontrare la dottoressa Sara Soverini. La professionalità della dottoressa e la caparbia del Razzo lo fanno tornare, nel 2002, sulle piste, subito secondo e poi primo nelle due competizioni affrontate nel circuito regionale. Ecco, il Razzo: quell'acuto otto anni dopo se lo è proprio meritato... Per non parlare del prossimo!

CIONI SPORT

Abbigliamento e attrezzature sportive dal 1979

DA IERI A OGGI TUTTO PER LO SCI



**è anche laboratorio specializzato
nella rettifica di sci e scarponi**

OFFERTE NEVE BAMBINO:

**Sci bambino
+ attacco
€ 159,00**

**Sci + attacco
+ scarponi
+ bastoncini
€ 275,00**



phenix

COLMAR

SPYDER

WEST SCOUT

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

MONTECATINI TERME (Pistoia)
corso Roma, 98
tel. 0572.71875
fax 0572.71875

PISTOIA
via Sestini, 34
tel. 0573.450801
fax 0573.450801



tempo di lettura:
 2 minuti e 10 secondi

Comprensorio sciistico Doganaccia di Cutigliano

Sci, relax, natura e tanto divertimento



La **Doganaccia**, località della Montagna Pistoiese, nel comune di **Cutigliano**, si trova a **1547 metri sopra il livello del mare**. Nella stagione invernale diviene una famosa **meta sciistica tra le più attrezzate e apprezzate** del centro Italia, raggiunta ogni

anno dagli appassionati degli sport invernali. La stazione sciistica, di medie dimensioni, soddisfa le esigenze sia dello sciatore esperto che del principiante con **dodici chilometri di piste** da discesa che si snodano lungo un carosello diversificato. E' accessibile comodamente dal paese di Cutigliano grazie alla funivia. All'arrivo si trova il Campo Scuola e **uno degli skilift** che serve anche la **pista Tre, la Due** e la **Chierroni**. Lo skilift del **Faggio di Maria**, invece, serve la seconda parte della pista omonima e la seconda parte della Direttissima. L'intero comprensorio sciistico è

servito anche da un moderno **sistema di innevamento artificiale** che consente lo svolgersi regolare della stagione sciistica e la possibilità di praticare le piste anche in caso di scarso innevamento naturale. Molto interessanti anche gli **itinerari sci alpinistici** che collegano **la Croce Arcana al Monte Cornaccio** (Corno alle Scale - Rifugio Duca degli Abruzzi - Lago Scaffaiolo). Divertente la **pista di Snow-Tubing** che si sviluppa a fianco del Campo Scuola servita da un tapis roulant che favorisce la risalita con i gommoni. Un tratto del Campo Scuola, sempre servito dal tapis roulant, è **adibito ai più piccini** e per gli amanti del **freestyle** la zona offre splendidi percorsi naturali su tracciati fuoripista.

I numeri della Doganaccia di Cutigliano

Impianti: 1 funivia, 2 skilift, 1 tapis roulant

Piste: 3 azzurre, 5 rosse, 3 nere, 1 pista snow tubing, 2 piste da fondo, itinerari sci alpinistici, 1 scuola di sci, 3 rifugi

7° Natalaslow – Sapori e Mestieri dell'Avvento a Cutigliano

Per vivere la vera atmosfera del Natale

Dall'08 all'11 dicembre 2011, torna l'appuntamento con l'atmosfera natalizia nel centro storico di Cutigliano con la settima edizione di **Nataleslow**. Tutti sono invitati a visitare il borgo, le sue strade, le sue piazze e le sue bellezze storico-artistiche, passeggiando tra "casette" di legno, attraverso **bancarelle di artigiani, degustazioni di prodotti tipici** e dimostrazioni di **antichi mestieri**. Un'occasione unica per gustare la qualità dell'accoglienza, la genuinità dei prodotti e il rispetto delle tradizioni che caratterizzano questo antico e suggestivo borgo della montagna pistoiese.

Un'opera d'arte degna della più grande operista

Villa Patrizia un albergo lungo 4 generazioni

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



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

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

PROMOZIONE AUTUNNO/INVERNO 2011

Valida fino al 23/12/2011

Le tariffe sono con sistemazione in camera doppia. Trattamento di solo pernottamento e prima colazione, B&B

Una notte	€ 33,00 a persona	€ 66,00 a camera
Due notti	€ 62,00 a persona	€ 124,00 a camera
Tre notti	€ 87,00 a persona	€ 174,00 a camera
Quattro notti	€ 108,00 a persona	€ 216,00 a camera
Cinque notti	€ 108,00 a persona	€ 216,00 a camera
1 notte in regalo su 5 (paghi 4 notti + 1 in regalo)		

Convenzioni con ristoranti e pizzerie locali per cena

PROMOZIONE PIANO FAMIGLIA

Bambini e Ragazzi da 0 a 14 anni gratuiti - Terzo e Quarto letto

E chi, alla prenotazione, comunica il codice "D235" avrà un ulteriore sconto del 10%.

Hotel Villa Patrizia viale Europa, 9 CUTIGLIANO
 telefono 0573.68024 fax 0573.688984

www.hotelvillapatrizia.it e-mail: giulianotonarelli@libero.it

Vieni a sciare sulla Montagna Pistoiese!

Scopri le nostre offerte speciali..

Foto di Grazzini Paolo



Consorzio
Turistico APM
Abetone Montagna
Pistoiese



CONFCOMMERIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PROVINCIA DI PISTOIA



Camera di Commercio
Pistoia

Camera di Commercio,
Industria, Artigianato
e Agricoltura della
Provincia di Pistoia

www.abetoneapm.it

Infoline: 0573991502 - 3316350119
info@abetoneapm.it

speciale neve

sport, benessere
e cultura



tempo di lettura:
2 minuti

Abetone, Doganaccia Cimone, e Corno alle Scale.

Le quattro località sciistiche
del nostro Appennino



L'**Abetone** è una delle più importanti fra le stazioni sciistiche Appenniniche.

Si avvale di oltre 50 chilometri di piste distribuite su quattro splendide vallate: la valle dello Sestaione, la valle della Lima, la valle dello Scoltenna e la Val di Luce, collegate tra loro con piste

innevate anche artificialmente e con impianti di risalita che partono dai 1200 metri per raggiungere i 1950 metri di quota. Si può praticare anche lo sci di fondo su due piste ad anello per un totale di 15 chilometri.

La felice collocazione di tutti gli impianti e piste perfettamente collegati, consentono anche ai residenti delle località poste agli



estremi del comprensorio di accedere con gli sci in ogni zona, evitando l'uso di mezzi automobilistici. Nel versante opposto dell'Appennino sopra il Comune di Cutigliano c'è la **Doganaccia** (Vedi pag. 20).

Il **Cimone** occupa un posto di primo piano tra le stazioni invernali e può vantare un'offerta turistica veramente "D.O.C."

Piste corte e lunghe, "Nere" e "Blu", sempre perfettamente curate e dotate in gran parte di un efficace sistema di produzione neve; impianti veloci e sicuri, con accesso "a mani libere"; fuoripista e pendii per lo sci estremo; a un'ora da Modena o dall'Autosole l'agonista e il principiante possono trovare ogni risposta alle loro esigenze. Situata sui crinali dell'Appennino Bolognese, la stazione del **Corno alle Scale** si trova a metà strada fra Bologna e Firenze ed è classificata come zona di preparco all'interno di un parco naturale regionale.

Le caratteristiche delle piste hanno consentito al comprensorio di ospitare manifestazioni agonistiche a livello internazionale e ad Alberto Tomba, di casa in queste piste di raggiungere una preparazione ottimale per la conquista degli ori mondiali. In quota la pratica dello snowboard è sempre più diffusa; non manca poi la possibilità di divertirsi con emozionanti fuoripista, come di immergersi in un ambiente particolarmente suggestivo lungo gli anelli di fondo che si spingono anche nel cuore del Parco Naturale.



Dott.ssa Chiara Torrigiani e Guido Barlocco

RISTORANTE BLUES

Menu turistico pranzo o cena
a 15,00 euro

PRIMO

Pasta al Sugo
Minestrone di verdure
Pomodoro e Basilico
Aglio e Olio
Arrabbiata

SECONDO

Grigliata Carne Mista
Spiedini di Carne

VINO

1/4 litro Chianti Montalbano

ACQUA

1 Litro Naturale o Gassata



RISTORANTE BLUES

Interno hotel lombardia

Viale Manzoni, 9 MONTECATINI TERME (Pistoia)

telefono e fax 0572.767658

e-mail: info@hotellombardiamontecatini.it

Inoltre, Pranzo e Cena alla Carta
Collegamento Internet **WI-FI** Gratuito
Venerdì, Sabato e Domenica PIANO BAR

1100 KM DI PISTE...

nel fascino di una
natura incontaminata



Foto archivio Val di Fassa: Ralf Brunel

un elegante HOTEL, 3 STELLE
SUPERIOR, un centro benessere,
un sogno da poter vivere.

Foto archivio Val di Fassa: Ralf Brunel



Relais Hotel
DES ALPES

www.hdesalpes.it

Relais Hotel Des Alpes - fam. Brunel Gianfranco e Paola - Via Palua, 4 - 38030 Soraga (TN)
Tel. +39 0462 768164 Fax +39 0462 768369

5-13 novembre

Artusi Week

Dove: Firenze

Quando: 5-13 novembre 2011

Per info: www.studiomami.com
Tel. 055.6587304

Ideata come epilogo delle celebrazioni per il Centenario della morte di Pellegrino Artusi, l'intera settimana sarà dedicata a ricordarne la sua figura, la sua opera e la sua eredità. Contribuiranno ad arricchire il programma enti ed istituzioni cittadine, nonché gli operatori economici che omaggeranno la figura di Pellegrino Artusi organizzando iniziative enogastronomiche di alto rilievo a lui dedicate.

5-12 e 19 novembre

**Aperitivo Mediceo.
Assaggi di Toscana**

Dove: Seravezza (LU) – Scuderie Granducali del Palazzo Mediceo

Quando: 5, 12 e 19 novembre 2011, ore 17.30

Per info: www.terremedicee.it Tel. 0584.757443, per adesioni e informazioni

Incontri che seguono la formula già collaudata dell'incontro del pubblico con un grande chef che racconta un piatto tipico e particolare della nostra regione, rispondendo alle domande degli ospiti. Al termine si passa ai fatti con una degustazione gratuita fino ad esaurimento scorte. In più in questa nuova edizione è prevista una partecipazione dei bambini con l'iniziativa "Nell'orto con Arcimboldo", in cui dopo una prima introduzione sull'opera di Arcimboldo e sull'importanza della buona e sana alimentazione si cimenteranno con la riproduzione

delle opere del maestro, utilizzando proprio i prodotti naturali.

6 novembre

Festa della Castagna e del Vino Novello

Dove: Rocca di Montemurlo (PO) **Quando:** 6 novembre 2011
Per info: www.associazioni.prato.it/vabmontemurlo Tel. 0574.682736 – 339.4090549

Stand gastronomici con frugiate, castagnaccio, vino nuovo e tutti i prodotti tipici derivanti dalla castagna. Piazza del Castello sarà arricchita da bancarelle di anti-quariato e di oggettistica.

Fagiolata sotto Casa

Dove: Filattiera (MS) **Quando:** 6 novembre 2011
Per info: www.prolocofilattiera.it
prolocofilattiera@live.it

Ghiribizzo. Lo strano quotidiano

Idee bizzarre per regali molto curiosi

Ghiribizzo è la meta ideale per tutti coloro che amano le cose semplici, quotidiane ma con un pizzico di pazzia. Un microcosmo di idee bizzarre per infondere un tocco di originalità e calore ai gesti di tutti i giorni. Monica Giaccai raccoglie e crea gli oggetti più originali per arricchire, con semplicità e buon gusto, ogni momento della vostra vita. Se avete voglia di lasciarvi andare a magiche atmosfere, se volete liberare i vostri pensieri...allora lasciatevi catapultare nel fantastico mondo di Ghiribizzo.



ghiribizzo
LO STRANO, QUOTIDIANO.
www.ghiribizzo.com

di Monica Giaccai via Aldo Moro, 1
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.772033

Tel. 333.6180516 – 331.6238118
Nella splendida cornice del centro storico di Filattiera si svolge la ormai tradizionale “Fagiolata sotto casa”. La piazza attrezzata anche in caso di maltempo ospiterà i commensali dove all’ora di pranzo verrà servito un menù fisso a base del prelibato legume per passare una giornata all’insegna della buona cucina e della compagnia.

8-11 novembre

Sagra degli Antichi Sapori di Toscana

Dove: Lastra a Signa (FI)

Quando: 8-11 novembre 2011

Per info: Tel. 055.8725770

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.

10-13 novembre

Dynamic Events Test Show

Dove: Firenze, Siena, Lucca

Quando: 10-13 novembre 2011

Per info: www.dynamicevents.it
info@dynamicevents.it

Per la prima volta ben dieci società consentiranno di testare sul campo i propri servizi, sperimentando direttamente il vasto ed eterogeneo range di soluzioni uniche, affidabili e professionali per eventi “dinamici”, ossia a contatto con la natura, col patrimonio culturale e paesaggistico, durante le quali il territorio toscano sarà presentato e promosso da un punto di vista meno consueto: tour in Ferrari, incentive in

quad, tour in Vespa e auto d’epoca, gare in dragon boat e kayak, regate veliche, visite culturali guidate in luoghi chiusi al pubblico, eventi sulla neve, tendostrutture, truck hospitality per road show e illuminazioni speciali.

10-27 novembre

Novembre Fest

Dove: Ospedaletto (PI)

Area Expo

Quando: 10-27 novembre 2011, tutti i GIOVEDÌ, VENERDÌ, SABATO E DOMENICA

Per info: www.novemberfestpisa.com
info@novemberfestpisa.com
Tel. 050.777176

Oltre all’atmosfera coinvolgente ed entusiasmante tutta bavarese creata dall’allestimento del padiglione e dalla musica di orchestre tipiche tedesche, i visitatori troveranno stinco di maiale, salsicce di Norimberga, affettati e formaggi bavaresi, strudel, il famoso e ricercato Brezel gigante (pane bavarese) e cosa più importante la stessa birra erogata nei padiglioni del famoso Oktoberfest di Monaco.

11-13 novembre

Festa di San Martino e Corsa dei Carretti

Dove: Sinalunga (SI)

Quando: 11-13 novembre 2011

Per info: www.prolocosinalunga.it
info@prolocosinalunga.it
Tel. 0577.636045

La festa di San Martino è aspettata da tutti i sinalunghesi con grande trepidazione per lo svolgimento della “Corsa dei Carretti”. Ogni rione ha a disposizione 4 carretti più uno di riserva.

Tra il sabato e la domenica mattina si creano le griglie di partenza, e la domenica pomeriggio si entra nel vivo della gara, fino alla finale che premia il carretto (anche privo di equipaggio) che per primo raggiunge il traguardo

AGRIeTOUR 2011

Dove: Arezzo - Arezzo Fiere e Congressi **Quando:** 11-13 novembre 2011

Per info: www.agrietour.com
info@agrietour.it Tel. 0575.9361
Unico evento in Italia interamente dedicato all’agriturismo e al suo stile di vita, presenta agli addetti ai lavori e agli appassionati novità, informazioni, formazione, confronto e aggiornamento di alto profilo tecnico. La manifestazione è anche Festival Enogastronomico, Concorso gastronomico, Festival della Cucina Contadina. Grande attenzione, inoltre, per i più piccoli con Agrietour Bambini per conoscere, giocando, il mondo delle fattorie italiane.

Autumnia 2011

Dove: Figline Valdarno (FI)

Quando: 11-13 novembre 2011

Per info: www.autumnia.it info@autumnia.it
Tel. 055.91251

Evento dedicato all’agricoltura, all’ambiente e all’alimentazione. Stand enogastronomici incentrati sulle aziende del territorio e sui prodotti tipici sia delle terre di Toscana che di altre regioni, esposizione zootecnica delle razze bovine, ovine, suine ed avicole allevate nel territorio, area gioco per bambini e spazi espositivi riservati a tutti gli Enti, Corpi e Istituzioni che operano nel mondo dell’ambiente sotto vari profili.

Ma Autumnia significa anche riflessione e programmazione sui temi relativi all’agricoltura, all’ambiente e all’alimentazione con una serie di convegni organizzati nell’ottocentesco Teatro Garibaldi.

Mostra Mercato dell’Olio di Oliva

Dove: Calenzano (FI)

Quando: 11-13 novembre 2011

Per info: www.comune.calenzano.fi.it
Tel. 055.8833262

Percorso culturale ed enogastronomico durante il quale viene presentato l’olio “novo” franto nei di-

versi frantosi che ancora oggi sono presenti a Calenzano. In questa occasione vengono organizzate anche esposizioni di antichi macchinari, corsi per assaggiatori d'olio, visite guidate alle ville-fattorie ed ai frantoi.

11-13 e 18-20 novembre

Sagra del Cinghiale

Dove: Chianni (PI)

Quando: 11-13 novembre e 18-20 novembre 2011

Per info: www.sagradelcinghiale-chianni.it info@sagradelcinghialechianni.it

Tel. 0587.647282

Una sagra storica, creata dall'amore per il proprio territorio, che permette di gustare prodotti agricoli e di cacciagione. Una festa legata alla caccia e all'agricoltura per la valorizzazione dei prodotti locali e soprattutto per gustarsi il cinghiale in tutte le salse....ebbene si perchè le donne di paese ormai veramente molto esperte nella preparazione del cinghiale lo propongono in salsa, con polenta e funghi, con o senza olive, arrosto e in umido.

12-13 novembre

Fiori d'Arancio 2011

Dove: Livorno

Pala Livorno (Ex PalaAlgida)

Quando: 12-13 novembre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 32

XXXI Festa dei Bringoli e di San Martino

Dove: Anghiari (AR)

Quando: 12-13 novembre 2011

Per info: Vedi spazio a pag.71

Auto Toscana Collection

Dove: Pescia (PT)

Mercato dei Fiori - Comicent

Quando: 12-13 novembre 2011

Per info: Vedi Spazio pag. 29

Raduno Terra di Mugello

Dove: Ritrovo c/o parcheggio ristorante "Il Ronco", uscita autostradale Roncobilaccio

Quando: 12-13 novembre 2011

Per info: www.fiatcoupepassion.it info@fiatcoupepassion.it

Tel. 328.9668653

Eventi votati al divertimento e alla condivisione di esperienze legate al mondo dei motori e alle avventure gastronomiche e culturali gastronomico e culturale. Conoscere gente nuova, scoprire luoghi e realtà affascinanti insieme agli amici di sempre o appena acquisiti è prerogativa del Fiat-CoupèPassion, regalandovi momenti indimenticabili

Sagra del Tartufo

Dove: Scarperia (FI)

Circolo MCL

Quando: 12-13 novembre 2011

Per info: www.prolocoscarperia.it Tel. 055.8468120

Alla sagra sarà possibile degustare carni accompagnate dal tartufo, primi piatti al tartufo e tortelli. Inoltre balli, musica e intrattenimento

Salunta e Sapori d'Autunno

Dove: Fiesole (FI)

Loc. Compiobbi

Quando: 12-13 novembre 2011

Per info: www.prolocofiesole.it

Tel. 055.5961311

Mostra e degustazione dell'olio nuovo delle colline fiesolane, bruciate, fettunta e "vin novo", sapori d'autunno, di vino e della Toscana in generale. Ma anche trippa, lampredotto e bomboloni, sapori di cioccolato e poi i colori d'autunno con i mercatini di beneficenza.

Fiera di San Martino

Dove: Pietrasanta (LU)

Centro Storico

Quando: 12-13 novembre 2011

Per info: www.comune.pietrasanta.lu.it Tel. 0584.795234

Un appuntamento da non perdere con il mercato dei sapori, delle tradizioni locali e nazionali. Con il centro storico di Pietrasanta a fare da cornice agli espositori presenti con i migliori prodotti alimentari artigianali. Menu speciali nei ristoranti del centro.

Festa dell'Olio

Dove: Batignano (GR)

Quando: 12-13 novembre 2011

Per info: info@festadelloliobatignano.it Tel. 331.3341108

Degustazione olio nuovo, vini, salumi e prodotti tipici per le vie del paese. Premiazione del miglior olio nuovo 2011.

Stand gastronomici con bruschetteria, friggitoria, porchetta, salumi e formaggi, crogetti e bomboloni, dolci, caldarroste, olive farcite. Esposizione prodotti artigianali e artistici nelle cantine e per le vie del paese. Mostre fotografiche, di pittura e tanto altro. Possibilità di visita al "frantoio-museo" e musica itinerante

tipolito

VANNINI

dal 1814 le arti nella stampa

Edizioni Vannini

Buggiano (PT) • Via Raffaello, 6
Tel. 0572 32051 • Fax 0572 33636
info@tipolitovannini.it • www.tipolitovannini.it

12-13, 19-20 novembre

Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi

Dove: San Giovanni d'Asso (SI)

Quando: 12-13 e 19-20 novembre 2011

Per info: www.comune.sangiovanidasso.si.it

www.museodeltartufo.it

Due week-end all'insegna del gusto e dei piatti tipici del territorio esaltati dal sapore del tartufo bianco che turisti e appassionati potranno degustare nei ristoranti del territorio.

Sabato 12 e 19 novembre, ricerca guidata del tartufo nell'area del Mabbione, per vivere l'emozione di cercare i tartufi con le proprie mani.

A far da cornice alla manifestazione l'apertura lungo le vie del borgo del Mercato dedicato al Tartufo Bianco di stand di prodotti tipici fino ad esposizioni d'arte.

**12-13, 19-20
e 26-27 novembre**

41a Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato

Dove: San Miniato (PI)

Quando: 12-13 novembre, 19-20 novembre, 26-27 novembre 2011

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

Torna uno degli appuntamenti più attesi della stagione: per l'occasione la città si trasforma in un grande laboratorio del gusto a cielo aperto, dove oltre alla mostra mercato in piazza del Duomo, ai piedi della Rocca, le altre piazze del centro offrono le specialità e i sapori tipici delle Colline Samminiatesi e delle altre Città del Gusto italiane.

13 novembre

Giropranzando

Dove: Pontedera (PI)

Quando: 13 novembre 2011

Per info: ufficioturistico@comune.pontedera.pi.it Tel. 0587.53354
Pranzo itinerante con tappe nei migliori ristoranti di Pontedera. Ogni ristorante accoglierà i commensali con un evento collaterale: esposizione di vespe storiche, di foto aeree, di pittura.

Festa della Castagna

Dove: Fosciandora (LU)

Loc. Lupinaia

Quando: 13 novembre 2011

Per info: Tel. 0583.66204

Dalle ore 12.00 a Lupinaia per le vie del borgo si pranza con pasta alle castagne, affettati, formaggi, pane casereccio nel rispetto della tradizione locale. Punti ristoro con necci, castagnaccio, frittele, mondine, neccioloni, dolci e altri prodotti tipici. Bancarelle e stand con artigianato e prodotti locali (farina di castagne, castagne secche ecc). Rappresentazione di mestieri del passato ed esposizione di vecchi attrezzi da lavoro.

L'Angolo del Benessere

Per conquistare, proteggere e conservare la tua salute

L'erboristeria "L'angolo del Benessere" nel centro di Altopascio, in Via Cavour propone prodotti naturali per il benessere e la salute, articoli di cosmetica e tante idee per regali sicuramente graditi e di qualità. Il tutto abbinato alla competenza e alla professionalità della titolare, Francesca Matteoni, Dottore Farmacista, esperta e sempre presente per consigliare ed aiutare la clientela nella ricerca dei prodotti più idonei e adatti alle diverse situazioni.

SPECIALE NATALE 2011

Prenota da noi i tuoi regali entro l'8 dicembre e ritirali quando vuoi.

Avrai ampia scelta di prodotti cosmetici e oggettistica delle migliori marche, con confezioni regalo originali in omaggio. Inoltre, **OGNI 40 EURO** di spesa riceverai un **BUONO SCONTO DI € 2,50** da spendere per i tuoi acquisti nel mese di gennaio.

Possibilità di consegna a domicilio. Se sei interessato, chiedici come!



Prodotti omeopatici, fitoterapici, fiori di Bach, cosmetica naturale, con un ampio assortimento di prodotti leader nel settore come L'Erbolario, Dott. Taffi e Bios Line.

L'Angolo del Benessere: per conquistare, proteggere e conservare, in modo semplice e naturale, la tua salute.

L'Angolo del Benessere
Via Cavour, 165
ALTOPASCIO
(Lucca)
telefono 0583.24916

Festa del Ringraziamento

Dove: Fornoli (LU)

Quando: 13 novembre 2011

Per info: Tel. 0583.66204

Tale festa ha radici molto antiche e celebra la fine della stagione agreste e l'inizio di quella invernale. Durante la Messa al momento dell'offertorio 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.

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

16-18 novembre

Dire e Fare

Coltiviamo l'Innovazione

Dove: Lucca – Polo Espositivo Lucca Fiere – Ex Area Bertolli

Quando: 16-18 novembre 2011

Per info: www.info@dire-fare.eu
info@dire-fare.eu Tel. 055.2645261
L'edizione 2011 di DIREeFARE, continua il suo viaggio tra le eccellenze amministrative rafforzando i rapporti con il territorio regionale, per "coltivare innovazione" "selezionando e innestando" tra loro le idee più promettenti, valorizzando i successi più significativi in ambito amministrativo, progettando soluzioni comuni ed elaborando strategie efficaci.

18 novembre

Cene Galeotte

Dove: Volterra (PI)

Casa di Reclusione

Quando: 18 novembre 2011

Per info: Tel. 055.2345040

Tornano le ormai celebri cene aperte al pubblico realizzate nella Casa di Reclusione di Volterra. Nella cucina del carcere chef titolati fianco a fianco con i carcerati per un'iniziativa dall'alto valore sociale e benefico.

Il carcere di Volterra è pronto ad aprire le porte al pubblico per un altro indimenticabile evento di solidarietà che vedrà i suoi detenuti impegnati nella preparazione di otto cene d'autore realizzate con cadenza mensile da novembre 2011 fino a giugno 2012.

Un appuntamento unico che non smette di destare interesse per la sua forte carica sociale ed emotiva. Venerdì 18 novembre sarà il momento di Igles Corelli del Ristorante Atman di Pescia (PT). Cantina: Morisfarms – Fattoria Poggetti – Massa Marittima (GR).

18-20 novembre

Children's Pride e il 1° Salone Internazionale del Diritto all'Infanzia

Dove: Massa Carrara

Carrara Fiere

Quando: 18-20 novembre 2011

Per info: www.childrensride.it
info@childrensride.it

Tel. 0585.091550

Girotondo Onlus in collaborazione con AltriEventi, l'Assessorato provinciale alla Cultura, il Comune di Carrara e Carrara Fiere promuovono questa tre giorni in cui lo sguardo dei bambini sia la chiave di lettura con cui immaginare il mondo che verrà. Una superfi-

cie interna dedicata ai bambini di 10.000 mq con percorsi didattici, laboratori creativi e spazi protetti anche per i piccolissimi permetterà di costruire una sorta di "Isola che non c'è": un grande spazio colorato, stimolante ed a misura di bambino.

Con lo sguardo dei bambini si affronterà anche la parte pedagogica, di informazione e di approfondimento.

Toscana Sposi 2011

Dove: Massa Carrara Carrara Fiere

Quando: 18-20 novembre 2011

Per info: www.promolucca.it
promolucca@tin.it

Tel. 0583.999032 - 347.3612123

Con oltre 100 stand distribuiti su una superficie di 6000 mq rappresenta la più grande manifestazione della regione relativa al settore wedding.

Prodotti Poveri per Ricchi Sapori

Dove: Semproniano (GR)

Loc. Petricci

Quando: 18-20 novembre 2011

Per info: www.petricci.it

Nelle antiche cantine paesane aperte per l'occasione, si possono riscoprire gli antichi sapori degustando i piatti della tradizione gastronomica e i prodotti locali tipici accompagnati da musica e vin brulé.



*Da 60 anni
al servizio
delle energie
alternative*



BIAGIONIGAS srl

Serravalle Pistoiese (Pistoia) Via Vecchia Provinciale Lucchese, 55

telefono 0573.518205 fax 0573.51621

www.biagionigas.com posta@biagionigas.com

19 - 20 novembre

Prima Sagra del Cacciatore

Dove: Bagnone (MS)

Quando: 19-20 novembre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 69

Festa dell'Olio 2011

Dove: Montemurlo (PO)

Quando: 19-20 novembre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 71

Mostra Mercato del Tartufo Bianco del Mugello

Dove: Borgo San Lorenzo (FI)
Centro storico

Quando: 19-20 novembre 2011

Per info: www.tartufaimugello.it
assotartufaimugello@tiscali.it

Tel. 329.8722160

Scopo della manifestazione è la promozione e la conoscenza del tartufo bianco del Mugello, del territorio e dei suoi prodotti tipici. Il programma prevede dibattiti in collaborazione con la Comunità Montana Mugello, evento-premiatura "Tartufo alla Cultura",

incontro formativo e visita guidata alle tartufaie con la partecipazione di scolaresche, ristorazione e degustazioni, stand espositivi con vendita.

Festa del Cioccolato

Dove: Certaldo (FI)

Quando: 19-20 novembre 2011

Per info: www.certaldo.org

Tel. 0571.656919

Torna la golosa festa caratterizzata dalla presenza di numerosi banchi di maestri artigiani che porteranno le loro creazioni a base di cioccolato in vendita e degustazione. Oltre alla cioccolata ci sarà il mercatino di artigianato e piccolo antiquariato ed i negozi aperti.

Prim'Olio Primovino

Dove: Camaiore (LU) - Centro Storico

Quando: 19-20 novembre 2011

Per info: www.versiliainfo.com

Tel. 0584.617766

Manifestazione dell'olio, del vino e del biologico.

19 novembre - 11 dicembre

Lucca Photo Festival - LPF

Dove: Lucca

Quando: 19 novembre - 11 dicembre 2011

Per info: www.lupf.it sferrari@lupf.it
jdc@toscanaartifotografiche.it

Tel. 0583.316337

Festival Internazionale di Fotografia dove ogni anno vengono presentate mostre e video installazioni dei più importanti fotografi ed artisti della scena mondiale. Il tema dell'Edizione 2011 è SGUARDI D'ORIENTE e prevede mostre che spaziano dal reportage alla fine art, dalle personali di grandi autori contemporanei, fino alle incursioni nell'avanguardia della video-arte.

Atteso appuntamento di prestigio internazionale è la notte degli Award conferiti ai più grandi maestri della fotografia mondiale, ai quali saranno assegnati il LUCCA PHOTO AWARD'11, il Premio

COME RAGGIUNGERCI:

PESCIA C/O COMICENT
MERCATO DEI FIORI

**SABATO 12 - DOMENICA 13
NOVEMBRE 2011**
ORARIO CONTINUATO 08.00 - 18.00



IN AEREO

AEREOPORTO DI FIRENZE DISTA Km. 56

AEREOPORTO DI PISA DISTA Km. 53



IN AUTO

Dall'Autostrada A11 (Firenze-Viareggio)

il casello di uscita è CHIESINA UZZANESE: immettersi sulla Strada Provinciale N°13 e seguire le indicazioni "PESCIA" che dista Km. 9. In città seguire le indicazioni della Mostra



IN TRENO

Per chi vuole giungere in Treno, la linea è "Firenze-Lucca-Viareggio", la Mostra Mercato è adiacente la Stazione Ferroviaria (servizio Taxi)



PRENOTAZIONI ALBERGHIERE

HOLIDAY TUSCANY - 333 7278667

Particolari condizioni agevolate per espositori e pubblico

PESCIA DISTA

da Pistoia Km. 26

da Firenze km.57

da Lucca Km. 19

da Montecatini Terme Km. 9

da Viareggio Km. 53



**MOSTRA
MERCATO
SCAMBIO
DI AUTO,
MOTO, BICI,
TRATTORI,
RICAMBI D'EPOCA
E MODELLISMO**



OMAGGIO A **FERDINANDO INNOCENTI**
MOSTRA STORICA DELLA **Lambretta**
IN COLLABORAZIONE CON LAMBRETTA CLUB TOSCANA

Patrocino
Città di
Pescia

LA MANIFESTAZIONE SI SVILUPPA SU UNA SUPERFICIE DI OLTRE 15.000 mq COMPLETAMENTE AL COPERTO, ILLUMINATA, CON SERVIZI PER IL PUBBLICO, BAR, TAVOLA CALDA ED UN GRANDISSIMO PARCHEGGIO CON POSTI RISERVATI PER GLI ESPOSITORI.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA DEGLI SPAZI

ORGANIZZAZIONE: ASSOCIAZIONE CULTURALE PINOCCHIO IDEE E PROGETTI
TEL. 0572 479889 - FAX 0572 499871 - E-mail: studiopinocchio2006@alice.it

NIKON per la fotografia italiana, il premio per il FOTOGIORNALISMO 2011, e i premi legati ai tre concorsi indetti dal Festival.

Il Desco

Saperi e Sapori della Lucchesia

Dove: Lucca – Real Collegio

Quando: 19-20 e 26-27 novembre 2011 3-4, 8-9 e 10-11 dicembre 2011

Per info: www.stradadelvinoeoliolucca.it www.dovealucca.it

Più di una mostra-mercato è un vero e proprio itinerario alla scoperta di tutti quei prodotti, tipici e tradizionali, che rendono unica la provincia di Lucca per la varietà e la ricchezza. Le aziende produttrici, tra le migliori del territorio, vi condurranno in questo viaggio attraverso le montagne e le colline, fino al mare della Versilia.

Novità di questa edizione è la presenza di prodotti di eccellenza provenienti dalle altre regioni del Paese. In calendario, musica, arte contemporanea, fotografia, in

collaborazione con Lucca Photo Festival, incontri e confronti sui temi dell'enogastronomia e della promozione turistica.

20 novembre

Saperi e Colori del Montalbano

Dove: Vinci (FI)

Quando: 20 novembre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 65

Premio dell'Amore

Ho Diritto a....

Dove: Aulla (MS) -

Quando: 20 novembre 2011

Per info: www.yourlifeproject.org

Premio internazionale dedicato alla poesia, alla narrativa e alla fotografia per far dialogare le culture diverse, per promuovere, in una rete internazionale, artisti e poeti adulti, ma anche studenti di tutte le età.

Evento speciale in cui l'arte nelle varie espressioni (musica, te-

atro, fotografia, poesia, narrativa) sarà portavoce dei diritti dei più indifesi.

Olivagando

Dove: Pescia (PT)

Quando: 20 novembre 2011

Per info: Istituto Agrario Pescia Tel. 0572.49401 e Ufficio Turismo Tel. 0572.490919

L'Istituto Tecnico Agrario "D. Anzilotti" di Pescia, in collaborazione dell'Ufficio Turismo del Comune di Pescia, organizza per domenica 20 novembre 2011 una manifestazione denominata OLIVAGANDO lungo la Via della Fiaba che collega Pescia a Collodi. Una passeggiata tra gli uliveti da farsi in compagnia, con diverse soste dove assaggiare piatti conditi con olio nuovo e sorseggiare un buon bicchiere di vino.

Per gli amanti delle camminate è il momento ideale per riscoprire un percorso insolito carico di un fascino del tutto particolare e per stimolare i propri sensi.



via Empolese, 43
Pieve a Nievole
(Pistoia)
cell. 338 9767833

Debora
COLAZIONI
PRANZI
APERITIVI

café

 debora café

Due domeniche nel mese di novembre Debora vi aspetta per due serate molto interessanti:

la festa della castagna e la Porchetta e birra

Debora festeggia il tuo vento, la tua festa

24 novembre

Rito dello Stollo e Focarazza

Dove: Roccalbegna (GR)

Quando: 24 novembre 2011

Per info: www.comune.roccalbegna.gr.it Tel. 0564.989032

A ricordo di una vittoria contro i senesi, avvenuta appunto nel giorno di Santa Caterina, la mattina del 24 novembre viene issato un tronco di cerro, lo "stollo", attorniato da una catasta di scope e fascine di erica, la "focarazza", che vengono benedetti dal parroco durante la messa. Alla sera, dopo la benedizione, viene appiccato il fuoco e, una volta che le fascine sono completamente bruciate e rimane solo lo stollo incandescente, inizia una competizione estremamente agguerrita tra le contrade.

25-27 novembre

Mondo Pesca 2011

Dove: Massa Carrara Carrara Fiere

Quando: 25-27 novembre 2011

Per info: info@mondopescaexpo.it Tel. 0585.787963

Salone delle attrezzature ed equipaggiamenti per la pesca professionale, sportiva e amatoriale e delle produzioni ittiche nazionali. La rassegna consente un rapido e fattivo scambio di conoscenze e informazioni tra i produttori e gli utilizzatori.

Durante la manifestazione convegni e incontri, organizzati dalle associazioni di categoria. E inoltre Mondo Pesca è anche Imparare Giocando, con attività didattiche

rivolte ai più piccoli, Mangiare Gustando, gastronomia e ristorazione con i pescatori protagonisti, Diverimento e Passione, ovvero una finestra affacciata sulla pesca sportiva che coinvolge oltre un milione e mezzo di appassionati.

Mondo Caccia 2011

Dove: Massa Carrara Carrara Fiere

Quando: 25-27 novembre 2011

Per info: www.mondocacciaexpo.it info@mondocacciaexpo.it Tel. 0585.787963

Prima edizione di questa rassegna dedicata al mondo della caccia. Tre giornate ricche di occasioni e di incontri dove le tecniche di caccia saranno trattate in un quadro sostenibile, dove sarà possibile guardare all'attività venatoria in modo nuovo, scoprendo gli stretti legami con un artigianato vero ed essenziale, l'occasione di momenti didattici e di informazione. Una bottega del gusto assieme ad originali rassegne d'arte, e inoltre, momenti di scambio per collezionisti.

Italia Terme Benessere

Dove: Lucca Lucca Fiere e Congressi

Quando: 25-27 novembre 2011

Per info: www.luccafiere.it segreteria@luccafiere.it Tel. 0583.582676

Manifestazione dedicata al settore termale e dello star bene: una vetrina di offerte, iniziative e servizi dedicati agli operatori professionali e al pubblico di consumatori. Occasione unica di incontro tra la domanda e l'offerta del tu-

rismo termale e del benessere, dove il pubblico di appassionati potrà conoscere e sperimentare direttamente i piaceri e i benefici di uno stile di vita attento alla cura del sé.

Gusto & Buon Gusto

Dove: Prato – Piazza Duomo

Quando: 25-27 novembre 2011

Per info: www.orkestranovecento.it Tel. 339.2478985

Manifestazione enogastronomica che riunisce una selezione dei migliori produttori ed operatori commerciali delle tipicità alimentari ed artigianali italiane.

26-27 novembre

Antichi Sapori: pane, olio e salumi della nostra terra

Dove: Serre di Rapolano (SI)

Quando: 26-27 novembre 2011

Per info: Tel. 0577.718811

L'olio protagonista di questa manifestazione che prevede visite ai frantoi locali e al Museo dell'Antica Grancia. A far da cornice al weekend, concorsi per le scuole, degustazioni itineranti e "Commercianti in festa", primo mercatini di Natale organizzato dal Centro Commerciale Naturale di Rapolano e Serra.

27 novembre

Firenze Marathon

Dove: Firenze

Quando: 27 novembre 2011

Per info: www.firenzemarathon.it Tel. 055.5522957

28a edizione della classica internazionale di corsa su strada.



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

L'EVENTO DELL'ANNO NEL MONDO DEL MATRIMONIO

Con il patrocinio del



in collaborazione con



GUIDASPOSI



20° Edizione



**MOSTRA MERCATO
PER GLI SPOSI**

Pala Livorno (ex PalaAlgida)

12-13 NOVEMBRE 2011

SCARICA IL BIGLIETTO OMAGGIO SU WWW.FIORIDARANCIOEXPO.IT

Orario: Sabato dalle ore 10.00 alle 23.00 - Domenica dalle ore 10.00 alle 20.00

COME RAGGIUNERCI: FI-PI-LI Variante Aurelia Livorno, uscita Porta a Terra - A pochi minuti a piedi dalla stazione FS uscita via Masi - Situato tra Ipercoop Fonti del Corallo e Decathlon
Per Informazioni: Maurizio 348.33.59.707 - 392.59.67.252 - Alice 327.66.54.636
www.fioridarancioexpo.it - maurziopresciutti@tiscali.it - info@fioridarancioexpo.it

Questa maratona di oltre tre ore passa per le vie della città partendo dal bellissimo centro storico, unendo una manifestazione sportiva di alto livello al turismo internazionale.

Re Tartufo

Dove: Vaiano (PO)

Villa Il Mulinaccio

Quando: 27 novembre 2011

Per info: Tel. 0574.942472 – 348.7714453 per prenotazioni

Appuntamento tradizionale dell'autunno vaianese, occasione unica per gustare le prelibatezze del tubero riscoperto sui monti della Caldana e piacevole momento per stare insieme nello splendido contesto della Villa Il Mulinaccio.

Dalle ore 15.30 fino a sera ci sarà spazio per la dimostrazione di cani da ricerca di tartufi, stand e prodotti alimentari di filiera corta, assaggi di olio nuovo e cena tutta a base di tartufo.

Fiano nel Mondo delle Fiabe

Dove: Pescaglia (LU) – Loc. Fiano

Quando: 27 novembre 2011

Per info: www.pontineltempo.it

Dalle ore 10.00 alle ore 20.00, in ogni vicolo ed in ogni piazza, suggestive rappresentazioni fiabesche rivisitate in tema natalizio, ci saranno giochi, animazioni, bancarelle di ambulanti e la casa di Babbo Natale.

27 novembre – 11 dicembre

Sagra del Cinghiale, Arte e Folklore

Dove: Suvereto (LI)

Quando: 27 novembre

11 dicembre 2011

Per info: www.suvereto.net

entevalorizzazione@email.it

Tel. 0565.829304

Buona gastronomia, valorizzazione dei prodotti tipici e promozione del territorio. Il tutto vissuto in un ambiente tipicamente medievale. Mostre, spettacoli di strada e rievocazioni storiche

allietteranno i visitatori.

01-02 dicembre

BTO

Buy Tourism Online 2011

Dove: Firenze

Stazione Leopolda

Quando: 01-02 dicembre 2011

Per info: www.buytourisonline.com
info@buytourisonline.com
Tel. 055.283475

Irrinunciabile occasione per conoscere, approfondire, connettersi con i temi e i protagonisti del Travel Online che ruotano attorno al rapporto che le persone hanno con il viaggio: un'analisi dei loro comportamenti e un occhio sull'influenza delle forze esterne. Momenti di incontro formativo, informativo e commerciale tra gli operatori del turismo e quei fornitori di nuove tecnologie che stanno radicalmente e rapidamente trasformando il settore.

PUNTO COPPE

di Anna Bartolini

PREMIAZIONI SPORTIVE COPPE, MEDAGLIE E TARGHE INCISIONI DI OGNI TIPO

via Francesca, 41 loc. ALBERGHI DI PESCIA
PESCIA (Pistoia) **telefono 0572.452894**



sorriDENTI



Dott. Zucconi Paolo
STUDIO DENTISTICO

via Verdi, 4 MARGINE COPERTA
(Pistoia) telefono 0572.770795

3-4 dicembre

Pisa Vintage

Dove: Pisa - Stazione Leopolda

Quando: 3-4 dicembre 2011

Per info: www.originalidea.it
info@originalidea.it

Tel. 380.1337435

Il termine "vintage" deriva dal linguaggio enologico anglo-francese che significa letteralmente "vendemmia" ed è usato per indicare i vini d'annata che poi si è adattato anche all'abbigliamento, all'arredamento, agli strumenti, ai dischi. Insomma a tutto quello che è d'annata!

Non solo per i sofisticati collezio-

venti (SI)

Quando: 3-8 dicembre 2011

Per info: Tel. 0577.718811

Connubio speciale per andare alla scoperta delle bellezze del territorio tra Musei, mercatini con banchi allestiti da hobbisti e collezionisti e conoscere il passato contadino di Buonconvento, con la possibilità di assaggiare il frutto tipico dell'autunno, le castagne in abbinamento con il vin brulè.

Ad inaugurare la festa, sabato 3 dicembre la presentazione del progetto europeo "Buonconvento e Arrigo VII" con aperitivo e

nisti ma anche per chi cerca la qualità e l'originalità. Il salone storico della Leopolda sarà quindi suddiviso in più spazi espositivi per ospitare le diverse tipologie di merce degli espositori: moda, arredamento, dischi, Cd-Remake.

03-08 dicembre

Buonconvento... una Terra con i Sapori della Memoria

Dove: Buoncon-

cena medioevale.

Martedì 6 dicembre, poi, sarà presentato "Un progetto per S. Cristina in Cajo" per la valorizzazione dello scavo archeologico e la realizzazione del progetto museale del parco Storico (ore 21,30 - Asilo Grisaldi del Taja).

4 dicembre

Festa dell'Olio

Dove: Seggiano (GR)

Quando: 4 dicembre 2011

Per info: www.toscanaetirreno.com
info@prolocoseggiano.it
Tel. 0577.775811

All'interno del centro storico, per le vie e le cantine, trovano posto varie produzioni locali, artigiane e culinarie, dove l'olio seggiano fa da padrone.

Per l'occasione, i ristoranti proporranno un menù speciale dove l'olio sarà protagonista insieme ai piatti tradizionali e agli ingredienti tipici.

Festa dell'Olio

Dove: Sasso Pisano (PI)

Quando: 4 dicembre 2011

Per info: www.lafumarola@inwind.it
la fumarola@inwind.it
Tel. 320.2726146 - 329.6197136
327.5348856

Giornata di festa con protagonista indiscusso l'olio: assaggi, percorsi sensoriali, spettacoli per bambini, grande grigliata tra le vie del paese e musica dal vivo.

MANUELA

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 0572.30493





Mercato Tedesco di Natale in Piazza Santa Croce a Firenze

La tradizione che scalda il cuore

Anche quest'anno si svolgerà a Firenze, nella splendida cornice di Piazza Santa Croce, dal 30 novembre al 18 dicembre il "Weihnachtsmarkt", il Mercato di Natale Tedesco, organizzato da ANVA Confersercenti, C.C.I.A.A. di Firenze e con la collaborazione della Regione Toscana e del Comune di Firenze. Negli anni questo evento ha assunto i connotati di un affascinante e sereno avvicinamento della città alle festività natalizie grazie all'atmosfera tipica del Natale nordico, che in quei giorni si respira fra le casette di legno del mercato, fra i profumi e i colori delle merci e dei prodotti tipici esposti. E' proprio con lo spirito di portare nella città di Firenze un'iniziativa dai connotati non solo commerciali ma con una **valenza storica e culturale** profondamente diversa dalle nostre tradizioni, che dieci anni fa ha avuto inizio questa avventura, che ha prodotto scambi culturali e commerciali con importanti realtà europee.

Tra le 55 casette di legno, addobbate in stile prettamente natalizio, si **potranno trovare arredi per l'albero di Natale e per il Presepe, prodotti alimentari tipici, vini speziati, dolci e prodotti di ogni genere provenienti da tutta Europa in un contesto davvero particolare e suggestivo.**

Infine un gruppo di ristoratori della zona sarà presente in una delle casette del mercato per proporre ai visitatori menù tradizionali fiorentini. Allieranno il mercato spettacoli, musica, esibizioni per bambini e tanto altro ancora. Le bancarelle sono aperte tutti i giorni dal **30 novembre al 18 dicembre**, dalle ore **10.00 alle ore 20.00.**



Camera di
Commercio
Firenze



6, 8, 10 e 11 dicembre

Antica Fiera di Carmignano

Dove: Carmignano (PO)

Quando: 6, 8, 10 e 11 dicembre 2011

Per info: www.comune.carmignano.po.it info@carmignanodivino.it

Tel. 055.8712468

Fiera dalle origini antiche, era un tempo un grande mercato agricolo durante il quale anche i mezzadri con possibilità economiche limitate, compravano qualcosa di non strettamente necessario.

Ancora oggi il paese si trasforma in una grande tavola imbandita, con la classica fettunta, ovvero l'olio nuovo che si accompagna a grandi fette di pane arrostiti, i necci, le frittelle e il castagnaccio e poi ancora biscotti e tante altre leccornie, da acquistare e gusta-

re sulle bancarelle o nelle botteghe del paese.

7-11 dicembre

Verde Pisa

Dove: Pisa

Palazzo dei Congressi

Quando: 7-11 dicembre 2011

Per info: www.alteregofiere.com
info@alteregofiere.com

Tel. 050.551037

Rassegna dedicata esclusivamente al verde, alle attrezzature e prodotti florovivaistici, utili per arredare e gestire un'area verde, all'ambiente, alle tecnologie ed alle energie rinnovabili.

8-11 dicembre

Festa dell'Olio

Dove: San Quirico d'Orcia (SI)

Quando: 8-11 dicembre 2011

Per info: ufficioturistico@comunesanquirico.it Tel. 0577.897211

La festa anima le vie del centro storico del paese con l'allestimento di stand gastronomici per la degustazione dell'ottimo olio extravergine di oliva prodotto in zona e spettacoli itineranti con street band, ballerini e trampolieri. Durante tutto il periodo della festa i ristoranti prepareranno squisiti menu con ricette tradizionali mentre nelle vie del centro i produttori locali di olio di oliva allestiranno degli stand con bracieri per la bruschetta condita con l'olio nuovo da offrire ai visitatori accompagnata dall'ottimo vino Orcia rosso della zona.

alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto e 30 secondi

viaggio appassionato
nel nostro territorio

La viticoltura biodinamica

Marta Da Ponte A Quarto, di Atman, ci introduce nei segreti della produzione dell'etichette "bio"

Incuriositi da alcuni riferimenti fatti dalla sommelier del locale, Marta Da Ponte A Quarto, in uno dei nostri precedenti incontri, sui vini "biodinamici", questo mese le abbiamo chiesto di approfondire l'argomento, svelandoci i segreti della produzione dell'etichette "bio".

Oggi si parla sempre di più della viticoltura biodinamica e pur non essendo molte le aziende che intraprendono la via di questa produzione, la richiesta da parte del consumatore è in ascesa.

I principi su cui si basa la **biodinamica** sono tre: mantenere la fertilità della terra, liberando in essa materie nutritive, rendere sane le piante in modo che possano resistere alle malattie e ai parassiti, produrre alimenti di qualità più alta possibile.

L'aspetto caratteristico del vino biodinamico è proprio il suo **legame con la terra**. Per disciplinare questo tipo di produzione sono stati costituiti dei consorzi/associazioni che hanno dato vita a disciplinari cui attenersi per far sì che la produzione del vino dalla vigna alla lavorazione/trasformazione in cantina segua queste regole, affinché il prodotto finale corrisponda ai requisiti richiesti.

Cito alcuni tra quelli da me conosciuti, "La Renaissance d'Appellation" nata in Francia nel 2008, "Viticoltura Biodinamica" di Leonello Anello, Demeter Associazione Italia. Mi fa piacere indicare due nomi eccelsi quali promotori di tale filosofia, **Rudolf Steiner** austriaco e fondatore dell'antroposofia e **Alex Podolinsky** ucraino, agricoltore girovago. Venendo dalla zona di **Lucca**, conosco alcune delle **realità produttive** di questa

provincia e posso dire che fu proprio dall'incontro, avvenuto per caso nel 2001, con Podolinsky (padre di tale filosofia), che Moreno Pedrini e Saverio Petrilli, rispettivamente titolare ed enologo

della Tenuta di Valgiano, presero la decisione di convertire i propri vigneti all'agricoltura biodinamica.

La passione, il carisma e l'entusiasmo di Saverio, che conosco da anni, sono riusciti a contagiare molti amici e viticoltori sia Lucchesi che Italiani.

In Lucchesia tra i primi a credere in questa pratica agronomica è Gabriele Da Prato, del Podere Concori in Garfagnana, che in località Fiantone doma vigne e ne ricava vino di straordinaria eleganza stilistica. Tra le sue ultime imprese la produzione di un **Pinot Nero** già riconosciuto da molti esperti del settore come vino da grandi numeri e soddisfazioni. Altro

personaggio dal tocco magico Giuseppe (Beppe) Ferrua che con "Fabbrica di San Martino" porta il Sangiovese Lucchese a dei traguardi impensabili. Seguono altre aziende non meno importanti ed interessanti come, a Capannori, la "Fattoria di Colle Verde" con Piero Tartagni, e a Borgo a Mozzano "Macea" dei fratelli Barsanti ed altri ancora, mentre è in fase sperimentale l'Azienda Montechiari di Moreno Panattoni già "bio" da diversi anni nella zona di Montecarlo.

Questo tipo di viticoltura richiede molta **passione**, perché i tempi per poter mettere a punto i terreni è lungo e sempre in sperimentazione, sempre allo studio.

E' un modo per rispettare l'ecosistema e i segnali che la natura ci dà. I vini che ne derivano rispecchiano il "terroir" e l'andamento stagionale, esprimono la mineralità, l'acidità, l'opulenza

della zona. Non sempre sono facili da interpretare nell'immediato, ma sono sempre più conosciuti e richiesti proprio per queste loro caratteristiche. Anche nel nostro ristorante sono presenti diverse etichette di prodotti "bio", non solo lucchesi, e non solo riferiti a vini fermi, bianchi o rossi che siano, ma anche diverse etichette di Champagne e proprio quest'ultime sono le più richieste. Non è sempre facile potersi approvvigionare di questi prodotti dato che le quantità prodotte sono limitate provenendo da piccole aziende artigianali "Vigneron".

Come avete potuto capire questo è un argomento che mi affascina in quanto mi fa sentire parte integrante di tutte le fasi di lavorazione fino al momento della degustazione. Ed allora permettetemi di chiudere questo nostro approfondimento citando una frase tratta dal libro sui vini Lucchesi e di Montecarlo "Lucca wine treasures": "Con la Biodinamica il vino è più vicino al Terroir perché la vite legge il suolo, se usi i pesticidi la vite legge il trattamento".



alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto 45 secondi

viaggio appassionato
nel nostro territorio

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

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

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

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



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

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



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

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



grande passione, e poi in sala un metre, Federico Bocciardi, premio Angelo Zola e grande barman che è stato a Singapore a rappresentare l'Italia ai campionati mondiali, e, infine, Marta Da Ponte a Quarto e Angelo Fanucchi, sommelier, e pure Alessandro

Borrasso, con decennale esperienza in sala e conoscitore di formaggi: insomma, una brigata d'eccezione come i piatti dello chef meritano di avere intorno. Abbiamo visto la carta:



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



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



Atman, via Roma, 4 Pescia (Pistoia)
telefono 0572.1903678
www.ristoranteatman.it
Chiuso il martedì



seguici su:
Ristorante Atman

alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

viaggio appassionato
nel nostro territorio

La birra elevata ai cinque sensi.

*Kapuziner Bierstuble: un'enclave
bavarese in Toscana...*



C'è un pezzo di Baviera, in Toscana. Ci sono i tavoli, stile Oktoberfest. E quel calore che soltanto certi locali sanno

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

Non può essere un locale come gli altri perché la birra, quella vera, quella profonda, quella amata deve essere assaporata con tutti i

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



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

alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto

viaggio appassionato
nel nostro territorio

Il bello di vedere quanto sia affascinante un dolce

*Rossini, a Montale: una pasticceria
che ti abbraccia*

Prima di tutto, è buonissimo il profumo. Poi, sono bellissime le forme. Entrando infatti sorprende la cura esatta con la quale il locale è stato pensato. Si vede che qui dentro c'è gente che sogna. Si vede nel sorriso che, chi sta dietro quel dolcissimo bancone, trova per ogni avventore. È una pasticceria che ti abbraccia, la Rossini di Montale.



Con quelle paste enormi, buonissime, disposte con considerazione. Con quella bella esposizione di dolci, di ogni fattura, ingrediente e dimensione. Con quel frigo che trabocca leccornie di cacao, gelato e passione. Il bello è che tutto avviene sotto i nostri occhi. Basta affacciarsi, guardare dal rombo di vetro con cui è intarsiata la porta che dalla pasticceria dà sul grande laboratorio, e si vede. Si vede il lavoro necessario, l'attenzione meccanica, la passione intatta che, stando dietro tutto questo splendore di dolcezza, ne racconta, delicatamente, il sapore più autentico: il desiderio di far bene. E di sapere che, alla fine, è proprio la gioia piccola di mangiare uno di questi splendidi dolci che renderà un poco più bella la giornata di ogni visitatore.

Con quelle paste enormi, buonissime, disposte con considerazione. Con quella bella esposizione di dolci, di ogni fattura, ingrediente e dimensione. Con quel frigo che trabocca leccornie di cacao, gelato e passione. Il bello è che tutto avviene sotto i nostri occhi. Basta affacciarsi, guardare dal rombo di vetro con cui è intarsiata la porta che dalla pasticceria dà sul grande laboratorio, e si vede. Si vede il lavoro necessario, l'attenzione meccanica, la passione intatta che, stando dietro tutto questo splendore di dolcezza, ne racconta, delicatamente, il sapore più autentico: il desiderio di far bene. E di sapere che, alla fine, è proprio la gioia piccola di mangiare uno di questi splendidi dolci che renderà un poco più bella la giornata di ogni visitatore.

Pasticceria Rossini
Via IV Novembre 12 MONTALE (Pistoia)
telefono 0573 55144
www.rossinilapasticceria.com



alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
40 secondi

viaggio appassionato
nel nostro territorio

L'arte di mangiare con arte

*La Magione del Tau: dove il cibo
è squisitamente diverso*

Sarà stata la passione di Pasquale per questi luoghi a trasmettere a Roberto Reino la grande voglia di conoscere quello che c'è di eccellente e buono nel nostro territorio. Una passione verso il sapore che ti lascia la saggezza del gusto nel palato, il sapore antico, il sapore vero, quel gusto autentico che purtroppo si sta perdendo nei meandri della nostra società dannatamente commerciale. Nel 2001, quando ancora La Magione non esisteva, Roberto diventa sommelier acquisendo l'arte speciale di degustare il sapore del vino e ricercare quelle etichette prelibate che pochi conoscono e che non si possono trovare al supermercato. Questa passione per le cose buone

Wineart - anche nel mese di novembre, dopo il successo di pubblico e critica raccolto ad ottobre, continua l'esposizione di pittura di Lucia Caselli dal titolo "ISTANTI!". "Questa serie di dipinti in acrilico su tela nasce dall'idea di immortalare dei momenti - ISTANTI - che mi hanno colpito in modo particolare e che ho cercato di rappresentare secondo la mia personale interpretazione - afferma l'artista della propria mostra - l'istante in cui un'onda si frange contro lo scoglio, in cui la natura si sveglia dal freddo dell'inverno, in cui l'amore sboccia, in cui luce e ombra danzano insieme". Quindi, se ancora non siete stati alla "Magione del Tau" a vedere questa splendida esposizione, avete tutto novembre per potervela gustare come si deve!

lo porta a ricercare e portare in tavola quei formaggi, quei prosciutti, quei carpacci che hanno mantenuto intatti il sapore



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

Ultima cosa: ho assaggiato recentemente da lui un carpaccio di pozza della Garfagnana che va oltre la lacrima... a dimostrazione che questa è davvero l'antica osteria che chi è alla ricerca di sapori eccellenti insegue da sempre.

Ad Altopascio, in Piazza Ricasoli, Roberto e Pasquale, con gentilezza e professionalità ti faranno sognare.



La Magione del Tau

piazza Ricasoli, 7
ALTOPASCIO (Lucca) telefono 392.4058337

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

lamagionedeltau@alice.it

CHIUSO IL MARTEDI

la Magione del Tau



ACCADEMIA DELLA MUSICA "F. Geminiani"

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

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

oppure presso la "Biblioteca comunale"

seguici su:

www.accademiadellamusica.it

L'Associazione Phoenix offre:

un corso biennale pratico e teorico in "Art Theatre Counseling - metodo Hansen", al termine del quale si acquisisce un diploma riconosciuto dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

Ecco la prima conseguenza pratica della fondazione, anche in Toscana, dell'Accademia Teatrale Europea, avvenuta per impeto e impulso dell'Associazione Phoenix, di Altopascio e Orentano, in collaborazione con l'Associazione "Istituto Teatrale Europeo" di Roma.

Il corso è rivolto ad insegnanti d'ogni ordine e grado, laureati e laureandi in Psicologia, Scienze dell'Educazione, Scienze della Formazione e Sociologia, a tutti

professionisti del campo psicopedagogico, agli educatori, e poi anche agli artisti, quali attori, danzatori e tutti coloro che intendono acquisire le competenze per l'utilizzo delle arti espressive nell'ambito della salutogenesi, della prevenzione, dello sviluppo e del recupero sociale.

Dott.ssa Silvia Montefusco
340.6331031
silvia.montefusco@gmail.com

Enrico Pinna 348.0353288
pesus@libero.it
www.teatrointegrato.it

A.S.D. PHOENIX

alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto

viaggio appassionato
nel nostro territorio

Ristorante "Da Clara" *La tradizione di 50 anni di innovazione culinaria*



Quando arrivi "Da Clara" l'atmosfera che si respira ti fa capire immediatamente che sei in un posto davvero speciale. Sarà perché quando entri sei accolto con estrema gentilezza dal sorriso della

proprietaria del ristorante, Alba Petrucci, figlia di Clara, o perché guardandoti intorno ti rendi conto che tutto si muove con classe ed eleganza.

Classe ed eleganza abbinata alla simpatia dei camerieri, tra questi Claudio, nipote di Alba, che ti fa sentire come a casa tua, incarna la tipica allegria viareggina e con assoluta naturalezza fa scivolare sul tavolo piatti che raccontano la storia di 50 anni di cucina della famiglia Petrucci, che gestisce anche il ristorante "La Barca" a Forte dei Marmi.

Una storia che costantemente si rinnova nei gusti, nei sapori e nei profumi.

Dove ti delizi con il sapore del pescato giornaliero, dove gusti l'innovazione culinaria, dove i cuochi si sbizzarriscono con gli antipasti, dove il palato si strofina di delicatezze e prelibatezze, dove i dolci sono dei gustosi cofanetti di delizie.

Il locale, ampio e spazioso, è organizzato per rispondere alle esigenze più diverse: tre sale interne, permettono di armonizzare cene romantiche, convivi tra amici ed eventi speciali.

E allora se vuoi fare colpo sulla tua dolce metà, se vuoi trascorrere una piacevole e gustosa serata con gli amici, se cerchi un posto speciale per festeggiare qualunque tipo di occasione, scegli "Da Clara", un ristorante dove lasci il cuore e la voglia di tornare.



Ristorante
da CLARA

*il ristorante
del pesce*

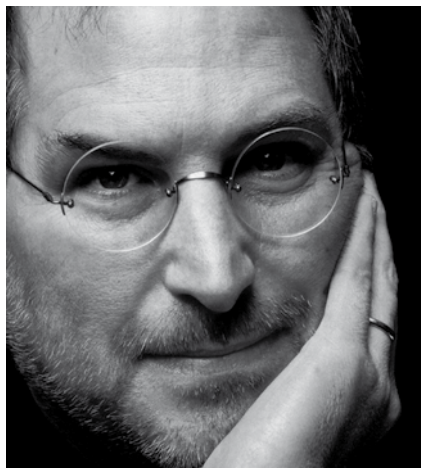
Via Aurelia, 289
Tel. 0584/904520
Lido di Camaiore (LU)
www.ristoranteclara.it

Aperto tutto l'anno - Open all year
Chiusura invernale: mercoledì



Steve Jobs

L'uomo che il terzo millennio lo ha visto per primo



La nostra rubrica si chiama "Terzo Millennio". Ebbene, questo mese non potevamo esimerci dal rendere omaggio a chi, il terzo millennio, lo ha visto per primo: Steve Jobs. Vedendo l'età raggiunta da questo guru, icona austera del cittadino globale occidentale, si rimane sconvolti per due motivi: il primo, è che è terribile morire a 56 anni con una testa come quella; il secondo è che una testa come

quella in 56 anni di cose ne ha combinate tante. Ebbene, dicevamo: rendere omaggio. Meglio: parlarne. Parliamo di come un uomo possa forgiare oggetti tecnologici di consumo e dargli una tale valenza simbolica ed estetica da farli divenire archetipi di un'epoca. Parliamo di come un uomo sia riuscito, come è stato sagacemente scritto sulla copertina del numero di Wired Italia di ottobre completamente

dedicatagli, a pronunciare la parola business mentre tutti sentivano la parola amore. Parliamone. Di come un uomo simile sarebbe stato trattato in Italia, se adesso avrebbe avuto la Apple o sarebbe emigrato o si sarebbe scoraggiato. Parliamone. Di come è successo che oggetti di tecnologia consumistica siano diventati supplementi simbolici della professionalità e della personalità di milioni di individui. Di come l'I-Phone sia riuscito ad insegnarci l'altrimenti misconosciuta necessità di avere internet in mobilità, l'I-Pad l'indispensabilità di un quadernone universale e l'I-Pod la tracotanza gioviiale di musica a pagamento sempre in tasca. Parliamone, di **Steve Jobs**. Perché così parliamo di noi. Di quanto ne avevamo bisogno. Di quanto ne sentiremo la mancanza. Di quanto non ne faremo a meno lo stesso. Perché oramai Steve Jobs, con il suo onirico mondo chiuso, con la sua torre d'avorio di estetica e futurismo, con i suoi meta-oggetti nati indispensabili ancor prima di essere concepiti, è dentro di noi. Dentro il nostro cuore di cittadino globale occidentale. Che sogna.

Simone Ballocci – Dir.



L'informatica ti crea problemi? Adesso non più!

Michelotti Antonio

Consulente informatico

Uzzano (PT)

Creazione siti internet web marketing
Assistenza a domicilio
Riparazione pc, notebook e Iphone
Sviluppo software
Realizzazioni reti aziendali
Recupero dati

Cell. 349 5802810

<http://www.dev-net.it/contattami>

iPad 2

Più sottile. Più leggero. Più veloce.
Ora con iOS 5 e iCloud: non vorrai staccartene più.



Totalmente ridisegnato per essere più sottile e leggero, ora iPad 2 è ancora più comodo da tenere in mano. E con il chip dual-core A5 è anche più potente. Eppure ti offre sempre 10 ore di autonomia¹. Ha due videocamere per videochiamare con FaceTime², girare video in HD e scattare foto divertenti con Photo Booth. E la Smart Cover si aggancia magneticamente, riattiva e sostiene il tuo iPad 2, e gli dà un tocco di colore³.



Una batteria che farà tanta strada. Con te.

Anche se è così sottile e leggero, iPad ti offre ben 10 ore di autonomia. Abbastanza per un volo oltreoceano, una maratona di film o una settimana avanti e indietro dall'ufficio. E poiché l'hardware e il software dell'iPad sono fatti l'uno per l'altro, iOS e il chip A5 ottimizzano la durata della batteria, così non rischi di restare a terra.



FaceTime

Su iPad 2, con FaceTime puoi chiamare i tuoi amici e vedere come stanno e cosa fanno. Non importa dove sei, né dove sono loro. Un tocco e chiami in Wi-Fi un altro iPad 2, un iPhone, un iPod touch o un Mac. E ti trovi subito faccia a faccia con chi vuoi, come se fossi lì anche tu, al centro di una festa o sul divano con la tua famiglia.



CODI
Software & Hardware

CODI s.r.l.
via Nazario Sauro, 34
51016 Montecatini Terme
(Pistoia)
Tel. 0572 74578
Fax 0572 72411

CENTRO ASSISTENZA
AUTORIZZATO
viale Adua, 354
51100 Pistoia
Tel. 0573 402278
Fax 0573 402278

APPLE PREMIUM
RESELLER
via della Madonna, 32
51100 Pistoia
Tel. 0573 34977
Fax 0573 27877



di sole ce n'è uno **solo**



tempo di lettura:
2 minuti

Una casa passiva per abitare nel futuro

*Compie un anno la casa verde
di Fagnano Olona*

Il 14 Ottobre ha compiuto un anno la "casa passiva" in legno di Fagnano Olona (Varese), certificata **Classe Oro Plus Lombardia** dall'organismo di attestazione CasaClima. L'abitazione è detta "passiva" per i ridottissimi consumi energetici: **meno di cento euro in un anno** per riscaldamento e raffrescamento. La casa, costruita da BLM Domus, ha una superficie di **600 mq** (375 abitabili), un giardino con patio in legno ed una piscina. Sul tetto non ci sono tegole ma un giardino pensile con piante grasse. Il benessere termico, con temperature pressoché costanti sia in estate che in inverno, è garantito da impianti che usano fonti rinnovabili ma si sfrutta anche il calore passivo degli elettrodomestici, l'apporto degli occupanti e quello del Sole, con le finestre poste a sud. Un impianto fotovoltaico da 10kw produce energia elettrica ed i collettori solari l'acqua calda. Un impianto geotermico aiuta la pompa di calore a riscaldare la casa in inverno e rinfrescando l'abitazione, a costo zero, d'estate.

Andrea Marchetti

Agli italiani piace verde

*Siamo disposti a pagare di più per l'energia,
purché sia rinnovabile*

Un portale da sempre attento alle questioni ecologiche, **Eco-seven**, ha commissionato un interessante sondaggio la scorsa estate, i cui risultati sono rimbalzati nelle settimane scorse nei sogni delle più avvedute aziende di produzione e distribuzione dell'energia elettrica nel nostro Paese. Ebbene sì: **siamo pronti a metter mano al portafoglio**. Ben il 70%, infatti, del campione rappresentativo intervistato si è detto pronto a spendere anche quindici euro in più all'anno purché l'energia elettrica delle prese di casa sua sia very green, ovvero, derivante da energie rinnovabili. Quindici euro son pochi? Il 66% si dice disponibile a tirarne fuori anche **trenta all'anno**, il 59% addirittura **cinquanta**. Le donne, i laureati e gli abitanti del

Nord-Ovest sono le categorie che tirano più in su la media, ma la tendenza intenzionale è diffusa in più o meno tutto il campione. Da qui a tirar davvero fuori quei soldi, però, ce ne

corre: intanto, soltanto **1 su 5** dice di aver ricevuto offerte in questo senso dal proprio distributore. E, tra quelli che ne hanno ricevute, soltanto **1 su 3** ha poi effettivamente aderito. Il motivo? **Tanti non si fidano** della certificazione, e quindi temono la *sol*a energetica. Produttori e distributori, quindi: occhio. Qui c'è un mercato bello che pronto. Coglietelo, per favore: ne va del futuro di tutti...



Campioni del mondo!, campioni del mondo!, campioni del mondo!

L'Italia si avvia a divenire il primo Paese per tasso di potenza fotovoltaica installata

È notizia recente: siamo i protagonisti di un **balzo storico**. Secondo i calcoli autorevoli compiuti dal GSE, ovvero dal **Gestore dei Servizi Energetici**, l'Italia a fine 2011 arriverà ad una potenza fotovoltaica installata pari a **12 GW**, divenendo il Paese con il più alto tasso di potenza solare del mondo. Gli impianti, al contempo, arriveranno nel medesimo periodo a superare la soglia psicologica delle **300mila unità**. Finalmente, quindi, ci siamo accorti di essere davvero **il Paese del Sole**. Il balzo, a guardare i numeri, è da canguro sognatore: questo risultato straordinario, infatti, è la conseguenza di uno sprint impresso al settore soprattutto negli ultimi due-tre anni, nonostante la lancinante balbuzie della politica e del Governo sul tema. Tanto per capire di cosa stiamo parlando, la produzione solare italiana coprirà il 3% del fabbisogno energetico nazionale già quest'anno (raggiungendo oramai il grado di penetrazione del Paese-Record da sempre, la Germania, che si attesterà al 3.2%), ma già entro il 2012 dovremmo arrivare al 5.5%, ovvero oltre la metà della potenza energetica assicurata al Paese dalle proprie centrali a carbone attualmente in funzione. Passi da gigante, quindi. Nonostante tutto, nonostante tutti, siamo ancora capaci di intelligenti scatti d'orgoglio.



Rendiamo Comoda L'energia Naturale

RISPARMIA fino al 70 %

sulle spese
di riscaldamento
rispetto ai combustibili
fossili tradizionali

COMBUSTIBILI a confronto

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

VERSIONI disponibili

Pellet
Solare/Pellet
Legna/Pellet



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

di sole ce n'è uno **solo**



tempo di lettura:
1 minuto

SER.TEC. – Servizi Tecnici

Caldaie/Generatori di Calore:
una guida alla manutenzione

Carissimo lettore, la ditta SER.TEC. – Servizi Tecnici, desidera, questo mese, sensibilizzarti sulla necessità di svolgere un'accurata manutenzione su tutti i generatori di calore comunque a marchio CE, sia che si tratti di caldaie a condensazione o tradizionali, che vadano a metano, a gpl, a pellet o a gasolio.

Le caldaie sono apparecchi delicati e, per questo, è meglio **non risparmiare né sulla sicurezza dell'impianto, né sull'installazione e manutenzione.** Data anche la loro pericolosità, le norme di manutenzione sono molto rigide e restrittive, ma solo per **garantire la tranquillità** di chi le usa e di chi vi è vicino. Se l'impianto è a gas, metano o gpl, bisogna stare attenti a che le fiamme non si spengano per mancanza di ossigeno mantenendo però la fuoriuscita di gas. È per questo che, per le **caldaie installate all'interno della casa**, bisogna per prima cosa provvedere alla realizzazione di prese d'aria che colleghino l'interno e l'esterno della casa. La grandezza



di queste prese varia a seconda della potenza dell'apparecchio. Le case nuove sono, generalmente, costruite già a norma, ma per le più vecchie è il caso di adeguarsi alle nuove regole.

Partendo dal presupposto che una caldaia non ben regolata produce meno calore e consuma più combustibile, la **manutenzione regolare** permette di risparmiare, perché assicura il corretto funzionamento di tutte le parti e quindi evita gli sprechi, mantenendo costante il consumo e diminuendo il **costo della bolletta** in tutta sicurezza.

La manutenzione deve essere svolta da **tecnici o imprese specializzate** in possesso dei **requisiti specificati e richiesti dalla legge** e preferibilmente iscritti alla Camera di Commercio e all'Associazione Artigiani. Ogni due anni, inoltre, se si possiedono impianti unifamiliari, bisogna versare gli oneri ridotti. I suddetti tecnici specializzati devono, al momento dell'installazione, rilasciare la "dichiarazione di conformità dell'impianto" che comporta la verifica del corretto tiraggio della canna fumaria e del funzionamento dell'intero impianto. È poi necessario provvedere alla **manutenzione periodica degli impianti**, che deve essere eseguita almeno **una volta l'anno**, seguendo le indicazioni riportate nel libretto di istruzioni.

Oltre alla manutenzione ordinaria, **ogni due anni**, va eseguito il **controllo del rendimento di combustione.** Tale operazione,

misura la sostenibilità ambientale dell'impianto che si ottiene misurando i valori dei fumi emessi in atmosfera e indicando l'efficienza con cui la caldaia brucia il combustibile.

Nel caso di **apparecchi a gas a camera aperta**, questa prova serve anche per verificare **l'efficienza del sistema di scarico fumi** nel locale di installazione, che potrebbe essere fonte di incidenti molto pericolosi.

I risultati ottenuti devono poi essere **comunicati alla provincia e al comune di appartenenza.**

Il consiglio è comunque quello di stipulare un **contratto di manutenzione preventiva e programmata**, per anticipare gli eventuali guasti e malfunzionamenti e per tenere sotto controllo in maniera costante l'impianto.



Sotto questo aspetto noi della ditta **SER.TEC.** siamo organizzati con **abbonamenti annuali** che prevedono:

- l'esecuzione delle operazioni di manutenzione necessarie per garantire la sicurezza e il funzionamento delle apparecchiature d'impianto;
- la prova biennale di rendimento di combustione;
- la tenuta e l'aggiornamento del Libretto di Impianto;
- la compilazione del modello "F" o "G", da trasmettere a comune e provincia per l'autodichiarazione;
- l'impegno della ditta SER.TEC. ad intervenire con rapidità in caso di urgenze, in questo caso la prima chiamata è gratuita;
- il rilascio, dopo ogni intervento, di una bolla di lavoro, valida anche a fini fiscali;
- Il rilascio del bollino dell'ente preposto.

La legge, inoltre, stabilisce che ogni impianto di riscaldamento autonomo sia provvisto di un "**Libretto di Impianto**" che viene rilasciato all'atto dell'installazione e ne segue la vita. Per le caldaie già attive questo deve essere fornito dalla ditta che effettua la manutenzione annuale. Questo documento ufficiale, che deve poter essere esibito in caso di necessità ai controlli di comuni e province, deve riportare **tutte le operazioni effettuate sulla caldaia, ordinarie e straordinarie, e i risultati delle verifiche biennali.**

La responsabilità del suo aggiornamento è dell'occupante della casa, ma deve essere compilato dal tecnico abilitato.

SER.TEC.

SERVIZI TECNICI

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

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

**IL SEGRETO
DEL SUGHERO L.I.S.**

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

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

NO ALLE MUFFE E CONDENSE

**UN FASTIDIOSO E MALSANO
INCONVENIENTE CHE PUÒ
ESSERE RISOLTO**

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

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

**RIFIUTATE LE IMITAZIONI
ESIGETE IL MARCHIO A
FUOCO SU OGNI PANNELLO**



**CARATTERISTICHE TECNICHE
DI ASSO**

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

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

LISOFLEX ASSO S.C.
SUGHERO NATURALE SUPERCOMPRESSO

Antimuffa



Antiumidità

Termoacustico

ASSO È SALUTE E RISPARMIO ENERGETICO *Vandini Zanussi*



NO alle muffe con ASSO



NO ai salnitri con ASSO



NO alle condense negli armadi con ASSO



SI con ASSO: facile la posa a filo stipiti o battiscopa



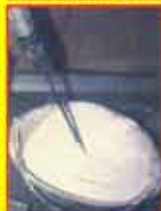
SI all'intonaco con ASSO (vedi retro)



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

COME SI POSA

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



Attrezzi per adesivo e intonaco



Spalmatura colla GEOLIS. Usare spatola dentata da 10 mm



Comprimere il pannello alla parete



Stuccatura del giunto con GEOLIS



Posare la rete in fibra di vetro rasando con GEOLIS



Finitura con intonaci spessore max 2/3 mm

... E LA PARETE RESPIRA



È UN PRODOTTO



Sede e stabilimento:
L.I.S.
Lavorazione Italiana Sughero

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

RACCOLTO E PRODOTTO IN ITALIA

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

**TECNICI E POSATORI
IN TUTTA ITALIA**



**NUMEROVERDE
800 - 469284**

PNEU LINE



ASSISTENZA TECNICA PNEUMATICI

PIRELLI

GOODYEAR

 **VIKING**

 **DUNLOP**

 **MICHELIN**

BRIDGESTONE

ASSETTO RUOTE COMPUTERIZZATO EQUILIBRATURA ELETTRONICA

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



Stefano Brizzi esegue il test a distanza

Garage
SPRINT 

Garage Sprint

L'esperienza del passato con la tecnologia del futuro

Via Primo Maggio, 96 - MASSA E COZZILE
telefono 0572.772004

**37 anni di esperienza nella riparazione delle auto.
Autonoleggio con varie scelte di auto,
auto di cortesia. Autodiagnostica a distanza.**





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

**Montaggio pellicole
oscuranti.**



**autocarrozzeria
BELLAVISTA**

**AUTOCARROZZERIA
BELLAVISTA**

di Stefano Corradi
Via Molinetto, 4
Borgo a Buggiano
Telefono 0572.30331
cell. 335 6824450



tempo di lettura:
2 minuti

Tutte le vogliono e (quasi) nessuno le piglia

Le auto elettriche, il nostro (lontano?) futuro

In questo numero abbiamo voluto proporvi una scheda di approfondimento su una tecnologia che si propone di rivoluzionare il futuro prossimo della nostra mobilità: le **auto elettriche**. Vogliamo sicuramente smontare alcuni luoghi comuni (è una tecnologia troppo nuova – ed ha un secolo e passa; hanno prestazioni inferiori – e ce ne sono che vanno da 0 a 100 km/h prima di una Ferrari; non ci sono standard di utilizzo – ed è stato appena firmato un mega-accordo planetario tra costruttori) per parlarne sul serio. Senza preconcetti. Solo, raccontando.

Da zero a cento in 3.7 secondi *La Tesla Roadster dimostra che elettrico e veloce si può*



C'è un luogo comune che funesta la distribuzione delle auto elettriche, ovvero che abbiano **prestazioni inferiori** a quelle a combustione interna. Ebbene, questo non è sempre vero: c'è un'auto totalmente elettrica

che dà le paghe alle Ferrari. È la Tesla Roadster, un modello sportivo biposto commercializzato dal 2008 dalla californiana Tesla Motors che va da 0 a 100 chilometri orari in 3.7 secondi. Tanto per dare un'idea, è una prestazione che le fa superare un bolide come la Ferrari 575M Maranello. Queste prestazioni nei motori elettrici sono rese possibili dalla configurazione diretta motore-ruota tecnicamente plausibile in questo tipo di propulsori, il che aumenta notevolmente l'efficienza nell'erogazione della potenza. Non solo: a differenza che nei motori a scoppio, i propulsori elettrici possono lavorare a potenza o coppia costanti, garantendo maggior efficienza ed anche un più gradevole confort di guida.

Elettrico, quanto?

Si legge "motore elettrico" e si dice una molteplice quanto complessa tecnologia propulsiva

Nel mondo dei veicoli che utilizzano l'elettricità come fonte energetica per la propulsione si possono distinguere, anzitutto, due grandi famiglie: i veicoli **totalmente elettrici** e quelli, invece, **ibridi** (ben più diffusi dei primi) dove il circuito di alimentazione elettrico è affiancato da un normale motore a combustione interna. La soluzione dell'ibrido è stata quella,

come abbiamo già detto, largamente più diffusa tra le due tecnologie, perché fornisce i vantaggi dell'elettrico (confort, costi, salvaguardia ambientale) combinati con l'autonomia e la duttilità industriale del motore a scoppio.

E dire che i veicoli totalmente elettrici avrebbero un'efficienza incomparabile rispetto a quella dei concorrenti: se, infatti, soltanto il 28-30% dell'energia chimica contenuta nella benzina diventa disponibile per il movimento, e anche se questa percentuale sale al 40% in quelli diesel, un motore elettrico a induzione in corrente alternata sfiora il 90%. Ora: in questo valore occorre considerare che l'elettricità utilizzata dal veicolo è stata immessa in rete, molto spesso, attraverso la combustione di un idrocarburo (nelle centrali elettriche), quindi l'efficienza viene abbattuta in quel passaggio. Ma se riuscissimo a chiudere il sistema, alimentando cioè la nostra auto elettrica con energia proveniente totalmente da fonti rinnovabili, avremmo efficienza, ed anche abbattimento esponenziale dell'inquinamento. Diventerà possibile?



Storia centenaria di una "nuova" tecnologia *Non tutti sanno che...*

Siamo nel 1899. Tempo di pionieri motoristici, con le prime idee di carri senza cavalli che si sovrapponevano le une sulle altre. Ebbene, in quel tempo da eroi al volante ecco un mezzo sfrecciare, proprio a fine XIX secolo, a 100 km/h per primo. E quello, ebbene sì, era un veicolo elettrico. Più simile ad un siluro con un seggiolone che ad un'auto, la *Jamais Contente* toccò elettricamente quella mitica velocità per prima, facendo ben sperare in questa tecnologia di propulsione. Purtroppo, però, non andò proprio così...

Un accordo planetario per il veicolo elettrico del domani

"Sette sorelle" costruttrici di auto si stringono la mano sui connettori

È notizia di metà ottobre: Audi, BMW, Daimler, Ford, GM, Porsche e Volkswagen si sono strette la mano sui connettori delle proprie auto, sottoscrivendo un accordo per la realizzazione di uno standard di connessione per la ricarica rapida dei veicoli elettrici, accordo in funzione sia negli USA che in Europa. Il sistema individuo produce uno standard di collettore e, soprattutto, un protocollo unico di comunicazione tra veicolo e postazione di ricarica.

È questo un grande passo verso la diffusione dei veicoli elettrici: più il sistema è standard, più diventa economicamente facile ed appetibile.



“Interauto City”, la città dell’automobilista



Xenon



Aria



Vista

Gruppo DrivePlanet

minivetture con patentino



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

il senso del **gusto**



tempo di lettura:
30 secondi

Il bello del caffè a Monsummano

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

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

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

Profumo di Caffè
via Luciano Lama, 257/A
MONSUMMANO TERME
(stabile nuova Coop)
telefono 0572.031016





tempo di lettura:
40 secondi

La Giunta tra la gente

*Incontro di metà mandato
amministrativo e ascolto dei cittadini*

Dopo la Giunta all'aperto del 1° ottobre per spiegare gli effetti della manovra economica sulle casse dei Comuni e lo striscione "Difendiamo il bene comune" affisso al terrazzo del Palazzo comunale, il Sindaco e gli Assessori hanno dato appuntamento ai cittadini di Monsummano Terme nelle varie località del nostro territorio, **alle ore 21.00, cominciando dal mese di ottobre per continuare nei seguenti giorni del mese di novembre: Lunedì 7 - Circolo Bizzarrino - Mercoledì 9 - Circolo Cintoiese - Giovedì 10 - Circolo Montevettolini.**

Per confrontarsi con i cittadini, Sabato 19 e Domenica 20 Novembre verrà utilizzato un camper. Sindaco e Assessori intendono andare tra la gente per illustrare quanto fatto e, a seguito dei tagli, quello che potrà essere fatto. Inoltre, verrà distribuito un questionario per la rilevazione dei bisogni e delle aspettative degli abitanti di Monsummano Terme, valutando anche il grado di soddisfazione dei vari aspetti della nostra città.

E' l'occasione giusta per i monsummanesi per rivolgere le domande agli amministratori comunali, esporre le problematiche del territorio ed avere una giusta informazione su quanto sta accadendo nel nostro Comune.



Mac,n - Musero di arte contemporanea e del Novecento

0572 954412

Domenica 13, 15.30 MICHELUCCI E I SUOI LINGUAGGI DI CITTÀ. Laboratorio per famiglie. Prenotazione obbl.

Fino al 20 novembre NEL FIUME IN PIENA: gli artisti contemporanei e il pensiero di Giovanni Michelucci - mostra

Sabato 26, ore 16.30 7° PREMIO INTERNAZIONALE BIENNALE D'IN-CISIONE "CITTÀ DI MONSUMMANO TERME". Omaggio a Pietro Annigoni e Marc Chagall - Premiazione.

Domenica 20, ore 16.00 UN MUSEO

DA GUSTARE: la filiera dell'olio
Domenica 27, ore 16 DOMENICHE AL PLANETARIO. Incontro su "Le Stelle Doppie"

Da metà novembre IL CINEMA ITALIANO E L'UNITÀ D'ITALIA. Ciclo di proiezioni

Teatro Yves Montand

0572 954474 - 959236

Domenica 6 - SOGNO DI UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE, di William Shakespeare.

Sabato 19, ore 21 - TRAPPOLA PER TOPI, di Agatha Christie.

Museo della Città e del Territorio

0572 954463

Mercoledì 9, ore 10.00 UN SEGNO PER LA PACE, presentazione volume e inaugurazione mostra di di Flavio Bartolozzi.

Sala Consiliare

0572 959236

Venerdì 18, ore 17 IL SISTEMA DELLE PIAZZE DEL CENTRO STORICO TRA PASSATO E NUOVE PROSPETTIVE - incontro/dibattito.

Volersi bene, tutto l'anno

Che bello affrontare l'autunno con "Erboristerie d'Italia"

Il negozio Erboristerie d'Italia, situato all'interno del Centro Commerciale COOP di Monsummano Terme, nasce nel 2010 grazie alla passione della dottoressa Eleonora Michelotti, innamorata da sempre delle infinite virtù delle piante. Grazie alla sua professionalità e la sua cura, prepariamoci ad affrontare l'autunno nel miglior modo possibile disintossicando l'organismo e rinforzando le nostre difese immunitarie. Il primo passo verso la strada del benessere è senza dubbio la disintossicazione, processo che permette di neutralizzare le tossine rimuovendole dall'organismo per consentire l'efficiente funzionamento degli organi vitali. In questo modo ne trarrà vantaggio non solo l'estetica, ma anche il sistema immunitario. Il nostro consiglio è quello di fare una trattamento immunostimolante a base di propoli ed echinacea per aumentare le difese naturali dell'organismo contro le malattie più comuni e diffuse come, ad esempio, il raffreddore e la febbre. E' importante anche una regolare attività fisica e l'integrazione di nutrienti naturali derivanti da alimentazione biologica. In negozio, comunque, puoi trovare tutto per la cura e la bellezza del corpo: integratori alimentari (anche prodotti per sportivi), cosmesi naturale tra cui prodotti per trattamenti specifici contro gli inestetismi di cellulite profonda, adipe e smagliature, linee profumate (linea leader "Acqua di Bolgheri"). Vi è poi una ricca selezione di prodotti di Alimentazione Biologica (ad esempio alimenti per celiaci), tisane personalizzate, la dieta tisanoreica di Balestra e Mech, prodotti depurativi, infine la floriterapia del Dottor Bach, e anche una vasta scelta di oggettistica da regalo. Con grande piacere ci impegniamo per soddisfare pienamente ogni Vostro desiderio.

ERBORISTERIE D'ITALIA
Monsummano Terme via L. Lama
nello stabile della nuova Coop.
Telefono 0572.525214



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



tempo di lettura:
2 minuti e 130 secondi

Il Comune di Buggiano per il 15° Censimento generale della popolazione e delle abitazioni

Istruzioni per la restituzione del questionario

Nelle settimane scorse, il Sindaco Daniele Bettarini, ha contattato telefonicamente tutta la cittadinanza per dare informazioni chiare e complete circa gli adempimenti richiesti per il Censimento generale della popolazione e delle abitazioni. Per completare tale informativa, il Sindaco ha deciso di dedicare una parte del suo spazio di questo mese, per ricordare a tutti i concittadini le modalità mediante le quali restituire il questionario compilato o come chiedere aiuto nella compilazione in caso di difficoltà.



Sono passate già più di due settimane dal 9 ottobre, data di riferimento del 15° Censimento generale della popolazione e delle abitazioni: ad oggi, 25 ottobre, è stato riconsegnato quasi il 25% dei questionari.

Il lavoro da fare è ancora molto: chiediamo perciò la collaborazione di tutti! **Ricordiamo le modalità di restituzione del questionario:**

- 1) I questionari possono essere restituiti all'Ufficio comunale di censimento (presso l'**Ufficio anagrafe** del Comune) entro il prossimo **20 novembre**, tutti i giorni dal lunedì al sabato, con il seguente orario: lunedì, martedì, mercoledì e venerdì: dalle 9.00 alle 13.00
giovedì: dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 17.30
sabato: dalle 9.00 alle 12.00.

Presso il Comune sono presenti i

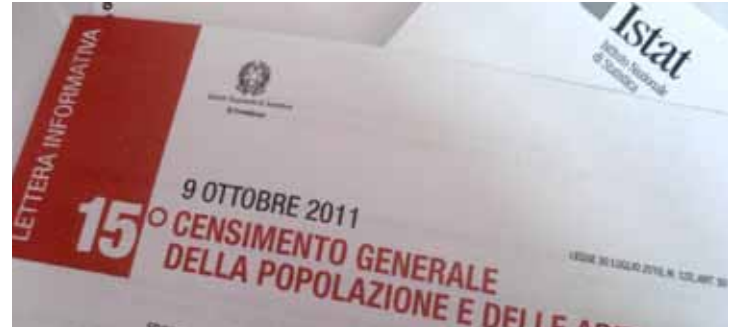
rilevatori per offrire assistenza nella compilazione del modello.

2) I questionari (già interamente compilati) possono essere riconsegnati anche a qualsiasi **Ufficio postale**; suggeriamo a chi sceglie questa modalità di indicare nel modello del censimento un numero telefonico o un indirizzo e-mail, per eventuali richieste di chiarimenti e integrazioni da parte del Comune nella successiva fase di revisione dei modelli.

3) Infine, è possibile compilare i questionari **on-line**; questa modalità è estremamente semplice e si può fare comodamente da casa propria, senza dover riconsegnare il questionario. Consiglio perciò a tutti di approfittare di questa possibilità, anche se non si è grandi esperti di computer: si può sempre ricorrere all'aiuto di figli e nipoti (in genere "super esperti" di nuove tecnologie)!!!

Dopo il 20 novembre, i rilevatori – 8 ragazze e ragazzi appositamente incaricati dal Comune – si dovranno recare presso le famiglie che non hanno ancora restituito il questionario, per ritirarlo (entro il 31 dicembre); saranno muniti di apposito tesserino di riconoscimento con foto e timbro del Comune. Per qualsiasi chiarimento e rassicurazione sull'identità dei rilevatori, si potrà telefonare ai numeri 0572 317127 o 317162.

Contemporaneamente al Censimento della popolazione, è in



corso anche il **Censimento delle abitazioni**: invitiamo pertanto tutti i cittadini di Buggiano a collaborare con i rilevatori anche per eventuali richieste di informazioni sugli immobili in cui abitano.

Ringrazio tutta la cittadinanza per la collaborazione.

Daniele Bettarini - Sindaco

Lavori in Corso

Cantieri aperti nel Comune di Buggiano




Tante opere in cantiere, in questo periodo, nel Comune di Buggiano, dove si stanno svolgendo i **lavori di rifacimento della strada per Malocchio**, il **ripristino di Via Stradella**, la strada che da Malocchio conduce ai Pianacci e il **refacimento della viabilità in pietra in località Stignano**.

Altri lavori importanti, già affidati e in procinto di partire riguardano il **recupero dell'area ex macelli**, da adibire a sala di musica, con **sala prove completamente insonorizzata**, aperta a tutti coloro che ne facciano richiesta e alle attività del Complesso Filarmonico "Giacomo Puccini", e la **realizzazione di un asilo nido**, con giardino annesso, di proprietà dell'Amministrazione Comunale e della Compagnia di S. Antonio.

Per ognuno di questi due lavori è stato dato dalla **Regione Toscana** un **contributo a fondo perduto di 200.000,00 euro**. **Proseguono** speditamente, inoltre, i **lavori di ristrutturazione dell'ala del Palazzo Comunale** che si affaccia sul torrente Cessana, all'interno della quale sarà realizzata la **nuova biblioteca**.

Catering, ovvero l'arte di far felici mettendo a tavola

"Lucignolo": la qualità del gusto è un diritto, ovunque

 tempo di lettura:
30 secondi



Il **catering** è un'arte antica, voluta dai Re, creata e amata dalle Regine. Già ai tempi degli Antichi Romani venivano costituite associazioni che ricoprivano tale incarico, e che si occupavano di scegliere le migliori porcellane, le posaterie, le più fresche materie prime, i fiori ed i tendaggi. Già allora, quindi, non si tralasciava nulla, nemmeno

l'animazione e la musica. In effetti, non è cambiato molto da quegli anni... Il **Catering Lucignolo** nasce dall'esigenza dei nostri clienti di portare la nostra qualità nelle loro location preferite in occasione dei loro momenti più importanti: matrimoni, battesimi, comunioni, lauree, feste private, inaugurazioni e manifestazioni aziendali. **Idee, cortesia, disponibilità ed innovazione** caratterizzano il nostro essere ed il nostro fare. La ricerca continua e lo studio dei particolari fa sì che **ogni evento sia unico**. Il nostro punto di forza rimane, ovviamente, la **preparazione dei menù**, sia di mare che di terra, garantendo freschezza e genuinità delle materie prime, con una risposta di gusto e perfezione alle più svariate esigenze. Lucignolo: la qualità del gusto è un diritto, ovunque...

via Amendola 3 - località SANTA LUCIA
UZZANO (Pistoia) telefono 0572.444140 - 335.1744019

Grande News: **IL RISTORANTE A CASA TUA!** Lucignolo organizza un esclusivo servizio a domicilio di piatti espressi e pizze! Richiedici subito la nostra brochure!



PER I FUTURI SPOSI...SPECIALE MATRIMONI 2012:
chiedici un preventivo gratuito.



**UCI gnolo**
CATERING & RESTAURANT

L'appetito vien mangiando

tempo di lettura:
1 minuto

Ristorante La Chela

Finalmente anche Altopascio ha il suo mare



In Viale Europa ad Altopascio, è nato, grazie all'intraprendenza e all'esperienza di Giuseppe Baglio e della mamma Lina, il ristorante del Pesce.

Il locale, elegante e spazioso, è specializzato nella cucina del pesce. Tutte le sere puoi trovare la **paella de pescado** e le **toppe alla barcarola**, una squisitezza di frutti di mare.

Intrigante e stuzzicante la frittura con verdure croccanti, ottima e abbondante la grigliata mista.

I dolci sono rigorosamente fatti in casa, e se vuoi provare antipasto di pesce e pizza eccoti servito: un bel forno a legna esaudisce, nella maniera più gustosa, il tuo desiderio.

Aperto tutte le sere, chiuso solo il lunedì a pranzo.

Ristorante La Chela: finalmente anche Altopascio ha il suo mare.

... datemi ancora da bere
diceva mio nonno perché
il profumo di un altro bicchiere
piace al povero al principe al re ...



seguici su:
La Chela Nettuno



VAI AL SITO

Ristorante La Chela
Viale Europa, 25
ALTOPASCIO (Lucca)
Tel. 0583.25170

L'appetito vien mangiando



tempo di lettura:
40 secondi

Osteria del Buongustaio

Una fantasia di 46 antipasti

Rocco e Michela da 50 anni sono nel settore della ristorazione. La loro è una grande passione, che si rinnova ogni sera nei locali del loro nuovo ristorante in Via Bruceto.

Una passione che sanno raccontare con una meravigliosa fantasia di ben 46 antipasti, un misto appetitoso di pesce e carne e l'originale cucina della tradizione toscana. Un locale moderno, accogliente, sobrio con un ampio forno dove un buon pizzaiolo sforna pizze saporite

All'osteria del Buongustaio, da Rocco e Michela, puoi davvero scoprire e gustare la tradizione di mezzo secolo di cucina.



Osteria del Buongustaio
Via Bruceto, 106
MARGINE COPERTA
MASSA E COZZILE (PT)
telefono 0572.70209



tempo di lettura:
1 minuto e 30 secondi

Ristorante "Il Goraiolo": una meta saporita per i ciclisti

Appena fa mezzo fungo,
loro lo cucinano



Un buon ciclista quando passa il Goraiolo, si sente più felice, perché ha superato un dislivello di circa 700 mt, tra splendidi boschi di castagni e panorami mozzafiato che svelano, nella sua bellezza, tutta la Valdinievole. E questa felicità arriva al suo apice quando decide di pranzare al ristorante "Il Goraiolo".

Ristorante storico fondato nel 1966 da Amos Bandini, babbo

di Guglielmo e Ivano, che sin dagli anni settanta gestiscono con maestria questo ampio, caratteristico e bel ristorante.

Ivano è il bravo cuoco, Guglielmo il re della sala.

La gentilezza e la simpatia sono di casa quassù, come del resto la classica, tipica cucina toscana del ristorante di montagna. Dice Guglielmo: "Appena fa mezzo fungo, noi te lo cuciniamo".

I funghi sono rigorosamente nostrali, anche perché molti fungaioli della zona, fornitori diretti del ristorante, si muovono alla ricerca del prezioso tubero in tutta la montagna pistoiese.

Altra particolarità da sottolineare, è il simpatico paniere di salumi,



che Guglielmo ti porta in tavola appena ti siedi e che dà inizio alla splendida avventura culinaria. Ristorante "Il Goraiolo", dove ogni portata dà più soddisfazione di una grande scalata!



RISTORANTE

Il Goraiolo

di Bandini Guglielmo e Bandini Ivano s.n.c.

via Mammianese 40 MARLIANA (Pistoia)
Telefono 0572. 66279 Chiuso il mercoledì

L'appetito vien mangiando



tempo di lettura:
40 secondi

La creatività diventa un menù

Nelle proposte di ottobre e novembre "lo Storno" diventa buonissima fantasia



La trattoria "lo Storno" ha più di cento anni. Il locale è incastonato come una perla nel centro storico di Pistoia, in via del Lastrone, a 50 metri da piazza della Sala, in quella parte della città dove il tempo sembra fermo. Matteo e Simone vi hanno trovato l'ispirazione per ripercorrere la vera, sana ed autentica cucina tradizionale toscana, con interessanti varianti.

Il loro menù varia in base alla stagione offrendo sempre una gustosa doppia scelta: mare, o terra. Ecco un viaggio di gustosi sapori da affrontare nei mesi di ottobre e novembre, nei quali Matteo, lo Chef, incuriosisce con un menù dagli accostamenti davvero geniali:

Menù di terra:

Si parte con una scelta tra tre interessanti antipasti: salame di Brunello di Montalcino, prosciutto Dop e mortadella di cinghiale; sformatino di spinaci con salsa di fagioli; crespelle



calde al teleggio. Eventualmente, con una variante di crostoni, dai sapori molto gustosi.

Tra i primi fanno bella mostra di sé la ribollita toscana con cipolline fresche, pasta e ceci con ricotta salata, pappardelle al ragù bianco d'agnello e zafferano, gnocchetti di patate al pecorino toscano e pistacchio, ravioli di ricotta e spinaci, con salciccia e arancia, tagliolini al tartufo fresco di San Miniato. Tra i secondi la scelta si fa ancora più difficile, ma Simone saprà certo consigliarvi tra il granfritto alla toscana, il filetto di maiale con sedano al formaggio di fossa, il controfiletto di manzo al Chianti e pepe nero, il cinghiale alla maremmana e, perché no?, una gustosa trippa alla fiorentina con - ehi, è vero ed è una meraviglia - la crema di zucchine. Ovviamente non manca lei: la bistecca alla fiorentina.

Ma per accontentare tutti ecco la variante di pesce nella quale Matteo esordisce con le polpettine di baccalà e patate in insalata di pomodoro, oppure i calamaretti affogati ai capperi. Tra i primi si può scegliere tra una curiosa e originale pappa al pomodoro con salmone affumicato e gli spaghetti ai frutti di mare. Due secondi piatti saporiti come il trancio di baccalà alle olive e cipolla e un curioso branzino ai frutti di mare confermano la delicata creatività dello chef.

Che dire: questi simpatici ragazzi soddisfano al meglio il nostro palato, tra l'altro con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Bravi... Continuate così!



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

L'appetito vien mangiando



tempo di lettura:
40 secondi

El Gatto, un ristorante per tutti

Le belle e appetitose serate del mese di Novembre



“El Gatto Pizzeria” è un grande nome per la ristorazione della Valdinievole. Dal giugno del 2007, grazie al sogno e alla determinazione di Massimo e Gabriella, il salto: El Gatto si è trasferito, sempre in località Traversagna, nel nuovo centro commerciale in largo Giorgio La Pira. La piccola pizzeria è diventata una **gran bel locale, Pizzeria e Ristorante**, che riesce a stupire con menù succulenti, tradizionali e innovativi allo stesso



tempo. Prendiamo le pizze: accanto alle classiche proposte El Gatto propone pizze con basi **integrali**, ai **cinque cereali** e al **kamut**. Primi piatti e basi anche per **celiaci**, per gustare in tutta tranquillità le prelibatezze di Massimo e Gabriella. E poi, **tutti i giovedì**, su prenotazione e a prezzo fisso, **paella di carne e pesce e sangria**, e tutti i **venerdì penne agli scampi, fritto di totani e patate**, sempre a prezzo fisso. Insomma: **ogni giorno è quello buono per mangiare con El Gatto**.

Pizzeria “El Gatto”

Largo Giorgio La Pira, Traversagna

Per prenotare: 0572 74520 e 388 6537837

Escluso il sabato ed il lunedì

Aperto tutti i giorni a pranzo dalle 12 alle 14,30

Tutte le sere dalle 19 alle 00,30



tempo di lettura:
30 secondi

Alla Trattoria Bellavista esplose il sapore toscano

Come son buoni i tordelli lucchesi



Trattoria tipica toscana, situata a Borgo a Buggiano in località Santa Maria, vicino allo storico Palazzo Bellavista, la **Trattoria**, appunto, **Bellavista** è un locale caldo ed accogliente, dove una conduzione familiare fa gustare cibi di qualità e di antica tradizione. Tra i piatti da menzionare per forza: uno strepitoso baccalà, la trippa tradizionale, le corpose penne al



cinghiale, le indimenticabili pappardelle alla lepre, i primordiali fegatelli con le rape, la sana cacciagione e le ricche grigliate. Nell'ultimo periodo stanno riscuotendo molto successo i **tordelli alla lucchese**, con applausi accalorati dei lucchesi di passaggio che si complimentano sorridenti col cuoco dicendo: “*Oh, boni così e un si mangiano neanche in lucchesia!*”. E, per chi come quel cliente pensa sempre al mare, ogni venerdì alla “Bellavista” ci si tuffa nel **pesce**, con il mitico **Ca-ciucco**, sia a pranzo che a cena!

Trattoria “Bellavista”

Via Livornese

BORGO A BUGGIANO (Pistoia)

Telefono 0572.33053

Chiuso il mercoledì

L'appetito vien mangiando

tempo di lettura:
40 secondi

Un matrimonio di sapori

*"Antico Toppato":
ce n'è per tutti i gusti!*



La **pizza** è sempre stata la loro passione.

Una passione, una squisitezza che si sentiva assaggiando la pizza di Massimo e Barbara, nel

loro locale al taglio in via Santa Maria, in Borgo a Buggiano... Ora, **Massimo e Barbara**, nel loro bel ristorante **da Toppato** a Ponte Buggianese, in località Vione, sanno approfondire la medesima forza di volontà, la stessa passione nella ricerca dei particolari più veri della **cucina toscana**, servendo, una per tutte, la celebre bistecca cotta sul braciere da tavola.

Il primo amore non si scorda mai, però, e Massimo, a grande richiesta, ha ricominciato a sfornare le sue **"super pizze"**, un vero e proprio salto di gioia per le



papille gustative. Stessa genuinità, stessa voglia di far qualcosa di buono, stessa allegria: la cucina toscana, e la pizza, all'Antico Toppato si sposano grazie alla gioia di Massimo e Barbara. Per nostra, deliziosa fortuna.

Ristorante
Antico Toppato
Via Colmate dal Cerro
PONTE BUGGIANESE
telefono 0572.634319
Chiuso il martedì

tempo di lettura:
30 secondi

Caffè Wengè: un locale che profuma di Normandia

*L'insalatona alla Vittoriano
è un segreto dello chef*

Il caffè Wengè è più di un caffè, è più di un ristorante, e più di una pizzeria, perché è un **punto d'incontro**, il luogo giusto dove la gente giovane si ritrova per un **apericena** gestito con maestria da chi, con la cura dell'esperto appassionato, gestisce la sala di questo caffè elegante e raffinato.

Filippo Consorti è il *maître* ricercato e gioviale, **Giuliano Grosso** è lo *chef* creativo e vulcanico: insieme fanno il duo d'intelletto e stile che gestisce questo locale interessante agli Alberghi di Pescia, praticamente di fronte al mercato nuovo dei fiori.

L'idea di fondo della filosofia di cibo, aperitivo e soddisfazione propugnata al Wengè è quella di offrire piatti che stuzzichino e soddisfino il palato e la fame sia a pranzo che a cena. Piatti unici, genuini e nu-



trienti, un incontro tra il pesce, la verdura e la frutta, per una pausa pranzo, leggera e di qualità.

Un ottima pizza sia a pranzo che a cena. Da segnalare le *crudité* di pesce che per qualità, perfezione e gusto trasportano l'avveduto avventore nella Normandia più vera. E che dire poi dell'insalatona alla Vittoriano, per la quale tutti stravedono e che rimane un vero e proprio segreto dello Chef.

Il Caffè Wengè è, quindi, un locale moderno, curioso, stimolante, dover poter gustare piatti creativi abbinandoli ad una vasta e prestigiosa scelta di vini. Caffè Wengè: dove il cibo è un'esperienza.

RISTORANTE - PIZZERIA - BAR

Caffè Wengè

via S. D'acquisto, 53
ALBERGHI DI PESCIA telefono 0572.444890
Chiuso il giovedì sera e la domenica a pranzo

L'appetito vien mangiando



tempo di lettura:
30 secondi

Il ristorante sardo della Valdinievole

Pesce, porceddu, mirto, e tutta la Sardegna in bocca



In località Casabianca, a Ponte Buggianese, c'è un ristorante sardo dove le intraprendenti sorelle Patrizia e Gabriella ti fanno tuffare nel mare della Sardegna: "Il Maestrale".

I piatti di pesce sono le loro specialità: **fantasia di mare, bottarga di muggine di cabras**, spaghetti alla **bottarga di muggine, fregola sarda** alla pesca-

tora, **grigliate** di pesce miste, **branzini** all'isolana. Non solo: ci sono anche **primi di terra sarda** come i ravioli, patate e menta con burro e salvia e la fregola sarda con salsiccia. Non poteva mancare in questo ristorante il piatto tradizionale sardo per eccellenza: il **porceddu**. Cucinato come vuole la tradizione: allo spiedo.

E se vuoi gustare queste loro specialità non mancare l'ultimo venerdì di ogni mese, con i **piatti speciali**: *porceddu e pesce, seadas e vermentino* ti faranno sognare la Sardegna. Prossimo appuntamento: il 25 **novembre!** Prenota subito la tua cena!



Via Vecchia
Camporcioni, 3
PONTE BUGGIANESE
(Pistoiese)
telefono 0572.636399
cellulare 366.3304103
Chiuso il martedì


il maestrale
RISTORANTE - PIZZERIA



tempo di lettura:
30 secondi

Circolo A.I.C.S. "La Pentolaccia" da Rodrigo

Un arcobaleno di sapori

Nel comune di Ponte Buggianese, in località Albinatico, proprio accanto alla Chiesa, Rodrigo ragazzo giovanissimo con una passione smisurata per i fornelli, gestisce, insieme al babbo Pietro, il circolo A.I.C.S. "La Pentolaccia".

Questo piccolo bijoux, contraddistinto dalla cucina creativa di Rodrigo, il cui nome richiama la terra spagnola da cui proviene



la mamma, si unisce in un **c o n n u b i o** perfetto con la tradizione della cucina della cuoca Mirella, rendendo questo locale un luogo unico dove gustare piatti davvero cu-



riosi e originali. E per gli appassionati che non vogliono rinunciare proprio a niente consigliamo di provare l'ottima pizza che arricchisce la scelta di questo locale.

Tutti i venerdì sera, poi, Rodrigo con soli 20 € ti propone un ottimo menù tutto a base di piatti tipici di terra. E poi Paiella e Sangria su ordinazione, per rendere omaggio al sangue spagnolo che scorre nelle vene...E per il mese di novembre, ancora funghi e cacciagione a volontà. Pranzo di lavoro a € 10,00. Da Rodrigo, "La Pentolaccia", un piccolo locale dal gusto originale.



Circolo A.I.C.S. La Pentolaccia
Via del Porrione 117/119
Località ALBINATICO
PONTE BUGG.SE (Pistoia)
Rodrigo 340.0662553
Pietro 345.5985580
Chiuso il martedì

L'appetito vien mangiando

tempo di lettura:
40 secondi

Ristorante Pizzeria Mago Bago

*Il pranzo della domenica
alla portata di tutti*

I fratelli Carmine e Giovanni, gli allegri e vulcanici ristoratori che da diversi anni gestiscono questo bel locale si danno davvero un gran da fare. Oltre ad essere dei bravissimi cuochi e pizzaioli, hanno un'attenzione particolare per cercare di soddisfare le esigenze di tutti i loro clienti, anche con serate a tema. Il mercoledì sera, per esempio, con la **promozione d'autunno**, i magici fratelli ti offrono l'opportunità di mangiare pizza, birra, vino e affettati a volontà a soli 12€, il tutto accompagnato dalla musica de GLI AVVOLTOI.

E alla **domenica** il pranzo è davvero alla portata di tutti! Un **menù completo e gustosissimo a 18€** per gli adulti e a **8€ per i bimbi**.

Aperti a pranzo tutti i giorni, con la possibilità di utilizzare i ticket elettronici.

Ristorante Pizzeria Mago Bago: ogni giorno è quello giusto per provare il gusto delle cose buone.



*Mago
Bago*

via Gusci, 1 località PITTINI
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33102
giorno di chiusura Lunedì

tempo di lettura:
30 secondi

Acquolina in bocca nel segno della tradizione

Giacomo è il re della carne

L'essenza della toscana coniugata con un'insanabile gioia di vivere. Ecco perché **Giacomo** è diventato un indiscusso punto di riferimento per gli amanti della **carne**: perché è buono e forte, come i suoi insaccati. Ed è **divertente e genuino**, come la sua osteria "**Il Maialeto**", vero tempio della tradizione. Una fortuna, conoscere Giacomo, disponibile pure alla sfida dello spostamento. Perché le squisitezze della "**macel-**



leria da Giacomo" (www.macelleriadagiacom.com) e lo spirito goliardico dell'osteria "**il Maialeto**" sono i tratti distintivi anche dei tanti **catering** che Giacomo organizza, con ricchissimi buffet di salumi impreziositi dal meglio della tradizione culinaria toscana: crostoni e crostini; zuppa, ribollita, farro e panzanella; grigliate miste e tre varianti di maialino; soprattutto: bistecca alla fiorentina. In pratica: acquolina in bocca solo a scriverne. Immaginate la tavola imbandita, con tutti gli accessori al posto giusto. Immaginate la meraviglia dei vostri ospiti. E la vostra gioia nell'accoglierli. Immaginate. E alzate il telefono: perché, da Giacomo, è tutto vero.

Via della Repubblica, 70
MONSUMMANO TERME (Pistoia)
telefono 0572.953849
info@macelleriadagiacom.com

L'appetito vien mangiando



tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi

L'alta qualità immersi nello splendore della gola di Serravalle

*La Magione, il cliente
è al primo posto*

Un ristorante fondato **per passione**. La passione che **Costantino** ha passato al figlio, **Maurizio Rinaldi**, gestore del ristorante "La Magione". È uno splendore, questo locale: ampie sale eleganti, atmosfera di casa e di festa, menù ampio e ricco di incontri tra la più viva tradizione **toscana** e le floride radici **pugliesi** della famiglia Rinaldi. *Una famiglia che sa di buono da decenni*: dopo aver gestito per anni la vecchia trattoria a Cozzile, infatti, i Rinaldi arrivarono alla Magione nel **1983**. Da allora, sono sempre riusciti a coniugare **tradizione** e **innovazione**, sino ai possenti lavori di ristrutturazione datati marzo 2011, il tutto offerto ad un **prezzo che sa di onestà**.



LA MAGIONE
Albergo
Ristorante Pizzeria

*"La Magione Organizza
ogni Domenica"*

Antipasto
Primo
Secondo
Dolce
Caffè
acqua e vino compresi

Solo € 15,00 a persona

Offerta valida solo per il pranzo e solo su prenotazione.

TUTTI I MERCOLEDÌ

CENA PUGLIESE € 20,00

SOLO SU PRENOTAZIONE

**"La Magione" Via Perticaia, 35
Serravalle Pistoiese (Pistoia) Tel. 0573-518066
www.lamagione.it - e-mail: info@lamagione.it**



Albergo Ristorante Pizzeria "L'Antica Magione"
Via Perticaia, 35 Serravalle Pistoiese (Pistoia)
telefono 0573.518066 fax 0573.1940475
www.lamagione.it e-mail info@lamagione.it



tempo di lettura:
1 minuti e 20 secondi

La magia della campagna più bella

*Agriturismo "Al Vermigliano",
dove la natura diventa delizia*

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



diverso in questo angolo di Toscana dove il tempo è differente, l'ambiente sorride e la vita rallenta. Eccoci, all'agriturismo "Al Vermigliano", Alberese, piena Maremma, in provincia di Grosseto. Una terra fortunata, baciata dalla storia e dal mare, dove la natura si fonde con la vita e la rende migliore, più pulita, più curata:



più vera. Siamo in pieno Parco Naturale Regionale della Maremma: 10mila ettari di luoghi incantati, animali presenti e singolari vestigia di uno stile di vita più umano, più autentico, più rilassante. Uno stile di vita che, al "Vermigliano", è riproposto con cura in ogni dettaglio. Ci sono le vigne, capaci di dare un Vermentino bianco dal gusto deciso e un corposo



Rosso IGT. Ci sono gli ulivi, i cui frutti franti direttamente in agriturismo danno un olio d'un verde che ti rimane nel cuore, potente e convincente. Ci sono gli animali da cortile, che al "Vermigliano" sanno cucinare come un tempo, tutti pronti per essere messi in tavola, a cena, per pasti indimenticabili collocati con cura alla fine di ogni giornata di vacanza.

Una vacanza che è un viaggio nel tempo e nello spazio, le cui tappe possono toccare alcuni tra gli scrigni più belli di questo fortunato pezzetto d'Italia: Massa Marittima, Capalbio, Pitigliano e Castiglione della Pescaia, con i loro intatti angoli medioevali, la loro inenarrabile bellezza austera, le loro pietre angolari; le Terme di Saturnia, vero sprofondare nel proprio e nell'altrui benessere; il Monte Argentario e la laguna di Orbetello, dove il mare ti casca negli occhi.

Al "Vermigliano": dove la Toscana dà il meglio di sé.

**AFFRETTATEVI
PER LE
PRENOTAZIONI
DI CAPODANNO**

Agriturismo
"Al Vermigliano"
Via Sorbino, 54
ALBERESE (Grosseto)
telefono 0564 407106
www.alvermigliano.it



terre del **sapore**



tempo di lettura:
30 secondi

Evviva la zucca!

I consigli dell'ortolano per vivere bene e spendere meglio

Questo mese il nostro fidato ortolano Massimiliano ci consiglia l'ortaggio-simbolo di questo periodo: la **zucca**. Non tutti sanno che ne esistono infinite **varietà**: quelle più famose e pregiate d'Italia sono la *cucurbita maxima*, ovvero, genere di cui fa parte la meravigliosa *zucca marina di Chioggia*, o la *cucurbita moschata*, come la buonissima *zucca di Napoli*.

Quale che sia la varietà prescelta, comunque, le zucche assicurano sempre un sapore non banale, e per questo vengono cucinate e servite in mille modi: cucinate al forno o al vapore, nel risotto e nelle minestre, oppure fritte a pastella.



Della zucca, come di molti altri alimenti tradizionali nella cucina contadina, non si butta via niente: anche i semi sono buonissimi, opportunamente salati, oppure per frangere un olio rossiccio comunemente usato nella cosmesi e, anche, in cucina.

Con un particolare tipo di zucca, poi, quello più tondo, simmetrico e grande, si costruisce, con coltellino e destrezza, il *Jack-o'-lantern*, la caratteristica lanterna rudimentale utilizzata nei paesi anglosassoni (e da noi per emulazione) durante la festa di Halloween (il 31 ottobre) per scacciare **spiritelli, streghe e fantasmi**, a dimostrazione della grande penetrazione culturale di questo spettacolare, duttile e buonissimo frutto dell'autunno.

E da novembre la vetrinetta dei sapori: ricotta, mozzarelle, formaggi freschissimi e verdura di campo cotta.

L'Ortolano via Cavour, 142
CHIESINA UZZANESE (Pistoia)
telefono 335.5684928



Comune di Vinci

Circondario
Empolese
Valdelsa

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA
E SVILUPPO ECONOMICO

18ª EDIZIONE

Sapori e Colori del Montalbano

Vino e Olio nuovo

VINCI

**Domenica 20 novembre 2011
dalle ore 10 alle ore 20**



Ore 15,30 "Toscana mia" canti e musiche popolari toscane con Lisetta Luchini



Ore 18,00 Premiazione dei vini vincitori del 6° concorso enologico "Messer Chianti nelle terre del genio"



Stand enogastronomici
Mostra-mercato prodotti tipici e di stagione



PER INFORMAZIONI:

Ufficio Sviluppo Economico - Tel. 0571 933245/933223 - Fax 0571 56331
www.comune.vinci.fi.it

terre del **sapore**



tempo di lettura:
35 secondi

Il dolce forno

Delizia i montecatinesi



Stefano Pieretti, insieme al figlio Davide e alla moglie Annarita, dal 2005, delizia i Montecatinesi, con questo forno dai tanti sapori e le molte specialità.

Pizze farcite, schiacciate con l'uva, grissini ai multicereali e tanti dolci che Annarita sforna continuamente, insieme a pasticceria fresca e secca e torte di compleanno. Stuzzicante e originale anche l'orario di apertura: dal martedì al sabato dalle 07.30 alle 13.30 e il pomeriggio dalle 18.30 alle 20.30. Il forno è aperto anche la domenica mattina dalle 07.30 alle 13.30 per gustare sempre pane e schiacciata fresca. E per completare la ricchissima offerta tutte le sere pizze da asporto!

Che dire, al Dolce Forno sono davvero buoni come il pane...

Dolce Forno di Pieretti Stefano
Via Pietro Mascagni, 77
MONTECATINI TERME (Pistoia)
Telefono 0572.773000



tempo di lettura:
20 secondi

Da Romano

*Non solo Frutta, ma gentilezza,
cortesìa e pane*

Romano Guerrieri è un gentiluomo, per le maniere, la cortesia, e la gentilezza, tipica di chi per anni ha lavorato la terra. Lui che conosce la terra sa scegliere i prodotti di prima qualità: frutta e verdura fresca, ai quali unisce



uno spettacolare yogurt Naturale del contadino, privilegio per pochi. Come per pochi il pane cotto a legna, solo su ordinazione. Da Romano la spesa la puoi ordinare e lui non esiterà a portartela a casa.

Da Romano, Non solo frutta, e verdura, ma tanto amore nel soddisfare i suoi clienti.

via Cavour, 15
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 328.5751471



tempo di lettura:
35 secondi

La Primizia S. Lucia

*Un nuovo negozio per
servirti meglio*

Bello, bellissimo, il rinnovato negozio dei fratelli Antonio, Carmine e Cristina. Il sindaco l'ha inaugurato, il parroco lo ha benedetto. E come nella migliore tradizione, il sorriso e la



gentilezza dei tre fratelli e della commessa Mirella, ti accolgono per offrirti i prodotti più genuini, per farti gustare vere e proprie primizie, per darti un servizio sempre migliore. E allora che dire...belli, bellissimi e BRAV!!! BRAVISSIMI!!!



Via Provinciale
Lucchese, 284
SANTA LUCIA UZZANO
(Pistoia)
telefono 0572.452260



tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi

Un sapore d'altri tempi rinasce a Peccioli

*L'uva Colombana: la storia ritorna
in tavola*

Pane e uva, una merenda d'altri tempi che a Peccioli, nella Valdera (Provincia di Pisa) ha ancora una forte tradizione, dovuta alla coltivazione di una particolare uva da tavola, l'uva Colombana che, un tempo, costituiva la principale ricchezza della zona ma la cui coltivazione è andata poi in disuso. Di recente, però, grazie agli sforzi dell'Amministrazione comunale, dell'Agenzia Agea e della locale Pro Loco, secondo le tendenze dell'agricoltura europea e italiana, si è recuperato l'importante e profondo legame tra l'uva ed il territorio in cui la si produce, sancito anche dalla riedizione della antica festa di San Colombano, che nel mese di Ottobre salutava la fine della vendemmia. Secondo la leggenda, infatti, fu un monaco irlandese, Colombano, che nell'anno 600 regalò ai pecciolesi il prezioso vitigno "che faceva uva buona e dolce", come ringraziamento per averlo difeso da un attacco di alcune milizie longobarde mentre, insieme ad altri monaci, viaggiava

alla volta di Roma. Col tempo la coltivazione della Colombana si diffuse a Peccioli e dintorni e divenne nota in Italia ed anche all'estero per la sua bontà e le sue dote curative, disintossicanti e ricostituenti, particolarmente adatte ai bambini. A metà novecento, ad esempio, le ricche famiglie fiorentine e toscane venivano a Peccioli per la "cura dell'uva" la cui vendemmia è tardiva rispetto ad altri vitigni, da fine settembre a fine ottobre: centinaia di donne si radunavano nella piazza principale del paese in attesa che i "capoccia" le chiamassero per andare in squadra sui vigneti. La Colombana è un'uva dolcissima e saporita dai piccoli acini bianco-dorati, leggermente allungati, cresciuti su grappoli dai raspi rossastri che le mani delle donne tagliavano con cura prima di adagiarli nelle "padelline", cassettoni di legno rivestite di carta velina, bianca o colorata, con il nome dell'azienda, che venivano caricate sui barrocci, prima, e sui camion, poi, per raggiungere i mercati ortofrutticoli italiani e stranieri. Ancora oggi c'è chi, da vero buongustaio, appende i grappoli in soffitta per farli pasisire fino a Natale e Capodanno: mangiare l'uva passa colombana a San Silvestro è di buon augurio. Porta soldi, salute e felicità.

Andrea Marchetti

Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
25 secondi

Macelleria Papini

*Roberto e Daniele:
certezza della qualità,
genuinità dei prodotti*

Roberto Papini, macellaio dal 1964, gestisce, dal 1986, insieme al figlio Daniele questo scrigno di sapori a Pescia in Via Galeotti.

Cortesia e gentilezza si abbinano da sempre all'incessante ricerca della qualità per soddisfare le esigenze dei tanti clienti. Mallegato, coppa, salicce, rigatino, fegatelli, insaccati di produzione propria, faraone, polli e tacchini.

Macelleria Papini: la certezza della qualità e della genuinità dei prodotti.

Macelleria Papini
Via Galeotti, 130
PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.47080



Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
25 secondi

1^a Sagra del Cacciatore a Bagnone

I sapori della cacciagione



A Bagnone, antico borgo aggrappato al castello, a strapiombo sulle acque impetuose dell'omonimo torrente, va in scena il **18 e 19 novembre** prossimi la **1^a Sagra del Cacciatore**, organizzata dal Circolo "La Torre" di Treschietto. La Sagra si svolgerà presso

i locali della Sala Polifunzionale, in località Le Grottò.

Il **sabato dalle 17 in poi** e la **domenica a partire dalle ore 12**, si potranno degustare sapori e prelibatezze legate alla



cacciagione: cinghiale, capriolo, lepre, che uniti alle pappardelle, alla polenta e ai crostini, sontuosamente accompagnati dai vini locali della Lunigiana, renderanno davvero gustosi e indimenticabili questi due giorni. A far da cornice alla manifestazione stand di prodotti tipici e di tutto quello che serve per vivere la caccia al meglio.

1^a Sagra del Cacciatore

Per informazioni

Tel. 0187.429870 – 328.8505288



tempo di lettura:
40 secondi

Bevi che ti fa bene

*Gli italiani bevono poca acqua.
E rischiano...*

In questa nostra gustosissima rubrica parliamo di **sapori**, e del miglior modo per degustarli come si deve. Ebbene, cogliamo l'occasione di una interessantissima ricerca condotta da GfK Eurisko e pubblicata su Corriere.it in un bell'articolo di Mario Pappagallo del 22 ottobre scorso per fare il punto su un aspetto non marginale: il cibo non è buono, e non fa bene, **se non lo accompagniamo con un bel sorso d'acqua**. Il famoso "oh, ma che si mura a secco?" scandito dai nostri



nonni quando sul tavolo compariva la pasta senza che qualcuno avesse portato i liquidi era il segno di una saggia cultura d'altri tempi. Perché senza acqua, anche mangiando ai

quattro palmenti, si **può stare seriamente male**. Andiamo con ordine: secondo la ricerca a cui facevamo riferimento il 5% degli italiani (**ovvero, due milioni di persone**) non beve acqua con regolarità, né del rubinetto, né minerale. Del restante 95%, tra l'altro, ben pochi sorbiscono i prescritti **due litri d'acqua al giorno**. E fanno molto male. L'idratazione, infatti, è indispensabile per il mantenimento della giusta temperatura corporea, è fondamentale per mantenere ben fluido il sangue senza, quindi, affaticare inutilmente il cuore, ed è indispensabile per regolare il bilancio energetico. Fanno venire una fifa blu le considerazioni mediche che fanno da corollario allo studio: una diminuzione dell'acqua totale corporea del 2%, ad esempio, rende già più viscoso il sangue; del 5% comporta crampi; del 7% perdita di coscienza e allucinazioni (il che è facilmente comprensibile considerando che il cervello è fatto all'85% proprio da acqua); con il 20% di perdita idrica interviene, implacabile, la morte. Insomma: senza acqua non si vive. Ce ne ricorderemo sin da domani?



Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
20 secondi

Quando la carne sorride

La ricerca della qualità e del sapore vero

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

Il loro negozio oggi è ancora più caldo ed accogliente e sono pronti per offrire ai loro affezionati clienti **tante piccole nuove delizie**. La forza di Antonella e Claudio è tutta nelle loro **scelte**: *fiorentine, polli, conigli, arista, salcicce, pro-*



sciutti, ed una vitella che si taglia con il grissino. La macelleria di Antonella: un vero e proprio ritrovo in centro a Buggiano. Per la bontà di tutti.

Macelleria "Da Antonella"
Via Roma, 5 BORGO A BUGGIANO
telefono 0572 32125

Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
40 secondi

La festa del bello e del buono della storia e delle tradizioni

La Festa dell'Olio 2011 di Montemurlo

Una festa di sapori, di tradizioni e di buonumore: è la **Festa dell'Olio 2011** di Montemurlo, la **Festa delle Associazioni**. Il clou della manifestazione sarà il week end del 19 e 20 novembre. Sabato **19**, infatti, dalle 14.30 cominceranno le celebrazioni per la **Riapertura della Pieve di "San Giovanni Decollato"**, con solenne cerimonia alle **16.00**, aperitivo alle **18.00** e splendido concerto della *Filarmonica "G. Verdi"* alle **21.20**. **Domenica 20** andrà in scena la **festa dell'Olio nel Borgo della Rocca**, con comodissime navette a partire da Montemurlo. Dentro il borgo, nel mercatino tipico dell'Antiquariato, sarà in vendita la riproduzione della Santa Croce di Montemurlo. Il programma della giornata è quanto mai ricco: sin dalle **9.30**, infatti, e per tutta la giornata apriranno l'antico frantoio, il presepe tipico sardo, i banchi didattici, le attività di animazione per i più piccoli, i laboratori di pittura, le due mostre fotografiche e quella delle miniature di oggetti contadini, e andranno in scena i musicisti, gli sbandieratori, i balli per i 150 anni dall'Unità d'Italia e gli spettacoli dei gruppi folcloristici.



Sarà eccezionalmente aperto il Giardino del Castello e vi saranno visite guidate da guide specializzate. Sin dalle **11.00** poi, pancia mia fatti capanna! Aprono infatti gli stand gastronomici con olio e prodotti tipici toscani. Alle **11.30**, poi, il via al **Palio delle Carriole dei Rioni Montemurlesi**, con la premiazione alle **18.00** (insieme a quella del concorso fotografico). Insomma: una festa del bello e del buono della storia e delle tradizioni.

Alessandro Franchi
347 8627809

Remo Bernardini 328 4121191
Ristorante "Taverna della Rocca" 0574 79810



ANGHIARI - Galleria Girolamo Magi



XXXI FESTA DI SAN MARTINO E DEI BRINGOLI

con brustichino, salsicce,
castagne e vino nuovo

12-13 Novembre 2011

Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
35 secondi

Non Solo Pane

*Il forno di Buggiano, aperto
la domenica tutto il giorno*

Davide Lavorini è il **Mastro Fornaio** della bella compagnia di "NON SOLO PANE". Davide da 20 anni sforna pagnotte, e come si suol dire, non solo quelle. Pizze, focacce, schiacciate, dolci, dolcetti, biscotti, panini...e chi più ne ha più ne metta. Tutto questo è possibile anche grazie al valido contributo della super commessa Angela, della giovanissima Sheila, dell'aiuto fornaio Adriano e del pizzaiolo Rossano. Pizza da asporto tutte le sere, fino alle 21, festivi inclusi. E alla



domenica pane fresco per tutto il giorno. Da questo mese poi, pane caldo anche il pomeriggio. Non solo pane, è chiuso solo il lunedì.

Non Solo Pane
Via Circonvallazione, 4
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
Tel. 0572.32716



Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
35 secondi

Macelleria Papini Angelo di Pieve a Nievole

*La macelleria che cucina
anche per te....*



La passione per la cucina la noti immediatamente appena entri nella bella Macelleria di Papini Angelo: su di un piedistallo, infatti, spicca e riluce il libro di ricette scritto proprio dalla signora Patrizia Bechini, moglie di Angelo.

E proprio questa esaltazione della cucina è una delle particolarità di questa macelleria: tra la bella carne esposta, il mallegato e la coppa trovi piatti pronti da cucinare che risvegliano la voglia e la

fantasia: ragù, trippa, fegatelli, coniglio ripieno, straccetti ai funghi, pollo ai peperoni.

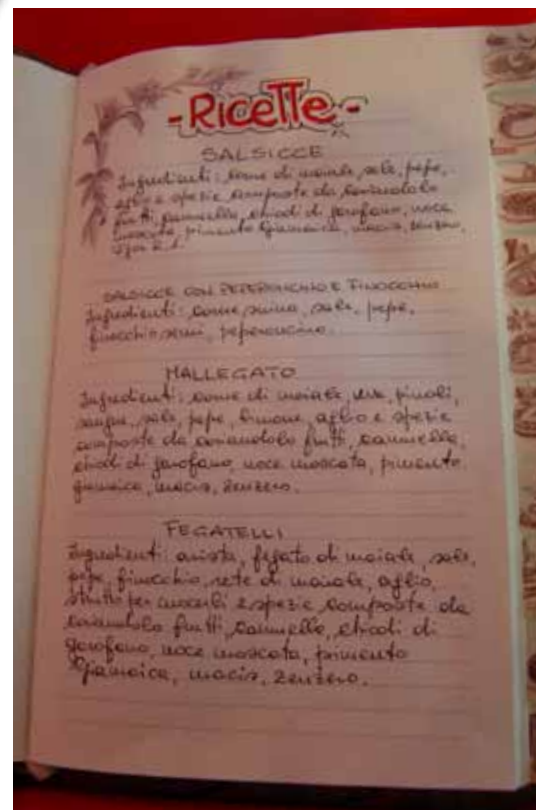
Patrizia e Angelo ti danno il tempo e qualche consiglio per la cottura, e a te non rimane che mettere il tutto sul fuoco per poi assaporare il gusto e la qualità di queste specialità.

E poi che dire delle Fiorentine che sono di casa in questa Macelleria, insieme a salumi di alta qualità come i Prosciutti di Pratomagno, di Sant'Ilario, di Cinta senese e del Borgo.



Macelleria Papini Angelo: cucina per te con gusto e genuinità.

Macelleria Papini Angelo
via Empolese, 52
PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.81452





tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

Terapia manuale del rachide cervicale, dorsale, lombare e il trattamento cranio sacrale

*Il trattamento manuale
Cranio - Sacrale
(seconda parte)*

Questo mese, con i nostri esperti massofisioterapisti, continuiamo a parlare della terapia manuale del rachide cervicale-dorsale-lombare con un approfondimento specifico sul trattamento manuale del Rachide Cervicale.

Il rachide cervicale è composto da **rachide cervicale superiore, inferiore** e il **sistema muscolare**.

Il sistema Cranio-Sacrale comprende le meningi, le ossa del Cranio e il Sacro, le fasce che si irradiano dalle meningi a tutto il corpo (circondando ogni nervo e ogni via nervosa) e il Liquido Cefalo-Rachidiano, che viene prodotto all'interno del



Le principali **patologie** del rachide cervicale sono:

- lesione midollare acuta,
- cefalee cervicali,
- emicranie cervicali,
- rachide cervicale e dolorosità alla spalla,
- cervicalgie acute e torcicollo,
- nevralgia cervico-brachiale,
- contrattura muscolare,
- ernia discale cervicale,
- malattie della nuca.

Prima di entrare nello specifico del trattamento, è opportuno fornire una **sintetica informazione sull'anatomia e fisiologia della colonna vertebrale**.

La **colonna vertebrale a forma di doppia S** è molto solida e molto flessibile, si compone di numerosi segmenti ossei, le **vertebre**, che sono connesse tra loro grazie a sostegni elastici. Il **rachide cervicale** si compone di 7 vertebre e presenta una curvatura denominata lordosi cervicale. La curvatura si estende fino alla seconda vertebra dorsale.



Il **trattamento del rachide cervicale** è una delle cure più utili per la cosiddetta **cervicalgia**. Come sappiamo, infatti, nella maggior parte dei casi, la **cervicale** deriva da cattiva postura, tensioni della zona **cervico-nucale** e in genere da contratture muscolari.

Un massaggio cervicale, finalizzato a sciogliere le contratture sarà l'arma migliore che abbiamo a disposizione per sconfiggere questo fastidioso disturbo. Bisogna sottolineare che anche in casi di **gervicalgia** lieve sia sempre preferibile l'intervento di un esperto che di una soluzione fai da te!

Pensiamo, ad esempio, a dolori **cervicali** dovuti a **ernie discali, schiacciamento vertebrale** o **artrosi**. In questi casi una manipolazione scorretta della zona interessata può essere addirittura dannosa. Per combattere la **cervicalgia** dovuta a contratture consigliamo il massaggio decontratturante unito se possibile alla terapia **cranio-sacrale**. Questo tipo di trattamento scioglie le contratture muscolari, rilassa la muscolatura e ripristina un equilibrio ottimale delle fasce muscolari. La tecnica del trattamento decontratturante inizia con un massaggio cervicale lieve per riscaldare per poi passare a tecniche più profonde per agire direttamente sulla zona contratta per sfiammare muscoli e tendini. Il massaggio cervicale agisce non soltanto sui muscoli del collo ma coinvolge anche il tratto spinale, il trapezio e tutta la zona dorsale che approfondiremo la prossima volta. Unendo il trattamento del **rachide cervicale** al trattamento **cranio-sacrale** si otterrà davvero un beneficio maggiore.

Per approfondire ulteriormente l'argomento non perdetevi il prossimo numero di Quello che c'è.



Studio di Massofisioterapia

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

una mela al mese



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

UDITO: CERCHIAMO DI CAPIR(e)SI.

La dimensione psicologica
(prima parte)

Continuiamo il nostro viaggio nel mondo del meraviglioso senso "udito" grazie al nostro tecnico audioprotesista Dott. Gilberto Ballerini.

La parola all'esperto:

Da quando, nel 1996, gli Audioprotesisti hanno potuto beneficiare dell'integrazione delle conoscenze acquisite con la potenza di calcolo dei computer, si è verificato un enorme progresso nel trattamento protesico della sordità.

Piccoli "miracoli" tecnologici sono oggi in grado di migliorare sensibilmente la qualità della vita a molte persone deboli di udito senza penalizzarle sul piano estetico.

Prima di quella data, il segnale sonoro dato dalla variazione di pressione delle molecole dell'aria veniva colto e trasdotto in segnale elettrico dall'apparecchio acustico. E come tale veniva modificato (amplificato, compresso, filtrato) per essere convogliato, tramite il ricevitore, all'orecchio della persona. Negli apparecchi acustici più evoluti era possibile intervenire sui controlli del dispositivo, tramite computer con programmi dedicati.

Con l'avvento del digitale su larga scala e della miniaturizzazione dei processori, è stato possibile pensare di poter gestire con maggiore precisione e soprattutto con obiettivi più rispondenti alle necessità il segnale sonoro in ingresso.

Grazie alla possibilità di trasformare il segnale analogico in informazioni numeriche elaborabili (digitale), sono stati studiati e messi a punto metodi sistematici di calcolo (algoritmi) in grado di rispondere meglio, se non risolvere, ad esigenze specifiche come la soppressione del feed-back (il fastidioso



fischio dell'apparecchio), la comprensione della voce parlata in ambienti rumorosi, la riproduzione più naturale della voce (propria ed altrui), la possibilità di percepire suoni deboli senza che quelli forti siano fastidiosi.

In questi ultimi anni questi sistemi sono stati sempre più perfezionati e nuove tecnologie consentono di potersi confrontare con problematiche che presentano moltissime variabili e che richiedono conoscenze specifiche e grande attenzione ai piccoli dettagli. La "sfida" dei Centri di Ricerca è senz'altro quella di poter mettere a disposizione della Comunità prodotti sempre più evoluti in grado di replicare il comportamento del sistema uditivo umano.

Per un piccolo viaggio nelle tante tecnologie disponibili, e nel concetto di Intelligenza Artificiale applicato a questo indispensabile campo della cura della qualità della vita, non perdetevi il prossimo numero di "Quello che c'è".

Dr. Gilberto Ballerini
Tecnico Audioprotesista

**Senti ma non capisci le parole?
Ecco la soluzione.**

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

PROVA
di adattamento
assistita senza
impegno di acquisto

Per informazioni, misurazioni dell'udito in cabina silente, valutazioni e consulenze personalizzate

Tel. 0573 30319
servizio senza spese

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

AUDIOMEDICAL

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

PISTOIA Via Panciatici, 16 - tel.0573 30319

Recapiti per informazioni ed assistenza:

AGLIANA Farmacia S. Nicolò: Via Magni Magnino, 118

BUGGIANO Farmacia Carlini: Via Roma, 38

MONSUMMANO Amb. Misericordia: Via Empolese, 74

MONTECATINI Pubblico Soccorso: Via Manin, 22

Centro Eughenos: Viale Rosselli, 45

PESCIA Pubblica Assistenza: Piazza XX Settembre, 12

Ottica Goiorani: Borgo della Vittoria, 9

QUARRATA Farmacia Chilleri: Via Montalbano, 228

uditovivo.com

www.uditovivo.com
info@uditovivo.com

una mela al **me**se



tempo di lettura:
1 minuto e 15 secondi

Le metti la notte, le togli di giorno

Le lenti a contatto per ortocheratologia notturna: una rivoluzione

Questo mese, per proseguire il nostro affascinante viaggio nella cura del nostro **sistema visivo**, il nostro ottico optometrista di fiducia, Federico Michelotti, ci accompagna alla scoperta di una vera e propria rivoluzione nella contattologia: le **lenti a contatto notturne**. Facciamocelo spiegare:

“Le lenti a contatto per **ortocheratologia notturna** sono dei prodotti di altissima tecnologia da indossare durante la notte. In pratica, adottano una tecnica non chirurgica per la correzione dei difetti della vista. Durante il sonno, infatti, modellano il profilo corneale e al mattino, una volta tolte, garantiscono una visione ottimale ad occhio nudo, e per tutta la durata della giornata!

Il **periodo di visione nitida**, infatti, varia a seconda del grado di miopia dalle 16 alle 72 ore: questo vuol dire che i meno miopi potranno indossare le lenti anche una notte sì e una no, addirittura, soltanto due volte alla settimana.

Essendo una tecnica molto poco invasiva (**le ricerche hanno dimostrato che non esistono controindicazioni specifiche**), sono ottimali per rallentare la **progressione miopica nei bambini e negli adolescenti**: chi tra loro utilizza questo tipo di lenti, infatti, peggiora del 57% in meno rispetto a chi usa occhiali o lenti a contatto tradizionali.

Non solo: la tecnica costruttiva delle lenti a contatto notturne le rende particolarmente permeabili all'ossigeno, il che garantisce una ottimale respirazione oculare anche a palpebre chiuse e, quindi, un grado di **tollerabilità sorprendente**, in modo da non dare alcun tipo di fastidio.

Questa tecnica è, tra l'altro, molto **potente**: è in grado di correggere, infatti, miopie fino a **5 diottrie**, ipermetropie fino a **3 diottrie** e astigmatismi fino a **1.5**. Tra l'altro, le lenti notturne sono molto **comode**: se, infatti, dovesse capitare di dover-



Fabrizio e Federico Michelotti.

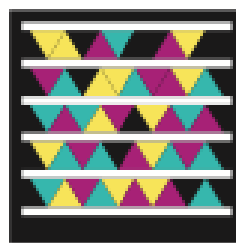


le indossare di giorno, il loro effetto sulla vista è esattamente identico a quello delle normali lenti a contatto. E sono completamente **reversibili**: in pochi giorni di non utilizzo, infatti, la situazione iniziale viene totalmente ripristinata, in modo naturale e senza alcuna conseguenza. E prevedono la stessa, semplice manutenzione delle normali lenti a contatto.

Sono, insomma, una rivoluzione nel trattamento dei disturbi visivi. Una tecnica comoda, non invasiva, conveniente e affascinante.

Per ulteriori informazioni venite a trovarci all'ottica Goiorani di Pescia e saremo lieti di rispondere a tutte le vostre domande.

Federico Michelotti
Ottico Optometrista



Il software gratuito per visitare il sito mobile scarichi da <http://gettag.mobi>

OTTICA GOIORANI



VAI AL SITO



BORGO DELLA VITTORIA, 7
51017 PESCIA (PT)

Tel. **0572 476276** - Fax 0572 498128

www.otticagioiorani.com

otticagioiorani@gmail.com



...dalla Danimarca il piumino con 10 anni di garanzia

**Da noi i grandi
marchi li trovi,
...e li provi!**

**Prezzi
Speciali**

**dal 14 novembre
al 14 dicembre**



PLUMAGE

l'arte del dormire



CASA del MATERASSO

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



tempo di lettura:
1 minuto

Pensieri ed Emozioni

Una mini guida per genitori presenti e futuri (settima parte)

Carissimi lettori, la settimana scorsa stavo passeggiando per le vie della mia città quando un lettore della rubrica mi ha fermato dicendomi che, pur non essendo genitore, è stato, in un passato un po' lontano ma ancora molto vivido, un bambino, e che le cose che scrivo le legge con interesse ogni mese, cercando di applicarle nella vita quotidiana anche con amici e familiari.

"Perbacco" - ho pensato - "questo lettore ha proprio ragione!". Ed ecco spiegato il nuovo titolo della mia rubrica. Parleremo ancora di bambini e genitori ma anche, come abbiamo già fatto altre volte, di donne e uomini che emozionati e pensosi vanno incontro, con speranza e dolore, alla vita.

Continuiamo adesso il nostro percorso sull'**intelligenza emotiva**.

Per spiegarVi lo sviluppo di questa caratteristica prettamente umana proverò a fare un esempio: se i miei geni dicono che diverrò alta un metro e ottanta non è detto che ciò accada, dipende infatti da dove nascerò, da cosa mangerò, dalle malattie che potrò contrarre o da eventuali accadimenti.

Per capire meglio il concetto provate a pensare a come con-



dizioni estreme, quali malnutrizione, fattori climatici o gravi malattie, possano causare conseguenze irreparabili per un individuo a livello fisico.

Pensate, adesso, che lo stesso accade all'intelligenza emotiva, se non la coltiviamo e non ce ne prendiamo cura. Infatti l'**ambiente** è fondamentale, intendendo con questo termine un care-giver (ovvero, un fornitore di cure e di attenzioni), in genere la madre (possono essere anche i padri, i nonni, gli educatori vicini al piccolo), che accompagna il bambino nella

sua crescita emotiva, aiutandolo a superare le piccole e grandi frustrazioni, aiutandolo a tollerare l'ansia, aiutandolo a esprimere le emozioni e i propri pensieri: con il contatto fisico, con il tono di voce e con gli sguardi quando è piccolissimo, aggiungendo il dialogo e la riflessività via via che il bambino cresce.

Dott.ssa Alice Calonaci - Psicologa
unamelaalmese@quellochece.com



tempo di lettura:
40 secondi

Non c'è amore più sincero di quello per il cibo

Come coltivare questo sentimento accompagnati da un professionista



La figura professionale del dietista è definita come "l'operatore sanitario competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione, ivi compresi gli aspetti educativi e di attuazione delle politiche alimentari" (Decreto Ministeriale 14/09/1994).

In pratica, il dietista si occupa non solo del trattamento dietetico specializzato in situazioni fisiologiche, ma anche, e soprattutto, in quelle patologiche.

Elabora infatti, piani dietetici personalizzati in ambito clinico, per le più comuni problematiche della nostra comunità - basti pensare all'aumento di colesterolo o a quello di pressione arteriosa - o per intervenire sulle problematiche psicologiche per le quali il dietista può lavorare all'interno di un team multidisciplinare.

In piena salute o ammalate che siano, le persone hanno bisogno di alimentarsi in modo equilibrato e adeguato alle proprie esigenze; non possiamo certo basarci sulle diete che troviamo sui giornali, o comunque mantenerle nel tempo. L'obiettivo non è quello di perdere pochi chili in una settimana per poi riprenderli nella settimana successiva, bensì un percorso a lunga scadenza che porti alla modifica dello stile di vita, in cui si cerca di capire quali abitudini abbiano determinato l'aumento di peso o l'insorgenza di disordini metabolici.

Al dietista viene inoltre affidato il compito di occuparsi in prima persona della ristorazione collettiva: vengono studiate ed elaborate le composizioni dei menù, in modo da soddisfare i fabbisogni nutrizionali di bambini e adulti.

Allora, dato che "non c'è amore più sincero di quello per il cibo", dobbiamo coltivare questo sentimento evitando digiuni, alimentazioni sconsiderate e assumendo anche ciò che più ci piace.

Dott.ssa Martina Danesi
Visita c/o Pubblica Assistenza AVIS di Buggiano
e c/o Ambulatorio in via Francesca Uggia, 334
a MONSUMMANO TERME
telefono 327.2083769
unamelaalmese@quellochece.com



tempo di lettura:
50 secondi

Il logopedista e la voce

Il comportamento vocale

(seconda parte)

Lo scorso mese ci eravamo lasciati parlando del fatto che i disturbi della voce possono essere sia di origine **organica**, ed in quanto tali devono essere adeguatamente trattati (terapia farmacologica, chirurgica), oppure di origine **disfunzionale**, cioè causati da un uso improprio della voce. In questo articolo ci occuperemo specificatamente del secondo gruppo.

Un comportamento vocale adeguato e consapevole permette al soggetto di sviluppare una corretta comunicazione orale e di prevenire future patologie disfunzionali e organiche.

Al contrario, **esistono atteggiamenti vocali che possono portare ad alterazioni della voce** più o meno importanti. In particolare:

- **malmenage e surmenage vocale**: il soggetto è solito gridare, urlare ripetutamente e per tempi prolungati. Ciò causa un'inflammatione delle corde vocali che, se protratta nel tempo, può portare a lesioni più o meno gravi delle corde vocali stesse (noduli, polipi, edemi...);
- **l'uso della voce durante stati flogistici** (mal di gola, etc.);



- parlare durante o subito dopo lo **sforzo fisico**, in quanto l'organismo necessita di un recupero d'ossigeno, incompatibile con una fonazione associata e prolungata;

- **raschiare la gola e/o tossire in modo stizzoso**, azioni che causano microlesioni e seccano la zona delle corde vocali;

- **respirare poco e parlare in fretta**: predispone ad un atteggiamento disfunzionale che col tempo porta al circolo vizioso dello sforzo vocale.

Ognuno di noi inconsciamente, quando la voce si "abbassa", tende a forzarla affinché esca ugualmente. Tale "rimedio" comporta inizialmente un momentaneo miglioramento al prezzo, però, di uno sforzo "smisurato", pertanto diventa sempre più faticoso parlare. Lo sforzo finisce per diventare un'abitudine e conduce a distorsioni durature del meccanismo fonatorio. Proprio in questi casi **viene prescritta la terapia logopedica**.

Dott.ssa Manila Maccioni – Logopedista
Visita c/o Ready Center
Via Marconi, 10 – LARCiano (Pistoia)
unamelaalmese@quellochece.com



tempo di lettura:
1 minuto e 30 secondi

Il dovere di informare il malato e il suo consenso

Gli atti formali tra paziente e curante

(seconda parte)



Dopo aver visto quali siano i doveri d'informazione e di comunicazione da parte del curante, vediamo cosa accade nel caso di un **esplicito rifiuto da parte del paziente** di avvalersi delle cure, introducendo poi ulteriori approfondimenti sul tema. Cominciamo col dire che, in ogni caso, in **presenza di esplicito rifiuto del paziente capace di intendere e di volere**, il medico deve **desistere** da qualsiasi atto diagnostico e curativo, non essendo consentito

alcun trattamento medico contro la volontà del paziente, ove non ricorrano le condizioni di legge per il trattamento sanitario obbligatorio. Se il paziente è un minore o un infermo di mente, il consenso informato deve essere espresso dal rappresentante legale. In caso di opposizione a trattamenti necessari e indifferibili a favore dei minori o incapaci da parte del rappresentante legale, il medico è tenuto a informare l'autorità giudiziaria. Se sussistono condizioni di necessità e urgenza e in casi impicanti pericolo per la vita di un paziente, che non possa esprimere al momento una volontà contraria, **il medico deve prestare l'assistenza e le cure indispensabili**.

Da tutti i principi esposti nell'articolo del mese scorso e nell'incipit di questo, si desume che **l'informazione del paziente è il presupposto necessario** perché egli possa prestare un valido **consenso**

alle cure. Infatti, perché il malato accetti di essere curato, è necessario che sia messo al corrente della malattia da cui è affetto e della natura nonché dell'effettiva consistenza dell'attività terapeutica cui verrà sottoposto. La questione, in ogni caso, non è di facile soluzione e non si presta certo a essere liquidata in termini semplicistici, tenuto conto del coinvolgimento in essa di interessi di primaria importanza, tra cui lo stesso **diritto alla salute del paziente**. Il malato, infatti, in presenza di una diagnosi di particolare gravità e in prospettiva di trattamenti terapeutici rischiosi, potrebbe essere indotto a rifiutare le cure, con la probabilità di un ulteriore aggravamento del suo stato. In proposito non vi è uniformità di vedute, anzi, gli studiosi della materia sono divisi circa l'effettivo contenuto da attribuire al dovere di informazione del paziente. La maggioranza di essi, comunque, propende per un'informazione **quanto più possibile chiara e esaustiva**, sulla base del rilievo che, al contrario, il silenzio su uno stato morboso mortificherebbe, innanzitutto, la libertà del paziente di agire e di autodeterminarsi e, inoltre, contrasterebbe con la Costituzione perché prescinderebbe dal consenso altrui e perché violerebbe il rispetto alla persona. Altri, invece, sostengono che rendere edotto il paziente circa l'effettiva realtà del proprio stato avrebbe un **pericoloso impatto sulla sua psiche** perché potrebbe infondergli una sfiducia circa la validità e l'efficacia delle cure somministrate. Con ogni probabilità, alla luce anche della normativa vigente, il comportamento corretto è quello del medico che, pur tenendo presente che il consenso consapevole del paziente è un necessario presupposto per la sottoposizione del medesimo alle cure necessarie, **combinati** la rigidità di tale principio con il **rispetto** degli altri interessi in gioco, al fine di **evitare conseguenze aberranti**.

Avv.ta Serena Innocenti
Piazza XX Settembre 21 – 51017 PESCIA (Pistoia)

telefono. 0572.318101 – 0572.318102 fax 0572.318191
s.innocenti@donneavv.com

Studio Dentistico GIUNTOLI LEANDRO

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



**Dott.ssa
Innocenti
Chiara**

ODONTOIATRA
Ortodonzia
e odontoiatria
infantile.



**Dott.ssa
Pandolfi Caterina**

ODONTOIATRA
Odontoiatria estetica,
endodonzia,
parodontologia
e protesi.



Dott. Scaramelli Massimo

MEDICO CHIRURGO ODONTOIATRA
Chirurgia orale, implantologia
e protesi dentaria.

Dott. Celandroni Lorenzo

ODONTOIATRA
Odontoiatria
conservativa
endodonzia.



Boschi Laura

ASSISTENTE ALLA POLTRONA
Segreteria.

Gardini Elisa

ASSISTENTE ALLA POLTRONA

via Calderaio, 12 MASSA E COZZILE
telefono 0572.910492

i migliori amici



tempo di lettura:
1 minuto

È arrivato un cucciolo? Niente paura...

Qualche consiglio per accogliere il nuovo arrivato nel migliore dei modi

Con la dottoressa Elena Perniconi, medico veterinario, continuiamo la coscienziosa e affettuosa scoperta del mondo dei nostri migliori amici, ovvero: nel mondo degli animali.

Con lei viaggeremo su parole affettuose per capire e comprendere come voler davvero bene ai nostri compagni di viaggio. La parola, adesso, alla dottoressa Perniconi.

All'arrivo di un cucciolo in casa dobbiamo essere pronti ad accoglierlo nel migliore dei modi, con una cuccia, il cibo giusto e un angolo tutto per lui, ma dobbiamo pensare anche ai pericoli: dobbiamo eliminare sostanze chimiche, detersivi, detergenti, piccoli oggetti, per esempio giochi per bambini che potrebbero essere pericolosi. Si deve fare attenzione anche a particolari piante po-



tenzialmente velenose (stelle di natale, narcisi, azalee, rododendri, dieffenbachia, oleandri, lillium, digitalis purpurea). Cercate di evitare alcune banali intossicazioni domestiche, per esempio la cipolla può essere nociva, in particolare il gatto è molto sensibile. L'intossicazione si verifica quando l'ingestione della cipolla supera lo 0,5% del peso dell'animale. E occhio anche all'uva e all'uva passa, perché possono causare gravi problemi gastrointestinali. E la cioccolata? Non datela al vostro cane come premio, è tossica, per esempio per un cane di 3 chilogrammi 14 grammi di cioccolata possono essere letali. Anche l'impasto del pane se ingerito in quantità eccessiva può essere pericoloso, sia per la lievitazione, che causa distensione gastrica, che per la produzione di etanolo con aumento di acidosi metabolica e depressione del sistema nervoso. Dopo le vaccinazioni potete pensare all'educazione del vostro cucciolo, con un adeguato programma di addestramento che dovrebbe essere divertente, graduale, di breve durata, durante il quale tutti devono insegnare i medesimi comandi per non creare confusione. Che cosa deve mangiare? Le diete commerciali di buona qualità vanno bene, non occorre integrare con bocconcini extra, ma se avete tempo si può fare anche una dieta casalinga bilanciata che apporti i nutrienti necessari.

DOTT.SSA ELENA PERNICONI - medico veterinario
Ambulatorio Veterinario Pedicino
via Camporcioni - MASSA E COZZILE
(di fronte centro commerciale Ipercoop)
Tel 0572 71244
Cel 349 3517544

PRODOTTI PER LA CURA E L'ALLEVAMENTO DEL TUO CUCCIOLO "ALLEVAMENTO PROFESSIONALE" LABRADOR, CAVALIER KING e SHIH-TZU.



GARDEN PEDICINO
via Camporcioni - MASSA E COZZILE
(fronte Centro Commerciale Ipercoop)

telefono 0572.767704
cellulare 339.6524441
info@gardenpedicino.com





“ I negozi dell'usato
per il tuo bimbo ,”

Con Baby Bazar vendi gli oggetti che il tuo bambino non usa più e guadagni col sistema del conto vendita!

Da noi compri risparmiando quello che serve al tuo bambino!

Baby Bazar Monsummano - Pieve a Nievole (PT) - Via Empolese, 81 - Tel. 0572 525377
Baby Bazar Pescia - Pescia (PT) - Via Lucchese, 13 - Tel. 0572 490337

Job&Life, letteralmente, lavorare e vivere: quanto è difficile...

Un progetto in Provincia di Pistoia per dare una mano a genitori in difficoltà

C'è un progetto che sogna un mondo nel quale le donne possono lavorare ed essere madri. È un progetto, chiamato **Job & Life**, che è il risultato dello sforzo organizzativo dell'Unione Provinciale di Pistoia di Confcooperative e dell'Associazione Industriali di Pistoia, con il finanziamento della Regione Toscana e l'importante partenariato della Provincia, del Comune del capoluogo e di quelli di Montecatini Terme, di Montale e di Agliana. “Il progetto nasce dalla necessità di prendere atto – si legge nella prima pagina del sito, www.progettojobelife.it – dei cambiamenti che la presenza crescente delle donne nel mondo del lavoro ha introdotto nella composizione della manodopera, in particolare rispetto alla tematica della **conciliazione**”.

progettojobelife.it – dei cambiamenti che la presenza crescente delle donne nel mondo del lavoro ha introdotto nella composizione della manodopera, in particolare rispetto alla tematica della **conciliazione**”.

In pratica: il progetto promuove **servizi innovativi a prezzo calmierato** di supporto al lavoro di genitore e a quello di lavoratore, dando appoggio pomeridiano, babysitteraggio a chiamata anche in fasce serali, e poi servizi di accompagnamento ad attività extrascolastiche e pure di disbrigo di pratiche, tipo pagamenti, spesa a domicilio, prenotazioni e segreteria domestica.

Per far tutto ciò, il progetto ha individuato quattro cooperative nei rispettivi territori, che sono: per Pistoia la **Baobab** (0573 29159), per Montale ed Agliana la **Montalina** (0573 959383), per Quarrata **La Gemma** (0573 739626), per Montecatini e la Valdinievole **La Fenice** (393 9780389). Chi dovesse essere interessato può contattare la cooperativa del proprio territorio in modo da avere informazioni su preventivi, costi e disponibilità. Job & Life: letteralmente, lavorare e vivere: quanto è difficile a volte...



può contattare la cooperativa del proprio territorio in modo da avere informazioni su preventivi, costi e disponibilità. Job & Life: letteralmente, lavorare e vivere: quanto è difficile a volte...

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
45 secondi

Falegnameria Bartolozzi

Passione, dedizione ed amore per il legno in tutte le sue forme

La falegnameria Bartolozzi, fondata nel 1960 dal signor Egidio, rappresenta il perfetto connubio tra realtà e tradizione in un intreccio fatto di passione, dedizione ed amore per il legno in tutte le sue forme. La stessa passione, tramandata



di padre in figli, Massimo e Alessandro, che già da ragazzini si cimentavano nell'arte di trasformare il legno.

La falegnameria, che si trova nel comune di Margine Coperta, in località Traversagna, soddisfa ogni esigenza che abbia il profumo del caldo legno, in particolare infissi e mobili su misura.

Falegnameria Bartolozzi: serietà, professionalità e qualità garantita da più di 50 anni di esperienza.

bartolozzi
F A L E G N A M E R I A

infissi in legno e mobili su misura

via Turati, 1
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.74763



tempo di lettura:
45 secondi

Roberto Calloni, verniciatura e restauro mobili

L'arte di risvegliare il legno

Roberto Calloni dal 1986, seguendo le orme del babbo, ha fatto sua la passione di risvegliare il legno, perché sa che il legno, in realtà, non muore mai. Non è un caso, infatti, che il portone del Duomo di Pisa, sia stato restaurato proprio dal forcolese ora residente a Chiesina Uzzanese.



Restauro di mobili, laccatura di porte interne, restauro e verniciatura di porte, portoni esterni, infissi, finestre e persiane: perché la sua missione è rinnovare, con impegno e dedizione, ogni angolo della nostra casa.

Roberto Calloni
Verniciatura e restauro
Via Livornese di Sotto, 97
CHIESINA UZZANESE
telefono 347.8356816

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
25 secondi

Un gruppo di amici ti costruisce la casa

Avere l'edilizia come passione

La cooperativa MGA è un'impresa edile la cui autorevolezza si fonda su un gruppo di persone che sanno cosa fanno **perché lo fanno insieme**. Il presidente, **Michele Geraci**, forte di un'esperienza che si conta in decenni investiti nell'edilizia, ha saputo circondarsi di soci qualificati e con altrettanta conoscenza del mestiere. Forti **dell'amicizia** che li unisce hanno fatto dell'edilizia la loro grande passione: cappotti termici, acustici e ristrutturazioni di interni ed esterni, scavi e movimento terra non hanno più segreti per loro. Capaci e dinamici, sanno utilizzare le più moderne tecniche e conoscenze, coniugate col valore aggiunto del sapere acquisito sul campo, per **dare vita ai nostri immobili**, rendendoli belli, sicuri, solidi e confortevoli.

M.G.A. Società Cooperativa
viale F. Martini, 54
51016 Montecatini Terme
telefono 0572.79458
339.8034270



tempo di lettura:
1 minuto

5 generazioni nella lavorazione del marmo

Una passione che si tramanda



Siamo alla fine dell'ottocento quando **Ludovico**, bisnonno di Pier Luigi Natali, si alzava al mattino presto nella sua *Buggiano*, e insieme al figlio Ernesto caricavano sulle spalle la classica cassetta di legno con mazzoli e

scalpelli e si recavano a piedi alla *cava di Le Molina* nel comune di Massa e Cozzile. Qui estraevano dalla montagna blocchetti di pietra arenaria trasformandola in soglie, scalini, caminetti e manufatti vari. Questa passione e maestria veniva tramandata anche a Ugo, figlio di Ernesto, fino agli inizi della seconda guerra mondiale. Nel 1946 Ugo Natali insieme all'amico Enrico Damiani, anche lui noto scalpellino, abbandonarono il lavoro di cava per aprire un piccolo laboratorio di marmi vari a Borgo a Buggiano. Con la morte del socio nel 1966, arriva la quarta generazione nel nuovo e attuale laboratorio in Borgo a Buggiano dove Ugo porta a lavorare il figlio Pier Luigi, l'attuale titolare che ha fatto lo stesso con i propri figli:



terminati i loro studi **Mas-similiano e Stefania**, ovvero la quinta generazione, portano avanti l'azienda. Questo lavoro quindi è **una passione che si tramanda**, fulcro e garanzia di una esperienza consolidata, visto che è **lunga più di un secolo**.



NATALI s.n.c.
marmista
di Natali Massimiliano, Natali Stefania e C.

Natali Marmista
Via Rossini 12
51011 Buggiano
telefono 0572.30225

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
35 secondi

AM System, l'assistenza informatica a domicilio per aziende e privati

*...e il computer non sarà più
un problema*



AM System di Alessandro Marotta, offre assistenza tecnica e consulenza informatica per rispondere in maniera concreta alle più diverse esigenze. AM System è in grado di risolvere, con competenza e professionalità, tutti quei problemi che possono complicare il nostro rapporto con il Personal Computer: assistenza alla configura-



zione della connessione internet, riparazione server, personal computer fissi e portatili, monitor, stampanti, fax e molte altre periferiche utilizzate in casa o in azienda. AM System è in grado di recuperare dati da hard disk e da supporti danneggiati, rimuovere virus e spyware e, in caso di necessità, formatta il tuo PC con la reinstallazione completa di driver e programmi. Assistenza on site su PC (Windows - Linux) e Macintosh.

AM System, quindi, e il computer non sarà più un problema!

AM SYSTEM di Alessandro Marotta
telefono 347.6021486
e-mail info@am-system.it
web www.am-system.it



tempo di lettura:
35 secondi

Michelotti Imbiancature e Restauri

*Mantieni nel tempo
e rinnova la tua casa*

La ditta Michelotti ci sa fare. E può risolvere molti problemi inerenti al **mantenimento** o **miglioramento** sia estetico che funzionale della tua abitazione o capannone industriale. Hai da tinggiare la **facciata** contemporaneamente ad interventi? Hai da risanare o tinggiare al nuovo il tuo **capannone industriale**? Hai da risolvere problemi di risanamento **di pareti danneggiate** da infiltrazioni o umidità di risalita? Hai da ripristinare **manufatti in cemento armato** con il ferro di armatura che ossidando fa degradare velocemente e perdere di valore casa tua o un capannone industriale per cui occorrono conoscenze tecniche e attrezzature idonee? Hai da fare dei divisori o controsoffitti in **cartongesso**? Hai semplicemente necessità di **pitturare** la tua casa con *gusto e prodotti di primaria qualità*, che rispecchi i tuoi ideali, per vivere in *pieno confort e soddisfazione* il tuo spazio?



Mettiamo a Tua disposizione la nostra **esperienza**, con un **SO-PRALLUOGO GRATUITO** di un nostro **tecnico**, possiamo decidere assieme quale sia la soluzione ottimale per te.



**MICHELLOTTI
EMANUELE
IMBIANCATURE**

Borgo a Buggiano
telefono 0572.32859
mobile 366.6356437
366.6356446

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
20 secondi

Impianti elettrici no problem con Bieletra

*Impianti elettrici sicuri ed efficienti
con Migliorati e Maschieni*

Bieletra è una nostra creatura. Con essa noi, **Gianluca Migliorati** e **Gianluca Maschieni** operiamo nel campo dell'impiantistica elettrica civile ed industriale con personale altamente qualificato, garantendo ai nostri clienti un risultato sempre soddisfacente. Con Bieletra offriamo ai nostri clienti non solo la realizzazione degli impianti, ma anche, dove fosse necessario, la loro completa progettazione. Siamo inoltre in grado di soddisfare esigenze di manutenzione preventiva e di controllo periodico sugli impianti, in modo da poterne assicurare l'efficienza e la



sicurezza nel tempo. Bieletra: l'impianto elettrico diventa una risorsa, in casa, in fabbrica, nell'ufficio.

BIELETRA

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



tempo di lettura:
1 minuto

Centro Legno Fai da Te *Dove le idee diventano realtà*

Il "Centro Legno Fai da Te" di Mario Giometti, gestito insieme a due Andrea, è un laboratorio di creatività. Puoi trovarci specchiere su misura, cornici di qualunque dimensione e tipo, e poi cassettiere, librerie, credenze, cassapanche, tutto di legno



grezzo che con il loro aiuto e la loro esperienza puoi decorare e personalizzare come vuoi. E poi le tue foto, da stampare su vari materiali e in varie misure. Con il loro estro e le loro elaborazioni grafiche puoi davvero realizzare stupende idee regalo, come fotocollage personalizzati, stampe su tela, maxiposter, elaborazioni pittoriche e gadget personalizzati di vario genere. Centro Legno Fai Da Te: realizza le tue idee, trasforma le tue immagini in opere uniche.



di Giometti & C. snc

Centro Legno Fai da Te, di Giometti & C. snc
Via Francesca Vecchia, 12 S.LUCIA DI UZZANO
telefono 0572 451467

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
35 secondi

La soluzione per tutto

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

40 anni in un secondo. Eccola, la soluzione. Per tutti quei guasti per i quali i centri commerciali affermano, laconicamente: "Non conviene mica ripararlo, lo ricompro". Eccolo, Mazzaferro, lo specialista dell'assistenza per gli elettrodomestici, tutti. Il ferro da stiro la cui garanzia è scaduta da un mese inzuppa le camicie d'acqua senza stirarle? La pentola a pres-



sione ha perso la sua introvabile valvolina di sicurezza? Soprattutto, la meravigliosa macchina da cucire della nonna strimpella con l'ago invece di cucire? Eccola, la soluzione. Mazzaferro sa tutto. Sa dove trovare i pezzi giusti. Sa riconoscere i guasti più comuni. Sa come ridare vita ad un oggetto con poca spesa. Lo sa, perché sono 40 anni che lo fa. 40 anni, che ci mostra in un secondo. Il secondo che ci mette a trovare la soluzione. Perché Mazzaferro lo sa. E tu, lo sapevi?



MAZZAFERRO

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



tempo di lettura:
35 secondi

Lo splendore della Creatività

"Kikrea", e tutto diventa più bello

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



E non finisce qui, perché da Kikrea c'è tutto ma proprio tutto per gli hobby al femminile: decoupage, stencil, arte a cera ed anche bomboniere, colori e **tantissime idee regalo**. Insomma, Kikrea è creatività e bellezza allo stato puro.




Hobby & complementi d'arredo

Kikrea - Hobby
e Complementi d'Arredo
Via Francesca Vecchia, 10
S. LUCIA DI UZZANO
telefono 0572 453130

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
5 secondi

Termoidraulica F.lli Fantozzi

Acqua calda a volontà con i pannelli solari della Termoidraulica F.lli Fantozzi

L'esperienza e la professionalità dei fratelli Fantozzi sono da sempre un riferimento per la termoidraulica in Valdinievole.

Specializzati in: realizzazione di impianti di termosanitarie civile ed industriale, installazione di impianti di condizionamento, solari, gas e canali.

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



tempo di lettura:
15 secondi

La tua casa è un bene prezioso

Luri Innocenti la protegge

La tua casa è un bene prezioso; Luri la protegge e la migliora con serietà e personalità. Oltre alle tende da sole e le zanzariere ti ripara o sostituisce avvolgibili, persiane, porte blindate, porte da interno, finestre, serrature e cancelletti estendibili.

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

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



gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
5 secondi

Autolavaggio Oscar *Un punto di riferimento per gli automobilisti*

Oscar Orsi è stato il pioniere di questo autolavaggio, leader indiscusso della Valdinievole, situato, arrivando dal Borgo, prima del Ponte sulla Pescia, in direzione Chiesina Uzzanese.

Da più di 10 anni questo storico autolavaggio è gestito, **con grande impegno e dedizione**, da Maicol Barbato, e il valido aiuto dei genitori Maria e Massimo. L'autolavaggio è specializzato in lavaggio auto esterno ed interno, lavaggio tappezzeria, sedili, moquette e pannelli. Ed inoltre lavaggio motore.

Aperti dal lunedì pomeriggio alla domenica mattina, dalle ore 08.00 alle ore 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00. Autolavaggio Oscar : professionalità e serietà a prezzi interessanti

Autolavaggio Oscar
Via Livornese di Sopra, 17
CHIESINA UZZANESE (Pistoia)
telefono 366.3754627



Questo autolavaggio
ha in dotazione spazzole

**car
LITE**

antigraffio e lucidanti

Autolavaggio ufficiale

concessionaria
Brandini



Via Ponte Buggianese 79-81 Borgo a Buggiano
anche usato garantito



tempo di lettura:
40 secondi

Lavorazione Ferro Tisi *Padre e figlio uniti da quasi 90 anni di esperienza*

Tisi Giovanni era ancora un bambino quando per gioco batteva il ferro. Da quei gesti, per lui così naturali, stava nascendo quella che sarebbe stata la professione di una vita: l'artigiano fabbro. Oggi ha 76 anni ed è sempre il maestro Fabbro.

Questa grande passione è riuscita a trasmetterla anche al figlio Graziano, che ha seguito le stesse orme del padre. Nella grande officina di Graziano, nella zona industriale di Albinatico, sono i maestri indiscussi di questa professione.

Basti pensare che in due fanno quasi 90 anni di esperienza. Cancelli, ringhiere, infissi in ferro, inferiate di sicurezza, scale, scale a chiocciola, oggetti di arredamento, candelabri, portaombrelli, lampioni...

Una particolarità: Giovanni e Graziano sono tra i pochi che, su richiesta, forgiavano ancora il ferro, creando oggetti che oggi non esistono



quasi più. Lavorazioni in Ferro Tisi, il ferro che racconta la storia di una grande passione.

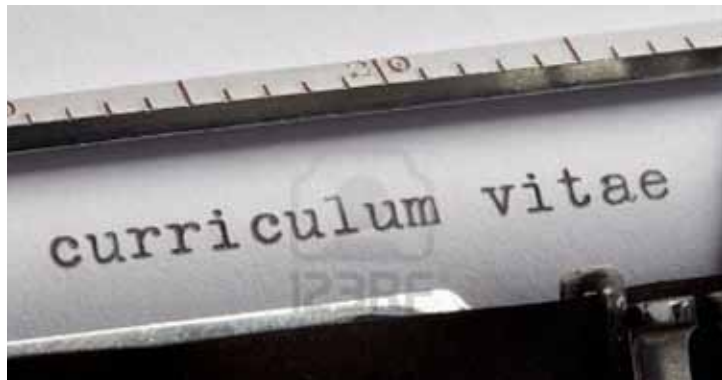
Lavorazione Ferro Tisi Graziano
Via Filippo Turati, 5
PONTE BUGGIANESE (Pistoia)
telefono 0572.634114
tisi.graziano@alice.it



Una guida pratica, e 2.0, alla ricerca di un'occupazione

Terza parte: presentare se stessi,
i curricula on-line

Consegnare il proprio curriculum a tutti coloro i quali potrebbero essere interessati alle nostre caratteristiche professionali può essere un vero e proprio lavoro prima di trovare lavoro. Ecco che internet si offre come **piazza d'incontro**, ovvero come luogo virtuale nel quale il presentatore di professionalità (l'aspirante lavoratore) e il cercatore di capacità (l'aspirante datore di lavoro) si possono incontrare, anche a distanza con minor sforzo. Entriamo nello specifico, e capiamoci: non stiamo parlando di ricerca di offerte di lavoro, ma dell'esatto contrario: stiamo parlando della **presentazione di se stessi**, ovvero, della **pubblicazione del proprio curriculum on-line**. Come sempre senza alcun fine pubblicitario, presentiamo qui



il sito forse più conosciuto in questo campo, certo uno dei più completi e raziocinanti: www.infojobs.it. Come in tutti i siti di questo tipo, il concetto è semplice: dimmi chi sei, ti farò incontrare con chi ti vuole. L'inizio è nella **registrazione**. E già in questo form la volontaria complessità del sito colpisce: chi ha studiato questo strumento, infatti, ha impostato una miriade di campi attraverso i quali il proprio curriculum prende forma raccontandosi rispondendo a domande sequenziali, anzitutto sulle proprie caratteristiche (residenza, età, sesso) poi sulle proprie attitudini professionali (lavori già svolti, interessi, hobbies) quindi sulla propria formazione (titolo di studio, sogni nel cassetto). In questo modo il sito ci accompagna nello stilare un proprio profilo più che completo, subito appetibile per qualsiasi selezionatore. Importante è dare risposte dirette ed esaustive, senza preoccuparsi troppo della lunghezza totale del testo del cv: il futuro datore di lavoro potrà ricercare per campo, quindi scrivete, il più possibile, per presentarvi al meglio. Infojobs, e come lui anche siti analoghi (tipo lavoro.org, www.monster.it) movimentano un numero impressionante di aziende coinvolte: il 23 ottobre, giorno della stesura di questo pezzo, se ne contavano più di 50mila. Un palcoscenico impossibile da conseguire con i fogli, l'auto e le scarpe. Meglio giocare la carta del 2.0. In fin dei conti, siamo nel terzo millennio, no?

L'arte di arrangiarsi 2.0

Sitter o walker che sia, evviva i dogs!

Il dog-sitter, un amicone degli amici a quattro zampe

In realtà, l'immaginario collettivo sulla figura della quale vogliamo parlare questo mese non è particolarmente lusinghiero: di solito, "colui il quale porta a spasso i cani dietro compenso" (ovvero, la traduzione più vicina al nome anglosassone di questa professione, il **dog walker**), è nei film, nelle canzoni o nei libri uno studente senza pretese, costretto dal precariato ad "abbassarsi" a tale ruolo pur di rimediare i soldi per l'affitto. La realtà non potrebbe essere più distante: il dog sitter vero, ovvero quello che possiamo contattare quando Fido diventa complicato da gestire nei tempi, nei luoghi e nei modi più opportuni, è invece un amante dei cani, appassionato della loro compagnia, spessissimo lui per primo padrone di un amicone a quattro zampe. Per esserlo, di conseguenza, non serve nient'altro che un sacco enorme di affetto per questi cuccioloni, a volte non proprio semplicissimi da gestire. Visto che la nostra è comunque una rubrica 2.0, quindi convintamente internet-centrica, eccoci al nostro consueto giretto on-line alla ricerca di qualche informazione in più. Anzitutto, come oramai capita su qualsiasi argomento, sono **fioriti diversi siti specializzati sul tema**. Quello più carino, probabilmente, è www.dogsitter.it, dove ad una grafica simpatica e arrotondata è stato affiancato **un servizio di ricerca**, modello Pagine Gialle, dei "professionisti", divisi per territorio. Tanto per avere un'idea, nella sola Provincia di Pistoia ci sono 9 dogsitter registrati, di cui 5 in Valdinievole, 14 ce ne sono nella Provincia di Lucca (soprattutto, in città e in Versilia), addirittura 66 in quella di Firenze. Insomma: è un mercato che c'è. Che esiste. Per il quale servono buona volontà, spirito di iniziativa e tanta, santa pazienza. Che ne dite?



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

N° 2 COMMESO/A (Offerta n° OL 802/11) Richiesta inserita il 28/10/2011
Descrizione offerta: Commesso/a per vendita al dettaglio
Tipo contratto: Tempo determinato
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Conoscenza scolastica lingua inglese ed esperienza nel settore
Orario: Part time 20 ore settimanali
Luogo di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: ADECCO Italia s.p.a. Tel. 0583.342334

N° 2 OPERAIO/A SPECIALIZZATO/A (Offerta n° OL 800/11)
Richiesta inserita il 27/10/2011
Descrizione offerta: Montatore infissi
Tipo contratto: Interinale
Requisiti: Esperienza di montaggio e assemblaggio nel settore
Orario: Non specificato
Luogo di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: ADECCO Italia s.p.a. Tel. 0583.342334

N° 1 ADDETTO/A UFFICIO LOGISTICA (Offerta n° OL 799/11)
Richiesta inserita il 27/10/2011
Descrizione offerta: Bollettazione, inserimento dati, customer care, gestione giacenze, report di dati economici legati all'attività di spedizione
Tipo contratto: Tempo determinato (sostituzione maternità)
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Buona conoscenza Pacchetto Office, Internet, Posta elettronica. Gradita esperienza
Orario: Full time - orario spezzato
Luogo di lavoro: Capannori
Rivolgersi a: Consorzio ELETTRA SCARL Tel. 055.8985413 - ufficiopersonale@elettrascarl.it

N° 1 CONSULENTE INFORMATICO (Offerta n° OL 798/11)
Richiesta inserita il 26/10/2011
Descrizione offerta: Addetto/a all'implementazione di un sistema gestionale, sviluppo tecnico delle personalizzazioni ed assistenza utenti
Tipo contratto: Interinale
Titolo di studio: Laurea in Informatica
Requisiti: Ottime conoscenze informatiche. Gradita esperienza. Disponibilità a trasferire sul territorio toscano
Orario: Full time
Luogo di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: LAVORO PIU' Tel. 0583.503161 - ilaria.cerri@lavoropiu.it

N° 10 VENDITORE/TRICE (Offerta n° OL 796/11)
Richiesta inserita il 26/10/2011
Descrizione offerta: Vendita di servizi (fornitura di gas) presso privati e aziende
Tipo contratto: Partita IVA
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Conoscenza di internet. Gradita esperienza lavorativa. Capacità organizzativa, autonomia
Orario: Full time
Luogo di lavoro: Lucca e provincia
Rivolgersi a: ANTEPRIMA Tel. 0583.492768 - eleonora.valletta@antepriamadv.com

N° 2 VENDITORE/TRICE (Offerta n° OL 795/11)
Richiesta inserita il 26/10/2011
Descrizione offerta: Vendita c/o negozi di articoli da regalo in argento
Tipo contratto: Agente di Commercio (ENASARCO)
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Autouniv. Richiesta esperienza di vendita
Orario: Part time o Full time
Luogo di lavoro: Toscana
Rivolgersi a: TEOREMA SRL - Tel. 0583.467019
N° 1 OPERAIO/A QUALIFICATO/A (Offerta n° OL 794/11)

Richiesta inserita il 25/10/2011
Descrizione offerta: Addetto/a inchiodatura tacchi su linea di produzione in calzaturificio
Tipo contratto: Interinale - 3 mesi con possibilità di proroghe
Requisiti: Patente B. Richiesta esperienza di vendita. Buone doti manuali, disponibilità, affidabilità
Orario: Full time
Luogo di lavoro: Capannori
Rivolgersi a: GI GROUP SPA Tel. 0583.342444

N° 1 APPRENDISTA OPERAIO/A (Offerta n° OL 792/11)
Richiesta inserita il 24/10/2011
Descrizione offerta: Addetto/a all'assemblaggio e montaggio tende da sole e pergolati
Tipo contratto: Apprendistato
Requisiti: Età massima 29 anni. Richiesta esperienza minima. Gradito patentino per muletto
Orario: Full time dal lunedì al venerdì
Luogo di lavoro: Veneri - Pescia e provincia di Lucca
Rivolgersi a: F.LLI BARTOLINI TENDAGGI Tel. 0572.2427221

N° 1 OPERAIO/A SPECIALIZZATA (Offerta n° OL 790/11)
Richiesta inserita il 21/10/2011
Descrizione offerta: Addetto/a al tornio, fresa, macchine utensili tradizionali e CNC
Tipo contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in indeterminato
Titolo di studio: Qualifica o Diploma ad indirizzo meccanico
Requisiti: Richiesta esperienza nella mansione di almeno 1 o 2 anni, lettura del disegno meccanico e gradita conoscenza della programmazione
Orario: Full time con turni
Luogo di lavoro: Provincia di Lucca
Rivolgersi a: MANPOWER Tel. 0583.462538

N° 10 CENSITORE/TRICE (Offerta n° OL 788/11)
Richiesta inserita il 21/10/2011
Descrizione offerta: Indagine di mercato sulle energie rinnovabili
Tipo contratto: Collaborazione a progetto (12 mesi)
Titolo di studio: Gradito diploma
Requisiti: Conoscenza internet, posta elettronica. Gradita patente B
Orario: Tempo pieno o part time
Luogo di lavoro: Proprio Comune di domicilio
Rivolgersi a: DIVISIONE ENERGIE RINNOVABILI - holding.energia@libero.it

N° 1 RAGIONIERE/A (Offerta n° OL 780/11)
Richiesta inserita il 20/10/2011
Descrizione offerta: Impiegato amministrativo
Tipo contratto: Apprendistato
Titolo di studio: Diploma di ragioneria
Requisiti: Pacchetto Office, internet, outlook. Esperienza minima anche di stage
Orario: Full time - orario spezzato
Luogo di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: MANPOWER Tel. 0583.462538 - lucca.dellaquercia@manpower.it

N° 1 TORNITORE/TRICE (Offerta n° OL 781/11)
Richiesta inserita il 20/10/2011
Descrizione offerta: Tornitore/trice, fresatore/trice macchine CNC
Tipo contratto: Interinale
Titolo di studio: Gradita qualifica o diploma settore meccanico
Requisiti: Patente B. Esperienza nel settore
Orario: Full time - orario spezzato
Luogo di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: MANPOWER Tel. 0583.462538 - lucca.dellaquercia@manpower.it

N° 1 PROGETTISTA ELETTRONICO/A (Offerta n° OL 782/11)
Richiesta inserita il 20/10/2011
Descrizione offerta: Addetto/a alla proget-

tazione elettronica di macchinari, attraverso PLC e sistemi di motion control
Tipo contratto: Interinale - 3 mesi con possibilità di assunzione
Titolo di studio: Laurea
Requisiti: Patente B. Richiesta conoscenza lingua inglese. Esperienza anche breve in ruoli analoghi
Orario: Full time
Luogo di lavoro: Pescia
Rivolgersi a: GI GROUP SPA - Tel. 0583.342444

N° 1 ADDETTO/A LOGISTICA E PRODUZIONE (Offerta n° OL 783/11)
Richiesta inserita il 20/10/2011
Descrizione offerta: Addetto/a raccordo tra commerciale, produzione e logistica di stabilimento, gestione ordini e commesse
Tipo contratto: Interinale - 3 mesi con possibilità di assunzione
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Patente B. Gradita conoscenza lingua inglese. Richiesta esperienza in ruoli analoghi, in aziende di medie dimensioni. Adattabilità, flessibilità, capacità di lavorare in team
Orario: Full time
Luogo di lavoro: Capannori
Rivolgersi a: GI GROUP SPA Tel. 0583.342444

N° 2 ADDETTO/A MONTAGGIO E MANUTENZIONE MECCANICA (Offerta n° OL 784/11)
Richiesta inserita il 20/10/2011
Descrizione offerta: Addetto/a montaggio e manutenzioni meccaniche, utilizzo macchine a controllo numerico
Tipo contratto: Interinale - 3 mesi con proroghe
Titolo di studio: Diploma Tecnico
Requisiti: Conoscenza di disegno meccanico. Esperienza in ruoli analoghi, preferibilmente in aziende indotto carta. Buone doti manualità, disponibilità.
Orario: Full time
Luogo di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: GI GROUP SPA Tel. 0583.342444

N° 1 BARISTA (Offerta n° OL 785/11)
Richiesta inserita il 20/10/2011
Descrizione offerta: Barista preparazione focacce
Tipo contratto: A chiamata
Requisiti: Patente B
Orario: Full time e/o Part time - Orario con turni
Luogo di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: CAFFE' NELLI Tel. 0583.312131

N° 6 COLLABORATORE/TRICE COMMERCIALE (Offerta n° OL 786/11)
Richiesta inserita il 21/10/2011
Descrizione offerta: Consulente commerciale per la realizzazione di impianti fotovoltaici
Tipo contratto: Collaborazione a progetto (12 mesi)
Titolo di studio: Gradito diploma
Requisiti: Conoscenza internet, posta elettronica. Previsto corso formativo a carico dell'azienda
Orario: Tempo pieno o part-time
Luogo di lavoro: Proprio comune di domicilio
Rivolgersi a: DIVISIONE ENERGIE RINNOVABILI - holding.energia@libero.it

N° 10 COLLABORATORE/TRICE COMMERCIALE (Offerta n° OL 787/11)
Richiesta inserita il 21/10/2011
Descrizione offerta: Promozione di prodotti Enel Energia rivolta a clienti residenziali
Tipo contratto: Collaborazione a progetto (12 mesi)
Requisiti: Gradita patente B
Orario: Tempo pieno o part-time
Luogo di lavoro: Proprio comune di domicilio
Rivolgersi a: DIVISIONE ENERGIE RINNOVABILI - holding.energia@libero.it
Le informazioni sono state tratte dal sito della Provincia di Lucca http://www.provincia.lucca.it/offertelavoro/cerca_offerta_view.asp

Imprenditoria femminile

Al via le selezioni per il progetto "Busy Ness Women - Madre&Figlia"

Creare o accrescere la propria attività grazie al sostegno e alla guida di docenti di alto profilo. Dar vita a **nuove reti di relazioni** ed **ampliare i propri orizzonti professionali**, attraverso l'acquisizione di nuovi contatti con gli ambienti, in continua trasformazione, del mercato e del lavoro. Sono solo alcune delle opportunità offerte dal progetto **"Busy Ness Women - Madre&Figlia"** organizzato da **Unioncamere Toscana e Regione Toscana**, nell'ambito delle iniziative a favore dell'**imprenditoria femminile**.

L'Accordo che dà il via al progetto è stato firmato il 7 ottobre scorso dall'Assessore Regionale Salvatore Allocca e dal Presidente di Unioncamere Toscana Pierfrancesco Pacini. Il percorso formativo, dal 2007 in Toscana, si occupa di promuovere lo sviluppo dell'imprenditoria femminile attraverso lo strumento del **mentoring**, la tecnica di accompagnamento tra un soggetto esperto (Mentor) ed un esordiente (Mentee) nell'obiettivo di **sostenere giovani imprenditrici o aspiranti tali nella loro formazione imprenditoriale**. Fino al **14 novembre** prossimo sono aperte le selezioni per la partecipazione alle due nuove edizioni del percorso in calendario a partire dal mese di dicembre 2011 a **Firenze** (macroarea n. 1 Arezzo, Firenze, Prato, Pistoia) e **Pisa** (macroarea n. 2 Livorno, Lucca, Massa Carrara e Pisa) per l'individuazione, per ciascuna sede del corso, di 36 nuove partecipanti. Per scaricare il bando e per avere maggiori informazioni sulle modalità di partecipazione è possibile consultare i siti web di Unioncamere Toscana www.tos.camcom.it, della Regione Toscana www.regione.toscana.it e delle Aziende Speciali delle Camere di Commercio coinvolte operativamente nelle attività (www.coap.info.it; www.assefi.it; www.metropoliaziendapeciale.it).



tempo di lettura:
2 minuti e 22 secondi

Le responsabilità del Consiglio direttivo di un'associazione

In questo articolo voglio tornare a dedicare un po' di spazio ad un argomento a me particolarmente caro, ovvero **le Associazioni**, di cui già avevamo trattato nel numero di Maggio.

Cercheremo di chiarire un argomento molto discusso, ovvero chi sia **responsabile** all'interno di un'associazione.

Iniziamo ad esaminare la struttura di un'associazione: il potere amministrativo viene attribuito al **Consiglio Direttivo**, che può essere composto da un minimo di tre membri ed è nominato dall'assemblea dei soci.

E' pensiero diffuso che la responsabilità ricada sul presidente dell'associazione in quanto legale rappresentante e firmatario di ogni atto relativo alla stessa. È più corretto invece affermare



che la responsabilità vada a ricadere **su tutto l'organo direttivo**, in quanto tutti i componenti del consiglio sono i diretti titolari dell'amministrazione dell'associazione.

La responsabilità dei componenti del consiglio direttivo è spesso dibattuta e non esiste una regola generale che possa riepilogare le varie situazioni che si presentino durante la vita di un'associazione: a confermare questa teoria il fatto che venga richiesto ogni anno in sede di presentazione del modello unico ENC la compilazione del quadro RO ove vengono riportati i nominativi di tutti coloro che risultano in qualche modo facenti parte il consiglio direttivo e/o collegio dei Revisori, là dove previsto dallo statuto.

Visto che buona parte delle Associazioni è costituita e gestita da persone che svolgono questo ruolo come "hobby" o passione e comunque nei ritagli di tempo e non a livello di attività principale, è abbastanza evidente che ci si ponga la domanda su come ci si debba comportare per non incorrere in futuri inconvenienti.



La responsabilità degli amministratori può essere sia nei confronti dell'agenzia delle entrate che nei confronti di terzi per responsabilità civile in caso di incidenti.

Nei **rapporti con il Fisco**, al fine di evitare possibili problematiche, sarà opportuno aver rispettato tutti gli adempimenti che la normativa in materia di associazioni richiede: pertanto se i libri sociali, i rendiconti finanziari e la documentazione contabile vengono tenuti secondo i criteri di legge nessuna responsabilità potrà mai essere addebitata ai componenti del consiglio direttivo.

E' opportuno ribadire che spesso questi incarichi vengono svolti senza aver ben chiaro quello che da un punto di vista fiscale si stia facendo: se fino a qualche anno fa "il fai da te" non comportava comunque molte problematiche, da un po' di tempo a questa parte è assai più rischioso in quanto le verifiche fiscali ad associazioni sono notevolmente aumentate anche in virtù delle notevoli agevolazioni fiscali accordate alle stesse come già precisato nell'articolo del mese di Maggio.

Per quanto riguarda invece la **responsabilità civile** si apre un palcoscenico amplissimo di casistiche e problematiche a cui non è sempre facile dare una risposta che sia precisa e definitiva; cercherò pertanto di chiarire, se possibile, alcuni punti basilari cercando di dare delle linee guida, consigliando comun-



que di affidarvi poi ad esperti laddove sorgano dei dubbi sulla gestione dell'associazione.

Innanzitutto la prima domanda che ci si pone spesso è se sia sufficiente rispettare le norme tecniche che l'ordinamento sportivo appresta per la sicurezza nell'esercizio di ogni singolo sport o se sia anche necessario prestare attenzione alle norme dell'ordinamento nazionale: probabilmente la risposta corretta sta nel comportarsi sempre secondo il **"buon senso"**; è evidente che



se gli amministratori agiscono seguendo questo criterio difficilmente potranno essere ritenuti responsabili per eventuali incidenti.

Come già anticipato prima, sono gli enti di promozione sportiva che danno indicazione all'associazione in merito ai requisiti di sicurezza necessari per svolgere determinate attività. Ad esempio, questione molto dibattuta, è quella in merito alla necessità di certificati medici e la loro modalità. Per la maggior parte degli sport, ove l'attività venga ritenuta di tipo agonistico, si rende necessario il certificato che attesti l'idoneità sportiva a livello agonistico rilasciato dopo visita medica sotto sforzo. In altri casi invece è sufficiente esibire un certificato rilasciato dal proprio medico ove si attesti la capacità di svolgere "attività sportiva non agonistica".

Chi svolge sport è perfettamente a conoscenza che spesso e volentieri alcune attività vengano definite non agonistiche degli enti di promozione di appartenenza seppur ci sia comunque un fine tendente al successo sportivo. Se andiamo infatti ad esaminare il significato di "agonismo", scopriamo che il termine deriva dal greco "Agone" termine con cui si definiva una gara o una disputa: pertanto ovunque ci sia una disputa è da ritenere che ci sia agonismo. Per assurdo una persona che corre su un tapis-roulant, affiancato ad un altro dove ne corre un'altra, che tenta di tenere lo stesso ritmo o addirittura migliore dell'antagonista è da ritenere che stia facendo attività agonistica.

E' pertanto dovere degli amministratori di un'associazione richiedere ai loro associati i certificati necessari per lo svolgimento dell'attività e se seguiamo il criterio del buon senso magari optare per quello di tipo agonistico anche quando non sia richiesto dal tipo di attività formalmente definito: resta comunque sottinteso che ove gli amministratori di un'associazione abbiano adempiuto a richiedere quanto segnalato dall'ente di promozione sportiva di appartenenza difficilmente potranno essere ritenuti responsabili per "imperizia" in caso di incidenti a qualche loro associato.

Sempre seguendo questo criterio è opportuno che gli amministratori mettano in atto tutto quanto nei loro poteri e nelle loro possibilità per far sì che l'attività sociale si svolga senza rischi per gli associati: citiamo come esempio un'associazione sportiva che svolga come attività sociale il ballo: se il consiglio direttivo metterà in atto tutti i controlli e le azioni per far svolgere l'attività in maniera corretta, verificando l'idoneità dei locali, dei pavimenti e le capacità dei singoli soci non potrà in alcun caso poi essere ritenuto responsabile per eventuali incidenti accadu-

ti a qualche associato durante lo svolgimento dell'attività. Credo che sia ben condivisibile, alla luce degli esempi e di quanto fin qui affermato, il concetto che il criterio migliore da seguire per non incorrere in problematiche di nessun genere sia quello di agire sempre secondo "buon senso".

Rag. Francesco Salani
Responsabile Associazioni

Le principali scadenze del mese di novembre: lo scadenziario

16/11/2011

- Liquidazione e versamento dell'iva dovuta per il mese precedente;
- Liquidazione e versamento dell'iva dovuta per il secondo mese precedente per i contribuenti mensili che hanno affidato a terzi la tenuta della contabilità;
- Liquidazione e versamento dell'iva dovuta per il terzo trimestre;
- Versamento della 9° rata dell'iva dovuta in base alla dichiarazione per l'anno 2010;
- Comunicazione in via telematica dei dati contenuti nelle dichiarazioni d'intento ricevute nel mese precedente;
- Versamento ritenute alla fonte su redditi di lavoro dipendente e assimilati-redditi di lavoro autonomo-provvigioni corrisposti nel mese precedente;
- Versamento dell'addizionale regionale sull'irpef trattenute ai dipendenti sulle retribuzioni del mese precedente;
- Versamento della 6° rata ovvero 5° rata delle imposte dovute a saldo per l'anno 2010 ed in acconto per l'anno in corso

25/11/2011

- Invio telematico elenchi Intrastat riepilogativi delle cessioni ed acquisti nonché prestazioni di servizi intracomunitari relativi al mese precedente;

30/11/2011

- Versamento della 7° e ultima rata delle imposte dovute a saldo per l'anno 2010 ed in acconto per l'anno 2011;
- Versamento della 2° o unica rata di acconto Irpef ed Irap relativa all'anno 2011;
- Versamento rata del primo acconto per l'anno in corso relativo ai contratti di affitto in corso al 31/05/2011;
- Versamento in unica soluzione (se l'importo è inferiore ad € 257,52) o versamento secondo acconto per l'anno in corso relativo ai contratti di affitto in corso al 31/05/2011;
- Versamento in unica soluzione acconto per contratti con decorrenza successiva al 31/05 e fino al 31/10;
- Invio della comunicazione relativa alle operazioni effettuate nel mese precedente con soggetti aventi sede, domiciliati o residenti nei paesi "Black list".

il suono dell' **anima**



tempo di lettura:
30 secondi

Sognare "basta e avanza"!

Su Radio Pescia un contenitore allegro e dinamico, on air by web tutti i giovedì sera

"Basta e Avanza" è un programma di intrattenimento che fa parte del grande gruppo di Radio Pescia nata da pochi mesi in Valdinievole. La conducono **Marco Degl'Innocenti** e **Silvia Teglia**, decollati ormai da un mese, direttamente e comodamente da casa, allestendo il tavolo con un semplice pc e due minuscoli microfoni. L'idea è fantastica!!!! **Basta e Avanza** va in onda **ogni Giovedì sera dalle 21.30 alle 22.45** circa, un **contenitore** allegro, ricco di musica di ieri e di oggi e gag tra i conduttori e una misteriosa regista detta "Ornella".

Ogni settimana il confronto tra due artisti italiani che vengono successivamente votati dal pubblico e ancora le "ricette italiane dal mondo", con ospiti assurdi che tentano a loro modo di consigliare ricette "assolutamente" non commestibili. Infine nel **TG Moment**, tante simpatiche notizie direttamente dal web; e ospiti dal vivo.

Viva quindi Radio Pescia, un progetto sociale che ci permette di stimolare la nostra fantasia per un pubblico tutto online! Per ascoltare "Basta e Avanza" e tutte le altre trasmissioni in palinsesto, oppure per interagire con Radio Pescia cliccate su www.radio-pescia.it e subito diventerete "dei nostri" Buon ascolto e buon divertimento!!



Vuoi info? Scrivi a radio-pescia@gmail.com

- Titolo:** Radio Pescia, Carta d'identità
13, i ragazzi fondatori, dai 14 ai 35 anni
- Unica regola:** sono tutti della **Valdinievole**
Il mezzo: è una **web radio**
ovvero, una radio che si ascolta tramite internet
- quindi, no:** non ha una frequenza, ha un sito, cioè **www.radio-pescia.it**
Si chiama così perché è tutta, orgogliosamente, *made in Pescia*
- Lo scopo:** dare voce alle realtà della Valdinievole non ascoltate dai media locali
- 14mila:** la platea degli ascoltatori coinvolti
Radio Pescia Creative Festival: la festa di lancio, datata 17 settembre.



Ogni momento è buono...

LA TAVERNA DEL
VIN "VINO"



In Borgo a Buggiano (PT)

piazza Mercato del Bestiame 30 telefono 0572.33340

il suono dell' **anima**



tempo di lettura:
1 minuto e 30 secondi

Il meraviglioso mondo della musica

Dj Gigi ci guida nei labirinti delle nuove uscite

Salve. Siamo ancora qui a parlare di musica in cd, questo "obsoleto" supporto ormai da tanti bistrattato. Il mese di novembre ormai è diventato il periodo in cui tutti vogliono pubblicare il nuovo album. Voi direte perché? Semplice: arriva il Natale e la pop - star di turno si regala il disco nuovo. In questo mese, quindi, comincerà il tam-tam in cui si annuncia l'uscita dei super-big: LAURA PAUSINI, TIZIANO FERRO, ANDREA BOCELLI, MARIO BIONDI, LIGABUE (dal vivo a Campovolo), addirittura LOU REED insieme ai METALLICA. Voi direte ce n'è più? Manca solo ADRIANO CELENTANO, che strategicamente uscirà a fine novembre, pronto per essere regalato a Natale dai nipotini ai nonni (ormai suoi coetanei). Nel frattempo, se volete qualche consiglio o informazione su quello che è uscito o uscirà, venite a trovarmi, faremo due chiacchiere e troveremo sicuramente il disco giusto per voi.

MALTAGLIATI

il negozio dove il dj GIGI, ti può consigliare

via Cavour 24 ALTOPASCIO (Lucca) telefono 0583.216110

cellulari: 335.1230038/335.1230039

Suonati l'anima con i consigli del Dj Gigi



BOBO RONDELLI "L'ora dell'ormai". Ormai sono passati tanti anni e tanti dischi dai tempi di "Ho picchiato la testa", Bobo è un ottimo cantautore della miglior scuola indipendente. Questo disco sa essere intenso e orecchiabile allo stesso tempo, da ascoltare con attenzione, per coloro a cui piace la musica d'autore.

PINK MARTINI "A retrospective". Questa piccola orchestra americana mette d'accordo me e mia madre. Melodie che spaziano dallo swing alla melodia mediterranea e al sound latino passando per rivisitazioni raffinate di grandi classici. Il tutto interpretato e suonato come Dio comanda. Questa fra l'altro è una raccolta delle loro migliori interpretazioni. Se mi venite a trovare ve lo farò ascoltare con molto piacere.



PETER GABRIEL "New blood". E che dire...brani che hanno fatto la storia della musica rock suonati con una grande orchestra, roba da far venire la pelle d'oca. Il tutto con una tecnica di registrazione, secondo me, fantastica, Siamo tornati ai tempi dell'"hi-fi". Consiglio di non ascoltarlo con l'i-pod o in auto in mezzo al traffico, non si potrebbe apprezzare.

BIAGIO ANTONACCI "Colosseo". Una tale serata si meritava un dvd che la raccontasse a chi non c'era. Non è il solito dischetto commerciale, il cd che è nella confezione è ideale per poterselo sentire in giro. Biagio dimostra di essere un ottimo musicista, signori, non solo un sex symbol per signore.



NOEL GALLAGHER "High flying birds". Se vi piace il sound britannico, il "maestro" finalmente è tornato. E' un disco interessante, paragonabile al "suo" Manchester City, di cui è tifosissimo. Già alla seconda volta che lo ascolti, ti intriga. Onestamente non mi aspettavo un disco audace, ma è così.

NEGRITA "Dannato vivere". Forse l'aria di Arezzo e provincia fa bene ai musicisti, non sarà un capolavoro ma in questi album Drigo & Co. li sento molto in forma, il singolo che passa in radio è gradevole ed il resto del disco al primo ascolto dà una bella sensazione di energia. O' bravi ragazzi, questo dischetto mi sembra "bono".



OGGI L'ANIMA SUONA CON... LA MUSICA CHE NON PUOI NON AVERE ASCOLTATO ALMENO UNA VOLTA

ADELE - 21
JOVANOTTI - ORA
JAMES MORRISON - THE AWAKENING
PINK FLOYD - THE DARK SIDE OF THE MOON (versione 2011)
MODÀ - VIVA I ROMANTICI



e a chi piace ballare non perdetevi il nuovo
CD di DAVIDE GUETTA - NOTHING BUT THE BEAT
e la COMPILATION DI RADIO m20 - CLUB CHART 6.

MOSTRE IN CORSO NOVEMBRE 2011

Oh!Nirica: Quando i Sogni Incontrano la Materia

Dove: Firenze – Otto – Luogo dell'Arte

Quando: Fino al 12 novembre 2011
Per info: www.ottoluogodellarte.it
Tel. 055.288977

Oggetti per dormire e per sognare, realizzati appositamente per la galleria da una quarantina di artisti di tutte le età provenienti da varie parti del globo, con in comune l'amore per l'Italia.

Da Corot a Renoir. La grafica francese dell'Ottocento a Pisa

Dove: Pisa – Museo della Grafica di Palazzo Lanfranchi

Quando: Fino al 13 novembre 2011

Per info: www.museodellagrafica.unipi.it
museodellagrafica@adm.unipi.it
Tel. 050.2216060

La mostra è interamente focalizzata su uno dei momenti più spettacolari dell'incisione moderna. Tra i lavori esposti ci saranno opere di Renoir, Toulouse-Lautrec, Delacroix, Corot, Daumier, Daubigny, Manet ed altri protagonisti dell'arte francese tra il romanticismo e il post impressionismo.

Un Anno con Pinocchio, Paolo Tesi in Mostra

Dove: Pisa – Museo della Grafica

Quando: Fino al 13 novembre 2011

Per info: www.museodellagrafica.unipi.it
museodellagrafica@adm.unipi.it
Tel. 050.2216060

Venti opere su carta tratte dai cicli presentati dall'artista a Catania (2010) e a Pistoia (2011)

Francesco Nuti: dipinti e disegni 1990-2011

Dove: Prato – Opificio JM

Quando: Fino al 26 novembre 2011

Per info: info@opificiojm.it
Tel. 0574.870500

L'esposizione, con 20 dipinti e 3 disegni, ripercorre la passione di Francesco Nuti per l'arte, nata quasi per caso in seguito ad un viaggio in Belgio nel 1990, quando gli vennero regalati degli acquerelli.

Pietro Annigoni a Pontassieve

Dove: Pontassieve – Sala delle Colonne

Quando: Fino al 27 novembre 2011

Per info: www.comune.pontassieve.fi.it
Tel. 055.8360343/344

Uno spaccato della produzione artistica del Maestro che va dagli anni 20 agli anni 80.

Cromogrammi – Personale di Renata Boero

Dove: Prato – Galleria Open Art
Quando: Fino al 03 dicembre 2011

Per info: galleria@openart.it
Tel. 0574.538003

La mostra indaga tra le pieghe dell'artista a partire dagli anni settanta fino agli ultimi cicli. Considerati come l'intelaiatura portante della sua pittura, i Cromogrammi esercitano un irresistibile potere di seduzione, chiamando in causa non solo la vita e l'olfatto, ma anche il tatto.

Nella Luce di Caravaggio

Dove: Montale (PT) – Villa Castello La Smilea

Quando: Dal 30 novembre all'11 dicembre 2011

Per info: Tel. 0573.952265 – 0573.952229 – 0573.952234

Sorprendente cartellata dentro l'universo del naturalismo caravaggesco, popolato da artisti qualitativamente straordinari, spesso sconosciuti al grande pubblico, ma non inferiori per invenzione e perizia tecnica al grande maestro. Occasione unica di vedere esposta la Maddalena di Caravaggio, per la prima volta in Italia.

Giorgio Vasari Disegnatore e Pittore. I studio, Diligenza et Amorevole Fatica

Dove: Arezzo – Galleria Comunale d'Arte Contemporanea

Quando: Fino all'11 dicembre 2011

Per info: Tel. 0575.401945 – 0575.299255

Esposizione che attraverso un corpus mirato di lavori del Maestro mira a ripercorrere, seguendone le tappe, le vicende salienti e l'evoluzione stilistica dell'aretino.

In Contemporanea – 9 Artisti dalla Versilia 1980-2010

Dove: Pietrasanta (LU) – Complesso di S. Agostino

Quando: Fino all'11 dicembre 2011

Per info: www.comune.pietrasanta.lu.it

Una riflessione sulla storia dell'arte in Versilia, scritta negli ultimi trent'anni, esemplare di vari linguaggi e tendenze fra cui video arte, mail art, performance e installazioni, oltre a pittura e scultura.

Museum: Leonardo e l'Aretino - "La Madonna di Camaldoli"

Dove: Arezzo – Ex Chiesa di San

Sebastiano

Quando: Fino al 30 dicembre 2011
Per info: Tel. 0575.399762

Esposizione temporanea dell'opera restaurata "La Madonna di Camaldoli"

La Torre Pendente in Alabastro

Dove: Volterra (PI) – Salone Espositivo Ex Ospedale Civile
Quando: Fino al 31 dicembre 2011

Per info: www.torrependenteinalabastro.com
info@arteinbottegovolterra.it
Tel. 0588.86184

Quando il talento incontra la sapienza manuale il risultato non può che essere di grande valore e l'esperienza della Torre pendente in alabastro di Volterra, la prestigiosa riproduzione in scala 1:25 del celebre campanile pisano, ne è una incontestabile prova.

Ritmi Visivi. Luigi Veronesi nell'Astrattismo Europeo

Dove: Lucca – Complesso monumentale di San Micheletto

Quando: Fino all'08 gennaio 2012

Per info: www.fondazioneragghianti.it
Tel. 0583.467205

Mostra retrospettiva dedicata a Luigi Veronesi (Milano, 1908-1998), pittore, fotografo, autore cinematografico, teorico, tra i maggiori protagonisti dell'astrattismo italiano.

Le Stanze del Desiderio di Milo Manara

Dove: Siena – Complesso Museale Santa Maria della Scala

Quando: Fino all'08 gennaio 2012

Per info: www.santamariadella-scala.com
infoscala@sms.comune.siena.it
Tel. 0577.534511

Viaggio in quarant'anni di lavoro e passione per l'illustrazione e il fumetto, con circa 300 disegni selezionati tra tavole, pannelli, illustrazioni e contributi di diverso genere.

Restauri in Villa – Opere d'Arte restaurate nel 2009 e nel 2010

Dove: Cerreto Guidi (FI) – Villa Medicea – Museo Storico della Caccia e del Territorio

Quando: Fino all'08 gennaio 2012

Per info: www.comune.cerreto-guidi.fi.it

La mostra presenta al pubblico una serie di opere d'arte restaurate nel corso degli anni 2009 e 2010, mai viste prima d'ora a Firenze e dintorni, dalle caratteristiche assai eterogenee per tipologia, materiali, epoche e stili.

Svegliando l'Animo di Molti a Belle Imprese – Il Primato dei Toscani nelle Vite del Vasari

Dove: Arezzo – Basilica Inferiore di San Francesco

Quando: Fino al 9 gennaio 2012

Per info: pierodellafrancesca-ar@beniculturali.it
Tel. 0575.352727

Il percorso prende il via da coloro che Giorgio Vasari considerava "precursori" della maniera moderna e prosegue sino al trionfo di quest'ultima con Michelangelo. Il senso del divenire è reso dall'allestimento che darà l'idea delle "tappe" ideali che collegano "Cimabue" a Michelangelo.

Carte Rivelatrici.

I Tesori Nascosti della

Collezione Peggy Guggenheim

Dove: Lucca – Lucca Center of Contemporary Art

Quando: Fino al 15 gennaio 2012

Per info: www.luccamuseum.com
info@luccamuseum.com
Tel. 0583.950499

La mostra porta alla luce una collezione, in gran parte inedita, di opere su carta di artisti del Novecento, appartenuta a Peggy Guggenheim, dando l'occasione di ripercorrere una parte di storia dell'arte del Novecento da un'ottica assolutamente inaspettata.

Declining Democracy.

Ripensare la Democrazia

tra utopia e partecipazione

Dove: Firenze – Centro di Cultura Contemporanea Strozzi

Quando: Fino al 22 gennaio 2012

Per info: www.strozzina.org
Tel. 055.391711

Opere di dodici artisti contemporanei internazionali in un percorso che riflette su valori, contraddizioni e paradossi che caratterizzano la società di oggi e sulle possibili declinazioni dei principi della democrazia.

Il denaro e la bellezza.

I banchieri, Botticelli e il

Rogo delle Vanità

Dove: Firenze – Palazzo Strozzi

Quando: Fino al 22 gennaio 2011

Per info: prenotazioni@cscsigma.it
Tel. 055.2469600

Capolavori di Botticelli, Filippo Lippi, Beato Angelico, Paolo Uccello, Donatello, Antonio del Pollaiuolo, Domenico Veneziano, Lorenzo di Credi – l'élite del Rinascimento – illustrano come il fiorire del moderno sistema bancario sia stato parallelo alla maggiore stagione artistica del mondo occidentale

Ho voluto essere Pittore

e sono diventato Picasso

Dove: Pisa – Palazzo Blu

Quando: Fino al 29 gennaio 2012

Per info: info@palazzoblu.it
segreteria@palazzoblu.it
Tel. 050.916950 – 050.24225

Straordinaria e unica collezione di 59 linogravure, appartenenti al Museo Picasso di Barcellona, intorno alla quale si articolerà il percorso della mostra con opere datate dal 1901 al 1970.

I vincitori della "Disfida poetica" in vernacolo a Buggiano

Il periodico "Quello che c'è" premia la tradizione

Si è tenuta sabato 22 ottobre alla Polisala Gambrinus di Borgo a Buggiano la finalissima della disfida poetica in vernacolo tra livornesi, lucchesi, pisani e pistoiesi. La Giuria, presieduta da Sileno Lavorini, ha decretato i seguenti vincitori: migliore per Innovazione, la giovanissima Ilaria Parlanti, appartenente alla squadra di Pistoia, cui è stata assegnata la targa del Comune di Buggiano, per la Satira ha vinto il livornese Ermanno Volterrani, al quale è andata la targa Coop di Borgo Buggiano, il primo premio per la Tradizione è stato assegnato a Diana Meini, alla quale è stata consegnata la targa del mensile "Quello che c'è", per la Trasgressione il vincitore è stato ancora un livornese, Luciano Taraballa, premiato con la targa dell'Associazione Culturale Cesare Viviani. La serata è stata condotta dal presentatore Aldo Baiocchi, mentre gli stornellanti in ottava rima, Rino e Celestino, l'hanno resa ancora più briosa con i loro intermezzi.

L'angolo di Sileno Lavorini

CLESSIDRE

Quando
 aprì la cassetta della posta
 non ti puoi mai rallegrare
 o pubblicità che tutti regalano
 o bollette da pagare,
 ci fosse mai un avviso
 che non ti chiedono quattrini
 e magari che qualcuno
 a tua insaputa
 ti abbia comperato una casa
 a viareggio
 proprio
 in Piazza Mazzini....



Classifica libri più venduti Ottobre 2011

fonte: www.ibs.it



1 [-] Le prime luci del mattino
 Autore: Volo Fabio
 Editore: Mondadori, 2011



6 [-] La mia anima è ovunque tu sia
 Autore: Cazzullo Aldo
 Editore: Mondadori, 2011



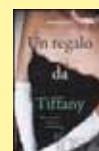
2 [-] I pesci non chiudono gli occhi
 Autore: De Luca Erri
 Editore: Feltrinelli, 2011



7 [-] Un amore di marito
 Autore: Casati M. Sveva Rizzo S.
 Editore: Sperling&Kupfer, 2011



3 [9] Il mercante di libri maledetti
 Autore: Simoni Marcello
 Editore: New Compton, 2011



8 [1] Un regalo da Tiffany
 Autore: Hill Melissa
 Editore: New Compton, 2011



4 [-] I menu di Benedetta
 Autore: Parodi Benedetta
 Editore: Rizzoli, 2011



9 [8] La dieta Dukan
 Autore: Dukan Pierre
 Editore: Sperling&Kupfer, 2011



5 [-] Aleph
 Autore: Coelho Paulo
 Editore: Bompiani, 2011



10 [-] Io e Dio. Una guida dei perplessi
 Autore: Mancuso Vito
 Editore: Garzanti Libri, 2011



TIMBRI - TARGHE - INCISIONI

Casa della Penna

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

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



Alla scoperta dell'innovazione nei capelli

Alessandro Lapucci, dei Gemini, ci racconta la passione per il suo lavoro

Da questo numero abbiamo deciso di farci raccontare il proprio lavoro, la propria passione e il proprio impegno dal Gruppo "Gemini", maestri nella cura, artistica e dinamica, dei capelli, in modo da proporvi un viaggio interessante in questo mondo affascinante. In questo numero abbiamo intervistato Alessandro Lapucci, l'hair stylist del gruppo.

Alessandro, perché date così tanta importanza al taglio?

Il taglio è centrale nel nostro salone, è alla base di ogni servizio. È ciò che permette una più facile gestione dei propri capelli da parte delle persone nella loro quotidianità. Io, poi, ne sono completamente innamorato, perché sono convinto che sia il settore del nostro lavoro nel quale fantasia e disciplina fanno la differenza.

Il vostro è un lavoro in continuo aggiornamento. Cosa significa per voi essere attuali?

Essere attuali significa non essere stereotipati nel proprio lavoro dalla **moda** del momento, ma seguire con dovizia e professionalità il profilo di ogni volto per creare qualcosa di esclusivo e riconoscibile, e questo vale sia per gli uomini che per le donne.



Comunque, da quello che dicevi, i capelli lunghi non sono finiti...

Certo, per chi ama il taglio lungo e non si conforma alle mode c'è ancora molto da fare, scegliere e provare. Il nostro salone ha una clientela molto disomogenea per età e capigliature, quindi le nostre proposte, a prescindere dalla moda del momento, devono essere sempre a 360 gradi. Questo da un lato, ovviamente, ci sprona a ricercare moda nei vari tipi di lunghezza, dall'altro è comunque una piacevole sensazione poter operare cambiamenti continui nel proprio lavoro.



E le extension?

Le extension sono il simbolo della nostra poliedricità, e della interessante complessità di scelte e gusti che c'è nella nostra clientela. In questo periodo pensa che stiamo eseguendo molti allungamenti e infoltimenti con extension, appunto, ma di questo, se vuoi, ne parleremo sul prossimo numero perché stiamo preparando una tecnica per l'*infoltimento* davvero fantastica!

Siete sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo, quindi...

Sai qual è la cosa che oggi ci sta dando molta soddisfazione? È l'area benessere, nella quale abbiamo investito e creduto tanto, attraverso la realizzazione di una sala esclusiva dove si fanno diagnosi a cute e capelli, ma anche trattamenti con oli essenziali, prodotti tecnologici e, al contempo, naturali, con essenze di profumi, accompagnati a massaggi craniali attraverso i quali trattiamo cute e capelli perché siano sani, belli e luminosi. Ecco, questa è la vera innovazione in questo momento, e secondo me anche per il futuro.

Ecco, vista dal tuo salone qual è, adesso, la moda?

In questo momento la moda è il taglio corto, che è diventato un vero e proprio must in questo periodo, con forme di taglio molto curate e su livelli di disconnessione diversi, con colorazioni luminose e intense, molto decise. Poi, ovviamente, sono ancora in voga la media lunghezza e il taglio lungo, soprattutto nel pubblico femminile. Io, però, come ti dicevo, sono convinto che sia fondamentale scegliere il taglio, e quindi anche la lunghezza del taglio stesso, in base alla forma del viso.



Hairstyling Gemini Wellness

Via Casciani, 15
MONSUMMANO TERME
(Pistoia) telefono 0572.80274

LA PAGINA DEI NUMERI UTILI

AMMINISTRAZIONI PROVINCIALI E COMUNALI

Uffici Relazioni con il Pubblico
URP

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

Linea Amica

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

Comune di

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

SALUTE

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

AIUTODONNA

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

Pronto Salute USL 3

Pistoia	800.861213
Ospedale	
Ceppo Pistoia	0573.3521
SS Cosma e Damiano	
Pescia	0572.4601
Pacini S. Marcello P.se	0573.63401

Guardia Medica

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

Pescia oppure	0572.47007 0572.476830 349.4461870 348.6972358
------------------	---------------------------------------------------------

Monsummano Terme oppure	0572.53772 0572.53362 348.0181237
----------------------------	-----------------------------------------

Lamporecchio	0573.81123 348.7678352
--------------	---------------------------

SICUREZZA

Stazione Carabinieri

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

NUMERI TELEFONICI DI EMERGENZA

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

TRASPORTO PUBBLICO

TAXI MONTECATINI TERME

Servizio 24 ore su 24	0572.71352 0572.75161
-----------------------	--------------------------

TAXI AMICO PISTOIA

Numero verde gratuito per rete fissa	0573.509530 800.661855
-----------------------------------------	---------------------------

TAXI PESCIA 0572.444474

AGENZIE E BIGLIETTERE BluBUS

Per informazioni sulle linee, sugli orari
e le tariffe:

Pistoia via XX Settembre 71	0573.363243
Montecatini Terme piazza Italia	0572.911781
Pescia piazza XX Settembre	0572.4706

STAZIONE FERROVIARIA

MONTECATINI TERME	0572.78551
PISTOIA	0573.21119
PESCIA	0572.444401

AEROPORTO

FIRENZE PERETOLA	055.315874
PISA GALILEO GALILEI	050.849300

FARMACIE DI TURNO NOVEMBRE 2011

Montecatini Terme

Farmacia Le Terme

Viale IV Novembre, 4 Montecatini
Terme - telefono 0572.70123
Da venerdì 04/11 a venerdì 11/11

Farmacia Della Stazione

Corso G. Matteotti, 144 Montecatini
Terme - telefono 0572.78404
Da venerdì 11/11 a venerdì 18/11

Farmacia Internazionale

Piazza del Popolo, 37 - Montecatini
Terme - telefono 0572.70082
Da venerdì 18/11 a venerdì 25/11

Farmacia Centrale S.n.c.

Corso G. Matteotti, 10 - Montecatini
Terme - telefono 0572.78539
Da venerdì 25/11 a venerdì 02/12

Farmacia Ascoti & C. S.n.c.

Via U. Foscolo, 10 - Montecatini
Terme - telefono 0572.78566
Da venerdì 02/12 a venerdì 09/12



Bar Caffetteria Aperitivi
Pranzi Veloci Pizza da Asporto

corso Indipendenza 46/48 Borgo a Buggiano (Pistoia)
chiuso la domenica pomeriggio
telefono 327.7117222 orario continuato 6,00 - 20,00

**Margine Coperta
Massa e Cozzile
Buggiano**

Uzzano

Farmacia Magnini

Via Ponte Buggianese, 144
Loc. Pittini - telefono 0572.33797
da sabato 05/11 a sabato 12/11

Farmacia Sant'Antonio

Dr. A. Gambera

Via Biscolla, 48 – Massa e Cozzile
telefono 0572.910685
da sabato 12/11 a sabato 19/11

Farmacia Corsaro

Dott. M. Grazzini

Via Provinciale Lucchese, 180
S. Lucia telefono 0572.444356
da sabato 19/11 a sabato 26/11

Farmacia Carlini & C. S.a.s.

Via Roma, 38
Borgo a Buggiano
telefono 0572.32010
da sabato 26/11 a sabato 03/12

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

Via Primo Maggio, 25 Margine
Coperta - telefono 0572.911831
da sabato 03/12 a sabato 10/12

**Ponte Buggianese
Chiesina Uzzanese**

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34
Ponte Buggianese
telefono 0572.635004
da lunedì 07/11 a domenica 13/11
da lunedì 28/11 a domenica 04/12

Farmacia Checchia S.n.c.

Dr. Massimo e Maria Clara Checchia

Via Garibaldi, 3 – Chiesina Uzzanese
telefono 0572.489005
da lunedì 14/11 a domenica 20/11

Farmacia Al Ponte

Dott. Cecchi & Dott. Grazzini S.n.c.

Via Roma, 3 – Ponte Buggianese
telefono 0572.635060
da lunedì 21/11 a domenica 27/11

Pescia

Farmacia Antica

Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54 Pescia
telefono 0572.490092
da sabato 05/11 a sabato 12/11
da sabato 26/11 a sabato 03/12

Farmacia Vecchio Mercato

Via Amendola Pescia
telefono 0572.476111
da sabato 12/11 a sabato 19/11
da sabato 03/12 a sabato 10/11

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Mazzini, 83 Pescia
telefono 0572.477987
da sabato 19/11 a sabato 26/11

**Pieve a Nievole
Monsummano
Cintolese**

Farmacia Della Pieve s.n.c.

Via Mimbelli, 15 Pieve a Nievole
telefono 0572.951062
da sabato 05/11 a sabato 12/11

Farmacia Satti

Via Matteotti, 35 Monsummano
Terme - telefono 0572.53500
da sabato 12/11 a sabato 19/11

Farmacia Cintolese

Via Francesca V.P., 120
Monsummano Terme
telefono 0572.640155
da sabato 19/11 a sabato 26/11

Farmacia

Dr.ssa Vezzani Valentina

Via Francesca Uggia, 338
Loc. Uggia Monsummano Terme
telefono 0572.640345
da sabato 26/11 a sabato 03/11

Farmacia

Dr. Barone Paolo

Via Pablo
Picasso, 54
Monsummano Terme
telefono 0572.62283
da sabato 03/12 a sabato 10/12

Larciano-Lamporecchio

Farmacia di

San Baronto S. Palandri

Via Montalbano, 75 – Lamporecchio
telefono 0573.88385
da lunedì 07/11 a domenica 13/11

Farmacia

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

Via A. Gramsci, 57 – Lamporecchio
telefono 0573.82075
da lunedì 14/11 a domenica 20/11

Farmacia Dott. Venturini

Piero & C S.n.c.

Via G. Marconi – Larciano
telefono 0573.850161
da lunedì 21/11 a domenica 27/11

Farmacia Comunale n°7

Via Statale Francesca, 2824/a
Larciano telefono 0573.849176
da lunedì 28/11 a domenica 04/12

Pistoia

Farmacia De' Ferri

Via Pacini, 53 – Pistoia
telefono 0573.21203
da sabato 05/11 a venerdì 11/11

Farmacia Nannucci

Via degli Orafi, 7 – Pistoia
telefono 0573.20131
da sabato 12/11 a venerdì 18/11

Farmacia

San Francesco

Via Curtatone e Montanara, 21
Pistoia telefono 0573.20283
da sabato 19/11 a venerdì 25/11

Farmacia Dell'Arca

Dott. Vincenzi Attilio

Piazza Leonardo da Vinci, 27
Pistoia telefono 0573.22270
da sabato 26/11 a venerdì 02/12

Farmacia Scorcelletti

Via Porta al Borgo, 110 Pistoia
telefono 0573.21159
da sabato 03/12 a venerdì 09/12



**MESTICHERIA-FERRAMENTA CASALINGHI
SIMONETTA NATALINI**

aperto anche il sabato pomeriggio

Borgo a Buggiano Località Pittini
Via Ponte Buggianese n. 95 telefono 0572.30713





tempo di lettura:
1 minuto

Orientarsi per sognare come si deve

*Niente improvvisazione,
tanta formazione*

Moda, taglio e cucito

Lavorare creando genialità

La **moda**, ma anche il classico **taglio e cucito**, sono sbocchi professionali interessanti e, soprattutto, **in espansione**. Le probabilità di introdursi con merito e guadagno nel mondo della moda dipendono sicuramente dal **livello di competenza** conseguito durante il processo formativo, ed anche dall'**area di applicazione** prescelta: i più richiesti sono i corsi specialistici di altissima qualificazione nello stilismo, nella produzione, nella commercializzazione e marketing, ed anche nel taglio e cucito, ambito nel quale, portato ai propri estremi estetici e qualitativi, occorrono tanta manualità e abbondante pratica, entrambe conseguenze di una formazione fatta come si deve.

Scopri sul nostro sito tutti i corsi disponibili

Corsi di
**QUALIFICA
PROFESSIONALE**
riconosciuta

Corsi di
**FORMAZIONE
OBBLIGATORIA**

Corsi di
PERFEZIONAMENTO

Corsi
EDA

PRATO

Via S. Margherita 52
telefono 0574.400973
prato@copping.it

PISTOIA

Via della Brana 45
telefono 0573.381229
pistoia@copping.it

MONTECATINI TERME

Via Mascagni 5/B
telefono 0572.773591
montecatini@copping.it

Ogni giorno posso liberare
la mia creatività

- Tommaso
- 23 anni
- Tatuato
- Tatuatore professionista
- Lui ha scelto
- Copping

100% FUTURO GARANTITO

Corso di Piercing,
Tatuaggio e
Trucco Semipermanente

Curare il corpo in nome della bellezza

Il magico (e impegnativo) mondo dell'estetica

La **cura del corpo** è un ambito professionale nel quale non si scherza: occorrono competenza, passione e tanta, tanta professionalità, perché l'improvvisazione non è ammessa. Per questo è importantissimo **seguire un corso professionalizzante**, sia per fini formali (per esercitare la professione occorre averne seguito uno di almeno due anni, un anno in più per mettersi in proprio) sia soprattutto per motivi deontologici. L'identikit del bravo estetista è quello di una persona capace, a proprio agio nei rapporti interpersonali, con spiccato senso estetico, ottima manualità e dotata di autonomia gestionale. Molte sono le scuole che hanno nella propria offerta formativa corsi in questo ambito. Per scegliere, è bene prima informarsi un po', magari seguendo uno dei tanti open day che questi istituti organizzano ciclicamente. Ed è bene scegliere una scuola che offra anche corsi di economia aziendale e gestionale, per sapersi muovere con grazia e intelligenza nel mondo della libera impresa.



tempo di lettura:
2 minuti e 30 secondi

Education at a Glance 2011 Uno sguardo sull'Istruzione

Il confronto internazionale per capire meglio la situazione del nostro Paese



La pubblicazione "Education at a Glance 2011" è uno degli strumenti che l'OCSE (Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico) mette a disposizione dei **37 paesi** che ne fanno parte, per

misurare, in un'ottica comparativa, **il settore dell'istruzione**, che rappresenta oggi, da un lato, una delle principali voci della spesa pubblica, dall'altro, la chiave fondamentale per lo sviluppo di un mercato sempre più incentrato sull'economia della conoscenza.

Il rapporto presenta una vasta gamma di indicatori sui sistemi formativi nazionali: accesso all'istruzione, risorse finanziarie e umane, ambiente di apprendimento, livelli conseguiti, impatto sulle opportunità professionali. L'obiettivo principale è quello di permettere a governi, amministratori e a tutti coloro che partecipano ai sistemi di istruzione, di mettere a punto risposte sempre più efficaci rispetto ai bisogni crescenti, appoggiandosi al confronto internazionale.

Non è possibile, in questa sede, analizzare tutti i dati che riguardano l'Italia, ma è comunque utile estrapolare alcuni indicatori che permettano una riflessione sulla situazione attuale del nostro sistema scolastico e formativo.

In Italia la percentuale del PIL destinata all'istruzione è una delle più basse di tutti Paesi OCSE.

Nel 2008, l'Italia ha speso il 4,8% del PIL per l'istruzione, ovvero 1,3 punti percentuali in meno rispetto al totale OCSE del 6,1% (posizionandosi al 29° posto su 34 paesi). In parte ciò si spiega con il fatto che gli investimenti privati nell'istru-



zione sono piuttosto limitati. Nel 2008, l'8,6% della spesa totale destinata agli istituti di istruzione in Italia proveniva da fonti private, ampiamente al di sotto della media OCSE del 16,5%.

La spesa per studente di livello secondario superiore e terziario è leggermente aumentata rispetto al 2000.

In Italia, tra il 2000 ed il 2008, la spesa sostenuta dagli istituti di istruzione per studente nei cicli di livello primario, secondario e post-secondario non universitario è aumentata solo del 6%, rispetto alla media OCSE del 34%. Si tratta del secondo incremento più basso tra i 30 paesi i cui dati sono disponibili.

La spesa per studente universitario è aumentata di 8 punti percentuali, rispetto alla media OCSE che è di 14 punti percentuali.

Il numero di giovani che possiede un diploma di istruzione secondaria è ampiamente al di sotto della media OCSE...

In Italia, circa il 70,3% dei giovani tra i 25 e i 34 anni ottiene un diploma di istruzione secondaria superiore, ma tale percentuale è di gran lunga inferiore alla media OCSE dell'81,5% per la stessa fascia d'età (posizionandosi al 29° posto su 35 Paesi).

...così come i tassi di conseguimento di diplomi di istruzione terziaria (laurea)

L'Italia detiene uno dei più bassi tassi di conseguimento di diplomi di istruzione terziaria tra i Paesi OCSE: in Italia, il 20,2% dei giovani tra i 25 e i 34 anni raggiunge tale livello d'istruzione, rispetto alla media OCSE del 37,1% relativa alla stessa fascia d'età (posizionandosi al 34° posto su 37 paesi).



E per concludere, la situazione dei giovani 15/19enni inattivi

In questo campo l'Italia vanta un primato poco invidiabile: l'8% della fascia d'età compresa tra i 15 e i 19 anni non è in formazione, è disoccupata e non cerca un lavoro.

Per approfondire l'argomento e visionare ulteriori indicatori presenti nel rapporto è possibile collegarsi al sito internet www.oecd.org e scaricare la nota relativa all'Italia.

Dott.ssa Chiara Torrigiani

Scuola d'Informatica: base e specialistica

Test Center Accreditato A.I.C.A. esami Patente Europea in sede

Scuola di Lingua Inglese, l'unica in Valdinievole

Ripetizioni di tutte le materie



Centro Formazione Professionale

via Ponte Buggianese 1/c-d BORGO A BUGGIANO (Pistoia) telefono 0572.33555 www.md-formazione.com

EVALUNA

Centrobenessere

16 NOVEMBRE

GIORNATA PORTE APERTE VISO



**Prodotti INNOVATIVI
"DERMO28 & MURAD"**

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

È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE

PER OGNI GIORNO UNO SCONTO!

MARTEDÌ → 10% di sconto
sui servizi di ESTETICA TRADIZIONALE!

MERCOLEDÌ → 15% di sconto
sui TRATTAMENTI VISO "Murad & Dermo28"!

VENERDÌ → 20% di sconto
sulle nostre TECNICHE DI MASSAGGIO!

NOVITA': YOGA INDIVIDUALE E MINIGRUPPI
(prima lezione gratuita, per info contattare il centro)



tempo di lettura:
50 secondi

La moda intelligente

Come non diventare una fashion victim

Come ogni autunno il cambio di stagione ci rivela sempre la stessa triste verità: i vestiti dell'anno precedente sembrano venuti da Marte; persino quei pantaloni, che erano costati tanti sacrifici, ora, dopo l'ultima fashion week di Milano, possono essere regalati alla mamma. E volete sapere quale sia la ragione? Le parole "fashion victim" dovrebbero dirvi qualcosa... Perché la moda, come ogni altra forma di arte contemporanea, cerca di interpretare il mondo, ed essendo questo in continua evoluzione, non possiamo che assistere al formarsi inesauribile di nuove tendenze. E chi si impone di vestire sempre l'ultima creazione acquisterà, in uno shopping allucinato, capi spesso inutili.

Una favolosa via d'uscita si cela fra le pagine de "La parigina. Guida allo chic". In questo libro, Ines de la Fressange, icona dell'eleganza francese, offre i suoi personali consigli di stile e bellezza raccolti in anni e anni trascorsi nel mondo della moda. Insegna a vestirsi come una parigina costruendo un guardaroba basato soltanto su sette capi basici, da movimentare con

accessori di grido. Basta inserire nel proprio guardaroba una giacca da uomo, un trench, un pullover blu marine, una canottiera, un



tubino nero, dei jeans e un blouson di pelle. Il resto è solo una questione di abbinamenti. Senza dimenticare la borsa, elemento chiave del look, e le scarpe, che invece il look lo determinano. Ecco perché non possono mancare le ballerine, i sandali infradito effetto nudo, i mocassini, le décolletées nere e gli stivali da cavallerizza.

Non udirete mai una parigina lamentarsi della gonna troppo corta, di un vestito troppo stretto o dei tacchi troppo alti. Il segreto dello stile sta nel sentirsi a proprio agio nei vestiti. Bisogna conoscere bene il proprio corpo, capire cosa sia più adatto e si intoni perfettamente con il proprio stile di vita. Se non ci si sente a proprio agio con la scollatura esagerata, su tacchi vertiginosi o nei pantaloni aderenti, è meglio andarsi a cambiare...

Marta Tesi
Stilista

marta13.2.89marta@hotmail.com



Gaudio Saverio 28 anni e 14 di esperienza nel suo piccolo bel negozio di via empolese con tanta creatività.

GAUDIHAIR Via Empolese 69
PIEVE A NIEVOLE (Pistoia) telefono 0572.525178



RINASCIMENTO



nadiagiusti
trend

Abbigliamento & Accessori

Piazza Mazzini 97 PESCIA (PT) - Tel 0572.478136 www.nadiagiusti.com



tempo di lettura:
2 minuti

La Valdinievole che racconta i motori brilla nella classifica della FIA

Pioggia di premi e menzioni sulla MGT Comunicazione di Alessandro Bugelli

Lo "sport" della Valdinievole vede riconosciuta un'altra delle sue perle. Non il gioco giocato ha dato lustro e onore alla nostra terra, ma quello "raccontato". La MGT Comunicazione di Alessandro Bugelli, importante giornalista monsummanese conosciutissimo nel settore del motor sport, infatti, ha ricevuto punteggi da capogiro nelle pagelle che la più importante istituzione motoristica internazionale, la FIA, ha stilato tra i vari eventi del calendario del 2010. Ebbene, quelli dei quali l'immagine mediatica è stata seguita e gestita dalla MGT brillano: il Rally Mille Miglia, ad esempio, è stato l'evento "con il miglior Ufficio Stampa dell'intero Campionato Europeo Rally" si legge nella classifica, ma bene, anzi, benissimo è stato fatto anche a San Remo (contesto al quale spetta il massimo dei voti nella serie mondiale Intercontinental Rally Challenge) e a San

Marino. Il lavoro del giornalista valdinievole è stato molto apprezzato anche dai vertici della Commissione Sportiva Automobilistica Italiana, soddisfatti degli evidenti apprezzamenti manifestati dagli organi internazionali. (Fonte: MGT Comunicazione)

Sport e salute in Padule

Una corsa non competitiva nell'incanto della palude più bella d'Italia



Correre nel Padule, per riscoprire il sapore della propria terra e vederne l'autunnale bellezza. Il 13 novembre si svolgerà la seconda edizione di "Sport e Salute in Padule", versione 2011, un evento organizzato dall'ASD di Massa e Cozzile, dalla Lega Atletica UISP di Pistoia e dal Comune di Monsummano Terme, in collaborazione con la Pubblica Assistenza AVIS monsummanese. Si tratta di una corsa podistica semi-competitiva di 12 chilometri e non competitiva di 5, entrambe nel magico incanto del Padule di Fucecchio, ambiente naturale dai mille tesori e segreti che proprio in questo periodo dell'anno raggiunge il suo massimo, fluido splendore. Per info: sig. Daniele Nerli, 347 8119817 (fonte: Comune di Monsummano Terme).

Troppo affetto per Ballerini, la sua tomba sarà spostata

Il Comune di Serravalle, d'accordo con la famiglia, individua un'area sempre nel cimitero di Casalguidi
C'è troppa attenzione, troppa affetto, troppa curiosità intorno a quella tomba: ecco perché la bara di Franco Ballerini, l'ex ct di ciclismo tragicamente venuto a mancare il 7 febbraio 2010, sarà spostata. In realtà, non di molto: il terreno

indicato come prossimo rifugio per il riposo del campione è poco distante da dove il feretro è tumulato adesso. Alla tomba di Ballerini, in effetti, c'è un pellegrinaggio continuo. Lo spostamento è stato deciso dalla vedova in prima persona proprio per permettere a tutti di lasciare un messaggio, un fiore o un pensiero senza infastidire i familiari dei defunti sepolti nei pressi della tomba del marito. Al trasferimento c'è già il via libera del Consiglio comunale di Serravalle. (Fonte: ANSA)

Il Gran Premio Ezio Del Rosso: nozze di diamante col botto

Numerosissimi i partecipanti all'otto volante di 179 chilometri

È stata una gara-spettacolo la sessantesima edizione dell'oramai mitico Gran Premio Ezio Del Rosso, arrivato quest'anno alle nozze di diamante con se stesso e con il suo pubblico. Ventinove le squadre presenti al via il 9 ottobre scorso, compresa la nazionale della Russia; anche due campioni italiani ai nastri di partenza, ovvero Matteo Busa-



to e Matteo Mammini, ma poi tanti azzurri, diversi reduci dal mondiale di Coppenaghen, e soprattutto un pubblico affettuoso e numeroso come non mai. Un percorso con un gran tasso tecnico, quello del "Del Rosso", con 179 chilometri totali da percorrere compiendo per tre volte un circuito che attraversa Borgo a Buggiano, Chiesina, Monsummano, Montecatini, poi su fino a Vico, giù al Ponte di Serravalle dal quale si risale, convinti, verso il Goraiolo e poi di nuovo giù, in picchiata, su Pescia, e poi di corsa, in piano, fino a Montecatini e ancora Vico. Un evento, insomma, con tanta storia e tanto interesse agonistico. L'evento sportivo dell'anno.



**ULTIMO LUNEDÌ DI
OGNI MESE MESE:
OPEN DAY**



GYMNIC CENTER

presso Complesso Don Carlos,
Chiesina Uzzanese telefono 0572 489915

NOVITÀ:

- Kettlebell
- Fit Crossing
- Suspension Training
- Zumba
- Karate
- Scuola Di Danza
- Allenamenti Personalizzati

**ESTETICA&CENTRO
BENESSERE**

- Bagno Turco
- Sauna
- Ampia Zona Relax
- Massaggi Ayurvedici
- Massaggi Shiatsu
- Trattamenti Dimagranti
- Trattamenti Anti-Age



la macchina perfetta



tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi



Grande successo per la rassegna di inizio stagione delle squadre sportive in programma domenica 16 ottobre presso la piscina di Larciano Lamporecchio

Durante la manifestazione sono stati premiati tutti gli atleti che hanno partecipato all'attività nazionale, i più assidui agli allenamenti e coloro che hanno battuto i record societari relativi alla stagione scorsa

Spalti gremiti e grande affluenza di pubblico per la rassegna di inizio stagione delle squadre sportive di Propaganda, Agonistica (Nuoto e Nuoto per Salvamento) e Fitness dell'ASD Nuoto Valdinievole che si è svolta domenica 16 ottobre presso la piscina intercomunale di Larciano-Lamporecchio. "La rassegna ha inteso premiare i ragazzi della nostre squadre che si sono distinti per l'impegno, la frequenza agli allenamenti e per i record societari e i titoli conseguiti nella passata stagione - ha dichiarato il presidente del Nuoto Valdinievole, Cristiano Quiriconi.

Con l'occasione abbiamo presentato il nuovo settore propaganda che nasce ed inizia in questo periodo gli allenamenti presso le piscine Intercomunali di Larciano-Lamporecchio: agli allievi di questo nuovo settore auguriamo un caloroso benvenuto nelle squadre sportive di nuoto monsummanesi che aprono, così, nuovi orizzonti sportivi anche sul territorio di Larciano, Lamporecchio e zone limitrofe". Le premiazioni sono state effettuate dall'assessore provinciale allo sport, Roberto Fabio Cappellini, assieme ai sindaci del Comune di Larciano (Antonio Pappalardo), Lamporecchio (Giuseppe Chiamonte) e Monsummano Terme (Rinaldo Vanni), nonché agli assessori allo sport del comune di Larciano (Fabrizio Gabbanini) e di Monsummano Terme (Gianluca Volpe).

"L'Acqua con un mare di attività": Stagione 2011/2012 Nuoto Valdinievole

Corsi di Nuoto (Neonati, Cuccioli, Ragazzi, Adulti)
Corsi di Fitness (Acquaerobica, Acquastep, Total Fitness, Acquagym, Gym & Gag, Bruciacalorie, Gym Coreo, Hydrobike, Hydrowalk, Walk Circuit, Acquacircuit, Bike & Walk)
Corsi di ginnastica dolce in acqua e gestanti in acqua
Corsi di nuoto per salvamento
Fitness Agonistico
Squadre sportive di nuoto (Master, Propaganda, Agonistica) e nuoto per salvamento (Salvamento agonistico)

E ancora...

Corsi per brevetti di assistente bagnanti
Lezioni private
Idrochinesiterapia



Dopo la cerimonia di premiazione e la consegna a tutti gli atleti del materiale sportivo della società, si è tenuta un'esibizione della squadra del Fitness Agonistico; a questa ha fatto seguito una gara di nuoto a cui hanno partecipato gli atleti dei settori Propaganda ed Agonistica (Nuoto e Nuoto per Salvamento), impegnati sulla distanza dei 25-50 dorso, 50 delfino, 50 rana, 50 stile e 50 stile con pinne.

Segreteria piscina di Monsummano (0572.952255)

Segreteria piscina di Larciano-Lamporecchio (0573.81506)

e-mail: info@nuotovaldinievole.it

web: www.nuotovaldinievole.it

Facebook: www.facebook.com/nuoto.valdinievole



MOOVIN'

ALTERNATIVE DANCE & FITNESS

MOOVIN' ALTERNATIVE DANCE E FITNESS SI DEDICA ALL' INSEGNAMENTO DI DISCIPLINE COME L' HIP HOP, LA DANZA DEL VENTRE E L'AFRICAN DANCE. IN QUESTO SPECIALE NUMERO DI "QUELLO CHE C'È" VI PRESENTO DUE DANZE MOLTO PARTICOLARI E SICURAMENTE "ALTERNATIVE" !

Per Danza Africana si intende l'insieme dei fenomeni coreografici, espressivi e culturali legati alla tradizione africana. Questo tipo di danza solitamente è costituita da riferimenti simbolici legati alla vita quotidiana in ogni suo momento, felice o triste che sia. La Danza Africana permette al ballerino di eseguire, tramite il proprio corpo sequenze ritmiche anche molto complesse, in cui si possono muovere più parti del corpo contemporaneamente, coinvolgendo un gran numero di muscoli. Proprio per questo la Danza Africana apporta importanti benefici, sia dal punto di vista fisico in quanto migliora la mobilità, la coordinazione, l'elasticità muscolare e l'allenamento cardiovascolare; sia dal punto di vista sociale, in quanto, essendo ballata in gruppo, permette una forte socializzazione tra gli allievi e un'intensa trasmissione di energie positive tra i danzatori. Elemento di spicco durante le lezioni è la presenza di un percussionista che suona dal vivo un particolare tamburo africano chiamato Djembe, creando una forte sintonia tra l'allievo e la musica. La Danza Africana è ballata a piedi nudi, particolare molto importante perché permette il contatto diretto del piede al suolo, inoltre si usano abiti dai colori variegati e vivaci, per aumentare lo spirito e l'allegria che si manifesta durante il corso. Una lezione dura dai 60 ai 90 minuti, ed è caratterizzata da una prima fase di riscaldamento, una seconda di stretching e infine una terza dedicata alla parte coreografica.

AFRICAN DANCE



DANZA DEL VENTRE



Definita da sempre una danza dolce, sinuosa, ma anche forte ed energica, che dona gioia e fa sentire più bella e sensuale.

E'originaria del Medio-Oriente e dei Paesi Arabi ed è eseguita soprattutto, ma non esclusivamente, dalle donne.

Viene considerata una delle più antiche danze del mondo, ma è soprattutto dagli anni novanta che ha cominciato a diffondersi nei vari paesi. La Danza del Ventre è particolarmente adatta al corpo femminile, poiché la parola "ventre" è ricollegabile alla nascita ed alla fecondazione; inoltre è salutare in quanto aumenta la flessibilità e la mobilità di varie parti del corpo, ma soprattutto può apportare importanti benefici alla colonna vertebrale. Tutte le donne possono praticare questa danza, perché quello che importa non è il tipo di fisico che si ha, ma la sensualità, la grazia e la sinuosità dei movimenti che ciascuna donna riesce a trasmettere.

La Danza del Ventre si avvale inoltre di vari accessori, come il Velo, le Spade o le Ali di Iside, elementi che, oltre ad accentuare e prolungare i movimenti delle ballerine, sono in grado di renderli anche più dolci e sinuosi, per comunicare i diversi significati del corpo.

MASSA E COZZILE - LOC. TRAVERSAGNA - VIA GRAMSCI 44/D
TEL. 0572 050947 - CELL. 338 4904636
WWW.MOOVIN.IT - MAIL@MOOVIN.IT

la macchina perfetta



tempo di lettura:
2 minuti e 40 secondi

82 maratone e non sentirle!

Massimo Buonamici racconta....

Massimo Buonamici ha nel suo DNA l'attività sportiva agonistica. Classe 1961, anche se dal fisico asciutto sembra nato nell'81, sereno e determinato, ha fatto dello sport un suo compagno di vita. È quel che si dice uno sportivo nato. La sua grande passione è la corsa e con questo grande amore ha vissuto ben 82 maratone. Lo abbiamo intervistato mentre si recava ad uno dei suoi allenamenti di nuoto, alla piscina di Monsummano Terme, sì perché, oltre alla corsa, Massimo ha pensato bene, nei pochi giorni settimanali che non corre, di nuotare, anche qui, manco a dirlo, a livello agonistico, partecipando alle gare Master. Obiettivo: la qualificazione ai mondiali di Riccione nel giugno 2012. Ma adesso parliamo di corsa.

Massimo da quanto tempo corri?

Corro dal 1986, appena terminati gli studi universitari in farmacia. All'inizio solo per divertimento, poi con sempre più impegno e velleità agonistiche.

E la maratona, questa corsa che vede ormai migliaia di appassionati a cimentarsi in questa meravigliosa e faticosa corsa, che cos'è per te?

La maratona è una vera e propria sfida contro se stessi...un modo per dimostrare la voglia, il coraggio e la forza di affrontare una distanza che pare impossibile. Ma se tante persone ormai partecipano alle innumerevoli competizioni sparse nel mondo vuol dire che davvero impossibile non è, e portare a termine una maratona, con qualsiasi tempo, è sempre una vittoria!

Quindi tu hai fatto quante maratone?

Ho 82 maratone all'attivo, considerando anche le 13 all'interno della Pistoia - Abetone e le 4 del Passatore...

Ah, hai fatto pure la 100 Km e la Pistoia Abetone ?

Come si diceva...sono sfide!

Raccontaci un pò le maratone. La prima, la più bella, il tuo record personale

La Prima maratona: Mugello 23/9/1989 finita in 3h43'.

In Italia ho corso quasi tutte quelle più importanti: Roma, Venezia, Carpi, Padova, etc. e quelle più vicine a casa: Mugello (7), Livorno (6), Firenze (5), Pisa(4), Lucca.

Il mio Record personale l'ho fatto a Venezia in 2h 52'.

La più bella: New York (1999) in 3h00' arrivando 700° su 35.000 partecipanti.

Che consiglio ti senti di dare a chi si cimenta per la prima volta nella maratona?

Bhé, sicuramente occorre arrivarci ben allenati. È importante star bene sia durante che dopo la gara perché deve rimanere la voglia di correrne un'altra, non la tentazione di non correrne più.

E tu a 50 anni hai sempre voglia di faticare e di essere competitivo?

Quando si arriva a 50 anni è importante aver mantenuto la voglia di allenarsi continuamente per cercare di restare competitivi. Naturalmente i tempi non sono più quelli di una volta...ma la passione è sempre la stessa.

Bene Massimo siamo a 82 maratone, a 100 ci vogliamo arrivare? Quante maratone vorresti ancora correre?

Maratone da correre? Tante, naturalmente tutte all'estero: Parigi, Berlino, Londra, Barcellona. Insomma, mi piacerebbe mescolare turismo e podismo. Non so se arriverò a 100 maratone, sono ben 3 anni che non ne corro una, ma nel 2012 potrei anche riprendere, prima che sia troppo tardi !!!

Dacci tre 3 motivi per cui un sedentario si debba mettere le scarpe da running ed uscire a correre.

1) Correre aiuta sicuramente a star meglio fisicamente, facilita il controllo del peso e dei livelli ematici di colesterolo e trigliceridi, abbassa la pressione arteriosa e porta benefici a livello circolatorio, aiuta a scaricare lo stress e aumenta il buon umore.

2) Correre, paradossalmente, fa sentire meno la fatica nelle altre attività della giornata

3) Correre aumenta la propria autostima: per un sedentario arrivare a correre un'ora di seguito è davvero un grosso traguardo. Tutti ce la possono fare !!! Basta iniziare con cautela, e non aver fretta di diventare subito dei Maratoneti.

Grazie Massimo, speriamo davvero di poterti incontrare sulla nostra strada in una delle prossime sfide...

Guido Barlocco e Roberto Orsi



Uisp Chianciano - Lega Atletica Leggera Siena
con il patrocinio Comune di Pienza

Organizzano

5° ECOMZZAMARATONA DELLA VALDORCIA

26 dicembre 2011
pacco gara 1 forma di marzolino e olio

per info 347.5819105 - 0578.31561 ore pasti

www.girovaldoria.it



MOTO DONATORIO. DONA E PASSAPAROLA.

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

AVIS COMUNALE Antonella Disperati

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

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



un cuore grande **così**



tempo di lettura:
1 minuto

Un gregge per salvare i bimbi a 4000 metri sulle Ande

Una straordinaria storia di impegno e generosità made in Gocce di Vita Onlus



Un gregge a 4000 metri. Dall'altra parte del Mondo, sulle Ande. Eccola la soluzione: tanto, ottimo latte fresco e genuino. La soluzione per un problema enorme che attanaglia silenzioso i tanti bimbi dell'Apurimac, in Perù: l'assenza drammatica di calcio nelle loro diete. Una soluzione che è stata portata lassù, sul tetto dell'America Latina, dall'Associazione Gocce di Vita Onlus di Uzzano. Il 4 settembre scorso i primi ovini sono arrivati nella regione montana, dopo un viaggio di 700 chilometri e 40 ore. La comunità di Chullupata, guidata da Giovanni Cottu, il pastore volontario che rimarrà lassù con loro fino a febbraio, si sta occupando degli animali, tutti adesso in



buona salute dopo le prescritte vaccinazioni. Nel frattempo Luigi Serra, il volontario che si sta occupando del progetto, ha concluso la sua paziente, diplomatica, faticosa lotta con le autorità locali per avere tutti i permessi e gli impegni necessari per la realizzazione del caseificio, opera che le medesime autorità si erano impegnate a realizzare e che, adesso, è di nuovo, finalmente in costruzione.

Lavori che fervono, perché l'obiettivo è incalzante: produrre per dicembre le prime forme di formaggio e, soprattutto, i primi cestini di ricotta, un vero e proprio "oro bianco" da quelle parti, un oro bianco che verrà regalato alle scuole del circondario per poter fornire il calcio necessario a completare

la dieta dei bimbi abituati a cibarsi quasi esclusivamente di mais, patate e, talvolta, di un po' di carne.

Numerose sono già le scuole che hanno chiesto di poter ricevere la ricotta, anche dai villaggi vicini a quello dell'intervento. Una storia straordinaria di generosità e ricchezza, quindi; una storia che si può seguire giorno per giorno, e alla quale si può aderire, sul sito www.goccedivita.org. Anche perché più si è, nell'impegno per un mondo migliore, più si può davvero riuscire a fare qualcosa di grande.

Gocce di Vita-onlus

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

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

Tutti operano a titolo gratuito

a caccia di piccoli tesori

5-6 novembre

Fiera Antiquaria

Dove: Arezzo – Piazza Grande, Piazza S. Francesco e strade del centro storico
Quando: 5-6 novembre 2011

Per info: www.arezozofieraantiquaria.org
info@arezozofieraantiquaria.org
Tel. 0573.377993

Antiquariato, collezionismo, gioielli preziosi e artigianato nella più antica manifestazione antiquaria di Italia.

Ponsacco Antiquaria

Dove: Ponsacco (PI) – Piazza del Mercato
Quando: 5-6 novembre 2011
Per info: www.ponsaccoantiquaria.com
info@ponsaccoantiquaria.com
Tel. 339.7438137

L'evento include banchi di antiquariato, oggettistica, libri, quadri, grafica antica e moderna e collezionismo vario.

Il mercato è aperto sabato e domenica dalle ore 9 alle 20 con le seguenti modalità: Sabato e domenica: Spazi espositivi interamente al coperto all'interno dell'auditorium della Fiera permanente del Mobilio di Ponsacco in Piazza della Mostra n.4. Domenica: Spazi espositivi all'aperto nei pressi della Fiera permanente del Mobilio di Ponsacco (PI) in Viale 1 Maggio - angolo Piazza della Mostra.

Agripolis in Fiera del Bestiame

Dove: Fuacechio (FI)
Quando: 05-06 novembre 2011
Per info: www.comune.fuacechio.fi.it
Tel. 0571.2681

Originale connubio tra il mercato contadino e la fiera del bestiame, che rappresenta un'occasione unica anche per i più piccoli, di venire a contatto diretto con mucche, capre, conigli e altri animali da cortile, cavalcare pony e altro ancora.

5, 19 novembre e 3 dicembre

Terra di Prato-Mercato dei Produttori Agricoli e del Piccolo Artigianato

Dove: Prato – Piazza del Mercato Nuovo
Quando: 5, 19 novembre 2011 e 3 dicembre 2011

Per info: attivitaipromozionali@comune.prato.it Tel. 0574.1835975
Opportunità per acquistare direttamente da chi produce, senza passaggi intermedi, per nutrirsi con alimenti genuini e di stagione. Dalle 08.00 alle 13.30

6 novembre

Mercatino dei prodotti biologici della Val d'Orcia

Dove: Pienza (SI)
Quando: 06 novembre 2011
Per info: www.comune.empoli.fi.it
Offre la possibilità di degustare i sapori tipici della provincia di Siena e di scoprire le tradizioni di questa affascinante zona della Toscana.

Mercatino dell'Antiquariato, dell'Artigianato e dei Prodotti Tipici

Dove: Pontremoli (MS)
Quando: 06 novembre 2011
Per info: www.comune.pontremoli.ms.it
Tel. 0187.460111
Per tutto il giorno le vie e le piazze del centro storico saranno vivacizzate non solo dalle bancarelle di artigiani provenienti da tutta la Lunigiana e da fuori, ma anche dai preziosi oggetti d'antiquariato.

Un'occasione unica per curiosare tra la merce esposta e cercare un oggetto originale, divertente, rigorosamente fatto a mano o pregiato.

Mercatino dell'Antiquariato

Dove: Pietrasanta (LU) – Piazza Duomo
Quando: 06 novembre 2011
Per info: Tel. 0584.795250

Un'occasione per passeggiare nella deliziosa cittadina della Versilia con l'opportunità di curiosare tra molte bancarelle di antiquariato di qualità.

Mercatino dell'Antiquariato

Dove: Montecatini Terme (PT)
Piazza XX Settembre
Quando: 6 novembre 2011 dalle ore 08.30 alle ore 21.00
Per info: www.comune.montecatini-terme.pt.it Tel. 0572.95721-904266

Organizzato da Anva Confesercenti e Fiva Confcommercio con la collaborazione di Cat Confesercenti e Cat Confcommercio, con il Patrocinio del Comune di Montecatini Terme.

Aprilante

Dove: Greve in Chianti (FI)
Loc. Panzano in Chianti
Quando: 06 novembre 2011
Per info: Tel. 055.852020

Mercato degli artigiani e non solo. Il mercatino offre mensilmente la possibilità di curiosare tra molteplici banchetti di artigianato e curiosità in mostra per le vie del centro storico. Dalle 10 alle 18

12-13 novembre

La Creatività Italiana

Dove: Lido di Camaiore (LU) – Lungomare Europa
Quando: 12-13 novembre 2011
Per info: www.versiliainfo.com
Tel. 0584.617766

Fiera promozionale di prodotti tipici locali e artigianali, dalle ore 09.00 alle ore 20.00

Mercato Antiquario

Dove: Pistoia – Via dell'Annona, 210
Quando: 12-13 novembre 2011
Per info: urp@comune.pistoia.it www.pisainformafflash.it Tel. 0573.371923
La merce esposta è molto varia e va dal mobilio ai libri, a preziosi, stoffe, tendaggi e oggettistica varia. Gli espositori sono circa 120 e provengono nella quasi totalità dalla Toscana e dalla Liguria.

Mercato dell'Antiquariato, Modernariato e Artigianato Artistico

Dove: Pisa – Centro Storico
Quando: 12-13 novembre 2011
Per info: urp@comune.pisa.it www.pisainformafflash.it Tel. 050.910111
Tradizionale mercatino dell'antiquariato, artigianato e opere dell'ingegno. Potete trovare l'artigianato locale ed etnico in Via Oberdan e in Via Ulisse Dini. Gli antiquari esporranno, invece, nella splendida Piazza dei Cavalieri, in Via Corsica e Via dei Mille fino a Piazza Cavallotti.

13 novembre

Fierucola delle Castagne

Dove: Prato – Piazze S. Maria in Castello, Sant'Antonino e Buonamici
Quando: 13 novembre 2011
Per info: Tel. 0574.814210
Consolidata proposta dell'Associazione

“Il Filo di Paglia” per poter scoprire ed acquistare, fra gli antichi spazi del centro, prodotti ecologici e artigianali locali. Dalle 07.30 alle 19.30.

La soffitta in Piazza

Dove: Seano – Carmignano (PO)
Quando: 13 novembre 2011
Per info: info@carmignanodivino.prato.it
Tel. 055.8712468

Punto di incontro di veri e propri fan di chincaglierie, un vero e proprio “mercatino delle pulci” con bancarelle di “roba vecchia”, esposizione di ninnoi più svariati, recuperati da cantine e soffitte. Diversi anche gli stand di prodotti dell'artigianato locale, fiore all'occhiello del territorio. Il mercatino che evoca ricordi ed immagini ben lontane, rimane con i curiosi per tutto l'arco della giornata.

Memoranda – Le cose raccontano

Dove: Anghiari (AR) – Piazza Baldaccio
Quando: 13 novembre 2011
Per info: www.anghiari.it Tel. 0575.789892
Anghiari si affolla di banchi di oggetti che attirano collezionisti, amanti dell'antiquariato e del modernariato. Piazza Baldaccio diventa così un grande teatro dove è possibile trovare cose belle e curiose.

La Fiera Antiquaria del Valdarno

Dove: Terranuova Bracciolini (AR)
Centro storico
Quando: 13 novembre 2011
Per info: ctbcomm@val.it Tel. 055.9737095
Il centro storico si animerà di bancarelle dove sarà possibile scovare oggetti da collezione, curiosità, vere e proprie rarità. Appuntamento con l'arte, la cultura, la tradizione che richiama ogni mese un grande numero di visitatori.

Mercatino del Collezionismo

Dove: Vicopisano (PI) – Piazza Cavalca
Quando: 13 novembre 2011
Per info: mercatino@viconet.it www.comune.vicopisano.pi.it Tel. 050.796117
I visitatori del mercatino potranno deliziarsi alla vista di ogni genere di oggettistica, dall'artigianato all'antiquariato, il tutto all'insegna del collezionismo.

Fierucola delle Bigonge

Dove: Prato – Piazza Buonamici, Piazza S. Maria in Castello, Piazza Sant'Antonino
Quando: 13 novembre 2011
Per info: Tel. 0574.814210 – 328.5505389
Mercatino mensile dei prodotti ecologici, biologici, naturali, d'artigianato manuale del contado pratese e delle sue adiacenze.

L'angolo del Collezionista

Dove: San Casciano Val di Pesa (FI)
Piazza della Repubblica
Dove: Massa Marittima (GR) – Piazza Garibaldi
Quando: 13 novembre 2011
Per info: Siena 90 – segreteria@siena90.it Tel. 0577.281619
Il mercatino, a cura di Siena 90, nasce con lo scopo di far conoscere il mondo del collezionismo e rivalutare la figura del collezionista, dedito con infinita pazienza alla raccolta, al recupero, al restauro, alla catalogazione precisa e puntuale anche degli oggetti più banali, anche di uso più comune, pezzettini di uno straordinario universo colorato che è la vita di ogni giorno, di oggi come di cinquanta o cento anni fa.

Mercatino delle Arti e dei Mestieri

Dove: San Miniato Alto (PI) – Loggiati di San Domenico
Quando: 9 ottobre 2011
Per info: www.sanminiatoipromozione.it

ufficio.turismo@cittadisannunziata.it Tel. 0571.42745

Molti gli articoli artigianali esposti: pelletteria, abbigliamento, bigiotteria, découpage, ricami, quadri e tanto altro. Tenendosi al coperto, il mercatino verrà effettuato regolarmente anche in caso di maltempo.

20 novembre

Artingegno Fiesole

Dove: Fiesole (FI) – Piazza Mino
Quando: 20 novembre 2011
Per info: www.aringegno.biz aringegno@tele2.it Tel. 347.8709729 – 339.6234723

Mercatino di solo artigianato con dimostrazione sul posto.

Mercatino Artigianato e Oggettistica di Qualità

Dove: Marina di Pietrasanta (LU)
Loc. Tonfano
Quando: 20 novembre 2011
Per info: associazione.euro@hotmail.it
Tel. 333.6851090
Articoli di artigianato e oggettistica di qualità.

Antichi Borghi Antichi sapori

Dove: Cantagallo (PO) – Luicciana
Quando: 20 novembre 2011
Per info: Tel. 0574.956809
Presentazione e degustazione dei prodotti locali e dei piatti tradizionali, con mostre, spettacoli ed animazioni, in concomitanza con la sagra del castagnaccio.

25-27 novembre

Commercianti per 3 giorni

Dove: Livorno – Bottini dell'Olio
Quando: 25-27 novembre 2011
Per info: marketing2@zizzi.org
Tel. 380.1894900
Mercatino dell'usato, hobbistica, rigatteria i cui protagonisti ed espositori saranno esclusivamente i privati. Per i venditori sarà una bella occasione per togliere dalla polvere vecchi oggetti, ridando loro un senso e un profitto, mentre per i semplici curiosi sarà un'opportunità unica per trascorrere una giornata diversa, curiosando tra le bancarelle.

26 novembre

Fierucola della Ceramica

Dove: Prato – Piazze S. Maria in Castello, Sant'Antonino e Buonamici
Quando: 26 novembre 2011
Per info: Tel. 0574.814210
Consolidata proposta dell'Associazione “Il Filo di Paglia” per poter scoprire ed acquistare, fra gli antichi spazi del centro, prodotti ecologici e artigianali locali. Dalle 07.30 alle 19.30.

27 novembre

Pescia Antiqua

Dove: Pescia (PT) – Piazza Mazzini
Quando: 27 novembre 2011
Per info: Tel. 0572.4798891
Tradizionale appuntamento con la mostra mercato dell'antiquariato e del collezionismo, dove gli appassionati ed i curiosi possono trovare mobili antichi, numismatica, libri, fumetti e tanti oggetti del passato. Il tutto ha un profumo veramente particolare e qualsiasi oggetto esposto, ci racconta una storia, un aneddoto, un vissuto del tutto particolare.

Piazza del Collezionista

Dove: Castiglion Fiorentino (AR) – Corso Italia (in caso di maltempo Chiostrò di San Francesco)
Quando: 27 novembre 2011

Per info: proloco.castiglioni@tin.it
Tel. 0575.658278

Divertente mostra scambio di oggetti vecchi e usati, piccolo artigiano, arricchita da eventi culturali e folk e degustazioni di prodotti locali.

Mercato di Via del Museo

Dove: Montevarchi (AR)

Via Isidoro del Lungo

Quando: 27 novembre 2011

Per info: Tel. 055.9108212

Fiera con antiquari, artigiani e collezionisti provenienti da tutta la Toscana.

Mercatino di Natale

Dove: San Godenzo (FI)

Quando: 27 novembre 2011

Per info: prolocosangodenzo@libero.it
Tel. 329.0840929 – 320.2367024

Nel centro storico del paese, come ogni anno, saranno esposte tante idee per prepararsi al Natale: dai classici decori per l'albero, alle statuine del presepe, fino alle ultime tendenze in fatto di illuminazione natalizia. Non mancheranno, inoltre, i banchi di artigianato locale e di gastronomia tipica. Intrattenimenti e sorprese per i più piccoli

26-27 novembre

A Ciascuno...il Suo

Dove: Lido di Camaiore (LU) – Lungomare Europa

Quando: 26-27 novembre 2011

Per info: www.versiliainfo.com

Tel. 0584.617766

Fiera promozionale di prodotti tipici locali e artigianali dalle ore 09.00 alle ore 20.00

Antiquariato

Dove: Lido di Camaiore (LU)

Area ex Bussoladomani

Quando: 26-27 novembre 2011

Per info: www.versiliainfo.com

Tel. 0584.617766

Fiera dell'antiquariato dalle ore 09.00 alle ore 19.00

26-27 novembre e

3-4 dicembre

Mercatino di Natale

Dove: Signa (FI)

Quando: 26-27 novembre e 3-4 dicembre 2011

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

Tel. 055.8794282

Mercatino di Natale che si svolge nel centro storico di Signa, sotto i portici di via Mazzini, piazza della Repubblica, piazza Cavour ed è effettuato con la partecipazione delle cittadine gemellate di Mareme (Francia) e Oberdrauburg (Austria)

2-4 dicembre

Mercato di Natale della

Croce Rossa Italiana

Dove: Firenze – Obiall (Ex Saschall)

Quando: 2-4 dicembre 2011

Per info: Tel. 055.27441

Una Mostra mercato di Natale a scopo benefico organizzato dal Comitato Femminile della Croce Rossa Italiana di Firenze. L'intero ricavato verrà utilizzato per le assistenze alle famiglie bisognose del territorio fiorentino.

3-4 dicembre

Fiera Antiquaria

Dove: Arezzo – Piazza Grande, Piazza S. Francesco e strade del centro storico

Quando: 03-04 dicembre 2011

Per info: www.arezofieraantiquaria.org

info@arezofieraantiquaria.org Tel. 0573.377993

Antiquariato, collezionismo, gioielli preziosi e artigianato nella più antica manifesta-

zione antiquaria di Italia.

3-4 e 10-11 dicembre

PreGustando il Natale

Arte Sapore & Co.

Dove: Verciano (LU)

Quando: 3-4 e 10-11 dicembre 2011

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

Tel. 055.8794282

Vasta scelta di regali all'insegna dell'originalità, addobbi natalizi e piccoli pensieri per sorprendere le persone cui vogliamo bene. Le cassette di legno ospiteranno espositori di vario genere e i loro prodotti artigianali tra cui oggetti per la casa, sculture di legno e ceramica dipinte a mano, quadri con fiori pressati, palle in vetro soffiato, ma anche candele e presepi. Al centro della piazza il polo eno-gastronomico dedicato alle tipiche specialità invernali locali. Nelle due domeniche si potrà gustare il "pranzo del ghiottone" nei locali della chiesa monumentale di S. Stefano. Tutti i giorni dalle ore 10.00 alle ore 19.30

4 dicembre

Angolo dell'Antiquariato

Dove: Carmignano (PO)

Quando: 04 dicembre 2011

Per info: info@carmignanodivino.prato.it

Tel. 055.8712468

Dalla mattina alla sera, la piazza centrale di Carmignano si anima di bancarelle multicolori che mettono in mostra merci rare, frutto di un'apassionata ricerca e di studi minuziosi. Questa atmosfera, ricca di sentore di scoperta e di gusto d'affari, accompagna gli interessati per l'intera giornata domenicale, sia all'aperto che presso le cantine ex-Niccolini

Aprilante

Dove: Greve in Chianti (FI)

Loc. Panzano in Chianti

Quando: 04 dicembre 2011

Per info: Tel. 055.852020

Mercato degli artigiani e non solo. Il mercato offre mensilmente la possibilità di curiosare tra molteplici banchetti di artigianato e curiosità in mostra per le vie del centro storico. Dalle 10 alle 18

Mercatino di Natale di Marradi

Dove: Marradi (FI) – Piazza Le Scalelle

Quando: 04 dicembre 2011

Per info: Tel. 055.8045170

Articoli da regalo, decori natalizi, gastronomia e idee regalo. Saranno presenti una slitta trainata da un cavallo, il villaggio di Babbo Natale, spettacoli di musica e giochi per bambini. Dalle 10.00 alle 18.00

4 e 8 dicembre

Mercatino di Natale Magie dell'Avvento

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)

Quando: 4 e 8 dicembre 2011

Per info: pro-palazzuolo@libero.it

Tel. 055.78046125

Una delle manifestazioni più importanti del Natale in Toscana, il mercatino riempie le vie e le piazze di questo paese con prodotti gastronomici, decorazioni natalizie, presepi, candele, prodotti artigianali. Per la gioia dei bambini in Piazza IV Novembre ci sarà la Baita di Babbo Natale, spettacoli di artisti di strada e animazioni.

8-11 dicembre

NataleSlow

Dove: Cutigliano (PT)

Quando: 08-11 dicembre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 21

“Chi smette di fare pubblicità per risparmiare denaro è come se fermasse l'orologio per risparmiare tempo”

Henry Ford

Il nostro è un giornale che vuol essere tuo. Vuole raccontarti. Perché la tua eccellenza è la nostra storia. La tua storia è il nostro articolo. Il nostro articolo è la tua presenza.

Lo disse Henry Ford mentre fondava la sua casa automobilistica, un secolo fa. La storia gli ha dato ragione.

Dal prossimo novembre 2011 una nuova rubrica tutta per te!

Inserisci il tuo annuncio sul nostro sito, per vendere o cercare, tutto “Quello Che C'è”. Completamente GRATUITO per il primo mese di attivazione.

Per maggiori informazioni vai sul sito www.quellochece.com.

novembre 2011, n° 10 anno IX registrazione Tribunale di Pistoia al n° 3/2003 reg. Giornali e Periodici. Periodico Mensile a Distribuzione Gratuita. Iscrizione ROC n. 21053.

Editore: M&D Formazione di Barlocco Guido

Redazione: via Ponte Buggianese, 1C/1D Buggiano (PT) tel. 0572.33555
quellochece@md-formazione.com

Pubblicità: **telefono 0572.33555**
pubblicita@quellochece.com

Direttore Responsabile: Simone Ballocci
direttore@quellochece.com

Redazione: Simone Ballocci, Guido Barlocco, Andrea Marchetti, Dott.ssa Chiara Torrigiani

Hanno collaborato: Denise Spadoni, Paola Olmi, Roberto Orsi

Grafica e impaginazione: Michelotti Sebastiano
grafica@quellochece.com

Stampa: Nuova Cesat Coop s.r.l. Firenze

LA REDAZIONE NON È RESPONSABILE DI VARIAZIONE/CANCELLAZIONE DELLE DATE DEGLI EVENTI E DELLA EVENTUALE VARIAZIONE DEI DATI INDICATI DAGLI INSERZIONISTI. TUTTI I DIRITTI RISERVATI.



I NOSTRI REPARTI

- ERBORISTERIA
- DERMOCOSMESI
- SANITARI
- ALIMENTAZIONE SPECIALE
- OMEOPATIA
- VETERINARIA
- PREPARAZIONI GALENICHE

I NOSTRI SERVIZI

- AUTOANALISI: GLICEMIA, TEMPO DI PROTROMBINA, COLESTEROLO, ESAME DELLE URINE
- ELETTROCARDIOGRAMMA
- ESAME CHIMICO E BATTERIOLOGICO DELLE ACQUE
- TEST DELLA CELIACHIA
- CONSULENZA PER SPORTIVI
- TEST UDITO
- TEST PER INTOLLERANZE ALIMENTARI



DOVE SIAMO

FARMACIA MORGANTI

Via Lucchese, 164

51012 Ponte all'Abate Collodi, Pescia (PT)

Tel. 0572-429007

Fax. 0572-429624

info@farmaciamorganti.it

www.farmaciamorganti.it

**CHIUSURA
SETTIMANALE
DOMENICA**

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

SUPERVALUTAZIONE ORO USATO

**"Trasformiamo il tuo
oro in contanti e tu
realizzi i tuoi desideri!"**

Entra con fiducia nei nostri G'Old Point.

Da oltre 20 anni offriamo professionalità e discrezione unite ad
una migliore valutazione del tuo oro e dei tuoi preziosi.

Montecatini: Via Marruota 70
info: 0572 772340 - 347 5442097

Pistoia: Via Porta al Borgo 64
info: 360 594242

Prato
Viale della Repubblica 172
360 594242 - 347 5442097

Montemurlo
Via Montalese 609
info: 331 3016401

Fucecchio
Pzza I. Montanelli 22
0571 20091 - 393 1298921

G'Old[®]

**...Ti dà
SEMPRE di più!**

