www.quellochece.com

seguici su

QUELLO CHE C'È

mensile di Vita, Eccellenza e Buonumore

ottobre 2013
copia gratuita

EVENTI
A caccia dei sapori della tradizione

IN COPERTINA
La connessione del domani (che c'è già oggi)

SPECIALE
Il calcio nostrano: lo sport fatto di storie

Run...dagiata che successo!

Delizie d'Autunno!

funghi, castagne, uva e leccornie: mangiamoci la stagione più gustosa dell'anno

n.10 anno XI - Editore **M&D FORMAZIONE** - Stampa **TIBER S.p.A.** Brescia - Impaginazione **WEB&GRAPHICA**

Rosamilia
BOMBONIERE - ABITI DA SPOSA

AUDIOMEDICAL
UDITO E QUALITA' DELLA VITA DAL 1982

EUROPHONES

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
P.zza I. Montanelli 22
0571 20091 - 393 1298921

G'old®

...Ti da SEMPRE di più!

Dal 1900

Maltagliati

Blauer USA
WOOLRICH JOHN RICH & BROS.
kocca
Refrigue
Henry Cotton's
U.S. POLO ASSN.
Marlboro Classics
TRUSSARDI JEANS
Ajay by LIU·JO
KAOS
MASSIMO REBECCHI
MET jeans
Harmont & Blaine
GUESS by Marciano
Fred Mello New York
EMPORIO ARMANI
DIANA GALLESI
CANADIENS
CRISTINAEFFE
Calvin Klein Jeans

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

EDITORIALE DEL DIRETTORE

Puliamo il mondo? Un esempio per tutti

DI SIMONE BALLOCCI – DIR.

L'ultimo week end di settembre è andata in scena in tutta Italia "Puliamo il mondo", l'iniziativa promossa da Legambiente che ha raggiunto quest'anno la 21esima edizione. A livello nazionale sono stati 1600 i comuni coinvolti, di cui sette sono nella Valdinievole: Chiesina Uzzanese, Lamporecchio, Massa e Cozzile Monsummano, Montecatini, Ponte Buggianese e Uzzano. 600mila persone, in tutta Italia, sono stati gli "angeli del territorio", i volontari che armati di pazienza, guanti e sacchi si sono presi la briga di ripulirne i perimetri e i luoghi anche più nascosti dall'incuria, dalla sporcizia e dall'inciviltà di chi vi abbandoni qualsivoglia genere di rifiuto. In pratica, 600mila e passa persone si sono messe a disposizione e d'impegno per ripulire il proprio mondo, dandogli evidentemente importanza, peso, considerazione e affetto. Ho voluto dedicare il mio editoriale a questo evento per due motivi: primo, perché dimostra che tante gocce possono fare un mare, ovvero, che chi pensa: "Ma cosa posso farci io?" ha torto marcio e insano; secondo, perché è la fotografica, dinamica rappresentazione di quello che dovremmo fare in ogni campo: per ripulire il nostro tempo dalle scorie del personalismo, del rancore e della maleducazione basterebbe che tutte le persone di buona volontà si riunissero sotto i vessilli dell'educazione, del rispetto e della forza d'animo. Nei sacchetti di quelle persone, dopo qualche tempo, troveremmo, così, il passato. E di fronte ai loro occhi un futuro migliore. "Non restare immobile, diventa protagonista" recita infatti il sito dell'iniziativa. Protagonisti di un futuro che abbiamo il dovere di sognare e conseguire. Intanto, "pulendo il mondo". Poi, abitandolo davvero. .

La Frase del mese:

""L'uomo non riuscirà mai a dominare completamente la natura; la prova è il gallo che non osserva l'ora legale".

Nino Lo Iacono

SOMMARIO

News e approfondimenti
6 Free flash – notizie in libertà dal mondo
8 Good Flash – l'aria fresca delle buone notizie
10, 12 e 14 Free flash local e le "in diretta da" la **Regione, Firenze** e **Pistoia + Valdera, Versilia e Lucca**
16 No Flash
18 l'almanacco di quello che c'è
20 Approfondimento di copertina – Il 4G, cos'è?
152 Notizie sportive

Speciali
24 Il Calcio nostrano
34 I sapori d'autunno

Eventi
48 Il nostro vanto, il nostro perché: il bouquet d'eventi
107 Teatri
114 Le Mostre
115 Gli eventi da mangiare
152 Lo sport da vedere (e praticare) qui da noi
161 Mercatini e dintorni

Amo il mio territorio
74 *Uno per tutti,* Incontro **personale** con la Valdinievole
76 Alla ricerca dell'orgoglio

Tecnologia | e società
78 Rubrica di futuro

Ambiente | e responsabilità
80 Aziende e notizie per il nostro avvenire

Motori | e guida
84 Articoli sulle novità in movimento

Un amico comune in Comune
86 Comune di Monsummano Terme
88 Comune di Buggiano

I Ristoranti | di Quello che c'è
91 I migliori ristoranti in mostra per voi

Il cibo dell'anima – rubrica d'arte
103 Uno spazio d'arte sempre più grande

Sapori | e tradizioni
115 Attività, notizie, feste e sagre buone da mangiare

Salute | e professionalità
122 Tanti professionisti ci spiegano il nostro corpo

Famiglia | e impegno
130 La rubrica sulla famiglia
132 *Gli animali, e l'affetto!*

Gli uomini del fare
136 Idee e aiuti per la casa

Spazio aziende
139 Lo spazio di Unimpresa

Scuola | e formazione
142 la rubrica sull'imparare vivendo

Il lavoro che c'è
144 Per cercare e trovare, c'è quello che c'è!

Tutto a portata di mano
147 Numeri, informazioni, dati: una pagina da strappare e mettere nel portafoglio

Il Fashion | e il benessere
150 Lo spazio per le idee della nostra stilista di fiducia, Marta Tesi

Lo Sport
152 Lo sport senza se e senza ma

Novità | Rompiamoci la testa
160 I Passatempi | interessanti

L'occasione – i mercati
161 Le Fiere e le Feste-Mercato

EDITORIALE DELL'EDITORE

Profumi ed emozioni

DI GUIDO BARLOCCO

Ed eccoci nel mio mese preferito, un mese che insieme ad agosto permette di tuffarci in una miriade di eventi, per lo più mangerecci. La castagna la fa da padrone, un frutto tanto antico, quanto ricco e nello stesso tempo povero, ma sicuramente tanto buono.
Il mese di ottobre è anche il mese dei profumi, l'odore del mosto, io lo conosco bene, perchè mio padre faceva il vino. L'ho visto in costume dentro le botti a pestare l'uva, ero tanto piccino, poi si è evoluto e cominciò ad utilizzare strumenti più pratici. Ma il profumo del mosto era sempre quello, il primo vino chiarino, quel sapore dolciastro...come faccio a scordarlo? Come non posso scordare i profumi del bosco d'autunno. A quattro anni mi portavano già a cercare funghi, e il bosco parlava... raccontava... e lo sentivo più vivo che mai.
Ho visto la passione di mio nonno e poi di mio padre, che hanno trasmesso anche a me, nella ricerca del *Boletus edilus* , e ho visto ed ho imparato anche il grande rispetto verso la natura . L'ho visti guardare il cielo, guardare la luna, segnare i giorni su di un calendario, mi hanno svegliato che era notte e non capivo... ora tutto mi è chiaro.
Questo mese abbiamo voluto raccontarvi questi profumi, questi sapori, queste emozioni, emozioni che abbiamo avuto anche quando giocavamo a pallone e la palla finiva in rete, quando abbiamo esultato nel vedere buttare la palla in goal da quel grande calciatore di nome Gianni Rivera...sì perchè anche di calcio parliamo questo mese, del meraviglioso calcio dei ragazzi, che scoprono emozioni che forse non pensavano di provare.
Ecco di fronte alla semplicità di queste emozioni, mi chiedo perchè tanti giovani e meno giovani vogliono inoltrarsi nella loro ricerca rischiando di mettere a repentaglio la propria vita e quella degli altri. A volte, leggo notizie che mi sconvolgono e mi chiedo perchè un uomo possa arrivare addirittura ad uccidere per provare determinate sensazioni.
Non è necessario, non è assolutamente necessario, forse dimentichiamo che dentro di noi abbiamo un energia inesauribile di vita, di amore verso tutto ciò che è bello e buono, e che è tutto a nostra disposizione...basta volerlo!

BUONA LETTURA A TUTTI!

MANGIAMO ITALIANO

BUFALCIOFFI SRL

Dal 1946

APERTO TUTTI I GIORNI ***(non festivi)***

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

CHIUSO IL LUNEDI' MATTINA

BUFALCIOFFI
via Rio Vecchio, 456 CINTOLESE
MONSUMMANO TERME (Pistoia) telefono 0572.62595
info@bufalcioffi.it www.bufalcioffi.it

Presentando questo tagliando

UN FRESCO OMAGGIO PER TE!

Un cartello disseta centinaia di famiglie

Di Andrea Marchetti

LIMA (Perù) - A Lima, in Perù, i cartelli pubblicitari producono acqua potabile: in tre mesi di attività l'"idrocartellone" produce circa 9450 litri di acqua, dissetando centinaia di famiglie. Il cartellone trasforma in acqua l'umidità che si deposita durante la giornata grazie a cinque generatori. L'acqua viene poi filtrata e purificata e raccolta in cinque serbatoi. L'ispirazione per lo sviluppo del cartellone viene da uno studio dell'Università di Ingegneria e Tecnologia (UTEC) di Lima: nella capitale peruviana si registrano tassi di umidità pari al 98% ma le precipitazioni atmosferiche sono assai scarse. La popolazione quindi si ritrova molto spesso a dover fare i conti con la mancanza di acqua, utilizzando quella sporca e contaminata dei pozzi.

Iran e Occidente sono "sulla soglia di una nuova era di negoziati"

Di Simone Ballocci

TEHERAN (Iran) – "L'Iran e l'Occidente sono sulla soglia di una nuova era di negoziati nucleari". Questa frase è stata affermata dalla portavoce del Ministro degli Esteri iraniano, la signora Marzieh Afkham, confermando come l'elezione del nuovo presidente dell'Iran, Hassan Rohani, avvenuta lo scorso giugno, possa in effetti comportare un nuovo clima negoziale nel quale affrontare la spinosissima, e pericolosissima, diatriba internazionale sul nucleare iraniano. La signora Afkham, dopo aver affermato quella frase, ha poi ovviamente sottolineato che, per l'Iran, è indispensabile (anzi, "necessario") che venga riconosciuto il diritto all'arricchimento dell'uranio, senza né esportarlo né usarlo per fini bellici. "La flessibilità nei negoziati evocati dalla Guida Suprema, Ali Khamenei – ha detto inoltre la portavoce – non va interpretata come disponibilità a ritirarsi dalle proprie posizioni". Insomma: molta strada è ancora da compiere. Ma le premesse perché sia un cammino negoziale fruttuoso e funzionale ci sono tutte. Il mondo intero, in effetti, ci spera tanto, soprattutto in queste ore, in questi giorni e in questi mesi di fibrillazione costante nel Medio Oriente, con la crisi siriana e le schermaglie Libano – Israele (a cui si assomma l'instabilità egiziana) a tenerci tutti con il fiato sospeso.

la portavove del ministero degli esteri iraniano, Afkham

Amsterdam, scoperto un nuovo dipinto di Van Gogh

Di Joselia Pisano

AMSTERDAM - Gli esperti del museo di Amsterdam ne sono certi: il dipinto, intitolato "Tramonto a Montmajour", è di Vincent Van Gogh. La veduta sui vigneti della Provenza, con la rocca e l'abbazia di Montmajour sullo sfondo, aveva trovato dimora nella collezione di Theo Van Gogh, fratello di Vincent, e poi nell'attico norvegese di un privato, al quale probabilmente la tela era stata venduta nel 1901, come creazione di un altro artista. Attraverso però l'analisi dell'opera, di alcune lettere di Vincent, della tavolozza di colori, dello stile e della tipologia di pigmenti utilizzati, si è potuto accertare che si tratta di un Van Gogh originale risalente al 1888 ossia al periodo di Arles.

Il presidente russo, Vladimir Putin

Quando il Kalashnikov fa cilecca

Di Simone Ballocci

MOSCA – Putin lo voleva a tutti i costi, ma il nuovo kalashnikov ha fatto cilecca. La nuova, più sofisticata versione che segna la quinta generazione del leggendario fucile d'assalto voluta e perorata a tutti i costi dall'iperpresidente russo Putin per dare un nuovo fiore all'occhiello al proprio immenso esercito non ha infatti superato i test preliminari e non è stato quindi ammesso ai test statali per diventare la nuova arma da tiro dell'arma. A riferirlo il quotidiano Izvestia. Evidente l'irritazione del Cremlino verso l'omonimo consorzio bellico: l'operazione doveva fruttare, in termini di immagine della più che sovvenzionata industria pesante bellica russa, un bel gruzzolo di consenso. Adesso, il consorzio kalashnikov avrà un mese di tempo per eliminare gli evidenti problemi del proprio prodotto, in quanto a precisione di tiro, funzionalità ed ergonomia, per poter essere rimesso sotto esame. ■

seguici su
moda
bambino
0-16 anni
SWEET YEARS
BIMBUS
M9K
Youth Community
TWIN-SET
SIMONA BARBIERI
H
SILVIAN HEACH
GEOX
FRED PERRY
GUESS
WOOLRICH
EST 1830
Ruba Cuori
BÓBOLI
GUIDO MENCARI
WWW.GUIDOMENCARI.IT
Via Pesciatina 562 bis
LOC. ZONE | CAPANNORI | LUCCA
0583.928073

"Restiamo umani"

QUANDO LA CRISI CI SCOPRE MIGLIORI

Di Simone Ballocci

NOALE (VE) – La scuola elementare di Noale, in provincia di Venezia, è stata ritinteggiata durante l'estate. Da un professionista del settore. Che ha fatto "un lavoro egregio", come ha detto la dirigente scolastica. E lo ha fatto completamente gratis. Il protagonista di questa storia, che attingiamo dal sito www.buonenotizie.it, è Mohamed Matrouf, imbianchino professionista e di pregio, nato a Casablanca, in Marocco, 42 anni fa, e residente in Italia dal 1998. Andando a riprendere i suoi bimbi a scuola, lo scorso maggio, ha visto che le aule dell'istituto scolastico avevano evidente bisogno di manutenzione. Così, ha deciso di farsi avanti. E lo ha fatto per "senso di gratitudine", come ha detto lo stesso Mohamed. Perché i suoi bimbi, in quella scuola, avevano sempre potuto contare su un pasto caldo, rimanendo ogni giorno a mensa per il tempo pieno, anche quando i soldi per pagarli, quei pasti, Mohamed non li aveva avuti. "Il lavoro a volte c'è, a volte non c'è, e spesso ho avuto difficoltà a pagare la mensa – ha raccontato lo stesso imbianchino – così, per la disponibilità e la comprensione che ho ricevuto, mi sono voluto sdebitare. Prima pensavo di tinteggiare le aule dei miei bimbi, ma poi ho fatto qualcosa in più". Quel "qualcosa in più" equivale a quasi tutto il plesso. Plesso che,

storia nella storia, è stato proprio quest'estate oggetto di un atto vandalico ignobile. Ignoti, infatti, dopo aver infranto il vetro dell'ufficio dei bidelli, hanno distrutto la macchinetta del caffè e allagato completamente l'atrio. Mohamed non si è buttato giù: ha visto i danni, e non si è tirato indietro: "Tra maggio e giugno – ha raccontato alla stampa locale Francesca Bonazza, la dirigente scolastica – il signor Matrouf si è reso disponibile. Alla fine dell'estate sono rimasta stupita del suo lavoro: non solo ha ridipinto di tutto punto le classi dei suoi figli, ma pure i corridoi. E ha fatto tutto gratis". Gratis, per segno di gratitudine. "Il suo gesto di gratuità e passione fa parte di quell'impegno che molti genitori ci assicurano durante tutto l'anno. Sono queste notizie positive da cui attingiamo la forza e l'entusiasmo per svolgere al meglio il nostro lavoro di educatori" ha dichiarato sempre la dirigente scolastica. Insomma: la crisi è devastante. Ma può anche servire a riscoprirci migliori. Se restiamo umani (come diceva Vittorio Arrigoni).

I bambini in ospedale vanno su internet

Di Andrea Marchetti

Si chiama "Smart Inclusion" ed è un progetto di teledidattica e intrattenimento per i bambini ricoverati nei reparti di Oncoematologia Pediatrica dell'Azienda Ospedaliera Pisana. Grazie alla tecnolgia internet 2.0, i piccoli pazienti saranno collegati con il mondo esterno grazie all'utilizzo di tablet e potranno anche seguire alcune lezioni scolastiche. L'iniziativa è promossa dalla Regione Toscana, dal Comune di Pisa e dall'Azienda Ospedaliera della città della Torre Pendente. Il progetto Smart Inclusion, avviato nel 2008, ha consentito per adesso 7 installazioni analoghe in altrettante città, con oltre 2 mila bambini che hanno utilizzato il sistema. L'installazione di Pisa, l'ottava, è una nuova soluzione che tiene conto delle innovazioni tecnologiche avvenute negli ultimi cinque anni. ■

Calzature BERNAZZI
UOMO DONNA BAMBINO

Stivali e decollete a partire da soli 20 euro
Pagamenti accettati carte di credito e Pago BANCOMAT
via Largo G. La Pira, 12
TRAVERSAGNA
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.767503

SALI E TABACCHI 24H24

TABACCHI... e non solo!

PAGAMENTO BOLLETTINI POSTALI
LOTTOMATICARD BOLLO AUTO
RICARICHE postepay
ARTICOLI DA REGALO

Ricariche telefoniche TIM WIND vodafone 3

Gratta e Vinci!

GIOCO DEL LOTTO

Vinci per la vita WinForLife!

SuperEnalotto

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

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

Giocare troppo può causare dipendenza patologica. Informati sulle percentuali, probabilità di vincita e sul regolamento del gioco sul sito www.aams.gov.it

La metropolitana pedonale di Montecatini Terme

PRESENTATO IN COMUNE UN INNOVATIVO PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

di Simone Ballocci

MONTECATINI – La Città di Montecatini ha una sua (ideale) rete metropolitana le cui stazioni sono i 23 luoghi più significativi, belli e importanti dell'offerta turistica, culturale e sociale della città stessa, percorsi e raccolti tramite un intreccio di linee che li toccano significativamente, divisi per

argomento e motivi di interesse. Questo il progetto presentato a metà settembre in Comune, a Montecatini dall'assessore Bruno Ialuna, anche se l'idea circolava già da tempo. L'idea è semplice: "Valorizzare – come si legge nel comunicato distribuito in fase di presentazione – il patrimonio artistico, culturale, termale e turistico della città mediante un sistema **all'avanguardia in Italia**, di informazioni fruibili con immediatezza, semplicità e possibilità di aggiornamento in tempo reale". Come? Sfruttando la diffusione, oramai capillare, nelle nostre tasche degli smartphone. Quindi, usando questi strumenti di comunicazione come dei pannelli turistici interattivi direttamente nelle mani di cittadini e turisti. Per far questo "L'Amministrazione – si legge ancora nel comunicato – si è dotata di un sistema integrato per la divulgazione di informazioni turistico/culturali basato su tecnologie digitali e nello specifico di una APP personalizzata per dispositivi mobili e di QR code multilingue". Quindi: ogni smartphone del mondo, in ogni punto del pianeta, potrà scaricarsi l'applicazione personalizzata della città di Montecatini con la quale accedere a testi, audio, guide. La città diviene così un meraviglioso **museo a cielo aperto**, con una moltitudine di pagine dedicate alla storia, agli eventi, allo sport, alla musica, alle terme, agli esercizi commerciali, agli hotels e ai dintorni di Montecatini, con azioni di guida audio, gratuita e h24, in italiano, spagnolo, inglese, tedesco e russo. I quattro percorsi (le quattro linee della metropolitana pedonale) nei quali sono stati organizzati i punti di interesse sono: Linea rossa, "il Vialone dei Bagni"; linea blu, "Arte e Cultura"; linea verde, "Il '900"; linea gialla, "Montecatini Alto". In pratica, chiunque, in tutto il mondo, sia interessato a visitare Montecatini adesso ha una guida aggiornata, organizzata, in tempo reale e molto techno style. La città è, anche virtualmente, più bella. ■

In diretta da

LA REGIONE

A cura di Andrea Marchetti

Accordo per la promozione della montagna tosco emiliana

Toscana ed Emilia Romagna hanno rinnovato, lo scorso 18 settembre, l'accordo di collaborazione per la promozione congiunta della montagna tosco-emiliana per favorire, nella stagione 2013-2014, sial il turismo invernale che quello estivo con parchi e turismo verde.

Corso di formazione per dire stop al femminicidio

Prima istituzione pubblica in Italia, il Consiglio Regionale della Toscana ha organizzato il corso "Pre.Fem", rivolto ai propri dipendenti, per prevenire e contrastare il femminicidio. Prenderanno parte al corso 34 dipendenti, 13 uomini e 21 donne. Ciascun dipendente parteciperà a quattro incontri: il primo e il secondo divisi per genere, il terzo e il quarto uomini e donne insieme.

FIRENZE

A cura di Joselia Pisano

In arrivo la VI edizione del Tempo Reale Festival 2013

Un festival sulla musica di ricerca e sulle esperienze più innovative del suono e delle sue relazioni con le altre arti. Il rapporto "suono e lavoro" è il tema centrale della sesta edizione con un programma che presenta declinazioni diverse e sorprendenti, in luoghi convenzionali e originali della città di Firenze, con formule innovative che uniscono la promozione della nuova musica alla valorizzazione di spazi di interesse storico culturale. Appuntamento alla Limonaia di Villa Strozzi dal 4 al 17 ottobre.

Piedelibero, il nuovo brand per le bici prodotte da detenuti ed ex detenuti

Biciclette riciclate ma di design realizzate da detenuti ed ex detenuti delle carceri fiorentine. Si tratta dei mezzi prodotti nelle officine della Cooperativa Ulisse nell'ambito del progetto 'Piedelibero'.

continua a pagina 12.

PISTOIA

A cura di Simone Ballocci

MONTALE – Durante i controlli dell'Arpat del 18 e 19 settembre è emerso il superamento dei limiti di legge nelle emissioni dell'inceneritore di Montale: troppo ossido di azoto. Per questo è stata fermata la linea 1 dell'impianto. L'Arpat comunque assicura: "Non sono sostanze tossiche". Il Comune (proprietario e fruitore, con Quarrata e Agliana), e la Provincia (che è l'ente deputato a rilasciare o revocare l'autorizzazione di utilizzo), vigilano.

Magnanesi: "Istituti agraria rischio estinzione"

L'assessore provinciale all'istruzione Paolo Magnanesi ha lanciato l'allarme in vista del piano nazionale di riorganizzazione scolastica: "Gli Istituti agrari sono a rischio estinzione". Da qui l'appello a chiarezza e trasparenza a Roma.

ANNIVERSARY
50
Susj
Boutique
roberto cavalli
ROBERTA DI CAMERINO
Brioni DONNA
ELISA FANTI
Gattinoni
ALVIERO MARTINI
1ª CLASSE
FONTANA
COUTURE MILANO
ungaro
DIEGO M
MILANO
LEONARD
PARIS
GEMMI
furs
FÉRAUD
ODICINI
viale IV Novembre 57/59 - Montecatini Terme tel. 0572.79262 - www.boutiquesusy.com

A cura di Simone Ballocci

Un secolo di storia per un negozio speciale a Montecatini

CORSO ROMA – Montecatini ha un negozio che è entrato nella storia. La Merceria Puccini di Corso Roma, infatti, ha compiuto un secolo. La famiglia che dà il nome all'esercizio è ancora quella che lo ha fondato: l'attuale titolare, infatti, Luigi Puccini è il nipote di quel Luigi Puccini che ad inizio '900 fondò la sua merceria a Margine Coperta. "Dopo dieci anni – racconta Luigi-Nipote – però il negozio si spostò in Corso Roma, dove è rimasto sino ad oggi", diventando un punto di riferimento di semplicità e commercio fatto con il cuore in mano in città. Una storia familiare, quindi, quella della merceria in centro, che resiste gagliarda e genuina anche in questi tempi di tremenda crisi.

Foto Goiorani

A spegnere le candeline, visto che era un avvenimento così simbolicamente importante, insieme alla famiglia Puccini c'era mezza giunta comunale: presenti, infatti, oltre al Sindaco Beppe Bellandi, anche gli assessori Tosi e Ialuna, che ci hanno tenuto, essendoci, a dimostrare la loro fervida gratitudine verso persone che ancora oggi dimostrano che, con impegno e serietà, si può esistere e resistere anche qui, anche adesso, anche a Montecatini.

Lo sport a Uzzano non sarà più malato cronico di trasferta

UZZANO – Gli uzzanesi non dovranno più emigrare per fare sport. Tra pochi giorni, infatti, l'impresa "Costruire", di base a Montecarlo, inizierà i lavori per la costruzione e realizzazione della nuova struttura sportiva, una vera e propria palestra pronta in circa tre mesi di lavoro. Nel periodo natalizio, poi, dovrebbe essere realizzata la rifinitura della palestra, il cui costo complessivo non supererà i 200mila euro. Il plesso, che avrà come primari destinatari i bimbi delle scuole ma che – promettono dall'amministrazione – sarà a disposizione anche per i privati cittadini, sarà dotato di impianti fotovoltaici, e sono già stati pure richiesti dei finanziamenti per il completamento della struttura con dei veri e propri spogliatoi. ■

In diretta da

LA REGIONE

A cura di Andrea Marchetti e Simone Ballocci

Approvato il piano anti amianto

La Toscana si è dotata di un nuovo piano organico, approvato all'unanimità dal Consiglio, per lo smaltimento e la bonifica dell'amianto. I manufatti più pericolosi saranno messi in sicurezza entro il 2016. Sarà fatto un censimento informatico dei siti contenenti amianto così da scongiurare anche traffici criminali.

"Toscana terra di ciclisti"

Si è tenuto a Firenze il 25 settembre scorso il seminario "Toscana terra di ciclisti", dedicato alla pianificazione e promozione di interventi per la mobilità ciclistica in Toscana. Promosso da Regione e ANCI Toscana, il seminario è stato organizzato in collaborazione con la "Federazione italiana amici della bicicletta" e Legambiente.

FIRENZE

A cura di Joselia Pisano

Piedelibero, il nuovo brand per le bici prodotte da detenuti ed ex detenuti

Continua da pagina 10. Una iniziativa che unisce etica ed estetica e che consiste nella creazione di un marchio per rendere le biciclette prodotte dalle officine del carcere di Sollicciano e dell'Istituto penale minorile Meucci riconoscibili e uniche. Per info e prenotazioni: www.piedelibero.it

"Corri la vita", il 13 ottobre di corsa per combattere il tumore al seno

Domenica 13 ottobre 2013 tornerà a Firenze "Corri la Vita". Arrivata alla 11a edizione, la manifestazione unisce anche quest'anno i fiorentini che vogliono rendersi partecipi di un grande progetto di beneficienza: un travolgente successo decennale che ha visto riunite in Piazza Duomo e Piazza della Signoria ben 27.500 persone. Un'iniziativa unica in Italia che unisce sport e impegno sociale alla scoperta dei pincipali luoghi di valore storico e culturale di Firenze

PISTOIA

A cura di Simone Ballocci

Quest'anno l'inverno sarà gelato: Abetone sorride

ABETONE – Da diversi giorni si rincorrono su internet le previsioni metereologi che per l'inverno 2013-14, e tutti gli operatori del settore neve hanno cominciato sin da subito a incrociare le dita: quello che sta per arrivare potrebbe, infatti, essere l'inverno più freddo e nevoso del secolo. Il che confermerebbe un trend: se, infatti, gli ultimi cinque inverni sono stati particolarmente gelidi (con l'abitudine che, oramai, abbiam fatto alla neve anche nella nostra pianeggiante Valdinievole), l'ultimo, quello 2012-13, è stato – secondo il laboratorio Lamma della Regione Toscana – il più nevoso degli ultimi cinquant'anni sull'Appennino pistoiese. Appennino dove la neve è petrolio. E dove, come detto, son già tutti con le dita intrecciate.

Gallery Shop

by Severi

Corso Roma 105/c MONTECATINI TERME Tel. 0572 900 000

Borse · Cartelle · Valigeria · Portafogli · Cinture · Portachiavi · Orologi da polso Gemelli · Fermasoldi · Ombrelli · Calendari · Stampe · Porta Ipad · Penne · Lenti di ingrandimento · Barche · Candele e profumatori · Scacchiere · Porta sigari Porta orologi · Penne da calligrafia · Ceralacca · Sigilli · Gioielli · Cappelliere · Arredamento

clicca su www.galleryshop.it

Un mondo di idee

clicca su www.severi.it

Pagina a cura di Simone Ballocci

Ilaria Palma è Miss Montecatini & Valdinievole 2013

MONTECATINI – Con la città vestita a festa per i mondiali di ciclismo è andata in scena domenica 22 settembre la finale di Miss Montecatini & Valdinievole nell'affa-

Miss Montecatini 2013 Ilaria Palma

scinante, elegante location del Gambrinus. Il titolo è andato ad Ilaria Palma, pisana di Fornacette, una liceale di 16 anni che sogna di diventare psicologa ma che vede nel suo futuro anche e soprattutto la sua bellezza. Mattatore dell'evento è

Le dodici finaliste di Miss Montecatini

Ilaria Palma con gli organizzatori del concorso, Matteo Ercolini e Vito Perillo

tornato Daniel Buralli, garbato quanto eclettico giovane presentatore che gli organizzatori non lesinano a definire "una colonna di Miss Montecatini". Protagoniste, ovviamente, loro: le dodici finaliste, le cui uscite in divisa ufficiale, costume da bagno e abito personale sono state intervallate dalle movenze funamboliche e divertenti del Mago Omis, vero talento dell'intrattenimento e dell'illusione, e dagli interventi dei baby-modelli di un noto negozio montecatinese. Serata speciale, poi, perché gli organizzatori dell'evento sono riusciti ad accaparrarsi una collaborazione di prestigio con gli editori e creatori di Diabolik. Chiuso il sipario sulla finale 2013 del Gambrinus gli organizzatori, Matteo Ercolini e Vito Perillo, hanno tenuto molto a ringraziare tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione del concorso "che negli anni sta crescendo con l'intento di poter dare il proprio contributo al rilancio di immagine della città" hanno affermato. Per tutte le foto, i dettagli e i filmati si può cliccare www.missmontecatini.it. ■

Chi è Ilaria Palma?

Ilaria è stata appena proclamata Miss Montecatini & Valdinievole quando salgo sul palco per conoscerla e farle i complimenti.
Anche se ha solo sedici anni, è già una veterana dei concorsi di bellezza (esemplificativo il suo sorriso accondiscende quando, ingenuamente, tradito dall'aver saputo solo in quel momento la sua età le ho chiesto: "Miss Montecatini è il primo concorso a cui partecipi?" e domenica 22 sera ha veramente stravinto dall'alto del suo metro e 75 che, assommato ad un tacco 12, le faceva guardare tutte dall'alto in basso. "Ilaria, quanto conta per te la tua bellezza?" le ho chiesto, e lei senza dimostrar dubbi mi ha detto: "Moltissimo. È vero, bisogna essere belli dentro, ma anche l'occhio vuole la sua parte".
"E cosa pensi di fare tra dieci anni?". "La modella" ha subito sognato ad occhi aperti. Poi si è detta sin da subito innamorata di Montecatini: "C'è un sacco di gente, ed è tutto così bello qui" mi ha risposto quando le ho chiesto quanto fosse orgogliosa di esserne la reginetta. "Complimenti, Ilaria". "Grazie…".

Ilaria Palma col bravissimo presentatore, Daniel Buralli

In diretta da

VERSILIA

Che la fermata dell'autobus sia per tutti

Da mesi oramai un giovane disabile di Capezzano, frazione di Camaiore, sta combattendo una lotta burocratica e civile per poter usufruire al meglio dei servizi pubblici locali.
Ad ascoltarlo, il 25 settembre scorso, il presidente della Provincia di Lucca, Baccelli, che ha promesso il suo impegno. Che non dovrebbe, né a Camaiore, né altrove, esser necessario richiedere.

VALDERA

Caos tribunale, la città si trova senza giustizia

Dopo l'accorpamento e relativa chiusura e dismissione della sede di Pontedera, la sezione civile del tribunale che si dovrebbe occupare dei processi relativi alla città, adesso di istanza a Pisa, è stata in pratica bloccata per motivi logistici: "Non ci sono i faldoni" la giustificazione messa a verbale lo scorso 24 settembre. Meglio ripassare a trasloco finito…

LUCCA

La pista ciclabile diviene più bella e lunga

Sabato 28 settembre, vigilia della partenza della gara più prestigiosa dei Mondiali di Ciclismo in città, è stato inaugurato un nuovo, lungo tratto della pista ciclabile "Puccini", che ora arriva sino alla terrazza Petroni sul parco fluviale, in zona Monte S. Quirico. All'inaugurazione han preso dovutamente parte amministratori di Provincia e Comune di Lucca.

Vuoi eliminare per sempre *la muffa* dalla tua casa?

Noi abbiamo la soluzione!

L'ISOLANTE BIOLOGICO
LIS
TRASPIRA

0572-32289

IN ONDA SU
7Gold, TVR, Tele Italia

www.lis.it - lis@lis.it

Una riserva naturale nell'Alta Valle del Pescia: anche il rospo la vuole!

LEGAMBIENTE VALDINIEVOLE SCRIVE ALLA PRESIDENTE DELLA PROVINCIA, FRATONI

Questo mese abbiamo deciso di dedicare la nostra no flash alla pubblicazione quasi integrale di una lettera aperta che la Legambiente Valdinievole inviò lo scorso 2 settembre alla Presidente della Provincia, Federica Fratoni, nella quale si tornava a proporre l'istituzione di una Riserva naturale nell'Alta Valle del Pescia. La nostra testata, da sempre innamorata di quelle zone, fa sua con molto piacere questa sollecitazione.

Spettabile Presidente Provincia Pistoia,
due anni fa Legambiente Valdinievole avanzò la proposta di istituzione di una Riserva Naturale nell'Alta Valle del Pescia, con l'obiettivo di proteggere e promuovere uno degli angoli più suggestivi del territorio montano pistoiese. […].
Il nostro circolo tuttavia non ha affatto abbandonato l'idea di istituire l'area protetta, rispetto alla quale era già stata fornita una indicazione di perimetrazione e una prima ipotesi di Piano di gestione.
Ad accrescere la rilevanza naturalistica dell'area in oggetto (già Sito di Importanza Comunitaria) è stata la recente conferma della presenza di una rara specie di rospo, **l'Ululone appenninico** (*Bombina pachypus*) presenza che sta destando molto interesse nel mondo scientifico. Questa specie, endemica dell'Appennino, era stata osservata per la prima volta nel 2004 e non più rinvenuta successivamente. Nella primavera scorsa Legambiente ha promosso una specifica ricerca, che ha consentito di ritrovare un piccolo nucleo di Ululone, una perla che va ad aggiungersi ad una collana già molto ricca di elementi di pregio, ma tenuta nascosta, dimenticata e minacciata da vari fattori.
Entro il mese di marzo 2014 la Provincia potrà formulare alla Regione Toscana la proposta di inserimento dell'area nel Programma Triennale per le Aree Protette, ma ancora prima potrebbe essere accolta l'osservazione al Piano Faunistico Venatorio provinciale che Legambiente e WWF hanno presentato. In essa si propone di istituire nell'area delle Pracchie una zona di protezione. Questa misura porrebbe finalmente fine alla consueta strage di uccelli migratori che ogni anno si verifica nell'area di crinale che si estende fra croce a Veglia e il Monte Granaio […].
Noi crediamo che la realizzazione di aree protette, che in altri contesti si è anche tradotta in una crescita economica con caratteristiche di qualità e sostenibilità, rappresenti una opportunità da cogliere, e potrebbe davvero essere una importante risposta alla mancanza di lavoro dovuta alla crisi di vari settori storici dell'economia della Valdinievole. La tutela e valorizzazione del nostro territorio,del suo patrimonio artistico, architettonico ,storico e naturalistico è, sicuramente, una delle poche opportunità che vi sono per farla finita di "piangersi addosso"e dare uno sviluppo forte ma sostenibile all'economia della Valdinievole.

Saluti

Legambiente circolo Valdinievole

Un Articolo al Mese

La Costituzione

Art. 21, primo comma

Tutti hanno diritto di manifestare liberamente il proprio pensiero con la parola, lo scritto e ogni altro mezzo di diffusione.

Questo articolo è uno dei più conosciuti, riportati e citati della nostra Costituzione. In base a questo articolo tutti i cittadini italiani hanno il diritto inviolabile di esprimere la propria opinione. Anzi, come ben espresso nella scelta del vocabolo dai padri costituenti, il proprio "pensiero". Sulla forza, e sulle implicazioni sociali ed economiche di questo articolo, è stato già detto tante volte. Ho deciso di riportarlo, però, per dimostrare la preveggenza dei grandi uomini che hanno scritto la nostra Costituzione. In quegli anni difficilmente, infatti, potevano prevedere l'esplosione di possibilità comunicativa che ogni cittadino italiano avrebbe avuto nei nostri tempi. Invece, l'hanno fatto: con quella geniale frase "ed ogni altro mezzo di diffusione" hanno infatti dato forza senza tempo a questa disposizione. Internet, ad esempio, e i social media più in particolare, sono un "altro mezzo", per il quale, anche se nel 1946-48 non potevano saperlo, questo articolo è invalicabile tanto quanto per lo "scritto" e la "parola". Ogni volta che scriviamo qualcosa u facebook o su twitter, quindi, ricordiamocelo: se possiamo farlo senza remore e in piena libertà lo dobbiamo ai padri costituenti.

RICERCA
TECNOLOGIA
INNOVAZIONE

VERINLEGNO

SPECIALISTI NELLA PROTEZIONE DEL LEGNO

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

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

L'ALMANACCO DI QUELLO CHE C'E'

Ottobre è il decimo mese dell'anno secondo il calendario gregoriano ed il secondo mese dell'autunno nell'emisfero boreale, della primavera nell'emisfero australe, consta di 31 giorni e si colloca nella seconda metà dell'anno civile. Il suo nome deriva dal latino *october*, l'ottavo mese del calendario romano, che iniziava con il mese di Marzo.

accadde in questo mese

2 ottobre 1950
La striscia **Peanuts** di Charles M. Schulz **viene pubblicata per la prima volta**, su sette quotidiani statunitensi
3 ottobre 1942
Usa: **White Christmas** raggiunge il **1° posto nelle classifiche**. In seguito ne verranno vendute oltre 30 milioni di copie in tutto il mondo
4 ottobre 1999
La prima radio all-news italiana, Radio24, del gruppo Il Sole 24 Ore, **inizia le trasmissioni**
5 ottobre 1962
Esce nel Regno Unito **il primo singolo** a 45 giri **dei Beatles**, Love Me Do
5 ottobre 1962
Esce nel Regno Unito **il primo film** della serie **Agente 007**, James Bond
7 ottobre 1948
Al Salone dell'Auto di **Parigi viene presentata ufficialmente la Citroen 2cv** che resterà in produzione fino al 27 luglio 1990
8 ottobre 2001
Disastro aereo di Linate: un bimotore Cessna Citation e un aereo della SAS si scontrano nella nebbia in fase di decollo all'Aeroporto di Milano Linate; 118 vittime
10 ottobre 2006
Google acquista YouTube
12 ottobre 1492
Cristoforo Colombo scopre l'America
12 ottobre 1946
L'Italia adotta l'Inno di Mameli come inno nazionale provvisorio
13 ottobre 1886
Il Farmacista statunitense John **Stith Pemberton inventa la Coca Cola**
14 **ottobre 1964**
Il capo del Movimento americano per i diritti civili, **Martin Luther King, diventa il più giovane vincitore del Premio Nobel per la pace**, che gli venne assegnato per la guida della resistenza non-violenta alla fine del pregiudizio razziale negli Stati Uniti
15 ottobre 1967
Fidel Castro annuncia la morte di Ernesto Che Guevara
16 ottobre 1978
Karol Wojtyla diventa Papa Giovanni Paolo II
18 **ottobre 1810**
Viene fondata la Scuola Normale Superiore di Pisa
20 ottobre 1999
Viene permesso l'arruolamento nell'Esercito Italiano alle donne
23 ottobre 2011
Il pilota italiano **Marco Simoncelli**, 24 anni, **muore** investito dalle moto di Edwards e Rossi, sul circuito di Sepang durante il GP della Malaysia
29 ottobre 1945
In un grande magazzino di New York **viene messa in vendita la prima penna a sfera** (prezzo: 12,50$ l'una)
30 ottobre 1938
Orson Welles trasmette per radio un realistico **adattamento de La guerra dei mondi**, causando il panico in tutti gli Stati Uniti
31 ottobre 1892
Arthur Conan Doyle pubblica Le avventure di Sherlock Holmes
31 ottobre 1970
La teleselezione telefonica è estesa a tutta l'Italia: è possibile chiamare qualsiasi numero telefonico semplicemente anteponendo al numero chiamato il prefisso, senza dover più passare dal centralino centrale
31 ottobre 1975
I Queen pubblicano Bohemian Rhapsody

modi di dire

ALLEVARE UNA SERPE IN SENO

Proverbio rivolto a chi aiuta qualcuno che in seguito potrebbe rivelarsi pericoloso e dannoso, dare credito, fiducia a qualcuno che poi ti tradisce. Il detto trae origine da una favola di Fedro che narra di un contadino che durante la stagione invernale, trova una serpe congelata dal freddo e provando compassione, la prende e la riscalda stringendosela al seno. Ma purtroppo, la serpe, una volta riprese le forze, lo morde mortalmente. La favola insegna che i maligni sono immutabili, anche se sono trattati con estrema bontà: nonostante il contadino le abbia ridato la vita e nonostante la sua morte la riporterà al freddo, lo tradisce ugualmente.

NATI IN QUESTO MESE

1 ottobre 1920
Walter Matthau, attore americano
1 ottobre 1869
Mahatma Gandhi, uomo politico e pacifista indiano
2 ottobre 1935
Omar Sivori, calciatore italo-argentino
3 ottobre 1959
Carmen Russo, showgirl, ballerina e attrice italiana
4 ottobre 1895
Buster Keaton, attore, regista e sceneggiatore americano
6 ottobre 1945
Ivan Graziani, chitarrista e cantautore italiano
8 ottobre 1957
Antonio Cabrini, calciatore italiano
9 ottobre 1940
John Lennon, musicista, compositore e attore inglese
10 ottobre 1813
Giuseppe Verdi, compositore italiano
12 ottobre 1935
Luciano Pavarotti, cantante lirico tenore italiano
14 ottobre 1927
Roger Moore, attore inglese
15 ottobre 1923
Italo Calvino, scrittore italiano
16 ottobre 1854
Oscar Wilde, scrittore e poeta irlandese
23 ottobre 1920
Gianni Rodari, giornalista e scrittore italiano
23 ottobre 1925
Nanni Loy, attore e regista italiano
23 ottobre 1940
Pelè, calciatore brasiliano
25 ottobre 1881
Pablo Picasso, pittore spagnolo
27 ottobre 1952
Roberto Benigni, attore, comico, sceneggiatore e regista italiano
28 ottobre 1963
Eros Ramazzotti, cantante italiano
29 ottobre 1964
Luciana Littizzetto, cabarettista, attrice, doppiatrice e scrittrice italiana
31 ottobre 1969
Kim Rossi Stuart, attore e regista italiano

BILANCIA
Il Sole transita nel segno approssimativamente tra il **23 Settembre e il 22 Ottobre.** Il pianeta dominante è **Venere,** l'elemento è l'**aria** e la qualità è **cardinale.** I nati sotto il segno della Bilancia ricercano l'equilibrio sopra ogni cosa.
Agiscono nel modo migliore nei rapporti sociali, sono molto pratici, disinvolti e senza pregiudizi, oltre a possedere molto charme.
Tengono sempre sotto controllo i propri sentimenti e amano vincere. Sono in grado di portare a termine importanti affari senza dimostrare di avere lavorato duramente. Amano i complimenti, il lusso e le comodità e sono dotati di capacità analitiche che amano mettere a disposizione degli altri dando suggerimenti e consigli. Sono amici sinceri anche se talvolta diffidenti, impiegano un po' di tempo ad entrare in confidenza con gli altri ma poi in caso di difficoltà, sanno essere presenti nel modo giusto.

SCORPIONE
Il Sole transita nel segno approssimativamente tra il **23 Ottobre e il 22 Novembre**. Il pianeta dominante è **Marte**, l'elemento è l'**acqua** e la qualità è **fissa**.
I nati sotto il segno dello Scorpione sono pieni di risorse, profondi, seri ed hanno un forte magnetismo fisico.
Sono spesso autoritari e possiedono la capacità di scoprire i punti deboli degli altri. I nati nel segno sono attivi, energici, perspicaci, psicologi, intelligenti, passionali.
Un'altra tipica caratteristica del segno è la volontà, così come la permalosità, che può acuirsi sino a divenire desiderio di vendetta.
Orgoglio e presunzione fanno sì che lo Scorpione viva la sua vita indipendentemente da tutto e da tutti.
Una grande qualità del segno è, invece, la spinta a non lasciare nulla d'intentato per cercare di superare sé stessi ed arrivare alla conoscenza.

Dino Bianchi

Arte sempreverde

Bianchi Dino S.r.l.
Via dei fiori, 16 - 51012 Castellare di Pescia - Pistoia - Italy - E-mail: info@bianchid.it - Tel. +39 0572 451821 - Fax +39 0572 453310
www.bianchid.it

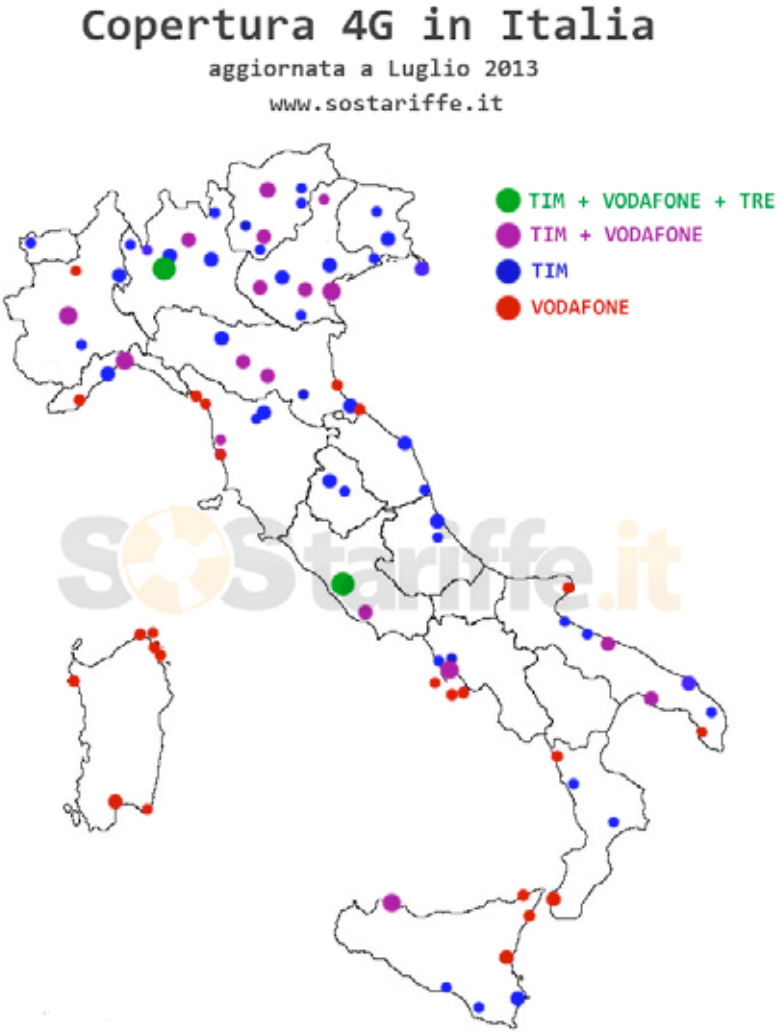
La connessione del domani (che c'è già oggi)

IL 4G CI CAMBIERÀ LA VITA (O NO?)

di Simone Ballocci

ITALIA – 4G, LTE, wimax: tre sigle per dire una cosa sola: internet supermegaveloce a portata di mano, anzi, proprio nel palmo della mano stessa, ovvero, sullo schermo del nostro smartphone. Negli ultimi anni si stanno preparando le condizioni perché una vera e propria rivoluzione della connessione al mondo internet e non solo si compia nelle nostre tasche con oggettini in grado di concederci una **velocità di fruizione del mondo web**, praticamente, mai **immaginata prima**. Come spesso accade, però, le rivoluzioni tecnologiche sono accompagnate da un forte rumore di fondo di confusione, incomprensione, pubblicità, soprattutto in un campo come questo capace di smuovere *miliardi di euro all'anno*. Ecco che, allora, il nostro approfondimento torna ad avere un respiro multimediale cercando di mettere un po' d'ordine in questo campo che promette di farci prendere delle decisioni molto importanti (cambio smartphone? Cambio operatore? Cambio stile di vita?) veramente entro pochi mesi.

Che cosa significa andare veloci su internet? Anzitutto è necessario fare una premessa sostanziale: ma cosa significa andare veloci su internet da smartphone? Cioè: nella pratica, cosa comporta? Anzitutto, comporta ***avere accesso a più servizi***: avere una connessione più dinamica ci mette a disposizione siti, strumenti web 2.0 e possibilità altrimenti impossibili da raggiungere senza dover far ricorso ad una dose eccessiva di pazienza. In pratica: se per taggare una foto su facebook o postare un link su twitter ci devo mettere più di qualche secondo, difficilmente mi verrà voglia di farlo di nuovo. O anche: se dall'ufficio mi mandano una mail strapiena di allegati, con il 4G leggere quegli allegati sarà enormemente più rapido e immediato, perché impiegherò molto meno tempo a scaricarli. Quindi, una connessione più veloce rende il cellulare più *semplice* e più *divertente* da utilizzare. Non solo: una connessione più veloce ci mette a disposizione molti più ***contenuti***: diverrà normale guardare film in streaming (quelli legali, mi raccomando!), o godersi partite, contenuti multimediali, dibattiti direttamente dagli schermi dei nostri smartphone, senza blocchi e interruzioni e senza doversi per forza connettere ad una rete wifi.



4G, LTE, wimax: what's? – Poi, per capirci qualcosa, occorre mettere un po' d'ordine anche sulle sigle che contraddistinguono questa tecnologia. Che, in realtà, vogliono dire più o meno la stessa cosa. Per 4G si intende, molto semplicemente, gli standard di connessione di quarta generazione. E dal 2010 l'International Communication Union ha autorizzato l'utilizzo di questa denominazione per le tecnologie LTE e Wimax. Quindi, in *tecnichese* meglio dire LTE (o, per semplificazione, Wimax), ma per farsi capire meglio dire **4G.**

Un po' di storia – La storia del 4G parte, in realtà, un po' più di lontano di quanto non potrebbe farci immaginare la recentissima comparsa di questo termine (e di questa tecnologia) nell'ambito del grande pubblico. *NTT DoCoMo*, ovvero il più importante operatore mobile giapponese, riuscì infatti a testare lo streaming video di 32 filmati in alta definizione su

continua a pag. 22

HAIRSTYLING GEMINI

al servizio del benessere e della bellezza
dei tuoi capelli!

QUESTO È IL MOMENTO GIUSTO PER...

...curarli, riparando ogni danno della struttura capillare,
...rinsaldarli, fissando internamente le sostanze vitali per la salute e la bellezza del capello,
...proteggerli, dai danni dell'ambiente, dei raggi solari e degli strumenti termici
...contrastare la caduta dei capelli**,** per renderli luminosi, forti e sani

GEMINI

è anche TENDENZE MODA per i tuoi capelli…

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

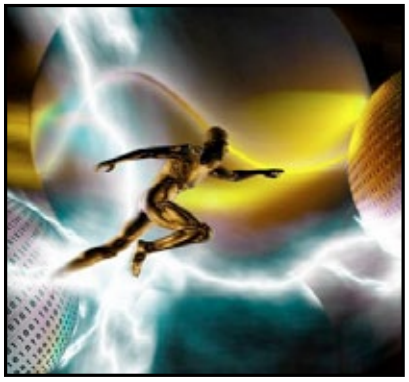
HAIRSTYLING GEMINI HAIRSTYLING

Gli specialisti della tua bellezza!

HAIRSTYLING GEMINI WELLNESS
Via Casciani, 15
MONSUMMANO TERME (Pistoia)
telefono 0572.80274

un nuovo terminale connesso ad una minirete 4G già nel ***settembre del 2005***. Con quei test i tecnici dimostrarono che il terminale connesso con quei protocolli era in grado di ricevere 100 Megabit al secondo in movimento e addirittura 1 Gigabit al secondo in posizione statica. Per questo, nelle comunicazioni commerciali sul 4G si sente dire che vengano assicurate prestazioni di almeno dieci volte superiori rispetto a quanto fatto con il 3G. ***Ma è proprio vero?***

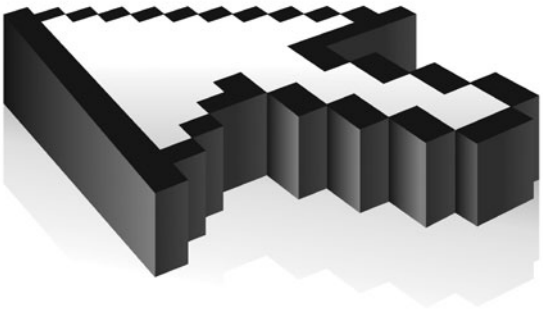
"Tutta la verità sulle connessioni 4G" – Nel suo articolo intitolato proprio "Tutte le verità sulle connessioni 4G" comparso qualche tempo fa su Focus, Luca Busani metteva piuttosto in discussione questo fantasmagorico futuro pronto per essere consumato. "Il 4G – scriveva infatti Busani – è solo la punta dell'iceberg delle connessioni ad internet da mobile. Non dobbiamo dimenticare – si legge – che questa nuova tecnologia riguarda solo il collegamento dei dispositivi finali con



le celle delle compagnie telefoniche, e i relativi gateway a cui si appoggiano. Occorre, inoltre, ricordare che si tratta pur sempre di connessioni wireless, pertanto soggette a disturbi legati alla distanza, agli ostacoli fisici e alle interferenze e, inevitabilmente, hanno tempi di latenza piuttosto alti". Insomma: piano con l'entusiasmo. Perché si potrebbe rischiare inevitabilmente, per usufruire ancora dell'articolo di Busani e di una sua sagace metafora, di comprare una Ferrari per arrivare prima in ufficio: "Per migliorare le comunicazioni – scrive – non è tanto importante aumentare la velocità della rete, quanto piuttosto ridurre il traffico che la attraversa". Quindi meglio buttarsi su un nuovo protocollo di connessione, come l'http 2.0, "anche perché il 4G – chiosa Busani

nel finale di pezzo – sarà appannaggio solo dei dispositivi più costosi". O no?

Il mercato va in questa direzione – In realtà, la previsione di Busani (l'articolo era di fine 2012) si è rivelata non del tutto esatta: terminali 4G stanno uscendo sul mercato a cifre non astronomiche. Piuttosto, non sta esplodendo la rete. La copertura a livello nazionale (e soprattutto, come vedremo due righe più in basso, regionale) è ancora **scarsa**. Solo nelle grandi città come Roma e Milano tutti i più importanti operatori sono presenti. Ma già a Firenze c'è chi c'è e chi non c'è. Anche se gli investimenti promessi dai brand sono ingenti (e le offerte allettanti), insomma, c'è ancora un po' da aspettare per sfrecciare online, soprattutto dalle nostre parti: secondo SosTariffe.it, sito dal quale abbiamo attinto la cartina della diffusione, la Toscana è uno dei territori più depressi d'Italia come copertura, relegata all'hinterland fiorentino, a Pisa (la più coperta), Livorno, a Massa e a Carrara. Poche, sparute macchioline che fanno pensare più ad una sperimentazione che non ad una totale intenzione di copertura (i dati sono di luglio 2013), e che segnano una Regione, la nostra, di diversi passi indietro rispetto alla media nazionale (dove già il 25% della popolazione sarebbe in grado di connettersi in quarta generazione). Ma, non disperiamo: il mercato va in questa direzione. Quindi, non ci resta che aspettare. E, magari, farsi sentire dal servizio clienti del proprio gestore per chiedergli: "Quando mi date il 4G anche a me?". ■



Le nostre doverose scuse a Stefania Diafani

Lo scorso mese queste pagine del nostro approfondimento di copertina sono state il luogo in cui abbiamo commesso un errore del quale ci scusiamo: le foto che abbiamo pubblicato a corredo dell'articolo "Con la cultura si mangia!" che avevamo scaricato da un portale internazionale che garantisce la loro libera fruibilità erano purtroppo, invece, proprietà di Stefania Diafani, montecatinese, fotografa per diletto e per passione nonché laureata "aspirante traduttrice, aspirante editrice, aspirante bibliotecaria che fa la commessa e aspira oli essenziali", come si legge sul suo blog www.laureatasvendesi.it.

Dopo avergliele fatte in privato, trovo giusto che le nostre e mie scuse siano pubblicate qui con tutta la rilevanza necessaria: l'accaduto mi e ci dispiace profondamente, soprattutto alla luce dell'attenzione che abbiamo sempre dimostrato per il rispetto del lavoro, della passione e dell'attività di tutti.

Simone Ballocci – Dir.

EVALUNA
Centrobenessere

Margherita

Irene

SETTIMANA PROMO

Tecnologia Bioreviskin

Bioreviskin è un'apparecchio assolutamente **innovativo** e **rivoluzionario**.
Dopo ogni seduta la pelle risulterà immediatamente più luminosa, tonica e vellutata.
Il trattamento **non è invasivo** e **non comporta alcun effetto collaterale**.
Assicura risultati molto evidenti sin dalla prima seduta.

Una seduta di **Bioreviskin** a **€49** anziché €75

Inoltre durante questa settimana si può usufruire dell'esclusivo **sconto del 20%** su tutti i nostri **prodotti per il viso "Murad&Dermo28"**

Promozione valida nella settimana compresa tra domenica 20 e sabato 26 ottobre

GIORNATA "BODY HARMONY" con Claudia Bellan

Un metodo che conosce il potere del corpo e le potenzialità della persona. Un cammino interiore nel quale il destinatario della seduta, lavora in completa sinergia con l'operatore.

Permette al corpo di tornare in contatto con il proprio potere di guarigione, che è naturalmente in ognuno di noi.

Il "Body Harmony" permette alla persona di liberarsi dallo stress e dalla tensione, di alleviare i dolori, migliorare le funzioni del corpo e la postura.

Mercoledì 16 ottobre giornata dedicata alla scoperta di questa tecnica,sotto la guida di un'operatrice esperta e qualificata.

APERTI DOMENICA 20 OTTOBRE

EVALUNA via Prov. Pistoiese 116 - Borgo a Buggiano 51011 (PT), Tel: 0572 051241
Orario Continuato dal Martedì al Venerdì 9-19, il Sabato 9-17 e aperti anche la Terza Domenica del mese 9-15

Negli ultimi mesi lo sport si è mangiato le prime pagine del nostro territorio. Per questo abbiamo deciso di continuare a parlarne scrivendo di calcio. Perché il calcio, in Valdinievole, si merita di essere raccontato. Per riscoprirlo nella sua dimensione che è così vicino a casa nostra da giocarci dentro…

Il calcio nostrano: lo sport fatto di storie

PARLA ANTONIO BONGIORNI, LO SCOPRITORE TOSCANO DI STELLE

Antonio Bongiorni, per chi mastica calcio dalle nostre parti, non ha bisogno di presentazioni: è un'istituzione. Professionista dal 1966 all'80, è da trent'anni un attento, appassionato osservatore per l'Atalanta, sempre a caccia di talento, estro e presenza fisica. Scopritore di stelle come Vannucchi, Pazzini e Bonaventura, Bongiorni parla di calcio con la pacatezza dell'esperto e la verve dell'appassionato. Una persona, davvero, da conoscere per poter dire di conoscere il calcio.

Raggiungo Antonio Bongiorni in una mattinata di fine settembre. È sul campo, a Margine Coperta, dove "ha la fortuna – sono parole sue – di gestire il centro giovanile dell'Atalanta per la Toscana". **Antonio, lei che ha scoperto tali campioni, mi dica: cosa deve avere un ragazzo per colpirla?** "Sicuramente le qualità tecniche, che sono la base di qualsiasi carriera. Ovviamente, bisogna essere capaci di vedere se quelle qualità tecniche in un ragazzino di tredici, quattordici anni potranno poi esplodere nel momento della crescita, della formazione fisica". **Ma quanto conta l'estro innato, e quanto il lavoro da fare sul campo?** "L'estro è fondamentale ma non è sufficiente: occorre tanto, tanto lavoro fisico. Il calcio moderno richiede caratteristiche atletiche eccellenti: chi riesce a conseguirle, ed ha

un bagaglio tecnico adeguato, ha tutto quello che serve per fare il professionista". **Lei di calcio ne ha visto tanto, e per tanto tempo: lo consiglierebbe di cuore come strada ad un ragazzo di oggi?** "Sicuramente. Il calcio è un mondo bello, nel quale l'Italia ha una tradizione da difendere e un ruolo da riconquistare. È un mondo di sport, fatto di condivisione e di lotta. È bella la vita dello spogliatoio, è bello crescere sapendo di far parte di un gruppo, è bello partecipare alle vittorie ed è anche bello assimilare le sconfitte. E poi, in periodi come questi, se un ragazzo ha talento è anche una strada percorribile per sbarcare il lunario". **E a chi invece non lo consiglierebbe?** "A chi non ama lo sport. Se, insomma, il ragazzo ha altre ambizioni, che le coltivi. Se intende studiare, se pensa che quella sia la strada giusta per realizzarsi, ben venga, anzi, gli auguro ogni bene. Anche perché, nel futuro di tutti noi, farà più comodo e *sarà più importante avere un grande professore, un grande medico o un grande fisico, che non un grande calciatore*. **Ma anche i grandi calciatori fanno del "bene", ci fanno vivere "meglio"**. "Sì, ma credo sia giusto mantenere le dovute proporzioni, e fare le cose con serietà, soprattutto, con onestà verso se stessi". **E, onestamente, il calcio italiano come sta?** "Il calcio italiano è in balia di persone che gli girano intorno per fare business, per fare affari, e che tolgono spazio e lavoro a chi ha professionalità e voglia di fare". **Anche a livello giovanile?** "Soprattutto a livello giovanile! Io ho visto tantissimi stranieri arrivare in Italia nei vari campionati senza migliorare la qualità del gioco, togliendo spazio ai giovani nostrani incrementando solo i portafogli di personaggi ai quali il gioco non interessa. Ed è un vero peccato". ■

Un grazie di cuore alla redazione di www.atuttocampolive.it per le foto di Antonio Bongiorni che ci hanno cortesemente, e molto celermente, concesso.

Bassini: "In Eccellenza per rimanere protagonisti"

a cura di Carlo Alberto Pazienza

PESCIAUZZANESE: Il secondo posto ottenuto in campionato, l'esaltante cavalcata playoff fino alla semifinale persa contro Montegranaro e la possibilità non sfruttata di iscriversi al campionato di Serie D. Si potrebbe riassumere così il 2012/2013 del Pesciauzzanese, vera e propria regina del calcio valdinievolino nella scorsa stagione per quanto riguarda le categorie dilettantistiche. Dopo un'annata così ripetersi diventa difficile, ma l'obiettivo degli arancioneri è rimanere competitivi anche in questa stagione: 'Il campionato dell'anno scorso ci ha esaltato, ma pur avendo la possibilità di iscriversi in Serie D (tramite ripescaggio, ndr) – spiega il direttore generale Fabio Bassini – abbiamo preferito continuare in Eccellenza per restare protagonisti'. Poche le novità all'interno di una rosa collaudata e costruita per lottare ai vertici. Su tutte quella del cambio in panchina, con l'approdo di Riccardo Agostiniani, vero e proprio totem del calcio valdinievolino: 'Abbiamo puntato su un mister nuovo ma che conosce bene l'ambiente, visto che per diverse stagioni ha allenato a Uzzano – racconta Bassini – con lui siamo andati sul sicuro, considerato che in carriera ha vinto ben 11 campionati. Per quanto riguarda la rosa abbiamo confermato tutti i big e inserito giovani interessanti come Strufaldi e Colantuono'. Le premesse per far bene ci sono tutte, e anche se l'inizio non è stato dei migliori (due sconfitte nelle prime due giornate in campionato), Bassini ritiene che la sua squadra possa interpretare anche quest'anno un ruolo da protagonista: 'Il nostro obiettivo è fare un campionato dignitoso, ma sarebbe da ipocriti negare le potenzialità della squadra: escluso che il Ponsacco, che ritengo abbia la rosa più forte del campionato, il Pesciauzzanese se la giocherà alla pari con Ghivizzano, Larcianese e Cenaia per raggiungere la zona playoff'. ■

Le torte piu' buone e piu' belle...
per i tuoi eventi, anche con
foto personalizzate

PASTICCERIA EUROPA dal 1984

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

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

Pollastrini: “Importante avere le Terme al nostro fianco”

a cura di Carlo Alberto Pazienza

TERME MONTECATINI: La scintillante campagna acquisti del mercato estivo la vorrebbe come possibile protagonista del campionato di Promozione appena iniziato, ma in casa Terme Montecatini la parola d’ordine resta una sola: umiltà. La salvezza rimediata per il rotto della cuffia all’ultima giornata di campionato ha infatti spinto la società biancoceleste ad avviare un’importante rivoluzione a livello tecnico e societario. Un rinnovamento che però non ha riguardato Piero Nannini, confermato al quarto anno di presidenza, ed Ennio Pollastrini, da tre anni dietro la scrivania della società termale in veste di Direttore Generale: ‘L’esperienza della passata stagione ci ha insegnato molto, e quest’anno ripartiamo con la speranza e l’ambizione di ottenere una salvezza tranquilla’. Per riuscirci il dg biancoceleste ha scelto di affidare la guida tecnica ad Alessandro Sturba (ex calciatore professionista con le maglie di Roma, Verona, Cittadella, Livorno, Siena) e di rinforzare la rosa con una poderosa campagna acquisti: ‘Il rinnovamento è stato dettato sia dalla delusione per la scorsa stagione – spiega il dg dei termali – sia dal regolamento che impone l’inserimento di nuove quote. Oltre ai nuovi giovani abbiamo piazzato un colpo per reparto, ecco spiegato l’ingresso di molti nuovi calciatori’. Non c’è solo il lavoro di Ennio Pollastrini nel nuovo corso del Terme Montecatini: per la prima volta dopo quattro dalla fondazione della nuova società, Terme di Montecatini Spa contribuirà alla causa biancoceleste. ‘Credo sia molto importante che la società più prestigiosa della città torni ad investire nella squadra di calcio – sottolinea Pollastrini – ringrazio particolarmente il presidente Fabrizio Raffaelli per la sua disponibilità’. ■

Il Montecatini scende in campo: è il 1924

Una foto storica: la squadra del Montecatini nel 1924. Il lettore che l’ha inviata ha scritto anche i nomi (quelli che ricorda) della formazione: Carlo Ricci, Santoni, Marino Del Rosso, Gabbani, Pietrino, Tonino Gabbrielli, Osvaldo Panati, Raperino Vieri, Cinci Daddi, Aldo Gori, Tagliarani.

A cura di Carlo Alberto Pazienza

Pieri: "Ripartire con entusiasmo"

LARCIANESE: Dopo il buonissimo campionato disputato lo scorso anno, concluso con un onorevole quinto posto, la Larcianese riparte con entusiasmo per la nuova stagione che la vedrà protagonista ancora una volta nel campionato di Eccellenza. 'Ripartiamo con una squadra rinnovata ma non snaturata - spiega il vicepresidente Luca Pieri - 7-8 undicesimi infatti sono calciatori confermati o provenienti dalla formazione Juniores'. Lo staff dirigenziale, composto da Giancarlo Carbone e Sandro Beneforti, insieme al Direttore Sportivo Piero Beneforti, hanno consegnato nelle mani di mister Paolo Tognarelli (al suo terzo anno consecutivo sulla panchina viola) una squadra competitiva, che avrà comunque come obbiettivo primario la permanenza in Categoria. 'Credo che per un paese come Larciano – sottolinea Pieri - avere una squadra di calcio che disputa un campionato importante come l'Eccellenza sia motivo d'orgoglio. Ricordiamo che negli ultimi 15 anni la Larcianese ha disputato 5 Campionati di Serie D e 7 di Eccellenza, vincendo anche la Coppa Italia Nazionale nel 1998 e quella Regionale nel 2012'.

Nicola Pinto, capitano Larcianese

Eccellente il Monsummano in Eccellenza

MONSUMMANO: Una nuova pagina di storia sta per essere scritta nell'almanacco dell'Intercomunale Monsummano. Per la prima volta dalla fondazione, datata 1921, la società amaranto disputerà il campionato di Eccellenza. Un risultato arrivato grazie alla vittoria nella finale playoff dello scorso campionato, e ad una programmazione societaria curata nei minimi particolari. 'Dopo la Coppa Italia vinta nel 1971 (all'epoca l'Eccellenza non esisteva, ndr) – ricorda il direttore sportivo Claudio Ranieri – questo è il risultato più alto raggiunto dalla nostra società. Per molti è un'esperienza del tutto nuova, ma l'obiettivo è quello di mantenere la categoria'. Per riuscirci il ds ha consegnato nelle mani del nuovo tecnico Matteo Capecchi una rosa giovane ma completa in ogni reparto. Pochi innesti mirati per centrare la salvezza e scrivere la storia: 'Questo è un campionato molto difficile, soprattutto a livello organizzativo. Ho già avuto la fortuna di disputare questa categoria, e spero di poter trasmettere le mie conoscenze al resto a tutta la squadra'. ■

Luana
abbigliamento

via Empolese, 98
PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.80071

1010
NON SOLO JEANS

via Calderaio, 6/A
MASSA E COZZILE (Pistoia)
LOC. TRAVERSAGNA
telefono 0572.773554

via G. Marconi, 63
PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.954335
www.diecidiecinonsolojeans.com

A cura di Carlo Alberto Pazienza

Romani: "Una salvezza tranquilla"

VIA NOVA: Nonostante si trovi nel mondo del calcio da quasi quarant'anni, l'entusiasmo e la passione di Osvaldo Romani, numero uno dell'Unionecalcio Giovani Via Nova, sono rimaste le stesse di sempre. Nemmeno il finale della scorsa stagione, terminata con una salvezza in extremis, gli ha fatto perdere la voglia e la determinazione per ripartire a testa alta: 'Dopo la brutta stagione passata l'obiettivo è ottenere una salvezza tranquilla. Il nostro scopo non è mai stato scalare le categorie: la prima squadra è nata per dare un proseguimento ai giovani che escono dalla scuola calcio e non trovano sistemazione altrove, ma la 'Seconda' è la nostra dimensione e volgiamo restarci ancora a lungo'. Nessuna rivoluzione quindi: confermati tecnico e staff, al già competitivo gruppo di calciatori guidati dai veterani Gagliardi, Spadini e Frediani, sono stati aggregati solo alcuni giovani interessanti (Vallini e Luppi su tutti) cresciuti nel vivaio della società.

Il Chiesina Uzzanese

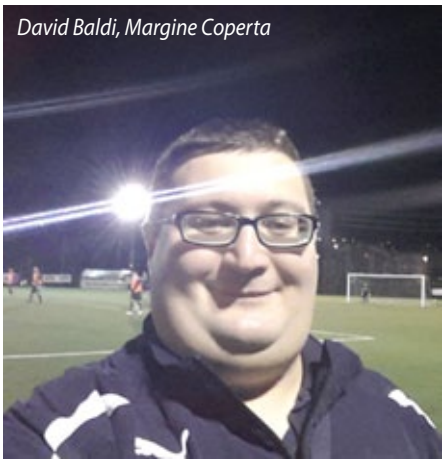
Carmignani: "Confermare quanto di buono è stato fatto"

CHIESINA UZZANESE: È un Chiesina Uzzanese all'insegna della continuità quello che ha appena iniziato la stagione sportiva 2013-2014. Dopo il nono posto del 2012/2013, l'obiettivo è quantomeno ripetersi: 'L'anno scorso abbiamo chiuso a metà classifica un campionato combattuto ed equilibrato – racconta il presidente Pier Luigi Carmignani – e quest'anno l'obiettivo principale è confermare questo risultato. Credo che però abbiamo a disposizione una rosa competitiva e che possiamo lottare anche per qualcosa in più'. La rosa a disposizione di mister Alessandro Cioni (confermato) è pressoché invariata: ai senatori Michelotti, Simoncini, Baldanzi, Casucci, Perillo e Cecchi sono stati aggiunti il giovane portiere Tocchini ed alcuni elementi della squadra juniores reduci dall'ottima stagione scorsa chiusa al quarto posto. ■

A cura di Carlo Alberto Pazienza

Baldi: "Abbiamo rifondato la squadra"

MARGINE COPERTA: Se da una vita la Polisportiva Margine Coperta rappresenta un punto di riferimento per il calcio giovanile, da 10 anni il Margine Coperta costituisce una solida realtà della Terza Categoria Figc. Dopo qualche stagione di buon livello, il brutto epilogo del 2013 ha invitato la dirigenza ad un grosso rinnovamento. 'Proprio in estate abbiamo apportato importanti cambiamenti sia a livello tecnico che dirigenziale – spiega il dirigente accompagnatore David Baldi – ci sono stati addii dolorosi ma necessari per rifondare la squadra e riscattare la brutta annata appena conclusa'. Una rivoluzione che, guidata dai 'vecchi' Giorgio Giorgi e Gianpiero di Grazia, ha sancito l'arrivo del nuovo tecnico Emanuele Biondi, alla prima esperienza con i 'grandi' dopo tanti anni di giovanili, e giocatori di livello come Avino, Giusti, Gianneschi, Dolfi, Pollini, Arinci e Filippelli. 'Per la nuova stagione restiamo con i piedi per terra – conclude Baldi – ma non nascondiamo l'obiettivo tornare a disputare i playoff'.



David Baldi, Margine Coperta

Paganelli: "Una scelta difficile ma necessaria"

BORGO A BUGGIANO: Dopo aver vissuto con passione ed entusiasmo due intense e soddisfacenti stagioni in Lega Pro, l'U.S. Borgo a Buggiano 1920 riparte dalla Terza Categoria. Una scelta ponderata e spiegata per filo e per segno nella lettera aperta pubblicata a luglio sul sito della società, ribadita dalle parole dell'amministratore delegato Mauro Paganelli: 'Rinunciare alla Lega Pro è stata una scelta difficile ma necessaria. Quelle professionistiche sono categorie che non ci appartengono, che fanno parte di un passato glorioso. Borgo si può permettere la Terza Categoria, ed era giusto ripartire da lì'. Rimasto immutato l'organigramma societario, a essere rifondato è stato, ovviamente, lo staff tecnico: 'Questo nuovo Borgo nasce dalle ceneri della squadra amatori (Fc Buggiano 1191) che tanto bene ha fato nelle ultime stagioni di Uisp. L'obiettivo ora non è quello di scalare nuovamente le categorie, bensì creare un amalgama con i ragazzi che hanno militato nelle nostre giovanili al fine di creare un gruppo unito e affiatato'. ■

lo staff del Borgo a Buggiano

LS LAVARINI
di Lavarini Luciana & C. S.a.s.
Borse
Piccola Pelletteria
Bigiotteria
e Accessori
made in Italy
LS LAVARINI
via della Torretta, 12
(di fronte Grand Hotel La Pace)
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572 71353

Bar Firenze
25° anno
Leonardo e Massimo dal 1988
panini e focaccine
pizza
visione eventi sportivi
veranda esterna
Via Marruota, 1
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 3388898173

sottosopra
intimo uomo donna
GALLO GUESS
EMPORIO ARMANI
Christies
TWIN-SET
SIMONA BARBIERI
via San Martino, 31-33 MONTECATINI TERME
telefono 0572.091092 sottosopra31@libero.it

A cura di Carlo Alberto Pazienza

Guidi: "Qui si scelgono prima le persone"

RAVENS: Diventati ormai una certezza del panorama calcistico amatoriale valdinievolino, i Ravens Montecatini sono già ripartiti per la loro quarta stagione nel circuito Uisp. 'La chiave del nostro successo
– spiega Federico Guidi, allenatore e ideatore del progetto – è il gruppo. Lo spogliatoio è formato esclusivamente da giovani under 30 che si aiutano l'un l'altro e partecipano all'organizzazione della stagione. Qui si scelgono prima le persone: saper giocare a pallone non è necessario'. Nonostante lo spirito 'amichevole' i risultati non sono mancati, e dopo una prima stagione di ambientamento, nel 2012 i Ravens hanno centro la promozione nel campionato di Seconda Categoria, ottenendo invece una salvezza tranquilla l'anno seguente. Qual è allora l'obiettivo di questa stagione? 'Quest'anno abbiamo la rosa più competitiva di sempre, per cui volgiamo dimostrare di non essere qui per caso e di meritare questa categoria'.

Tommasi: "Vogliamo tornare a giocare con pura passione"

MARLIANA: A distanza di venti anni dalla rifondazione della società nata nel 1969, l'Asd Marliana riparte dalle origini: gli amatori. Nel 1993 l'Aics, adesso la Uisp: in mezzo 15 anni di Figc e la fusione con il Gs Nievole: 'In tutto questo tempo di soddisfazioni ce ne siamo tolte parecchie – commenta Giovanni Tommasi, dirigente storico del Marliana – ma dopo vent'anni la voglia e l'entusiasmo sono venute meno. L'idea di tornare in Uisp, lanciata una sera a cena, è stata dettata dal voler tornare a giocare per pura passione'. L'Asd Marliana 1969 riparte dunque dalla Terza Categoria Uisp con una rosa del tutto rinnovata rispetto alla squadra che l'anno scorso ha disputato il campionato di Seconda Categoria: ad alcuni giovani sono stati aggregati alcuni vecchi senatori come Bonaccorsi, Chiordi, Sgambato e giocatori d'esperienza come Pelli, Di Lazzaro e Bartolini. 'Abbiamo un giusto mix – conclude Tommasi – la squadra è competitiva e incarna lo spirito che volevamo ricreare'. ■

il Marliana 1969

ARTE ORAFA
Pontevecchio
CON PASSIONE E PROFESSIONALITÀ
NELLA MIGLIORE TRADIZIONE
ORAFA FIORENTINA
***
LABORATORIO
GIOIELLERIA
OREFICERIA
OROLOGI
Via Roma, 14
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572 33383

Pollastrini: “Il calcio è malato, ma possiamo curarlo”

Di Simone Ballocci

MONTECATINI - Dopo che il nostro Carlo Alberto Pazienza lo aveva sentito come alto dirigente della squadra di Montecatini, ho voluto parlare anche io con Ennio Pollastrini per dare il fischietto ad un profondo conoscitore del calcio valdinievolino e fargli emettere il triplice fischio finale del nostro speciale. **Ennio, come sta il calcio in Valdinievole?** “Il calcio in Valdinievole è in crisi come è in crisi tutto il mondo. Gli aiuti che provengono da fuori sono sempre meno, sono sempre meno gli sponsor, e tocca andare avanti facendo leva sulla passione del volontariato, organizzando feste, sagre, iniziative varie”. **Sembra tutto così difficile…** “Lo è”. **Quali potrebbero essere le soluzioni?** “Sarebbe il momento per organizzare il calcio in modo diverso”. **Ovvero?** “Le società avrebbero bisogno di entrate liquide certe e sicure, e di essere responsabili di quelle entrate”. **Avendo gli impianti in gestione?** “Esatto”. **Una soluzione che viene provata in Serie A andrebbe bene anche in Valdinievole?** “Certamente. La gestione degli impianti vorrebbe dire punti di ristoro, cura dei beni e dei servizi, attenzione al tifoso. Noi a Montecatini siamo un caso anomalo: anche se non abbiamo in gestione lo stadio, grazie all’Amministrazione e soprattutto all’assessore Stefano Pucci, viviamo un’epoca nella quale i grandi eventi ci danno fiato e visibilità. Ma non tutta la Valdinievole può essere Montecatini…”. **Ma vedi attenzione intorno al calcio? Ci sono tifosi, e i media fanno la loro parte?** “Della stampa locale non possiamo che essere soddisfatti: le testate giornalistiche che lavorano in Valdinievole sono tutte molto attente allo sport. Segno che c’è interesse, confermato anche dagli spalti degli stadi che, nonostante Sky e il calcio sempre e ovunque in tv, si stanno pian piano riempiendo”. **C’è speranza quindi?** “Certo. Il calcio è malato, ma possiamo curarlo”. ■

BRUGI

READY FOR SPORT SINCE 1956

ABBIGLIAMENTO E ACCESSORI SPORTIVO E CASUAL
UOMO - DONNA - BAMBINO

NUOVO PUNTO VENDITA A CHIESINA UZZANESE
via Romana, snc - Uscita A11 Chiesina Uzzanese - 0572.411736

APERTI ANCHE LA 2ª E 4ª DOMENICA DEL MESE

BRUGI
READY FOR SPORT SINCE 1956
CHIESINA UZZANESE

Fino al 31 dicembre 2013 con il presente tagliando
SCONTO DEL 20%
su tutti gli articoli AUTUNNO-INVERNO
(non cumulabile con altre promozioni in corso)

Tempo di funghi... Conosciamo i regolamenti

di Guido Barlocco

Con ottobre si entra davvero nella migliore stagione dell'anno per raccogliere i funghi, in particolare il Boletus Edilus. Tanti i cercatori che si riverseranno nei nostri meravigliosi boschi, a volte senza esperienza, senza un abbigliamento adeguato e senza un minimo di allenamento.

Purtroppo sono diversi gli incidenti in questo periodo, quindi innanzitutto inoltriamoci nei boschi con attenzione e cautela, rispettando l'ambiente e il meraviglioso sottobosco, fonte di vita dei nostri amati funghi. Ecco, dunque, alcuni consigli e regole per trascorrere delle piacevoli giornate senza incorrere in pericoli. Se non conosciamo il bosco in e la zona in cui ci stiamo recando non inoltriamoci eccessivamente al suo interno, perché sembra tutto uguale e se non prendiamo punti di riferimento è facile perdersi. E' importante avere sempre con noi un bastone, che può servire anche per fare rumore ed allontanare eventuali serpi presenti nell'area. Calziamo sempre scarponi alti da trekking, possibilmente in materiale impermeabile, gorotex o similari. Sconsiglio gli stivali, in quanto sono scivolosi e si cammina molto male. Sarebbe opportuno muoversi con un cappello in testa e con camicie o maglie maniche lunghe. Non raccogliamo ogni specie di funghi, ma solo quelli di cui siamo certi della buona commestibilità. Ricordo che esistono funghi anche mortali, prima fra tutte la Manita falloide. Quindi prima di metter dei funghi in padella accertiamoci con qualche esperto. Quando raccogliete un fungo è importante non rovinare

quello che sta intorno, quidi non utilizzate il bastone come fosse un rastrello, perché così facendo rischiate di rovinare i miceli che sono le piccolissime invisibili radici dei funghi. La soluzione corretta è quella di tagliare la parte finale del fungo con un coltellino, lasciando il fondo del gambo nel terreno; basta in ogni caso pulirlo e sradicarlo dolcemente

Per correttezza di informazione, qui di seguito riportiamo alcune regole della

continua a pag. 36

L'ANGOLO DEI SAPORI

MACELLERIA

GASTRONOMIA

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

PICCOLO ALIMENTARI

con frutta & verdura, pane, focacce, biscotti…

via Buggianese, 167
PONTE BUGGIANESE (Pistoia)
telefono 0572.635592

UN ELOGIO ALL'ENOGASTRONOMIA

A VOLTERRA NON SOLO CACCIA DI TARTUFI

Le **Logge** del **Palazzo Pretorio** fanno da cornice, con la loro atmosfera dal sapore antico, anche a questa **XVI^a Edizione di "Volterragusto"**, cinque giorni immersi nel gusto dove a farla da padrona è il tartufo e, naturalmente tutti i prodotti tipici della tavola toscana, salati e dolci, nelle date **26-27 ottobre e 1-2-3 novembre**. Volterragusto non è solo un un'opportunità gastronomica, ma anche un pretesto per visitare una zona collinare molto bella della Toscana, con i suoi oliveti, i suoi vigneti e la sua storia fatta di artigianato e di passione per le antiche tradizioni.

In programma, infatti, tanti sono gli appuntamenti, che vanno dal **Palio dei Caci (27 ottobre)** competizione tra contrade a colpi di caciotta, e i **Matrimoni Birrari**, un'occasione per conoscere nuovi abbinamenti gastronomici ottenuti tra la birra e prodotti caserecci come salumi o formaggi. Eventi culturali e folkloristici, come Premi Letterari, **Esibizioni** di Gruppi Storici, Sbandieratori e Musici della Città di Volterra **(1 novembre)**. Il primo novembre, aperta a tutti, la giornata **"Tutti a caccia del tartufo!!!"**, un imperdibile occasione per partecipare ad una battuta di ricerca con i maestri tartufai che, a suon di aneddoti e storielle, vi insegneranno i trucchi del mestiere.

In programma anche laboratori sui vini locali **(26 ottobre)** e relativo confronto tra vini condotto dall'esperto **Paolo Gravina** (Guida Vini d'Italia dell'Espresso), e un incontro dedicato alla degustazione dei vini di Volterra con interessanti abbinamenti con i sigari Toscani. Sempre aperta la **Mostra dei Ceri e Cornioli** organizzata dal **Comitato Storico delle Contrade città di Volterra**. Comune di Volterra, Associazione Tartufai Alta Val di Cecina, Condotta Slow Food, Fisar, Associazione Filiera corta del Volterrano, Fondazione CRV e Patrocinio del Club UNESCU, Consorzio Turistico Camera di Commercio di Pisa, Provincia di Pisa, sono la forza organizzatrice di questo evento meraviglioso.

Consorzio Turistico Volterra, Val di Cecina e Vald'Era
Telefono 0588.86099
www.volterragusto.com
infovolterra@gmail.com

Regione Toscana, che mirano a salvaguardare la bellezza e la salute del nostro meraviglioso bosco e ad evitare di incorrere in sanzioni.
Buona raccolta!

La legge regionale n. 16 del 22.3.99 che ha disciplinato l'attività di raccolta dei funghi epigei spontanei è stata modificata in alcuni aspetti sostanziali dalla legge regionale n. 58 del 17.11.2010, entrata in vigore il 1° gennaio 2011. Per la raccolta dei funghi sul territorio toscano occorre l'autorizzazione che viene rilasciata dalla Regione Toscana, e non più dal Comune di residenza del richiedente. L'autorizzazione è valida su tutto il territorio regionale; per la ricerca all'interno dei parchi, nazionali o regionali, occorre prendere visione dei rispettivi regolamenti che possono prevedere ulteriori autorizzazioni e/o modalità di raccolta diverse da quelle fissate dalla legge regionale. L'attuale disciplina prevede i seguenti adempimenti. Coloro che vogliono **raccogliere i funghi epigei spontanei nel solo territorio del Comune di residenza non sono tenuti a munirsi di alcuna autorizzazione**; coloro che vogliono raccogliere i funghi epigei spontanei al di **fuori del Comune di residenza sono tenuti ad effettuare un versamento sul conto corrente postale n. 6750946 intestato a Regione Toscana, oppure con bonifico tramite codice IBAN (IT87 P076 0102 8000 0000 6750 946).** La ricevuta deve riportare la causale 'Raccolta fughi' e le generalità del raccoglitore e va conservata e portata con sé al momento della raccolta, insieme a un documento di riconoscimento. Per ottenere l'autorizzazione devono essere versati i seguenti importi: **€ 13,00 per l'autorizzazione personale semestrale, € 25,00 per l'autorizzazione personale annuale.**

Nel caso di residenza in territori classificati montani tali importi sono ridotti del 50%. Di analoga riduzione beneficiano i soggetti di età compresa fra i 14 ed i 18 anni che abbiano frequentato un corso di informazione ed educazione organizzato dalle Amministrazioni provinciali o dalle Comunità montane ed abbiano ottenuto il relativo attestato di frequenza.
Anche in questo caso la ricevuta del versamento va conservata e portata con se al momento della raccolta dei funghi unitamente a un documento di riconoscimento.
Un altro elemento di cui essere a cono

continua a pag. 38

I centogusti dell'Appennino

XIV[a] MOSTRA MERCATO DEL TURISMO RURALE E SAPORI TIPICI TOSCANI

Centogusti, cento sapori, cento motivi per visitare, ad Anghiari in provincia di Arezzo, la manifestazione più importante dell'autunno valtiberino, i **"Centogusti dell'Appennino" in scena l' 1, il 2 e il 3 novembre**.

Più che una mostra, Centogusti è un indotto fondamentale tra aziende agrituristiche ed enogastronomiche e il consumatore, un vero e proprio tributo alla filiera corta. Sono circa **50** le aziende che espongono prodotti e servizi in spazi realizzati nei fondi del centro storico, con degustazioni di olio, ortaggi, farine, salumi, formaggi, vino miele, funghi, tartufi, conserve, marmellate e tanto altro ancora. Gli operatori del settore e i visitatori, qui hanno la possibilità di stabilire un rapporto diretto e, magari, duraturo, con le Aziende espositrici, garantite anche dalla **"Strada dei Sapori Valtiberina Toscana"**, che riunisce oltre novanta realtà del territorio: enti, comuni, aziende agricole, strutture turistico-ricettive, artigiani e commercianti.

La Mostra apre venerdì 1° novembre alle ore 10,00 e fino alle ore 19,00 con cena degustativa su prenotazione presso l'**Osteria dei Centogusti**, in collaborazione con il Comune di Guidizzolo (Mn), gemellato con Anghiari. Negli altri giorni, l'Osteria sarà comunque aperta dalle 12,30 alle 14,30 e dalle 18,30 alle 21,00 per pranzi e cene a base dei prodotti tradizionali a cura della Pro Loco di Anghiari.

Pro Loco Anghiari (Arezzo)
Telefono 0575.749279 - 333.7801433
proloco@anghiari.it

XXXIII[a] FESTA DEI BRINGOLI E DI SAN MARTINO

TRA SPAGHETTONI E BANCARELLE, LA FESTA CONTINUA

Per chi non conosce ancora i bringoli, l'unico consiglio che possiamo dare è quello di approfittare di una giornata fuori porta ad Anghiari (Arezzo), nei giorni **9 e 10 novembre**, per la "**XXXIII[a] Festa dei bringoli e di San Martino**". Due giorni dedicati a questo fantastico "spaghettone", tradizionale piatto valtiberino, fatto solo con acqua e farina e dalla volontà incessante delle massaie del paese, serviti con sugo di carne o funghi. Una festa che, ogni anno, vede il paese riempirsi, nel vero senso della parola, di visitatori, che, oltre alle specialità gastronomiche (brustichino, salsicce, castagne e vino novello), possono gustarsi anche l'antico borgo tra musiche della banda e bancarelle di antiquariato (oltre 40). Da ricordare che, sotto le **Logge della Fonte**, si tiene anche la consueta **Mostra Micologica**.

scenza riguarda il **limite giornaliero di raccolta** funghi che, per persona, è fissato in **tre chilogrammi a testa**, salvo il caso di un singolo esemplare o più esemplari concresciuti di peso superiore; il **tetto giornaliero sale a dieci solo nel caso in cui i residenti nei territori classificati montani della Toscana, facciano la raccolta nel proprio comune di residenza.**
Non ci sono limiti, invece, per imprenditori agricoli e soci di cooperative agroforestali che, in possesso dell'attestato di idoneità al riconoscimento delle specie fungine rilasciato dagli Ispettorati micologici, svolgano la raccolta, a fini di integrazione del proprio reddito, nella provincia di residenza. In questo caso occorre far pervenire, anche in via telematica, una semplice dichiarazione alla Comunità montana, Unione di Comuni o Provincia di competenza.

Gli stessi soggetti possono chiedere, inoltrando apposita domanda alla competente amministrazione provinciale, analoga deroga ai limiti di raccolta anche per territori provinciali diversi da quello di residenza.
La normativa regionale prevede anche divieti di raccolta per alcune specie. E' vietata la raccolta di esemplari delle seguenti specie, nel caso in cui la dimensione del cappello sia inferiore a:
quattro centimetri per il Genere Boletus sezione Edules (porcini);
due centimetri per l'Hygrophorus marzuolus (dormiente) e per il Lyophyllum gambosum (prugnolo)
E' vietata inoltre la raccolta dell'ovolo buono quando non sono visibili le lamelle.
Per quanto riguarda la raccolta dei funghi epigei è consentita nei boschi e terreni non coltivati nei quali è permesso l'accesso e non sia riservata la raccolta dei funghi

stessi. Nei parchi nazionali e regionali e nelle altre aree protette la raccolta dei funghi può essere soggetta a norme diverse e subordinata al possesso di autorizzazioni rilasciate dai soggetti gestori, sulla base di specifici regolamenti. La raccolta può essere esercitata da
un'ora prima del sorgere del sole a un'ora dopo il tramonto. I funghi devono essere riposti in contenitori rigidi e aereati, atti a diffondere le spore. **E' vietato l'uso di sacchetti di plastica.** Province, Comunità Montane e Unioni di Comuni sono titolari delle procedure autorizzative per la costituzione di aree di raccolta riservata a fini economici e di raccolta a pagamento su terreni in concessione appartenenti al patrimonio agricolo forestale regionale. ■

A Momigno per il dì di festa

39ª Sagra del Ballotto

A Momigno, frazione del Comune di Marliana in provincia di Pistoia, nel rispetto di una tradizione che quasi si perde negli anni, non può mancare la **"Sagra del Ballotto"**, giunta alla sua **39ª edizione**, una tra le feste più antiche della **Montagna Pistoiese**.
Il ballotto, infatti, come tutti i piatti a base di castagne, era, ai tempi, uno degli alimenti base delle famiglie di montagna, e ne garantiva, in gran parte, la sussistenza.
Il giorno della sagra era diventato quindi un giorno di festa per tutti gli abitanti che quasi onoravano questo importante prodotto del bosco, e anche questo autunno, il **20 ottobre, la Misericordia di Momigno** organizza per voi questa sentitissima festa, a partire dalle ore **15,00**.
Castagne fritte, castagnaccio, necci con ricotta o nutella, frittelle dolci, potranno essere degustati presso gli stand appositamente allestiti in paese, con distribuzione gratuita delle caratteristiche "Ballotte". Immancabile la "gara" alla castagna più grossa, da presentare entro le ore 15,00 del giorno stesso, aperta a tutti! Potete cominciare la ricerca…!

Misericordia di Momigno
Marliana (Pistoia)
telefono 0572.619291

La Misericordia di Momigno
organizza
Domenica
20 Ottobre
dalle ore 15.00
SAGRA DEL BALLOTTO

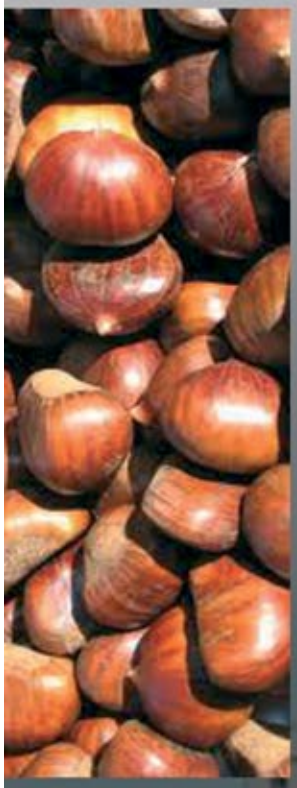
- BALLOTTI
- FRUGIATE
- CASTAGNACCIO
- CASTAGNE FRITTE
- NECCI
- FRITTELLE
- FARINA DOLCE E CASTAGNE

E TANTE, TANTE, TANTE ALTRE COSE BUONE...

INTERVENITE NUMEROSI!!!
Misericordia di Momigno – Via S. Rocco, 10 – Momigno tel. 0572.619291

SAGRA DEL FUNGO PORCINO E DELLA CASTAGNA

A BAGNONE IL 12-13 E 19-20 OTTOBRE



Due eventi in uno quest'anno a **Bagnone in provincia di Massa Carrara**, per festeggiare l'arrivo dell'autunno e dei prodotti che la natura ci dona in questo periodo. **Il 12-13 e il 19-20 ottobre**, presso la **Sala Polifunzionale in località Grottò**, si possono apprezzare, in locali confortevoli e riscaldati, prelibati piatti a base di funghi: tagliatelle, polenta, funghi fritti, soladella, e a base di castagne, come frittelle di farina di castagne, ravioli, lasagne bastarde e mondine. Salumi e formaggi accompagnano e completano il menu lunigianese insieme ai rinomati vini locali e anche piacentini. Bagnone è un borgo che si trova in Lunigiana, poco sopra Aulla, sempre in provincia di Massa, avvolto in un'atmosfera tipicamente medievale, che conserva ancora le forme e le caratteristiche di un tempo. **Il Circolo "La Torre" di Treschietto**, con i suoi affezionati volontari, si fa in quattro per esprimere ai turisti e ai compaesani, l'amore per le tradizioni che un tempo erano vero e poprio sostentamento per gli abitanti di queste terre. La Sagra del Fungo Porcino e della Castagna ne è un esempio, e Bagnone vi aspetta, il sabato all'ora di cena (dopo le 18,00) e la domenica sia a pranzo (dalle ore 12,00) che a cena, in questi due saporiti week-and per offrirvi le sue specialità!

Circolo "La Torre" Treschietto c/o Sala Polifunzionale Loc. Grottò
www.cipolladitreschietto.it - info@cipolladitreschietto.it
telefono 0187.42980 - 328.8505288

Delizie d'Autunno

CASTAGNE, UN FRUTTO ANTICHISSIMO... POVERO MA ANCHE RICCO

di Guido Barlocco

L'autunno è il frutto dell'estate, che si esprime con i suoi colori ed i suoi sapori, sapori che esaltano la nostra cucina,

sapori gustosi e ricchi anche se di tradizione povera.
La regina di questi sapori è sicuramente la castagna, di cui il nostro appennino è particolarmente abbondante ,o meglio lo sarebbe, se non fosse aggredito da una piccola vespa cinese non più grande di un moscerino: il *Cinipide Galligeno* che depone le uova nei germogli, sulle foglie e sulle infiorescenze delle piante, dove poi si sviluppano le larve e, nel giro di un anno, si formano le cosiddette galle, rigonfiamenti tondeggianti che, di fatto, bloccano lo sviluppo del castagno, provocandone sofferenza e abbassandone la produttività. Arrivato in Piemonte nel 2002, portato dalla Cina con piccole piantine, ha già ridotto la produzione, in certe regioni, di circa l'80% .Una vera tragedia per gli agricoltori. Ma l'insetto lo stanno combattendo con un antagonista e continuamente stanno cercando di porre rimedi. Parlando di questo nobile frutto del bosco, occorre però fare una distinzione, che ha creato sempre dei dubbi, tra castagne e marroni. Già nel 1939 esisteva un Regio Decreto che distingueva i marroni dalle castagne. Le castagne non sono molto grosse, schiacciate da un lato, buccia resistente e colore bruno scuro con polpa saporita. I marroni sono più grossi, un riccio racchiude al massimo 2 o 3 frutti, hanno forma a cuore con buccia striata di colore marrone chiaro e polpa dolce, il frutto è privo della pellicina interna alla polpa. La castagna è il frutto della pianta selvatica, il marrone è quello della pianta coltivata e migliorata con successivi innesti. Ben otto tipi di castagne hanno ottenuto il riconoscimento europeo, tre delle quali si trovano in Toscana e sono il marrone del Mugello Igp nella provincia di Firenze e nella zona del Mugello; la castagna del monte Amiata Igp dal 2002, la cui area di coltivazione comprende otto comuni della provincia di Grosseto e tre della provincia di Siena. Nel parco del monte Amiata per riscoprire il paesaggio del castagno è stato istituita 'la strada della castagna".

PICCOLO MA BELLO!

27° MOSTRA DEL TARTUFO, DEL FUNGO PORCINO E DEI PRODOTTI TIPICI

Associazione Nuova Primavera
Palaia (PI) - Loc. Forcoli - Telefono 340.1619695 - 0587.62141

27ª MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO
del Fungo Porcino e dei Prodotti Tipici

VENERDÌ 11 OTTOBRE
ore 19.30 Premio Tartufo d'Oro 2013
Ore 20.30 Cena di Gala

SABATO 12 OTTOBRE
dalle ore 14.00
Apertura Mostra Mercato

DOMENICA 13 OTTOBRE
dalle ore 09.00
Apertura Mostra Mercato

dall'11 al 13 OTTOBRE 2013

ASPETTANDO IL TARTUFO
Arti e Sapori
DOMENICA 29 SETTEMBRE
ore 09.00 Esposizione e vendita prodotti di Filiera corta - Mercatino Artigianato
Ore 13.00 Pranzo di Filiera corta

RISTORANTE AL COPERTO TUTTE LE SERE
DOMENICA ANCHE A PRANZO
Info: Ass. Nuova Primavera Tel. 340 1619695
Comune di Palaia Tel. 0587.62141

FORCOLI (PI) Centro Nuova Primavera

Preceduta da **"Aspettando il tartufo - Arti e Sapori"** Domenica **29 settembre**, arriva dall'**11 al 13 ottobre** la **"Mostra Mercato del tartufo e del fungo porcino"** di **Forcoli**, comune di Palaia (Pisa), giunta alla sua **27ª edizione**. Una manifestazione all'insegna del "piccolo ma bello". Una fiera specializzata dove si trovano, oltre agli espositori del tartufo bianco, particolarmente prelibato da queste parti, stand con il **tartufo nero di Norcia**, funghi porcini, olii e vini delle colline pisane, pecorini delle balze volterrane, salumi di norcinerìe nostrane, e ancora miele, conserve, cereali, cioccolato. Interessanti degustazioni, guidate da **Slow Food Valdera**, di funghi e tartufi, piatti realizzati dalle mani esperte delle volontarie del **Centro Nuova Primavera**, ma anche vini delle colline pisane e menù promozionali da 15 euro. Da venerdì si parte con il premio **Tartufo d'Oro 2014** di Palaia, che precede la **Cena di Gala**, in collaborazione con i sommeliers di Ais e Fisar, su prenotazione presso l'Associazione. Sabato 12 e domenica 13, rispettivamente pomeriggio e mattina, apertura della **Mostra Mercato** con esposizione micologica, e domenica 13, dalle ore 9,00 tutti in piazza per il **"Raduno di Vespe d'Epoca"** a cura di "Valdera in Vespa" e "Vespa Club Primavera". Previste anche escursioni a Palaia, al **Museo della Civiltà Contadina** a Montefoscoli e a Villasaletta. Pomeriggio con musica, animazioni e, alle ore 18.00 tombola a premi.

In Garfagnana troviamo la farina di neccio della Garfagnana Dop, ottenuta da 8 varietà locali di castagna, attualmente destinata quasi esclusivamente all'utilizzo dolciario. E qual è il dolce per eccellenza legato alle castagne? Certamente il castagnaccio che viene preparato con la farina di castagna e arricchito con uvetta, pinoli, noci e rosmarino. Poiché la castagna, elemento principe del castagnaccio, è molto diffusa in regioni quali il Veneto, il Piemonte, la Lombardia e la Toscana, è un po' difficile stabilire quale sia veramente la patria del castagnaccio anche perché ogni regione ne propone una sua versione buona quanto tutte le altre.
Nel corso del tempo, però, il castagnaccio

è diventato sempre più un dolce tipico Toscano anche per la sua storia legata strettamente a questa regione e in particolar modo alla città di Siena. Sembra che l'ideatore del castagnaccio sia stato proprio il toscano Pilade da Lucca che viene citato nel «Commentario delle più notabili et mostruose cose d'Italia et altri luoghi » scritto da Ortensio Orlando e pubblicato a Venezia nel 1553. Fu però a partire dall'800 che i toscani esportarono il castagnaccio nel resto d'Italia e fu sempre nell'800 che venne arricchito con uvetta, pinoli e rosmarino. Per preparare il castagnaccio alla toscana, per prima cosa fate preriscaldare il forno a 200°, circa mezzora prima di infornare il vostro castagnaccio. Mettete l'uvetta a mollo in acqua tiepida per farla rinvenire e procedete poi setacciando la farina in una ciotola capiente per rimuovere eventuali grumi. Dopo aver aggiunto un generoso pizzico di sale, versate poco per volta nella farina di castagne l'acqua, mescolando il tutto con una frusta fino ad ottenere una pastella ben amalgamata e morbida A questo punto, strizzate e asciugate l'uvetta per bene e aggiungetela all'impasto, assieme ai pinoli e alle noci tritate grossolanamente (tenete da parte un piccolo

quantitativo di questi tre ingredienti che vi servirà per cospargere la superficie del castagnaccio prima di infornarlo). Ponete in una teglia bassa, del diametro di 40 cm, l'olio, quindi spennellatela per bene avendo cura di ricoprire tutta la superficie; versatevi poi l'impasto che dovrebbe arrivare a raggiungere un centimetro di altezza circa. Cospargete il castagnaccio con gli ingredienti messi da parte e con gli aghi di rosmarino freschissimi , poi versateci sopra a filo altri due cucchiai di olio. Infornate quindi il vostro castagnaccio per 30 minuti a 200° fino a che si sarà formata una bella crosticina tutta crepata e la frutta secca abbia preso un bel colore dorato. ■

E Buon appetito!

I colori vivaci dell'autunno Zucca e melograno

di Guido Barlocco

Il melograno non manca quasi mai in una bella tavola imbandita d'autunno. Spesso viene utilizzato come decorazione senza considerare che i suoi benefici sono incredibili. Questo prodotto della natura viene definito anche "frutto della medicina", vista la quantità di sostanze benefiche per il nostro organismo di cui è pieno: vitamine, fibre, zuccheri, flavonoidi, antiossidanti, oltre a molti principi attivi. Questo frutto ha proprietà vermifughe: è utilissimo, infatti, contro il problema del verme solitario, un fastidio piuttosto acuto nell'uomo. Il melograno, però, contiene anche degli acidi, come l'acido ellagico (o tannino), che permette di contrastare l'insorgenza della diarrea. Secondo studi recentemente condotti, sembrerebbe che il succo che ne deriva sarebbe in grado di proteggere il cuore contro la formazione di placche aterosclerotiche e di alleviare i disturbi legati alla menopausa, come l'osteoporosi, l'artrite e la depressione. Oltre ad essere efficace contro l'insorgenza dei tumori, il melograno riesce ad erigere una barriera protettiva contro l'Alzheimer, attaccando le proteine nocive. L'apporto calorico? Davvero minimo: per ogni 100 grammi di grani si acquisiscono solamente 63 calorie.

La zucca è un altra espressione dei colori dell'autunno. Gialla e arancione, adorna le tavole i mobili antichi; spesso, in questa stagione, la troviamo all'ingresso dei ristoranti con esemplari anche di grandi dimensioni ed è inoltre diventata il simbolo per eccellenza della notte di Halloween. Anche la zucca fa molto bene al nostro organismo. Questo ortaggio, infatti, s'inserisce tra gli alimenti ipocalorici, apportando solamente 18 Kcal per 100 grammi di prodotto: ciò è dovuto all'ingente quantità d'acqua in essa contenuta, stimata addirittura intorno al 94,5%. I carboidrati ammontano al 3,5%, mentre le proteine, pochissime, costituiscono solo l'1,1%. I grassi, pressoché assenti, rappresentano circa lo 0,1%. Essendo arancione è intuibile come la zucca sia miniera di caroteni e provitamina A; inoltre, è ricca di minerali, tra cui fosforo, ferro, magnesio e potassio; buono anche il quantitativo di vitamina C e di vitamine del gruppo B. Ma la zucca è soprattutto un alimento molto utilizzato in cucina. Ho scoperto che qui in toscana non è molto apprezzata..la mia mamma invece la mette ovunque. Ci fa i ravioli, il polpettone , la torta salata, l'arrosto di maiale, e poi che dire del risotto… una favola, e questa ricetta d'accordo con Marisa, la mia mamma , ve la voglio proprio spiegare! Bisogna fare intanto fare una distinzione tra i tipi di Zucca, perché alcune sono adatte solo all'ornamento, in quanto hanno molto filamento e poca polpa, altre invece sono specifiche per la cucina. Tra quest'ultime le zucche lunghe arancioni e quelle tonde arancioni con striature verde scuro.. sono sicuramente le migliori da cucinare.
Intanto va pulita, togliendo la scorza ed eliminando i filamenti. Bollirla unitamente alla cipolla , al sedano e alla carota. Una

volta pronta scolarla, conservando il brodo. Nel frattempo preparare un soffrittino con porro, un poco del brodo lasciato da parte, la zucca bollita che avremo a quel punto frullato, aglio e prezzemolo, amalgamare poi il tutto per circa 10/15 minuti. Una parte di questo composto cremoso lo riporremo in una ciotolina.
Nel frattempo, scottiamo il riso per pochi minuti, versiamolo nel soffritto cremoso, aggiungendo via via il brodo e mantecando. Arrivati a pochi minuti dalla cottura, verseremo il composto cremoso che avevamo messo nel ciotolino, il parmigiano, la fontina, e la gorgonzola.. oppure una mozzarella di bufala e un goccio di olio.. o una noce di burro. Mentechiamo per un

minuto copriamo la casseruola e dopo 5 minuti serviamo. Signore e Signori questo è il risotto alla zucca.
Buon appetito e godetevi queste delizie d'autunno. ■

A Riana, Fosciandora... fiumi di vino scorrono vivaci!
(anche dalle fontane)

Comitato Paesano di Riana
Fosciandora (Lucca)
silvana.moscardini@gmail.com
telefono 320.0179561

Un crescendo di successo, ogni anno che passa, per la **Festa del Vino di Riana** di **Fosciandora**, in provincia di **Lucca**, in programma il **20 ottobre**. La Festa del Vino è un'occasione imperdibile per trascorrere una giornata allegra e piena di gusto, perchè oltre a vino e birra sono tante le specialità provenienti dalla fucina gastronomica lucchese: pane di patate cotto a legna, formaggi, salumi, polenta di granturco incaciata o con sugo di funghi, polenta arrostita con funghi e formaggio, cottarelle e tanti altri sapori caserecci. Ad "illuminare" la giornata di festa non mancherà la spettacolare fontana da cui zampillerà il vino di Riana, mentre nelle vie del paese potrete gironzolare tra le tante colorate bancarelle di prodotti tipici e artigianali. A pranzo ricco il menu a base di specialità locali con aggiunta di sacca omaggio in ricordo della festa, accompagnato dalle esibizioni degli **"Amici del Chianti"**. Alle **ore 15,00** non perdetevi la **"Corsa delle Botti"**, atipica gara a cronometro individuale che si svolge spingendo le botti in un vigneto e, dalle **ore 17,00**, l'immancabile **Tiro della Forma**. Organizzato anche quest'anno il **Treno Seciale "Sapori in Carrozza"**, con partenza da Viareggio alle ore 9,28, Lucca ore 10,02 con arrivo a Fosciandora alle ore 11,00. Ritorno con partenza prevista alle ore 17,23. Servizi di navetta vi porteranno in paese. Il giorno **sabato 19 ottobre** è invece dedicato agli sportivi, con il **23° Memorial Moreno Toni**, gara competitiva e non di **Km 9**, e, a seguire **"La Corsa del Briaco"**, con ritrovo nella piazza di Riana alle 14,30 (per info: Poli Graziano 3473796343 grazianopoli1@virgilio.it **G.P Parco Alpi Apuane**). L'organizzazione della Festa del Vino è dovuta al volenteroso impegno del Gruppo Sociale Fosciandora, in collaborazione con il Comitato Paesano di Riana, il Centro Commerciale Naturale e l'Associazione Culturale Gamborosso, con il patrocinio del Comune di Fosciandora.

Le nostre proposte di viaggio "Mercatini di Natale"
dalla mattina alla sera

10 novembre	***Torino... Museo Egizio***	€ 57,00
10 novembre	***Urbino***	€ 68,00
17 novembre	***Sacromonte di Varallo***	€ 70,00
24 novembre	***Mercatini a... Trento***	€ 55,00
01 dicembre	***Mercatini a... Vipiteno***	€ 55,00
01 dicembre	***Mercatini a... Merano***	€ 55,00
01 dicembre	***Bolzano... Fabbrica Thun***	€ 55,00
01 dicembre	***Mercatini ad... Aosta***	€ 55,00
01 dicembre	***Trieste... Fiera Natalizia***	€ 55,00
07 dicembre	***Mercatini ad... Arco e Rovereto***	€ 55,00
07 dicembre	***Mercatini a... Brunico***	€ 55,00
07 dicembre	***Mercatini a... Bressanone***	€ 55,00
07 dicembre	***Mercatini a... Trento***	€ 55,00
08 dicembre	***Mercatini a... Bolzano***	€ 55,00
08 dicembre	***Mercatini a... Nizza***	€ 55,00
08 dicembre	***Mercatini ad... Aosta***	€ 55,00
08 dicembre	***San Marino e il Presepe galleggiante***	€ 70,00
15 dicembre	***Lugano e i mercatini sul lago***	€ 55,00
15 dicembre	***Monaco e Montecarlo***	€ 55,00
15 dicembre	***Verona... Mercatini di Santa Lucia***	€ 55,00
22 dicembre	***Mercatini a... Vipiteno***	€ 55,00
22 dicembre	***Venezia... Natale in Laguna***	€ 60,00

Mercatini di Natale

05-08 dicembre	***Vienna e il concerto di Natale***	da € 490,00
29 nov. - 01 dic.	***Baviera: Monaco e Rosenheim***	da € 280,00
06-08 dicembre	***Lione e la festa delle Luci***	da € 295,00
06-08 dicembre	***Salisburgo, Innsbruck e Kufstein***	da € 285,00
13-15 dicembre	***Lago di Costanza: Lindau, Costanza***	da € 295,00
13-15 dicembre	***Salisburgo: Lago Chiemsee e le miniere***	da € 295,00
Tutti i weekend	***Innsbruck e il Museo Swarosky***	da € 155,00
Tutti i weekend	***Villach, Velden, e Klagenfurt***	da € 155,00
Tutti i weekend	***Innsbruck, Bressanone e Merano***	da € 155,00
Tutti i weekend	***Innsbruck, Vipiteno e Bolzano***	da € 155,00
Tutti i weekend	***Vipiteno, Brunico e Bressanone***	da € 150,00
Tutti i weekend	***Bolzano e Merano***	da € 150,00
Tutti i weekend	***Bolzano e il trenino del Renon***	da € 165,00
Tutti i weekend	***Mercatini a…Lubiana***	da € 160,00
Tutti i weekend	***Napoli, presepi e mercatini***	da € 185,00
Tutti i weekend	***Rovereto, Trento e la Valsugana***	da € 150,00

NAMASKAR 1 via Capannori, 19
PORCARI (Lucca) Tel. 0583.212235

NAMASKAR 2 via Pesciatina, 1373
Loc. PICCIORANA (Lucca) Tel. 0583.990205

www.namaskarviaggi.it *info@namaskarviaggi.it*

SW280913 webgraphica.it

Capodanno 2013 - 2014

28 Dicembre/ 05 Gennaio	***Capodanno in Portogallo Special 2x1*** *(a coppia)*	€ 1.499,00
29 Dicembre/ 05 Gennaio	***Capodanno in Andalusia Special 2x1*** *(a coppia)*	€ 1.199,00
29 Dicembre/ 05 Gennaio	***Capodanno in Grecia Special 2x1****(a coppia)*	€ 1.399,00
28 Dicembre/ 03 Gennaio	***Capodanno a Londra Special 2x1*** *(a coppia)*	€ 1.450,00
29 Dicembre/ 03 Gennaio	***Capodanno in Olanda Special 2x1****(a coppia)*	€ 1.199,00
29 Dicembre/ 04 Gennaio	***Capodanno a Madrid***	€ da 630,00
29 Dicembre/ 02 Gennaio	***Capodanno a Berlino***	da 579,00
29 Dicembre/ 02 Gennaio	***Berlino in Libertà***	€ 349,00
29 Dicembre/ 02 Gennaio	***Capodanno a Parigi: La Ville Lumiere***	€ da 575,00
29 Dicembre/ 02 Gennaio	***Parigi in Libertà***	€ 350,00
29 Dicembre/ 02 Gennaio	***Capodanno a Barcellona***	€ da 535,00
29 Dicembre/ 02 Gennaio	***Barcellona in Libertà***	€ 330,00
29 Dicembre/ 02 Gennaio	***Capodanno a Praga e i C. della Boemia***	€ da 470,00
29 Dicembre/ 02 Gennaio	***Praga in Libertà***	€ 345,00
29 Dicembre/ 02 Gennaio	***Capodanno in Puglia***	€ da 560,00
29 Dicembre/ 01 Gennaio	***Capodanno a Vienna e Salisburgo***	€ da 385,00
29 Dicembre/ 01 Gennaio	***Capodanno a Monaco di Baviera***	€ da 395,00
29 Dicembre/ 01 Gennaio	***Capodanno in Costiera Amalfitana***	€ da 545,00
29 Dicembre/ 01 Gennaio	***Istria e le Perle del Quarnaro***	€ da 530,00
30 Dicembre/ 02 Gennaio	***Capodanno a Budapest***	€ da 465,00
30 Dicembre/ 02 Gennaio	***Capodanno a Vienna: La città imperiale***	€ da 495,00
30 Dicembre/ 02 Gennaio	***Budapest in Libertà***	€ 295,00
30 Dicembre/ 02 Gennaio	***Vienna in Libertà***	€ 345,00
30 Dicembre/ 01 Gennaio	***Capodanno in Costa Azzurra***	€ da 300,00
30 Dicembre/ 01 Gennaio	***Capodanno in Svizzera***	€ da 380,00
30 Dicembre/ 01 Gennaio	***Villach, Graz e Klagenfurt***	€ da 350,00
30 Dicembre/ 01 Gennaio	***Capodanno a Portorose***	€ da 365,00
30 Dicembre/ 01 Gennaio	***Capodanno sui Laghi: Iseo e Garda***	€ da 370,00
31 Dicembre/ 01 Gennaio	***Capodanno a Lubiana***	€ da 225,00
31 Dicembre/ 01 Gennaio	***Cannes & Principato di Monaco***	€ da 180,00
31 Dicembre/ 01 Gennaio	***Napoli & Capri***	€ da 225,00
31 Dicembre/ 01 Gennaio	***Roma: Musei Vaticani e San Pietro***	€ da 265,00
31 Dicembre	***Cena di Capodanno in Agriturismo***	€ 130,00

SULAWESI

via Circonvallazione, 65 BUGGIANO (Pistoia) telefono 0572.318485 *www.sulawesiviaggi.it*

Manutenzione Ordinaria

PER LE CALDAIE E GLI IMPIANTI DI RISCALDAMENTO MEGLIO PROGRAMMARLA

Durante i mesi freddi dell'anno è importante possedere un impianto di riscaldamento ed una caldaia che funzionino con efficienza, in modo da scaldare costantemente l'interno della propria abitazione, con un occhio di riguardo anche al risparmio sulla bolletta dei consumi. Per garantirsi tutto questo è necessario **provvedere ogni anno** ad un controllo della funzionalità della caldaia. A Borgo a Buggiano, per tutta la provincia di Pistoia e anche oltre, la **SER.TEC. srl** offre la propria professionalità e competenza nel servizio di manutenzione e di assistenza delle caldaie. L'azienda dispone di tecnici esperti che sapranno risolvere ogni tipo di problema, programmando insieme al cliente anche i successivi interventi di manutenzione. L'azienda si occupa anche della riparazione di scaldabagni, dell'installazione e manutenzione di climatizzatori, della sostituzione di pezzi di ricambio di ogni tipo di modello, del rilascio delle certificazioni e del bollino blù che attestano il funzionamento corretto della caldaia. Gli esperti dell'azienda sono in grado di garantire un servizio di intervento costante, anche di notte e nei giorni festivi.

Per richiedere un intervento di manutenzione ordinaria sulla tua caldaia, contattaci senza impegno: puntualità ed efficienza ti aspettano.

Continuano le detrazioni fiscali del 65% con scadenza al 31 dicembre 2013

Oltre alle pratiche per la detrazione fiscale del 65% prevista per i nuovi impianti a risparmio energetico, ti offre un **contributo in conto rottamazione da 150,00 a 300,00 euro** da scontare sulla sostituzione del tuo condizionatore o caldaia.

Chiamaci senza impegno allo **0572 33805**,
e prenota la visita di un nostro tecnico che effettuerà un sopralluogo e ti fornirà uno studio di fattibilità per l'installazione del nuovo in sostituzione di quello esistente.

Grazie alla detrazione fiscale del 65%, al contributo per la rottamazione, e alle nuove tecnologie INVERTER, per il condizionatore e CONDENSAZIONE per le caldaie , l'investimento si può ripagare davvero in pochi, pochissimi anni.

SER. TEC.
SERVIZI TECNICI

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

Guida agli eventi

tutti gli appuntamenti della Toscana, scelti per voi

rubrica a cura di Chiara Torrigiani

BOUQUET D'EVENTI SAGRE FESTE, TRADIZIONI E FOLKLORE

2, 5-6 ottobre

Fiera di Ottobre-Festa dell'Uva e del Marrone 2013

Dove: Dicomano (FI)
Quando: 2, 5-6 ottobre
Per info: Tel. 055.8385426
Il 2 ottobre, presso l'area ex macelli, fiera del bestiame e mercato straordinario delle merci in Piazza della Repubblica. Il 5 e 6 ottobre, stand degli antichi mestieri in Piazza della Repubblica, sfilata del corteo storico, sbandieratori, carro dell'uva per le vie del paese e fiera dei marroni con vendita diretta.

4-5 ottobre

BTS2012- 21a Borsa Internazionale del Turismo Attivo/Sportivo & Benessere Termale

Dove: Montecatini Terme (PT) – Terme Tettuccio
Quando: 4-5 ottobre
Per info: www.borsaturismosportivo.com info@borsaturismosportivo.com tel. 0572.901464
L'unica manifestazione realmente rappresentativa, utile e completa per gli operatori del settore. Punto di incontro tra domanda ed offerta, il workshop riunisce in sé l'esperienza di 21 anni durante i quali oltre 3.000 buyer e circa 20.000 seller hanno contribuito alla sua crescita attribuendole il ruolo di una concreta opportunità di business. Nei due giorni di lavoro vengono realizzati momenti di approfondimento, aggiornamento e formazione in collaborazione con le principali associazioni nazionali ed internazionali del settore, offrendo momenti che permettono di acquisire idee, spunti ed innovazioni.

4-6 ottobre

Festival del Turismo Medievale 2012

Dove: Pistoia – Palazzo Comunale
Quando: 4-6 ottobre
Per info: www.festivaldelturismomedievale.it segreteria@festivaldelturismomedievale.it
Pistoia, ospita la terza edizione di questa manifestazione che prevede meeting points e workshop sul progetto "Luoghi del medioevo". Nel programma è previsto anche un tour nel cuore antico di Pistoia e domenica 6 ottobre gran finale con il "Medieval Day" aperto a tutti, che prevede corteggio storico e performance in piazza dei Rioni di Pistoia e Pescia e la possibilità di visitare all'interno del Palazzo Comunale la ricostruzione di un villaggio medievale con gli espositori dell'area "rievocazioni".

Joy Sposi 2013

Dove: Firenze – Stazione Leopolda
Quando: 4-6 ottobre
Per info: www.joysposi.it info@joysposi.it tel. 333.9782648
Una mostra aperta al pubblico di nuova concezione, in un format del tutto innovativo, dove accanto all'esposizione dei migliori servizi e prodotti destinati agli sposi e a tutti coloro che sono in procinto di festeggiare anniversari, cerimonie ed altri lieti eventi personali, sarà possibile assistere a momenti di entertainment unici. JOY Sposi riunisce il meglio dell'offerta Toscana per una proposta agli operatori stranieri che interverranno. All'interno: lunge bar, apericena, angolo stampa, spazio workshop, spazio sfilate.

Festa dell'Uva a Cinigiano

Dove: Cinigiano (GR)

BANDINI CRISTIANO
ARBORICOLTURA IN TREECLIMBING
curare gli alberi senza danneggiarli

Il ***tree climbing*** è una tecnica di arrampicata sugli alberi che consente agli operatori di accedere alla pianta e muoversi al suo interno, passando da un ramo all'altro in sicurezza, attraverso l'utilizzo di attrezzature alpinistiche.
La tecnica, nata negli USA e poi diffusa in Europa, è anche impiegata per eseguire operazioni di potatura, abbattimento controllato, consolidamento o ancoraggio.
La possibilità di lavorare all'interno della chioma consente di eseguire interventi precisi su qualunque specie di albero, operarando potature o abbattimenti anche in spazi angusti, scoscesi, senza accesso carrabile o laddove le piattaforme aeree non accedono.
Questo sistema, inoltre, mantiene il valore strutturale degli alberi evitando di asportare totalmente la chioma: ciò non significherebbe potare, ma comprometterne la vita.

SERVIZI
-Potatura piante ad alto fusto(riforma, innalzamento, riduzione e manutenzione della chioma)
-Abbattimento controllato (smontaggio in sezioni di branche o tronchi attraverso la calata a terra tramite funi)
-Consolidamento chiome e fusto (messa in sicurezza di rami o porzioni della pianta tramite cavi sintetici o d'acciaio)
-Gestione alberi ad alto fusto per parchi, giardini pubblici e privati
-Costruzione su misura di casette sugli alberi e piattaforme gioco
-Installazione trappole antiparassitarie
-Rimozione processionaria

PER INFO E PREVENTIVI GRATUITI

BANDINI CRISTIANO
via Mammianese, 30
MARLIANA (Pistoia)
telefono 331.7502173

Quando: 4-6 ottobre
Per info: www.nuke.prolococinigiano.org tel. 0564.994187
Alla tradizionale festa dell'uva possibilità di visitare le cantine, aperte per l'occasione, gli stand, ascoltare musica, assistere a convegni, partecipare a concorsi e degustazioni aspettando la domenica per la sfilata dei carri allegorici ed il corteo storico delle contrade Cassero, Molina e Piscina. Il tutto, ovviamente, accompagnato da tanta uva e tanto vino!

Il Pigio 2013

Dove: Poggibonsi (SI)
Quando: 4-6 ottobre
Per info: www.comune.poggibonsi.si.it
info@comune.poggibonsi.si.it
tel. 0577.9861 – 0577.987017
Una vera contesa di "pigiatura" dell'uva tra i sette rioni della città.L'evento è una ricostruzione, non in chiave strettamente storica, dell'antica tecnica di "pigiatura dell'uva" delle zone collinari del Chianti. È una competizione che vede la sfida dei sette rioni: Centro, Falco, Borgaccio, Cimamori, Romituzzo, Girata de' Preti, Orti, che si contendono "il Pigio", damigiana decorata da artista locale, a chi fa più mosto e lo "Zipolo", parte superiore della damigiana, per il rione che ha fatto la sfilata più bella della manifestazione.

4-6 e 11-13 ottobre

Sagra della Polenta

Dove: Arezzo – Loc. Rigutino
Quando: 4-6 e 11-13 ottobre
Per info: a.coradeschi@virgilio.it
tel. 0575.979319
Il mais rustico per polenta viene prodotto da lungo tempo nella provincia di Arezzo la sua particolarità consiste, oltre che nella qualità della coltivar locale (mais di colore rosso arancio ricco di beta carotene), nel processo di lavorazione e macinazione che si svolge con le tradizionali macine a pietra. La sagra è un ottima occasione per assaggiare e conoscere la polenta condita semplicemente con olio cacio e pepe o con preparazioni più elaborate come il sugo di funghi o di carne.

4-6 e 11-13 ottobre

Festa della Bistecca e del Fungo Porcino

Dove: Certaldo (FI)
Quando: 4-6 e 11-13 ottobre
Per info: www.comune.certaldo.fi.it
info@nuotocertaldo.it
Tel. 0575.658278
Torna la 15ª edizione di questa grande festa. Nel menu della sagra sono presenti varie squisitezze tipiche della cucina toscana.

I **funghi porcini** si potranno provare **sia alla griglia che fritti.** Gli amanti della **carne** si potranno deliziare con bistecche, tagliate e con il **Gran Pezzo alla Fiorentina**. Il tutto accompagnato da fiumi di buon vino rosso toscano. Gli stand gastronomici aprono tutte le sere a cena, mentre la domenica si potrà anche pranzare. Per i gruppi di oltre otto persone sono previsti menù particolari, solo su prenotazione. È prevista anche la possibilità di asporto. Al partecipanti verrà consegnato un buono sconto per i musei di Certaldo.

5 ottobre

Zucche in Festa 2013

Dove: Castell'Azzara (GR)
Quando: 5 ottobre
Per info: www.castellazzaraonline.it
info@castellazzaraonline.it

Antica Macelleria MD - Mario Desideri

GLI ANNI PASSANO MA LA BONTÀ DELLA BISTECCA NON INVECCHIA

Macelleria storica, la più antica della Valdinievole, fondata, pensate, ben oltre 150 anni fa da Rinaldo Desideri, bisnonno degli attuali proprietari.
Nello stesso locale, dove ancora oggi viene portata avanti l'attività, si macellava, poi fu la volta del nonno Mario Desideri, da cui il nome della macelleria, del babbo Roberto, e ora della nuova generazione, i due simpatici fratelli Mario e Piero.
Due atletici ragazzoni amanti dello sport, ed in particolare del ciclismo. Entri nel loro negozio e vedi tra prosciutti e salami tanti cari ricordi di campioni del ciclismo. Di ieri e di oggi. Si dice che le loro bistecche abbiano contribuito ai loro buoni risultati. Sono loro i fornitori ufficiali dei tanti campioni del ciclismo che abitano in zona. Oramai si è sparsa la voce. **La bistecca di Piero e Mario è la bistecca degli amici ciclisti…. ma ora cominciano a saperlo anche i podisti. Gli anni passano ma la bontà della loro bistecca non invecchia**

MACELLERIA DESIDERI
via Cavour, 2
CHIESINA UZZANESE (Pistoia)
telefono 0572.486027

Tel. 0564.951251
Programma: 17.00 – Apertura Mostra delle Zucche 2013; 17.30 – Storie di zucche e di zucconi spettacolo teatrale per grandi e piccini di e con Stefano Lucarelli; 18.30 – Aperizucca; 20.00 – Zucche a cena; 21.30 – Live music con Tea for Three siwng trio; 22.00 – Premiazione Concorso Zucche in Festa 2013.

5-6 ottobre

46ª Mostra Mercato Vino Doc Montescudaio

Dove: Montescudaio (PI)
Quando: 5-6 ottobre
Per info: www.comune-montescudaio.pi.it Tel. 0586.651611
Un evento straordinario non solo per la qualità del vino che viene presentato, ma anche per il successo che ogni anno si perpetua in questo borgo suggestivo e molto antico. Fiumi di persone gremiscono il paese per una festa che si può definire storica, come è storica ma sempre giovane la passione che i produttori di vino mettono nel loro lavoro. Una tradizione che ogni anno si rinnova con entusiasmo e grande successo. L'ouverture, come ogni anno, si tiene a Palazzo Marchionneschi, sabato pomeriggio a partire dalle ore 16,00 , nel centro storico, con degustazioni di grandi vini del Consorzio Doc di Montescudaio con i Sommeliers Ais. Nel tardo pomeriggio saranno aperti gli stand gastronomici, naturalmente con i prodotti d'eccellenza della cucina toscana. Nella giornata di domenica a partire dalle ore 10,00, sempre al palazzo Marchionneschi, si ripropone la degustazione vini e all'ora di pranzo saranno a vostra disposizione gli stand gastronomici dei saporiti prodotti tipici del comune gemellato Baden-Wittemberg. A completare la Mostra, in entrambe le giornate, interessante Mercatino dell'Artigianato Artistico e delle opere di ingegno creativo, spettacoli per bambini, musica e concerti presso il Piazzale del Castello. Domenica sera grande chiusura con spettacoli pirotecnici e per gli amanti della cultura enolica interessanti conferenze sul tema tenute da esperti del settore. La Mostra è organizzata dal Comune di Montescudaio.

Festa del Tartufo

Dove: San Miniato (PI) – Loc. Corazzano
Quando: 5-6 ottobre
Per info: Tel. 0571.462804 – 339.8472268
A cura dell'Associazione Culturale e Sportiva di Corazzano. Il prezioso tartufo di San Miniato sarà come sempre protagonista della tavola. Molte le specialità da non perdere come i tagliolini al tartufo, l'uovo, i formaggi e altro ancora.

Fiera Internazionale della Ceramica

Dove: Firenze – Piazza SS. Annunziata
Quando: 5-6 ottobre
Per info: www.artedellaceramica.net info@artedellaceramica.net
Tel. 055.8301075 – 347.7416184
Girare fra i banchi di artisti ed artigiani provenienti da tutta Europa alla ricerca di pezzi unici... saranno presenti 75 artisti di nazionalità diverse: italiani, inglesi, giapponesi, statunitensi, russi, francesi, slovacchi, israeliani, tedeschi, spagnoli, tutti accomunati da produzioni in ceramica di altissima qualità, dalla calda e rassicurante maiolica alla finissima porcellana, dalla robustezza del gres alla matericità del raku. Potete trovare oggetti d'uso e di arredamento, bijoux e sculture in un caleidoscopio di forme e colori che saranno una vera gioia per i vostri occhi. Un'occasione rara per oggetti unici! Sotto i Loggiati dell'Istituto Degl'Innocenti i laboratori per bambini "Giochiamo con

Pane & Tulipani

uomo/donna - intimo e mare

Migliori marche

Intimo - Mare
Uomo, Donna
&
Accessori

Pane e Tulipani

PANE & TULIPANI via Empolese, 216 Monsummano Terme (Pistoia)
telefono 0572.81848 lodovicabonelli@yahoo.it

Atlantis

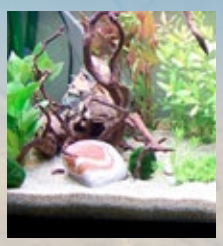
il mondo sommerso

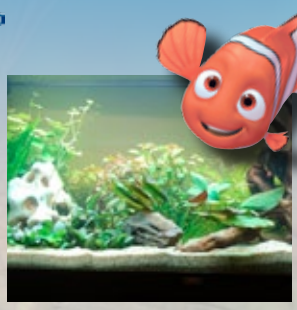
Studi personalizzati su misura

Acquari dolci & marini

Piante, pesci & invertebrati

Tartarughe





ATLANTIS - IL MONDO SOMMERSO
via Empolese, 237 MONSUMMANO TERME (Pistoia) telefono 0572.520306 fax 0572.090076
info@acquariatlantis.it www.acquariatlantis.it

l'argilla". Dalle 10,30 alle 12,30 al mattino e dalle 15,30 alle 19,30 nel pomeriggio i bambini potranno sperimentare, con l'aiuto dei maestri ceramisti, la realizzazione di semplici manufatti con l'argilla. Un lavoro di sicura soddisfazione! All'interno della piazza saranno presenti anche banchi di enogastronomia biologica a Km zero.

Fiera del Miele

Dove: Pieve al Toppo (AR)
Quando: 5-6 ottobre
Per info: www.civichiana.it
Tel. 0575.445350
All'interno della fiera i visitatori potranno trovare miele, prodotti apistici, derivati ed attrezzature. Inoltre, per l'occasione sono previste numerose iniziative collaterali e di intrattenimento/educazione alimentare per bambini.

5-6 e 12-13 ottobre

26ª Sagra della Lepre

Dove: Terricciola (PI) – Loc. Selvatelle
Quando: 5-6 e 12-13 ottobre
Per info: vedi spazio a pag. 118

La Castagna racconta…

Dove: Licciana Nardi (MS)
Quando: 5-6 e 12-13 ottobre
Per info: www.comunelicciananardi.ms.it
Tradizionale appuntamento che permette di degustare, nelle due piazze del paese, prodotti a base di farina di castagna: cian con ricotta e nutella, soladella, frittelle, dolci, caldarroste. Saranno presenti inoltre varie bancarelle e le rappresentazioni dei vecchi mestieri. Il sabato dalle 14 alle 22 e la domenica dalle 14 alle 20.

Sagra del Porcino

Dove: Civitella Paganico (GR)
Loc. Casale di Pari
Quando: 5-6 e 12-13 ottobre
Per info: www.turismo.civitellapaganico.info turismo@civitellapaganico.info
Tel. 0564.906050
Nei giorni della sagra si potranno gustare tante specialità a base di funghi porcini (una tra tutte: i funghi fritti), abbinate ai migliori vini prodotti nelle terre circostanti. Non mancheranno poi altre attrazioni come mostre, mercatini, vendita di prodotti locali (pane unto, ciaccini, porcini freschi, castagne ed altre prelibatezze del territorio), ballo, musica dal vivo e tanto altro. Gli stand gastronomici resteranno aperti tutti i giorni sia a pranzo che a cena, rispettivamente dalle 12:30 e dalle 19:00.

5-6, 12-13 e 19-20 ottobre

Sagra del Quartuccio Fritto e delle Mondine

Dove: Massarosa (LU)
Quando: 5-6, 12-13 e 19-20 ottobre
Per info: www.comune.massarosa.lu.gov.it info@comune.massarosa.lu.it
Tel. 0584.979229 – 335.7769566
Le specialità: Caldarroste (Mondine) Pasta fritta (Quartucci), tortelli, stinco al forno, zuppa alla frantoiana e naturalmente ottimi vini toscani. Dalle ore 19 apertura delle cucine. Allieteranno le serate musica dal vivo e animazione per bambini.

5-13 ottobre

DoCartoon 2013

Dove: Pietrasanta (LU)
Quando: 5-13 ottobre
Per info: www.docartoon.it info@docartoon.it Tel. 0584.795226
Il primo festival del mondo dedicato primariamente ai documentari animati e ai fumetti non-fiction. Un programma ricco di proiezioni di documentari animati e non solo, attento all'attualità e alla realtà raccontata per immagini ricostruite. Fra queste vi saranno anteprime e prime proiezioni. Incontri con autori, giornalisti e scrittori sui temi caldi dell'attualità e della storia toccati dai film e dai fumetti presentati completano il quadro.

Scandicci Fiera

Dove: Scandicci (FI)
Quando: 5-13 ottobre
Per info: www.scandiccifiera.com urp@comune.scandicci.fi.it
tel. 055.8953651
Un po' di tutto, e per tutti i gusti, negli ampi spazi dell'Area Expo: si va dall'artigianato tradizionale italiano e internazionale, a raffinati prodotti cosmetici ed erboristici realizzati secondo antiche ricette, e poi ancora calzature, borse, bigiotteria e accessori, oggetti per la casa, enogastronomia e anche benessere, abbronzatura ed estetica. Uno spazio così ricco che chiunque potrà trovarvi oggetti interessanti e pregiati per fare, o per farsi, un bel regalo.

6 ottobre

Festa di Dynamo Camp

Dove: San Marcello Pistoiese (PT)
Loc. Limestre
Quando: 6 ottobre
Per info: www.dynamocamp.org
Tel. 0573.62171
Una grande festa per adulti e bambini. Musica, giochi, visita del Camp, attività ricreative, arrampicata, cavallo, tiro con l'arco, pranzo a degustazione, merende e tanto altro ancora! Dynamo Camp è il primo camp di terapia ricreativa in Italia per bambini appositamente strutturato per ospitare gratuitamente per periodi di vacanza e svago bambini e ragazzi affetti da patologie gravi e croniche, dai

7 ai 17 anni, in terapia o nel periodo di post ospedalizzazione. L'unico scopo di Dynamo Camp è donare momenti di felicità a bambini meno fortunati per farli sentire semplicemente bambini. La spensieratezza e la fiducia in se stessi sono medicine altrettanto importanti quando la malattia colpisce in giovane età. Ingresso libero.

Guamo e Coselli in festa

Dove: Capannori (LU)
Loc. Guamo/Coselli, Via di Vorno, 40
Quando: 6 ottobre
Per info: Tel. 3409600469
Esposizione dei commercianti e degli artigiani del territorio con banchi ambulanti, artisti di strada, carabattole (mercato dell'usato) e mercato dell'artigianato. Sarà presente Radio Star che terrà compagnia con la sua musica in diretta. Ci saranno i gonfiabili per i bambini, un concorso fotografico, una simulazione dei campi di guerra americani, una esibizione di ballo liscio e tango argentino, nonché la presenza in esposizione di auto nuove di tutte le marche. Grande Expo sposi in fiera e concorso "Missposa sposata". Occasione unica per conoscere queste bellissime zone e per assaporare i prodotti tipici.

34a Festa del Cacciatore

Dove: Montopoli in Val d'Arno (PI)
Quando: 6 ottobre
Per info: www.comune.montopoli.pi.it
info@comune.montopoli.pi.it
Tel. 0571.449823/36
Festa organizzata dal Comitato Locale della Federazione Italiana Caccia. Protagonisti i saporiti piatti di cacciagione accompagnati da buon vino e musica, per l'intera giornata.

Sagra del Galletto

Dove: Montalcino (SI) – Loc. Camigliano
Quando: 6 ottobre
Per info: www.prolocomontalcino.com
Tel. 0577.849331
Sagra che rievoca, in chiave storica, le feste che nel Castello di Camigliano venivano celebrate, fin dal 1300, in onore dei Signori Ilcinesi. Uno stimolo per visitare le bellezze dell'incontaminata natura toscana unendo cultura, gastronomia e natura! Il tutto accompagnato da uno dei vini più famosi al mondo: il Brunello di Montalcino!

6-13 ottobre

Festa della Madonna del Rosario e Fiera alla Pieve

Dove: Pieve di Sinalunga (SI)
Quando: 6-13 ottobre
Per info: www.terredisiena.it
info@prolocosinalunga.it
La fiera ha origini lontane nel tempo: la tradizione vuole che la fiera nasca esposizione e mercato di animali e attrezzi agricoli esposti proprio nel cortile della Pieve San Pietro ad Mensulas. Con il tempo, intorno a questo mercato specifico per allevatori e contadini se ne è sviluppato un altro più ampio ed eterogeneo. Tutt'oggi è presente lo spazio degli animali, anche se è dedicato animali da compagnia, e rimane lo spazio espositivo per gli attrezzi agricoli, anche se è nettamente inferiore rispetto ad un tempo. La fiera ha raggiunto da qualche anno a questa parte dimensioni considerevoli, coprendo quasi tutte le strade della Pieve.

6,13,20 e 27 ottobre

Sagra del Marrone e dei Frutti del Sottobosco 2013

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)
Quando: 6,13,20 e 27 ottobre
Per info: www.palazzuoloturismo.it
Tel. 055.8046125 – 338.1155766
Durante tutte le domeniche di ottobre, come ormai tradizione, torna la parentesi turistica ed enogastronomica che Palazzuolo sul Senio dedica principalmente ad uno dei prodotti tipici di queste terre: il Marrone.
Ma non solo: funghi, tartufi, prodotti tipici del sottobosco, grezzi e trasformati, saranno esposti, venduti e degustati in una variegata e profumatissima mostra-mercato allestita nel cuore del borgo medievale. Tutte le domeniche dalle ore 11.00: " MERCATINO DEI PROFUMI D'AUTUNNO " mostra mercato del Marrone IGP del Mugello fresco e lavorato, dei funghi, dei tartufi, dei frutti dimenticati e di tanti altri prodotti tipici gastronomici e artigiani di questo spicchio di Appennino; Stand "Il SECCATOIO" con proposte al dettaglio di prodotti a base di marrone come la Torta, il Castagnaccio, i Topini, i Tortellini e altri prelibatezze dell'autunno come le caldarroste fumanti e il vin brulè; nel resto del paese "FIERA PAESENA" e "RISTORI DELLE ASSOCIAZIONI". Dalle ore 12.00 alle 14.30: Stand "IL CASTAGNETO", presso la "Casa del Villeggiante" menù a base di zuppe autunnali, polenta, dolci a base di marroni e molto altro per solleticare il palato. Dalle ore 14.00 sul palco di P.zza IV Novembre: Musica Tradizionale, balli Folk, animazione e TRUCCABIMBI e per la gioia dei più piccoli, per le Vie del Borgo: "TINTO, e L'ASINELLO GIULIO" con il calesse a spasso per il paese, insieme a tutta l'allegra corte di animali.

49ª Sagra delle Castagna a Marradi

Dove: Marradi (FI)
Quando: 6,13,20 e 27 ottobre
Per info: www.comune.marradi.fi.it
Tel. 055.8045170
Le domeniche d'ottobre a Marradi saranno presenti gli stand gastronomici che proporranno ai visitatori le tradizionali leccornie del famoso "Marrone di Marradi", quali: I tortelli di marroni, la torta di marroni, il castagnaccio, le marmellate di marroni, i marrons glacés, i "bruciati" ovvero le caldarroste. Per le vie del paese saranno in vendita i classici prodotti del bosco e sottobosco, e anche altri prodotti artigianali e commerciali. Le giornate di festa saranno animate da artisti di strada, musica e folklore. I pomeriggi saranno allietati da spettacoli di musica e varietà con la presenza di attrazioni per bambini.

10-13 ottobre

Internet Festival 2013 Forme di futuro

Dove: Pisa
Quando: 10-13 ottobre
Per info: www.internetfestival.it
info@internetfestival.it Tel. 050.910777
4 le aree tematiche, 1 la parola chiave incubatori, 20 le location, 4 giorni di Festival. Quest'anno l'Internet Festival esplorerà come l'utilizzo della Rete e delle nuove tecnologie possa trasformare il territorio fisico in un luogo dove idee, invenzioni, opportunità, prodotti, servizi e start up possano germogliare e crescere per concorrere all'uscita dalla crisi, indicandoci la via per uno sviluppo condiviso e una visione per un futuro percorribile. L'area **Internet for Citizens** affronterà i temi dell'innovazione sociale e della Rete come chiavi di miglioramento della qualità della vita quotidiana. L'area dedicata ai **Makers** proporrà una particolare riflessione sul Web come veicolo per rinnovare antiche pratiche di business, tradizionalmente offline, come l'editoria. Gli eventi dell'area **Internet for Tellers** ci racconteranno di come il mondo dell'informazione stia sempre più cambiando aspetto e di quanto la definizione della Rete come incubatore di nuovi flussi informativi si stia sempre più facendo largo.

11-13 ottobre

Festa della Castagna

Dove: Cinigiano (GR)
Loc. Monticello Amiata
Quando: 11-13 ottobre
Per info: proloco@monticelloamiata.it
Tradizionale festa della Castagna con degustazioni, musica, mercatino, passeggiate guidate lungo la Via della Castagna e le "Tegliate": grandi padelle che vengono posizionate nei punti più suggestivi del paese dove si cuociono castagne in continuazione.

Expo Sposi

Dove: Lucca – Real Collegio
Quando: 11-13 ottobre
Per info: www.promolucca.it
promolucca@tin.it Tel. 0583.999032
Appuntamento immancabile per tutte le coppie di fidanzati che vogliono organizzare il loro matrimonio. Tutti gli stand sono allestiti con la massima cura ed eleganza dai professionisti del settore. Gli esperti saranno a disposizione dei visitatori per fornire informazioni e preventivi di spesa. Il programma della manifestazione prevede interessanti incontri dedicati al bridal look, all'arte del cake design. Sabato 12 ottobre dalle 20.00 alle 24.00 "Notte Bianca degli Sposi": apericena, sfilata di moda, musica, drag queens, ballo e preziosi omaggi.

VIETNAM-CAMBOGIA
IN VIAGGIO RESPONSABILE
18 giorni, 17 notti
Sistemazione in camera doppia in Hotel 2-3 stelle corrispondenti agli Hotel 3-4 stelle in Italia

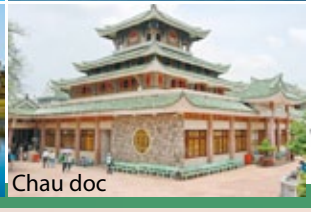
Perché viaggiare responsabile?

Ho-chi-minh City

Hue

Danang

Halong Bay

Angkor

Chau doc

Un viaggio di turismo responsabile si basa su principi di equità economica, tolleranza, rispetto, conoscenza e incontro. Porta a visitare le bellezze naturali, storiche e artistiche del paese, dando però un "valore aggiunto" al viaggio: l'incontro con le popolazioni locali è visto come momento centrale dell'esperienza turistica, rendendo il viaggio un'imperdibile occasione di conoscenza di un altro popolo, delle sue tradizioni, dei suoi usi e costumi, in un'ottica di scambio culturale. Un viaggio responsabile mira a sostenere le economie locali dei paesi di destinazione utilizzando, per quanto possibile, servizi locali e lasciando dunque la maggior parte dei proventi turistici alle popolazioni locali. Le comunità visitate sono protagoniste nella gestione del viaggio o di una parte di esso, nonché dirette beneficiarie dei risultati economici che ne derivano.

Club Relax

Agenzia di viaggi IL MONDO TRASPARENTE di Franca Iuzzelli

Via San Martino, 35 • 51016 - Montecatini Terme (PT) • Mobile: +39 393 9861284 - Fax +39 0572 773834
Web: www.clubrelax.it - info@clubrelax.it • P. IVA: 01701980474

4x4 Fest 2013

Dove: Marina di Carrara (MS)
Carrara Fiere
Quando: 11-13 ottobre
Per info: www.4x4fest.com
info@4x4fest.com

Il Salone Nazionale dell'Auto a trazione integrale, conosciuto ed apprezzato anche dal pubblico europeo per la sua dimensione di live show offre un susseguirsi di eventi volti a soddisfare tutti i gusti: dai test drive in pista ed in spiaggia, alle gare ed esibizioni di trial e di freestyle, dall'off-road show agli spettacoli acrobatici, passando attraverso raduni e tour nelle cave di marmo. Questa tredicesima edizione si presenta all'insegna delle novità. La prima innovazione sarà il **Salone dell'usato**, area di scambio dove il pubblico potrà acquistare direttamente dai concessionari e dai privati veicoli usati a trazione integrale. Per la prima volta il Salone apre le porte alle **due ruote**, ma enduro, dunque rigorosamente offroad, con una sezione dedicata all'esposizione e una per il puro spettacolo. 4x4Fest guarda anche alla sicurezza e alla formazione e, con il supporto di Fasola Elements, sono in preparazione mini corsi di guida sicura dedicati ai più giovani oltre ad una scuola di enduro e mini-enduro per adulti e bambini, ma anche spettacolari manifestazioni racing che incanteranno il pubblico.

7° Expomodel Show
6° Elettropoli

Dove: Pontedera (PI)
Piazza del Mercato
Quando: 11-13 ottobre
Per info: www.alteregofiere.com
info@alteregofiere.com
Tel. 050.551037 – 333.3405845 – 347.3801103 – 333.4317972

Una grande manifestazione fieristica dedicata al modellismo, sia dinamico radiocomandato sia statico, elettronica e informatica. Punto di incontro per aziende, distribuzione e appassionati ma soprattutto evento con tantissime iniziative dedicate alle famiglie e ai neofiti, con speciali momenti dedicati ai bambini e ai ragazzi. Un'esposizione mercato interamente al coperto (escluso l'area dei motori a scoppio) con la suddivisione tematica dei settori dedicati alla commercializzazione, alle mostre, alle esibizioni al coperto. Varie aree show con spettacolari voli acrobatici, affascinanti regate di barche in vasca, plastici, e molte altre iniziative per appassionati e semplici visitatori.

11-13 ottobre

27ª Mostra Mmercato del Tartufo

Dove: Forcoli (PI)
Quando: 11-13 ottobre
Per info: vedi spazio a pag. 40

Harborea 2013
Festa delle Piante e dei Giardini d'Oltremare

Dove: Livorno – Parco di Villa Mimbelli
Quando: 11-13 ottobre
Per info: www.harborea.com amarantaservice@tiscali.it Tel. 320.8887044

Mostra mercato di piante, erbe, fiori, piante esotiche, ortaggi, spezie e sementi. Mostra mercato di arredi da giardino e prodotti enogastronomici biologici tipici e dimenticati. Organizzata dal Garden Club Livorno e Comune di Livorno, la manifestazione si svolge nel Parco ottocentesco di Villa Mimbelli, che accoglie nelle sue stanze i prestigioso Museo Fattori. Ci saranno momenti dedicati alla poesia, alla musica e alla danza, degustazioni di prodotti tipici e laboratori di composizione floreale. Per i più piccini l'appunta-

mento è alla ludoteca con giochi, maghi e cantastorie.

11-13 e 18-20 ottobre

Festa d'Autunno

Dove: Abbadia San Salvatore (SI)
Quando: 11-13 e 18-20 ottobre
Per info: www.terre-di-toscana.com
Tel. 0577.778324

Nel suggestivo borgo senese il sapore del passato si mischia con l'odore del fuoco, le essenze dei cibi, il vociare dei vecchi abitanti che ogni volta, con lo stesso amore, accendono i bracieri e organizzano giochi ormai persi nella memoria. La cantine sono aperte e gli artigiani lavorano nelle botteghe. All'interno degli stand gastronomici specialità come funghi, castagne, dolci tipici, piatti della cucina tradizionale toscana. E poi un programma ricco di attrazioni: mercatini, visite in miniera, escursioni naturalistiche e in quad, spettacoli musicali e animazioni itineranti nelle strade del paese e molto altro ancora.

12-13 ottobre

16ª Rassegna Micologica della Montagna Pistoiese

Dove: Cutigliano (PT)
Quando: 12-13 ottobre
Per info: www.comune.cutigliano.pt.it
Tel. 0573.6888243

Uno squisito itinerario alla scoperta della vera tradizione gastronomica, un'immersione totale alla scoperta dei prodotti tipici. Laboratori del gusto, incontri e dibattiti sull'importanza dei funghi negli ecosistemi e come fonte di ricchezza per incentivare un ecoturismo di qualità, percorsi guidati alla scoperta dell'habitat micologico, estemporanea di fotografia, mostra micologica, percorso gastronomico. Un appuntamento assolutamente da non perdere!

Palio del Papero 2013

Dove: San Miniato (PI)
Loc. Balconevisi, Via Castello
Quando: 12-13 ottobre
Per info: Tel. 0571.460024

Originale sfida tra le quattro contrade paesante, Borgo, Bucecchio, Fondo di Scesa e Fornacino, consiste in un'esilarante e pittoresca corsa a staffetta dei pennuti, guidati dai loro agguerriti fantini, bambini o bambine del luogo, che però non possono assolutamente toccarli, ma solo incitarli.

Simbolicamente il papero che risulterà perdente non salirà sul podio dei vincitori ma anzi verrà messo nel "pentolone"!

Festa Pic 2013 Gastronomia Cultura e P eperoncino

Dove: Camaiore (LU) – Centro Storico **Quando:** 12-13 ottobre
Per info: www.comune.camaiore.lu.it
Tel.0584.986204

Volete sapere perché il peperoncino si dice sia afrodisiaco? Riassaporare vecchie ricette andate?

Curiosare tra gli stand che metteranno in mostra l'intero scibile legato al capsicum? Tutti i sensi troveranno appagamento in "Festa Pic" la grande fiera che Camaiore dedica al peperoncino nelle principali vie e piazze del centro storico. Il calendario è infatti ampio e variegato: talk show, cucina, assaggi gratuiti di stufato piccante del quinto quarto, gare goliardiche all'ultimo spaghetto, musica, una mostra di vignette e altre di fotografia, ma soprattutto peperoncini in tutte le salse sui banchi presenti all'evento.

LUCA PIATTELLI parrucchieri

a MARGINONE

NOVITÀ
Prova la nuova piega con piastra a vapore lisciante e ristrutturante

PROMOZIONE
PACCHETTO ANTICADUTA
42,00 euro
anziché 60,00 euro

Tutti i venerdì alle ore 18,00 APERITIVO PER TUTTI !!

Il sabato aperti dalle 8 alle 18

Luca Piattelli Parrucchieri
Via Mammianese Nord 3
Loc. Fornaci MARGINONE (Lucca)
telefono 0583.286547

Botanica 2013
Edizione autunnale

Dove: Lastra a Signa (FI)
Villa Caruso Bellosguardo
Quando: 12-13 ottobre
Per info: www.rionesanmichele.it
Manifestazione che coniuga temi artistici, scientifici e di conoscenza e salvaguardia del patrimonio vegetale con particolare attenzione alle varietà antiche e dimenticate. Il parco storico monumentale di Villa Caruso per l'occasione ospiterà espositori con una vasta gamma di fiori, arbusti, piante da frutto e non per ultimi, i consorzi delle produzioni tipiche delle colline fiorentine e l'Associazione Zafferano Italiano, realtà che opera per la tutela e salvaguardia di questo prodotto tipico. Degustazioni di vini e prodotti delle colline lastrigiane con la partecipazione di aziende vinicole di Lastra a Signa.

12-13 e 19-20 ottobre

Sagra del Fungo Porcino
e della Castagna

Dove: Bagnone (MS)
Quando: 12-13 e 19-20 ottobre
Per info: vedi spazio a pag. 39

32ª Sagra della Castagna 2013

Dove: Carmignano (PO) – Loc. Bacchereto
Quando: 12-13 e 19-20 ottobre
Per info: www.bacchereto.it
Tel.055.8717175
Festa che ci porta alla scoperta dei prodotti tipici d'autunno e i tanti derivati delle castagne: dai gustosi necci con la ricotta alle bruciate, dai ballotti al castagnaccio, dalle frittelle ai migliacci fino al covaccino con i ciccioli.
Nel menù anche i locali e prelibati fichi secchi, una tipica minestra di pane e la polenta ai funghi.

13 ottobre

Passioni d'Autunno
Festa della Castagna
e del Cioccolato a Vergaio

Dove: Vergaio (PO)
Quando: 13 ottobre
Per info: www.comitatofestevergaio.it
info@comitatofestevergaio.it
Tel. 0574.660611
Cacao, passione e un pizzico di follia, ecco gli ingredienti della grande festa vergaiese dedicata a sua Maestà il Cioccolato, Fondente o al latte, al caffè o alle spezie, trasformato in creative praline

o lasciato in blocchi grezzi. Un momento di incontro e socializzazione sul territorio, con tema principale la **Cioccolata Artigianale** unitamente alle Caldarroste del Monte Amiata, primizia del periodo; in abbinamento con il Vino, grazie alla presenza di Fattorie Vitivinicole di eccellenza. Anche quest'anno durante tutta la giornata saranno presenti gli studenti della scuola alberghiera Datini, che illustreranno al pubblico i risultati dell'attività didattica svolta durante le lezioni e per incuriosire e richiamare il pubblico, anche quest'anno organizzeranno con i docenti delle prelibatezze da offrire alle persone presenti alla manifestazione.

46ª Tordata
e Sagra della Castagna

Dove: Sassetta (LI)
Quando: 13 ottobre
Per info: www.comunedisassetta.net
Tel. 0565.794223
Fierezza ed orgoglio, senso dell'ospita-

Les Exiss

"L'eleganza e l'equilibrio tra proporzioni, emozione e sorpresa"

Valentino

via Risorgimento, 41
MONSUMMANO TERME (Pistoia)
telefono 373.7220180

VESTIAMO DALLA 38 ALLA 54

lità e gusto della buona tavola, caccia e bracconaggio sono gli ingredienti fondamentali di questa festa. Questa è una delle sagre più antiche e caratteristiche di tutto il comprensorio, nell'incantevole scenario naturale della ridente località montana vi attendono migliaia di tordi, faraone e polli arrostiti sullo spiedo del gigantesco girarrosto eretto sulla piazza con specialità culinarie locali e vino generoso dei colli circostanti.

Sagra della Polenta

Dove: Guardistallo (PI)
Quando: 13 ottobre
Per info: www.comuneguardistallo.pi.it
Rispettata come ogni anno la tradizione che vede svolgersi nell'antico borgo medievale di Guardistallo la sagra dedicata alla polenta, organizzata dalla Pro-Loco del paese.
Piatto forte della sagra quindi questo alimento contadino, certamente povero, sì, ma gustoso; tanto più perché accompagnato da vari contorni e salse, tra cui il cinghiale e i funghi, la cui eccellenza ha reso peraltro famosa la sagra di Guardistallo negli anni.
All'interno del programma da non perdere "**Una passeggiata tinta di giallo**", facile camminata nella campagna autunnale di Guardistalllo, per prepararsi a gustare la famosa polenta - **Difficoltà:** facile - **ritrovo:** ore 9.30 presso la fontanella dell'alta qualità in Piazza della Chiesa, rientro ore 12 - **per info e prenotazioni:** 349 2303093 Maria; Dalla mattina: **Mostra fotografica** a cura de "La Banda degli scatti". Nel pomeriggio: **Mostra "Segni, colori e racconti"**, *a cura della Collettiva del Gruppo Artistico del Corso di Disegno e Pittura di Guardistallo tenuto da Elena D'Agostino*

Un autunno tutto d'oro… anche oro nero"

Dove: Calenzano (FI)
Loc. Legri, Fattoria di Volmiano
Quando: 13 ottobre
Per info: Tel. 055.8420568 – 338.7767341 – 335.1052325
Alle ore 8.30, raduno amichevole di cani di tutte le razze compreso meticci. Iscrizione gratuita con offerta libera a favore della Fondazione Meyer – Dog Pet Therapy. Ricca colazione per tutti i partecipanti, possibilità di pranzo con specialità toscane tipiche autunnali.

13,19 e 20 ottobre

Sagra del Fungo e della Castagna e Palio del Boscaiolo

Dove: Castiglione d'Orcia (SI)
Loc. Vivo d'Orcia
Quando: 13, 19 e 20 ottobre
Per info: www.prolocovivo.org
info@prolocovivo.org Tel. 0577.8736830 – 338.1761817
Nel ristorante, in locali coperti e riscaldati, aperto tutti i giorni della festa, è possibile gustare pietanze a base di funghi porcini e castagne. Presso gli stand gastronomici è possibile acquistare funghi e caldarroste oltre ai prodotti tipici. Viene allestita una mostra micologica lungo un percorso naturalistico ed è possibile effettuare escursioni storico naturalistiche nei suggestivi castagneti. Programma generale: dalle 12 alle 19: apertura stands di vin brule', caldarroste e vendita di funghi porcini, castagne e prodotti tipici. Visite guidate lungo i percorsi di trekking. Percorso storico naturalistico con mostra micologica e rievocazioni storiche; ore 12 - 15: pranzo caratteristico a base di funghi porcini (locale chiuso e riscaldato); dalle ore 14,00 musica folkoristica itinerante; ore 19 - 21:

cena caratteristica a base di funghi porcini (locale chiuso e riscaldato).

13 e 20 ottobre

45a Sagra delle Frugiate

Dove: Pescia (PT) – Loc. Vellano
Quando: 13 e 20 ottobre
Per info: Tel. 0572.409101
La festa inizia alle 14 con la distribuzione gratuita delle frugiate, squisite castagne locali arrostite ed annaffiate da buon vino. Un grandissimo fuoco viene acceso sotto la padella dove sono arrostite le castagne. Nel circolo i più ghiotti possono gustare i necci con la ricotta, le frittelle di farina dolce e l'inimitabile castagnaccio. All'esterno intrattenimento musicale, animazione per i più piccoli e la tradizionale pesca al premio. E poi il tradizionale mercatino dei prodotti tipici. Alle ore 20 presso i locali del Circolo è possibile cenare con prodotti tipici della gastronomia locale.

Festa del Marrone del Mugello IGP

Dove: Vicchio (FI) – Piazza Giotto
Quando: 13 e 20 ottobre
Per info: www.comune.vicchio.fi.it
Tel. 055.8439225
Tradizionale fiera tematica dei prodotti tipici locali. I marroni del Mugello, protagonisti di questa festa si possono gustare in tutti i modi con la possibilità di acquistarli direttamente dai marronai insieme agli altri prodotti tipici del Mugello e della montagna fiorentina come formaggi, miele, carne, ortofrutta, e così via. Musica itinerante, intrattenimenti e giochi per bambini fanno da cornice alla festa!

Smarronando e Svinando

Dove: Firenzuola (FI)
Loc. Pietramala
Quando: 13 e 20 ottobre
Per info: www.pietramala.it
Tel. 333.7425761
Sagra della castagna, festa del vino e ricchi stand gastronomici. Apertura degli stand dalle ore 11.00. Polenta, bruciate, castagnaccio, monte bianco, frittelle, crescentine, musica, vino novello e tanto altro ancora.

17-19 ottobre

Lu.Be.C 2013, Lucca Beni Culturali CULTURA: password per il futuro

Dove: Lucca – Real Collegio
Quando: 17-19 ottobre
Per info: www.lubec.it info@lubec.it
Tel. 0583.582783
La IX edizione di LuBeC si svolge nella consueta suggestiva cornice del Real Collegio di Lucca e proseguirà il 19 con l'iniziativa "Lucca aperta per LuBeC", quando la città si offrirà ai partecipanti con eventi e aperture straordinarie. L'occupazione sarà il tema cardine di questa nona edizione. Occupazione come nuove opportunità e competenze per una filiera che deve confrontarsi ed integrarsi con la green economy, il turismo, l'ICT e il "Made in Italy". Verrà approfondito anche il ruolo del terzo settore, le opportunità di investimento, il partenariato e gli strumenti finanziari, il rinnovamento del rapporto musei/imprese e la formazione in relazione alla filiera beni culturali - tecnologia - turismo.
E ancora a LuBeC, gli strumenti più innovativi, nati a sostegno delle politiche di valorizzazione dei beni culturali e del turismo: sistemi di gestione di reti, supporti per la fruibilità, la didattica e il gaming, per la promozione, la comunicazione e la divulgazione, metodologie di trasferimento della conoscenza, modelli economici e gestionali. LuBeC offre ai suoi visitatori l'opportunità di partecipare ad incontri, workshop, dibattiti, anteprime

"AL MERCATINO DELL' USATO"

Cose vecchie e antiche…cose di ieri e di oggi che rivivono
Oggetti nuovi, particolari, amarcord e curiosità

NON BUTTARE VIA PIÙ NIENTE!!!

Vieni da noi…e gli daremo un valore.
E se non puoi venire, veniamo noi da te.

Il negozio **AL MERCATINO DELL'USATO**
si trova nel piazzale dello Stadio
in via Fratelli Rosselli, 45 ALTOPASCIO (Lucca)
telefono 0583.25593 - 338.1541546 - 333.7920714

Una *passeggiata* SHOPPING *al*

Un'occasione di memoria, tradizione, ed eccellenza. Fatto da storici negozi italiani, frutto della passione e dell'impegno di generazioni, il Mercatino è un luogo nel quale...

L'INTIMO DI Rosa
Uomo, Donna & Costumi Mare

viale Grocco 10/B
Montecatini Terme
(Pistoia)

Blu Cashmere
Montecatini Terme - Forte dei Marmi
"Accessori Moda"
viale P. Grocco,
MONTECATINI TERME (Pistoia)

SCICCHERIE
MAGLIERIA ABBIGLIAMENTO
viale P. Grocco, 11/13
MONTECATINI TERME (Pistoia)

Caffè Le Terme
viale Bicchierai, 145 - Montecatini Terme
telefono 0572.71823

BAR - COLAZIONI - APERITIVI GELATERIA
INSALATE - PIZZA - PRIMI PIATTI
15° anno di attività!!
Martedì sera
Musica dal vivo con Cristiano

Mercatino del Grocco La Salute

... il made in Italy si fa occasione diventando con quotidiano orgoglio un'attraente possibilità per tutti, un cuore di commercio e di eccellenza sempre a portata di mano!

Pan di Zenzero

Una magica idea per i tuoi regali

viale P. Grocco, 10
MONTECATINI TERME (Pistoia)

PELLETTERIE
STEFANELLI
Montecatini Terme

Via Della Salute, 13
Tel. 0572.72936

Viale Grocco, 8
Tel. 0572.767441
Cell. 335.7729002

Quiriconi

abbigliamento Bambino 0-14 anni

viale P. Grocco, 7
MONTECATINI TERME (Pistoia)

Beba chic

viale P. Grocco, 40
MONTECATINI TERME (Pistoia)

BAR SETTENTRIONALE
dal 1918

Nel cuore della zona termale, all'inizio del Mercato Grocco, a due passi dalla pineta…

Primi piatti, Insalate e Pizza

via Cavallotti, 138
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.904069

e seminari formativi che affrontano le tematiche legate all'attualità e all'innovazione del comparto.

18-19 ottobre

Pisa Colleziona 2013 e MiliPisa

Dove: Pisa – Loc. I Mortellini (locali ex Piaggio)
Quando: 18-19 ottobre
Per info: www.nuovakros.com
marcecco@alice.it Tel. 050.960666 – 349.4018852 – 347.5851547
Convegno del collezionismo pisano dedicato a filatelia, numismatica, telecarte, cartoline, dischi, fumetti, stampe, libri e tutto quanto è collezionabile. In contemporanea si terrà la 1a Mostra-Mercato di Militaria a Pisa "MiliPisa". Verrà emesso dalle Poste Italiane l'annullo commemorativo del 50° anniversario della Costituzione del Circolo Filatelico Iconografico Pisano. Ed inoltre, mostra filatelica e cartolina sul tema.

18-20 ottobre

Festa d'Autunno 2013

Dove: Licciana Nardi (MS)
Loc. Monti, Piazza della Chiesa
Quando: 18-20 ottobre
Per info: Tel. 339.3330168 – 339.4179004 – 347.5420866 – 328.6238817
Attrazioni varie, focaccette di Venelia (anche con farina di castagna) vuote e ripiene con salumi tipici, chiodo e formaggi, lasagne bastarde (con farina di castagna), frittelle di Mele e Castagna; bruschette miste, stand gastronomici.

Festa di San Luca degli Alabastrai 2013

Dove: Volterra (PI)
Quando: 18-20 ottobre
Per info: www.volterratour.it
info@volterratur.it Tel. 0588.86099
La Festa di S. Luca degli Alabastrai ha origini medievali e fino agli anni 70 è stata celebrata dalla comunità artigiana con pranzi e scampagnate, protagonisti gli artigiani, il vino, la musica ed il canto! Il S. Luca è una giornata interamente dedicata agli Alabastrai; giornata nella quale Volterra, città dell'Alabastro, rivolge un ringraziamento particolare ai suoi artigiani alabastrai.
Merende, spettacoli, mostre, laboratori, percorsi cittadini.
Giornate da condividere per conoscere, scoprire, riscoprire il "mondo" degli Alabastrai e per percorrere le strade della la storia di Volterra.

18-20 e 25-27 ottobre

La Castagna in Festa

Dove: Arcidosso (GR)
Quando: 18-20 e 25-27 ottobre
Per info: www.comune.arcidosso.gr.it
locoarcidosso@yahoo.it
Manifestazione che ogni anno richiama migliaia di persone da tutta Italia. Convegni, stand gastronomici con prodotti a base di castagne, birra di castagne. Apertura delle cantine nel centro storico, spettacoli e concerti per le vie del paese, corteo medievale, mercatini dell'artigianato e antiquariato.

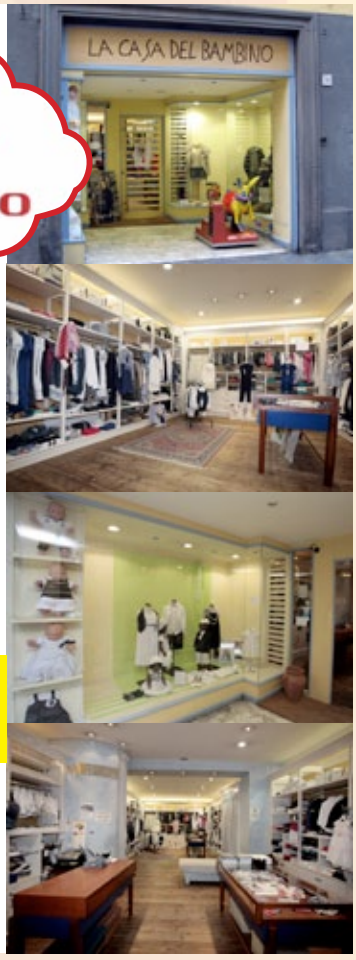
19-20 ottobre

Festa del Tartufo e del Fungo di Balconevisi

Dove: San Miniato (PI) – Loc. Balconevisi
Quando: 19-20 ottobre
Per info: www.sanminiatopromozione.it
ufficio.turismo@sanminiatopromozione.it
Tel. 0571.42745
Sabato a cena e domenica a pranzo e

Nel centro di Pescia il negozio multimarca di abbigliamento donna elegante, sportivo e giornaliero.
Specializzati in abiti da cerimonia con taglie dalla 38 alla 60.

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



LA CASA DEL BAMBINO

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

vieni a scoprire le collezioni di giubbotti MONCLER e WOOLRICH

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

cena sarà possibile assaporare i piatti a base di tartufo e di altri prodotti tipici. Numerosi gli intrattenimenti tra cui una mostra di motocarri d´epoca, canzoni e musiche popolari, degustazioni di vini e il motoraduno del tartufo. A Balconevisi sono orgogliosi della qualità del prodotto offerto e felici di mostrare anche ai turisti come avviene la raccolta del "Prezioso Tubero", attraverso l´ormai sempre presente gara di escavazione. Insieme al tartufo c´è la possibilità di degustare anche altri prodotti tipici di questo territorio: olio, formaggi, affettati, vino e funghi...

EquoMondo

Dove: San Gimignano (SI)
Piazza del Duomo
Quando: 19-20 ottobre
Per info: www.equobi.org
Tel. 0577.940008
Mostra mercato del commercio equo e solidale della Toscana. Oltre alle organizzazioni che rappresenteranno le botteghe del mondo e gli importatori della regione, infatti, ci saranno gli artigiani della rete Riuso e Riciclo dell'area fiorentina, e i produttori di Mercatale della Val d'Elsa. Il programma di quest'anno prevede anche laboratori per bambini sull'utilizzo dell'Happy Mais e sul riciclo e riutilizzo di materiali, un punto di ristoro in piazza Duomo e la presenza di alcuni prodotti di commercio equo e solidale in alcuni bar e ristoranti della città. Inoltre, dato che il 2013 è stato definito l'anno internazionale della quinoa, sabato 19, alle 18.00, una biologa nutrizionista spiegherà ai presenti le proprietà nutritive di questo prodotto, ancora poco conosciuto nel nostro Paese. L'intervento sarà seguito da un aperitivo equo e solidale a cura del catering della cooperativa 'Il Villaggio dei Popoli'. Infine, domenica 20, alle 10, si svolgerà la raccolta fondi per il progetto 'La via della seta' (Wipala, Oxfam e Craft Link, con vendita di schiacciata gentilmente offerta dal forno 'Boboli', mentre alle 15.30 verranno consegnati ai ragazzi della scuola 'Folgore' di San Gimignano gli attestati di partecipazione al percorso didattico sul commercio equo e solidale.

19-21 ottobre

Mostra Micologica

Dove: Pescia (PT)
Istituto Tecnico Agrario Statale "D. Anzilotti"
Quando: 19-21 ottobre
Per info: www.agrariopescia.it
Tel. 0572.49401
Quindicesima edizione di questa mostra che secondo una formula ormai collaudata coinvolge sia gli studenti delle scuole del territorio che un pubblico adulto di esperti e curiosi del mondo dei funghi. La manifestazione inizierà sabato 19 ottobre con un convegno, inaugurato dall'intervento del dott. Marco Della Maggiora, dell'Associazione Micologica Bresadola di Ponte a Moriano, relativo ai metodi di classificazione delle nuove specie fungine.In seguito i docenti dell'Anzilotti Alfonso D'Amico e Salvatore Di Napoli tratteranno rispettivamente dei funghi che hanno segnato la storia e dei rischi ecologici di una terra senza funghi. Il sabato sera alle ore 20,00 sarà offerta agli iscritti una cena con menu a base di funghi presso il convitto dell'Istituto (prezzo: 25€, ridotto 20€ per ex allievi e soci Coop), e domenica alle ore 9,00 sarà aperta al pubblico la mostra micologica.

19-27 ottobre

Fiera di San Luca Pontedera

Dove: Pontedera (PI)
Piazza del Mercato
Quando: 19-27 ottobre
Per info: www.alteregofiere.com

EUROPHONES
IL NEGOZIO
DEL TERZO MILLENNIO

ELETTRONICA
TELEFONIA & ACCESSORI
VIDEO SORVEGLIANZA
ILLUMINAZIONE A LED
e inoltre
ACCESSORI PER IL TEMPO
LIBERO E CAMPER
Negozio: via Empolese, 67/a/b - PIEVE A NIEVOLE (Pistoia) - telefono 0572.520874
Magazzino e uffici: via Pratovecchio, 183 - MONSUMMANO TERME (Pistoia) - telefono 0572.958715
www.europhones.it

info@alteregofiere.com
Tel. 050.551037 – 333.3405845 – 347.3801103 – 333.4317972
Oltre 150 spazi espositivi presenti. Nell'area esterna sono esposti autocaravan, macchine agricole, prodotti zootecnici e florovivaistici, articoli nautici. Al coperto si trovano prodotti alimentari regionali, olio, vino e dolci, articoli per la casa e piccoli elettrodomestici, abbigliamento, oggettistica, arredamento da interni e per ufficio, etc. Anche quest'anno viene riproposta l'iniziativa EcoTech®, dedicata alle tecnologie ambientali realizzata e collocata nel cuore delle aree espositive della Campionaria

64ª Edizione Mostra Internazionale del Cortometraggio

Dove: Montecatini Terme (PT)
Quando: 19-27 ottobre
Per info: www.filmvideomontecatini.it
press@filmvideomontecatini.it
Un programma ricco e articolato, un evento culturale a 360°. La tradizionale struttura riservata ai film-maker internazionali rimane attiva ma adesso si affianca una sezione di Concorso esclusivamente rivolta alle Scuole di Cinema di tutto il mondo. Mentre il Concorso dei film-maker resterà affidato al giudizio del pubblico per le Scuole di Cinema si costituirà una Giuria di esperti. Oltre al Concorso verrà organizzata una master class condotta ogni anno da docenti e/o studenti di una delle scuole (a rotazione). Verrà facilitata la presenza dei giovani autori in modo da favorirne gli scambi culturali e, ove possibile, si organizzeranno workshop in cui le diverse professionalità verranno messe in gioco. Obiettivo ulteriore è quello di realizzare scambi di studenti per far sì che, almeno inizialmente in ambito europeo, le scuole e loro allievi attuino un produttivo percorso comunicativo in ordine alle metodologie didattiche utilizzate.

Fiera di Firenze – Shop & The City

Dove: Firenze – Fortezza da Basso
Quando: 19-27 ottobre
Per info: www.fieradifirenze.com
fiere@orgacom.it Tel. 0572.910474
Tante le novità, a partire proprio dalla durata della manifestazione che passa da quattro a nove giornate che proporranno a tutti i visitatori un variegato programma tra shopping, arte, divertimento ed eventi per tutti i gusti e per tutte le tasche. I padiglioni della Fortezza, nel cuore di Firenze, ospiteranno oltre 350 espositori che metteranno in bella mostra e in vendita a prezzi competitivi oggetti di qualità delle più svariate merceologie: arredamento, abbigliamento e fashion, enogastronomia con un ricco percorso di sapori grazie ad aziende da tutta Italia, wellness, auto e motori, cucina con accessori per la tavola e il tanto in voga cake design, fino alla sezione dedicata ai libri rari e preziosi con 'Libri sotto i Portici - Castel Goffredo'. Ed accanto alla passeggiata tra gli stand, non mancherà nemmeno tutto l'intrattenimento di una grande Fiera-evento: aperitivi con serate a tema, degustazioni e show cooking, percorsi benessere e tanto altro. E per gli amanti dell'arte, è in arrivo anche un interessante percorso di giovani talenti di vari ambiti artistici.

20 ottobre

14° Raduno Fiat 500

Dove: Pieve a Nievole (PT)
Quando: 20 ottobre
Per info: vedi spazio a pag. 53

Sagra del Ballotto

Dove: Marliana (PT) – Loc. Momigno
Quando: 20 ottobre

Per info: vedi spazio a pag. 38

Festa del Vino di Riana

Dove: Fosciandora (LU) – Loc. Riana
Quando: 20 ottobre
Per info: vedi spazio a pag. 43

Sagra della Castagna a Lucchio

Dove: Bagni di Lucca (LU) Loc. Lucchio
Quando: 20 ottobre
Per info: www.prolocobagnidilucca.it
associazioneproloco@email.it
Tel. 0583.805745 - 320.8024041
Tradizionale sagra che si svolge nello splendido piccolo paese medievale di Lucchio, omaggio a questo frutto che ha rappresentato per gli abitanti del paese il principale alimento di sostentamento. La "carpinese" è molto apprezzata per la sua bontà e resiste nonostante che la coltivazione dei castagneti che circondano tutto il paese, sia quasi del tutto dismessa. L'iniziativa quindi rappresenta anche un invito a tutti gli abitanti della zona a riprendere la tradizionale raccolta delle castagne e la loro commercializzazione.

Il Fungo, la Castagna e il Maiale

Dove: Sillano (LU)
Quando: 20 ottobre
Per info: www.turismo.garfagnana.eu
Tel. 0583.616056
Nel suggestivo scenario del paese di Sillano una giornata alla scoperta delle tradizioni della montagna. Negli stand allestiti lungo il percorso è possibile ammirare un'ampia varietà di bellezze e bontà che il territorio è in grado di offrire.

Sagra della Castagna e Palio dei Carretti

Dove: Castiglion Fiorentino (AR)
Loc. Montecchio
Quando: 20 ottobre
Per info: www.comune.castiglionfiorentino.ar.it Tel. 0575.65641
Oltre alle degustazioni gastronomiche con caldarroste, castagnaccio e dolci marmellate, sempre accompagnate dal buon vino aretino, si organizzano anche tornei di briscola e il divertente Palio dei Carretti.

24-27 ottobre

ChocoMoments 2013 a Prato

Dove: Prato – Piazza del Duomo
Quando: 24-27 ottobre
Per info: www.chocomoments.it
info@chocomoments.it Tel. 0381.938333
Riparte il tour de La Fabbrica del Cioccolato, un evento gastronomico che porterà nelle piazze italiane l'arte del cioccolato artigianale con degustazioni, laboratori per adulti e bambini, show cooking e workshop, alla scoperta delle radici e della lavorazione del vero cioccolato artigianale. Tanti progetti, laboratori, corsi e seminari per la gioia di grandi e piccini.

25-27 ottobre

Mostra Micologica, Fossili, Minerali e Conchiglie

Dove: Gallicano (LU)
Quando: 25-27 ottobre
Per info: Tel. 330.910517
339.752512 – 333.7294941
Per tre giorni l'area adiacente agli impianti sportivi comunali si animerà della 1° Mostra di Minerali, Fossili e Conchiglie-4° Mostra Micologica allestita, con il patrocinio dell'amministrazione comunale, dal Gaev di Vellano. Un appuntamento speciale, in particolare, dedicato alle scolaresche, che avranno la possibilità di vedere da vicino, quasi di toccare con mano, quelle cose che fino al giorno

Al Centro Legno Fai da Te…

…TANTISSIME NOVITÀ TUTTE DA SCOPRIRE!

Il Centro Legno cambia e si rinnova inserendo a complemento dei mobili di legno grezzo e del taglio del legno, un ampia gamma di cornici per foto stampe e dipinti, un vasto assortimento di quadri dal moderno al classico, di poster, stampe e specchiere.
Ma la novità e particolarità è che con le tue immagini il Centro Legno può realizzare innumerevoli gadget o elaborazioni che vanno dalla Stampa su Tela, ai fotomontaggi, ai Fotolibri, alle Cover dei telefonini, ai Calendari, ai Mini Album, ai Tableaux per matrimoni o eventi fino a realizzare vere e proprie elaborazioni grafiche.
Si eseguono inoltre restauro di vecchie fotografie, scansioni di diapositive e negativi, trasformazioni delle immagini tipo fumetto o Pop Art, laminatura di qualsiasi immagine su supporti rigidi. Da oggi possiamo anche realizzare copie e ingrandimenti in bianco e nero o a colori, plastificazione di fogli , rilegatura con spirali metalliche o con copertine rigide, creazione e stampa di biglietti da visita, Inviti, Menù, Listini Prezzi ecc. anche in piccole quantità.

CENTRO LEGNO FAI DA TE
Via Francesca Vecchia 12
SANTA LUCIA UZZANO (Pistoia)
telefono 0572.451467
centrofaidate@virgilio.it

prima si erano dovuti limitare a studiare sui libri di scuola. La Mostra, ad ingresso libero, sarà visitabile nel corso delle tre giornate di apertura dalle ore 9.00 alle ore 19.00.

26-27 ottobre

Sagra dell'Olio Novo

Dove: San Miniato (PI)-Loc. La Serra
Quando: 26-27 ottobre
Per info: vedi spazio a pag. 36

Naturalia 2013

Dove: Livorno – Terminal Crociere
Quando: 26-27 ottobre
Per info: www.spazio-eventi.it info@spazio-eventi.it Tel. 347.6357063
Una fiera tutta da vivere, dove trovare le risposte ai sempre più ricercati bisogni di benessere psico-fisico: sarà una full immersion nel mondo del naturale, delle pratiche non convenzionali, della bioarchitettura, della sana e consapevole alimentazione. Naturalia 2012 è strutturata in quattro settori espositivi: Alimentazione, Salute, Ambiente, Turismo e tempo libero, quattro sentieri che ciascun visitatore può intrecciare secondo il proprio interesse. Un denso programma di eventi e convegni che offre opportunità di approfondimento e aggiornamento professionale di alto livello su argomenti e temi salienti dei settori presenti in fiera.

18° Expo Model Venturina 2013

Dove: Venturina (LI) – Area Fieristica
Quando: 26-27 ottobre
Per info: www.comitatocittadinoventurina.li.it Tel. 0565.855913 – 340.3713780
Mostra Nazionale di Modellismo e Collezionismo dove trovare borsa scambio, concorso di modellismo plastici ferroviari, esibizioni dinamiche, sfilata auto, moto, trattori e mezzi d'epoca.

26-28 ottobre

Bi-Jewel – Salone del Bijoux e del Gioiello Fashion

Dove: Arezzo – Arezzo Fiere e Congressi
Quando: 26-28 ottobre
Per info: www.bi-jewel.it benedetta.galletti@arezzofiere.it Tel. 0575.9361
Una nuova iniziativa realizzata in collaborazione con Vogue Gioiello e Vogue Accessori. Uno spazio interamente dedicato al mondo del bijoux, un contenitore di eccellenze di questo mondo. Una location strategica e prestigiosa, con un allestimento elegante, riservato a 30 aziende produttrici di bijoux di qualità. **Bi-Jewel** si propone come la vetrina più qualificata dedicata al settore emergente del bijoux high level, nel quale trovano spazio aziende che accanto alla produzione orafa tradizionale stanno rivolgendo la propria esperienza alla produzione di accessori di tendenza strettamente legati al settore della moda, in un mercato teso a seguire nuovi modelli d'acquisto che privilegiano gioielli realizzati con materiali innovativi e dal forte connotato fashion.

26-27 ottobre e 1-3 novembre

Volterra Gusto

Dove: Volterra (PI)
Quando: 26-27 ottobre e 1-3 novembre
Per info: vedi spazio a pag. 35

27 ottobre

Festa della Polenta

Dove: Montemignaio (AR) – Loc. Castello
Quando: 27 ottobre
Per info: polisportivamontemignaio.jimdo.com
Pranzo, polenta di castagne, polenta gialla, brici, vino, musica e tanta allegria intorno al ceppo che brucia nel mezzo della piazza.

Mariani
Wellness Resort

Specialisti in Benessere & Buonumore

Vivere Wellness

piscina coperta
sale fitness
centro benessere
personal trainer
attivita per bambini
ginnastica posturale
attività all'aperto
punto ristoro
eventi feste tematiche

Vorrei ridare colore alla mia vita

vorrei essere in forma avere energia

equilibrio e serenità

vorrei gioia di vivere, dinamismo

tanti amici e speranza nel futuro...

....voglio vivere wellness

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

Seguici su facebook

Festa della Castagna

Dove: Monterotondo Marittimo (GR)
Quando: 27 ottobre
Per info: www.comune.monterotondo-marittimo.gr.it
Appuntamento gastronomico autunnale per degustare caldarroste, castagnaccio e dolci con farina di castagne le castagne e i prodotti tipici stagionali.
Per consuetudine, nel corso della giornata di questa manifestazione, sono svolti anche degli incontri culturali e di intrattenimento folcloristico.
E' anche un'occasione per visitare il borgo antico, per assaporare diverse specialità enogastronomiche locali e per conoscere l'attività artigianale e produttiva della tradizione monterotondina.

27 ottobre, 3 e 10 novembre

Festa della Castagna

Dove: Pescia (PT) – Piazza del Grano
Quando: 27 ottobre, 3 e 10 novembre
Per info: www.rionesanmichele.it
Il rione San Michele organizza per tre domeniche consecutive la Festa della Castagna. L'appuntamento è dalle ore 15 alle ore 19.
Frugiate e necci con ricotta e nutella saranno distribuiti a volontà, accompagnati magari da un buon bicchiere di vino

30 ottobre-3 novembre

Gustatus 2013

Dove: Orbetello (GR)
Quando: 30 ottobre-3 novembre
Per info: www.comune.orbetello.gr.it
Settima edizione di questo evento che riunisce operatori turstici e della ristorazione del territorio toscano. Grazie a tale evento sarà possibile degustare prodotti enogastronomici locali ed entrare in contatto con le aziende.

31 ottobre

Halloween Celebration

Dove: Borgo a Mozzano (LU)
Quando: 31 ottobre
Per info: www.halloweencelebration.it
info.halloweencelebration@gmail.com
Tel. 0583.820490
Ospiti illustri, sabba danzanti ed effetti speciali. La lucchesia ed in particolar modo la Garfagnana, è considerata da sempre "terra magica"; molteplici sono le leggende e le fantasticherie tramandate di padre in figlio. Il successo di Halloween deriva soprattutto da questo. L'organizzazione ha inserito sapientemente nell'evento, non propriamente italico, storie, leggende e misteri della nostra tradizione locale. Halloween Borgo a Mozzano è anche grande divertimento dove è possibile ballare ed ascoltare concerti fino a tarda notte, con i suoi spettacoli di teatranti ed artisti di strada, con i suoi gruppi in costume e con bande di musici. Halloween Borgo a Mozzano, con i suoi 40.000 spettatori, è sicuramente da considerarsi l'Halloween Fest più grande d'Europa. Benché Halloween sia una festività importata dal mondo anglosassone, gli organizzatori cercheranno di coniugarne lo spirito pagano con le più macabre leggende locali. La "notte delle streghe" è improntata sulla leggenda di Lucida Mansi, nobildonna Lucchese, che stinse un patto con Lucifero in cambio dell'eterna giovinezza. La manifestazione è caratterizzata da una rappresentazione itinerante che narra di questa leggenda e che ha il suo culmine al famosissimo "Ponte del Diavolo" teatro di uno spettacolo pirotecnico.

31 ottobre-3 novembre

Lucca Comics & Games 2012

Dove: Lucca
Quando: 31 ottobre - 3 novembre
Per info: www.luccacomicsandgames.com

MESE DELLA PREVENZIONE

OTTICA GOIORANI

via Borgo della Vittoria 7 PESCIA telefono 0572 476276

A **ottobre**, ti aspettiamo per il **Test Gratuito** dell'efficienza visiva

OXO SEMPRE CON TE

Completo, affidabile e sicuro.

Da sempre dietro un grande protagonista c'è un grande ottico.

Partners: RODENSTOCK essilor HOYA

www.oxoitalia.com

100% OTTICI OPTOMETRISTI

VENI, VIDI... BENE!

Il Villaggio Babbo

dal *8 Novembre*

dalle 10

OLTRE 3500 MQ COPERTI

Il villaggio Lappone

La fabbrica di Babbo Natale

I giochi e le avventure degli Elfi

Musical, Animazione e

MERCATINO DI NATALE

L' DELLA

MEDIA PUBBLICITA 0572 901037

Garden Pedicino - Area Iper

VIA CAMPORCIONI

di Natale 2013

VILLAGGIO DI BABBO NATALE
MONTECATINI TERME

al 26 Dicembre
alle 22

DI FANTASIE NATALIZIE

Arte di strada Natalizia
Il salotto di Babbo Natale
La slitta di Babbo Natale
Ufficio Postale di Babbo Natale

ALBERO SOLIDARIETA'

PISTA PATTINAGGIO SUL GHIACCIO

coop di Montecatini Terme

info@ilvillaggiobabbonatale.it

Forte del record assoluto di visitatori registrato nella passata edizione, la manifestazione di quest'anno si ripresenta con un carnet di eventi, ospiti e spettacoli ancora più ricco, appetitoso e intrigante che in passato, consolidando quel ruolo guida che la rassegna si è conquistata nel corso della sua lunga esistenza. Il claim 2013, "Questione di stile", porta prepotentemente alla ribalta un tema – quello della Moda e del Glamour – già ben radicato nella manifestazione, ma quest'anno lo faremo sfilare sotto i nostri riflettori anche attraverso la mostra "Dress Code", e una stretta collaborazione con la Fondazione Ferragamo, nata grazie all'evento ComicsJam realizzato a Firenze lo scorso giugno. In stretta associazione con lo slogan 2013, la mostra "Dress Code" si propone di indagare il rapporto fra Moda e Fumetto attraverso sette personaggi femminili che rappresentano altrettante icone fashion, ma andando a indagare anche sul loro "essere donne" a tutto tondo, dal lavoro ai sentimenti, a quella che immaginiamo essere la loro vita quotidiana. La passerella scintillante di Lucca Comics & Games, insomma, vi aspetta anche quest'anno. Fatevi tentare: non sarà solo glamour.

Festival dell'Oriente

Dove: Carrara (MS) – Carrara Fiere
Quando: 31 ottobre-3 novembre
Per info: www.festivaldelloriente.net
angela@festivaldelloriente.net
Tel. 0585.240660

Mostre fotografiche, bazar, stand commerciali, gastronomia tipica, cerimonie tradizionali, spettacoli folklorisitici, medicine naturali, concerti, danze e arti marziali si alterneranno nelle numerose aree tematiche dedicate ai vari paesi in un continuo ed avvincente susseguirsi di show, incontri, seminari ed esibizioni. Interagisci e sperimenta gratuitamente decine di terapie tradizionali, visita il settore dedicato alla salute e al benessere con i suoi padiglioni dedicati alle terapie olistiche le discipline bionaturali,lo yoga, ayurvedica, fiori di bach, theta healing, meditazione, spazio vegano, reiki, massaggi, ci kung, tai chi chuan, shiatsu, tuina, bio musica, rebirthing, integrazione posturale, e molte altre ancora. Lasciati trasportare nella magia dell'oriente: India, Cina, Giappone, Thailandia, Indonesia, Marocco, Filippine, Vietnam, Tibet, Mongolia, Nepal, Birmania, Corea, Cambogia.

1 novembre

Festa della Castagna e del Vin Novo

Dove: Talla (AR)
Quando: 1 novembre
Per info: vedi spazio a pag. 41

1-3 novembre

Centogusti dell'Appennino

Dove: Anghiari (AR)
Quando: 1-3 novembre
Per info: vedi spazio a pag. 37

Il primo olio e altro ancora

Dove: San Giovanni d'Asso (SI)
Loc. Montisi
Quando: 1-3 novembre
Per info: www.comune.sangiovannidasso.siena.it Tel. 0577.803101

Fine settimana all'insegna della cultura gastronomica dove sarà possibile degustare l'olio di nuovissima spremitura di quest'angolo delle crete senesi accompagnato dagli altri prodotti tipici di questa zona (tartufo bianco e Vino Doc Orcia) nelle sedi delle contrade e nei

Macelleria Antonella

QUALITÀ E CONVENIENZA DA SEMPRE!

Antonella e suo figlio Claudio gestiscono questo scrigno di sapori e di bontà nel cuore di Borgo a Buggiano. La loro forza è nelle scelte: fiorentine, polli, conigli, faraone, carne per arrosti, salsicce al prosciutto di maiale e insaccati, anche molto speciali, come il ***pata negra*** o ***jamon iberico***, prodotto unico e cibo squisito per le sue altissime qualità organolettiche e il suo sapore che riunisce tutte le qualità di un alimento naturale e artigianale della terra spagnola. E adesso Macelleria Antonella è anche **prodotti pronti**: sugo al ragù, valdostane, fegatelli, polpettoni, involtini, cosciotti di pollo ripieni, trippa alla fiorentina…E al primo posto, sempre e comunque, la qualità, che fa davvero la differenza. Ovviamente con un occhio sempre attento ai prezzi, assolutamente competitivi anche rispetto alla grande distribuzione. Macelleria Antonella: qualità e convenienza da sempre!

via Roma, 5
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.32125

ristoranti. Sarà possibile fare visite guidate ai frantoi del paese e fare mini corsi d'assaggio d'olio e vino miele e formaggi nonché visite alle contrade della Giostra di Simone, al Museo della Compagnia, al Piccolo Teatrino della Grancia recentemente ristrutturato. Ci saranno mercatini e mostre dell'artigianato e antiquariato lungo tutto il borgo e spettacoli itineranti d'intrattenimento.

Festa del Crastatone

Dove: Piancastagnaio (SI)
Quando: 1-3 novembre
Per info: www.prolocopiancastagnaio.it
La più antica manifestazione sulla castagna del Monte Amiata e tra le più antiche in assoluto nata per celebrare la fine del raccolto della castagna e l'inizio della stagione invernale. Organizzato all'Amministrazione Comunale, le Contrade, la Pro Loco e le numerose Associazioni locali, è un evento ricco di iniziative rivolte alla valorizzazione del territorio in tutte le sue caratteristiche. Mostre d'arte ed artigianato si immergono in una atmosfera unica, ricca dei profumi della gastronomia locale e della amicizia favorita dagli incontri nelle locande delle Contrade e nei locali eno-gastronomici di Piancastagnaio. Il nuovo vino rilascia gli odori dalle cantine del paese e la spremitura delle olive nei frantoi sono un momento di festa per tutti. Il centro storico, rivestito d'Autunno, ospita migliaia di persone che con ogni mezzo raggiungono Piancastagnaio.

2-3 novembre

Tartufo al Pinocchio

Dove: San Miniato (PI)
Quando: 2-3 novembre
Per info: www.sanminiatopromozione.it
ufficio.turismo@sanminiatopromozione.it Tel. 0571.42745
Prodotti al tartufo, i salumi al tartufo, la salsiccia al tartufo, i formaggi legati al tartufo ma anche il pecorino tartufato, prettamente toscano e tante altre gustose novità in attesa della 43a Mostra Nazionale che aprirà a novembre.

3 novembre

12ª Rassegna della Castanicoltura

Dove: Cutigliano (PT)
Quando: 3 novembre
Per info: www.comune.cutigliano.pt.it
Tel. 0573.6888243
Percorso enogastronomico per le vie del paese, nel quale potrete gustare il prodotto principe della festa: la CASTAGNA sotto varie vesti. Associazioni di volontariato e Ristoratori locali prepareranno ottime prelibatezze per tutti i visitatori. Farina dolce e castagne dall'antipasto al dessert! Non perdete l'occasione di passare una giornata all'insegna dei sapori autunnali i questo delizioso angolo di paradiso, conosciuto come il "Paese della Cortesia".

Festa della Castagna

Dove: Montemurlo (PO)
Quando: 3 novembre
Per info: Tel. 0574.682736
Piazza Castello, dove si affacciano la antiche costruzioni, è teatro della festa che celebra l'autunno con uno dei prodotti tipici della stagione, cioè la castagna. Nel corso della giornata si potranno gustare caldarroste, necci, castagnaccio, fettunta e vino novello, nonché girare per le bancarelle del mercatino dell'antiquariato. Sarà possibile anche una visita guidata all'antica Pieve, recentemente restaurata. Da segnalare anche il concorso per "chi porta la castagna più grossa", aperto a tutti. ■

Pier Angiolo Mazzei, dall'Alberghiero a innamorato della Valdinievole

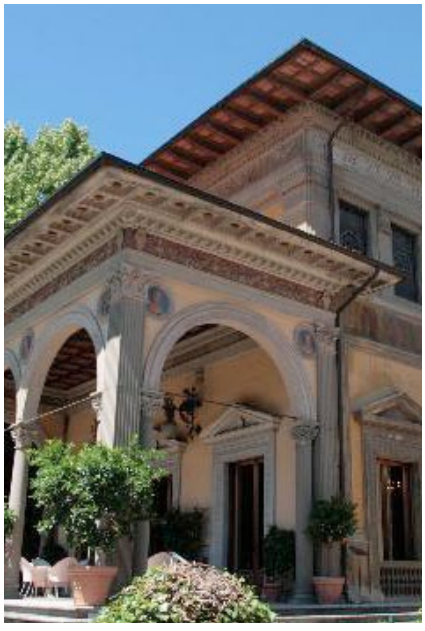
"I GRANDI EVENTI SONO COME VETRINE, MA OCCORRE AVERE UN FORNITO MAGAZZINO"

di Simone Ballocci

Il professor Mazzei alla Gran Fondo di Lucca del 21-09

MONTECATINI – *Poliedrico ed elegante, il professor Pier Angiolo Mazzei è stato l'amato e temuto preside dell'Istituto Alberghiero di Montecatini sino all'anno scolastico 2007/2008. Sportivo da sempre, autore di libri originali e molto devoto, è un personaggio attivo anche nel panorama politico-istituzionale locale. Insomma, la persona giusta per fargli la prima domanda che gli ho posto, ovvero:* **"Professore, come**

sta la Valdinievole? Anzi: come sta Montecatini?". "Montecatini è innegabile che stia vivendo un periodo di profonda crisi, basti guardare la tristezza vuota dei negozi chiusi. Ma gode ancora di un prestigio e di un nome che gli vengono da lontano". **E, nonostante il prestigio, perde appetibilità: perché?** "Io partirei dai concetti di bellezza, e di salute: negli anni d'oro di Montecatini la bellezza era una bella donna rubizza che si godeva il Sole riparata da un ombrellino; mentre la salute era l'assenza di malattia". **Beh, oggi è un po' diverso…** "Oggi il concetto di bellezza è reso da una donna dinamica, e la sua salute è proporzionale alla sua efficienza fisica. Ecco: nella mia zucca ho una Montecatini che saluta e ringrazia la signora con l'ombrellino e offre quanto di meglio ci sia al mondo per la ragazza dinamica e sportiva". **Campo nel quale potrebbe farsi aiutare da tutta la Valdinievole.** "Certo: occorre far convolare a nozze il prestigio e il valore delle terme con un territorio dotato di meraviglie autentiche e sostanzialmente inespresse, basti pensare al Padule, o ai nostri colli". **E in queste nozze i testimoni potremmo farli fare ai grandi eventi**. "I grandi eventi sono come delle meravigliose vetrine. Ma occorre avere anche e soprattutto un fornito magazzino…". **E nel rifornire questo 'magazzino' che ruolo può avere una scuola come l'alberghiero, che lei ha avuto l'onere e l'onore di guidare?** "La scuola alberghiera di Montecatini è un'entità attualissima, se rimane – come è rimasta – un'eccellenza capace di attrarre studenti da ovunque, non solo da Montecatini, per diffondere l'eccellenza di Montecatini in un altrove, vicino o lontano che sia, attraverso la professionalità e l'eccellenza dei propri studenti". **Finora abbiamo parlato di una coniugazione al futuro del nostro territorio che richiede, palesemente, politica e governo: gli enti locali come stanno?** "Gli enti locali in Valdinievole sono anzitutto troppi. Nei miei sogni c'è una grande Valdinievole, tutta intera e unita, che esploda le potenzialità di tutti noi. Gli undici Comuni di oggi fanno quel che possono, anche se spesso non riescono a fare le scelte, anche impopolari, che servirebbero, costretti da particolarismi estremi e interessi di bottega e di



quartiere". **Tipo, per venire alla cronaca, istituire isole pedonali?** "Può essere un esempio calzante. Basterebbe ricordarsi la rivoluzione emotiva che visse la città di Lucca quando fu deciso di sbattere le auto fuori dalle mura: petizioni, isteria collettiva, panico. Oggi, pensare a eventuale traffico in piazza Napoleone farebbe paura a tutti, ai commercianti per primi". **Ma Montecatini non è Lucca…** "Semplicemente perché a Montecatini c'è una più scarsa attenzione al decoro urbano. Se ben ci ricordiamo, il declino della città è coinciso con i decenni di abbandono del Kursaal, che possiamo assurgere a metafora dell'intero tessuto urbano. Si ha quasi l'impressione che qualcuno abbia avuto e abbia tuttora l'interesse a che certe situazioni avvengano e perdurino". **Ma noi, da innamorati della Valdinievole, abbiamo ragione ad esserlo?** "Io credo che sia difficile trovare un territorio così ricco di storia, di natura, di arte, di pievi, di scorci, con una perla come Montecatini in mezzo e con così tante potenzialità. Quindi, sì: abbiamo ragione ad esserlo. *E a fare di tutto perché la Valdinievole sia un luogo entusiasmante dove vivere*". ■

Kapuziner Bierstüble

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

SCOPRI GLI EVENTI
DI OTTOBRE SU
kapuziner bierstüble

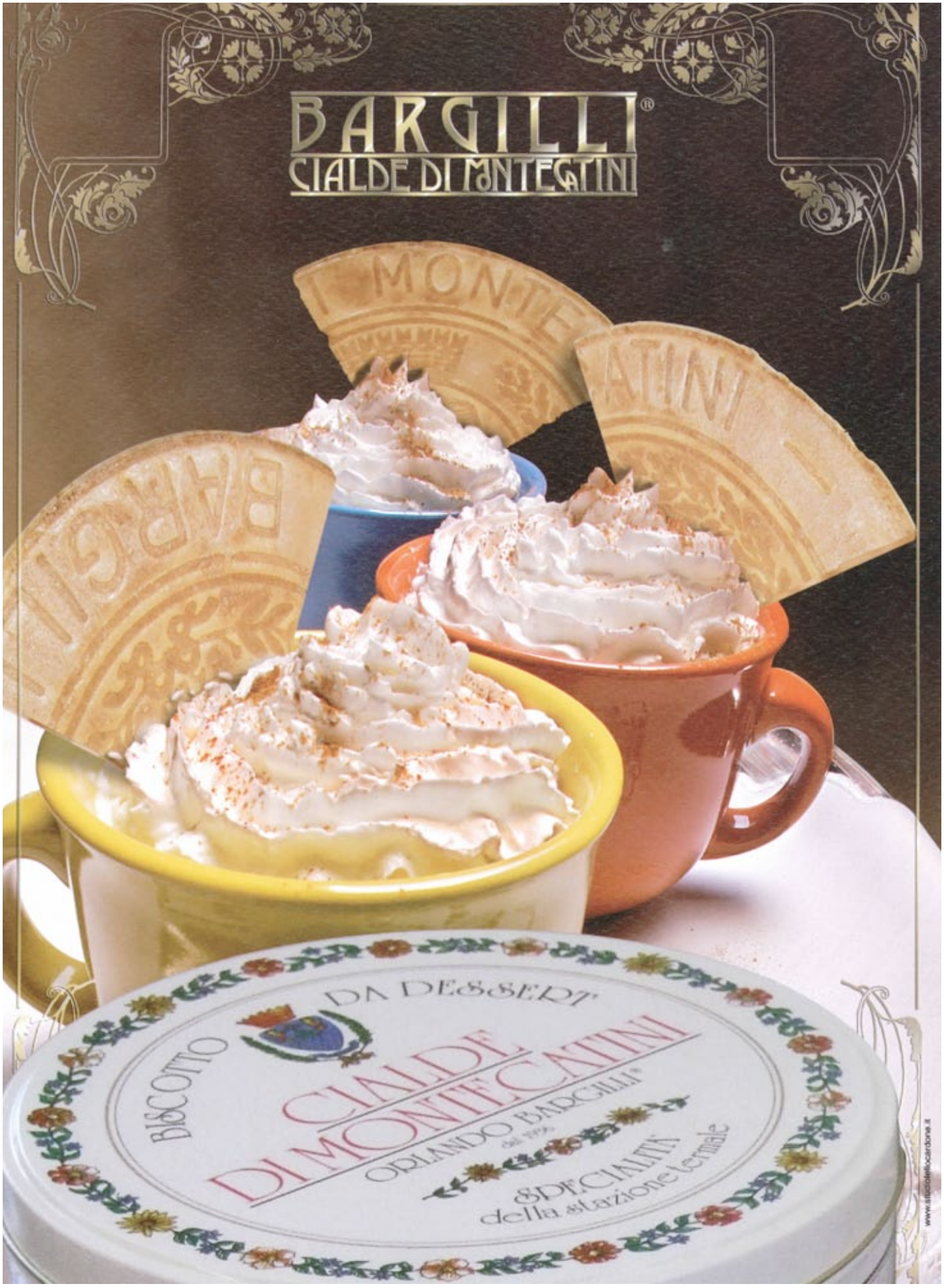
Le vere "cialde di Montecatini"

PRODOTTE DAL 1936 SOLO DALLA FAMIGLIA BARGILLI

LE CIALDE BARGILLI... sono mondiali!

Le Cialde di Montecatini entrano a far parte della famiglia Bargilli nel 1936 quando Orlando, padre di Paolo, decide di avvicinarsi al mondo della pasticceria. Da allora questo prodotto, unico nel suo genere, è rimasto immutato nella sua più genuina essenza, mentre le tecniche di lavorazione hanno saputo evolversi di pari passo con le richieste del mercato, senza alterare gusto e qualità. Questo dolce genuino e raffinato viene sfornato nel laboratorio Bargilli a Massa e Cozzile, dove la famiglia è ancora custode della ricetta segreta. Si tratta di un dessert semplice, gustoso e leggerissimo, dove le materie prime, assolutamente naturali, si uniscono in una delicata assonanza, dando vita a una sapiente combinazione di farina di grano, latte intero, uova fresche, zucchero e mandorle pugliesi. Il risultato è un biscotto leggero, friabile e nutriente che può essere consumato come prima colazione, intermezzo pomeridiano con tè e cioccolata e come dessert accompagnato a vini passiti. Un abbinamento particolarmente raffinato si ottiene con il gelato, dove le cialde possono essere utilizzate come preziosa base in grado di esaltare i gusti realizzati in modo artigianale nella propria gelateria artigianale di viale Grocco, 2. Le cialde, abbinate ad una vasta scelta di confezioni in cartone, metallo e ceramica, sono un regalo per ricordare o farsi ricordare, che può raggiungere ogni angolo d'Italia, d'Europa e del Mondo. Oltre alle esclusive Cialde di Montecatini la gamma produttiva della famiglia Bargilli comprende anche brigidini, cantuccini e gelato artigianale per una celebrazione del gusto e della tradizione a 360 gradi. ■

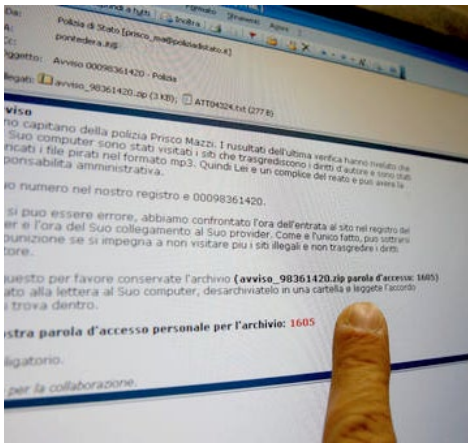
NEGOZIO: viale P. Grocco, 2 viale Verdi 92
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono +39.0572.79459
Laboratorio e uffici: Via E. Fermi 3/5
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono +39.0572.73449
fax +39.0572.901884
cialdemontecatini@tin.it
www.cialdedimontecatini.it


BARGILLI®
CIALDE DI MONTECATINI
BISCOTTO DA DESSERT
CIALDE DI MONTECATINI
ORLANDO BARGILLI
SPECIALITÀ della stazione termale

Pagina a cura di Simone Ballocci

Gli italiani sbirciano la mail del partner

ROMA – Secondo uno studio commissionato da Google a Opinion Matters in Italia circa un terzo dei nostri connazionali sbircia nella mail del proprio partner. Questa ricerca, che non ci fa certo brillare per cyber-fiducia coniugale, ha avuto come campione una platea di circa 2mila utenti tricolori di internet. Lo scopo dello studio, in realtà, era comunque un altro, ovvero: misurare il grado di consapevolezza della propria web privacy dei cittadini del



nostro Paese. E, insomma, a quanto pare non brilliamo neanche in questo: il nostro partner, infatti, guarda con frequenza e disinvoltura nei nostri spazi virtuali in quanto abbiamo, spesso, "un atteggiamento superficiale", come si legge nelle note conclusive. Ovvero: non badiamo particolarmente alla sicurezza delle nostre password, facciamo di solito pochi aggiornamenti agli antivirus e denotiamo una certa leggerezza nel fare "log-out" da una sessione attiva sul pc (in pratica, quando usciamo da uno spazio privato virtuale difficilmente ci ricordiamo di chiuderlo come si deve, lasciandolo alla mercé del prossimo utilizzatore di quella postazione). Ciliegina sulla torta: dalla ricerca emerge che più dell'8% degli intervistati utilizza ancora la parola "password" come password. Pigrizia, o mancanza di consapevolezza? Probabilmente, un po' dell'una, un po' dell'altra.

Il garage di Steve Jobs vale 1.5 milioni di dollari

(E C'È CHI VUOLE FARCI UN MUSEO)

LOS ALTOS (California) – Ogni Paese ha i suoi simboli e i suoi "luoghi storici". Certo, a noi italiani (o comunque europei) abituati a considerare un luogo di particolare rilevanza storica quando ci sono le vestigia millenarie di antiche civiltà o la bellezza abbacinante di un'opera d'arte rinascimentale o medioevale, questa notizia farà un po' storcere il naso, ma la Los Altos Historical Commission, ovvero la commissione deputata a decidere la rilevanza storica dei luoghi della cittadina di Los Altos pare intenzionata a concedere questo titolo al garage dove Steve Jobs e Steve Wozniak dettero i natali alla Apple. Se questo intendimento fosse confermato, quel luogo mitico nel quale il futuro prese forma potrebbe diventare un sito storico protetto, una sorta di "Fori Imperiali" della scienza e della tecnica moderna statunitense. La casa, di cui il garage fa parte, fu costruita nel 1952, e fu proprio in quel luogo nel quale i due fondatori del colosso della Mela morsicata dettero alla luce il loro primo prodotto, l'Apple 1, un computer. Secondo una stima attuale quella casa, visto cosa accadde nel suo garage, varrebbe adesso qualcosa come un milione e mezzo di dollari.
Ma se avete intenzione di comprarvela, attenzione: la Historical Commission sta infatti conducendo una valutazione storica sulla proprietà. Ovvero: potrebbe anche capitarvi di spendere 1.500.000 euro per un museo. Ogni Paese, come dicevamo, ha i suoi simboli, e i suoi "luoghi storici".

Le Costituzioni del mondo in un click

MOUNTAIN VIEW – Internet come biblioteca universale è un'idea non nuova. Ma l'intuizione venuta ai creatori di www.constituteproject.org è veramente originale: realizzato dal Comparative Constitutions Project e supportato anche da Google, infatti, il progetto rende disponibili, con avanzati sistema di ricerca e comparazione, i documenti costitutivi e organizzativi di 160 Paesi del mondo. In pratica si tratta di una web-biblioteca di Costituzioni, di facile fruizione e completa digitalizzazione, che rende possibile compiere una comparazione bilanciata e credibile tra i diritti, i doveri e gli ordinamenti segnati e voluti dai padri costituenti di quasi tutti i Paesi del mondo. In un primo momento più di un sopracciglio si era levato, non solo nel nostro Paese, per l'assenza della Costituzione della Repubblica italiana. Poi, contattato dall'ANSA, un responsabile del progetto ha semplicemente spiegato che la digitalizzazione della nostra Carta è stata un po' più lunga per i ritardi di risposta degli organi preposti, e la nostra Costituzione ha trovato posto nel nuovo progetto. Meglio tardi che mai… (e ci facciamo sempre riconoscere…). ■

telefonika

specialisti della connessione

aria Internet Veloce

Aria Smart BASIC
ADSL senza limiti!

Navigazione senza limiti 24h/24h

da 9,95 €/mese

NO CANONE TELECOM

3 Tre.it

RIVENDITORE TRE E TIM TIM

APPLE iPHONE 5 o SAMSUNG GALAXY S4 DA 0€

ALL IN 3

ALL-IN Small — ~~9€~~ 4€ al mese per sempre.

Chiamate verso tutti 120min 30 a settimana

SMS verso tutti 120SMS 30 a settimana

Internet sotto Rete 3 1GB 250MB a settimana

ALL-IN Medium — ~~12€~~ 6€ al mese per sempre.

Chiamate verso tutti ~~240~~ 400min 100 a settimana

SMS verso tutti ~~240~~ 400SMS 100 a settimana

Internet sotto Rete 3 1GB 250MB a settimana

Promo Estate

ALL-IN Large — ~~20€~~ 10€ al mese per sempre.

Chiamate verso tutti ~~400~~ 800min 200 a settimana

SMS verso tutti ~~400~~ 800SMS 200 a settimana

Internet sotto Rete 3 1GB 250MB a settimana

Promo Estate

TUTTO COMPRESO TIM

Con **Tutto Compreso 300** ogni mese hai **300 minuti di chiamate nazionali verso tutti,** senza scatto alla risposta, **300 SMS** verso tutti e **Internet senza limiti** (1 GB al mese).

300 minuti di chiamate nazionali verso tutti
300 SMS verso tutti
Internet senza limiti (1 GB)
0 cent scatto alla risposta

~~29€~~
19€ al mese
per 12 mesi
se passi a TIM

TELEFONIKA via I° Maggio, 56 - MASSA E COZZILE (Pistoia) - telefono 0572.771436

"Aria pulita: a te la prima mossa!"

Di Andrea Marchetti

Lo slogan della dodicesima edizione della Settimana Europea della mobilità, conclusasi il 22 Settembre, è stato: "Aria pulita: a te la prima mossa !" Oltre cento le città italiane che hanno aderito, da Bolzano a Cagliari passando per Bologna, Milano, Roma, Napoli e Bari. Si tratta di un appuntamento fisso in cui associazioni cittadini e istituzioni si mobilitano per promuovere spostamenti 'intelligenti' e amici dell'ambiente. Secondo alcune stime, infatti, sarebbero almeno 420 mila le morti premature legate all'inquinamento nell'Ue nel 2010. ''Quest'anno – ha detto il commissario europeo all'ambiente Janez Potonik, al momento del via ufficiale della manifestazione - ci concentriamo sull'impatto che le nostre scelte quotidiane hanno sull'aria e sulla nostra salute". "Le città – ha ricordato Potonik – svolgono un ruolo di primo piano quando si tratta di migliorare le scelte in materia di trasporti". Il commissario europeo ai trasporti, Siim Kallas, ha invece commentato: "Cambiare abitudini, ad esempio spostandosi in bicicletta anziché in automobile, oppure optando per i trasporti pubblici, può migliorare la nostra qualità di vita". Nel 2012, sono state 2.158 le città partecipanti, rappresentando 147,6 milioni di cittadini. L'edizione 2013 cade proprio mentre e Bruxelles si lavora per ridefinire la normativa sulla qualità dell'aria: particolato (Pm10), biossido di azoto (No2) e ozono (O3), restano problematici per le città europee e sono un pericolo per la nostra salute.

Sole italiano per il laboratorio in cima al mondo

Di Simone Ballocci

ROMA – E' stata presentata lo scorso 24 settembre a Palazzo Madama, sede del Senato della Repubblica, una "grande operazione ambientale" che, in diciotto giorni (dal 27 settembre scorso al prossimo 14 ottobre) porterà tra le vette dell'Himalaya l'eccellenza ambientale italiana. Con l'aiuto di 100 sherpa ed altrettanti yak lungo un sentiero che parte dai 2800 metri fino a raggiungere i 5000, sull'Everest, verranno infatti trasportati a mano 120 moduli fotovoltaici prodotti da Vipiemme Solar e quasi altrettante batterie prodotte da Fiamm. Lo scopo: fornire 9 kw di energia pulita e sicura al campo base del laboratorio-osservatorio internazionale "Piramide", voluto e realizzato nel lontano 1989 da un gruppo di aziende italiane sul versante nepalese del tetto del mondo, il cui approvvigionamento di energia tramite vecchi pannelli che, una volta smontati e sostituiti, verranno riportati giù, non era più dimensionato alle nuove esigenze di ricerca e studio. Il "Piramide" è un fiore all'occhiello della tanto vituperata ricerca made in Italy: nel laboratorio, infatti, si compiono studi sui cambiamenti climatici, sulla medicina e sulla geofisica che divengono, spesso, punti di riferimento per tutto il panorama scientifico mondiale. La missione per portargli questa ventata di nuova energia ha ottenuto il patrocinio del Ministero dell'Ambiente: "Si tratta di un progetto – ha affermato durante la presentazione il sottosegretario Marco Flavio Cirillo – che mette in evidenza anche il ruolo della cooperazione pubblico-privato e soprattutto il riconoscimento, e l'affermazione, delle eccellenze del nostro Paese". Alla missione prenderà parte anche il presidente di Legambiente, Vittorio Cogliati Dezza, che da "amante" della montagna vede già oltre: "Questa esperienza – ha affermato infatti durante la medesima presentazione – ci porterà ad avere un esempio estremo di energia a portata di villaggio". Ovvero: il progresso non deve per forza far rima con impatto ambientale. Anzi. Bastano 100 sherpa, ed altrettanti yak, e il gioco è fatto. ■

NELLE NOSTRE CASE TRA POCHI GIORNI STA PER

ENTRARE IN FUNZIONE IL RISCALDAMENTO

Abbiamo le soluzioni che state cercando

Come migliorare l'efficienza energetica negli impianti termici

EFFICIENZA
= Risparmio
= Guadagno

Le problematiche più comuni, causate dall'acqua, negli impianti termici che riducono notevolmente il rendimento e la vita degli impianti:

incrostazioni
accumulo di fanghi
crescite batteriche
corrosioni
presenza di aria
colpi di ariete nelle tubazioni

AGISCI PRIMA CHE SIA TROPPO TARDI!

LUIGI SERRA

aquaservice®

Cillichemie® Lunga vita all'acqua

BWT

TRATTAMENTO ACQUE
CIVILI - INDUSTRIALI
PISCINE

via Arno, 7/B PIEVE A NIEVOLE (Pistoia) telefono 0572 770273 fax 0572 910402
info@luigi-serra.it www.luigi-serra.it

Pagina a cura di Simone Ballocci

La Marina va a caccia di plastica marina

IMPORTANTE PROGETTO AMBIENTALE DELL'UNIVERSITÀ DI SIENA IN COLLABORAZIONE CON LA "VESPUCCI"

LIVORNO – A caccia di micro e macro plastiche sulla nave più bella del mondo.

Questo il destino dei ricercatori dell'Università di Siena che si sono imbarcati a fine settembre sulla "Vespucci", la nave scuola vanto e onore della Marina militare italiana, più volte insignita dell'effimero quanto meritato titolo di nave, appunto, più bella del pianeta. Il progetto, chiamato "Plastic Buster", mira a scandagliare il Mediterraneo italiano per studiare e verificare la presenza di materiale plastico nelle acque, con un occhio attento agli effetti che questa pestifera presenza può avere sulle specie animali che abitano l'ambiente marino. La prima ricerca, quella svolta a settembre, è partita da Livorno per raggiungere il porto francese di Tolone a bordo, appunto, della nave scuola, il cui comandante, Curzio Pacifici, ha dimostrato grande entusiasmo per l'iniziativa: "Abbiamo appena concluso la campagna di istruzione per i nostri allievi – ha infatti dichiarato durante la presentazione dell'iniziativa in porto a Livorno lo scorso 24 settembre – e abbiamo avuto una risposta davvero entusiasmante da parte loro". Particolarmente felice anche il rettore dell'Università di Siena, Angelo Riccaboni: "Il progetto 'Plastic Busters' mira ad eseguire campionamenti e verifiche sullo stato di salute del nostro mare e fa parte delle iniziative prese dalla rete 'Med Solutions', una rete di eccellenze e di intelligenze internazionali coordinata proprio dal nostro ateneo all'interno del network mondiale dell'Onu sullo sviluppo sostenibile: un atto di diplomazia scientifica e culturale – ha proseguito il professore – che siamo orgogliosi di cominciare proprio con la Marina militare italiana". Una collaborazione, quella con la Marina, che non si è esaurita con la mappatura compiuta a bordo della "Vespucci": a novembre, infatti, il lavoro dei ricercatori a caccia di plastiche nocive continuerà a bordo delle navi "Magnaghi" e "Galatea", espandendo anche il braccio di mare interessato dal campionamento. "Il nostro obiettivo non è solo quello di monitorare e campionare la presenza di plastiche – ha affermato la coordinatrice del progetto, la professoressa Maria Cristina Fossi – ma anche e soprattutto di valutarne gli effetti sulla fauna. Considerate – ha concluso – che nel corso di analoghe ricerche compiute a terra nello stomaco di un solo esemplare di 'caretta caretta' (specie tipica del nostro mare, ndr) ripescato sulle coste toscane abbiamo rinvenuto ben 150 pezzi di plastica. La nostra ricerca servirà a capire quali siano le aree marine e le specie più colpite, in modo da fornire al legislatore nazionale e internazionale gli strumenti per limitare il fenomeno".

Con le acque reflue buttiamo via un quarto dell'energia che ci serve

MILANO – "Tramite un adeguato trattamento delle acque reflue sarebbe possibile recuperare il 20-25% del fabbisogno energetico complessivo degli edifici a livello annuo": questa la conclusione per certi versi scioccante del convegno organizzato a "Chem-MED – The Mediterranean Chemical Event", in programma a FieraMilanoCity sino al 26 settembre scorso. Da qui, l'idea: recuperare energia. Energia, soprattutto, termica, ovvero: buttare l'acqua calda è uno spreco doppio. Da qui parte il progetto "Warm Flow", nato già due anni fa tra diversi enti pubblici e privati italiani e che può contare adesso su un finanziamento da 300mila euro del Ministero dell'Ambiente. Lo scopo: sperimentare un innovativo sistema di recupero dell'energia termica contenuta nelle acque reflue. Per adesso, solo di condomini o comunque edifici particolarmente affollati. Domani, chissà, forse anche in ognuna delle nostre case. Dove scopriremo che l'acqua calda più servirci ancora, anche se insaponata. ■

COMPRO ORO E ARGENTO - COMPRO ORO E ARGENTO - COMPRO ORO E ARGENTO - COMPRO ORO E ARGENTO

La Fontana d'Oro

COMPRO ORO

VALUTIAMO IL TUO ORO
AL MIGLIOR PREZZO

ACQUISTIAMO ANCHE LA TUA ARGENTERIA

MEDIA PUBBLICITA 0572 901037

LOC. TRAVERSAGNA - Piazza Libertà, 1
FRONTE ROTONDA **MASSA E COZZILE**
info **0572 771798**

Il viagra fa scontare le multe se si passa col rosso

Di Simone Ballocci

SARZANA – Ci sono notizie che si verificano dieci volte prima di darle. Ma, a ben leggere il sito dell'Asaps, il portale degli amici e sostenitori della polizia stradale, par tutto vero: se si buca un rosso e si è assidui utilizzatori di Viagra, il giudice di Pace ci decurta le multe. È successo a Sarzana, in provincia di La Spezia, a due passi dal confine con la provincia di Massa e Carrara, dove ad un automobilista piuttosto "distratto" quando passa dai semafori della sua cittadina la locale polizia municipale aveva spiccato e recapitato a casa una decina di multe per attraversamento degli incroci con il rosso (una delle infrazioni più pericolose di cui possiamo divenir rei quando ci mettiamo al volante). L'automobilista, però, vista l'ingente mole delle multe, si è rivolto al suo avvocato che, d'accordo con l'assistito, lo ha portato dinanzi al giudice di Pace, appendendosi ad un effetto collaterale della pillola blu più famosa al mondo del quale il bucatore di semafori si è subito detto assiduo utilizzatore: a ben spulciarne il bugiardino, infatti, il viagra può far divenire daltonici. Il giudice di pace, di fronte alla corposa mole di contravvenzioni e costando l'uso del farmaco e il plausibile effetto collaterale dello stesso ha preso una decisione salomonica: applicare all'automobilista buca-semafori un corposo sconto del 50% sulle contravvenzioni. In pratica, su dieci passaggi con il rosso gliene ha "perdonati" ben cinque che, a questo punto, è come se non fossero mai avvenuti, se non per la decurtazione dei relativi punti sulla patente. Ma consigliare all'automobilista di controllare gli effetti collaterali dei farmaci che assume prima di mettersi al volante, no? ■

PNEULINE
ASSISTENZA TECNICA PNEUMATICI
PIRELLI
Continental
VIKING
DUNLOP
MICHELIN
BRIDGESTONE
ASSETTO RUOTE COMPUTERIZZATO EQUILIBRATURA ELETTRONICA
via Mazzini 4/6 (zona ind.le) loc. Traversagna MASSA E COZZILE
telefono 0572.766946 - 388.1410746

L'auto per gli italiani? Ecologica

(E SOPRATTUTTO ECONOMICA!)

Di Simone Ballocci

ROMA – Gli italiani la macchina la vogliono sempre più ecologica (o meglio, soprattutto economica). Questo è il dato che emerge da una ricerca svolta sul famoso sito Kijiji.it, il sito di annunci gratuiti online del gruppo eBay, che, analizzando più di 170mila annunci dedicati al mondo dell'automobile, ha riscontrato che ben 99800 sono quelli che hanno come oggetto un auto di valore inferiore a 10mila euro (il che fa segnare un +12% negli ultimi 3 mesi), di cui 77500 sono al di sotto dei 7500 euro e ben 53600 inferiori a 5mila euro. Quindi: l'offerta di auto tramite internet si sta evidentemente spostando sul segmento delle ultraeconomiche, ed anche fa registrare un abbattimento del prezzo medio, segno evidente di un periodo di crisi. Ma c'è dell'altro: tra le parole più digitate sul motore di ricerca del sito di annunci c'è infatti "Gpl", dimostrando che gli italiani che si mettono a cercare il proprio mezzo tramite questo canale comprovano una particolare attenzione al risparmio nella gestione dell'autovettura, nel suo utilizzo, prediligendo il mercato dei combustibili alternativi sia per un minor impatto ambientale sia, soprattutto, con un occhio ben ficcato dentro al portafogli. Non solo: stanno infatti crescendo sensibilmente anche gli annunci riguardanti vetture a gpl e a metano. Anche se ancora largamente minoritari (si parla di 8mila inserzioni a gpl e quasi 3mila a metano) fanno segnare un +38% negli ultimi tre mesi: segno che anche chi vende dà valore a questo tipo di alimentazione. ■

8° festival internazionale "Armonia fra i popoli"

L'ARTE COME EDUCAZIONE ALLA PACE
MONSUMMANO

Il Festival "Armonia fra i popoli", giunto quest'anno al sua ottava edizione, si apre con

un appuntamento di grande respiro. **Sabato 19 Ottobre**, infatti, è in programma la Marcia denominata **"Armonia for peace",** che attraverserà tre Comuni della Valdinievole (Montecatini Terme, Pieve a Nievole e Monsummano Terme), organizzata per promuovere la cultura del dialogo interculturale e interreligioso come segnale di pacifismo attivo, orientato verso la costruzione di un concetto di pace basato sui valori universali di rispetto per la vita, dei diritti umani e dell'uguaglianza tra uomo e donna, di libertà, di giustizia, di solidarietà e tolleranza.

Ritrovo alle 9,30 con partenza dal Viale Verdi davanti al Comune di Montecatini Terme, passaggio su Corso Matteotti davanti al Comune di Pieve a Nievole e arrivo alle ore 11,15 in Piazza Giusti a Monsummano Terme. Durante la Marcia tappe con interventi e distribuzione di sciarpe su cui ognuno potrà scrivere un messaggio di Armonia e di Pace da scambiarsi all'arrivo, durante la festa e il flash mob per la pace.
Alla marcia saranno invitate anche le autorità delle tre religioni: cattolica, ebraica e musulmana e le istituzioni scolastiche del territorio.

Ecco fatto! Zero burocrazia

"Ecco Fatto!", il nuovo servizio di prossimità per fornire aiuti essenziali ai cittadini più anziani con difficoltà a spostarsi prende ufficialmente il via a Montevettolini: il nuovo punto sarà attivo, infatti, a partire **dal 10 ottobre** e avrà sede presso l'ex Palazzo Comunale. Tra i servizi che saranno forniti ci sono il trasporto farmaci, un punto PAAS, il servizio di pagamento dei bollettini postali online e il disbrigo di altre pratiche burocratiche anche relative alla pensione. Per i servizi che non possono essere realizzati tramite internet, il Comune metterà a disposizione un servizio di trasporto personalizzato per accompagnare i cittadini nelle sedi dove fruire di servizi, sbrigare pratiche o semplicemente fare la spesa.
Presto saranno offerti anche alcuni servizi sanitari come quelli realizzabili tramite la carta sanitaria (ad esempio le prenotazioni di visite mediche e analisi tramite il CUP della Usl 3).

Isola dei ragazzi, si ricomincia!

Ottobre, riapre tutta l'Isola, con tanti servizi: la **bacheca**, **Spazio Ascolto e informazione**, rivolto a genitori, insegnanti, educatori e a tutto il contesto territoriale; **L'isolotto**, spazio per bambini e genitori**,** aperto dalle ore 16,00 alle ore 19,00, per bambini/e dai 18 mesi ai 5 anni accompagnati/e da un adulto; **Dire, Fare, Studiare:** Si rivolge ai bambini/e della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado. È uno spazio gratuito e aperto il Lunedì, il Mercoledì e il Venerdì dalle ore 14,30 alle 16,00, dove i bambini/e e i ragazzi/e potranno svolgere i compiti scolastici; La **Sala Prove LINK**, *spazio per chi ha voglia di suonare e cantare o a chi vuol provare a formare un gruppo**; Il Sabato all'Isola:*** Sabato 5 Ottobre festa dei Nonni; Sabato 26 Ottobre Festa Brividosa. Per info: 0572-952947 o Ufficio Servizi Sociali del Comune 0572-959336/37

AGENDA
Mac,n – Villa Martini
0572 959236

Sabato 5
apertura gratuita in occasione della *nona giornata del contemporaneo*

Sabato 26
incontro – *Dialoghi tra arte e sociologia intorno al pensiero di Bruno Latour*

Fino al 17 novembre
mostra – *Una nuova scena artistica Toscana,* a cura di Giacomo Bazzani

MUSEO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO
0572 954463

Sino al 27 ottobre
mostra – *È bella la nostra terra terra di ciclismo e di campioni*

Sino al 31 dicembre
mostra – *Oltre la morte, il corredo funerario dell'antico Egitto*

TEATRO YVES MONTAND
Sabato 26, ore 21.15 - *in occasione dell'8° festival "Armonia fra i popoli"*
Galà "Danzare per la pace",
ingresso gratutito

IN CITTÀ
0572 959236

Sabato 19
in occasione dell'8° festival "Armonia fra i popoli" Armonia for peace / marcia pacifista, interreligiosa e interculturale

Sabato 19 e domenica 20,
piazza Berlinguer
Mercatino delle carabattole

UFFICIO SCUOLA
Entro il 31 ottobre, presentazione domande **Pacchetto scuola**, beneficio per bimbi e studenti residenti a Monsummano frequentanti la scuola primaria o secondaria, mirato a contribuire alla copertura delle spese per l'istruzione.
Per la scuola primaria sono 84€;
per la secondaria di primo grado:
1° anno 147€,
2°e 3° anno 105€;
secondaria di secondo grado:
1° anno 196€;
2° anno 119€;
3°, 4° e 5° anno 119€.
Per info e per presentare la domanda (per la quale serve la dichiarazione ISEE) rivolgersi all'Ufficio Relazioni con il Pubblico (0572 959265).

Bar Profumo di Caffè
E non solo il buon caffè…

- **Colazioni**
- **Pranzi di lavoro:**
  Primo (a scelta fra tre)
  secondo (a scelta fra due)
  acqua e caffè
  € 9,00
- **Vasta scelta di insalate miste per tutti i gusti**
- **Specialità primi piatti espressi a richiesta**

ORARIO dal Lunedi al Sabato
dalle 6,30 alle 21,00.

SIAMO APERTI
DOMENICA 6 E 20 OTTOBRE

Postazione WiFi

SCHIACCIATINE E PIZZETTE

ANTICRISI

VIENI A PROVARLE!!

Profumo di caffè

PROFUMO DI CAFFÈ
via Luciano Lama, 257/A MONSUMMANO TERME
(stabile nuova Coop)
telefono 0572.031288 cell 331-6466466

Se vuoi organizzare un Compleanno o una festa
> CONTATTACI <
Per conoscere tutte le nostre proposte!

Per conoscere tutte le nostre iniziative SEGUICI sulla nostra pagina f

15 settembre 2013

UNA GRANDE GIORNATA DI FESTA...
ANCHE IL CIELO SI È COMMOSSO!

Data da ricordare il 15 settembre 2013 per Buggiano. .. un intero paese ha prima partecipato con entusiasmo, alla prima

"Run..dagiata", corsa podistica competitiva e non, organizzata dal mensile "Quello Che Cè", con la collaborazione della "GSD Run... dagi" ed il patrocinio del Comune di Buggiano.
Un grande successo reso possibile dai 700 partecipanti, che si è snodato in un percorso da favola toccando i punti più suggestive del paese: Stignano, Colle di Buggiano, Buggiano Castello, Palazzo Bellavista, Convento di Santa Maria in Selva, e poi leccornie, salsicce e tanto altro agli abbondanti ristori di Buggiano Castello e a quello della Sagra della Salsiccia di Santa Maria in Selva.

Nel pomeriggio, poi, Borgo a Buggiano si è trasformato nel paese della fantasia dove tutto è possibile e dove Pinocchio è stato il vero protagonista. Passeggiando per le strade, i numerosi visitatori, hanno trovato il grillo parlante, il gatto e la volpe, la fatina e tutti i personaggi della favola in abiti rigorosamente riprodotti sulla base della moda dell'800. Armonia, collaborazione e tanto amore… questi i sentimenti percepiti da tutti!
Un grazie di cuore alle organizzatrici Sonia Molendi, Federica Melosi, Rossella Romoli che hanno saputo **ritrovare con lo spirito della semplicità, l'unione paesana in armonia e nel benessere di tutti, abbattendo ogni limite, quelle barriere anche mentali per sentirci tutti, non più isole ma meraviglioso arcipelago.**

Anche se ad un certo punto, anche il cielo si è commosso (e quanto ha pianto!) le persone sono rimaste e hanno potuto assistere ugualmente alla rappresentazione teatrale che è stata fatta in chiesa con lo spirito bellissimo e tutto cristiano del nostro Padre Franco, che ha aperto le porte e ha fatto entrare una folla bagnata

e commossa dal gesto meraviglioso di questo piccolo uomo (merito anche a Don Fabiano!).
La prova che il messaggio è arrivato è stato l'amore, la benevolenza e il gradimento di tutte quelle persone che Domenica 15 Settembre a Borgo a Buggiano nonostante il tempo hanno voluto vivere un meraviglioso sogno.
Un grazie particolare da parte di tutti al sindaco Daniele Bettarini e a tutto il personale del comune, a tutte le associazioni del Comune di Buggiano e ai loro presidenti, all'Associazione Tusco Artis che con i suoi quadri meravigliosi su Pinocchio ha reso il nostro paese orgoglioso di averli accolti!!!

29 settembre 2013
Una giornata storica

Una Bomba d'acqua accoglie i ciclisti all'ingresso di Borgo a Buggiano, pronto, anzi prontissimo e organizzato, con un pubblico, nonostante il tempo, davvero meraviglioso!

AB201112 webgraphica.it

34 anni di esperienza nella carrozzeria

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

AUTOCARROZZERIA BELLAVISTA
AB
VIA MOLINETTO, 4 BORGO A BUGGIANO
0572.30331

AUTOCARROZZERIA BELLAVISTA
di Stefano Corradi

via Molinetto 4
BORGO A BUGGIANO
telefono 0572.30331
mobile 335.6824450

Art kapelli

presenta

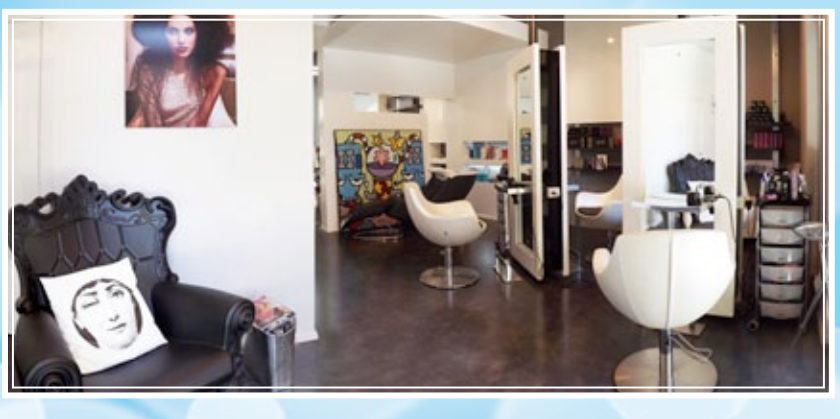
LA NOVITÀ DEL NUOVO MILLENNIO

Ossigeno Dermoinfusione

IL SEGRETO DELLA TUA GIOVINEZZA

Il trattamento determina un'eccezionale rigenerazione di tutta la cute del Viso, Corpo e Capelli con evidenti effetti anti-età. Ideale per chi preferisce non sottoporsi a iniezioni di filler o altri trattamenti più o meno invasivi. A contatto con la pelle riproduce una sorta di camera iperbarica "in miniatura" che aumenta la micro circolazione sottocutanea, il metabolismo cellulare e di processi di detossinazione, riducendo visibilmente i segni dell'età. Aiuta la ricrescita naturale dei capelli, rendendoli più sani, forti, lucidi e corposi.

Art kapelli
hair beauty center montecatini



Interno Kursaal - telefono 0572.78932

ENOTECA BONFANTI

Dal giovedì al sabato **vieni a gustare i nostri prelibati piatti**

Non perderti le serate a tema del venerdì

Pescheria "Osteria" ...FEDERICO!

SCEGLI IL PESCE E MANGIA

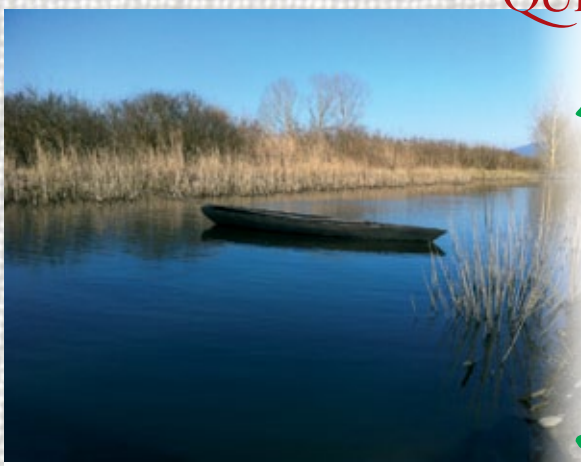
Una vera e propria rivoluzione alla Pescheria Federico, dove Simone, oltre ad offrire, come da tradizione, grande freschezza e qualità del pesce, ha coniugato un'altra passione; circondarsi di decine di amici, facendo mangiar loro il pesce che vogliono!. Eh sì, perché entrare in pescheria è come entrare a casa sua… sembra di essere al molo di Viareggio quando i pescatori appena rientrati con la barca ti cucinano il pesce appena pescato che vuoi tu. Tu ti apparecchi la tavola, scegli il pesce che vuoi mangiare, ti versi un buon bicchiere di vino. Simone scherza, urla, grida frigge, abbraccia, bacia i commensali. La qualità è ottima, i prezzi contenuti.

CHIUSO DOMENICA & LUNEDI'

Tra i piatti puoi scegliere grigliata mista, frittura, paella, crudité, sushi a pezzi, caciucco, tonno grigliato, spaghetti allo scoglio o alla trabaccolara...
Insomma la Pescheria Federico da oggi possiamo chiamarla anche "Osteria Federico" ■

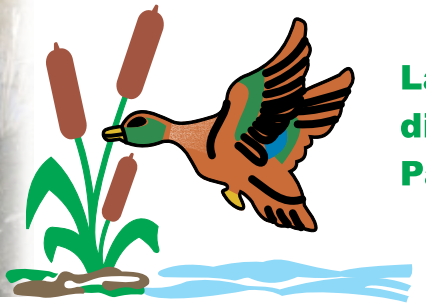
NOVITÀ
GAZEBO ESTERNO RISCALDATO

PESCHERIA FEDERICO
via dell'Unità d'Italia, 60/64
MONSUMMANO TERME (PT)
telefono 0572.81623
Pescheria Federico



Al Ristoro

L'APPETITO VIEN MANGIANDO



La saporita porta di ingresso del Padule di Fucecchio!

UN MONDO DI QUALITÀ, RICERCA E SELEZIONE

Dal 1 ottobre
APERTO GIOVEDÌ, VENERDÌ & SABATO a CENA
DOMENICA E FESTIVI APERTO SIA A PRANZO CHE A CENA
Il lunedì, il martedì e il mercoledì
APERTO SU PRENOTAZIONE

- ✔ **Antipasto Ristoro Salumi & Formaggi di produzione artigianale**
- ✔ **Primi locali**
- ✔ **Secondi Piatti tipici del periodo**
- ✔ **Bistecca alla brace**
- ✔ **Ranocchi e Anguille**
- ✔ **Dolcetti tradizionali**

via Capannone, 89
Loc. Anchione
PONTE BUGGIANESE (Pistoia)
telefono 0572.635005 - 339.6672217

Ristorante Giuliani

TARTUFO, PESCE, CARNE E FUNGHI
AL RISTORANTE DI CHIESINA UZZANESE

Per tutti coloro che sceglieranno il Ristorante Giuliani come location del loro ricevimento di nozze, gratuitamente a disposizione MACCHINA D'EPOCA

Al termine della zona pedonale di Chiesina, nella parallela alla via principale del paese c'è il ristorante "Giuliani", che prende il nome proprio dalla famiglia che lo gestisce dal 2008 con tanto amore. Lo chef, con 35 anni di esperienza, è il signor Alessandro, validamente supportato dall'aiuto della moglie Antonella. In sala c'è il figlio Marco e la cameriera Lara.
Il locale, molto accogliente, è caratterizzato dalla continua ricerca della qualità. Il pesce è la loro grande passione: catalane di astice, bavette all'astice intero, senza dimenticare, comunque, la tradizione toscana della carne, che si accompagna al tartufo bianco e, in questa stagione al **pregiatissimo tartufo nero**. E' da segnalare, inoltre, la ricca cantina che vanta ben 90 etichette d'autore, tra cui alcuni Champagne. Alle ore 12, poi, per una pausa pranzo con i fiocchi, innumerevoli proposte, gustose e stuzzicanti.
E allora cosa aspetti? Per mangiar bene e in armonia il ristorante Giuliani, a Chiesina Uzzanese, è il locale che fa per te. ■

RISTORANTE "GIULIANI"
via Roma, 7
CHIESINA UZZANESE (Pistoia)
telefono 0572.411644
CHIUSO IL MARTEDÌ

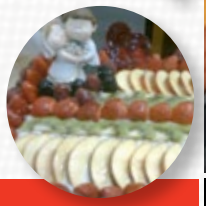
Ristorante Pizzeria "Il Tulipano Nero"

SUPERGIRO PIZZA, DELIZIE DEL MARE E…
DOLCI DA LECCARSI I BAFFI!

Il Ristorante Pizzeria "Il Tulipano Nero" è un posto magico dove la buona cucina si sposa alla professionalità, alla serietà e alla cortesia dei titolari, Roberto e Maria Grazia. **Pizze** per tutti i gusti, piatti tipici della **cucina toscana**, **delizie del mare** e adesso anche **spettacolari dolci** da leccarsi i baffi! **Dolci delizie da mangiare in loco o da asporto per cerimonie, feste di compleanno, anniversari, pranzi e cene in famiglia o con gli amici…**
L'arte e la passione di Roberto a vostra disposizione **a prezzi decisamente contenuti**, per chiudere in dolcezza ogni occasione! ■

RISTORANTE PIZZERIA "IL TULIPANO NERO"
via dei Fabbri, 21-23 UZZANO
LOC. FORONE
tel. 0572.444640
cell. 347.0414643
CHIUSO IL MARTEDÌ

Vieni a provare tutti i sapori del nostro menu autunnale!!



Tutti i giorni
SUPERGIRO PIZZA
Ricco antipasto rustico con faccina cotta a legna e assaggi di primi piatti
+ tutta la pizza che vuoi **a soli 13 euro, bevande incluse!!!**

TUTTI I GIORNI
GIROFRITTO
Zuppetta di mare, Fritto di paranza e calamari, Bevande incluse
18,00 euro

E il 31 ottobre non perderti la spaventosa cena di
HALLOWEEN
con questo agghiacciante menù per tutti i bambini

Tombe di Halloween
Risotto di zucca stregata e vermi
Dita di strega insanguinate
Ragni velenosi
Prezzo 13 euro

Ospite speciale della serata:
la strega di Halloween
che distribuirà caramelle e dolcetti a tutti i bambini presenti

Antico Toppato è recensito su:

AnTico Toppato

LO CHEF CHE VIENE DAL MARE

RISTORANTE PIZZERIA ANTICO TOPPATO
via Colmate del Cerro, 79 Loc. VIONE PONTE BUGGIANESE (Pistoia) telefono 0572.634319

Ristorante "Il Goraiolo"

DAGLI AFFETTATI SUL TAGLIERE ALL'IMMANCABILE FUNGO

"Il Goraiolo", storico e caratteristico ristorante che prende il nome proprio dalla località in cui si trova, immerso tra i boschi di castani è il luogo dove si trova la vera, tipica cucina toscana. L'antipasto, con un ampia scelta di affettati, viene servito direttamente col tagliere sul tavolo, e questa è una caratteristica che appartiene solo alla tradizione di questo locale. I primi piatti con pasta sempre fresca fatta in casa, lasciano l'imbarazzo della scelta: ravioli, cannelloni, gnocchi, maccheroni, e poi le fiorentine, il filetto all'alpina, le grigliate di arrosti misti. **Immancabile l'appuntamento con i funghi. Dice Guglielmo Bandini, gestore assieme al fratello del locale: "Appena fa mezzo fungo… noi te lo cuciniamo" Ora siamo nel pieno della stagione e quindi i funghi vengono cucinati in tutti i modi, per esaltarne il gusto, e abbinarli con estro, ad ogni singola portata.** Una fornita cantina con vini toscani, anche di grande qualità, esalta ancora di più questa tipica cucina del ristorante di montagna. ■

RISTORANTE IL GORAIOLO
via Mammiaese 40 loc. GORAIOLO - MARLIANA (Pistoia)
telefono 0572.919090/66279
CHIUSO IL MERCOLEDÌ

Trattoria Pizzeria "da Nerone"

TRADIZIONE E INNOVAZIONE NEL LOCALE
DOVE IL FUNGO LA FA DA PADRONE

Alla Trattoria Pizzeria "da Nerone" il mangiar bene è un vizio di famiglia…che si concretizza in una **conduzione familiare** in grado di soddisfare le esigenze di tutti! Il menu, che si rinnova continuamente, segue le tendenze e le richieste dei clienti, conservando inalterati i piatti della cucina tradizionale: da segnalare e assolutamente da provare, i **Festonati alla Nerone** e i **Pesciatini al ragù di caccia** e, soprattutto, gli **immancabili funghi**, **che con i loro profumi e i loro sapori inebriano di gusto tutti i palati!** E poi **bistecche** di alta qualità, **anguille, ranocchi, piccione** e tanto tanto altro ancora, accompagnati dai funghi e dai famosi **fagioli di Sorana**, coltivati pochi chilometri più sù!
Trattoria Pizzeria "da Nerone": tradizione e innovazione nel locale dove il fungo la fa da padrone! ■

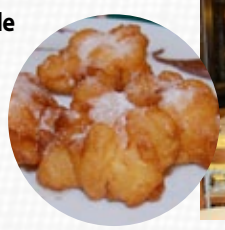
TRATTORIA PIZZERIA "DA NERONE"
Via Mammianese, 153 Loc. PIETRABUONA – PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.408144
seguici su FB "Da Nerone"

CHIUSI PER FERIE DAL 21 OTTOBRE AL 6 NOVEMBRE

Trattoria Pizzeria "La Cantina da Caino"

CARNE, PESCE E FUNGHI…E LA MUSICA DI CIONI DJ

Lo storico locale ha 41 anni di vita ed oggi come allora, ti offre l'opportunità di gustare, l'immancabile e ottima bistecca, i funghi cucinati nei modi giusti proprio per esaltarne il sapore e piatti di pesce che non potrai più scordare. Scampi alla grappa, crudité di pesce, mare caldo, rombo all'isolana, spaghetti allo scoglio, bavette vongole e bottarga, e poi quelle spettacolari all'astice "vivo". Ottime le pizze che Nicoletta sforna, dalle tradizionali alle più innovative, come quella al kamut, con antiossidanti e omega 3.Da non perdere le buonissime frittelle di mele .



E per movimentare ancora di più le tue serate il 18 ottobre alla Cantina da Caino arriva DJ Cioni, per farti trascorrere una piacevole serata all'insegna della buona musica e del divertimento, con una cena buffet a soli 20,00 €…

un appuntamento assolutamente da non perdere.
Ristorante Pizzeria "La Cantina da Caino": un locale dove puoi gustare ottimi piatti in una effervescente ed accogliente atmosfera! ■

RISTORANTE PIZZERIA
"LA CANTINA DA CAINO"
via Picasso, 3 - loc. VERGINE DEI PINI
MONSUMMANO TERME (Pistoia)
telefono 0572.53173

Trattoria Lo Storno

IL TRIONFO DEI SAPORI D'AUTUNNO

Alla Trattoria "Lo Storno" con il mese di ottobre e l'arrivo dell'autunno arriva un nuovo cambio di menu. E come sempre una gustosa doppia scelta: mare o terra per offrire a tutti la possibilità di assaggiare piatti davvero speciali…

Antipasti - Tagliere dello storno: Prosciutto, salame, finocchiona, crostino nero e sottoli. Carpaccio d'arista con misticanza. Prosciutto e melone. Coccino di polensa con pecorino e salame d'oca. Flan ai funghi porcini in salsa di fagioli. Timballo di melanzane alla parmigiana. Cacciucchino alla livornese. Insalata di polpo con patate al prezzemolo. Salmone marinato agli agrumi. Crostoni misti: toscani, pomodori e lardo di colonnata.

Primi piatti – Spaghetti pomodoro e basilico. Pappa al pomodoro. Pici senesi alla norcina. Risotto giallo alla robiola e grana. Paccheri alla zucca con pecorino di fossa. Papparfelle ai funghi porcini freschi. Zuppetta di ceci, gamberoni e dadolata di verdure. Tortiglioni alla carbonara di mare. Spaghetti alle vongole veraci fresche.

Secondi piatti – Tagliata di manzo rucola, pomodorini, grana. Gran fritto alla Toscana. Filetto di maiale al rosmarino, lardo di colonnata e patate arrosto. Capriolo in dolce forte "cioccolato e ribes" . Peposo all'Impruneta . Coniglio disossato in porchetta con patate arrosto. Tagliata d'anatra con cipolline in agrodolce. Tortino di verdure, funghi porcini e mozzarella. Trippa alla fiorentina. Arista tagliata al coltello con vino e pesche. Bistecca alla fiorentina min x 2. Baccalà alla livornese. Frittura mista di mare. Grigliata di mare: scampi, aragosta e gamberi. **Contorni**: Insalata mista, spinaci saltati in padella, patate arrosto. ■

TRATTORIA "LO STORNO"
via del Lastrone, 8 PISTOIA telefono 0573.26193
CHIUSO IL MARTEDÌ

Caffè WENGÈ

CAMBIO D'ABITO D'AUTUNNO!
NUOVO MENU AL CAFFE' WENGE'...

Cambia la stagione, cambiano gli abiti e anche il menu del Caffè Wengè si adatta al nostro bisogno di rientrare nell'atmosfera tiepida e confortante dei sapori d'autunno. Ed ecco che la fantasia dello chef del Caffè Wengè si libera proponendo piatti ricchi di gusto, che onorano le tipicità del sottobosco: funghi e tartufi ma anche carni e selvaggine, come l'anatra, una vera specialità. Piatti a sorpresa, un menu tutto da provare, che non trascura comunque le eccellenze di mare, sempre presenti, di terra e dessert artigianali che si sciolgono in bocca e che riempiono anche gli occhi, grazie ad una presentazione raffinata. Ottimi i vini della cantina, sapientemente fornita, consigliati da un personale altamente qualificato che, con rispetto e cortesia, vi guida in un percorso gastronomico che vi farà sicuramente venire voglia di tornare. Da ricordare anche gli aperitivi con ricco buffet, la pizzeria, le serate/degustazione e i pranzi di lavoro alla portata di tutti. Filippo e il suo staff vi aspettano nella consueta, accogliente, atmosfera per trascorrere serate indimenticabili.
A presto! ■

RISTORANTE PIZZERIA BAR "CAFFE' WENGE'"
Via S. D'Acquisto ALBERGHI DI PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.444890
CHIUSO IL GIOVEDÌ E LA DOMENICA A PRANZO

PIZZERIA DAL BUONGUSTAIO
LUNEDÌ E MARTEDÌ
pizza, bibita e
dolce della casa
a 10,00 euro

PIZZERIA "DAL BUONGUSTAIO""L'ORIGINALE"
via Francesca Vecchia 38/b - UZZANO (Pistoia) - telefono 0572.444072
CHIUSO IL MERCOLEDÌ

Ristorante Bellavista

DA SEMPRE IN TAVOLA I SAPORI TOSCANI

Il Ristorante "Bellavista", situato a Borgo a Buggiano in località Santa Maria davanti all'omonimo Castello, gestito dalla famiglia Poggetti, ha sempre messo in tavola i sapori della tradizione toscana. Infatti propone le tipicità di questa saporita cucina: i tordelli lucchesi al ragù di carne, le pappardelle al cinghiale o alla lepre, la trippa, la cioncia, il baccalà alla brace, lo stoccafisso, il cinghiale con le olive, le grigliate di carne, ed il venerdì il caciucco e, in questo periodo, gli immancabili funghi da gustare in mille modi diversi; su richiesta le fritture miste di carne e verdure e gli arrosti al forno.

Ogni giorno, inoltre, potrete trovare il pranzo di lavoro a € 12,00 con menù sempre diverso ed anche alcune proposte di ottimi primi piatti e dessert per gli intolleranti al glutine. Diverse proposte con menù personalizzati anche per le vostre ricorrenze speciali! ■

TRATTORIA "BELLAVISTA"
via Livornese
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33053

Osteria "Il maialetto"

GIACOMO E ALBERTO INCOMINCIANO A "SCALDARE" I MAIALI...

Giacomo è un indiscusso punto di riferimento per gli amanti della **carne**, come la sua osteria "**Il Maialetto"**, gestita assieme ai figli Alberto e Sara. Un vero e proprio tempio della tradizione. La particolarità di questa osteria è che, essendo gestita da chi di carne se ne intende davvero, offre la certezza di una bistecca che solo a pensarci ti viene l'acquolina in bocca. Perché Giacomo, da buon macellaio, sa cosa scegliere e come cucinare la carne migliore.

Ed ora con l'inizio dell'autunno all'osteria "Il maialetto" Giacomo e Alberto incominciano, come si suol dire, a "scaldare i maiali…" e a far scendere in campo la più forte tradizione toscana: prosciutto, rigatino, mallegato, salumi strepitosi, fegatelli con le rape, le salsicce…e poi la domenica a pranzo torna in scena il mitico bollito con salsa verde e purèe con ben 22 pezzi di carne diversi scelti direttamente da Giacomo. Osteria il maialetto: la tradizione che si coniuga ai sapori toscani veri.

REDUCE DAI MONDIALI... LA SQUADRA VINCENTE DEL MAIALETTO

Certificato di Eccellenza
VINCITORE 2013

OSTERIA "IL MAIALETTO"
via della Repubblica, 70
MONSUMMANO TERME
telefono 0572.953849
info@macelleriadagiacomo.com

Ottobre alla Magione

SI MANGIA... SI CANTA E SI BALLA

Il **sabato** si canta e si mangia con antipasto, pizza (a scelta tra 22 tipi), un dolce a **€ 15,00** bevande incluse. **Serata Karaoke**

La **domenica** a pranzo antipasto, primo, secondo, contorno, dolce, bevande a **€ 17,00** su prenotazione. La sera, pizza con **Ballo Liscio**. Pizza a scelta, dolce e bevanda a **€ 12,00**.

Il venerdì fritto misto di pesce e verdurine fresche, giropizza, bevande a gogò a **€15,00**.
Serata Karaoke con Jhonny The Voice.
Nelle **serate karaoke del venerdì e sabato** se vuoi festeggiare il compleanno, **il "festeggiato non paga"** e la torta la offre il ristorante (prenotazione minima 10 persone)

La Magione
Albergo • Ristorante • Pizzeria

via Perticaia, 35
SERRAVALLE PISTOIESE
telefono e fax 0573.518066
cellulare 335.7017867
www.lamagione.it info@lamagione.it

"VECCHIO BAR"
piazza Cavour, COLLE DI BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.30671

Ristorante Montaccolle

DA OLTRE 60 ANNI SI DEDICA ALLA TRADIZIONE DELLA CUCINA TOSCANA

Il Ristorante Montaccolle si trova all'interno di un antico casolare di fine 1800 con ampia sala, saletta interna riservata e una meravigliosa terrazza panoramica che permette di abbracciare con lo sguardo tutta la Valdinievole! Troverete un ambiente accogliente e adatto ad ogni tipo di occasione: cena di lavoro, incontri romantici, riunioni di famiglia e cerimonie. Le nostre specialità tipiche richiamano la tradizione della cucina toscana, un vero e proprio inno ai sapori, quelli buoni, di un tempo: PINZIMONIO con olio extravergine di oliva delle colline della Valdinievole, spaghetti al Chianti classico, bistecche alla fiorentina, carni grigliate. Cantina con i migliori vini Toscani e selezione delle migliori etichette nazionali. Aperto per cena – giorni festivi sia pranzo che cena – chiuso il lunedì. ■
VENITE A TROVARCI…….DIVENTEREMO AMICI !

RISTORANTE MONTACCOLLE
via Marlianese, 27 Località Montaccolle
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572. 72480 0572.773828 – 345.4429387
ristorantemontaccolle@gmail.com

Locanda Zacco

RISTORANTE, BED & BREAKFAST

Cucina toscana – specialità primi piatti e dolci fatti in casa , alla riscoperta degli antichi e genuini sapori della tradizione contadina toscana, accompagnati dai migliori vini, con menu che cambiano seguendo ciò che di meglio offre la stagione. Ambiente caldo e familiare, con ampio giardino interno immerso nel verde. A 16 chilometri da Montecatini terme (25 minuti di macchina) potrete mangiare bene, godere il fresco della montagna e volendo…..riposarvi in una delle 8 splendide camere di cui il locale è dotato… Aperto da Pasqua fino alla fine di ottobre e festività natalizie – chiuso il lunedì. ■

LOCANDA ZACCO
RISTORANTE BED&BREAKFAST
via Mammianese, 49
Località GORAIOLO
DI MARLIANA (Pistoia)
telefono 0572. 698028
www.locandazacco.com
info@locandazacco.com

Per informazioni 0572.698028

ANTARTIDE®
FRIGO

Arredamenti
Attrezzature
BAR
PASTICCERIE
GELATERIE
RISTORANTI

Nuove idee di arredo!

IL TUO BANCO BAR
A PARTIRE DA
€ 7.500,00 + IVA

LA TUA YOGURTERIA | GELATERIA
A PARTIRE DA
€ 15.900,00 + IVA

via Trento, 50 - LA SCALA (Pisa) - telefono 0571 419.586
www.antartidefrigo.it info@antartidefrigo.it

"El Gatto Fuerte"
"Pizzeria Ristorante"

MUSICA Y SABOR

La cena in concerto...

buona cucina ed esibizione di musicisti di grande spessore, cantautori, e interpreti di sicuro talento

11 ottobre 2013, ore 20.30

Ospite della serata **ALEX MASTROMARINO** direttore della **WOS ACADEMY di Livorno,** scuola nella quale ogni anno si formano molti artisti destinati a **X Factor e Amici**

Menu della serata:
Pizza, Bibita + Dolce -
€ 20,00 compreso il concerto
Prezzo solo Concerto (inizio ore 22,00)
€ 10,00 compresa una bevuta

per info e prenotazioni
Largo la Pira, 1 TRAVERSAGNA | MASSA E COZZILE (PT)
telefono 0572.74520 | 388.6537837

15 novembre 2013

Ospite della serata **MATTEO BECUCCI** Vincitore dell'edizione di X Factor – RAI 2 del 2010

31 dicembre

MEGA CONCERTO LIVE

con la BAND MUSIC WOS ACADEMY
diretta da ALEX MASTROMARINO

Cena + Concerto + Ballo

€ 60,00

PRENOTA SUBITO IL TUO SPETTACOLARE CAPODANNO

il cibo dell'anima

Quando la cultura, l'arte, la musica e la letteratura fanno bene al cuore

"Viaggio sola" viaggerà negli Stati Uniti

di Simone Ballocci

ROMA – Un gran bel risultato per il cinema italiano: "Viaggio sola", la pellicola di Maria Sole Tognazzi uscita lo scorso 24 aprile con buon successo di pubblico qui in Italia, verrà distribuito anche sul territorio americano. A decidere di investirci la Music Box Films, una nota casa di distribuzione a stelle e strisce già attiva nel nostro Paese da qualche anno. Prodotto da Donatella Botti per Bianca Film, con alle spalle Rai Cinema e il supporto di "The leading hotels of the World", il film, scritto da Ivan Cotroneo, Francesca Marciano e dalla stessa Maria Sole Tognazzi, vede come protagonisti due degli attori più apprezzati del nostro cinema: Margherita Buy e Stefano Accorsi. "Irene", questo il personaggio a cui Margherita Buy ha dato corpo, voce e anima, è una donna alle prese con una vita senza radici, un lavoro austero e un sacco di dubbi, pensieri, idee e progetti. Inutile dire che la Buy ha fatto di questo ruolo un autentico capolavoro al femminile. Così come ben rappresentano noi maschietti Stefano Accorsi e Gianmarco Tognazzi, iconcine maschili in un film che davvero ogni donna dovrebbe vedere. Anche quelle americane, a giudicare dalla decisione della Music Box.

Andy Warhol a Pisa: che spettacolo!

di Francesca Masotti

PISA - Dall'11 ottobre al 2 febbraio Palazzo Blu di Pisa apre le sue porte al grande artista americano che ha profondamente rivoluzionato l'arte del XX secolo: Andy Warhol – Una storia americana. Saranno visibili oltre 150 opere, tra cui 20 fotografie polaroid, provenienti dal Museo di Pittsburgh, da musei europei e da collezioni private. L'esposizione ripercorre il percorso creativo del re della Pop Art attraverso i suoi pezzi più noti come Brillo Box, Campbell's Soup, Skull e Most Wanted Men ma anche, e soprattutto, i ritratti dei grandi personaggi del secolo scorso, come Marilyn Monroe, Liza Minelli e Mick Jagger, divenuti vere e proprie icone. Per info: www.palazzoblu.it.

Gino Paoli presidente della SIAE: "Viva l'onestà"

di Simone Ballocci

ROMA – Dopo qualche mese dal suo insediamento alla Siae Gino Paoli ha scelto il giorno del suo compleanno, lo scorso 23 settembre, per presentare alla stampa il suo mandato "fondato – ha detto il cantautore noto in tutto il mondo – su un'onestà che costringa gli altri ad essere onesti". La sua, ha poi tenuto molto a precisare, non sarà una presidenza di facciata, ma fattiva e operativa sin dalle prime battute. ■

LA CULTURA IN DIRETTA DALL'EUROPA

Di Francesca Masotti

Une retrospective. Roy Lichtenstein-Parigi

(fino al4/11). Il celebre esponente della Pop Art è in mostra al Centre Pompidou di Parigi con le sue inconfondibili opere ispirate al mondo dei fumetti e della pubblicità. Centoquaranta capolavori tra tele, disegni e sculture che ripercorrono la carriera del grande artista americano, dai suoi quadri più noti, come Whaam, alle opere meno conosciute.

Barcelona International Jazz Festival-Barcellona

(19/10-01/12). L'evento, giunto ormai alla quarantesima edizione, raduna musicisti del genere di grande prestigio internazionale, come Chucho Valdés, Geri Allen, Andrea Motis e Joan Chamorro. I concerti saranno ospitati in diversi spazi offerti dalla città catalana, come il Palazzo della Musica, l'Auditorium e lo Spazio di danza e musica.

Cezanne e gli artisti italiani del xx secolo-Roma

(04/10-02/02). L'opera intensa di Paul Cézanne, la capacità di ridurre la forma ai suoi termini essenziali e la luminosità penetrano nell'arte italiana del XX secolo. I capolavori del grande artista francese saranno in esposizione al Complesso del Vittoriano insieme ad opere di alcuni dei più importanti artisti italiani dell'epoca come Giorgio Morandi e Umberto Boccioni.

Linea L. F.

ora è L'isola del dormire

Biancheria per la casa, completi lenzuola, guanciali, materassi e reti a doghe di alta qualità.

L'ISOLA DEL DORMIRE, via Marconi, 225 PIEVE A NIEVOLE (Pistoia) - telefono e fax 0572.80178

EL AMOR ME QUEMA... LA MUSICA SUENA !

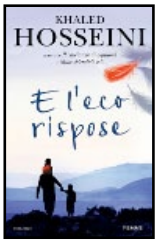
di Pierluigi "Gigi Dj" Pardocchi

Come ogni mese siamo sempre qui a scrivere di dove andrà a finire la musica. I cd non si vendono più....tutti a scaricare mp3 più o meno gratuiti in giro per la rete e poi cosa succede?
Ho una canzone ganza sul telefonino ma....pork...non la trovo più, come si chiama.....sì La Musica Suena.... quella che mettevano l'altra sera dopo l'aperitivo da quei ragazzi, poi qui Shazam funziona male perchè non c'è rete... questo, sembra incredibile, è il nuovo metodo di sentire la musica. Cuffia, più bella che altro, che

costa più del telefonino comprato a rate, una serie di canzoni nella playlist senza capo ne coda che a volte non riportano neanche il titolo esatto. Morale della storia, si è perso il gusto di ascoltare un vero disco. Le nostre giornate scorrono con una sorta di zapping musicale che ti regala tutto fuorché emozioni. Ma può succedere anche una cosa incredibile, mentre siamo in casa che cerchiamo dove abbiamo messo le chiavi di scorta della macchina, troviamo un CD. Proprio lui, un vecchio cd di LUCIO BATTISTI. "Mamma mia sembra ieri quando me lo ascoltavo con lo stereo in macchina, avevo un impianto che quando lo accendevo sembrava di essere al concerto di Vasco Rossi. Boia ma....son tutte belle queste canzoni o come mai è finito qui. Già ora lo stereo in macchina non ha più neanche il lettore, ho quella chiavetta che mi sono fatto con 2000 canzoni ma me ne garbasse una poi..... sento sempre la radio. Meno male non ho buttato via lo stereino col CD. Ovvia, domani già che ci sono vo nello scaffale di camera e mi vado a risentire i GUNS (N'Roses), tanto se mi metto a sentì la radio domattina mi monta il nervoso".
Ebbene abbiamo solo bisogno di una cosa, riscoprire la musica. Non è detto poi che la musica che "suena" sia per forza quella bella e importante degli anni '70 oppure quella glamour e scintillante degli anni '80 e neppure quella festaiola e leggera degli anni '90, basta che vi dia un'emozione !
Un'emozione....proprio quella che manca in molte delle produzioni musicali di quest'ultimo periodo. Quando esce un disco purtroppo sento parlare di video, piani promozionali e trovate da prima pagina, vogliamo farlo ascoltare per cortesia ? Forse perché i discografici più che professionisti della musica sono diventai opinionisti televisivi, sono più preoccupati dell'immagine di un cantante che non di quello che propone con la sua voce.
Meno male pero che la musica ogni tanto ci regala qualche rivelazione...quest'anno siamo sempre qui che l'aspettiamo, ah si

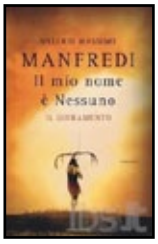
c'è MORENO di "Amici" e poi c'è il nuovo album di ALESSANDRA AMOROSO che, attenzione attenzione, è stato prodotto per lei nientemeno che da Tiziano Ferro. Voi direte....ma un cantante che viene dai locali live oppure dalle feste paesane, insomma da posti dove si fa musica..... non viene fuori ? Ovviamente il solito "professore" dirà : "chi lo promuove ?"
Un saluto un abbraccio e....ci vediamo in giro per qualche locale dove c'è da sentire della bella musica! ■

Classifica libri più venduti settembre 2013



1[1]
E l'eco rispose
Autore: Hosseini Khaled
Editore: Piemme, 2013

2[2]
La verità sul caso Harry Quebert
Autore: Dicker Joël
Editore: Bompiani, 2013



3[-]
Il mio nome è Nessuno. Il giuramento
Autore: Manfredi Valerio M.
Editore: Mondadori, 2012

4[-]
La vita non è in rima
Autore: Ligabue Luciano
Editore: Laterza, 2013

5[-]
Sangue, sesso, soldi. (…)
Autore: Pansa Giampaolo
Editore: Rizzoli, 2013

Con la cultura si mangia!

COME COSTRUIRE LA BIBLIOTECA DI "QUELLO CHE C'È"

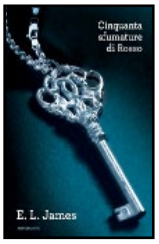
Di Simone Ballocci

Questo mese voglio proporvi un consiglio di lettura che è molto, ma molto in linea con quello che, noi di "Quello che c'è", pensiamo e scriviamo da tempo: "Con la cultura si mangia!". Ricordate? Questo era esattamente il titolo dell'approfondimento di copertina dello scorso numero, dove intervistammo l'Assessore alla Cultura del Comune di Montecatini, Bruno Ialuna, con il quale parlammo a lungo del tema, e di come mangiare di cultura anche (e soprattutto!) nella nostra cara Valdinievole. E questo è anche il titolo di un autentico toccasana sottoforma di libro scritto, per Guanda, da Bruno Arpaia e Pietro Greco: appunto, "La cultura si mangia!". Questo pamphlet di inchiesta / saggio di opinione è scritto con una forma davvero gustosa: in effetti, oltre alla cultura, anche il libro stesso si mangia, si divora quasi, visto che si lascia leggere tutto d'un fiato con uno stile giornalistico che ben si appaia ai temi trattati. È un toccasana per le menti di chi, come noi, dicevo, è convinto che di cultura il nostro Paese possa mangiare. Di più: per chi è convinto che senza cultura, nel nostro Paese, ben presto si mangerà ben poco. Perché fornisce dati, curiosità, eventi e informazioni in grado di dimostrare che, l'Italia, ha tutto, anzi, ha quasi più di quel che serva per poter essere una vera e propria superpotenza culturale mondiale. E che, al contempo, questa potenza è massacrata dalla stoltezza effimera di una classe dirigente che, tra il sondaggista e il professore, ha scelto il primo tagliando i fondi al secondo. Insomma: un libro che non poteva mancare nella biblioteca di "Quello che c'è", come non può mancare nella libreria di chiunque abbia un po' di sale nella testa. ■

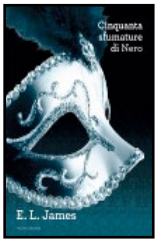
6[-]
Inchiesta su Maria (…)
Autore: Augias Corrado, Vannini Marco
Editore: Rizzoli, 2013

7[-]
Fermate gli sposi
Autore: Kinsella Sophie
Editore: Mondadori, 2013

8[3]
Cinquanta sfumature di grigio
Autore: E.L. James
Editore: Mondadori, 2012



9[6]
Cinquanta sfumature di rosso
Autore: E.L. James
Editore: Mondadori, 2012



10[5]
Cinquanta sfumature di nero
Autore: E.L. James
Editore: Mondadori, 2012

Grande promozione per tutto il mese di OTTOBRE
15% di sconto su dizionari
e tantissimi sconti su
ZAINI - BORSE- TRACOLLE UNIVERSITA'
Ti aspettiamo!
Dal lunedì al sabato dalle 8.00-13.00 16.00-19.30
Libreria - Cartoleria - Testi scolastici - Articoli da Regalo
CARTOLIBRERIA
IL TEMPIETTO SNC
VIA SISMONDI, 2
51017 PESCIA (PT)
TEL. 0572 47023
E-MAIL: iltempiettosnc@tiscali.it
P.I.: 0039 2680 476

London Calling

di Francesca Masotti.

Meta tra le preferite d'Europa, Londra è una città giovane che non annoia mai con le sue infinite proposte e una night life invidiabile. Conosciuta per essere una "città per ricchi", Londra in realtà vanta una grande quantità di musei ad accesso gratuito e proposte per spettacoli, musica e divertimenti in cui al massimo si spendono pochi pound. Complessa e innovatrice, la capitale inglese -patria dei nuovi trend europei- è da sempre punto di ritrovo per popoli e culture differenti. La Londra classica ha ovviamente le sue tappe imprescindibili: Buckingham Palace, Piccadilly Circus, Westminster Abbey, Big Ben, Notthing Hill, le vie dello shopping e i grandi musei, quasi tutti ad ingresso gratuito. L'evoluzione della città è talmente rapida che nel giro di pochi anni interi quartieri cambiano completamente. Come è accaduto a Bermonsdey, Shoreditch e all'East End, un tempo zone degradate della città oggi laboratori di tendenze divenuti la quintessenza della Londra cool dove atelier di stilisti emergenti si alternano a locali e ristoranti in voga. Dal 16 la Tate Modern Gallery ospita una mostra dedicata ad uno dei più grandi esponenti dell'astrattismo,"**The EY Exibition: Paul Klee**". Nell'ex centrale elettrica, divenuta la galleria d'arte moderna più visitata al mondo, saranno riuniti dipinti, schizzi e acquerelli del grande pittore tedesco provenienti da tutto il mondo. Dal 9 al 20 torna in città il **London Film Festival**, uno dei festival cinematografici più prestigiosi a livello europeo. Le notti londinesi offrono un'ampia scelta. Dopo aver cenato in uno dei tanti ristoranti sparsi per la città -da segnalare il Dalan Superstore che offre specialità della cucina inglese, sia dolci che salate, e che la notte si trasforma in locale- potete scegliere tra fare un salto in discoteca (le due più note sono il Fabric, vera e propria istituzione in città e il Ministry Of Sound, la mecca per eccellenza della musica elettronica) o ascoltare musica jazz e blues al "606" o al Blues Kitchen. ■

TEATRO PACINI DI PESCIA PROGRAMMA STAGIONE 2013-2014

Sabato 9 novembre
LA LEGGENDA DEL GRANDE INQUISITORE
con Umberto Orsini e Leo Capuano

Sabato 23 Novembre
UNA STANZA AL BUIO
con Debora Caprioglio e Lorenzo Costa

Martedì 10 Dicembre
Fuori abbonamento
VIVIANI VARIETA'
con Massimo Ranieri
Orchestra dal vivo diretta da Maurizio Scaparro

Sabato 11 Gennaio
BOLERO
Con Grazia Galante

Giovedì 30 Gennaio
KRAMER CONTRO KRAMER
con Daniele Pecci e Federica Di Martino

Mercoledì 26 Febbraio
SOGNO DI UNA NOTTE DI MEZZA SBORNIA
con Luca De Filippo e Carolina Rosi

Sabato 29 marzo
CALIFORNIA SUITE
con Gianfranco D'Angelo e Paola Quattrini

Sabato 5 aprile
SCHINDLER'S LIST
con Carlo Giuffrè

Sabato 12 aprile
Fuori abbonamento
...DI CANZONE IN CANZONE
con Amedeo Minghi

Per informazioni e abbonamenti:
telefono 0572.490049 (*Biglietteria*)
telefono 0572.490057
(*Ufficio Teatro Comune di Pescia*)

Idea Casa s.n.c.
di Renato ed Ester Moncini

Filati, Mercerie, Lane Intimo Uomo, Donna e Bambino, Playtex, Lovable, Sloggi, Liabel e Alpina

via Marruota 124
51016 MONTECATINI TERME
telefono 0572.75169

SUPER Pizza da Graziano

√ Pizza al taglio e da asporto
√ Cecina
√ Focacce farcite
√ Hot Dog
√ Hamburger

via Santa Maria, 13/A
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.318264

ORIGINAL MARINES
Chi vive original, veste original!

13 ottobre

LADRO DI RAZZA

Dove: Montecatini Terme (PT, Teatro Verdi
Quando: 13 ottobre, ore 18
Per info: www.teatroverdimontecatini.it
info@teatroverdimontecatini.it
tel. 0572.78903
Di Gianni Clementi con Massimo Dapporto, Susanna Marcomeni, Blas Roca Rey. Regia Marco Mattolini

Roma 1943. Un modesto ladro e truffatore, Tiberio, abituato a inventarsi la vita, esce dal carcere, dopo aver scontato l'ennesima pena. Non può tornare a casa dei suoi, perché sulle sue tracce c'è un usuraio, noto per la sua crudeltà. Decide quindi di rifugiarsi nella catapecchia di Oreste, suo amico d'infanzia, che lavora come operaio nelle fornaci di Valle Aurelia. Tiberio deve

assolutamente trovare al più presto dei soldi, per placare l'ira del "cravattaro". Conosce casualmente una ricca zitella ebrea, Rachele, che vive da sola in un appartamento lussuoso del ghetto. Sarà lei la sua vittima. Tiberio la corteggia e, dopo un'estenuante resistenza della donna, riesce finalmente ad entrare nelle sue grazie. Ormai è di casa e pronto per il furto, in cui coinvolge anche l'amico fornaciaro. E' l'alba del 16 ottobre 1943, il momento del rastrellamento degli ebrei nel ghetto di Roma da parte dei nazisti. In questa storia, mai il detto "Al posto sbagliato nel momento sbagliato" fu più puntuale. Ma il piccolo uomo Tiberio, opportunista e vigliacco, catapultato di colpo in un episodio storico dirompente, scoprirà in sé un inaspettato coraggio che gli consentirà un grande riscatto.

19 ottobre

MALD'ESTRO CABARET

Dove: Montecatini Terme (PT), Teatro Verdi
Quando: 13 ottobre, ore 18
Per info: www.teatroverdimontecatini.it
info@teatroverdimontecatini.it
tel. 0572.78903
Con i Gemelli Siamesi e i Nuovi Comici Toscani

Una nuova concezione di cabaret, completo e fresco, con tutta la comicità toscana che sale sul palco e che dà vita ad

un progetto politematico: dai clochard al cappellaio matto, dall'atmosfera del circo a quella delle case di tolleranza, dall'isola che non c'è all'alluvione di Firenze ... non c'è altro che da scegliere in quale modo ridere ed emozionarsi.

20 ottobre

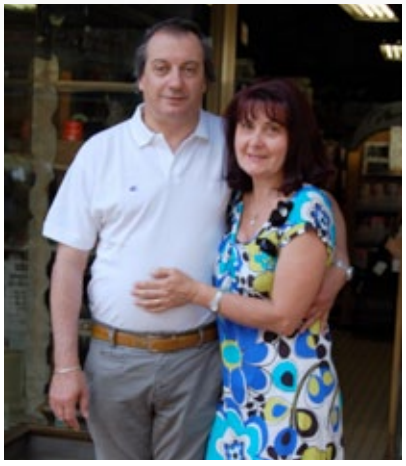
BURRASCA

Dove: Montecatini Terme (PT), Teatro Verdi
Quando: 20 ottobre, ore 16.30
Per info: www.teatroverdimontecatini.it
info@teatroverdimontecatini.it
tel. 0572.78903
Con Ugo Sanchez Jr. Regia di Luca Regina

26 ottobre

L'OCCHIO DEL LUPO – PRIMA ASSOLUTA (*fuori abbonamento*)

Dove: Pistoia, Teatro Manzoni
Quando: 26 ottobre, ore 21

MERCERIA Puccini
1913 - 2013
da 100 anni un punto di riferimento per lane, filati, bottoni e intimo

corso Roma, 63
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.78072

il Girotondo
PRIMA INFANZIA, PREMAMAN e non solo...
Montecatini Terme
Liste nascita, Premaman, Abbigliamento 0-7
e non solo
Gemellare ultimo pezzo 850,00 EURO!!!
Trio PEG PEREGO 490,00 EURO
Vieni a scoprire i nuovi arrivi della collezione autunno-inverno!
Artigli catimini mayoral
via Marruota, 122
MONTECATINI TERME (Pistoia)
tel. 0572.911838

FARMACIA LE TERME
Dottori Marietta e Paolo Lorenzi s.n.c.
DERMOCOSMESI-OMEOPATIA-VETERINARIA
AUTOANALISI
piazza Aldo Rossi, 4 - Montecatini Terme - PT
telefono 0572 70123
info@farmacialeterme.it

Per info: www.teatridipistoia.it
atp@teatridipistoia.it
tel. 0573.99161
Di Daniel Pennac – adattamento teatrale Laurent Berger con Vincent Berger e Habib Dembele. Regia Clara Bauer
Un lupo cieco da un occhio e un bambino si guardano nello zoo, separati dalle sbarre della gabbia. Ognuno dei due penetra nell'occhio dell'altro e scopre l'insieme di una vita. In questo scambio di sguardi, due universi s'oppongono e si riconoscono, si accolgono e si spiano a vicenda. Storia di un incontro improbabile L'Occhio del Lupo è la storia di tutti i nostri veri incontri.
Dopo lo spettacolo, incontro con Daniel Pennac, Clara Bauer e la Compagnia

26 ottobre

LO SFASCIO

Dove: Montecatini Terme (PT), Teatro Verdi **Quando:** 26 ottobre, ore 21.30
Per info: www.teatroverdimontecatini.it
info@teatroverdimontecatini.it
tel. 0572.78903
Con Nicolas Vaporidis, Primo Reggiani, Simone Corrente, Alessio Di Clemente. Regia di Saverio Di Biagio e Gianni Clementi.

31 ottobre

DRACULA ROCK MUSICAL + PARTY HALLOWEEN

Dove: Montecatini Terme (PT), Teatro Verdi **Quando:** 31 ottobre, ore 21.30
Per info: www.teatroverdimontecatini.it
info@teatroverdimontecatini.it
tel. 0572.78903
Uno spettacolo di David Zard con la Compagnia Teatrale Bohemians

1, 2 e 3 novembre

ZIO VANJA
PRIMA NAZIONALE

Dove: Pistoia, Teatro Manzoni
Quando: 1 e 2 novembre, ore 21; 3 novembre ore 16
Per info: www.teatridipistoia.it
atp@teatridipistoia.it tel. 0573.99161
Di Anton Cechov – adattamento Marco Bellocchio con Sergio Rubini, Michele Placido e con Pier Giorgio Bellocchio, Anna Della Rosa, Lidiya Libermann, Bruno Cariello, Maria Lovetti e con la partecipazione straordinaria di Lucia Ragni. Regia Marco Bellocchio.

L'apertura di stagione, prima nazionale a Pistoia, è firmata da Marco Bellocchio, tra i registi più anticonformisti della storia del cinema italiano. La trama ha il suo inizio nella casa di campagna ereditata dal professor Serebrjakov, cognato di zio Vanja e padre di Sonia. La prima moglie, sorella di Vanja, è deceduta e il professore si è risposato con Helena.
Tra amori e vicissitudini di vario genere, Serebrjakov comunica a Vanja che è intenzionato a vendere il podere e questo fa uscire fuori tutto il temperamento del povero zio, che alla fine tenta di uccidere il professore con dei colpi di pistola, che miseramente non andranno a segno… ■

STUDIO DI PSICOLOGIA E PSICOTERAPIA
Dottoressa Marisa Stellabotte
Lo studio offre servizi di consulenza e psicoterapia individuale e di gruppo, sia per adulti che per bambini
Da martedì 8 ottobre
"Psicologia del carattere"
Per partecipare al gruppo è necessario prenotarsi.
Via della Libertà, 23
Ponte Buggianese (Pistoia)
telefono 331.9555250
e-mail: marisastellabotte@virgilio.it

Colazioni, pranziveloci aperitivi, tabacchi
snack-bar da Massimo
via Marruota, 262
MONTECATINI TERME
telefono 0572.911591

CASA del MATERASSO
MATERASSI, RETI, ORTOPEDICI, CUSCINI CERVICALI, ANTIALLERGICI
TUTTO PER UN LETTO SANO E CONFORTEVOLE
viale Adua, 7
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.767778
www.casamaterasso.it

QUELLO CHE C'E'... AL CINEMA!

Uscite del 10 ottobre 2013

COSE NOSTRE - MALAVITA

Regia di Luc Besson con Robert De Niro, Michelle Pfeiffer, Tommy Lee Jones, Dianna Agron, Jon reda, Dominic Chianese,Domenick Lombardozzi, David Belle, Vincent Pastore, Joseph Perrino, Paul Borghese. Genere Drammatico, Thriller

Il film racconta la storia dei Manzonis, una nota famiglia di mafiosi costretta a trasferirsi in Normandia, sotto la tutela del programma protezione testimoni. Nonostante siano apparentemente fuori pericolo e quindi liberi di vivere la loro nuova vita, i Manzonis non riescono ad abbandonare le loro vecchie abitudini e decidono di gestire le cose "a modo loro".

CATTIVISSIMO ME 2

Regia di Pierre Coffin, Chris Renaud con Al Pacino, Jason Segel, Steve Carell, Kristen Wiig, Max Giusti, Arisa, Neri Marcorè Genere Animazione, Commedia, Family

Sequel del primo fortunato episodio. Gru e le sue tre bambine saranno coinvolti in una vicenda mozzafiato ricca di nuovi personaggi, di diabolici piani e dei sempre fedelissimi Minion.

Uscite del 17 ottobre 2013

ESCAPE PLAN – FUGA DALL'INFERNO

Regia di Mikael Håfström con Arnold Schwarzenegger, Sylvester Stallone, James Caviezel, Vincent D'Onofrio, Sam Neill, Vinnie Jones,50 Cent, Amy Ryan, Faran Tahir, Matt Gerald, Christian Stokes. Genere Azione, Fantascienza, Thriller.

La storia parla di un esperto di sicurezza strutturale (Sylvester Stallone), costretto a fare appello a tutte le sue capacità per scappare dalla prigione che lui stesso ha progettato. Arnold Schwarzenegger interpreta invece un carcerato che cerca di mantenere la calma dei compagni nel momento di massima difficoltà.

GIOVANI RIBELLI

Regia di John Krokidas con Daniel Radcliffe, Elizabeth Olsen, Michael C. Hall, Ben Foster, Jennifer Jason Leigh, David Cross, Kyra Sedgwick, Dane DeHaan, Jack Huston Genere Thriller.

Un thriller basato sulla relazione tra Allen Ginsberg e i colleghi Jack Kerouac e William S. Burroughs. A farli incontrare fu uno studente della Columbia University implicato nell'omicidio di David Kammerer, trovato morto nell'Hudson River nel 1944.

Uscite del 24 ottobre 2013

CANI SCIOLTI

Regia di Baltasar Kormákur con Mark Wahlberg, Denzel Washington, James Marsden Bill Paxton, Paula Patton, Edward James Olmos,Robert John Burke, Fred Ward, James Rawlings, Patrick Fischler. Genere Azione, Drammatico, Poliziesco

Durante gli ultimi 12 mesi, l'agente della DEA Bobby Trench (Denzel Washington) e l'ufficiale dell'Intelligence della Marina degli Stati Uniti, Marcus Stigman (Mark Wahlberg) hanno lavorato fianco a fianco. Lavorando in

MB
ottica silvestri
Dal 1964
l'esperienza
al tuo servizio
via Marruota, 16/18
MONTECATINI TERME (Pistoia)
Telefono 0572.72669

GIUNTOLI
1961

PESCIA
CALZATURE - PELLETTERIA
VALIGERIA
piazza Mazzini, 61/63
telefono 0572.476502
ABBIGLIAMENTO
GIUNTOLI SPLENDOR
via L. Andreotti, 50
telefono 0572.490008

Galli Licio
gioielleria dal 1920
Originali proposte
oreficeria per la tua cerimonia
concessionario ufficiale
swatch
SECTOR
MORELLATO
Gioielli da vivere
GUESS
BY MARCIANO
BREIL
MILANO
NOMINATION
ITALY
HIP HOP
PESCIA - piazza Mazzini, 104
telefono 0572.476546 - fax 0572.499196

incognito come membri di una gang di trafficanti di droga, sono diffidenti l'uno verso l'altro proprio come lo sono nei confronti dei criminali che sono tenuti a smascherare ed arrestare. Quando il loro tentativo di infiltrarsi in un cartello di droga messicano con il conseguente recupero di milioni di dollari va in fumo, Trench e Stigman vengono immediatamente sconfessati dai loro superiori…

WIKILEAKS – IL QUINTO POTERE

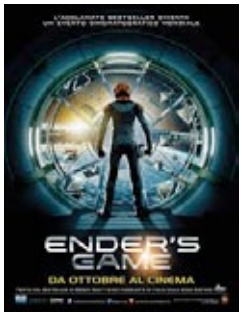
Regia di Bill con Don Benedict Cumberbatch, Carice van Houten, Daniel Bruehl, Stanley Tucci, Alicia Vikander, Dan Stevens,Anthony Mackie, Peter Capaldi, David Thewlis, Laura Linney, Moritz Bleibtreu, Jamie Blackley, Hera Hilmar, Michael Jibson. Genere Drammatico, Thriller

La storia ha inizio quando il fondatore di WikiLeaks, Julian Assange e il suo collega Daniel Domscheit-Berg uniscono le loro forze per diventare dei cani da guardia, in grado di controllare l'attività dei potenti e dei privilegiati. Grazie a un piccolo budget, i due creano una piattaforma online che consente ai loro informatori di trasmettere in forma anonima delle notizie riservate, puntando così i riflettori sui luoghi oscuri… ma qual è il costo di mantenere riservati i segreti in una società democratica e quale il prezzo da pagare quando si decide di rivelarli?

Uscite del 30 ottobre 2013

ENDER'S GAME

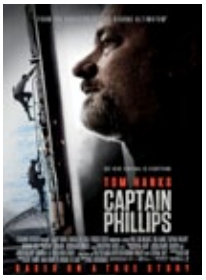
Regia di Gavin Hood con Asa Butterfield, Harrison Ford, Ben Kingsley, Viola Davis, Moises Arias, Abigail Breslin, Hailee Steinfeld, Jimmy 'Jax' Pinchak, Brandon Soo Hoo, Aramis Knight. Genere Azione, fantascienza, avventura



In un futuro prossimo, una razza aliena ostile attacca la Terra, e solo l'eroismo del Comandante della Flotta Internazionale Mazer Rackham evita la disfatta totale. Nell'attesa di un nuovo attacco, lo stimatissimo Colonnello Graff recluta i migliori ragazzi del pianeta per trovare il prossimo Mazer. Ender Wiggin, un ragazzo timido ma brillantissimo, viene convinto a lasciare la scuola tradizionale per entrare nella Scuola di Guerra di Graff…

CAPTAIN PHILLIPS ATTACCO IN MARE APERTO

Regia di Paul Greengrass con Tom Hanks, Catherine Keener, Michael Chernus, Max Martini, Chris Mulkey, Yul Vazquez, David Warshofsky, Corey Johnson, John Magaro, Angus MacInnes, San Shella, Mark Holden, Vincenzo Nicoli, Louis Mahoney, Gigi Raines . Genere Drammatico



Il film è incentrato sulla relazione tra il Comandante della Alabama, il Capitano Richard Phillips, e la sua controparte Somala, Muse. Ambientato su una rotta di collisione incontrovertibile, al largo della costa Somala, entrambi si troveranno a pagare il prezzo alle potenze economiche che sfuggono al loro controllo. ■

DANI'
TABACCHI & EDICOLA
Novità
Poste & Tabacchi
Spedire non è mai stato così facile!!!
Spedizione prioritaria - Raccomandate Semplici - Raccomandate A/R
Assicurata e Corriere Nazionale
Bollo Auto & Pagamento Bollettini
TABACCHERIA DANI'
via Livornese di Sopra, 14
CHIESINA UZZANESE (Pistoia)
telefono 0572.419055
Orario
dal Lunedì al Sabato 6.00 - 20.00
Domenica 6.00-13.00
Sisal Matchpoint
SuperEnalotto
GIOCO DEL LOTTO
Gratta e Vinci!
IL GIOCO È VIETATO AI MINORI DI 18 ANNI
GIOCARE TROPPO PUÒ CAUSARE DIPENDENZA PATOLOGICA

Quello che c'è nel cielo...

A CURA DELL'ASTROFILO ED APPASSIONATO DI ASTRONAUTICA MASSIMO MARTINI (WWW.ASTRONAUTICA.US)

Eventi del mese: Luna e pianeti

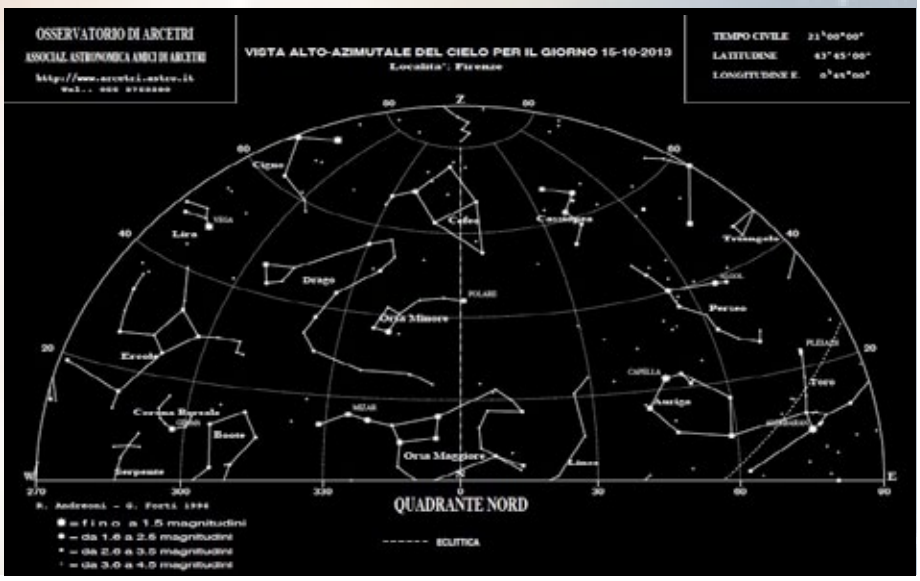
In ottobre avremo la Luna nuova il giorno 5, primo quarto il 12, piena il 19 e ultimo quarto il 27. Venere dominerà ancora il cielo dopo il tramonto ed il giorno 16 sarà in congiunzione con la luminosa stella Antares. Marte è visibile solo poco prima del sorgere del Sole verso sud-ovest. Giove finalmente appare all'orizzonte verso la mezzanotte e culminerà a sud poco prima del sorgere del Sole. Saturno invece, come Mercurio, si avvicina sempre più al Sole e verso fine mese non sarà più osservabile.

Costellazioni

Il cielo di ottobre è caratterizzato dalla presenza del 'Quadrato del Pegaso', un asterismo visibile nell'omonima costellazione durante l'autunno e molto alto sull'orizzonte. Il cielo a sud è dominato dalla stella Fomalhaut, il cui splendore è rimarcato anche dall'assenza di altre stelle luminose nel suo settore di cielo. Ad est iniziano a sorgere le Pleiadi, che saranno caratteristiche di tutte le notti autunnali, invernali e di inizio primavera. La brillante stella Capella, dal caratteristico colore giallastro, si osserva verso nord-est. In alto nel cielo, le costellazioni ancora dominanti sono, il Cigno e l'asterismo del Triangolo Estivo, sebbene il vertice più meridionale, Altair, inizi a calare sempre più verso ovest. Non lontano dallo zenit si vede la caratteristica forma ad 'M' (o 'W') di Cassiopea. Verso nord il Grande Carro si presenta rasente l'orizzonte.

Pillole di astronomia

Il Sistema Solare è il sistema planetario costituito da una varietà di corpi celesti mantenuti in orbita dalla forza di gravità del Sole; vi appartiene anche la Terra. È costituito da otto pianeti, dai rispettivi satelliti naturali,



M&M
PARRUCCHIERI
UNISEX

Promozione mese di ottobre
Manicure e pedicure con
smalto semi permanente e non solo...
NOVITÀ
Trattamenti di benessere,
massaggio corpo Shiatsu,
Ajurveda e tante altre novità
Via Camporcioni Est, 14
PONTE BUGGIANESE (Pistoia)
Telefono 366.1556703
MEM PARRUCCHIERI UNISEX

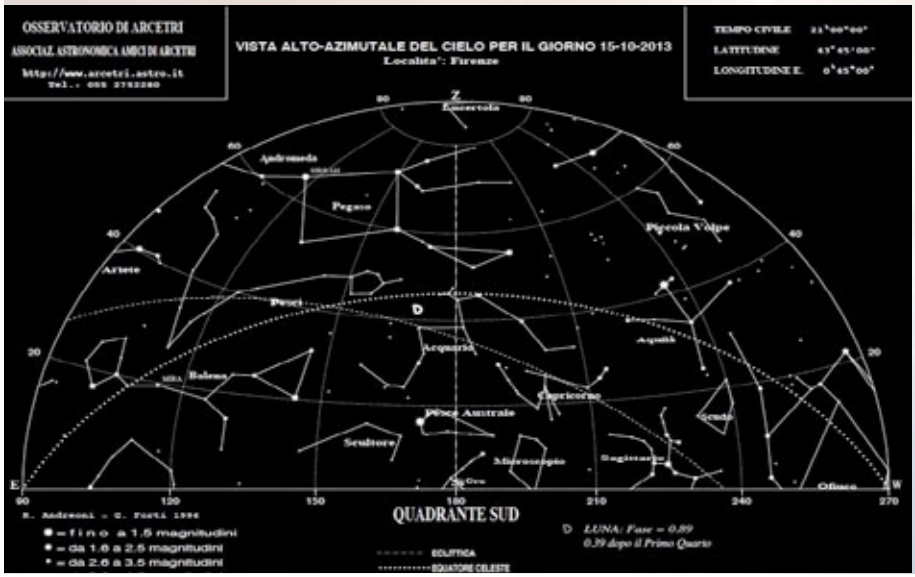
LORENZINI
Panificio
Pane e prodotti
da forno dolci
e salati

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

Caffetteria Cioccolateria
La Bottega del Caffè
E con l'autunno
vi aspettiamo
nei nuovi locali
in Piazza del Popolo a
Monsummano Terme
(vicino alla Chiesa)

Telefono 328.3380946

da cinque pianeti nani e da miliardi di corpi minori. Quest'ultima categoria comprende gli asteroidi, in gran parte ripartiti fra due cinture asteroidali (la fascia principale e la fascia di Kuiper), le comete, le meteoroidi e la polvere interplanetaria. Il sistema solare è composto dal Sole, da quattro pianeti rocciosi interni, dalla fascia principale degli asteroidi, dai quattro giganti gassosi esterni, da cinque pianeti nani, dalla cintura di Kuiper, dal disco diffuso e dalla ipotetica nube di Oort, sede di gran parte delle comete. Il vento solare, un flusso di plasma generato dall'espansione continua della corona solare, permea l'intero sistema solare. Questo crea una bolla nel mezzo interstellare conosciuta come eliosfera, che si estende fino oltre alla metà del disco diffuso. In ordine di distanza dal Sole, gli otto pianeti sono: Mercurio, Venere, Terra, Marte, Giove, Saturno, Urano e Nettuno. A metà del 2008 cinque corpi del Sistema Solare sono stati classificati come pianeti nani: Cerere, situato nella fascia degli asteroidi, ed altri quattro corpi oltre Nettuno, ossia Plutone (in precedenza classificato come pianeta), Haumea, Makemake e Eris. Tutti i pianeti esterni sono circondati da anelli planetari, composti da polvere e altre particelle. Anche se non sappiamo esattamente definire i confini del Sistema Solare lo si può considerare grande all'incirca come una sfera irregolare del diametro di 80 UA (una Unità Astronomica è circa 150 milioni di km, la distanza media Sole/Terra) ma che si estende, considerando anche la parte esterna della nube di Oort, oltre i 50.000/100.000 UA! Anche le sonde Voyager 1 e 2 della NASA, lanciate negli anni '70, si trovano, rispettivamente, appena a 94 ed 84 UA dal Sole. La posizione del Sistema Solare nella Via Lattea, la galassia a cui apparteniamo, è su uno dei bracci, poco lontano dal centro galattico, da cui distiamo quasi 28.000 anni luce (l'anno luce è la distanza coperta da un raggio luminoso nel vuoto nel corso di un anno, circa 9.461 miliardi di km.). ■



Per saperne di più:
GAV Gruppo Astronomico Viareggio
www.astrogav.eu
Sito dell'osservatorio di Arcetri:
http://www.arcetri.astro.it/po/

TIPOGRAFIA DI GRAZIA
grafica e stampa dal 1951
dal 1991 CASA EDITRICE TERZO MILLENNIO
C.so Roma, 86 - MONTECATINI TERME
Tel. 0572 78789 - tipografiadigrazia@gmail.com
CARTAeDESIGN
Nel 2011 nasce la linea di design per bambini in carta e cartone riciclato
tipografia di grazia

Dal 1934
Silvano dolfi
di Michelotti Vera
Mercerie Abbigliamento
Confezioni da lavoro
Intimo delle migliori marche
Grembiuli per la scuola
Abbigliamento per scuola alberghiera
via Garibaldi, 1
(angolo Piazza XX Settembre)
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.911590

nadia giusti trend
ABBIGLIAMENTO & ACCESSORI
Piazza Mazzini, 97 - PESCIA (PT) - Tel. 0572-478136
www.nadiagiusti.com
La Moda MADE in ITALY
facebook Nadia Giusti Trend
NEW COLLECTION

MOSTRE IN CORSO OTTOBRE 2013

Daniel Schinasi Dall'impressionismo al Neofuturismo

Dove: Pontedera (PI), Museo Piaggio
Quando: Fino al 12 ottobre 2013
Per info: www.museopiaggio.it
museo@museopiaggio.it tel. 0587.27171

Una grande mostra antologica al Museo Piaggio celebra 56 anni di lavoro del

Maestro Daniel Schinasi **attraverso l'esposizione di 53 quadri rappresentativi dei temi a lui cari e una ricca sezione composta da 40 disegni, alcuni dei quali inediti.** Tra le opere in mostra, il murale "La Battaglia di Mallorca", opera realizzata dall'artista nel 1991 per accogliere cittadini, viaggiatori e turisti nella stazione ferroviaria di Pisa Centrale, porta di ingresso alla città, di cui è prevista una video-proiezione.

Antonio Canova, la bellezza e la memoria

Dove: Firenze, Casa Buonarroti
Quando: Fino al 21 ottobre 2013
Per info: www.casabuonarroti.it
fond@casabuonarroti.it tel. 055.241752

La mostra porta a Firenze, dopo lunghissimi silenzi, Antonio Canova, grande protagonista dell'arte neoclassica e si compone esclusivamente di opere provenienti dal Museo Civico di Bassano del Grappa. Questa istituzione conserva dieci album e otto taccuini di disegni di Canova: un patrimonio ineguagliabile per conoscere le fasi progettuali dell'artista, che possiede però anche una rara, emozionante potenza visiva. La scelta operata per la mostra fiorentina va oltre i circa quaranta disegni selezionati, e affronta il momento dell'ideazione anche attraverso splendidi monocromi a tempera, bozzetti e modelli, la cui caratteristica personale e segreta è indice di una modernità esistenziale e di prassi esecutiva che sorprende e meraviglia.

Terra Fervida di Eliana Sevillano

Dove: Arezzo, Spazio espositivo RiElaborando
Quando: Fino al 26 ottobre 2013
Per info: www.rielaborandoarte.altervista.org rielaborandoarte@hotmail.it
tel. 0575.324059

Questa nuova produzione di Eliana Sevillano deriva da una maturata visione del mondo fondata sulla convinzione che tutta la realtà naturale consista in una commistione di ordine e disordine, perfezione ed imperfezione, bellezza e bruttezza, luce ed oscurità, bontà e cattiveria. Da questi presupposti l'artista prende spunto ed ispirazione offrendo al visitatore la possibilità di ritrovarsi e di identificarsi nelle soluzioni materiche che sta adottando e mettendo a punto: tele, stoffe, fili, cuciture, foglie, cortecce, sabbia - oltre che resine, collanti e colori acrilici – evidenziano le potenzialità espressive specifiche dei materiali selezionati e la loro valenza simbolica.

Oltremura. Maria Stuarda Varetti. Tra storia, pittura e sogno

Dove: Lucca, Palazzo delle Esposizioni della Fondazione Banca del Monte di Lucca
Quando: Fino al 27 ottobre 2013
Per info: www.fondazionebmluccaeventi.it
info@fondazionebmluccaeventi.it

La mostra a cura di Maurizio Vanni, è stata ideata in occasione delle celebrazioni dei 500 anni delle Mura di Lucca. La mostra risponde al desiderio di far conoscere la città in modo nuovo e dinamico, con il coinvolgimento di un'artista che si è formata culturalmente a Lucca, pur avendo avuto alcune

rilevanti esperienze internazionali, che ha dedicato buona parte della sua vita alla pittura e che si è messa in gioco con un corpus di opere che affrontano in maniera insolita il tema delle Mura.

La vita oltre la morte

Dove: Monsummano Terme (PT)
Museo della Città e del Territorio
Quando: Fino al 31 dicembre 2013
Per info: www.museoterritorio.it
museoterritorio@comune.monsummano-terme.pt.it tel. 0572.954463

Il Museo della Città e del Territorio, con l'intento di approfondire le conoscenze sulle antiche civiltà del Mediterraneo e nell'ottica dello sviluppo di una sinergia tra musei toscani, organizza questo appuntamento grazie alla disponibilità del Museo Egizio di Firenze, proponendo ai visitatori una vasta esposizione di oggetti che permetteranno di rivivere la tradizione funebre dell'epoca Egizia.

Mostra Andy Warhol a Pisa

Dove: Pisa, Palazzo Blù
Quando: Dal 12 ottobre 2013 fino al 2 febbraio 2014
Per info: www.palazzoblu.org
info@palazzoblu.it tel. 050.2204650

Oltre **centocinquanta opere, provenienti dall'Andy Warhol Museum di Pittsburgh** e da numerose collezioni americane ed europee, ripercorreranno il percorso creativo dell'artista che tanto ha **rivoluzionato l'arte del XX secolo,** per quello che si annuncia come un imperdibile evento nel panorama delle offerte espositive del prossimo autunno. ■

EVENTI DEL SAPORE

Il Treno Slow della Porrettana

IN VIAGGIO SULLO STORICO ETR 220
SABATO 12 OTTOBRE

Nell'ambito delle iniziative organizzate per conoscere e promuovere la Ferrovia Porrettana, torna sabato 12 ottobre un nuovo treno speciale: il treno slow, un viaggio all'insegna del gusto e dei sapori. In occasione di Porretta Slow, la manifestazione ideata per valorizzare le tradizioni enogastronomiche dell' Appennino tosco emiliano, la Provincia di Pistoia, in collaborazione con Condotta Slow Food Alto Reno e Montagna pistoiese, organizza un viaggio originale, tra degustazioni, intrattenimento e cultura. Ad accompagnare la giornata dei viaggiatori, che faranno tappa a Porretta, Pracchia e Castagno, ci saranno anche incontri con produttori, seminari e laboratori. Il treno è il mitico ETR 220.232 - Polifemo, messo a disposizione dalla Regione Toscana. L'iniziativa valorizza il treno come il mezzo più sostenibile per scoprire la storica ferrovia e il contesto appenninico tra Pistoia

e Bologna e conferma la collaborazione tra le due realtà, toscana ed emiliana, per la valorizzazione della Porrettana. Ecco il programma della giornata. Partenza alle 10.30 dalla stazione di Pistoia, con arrivo a Porretta alle 11.10. Qui i viaggiatori potranno visitare gli stand di Porretta Slow, la tre giorni promossa da condotta Slow Food alto Reno e Montagna Pistoiese per far conoscere e valorizzare la cultura transappenninica tra Bologna e Pistoia. Alle 15.34 partenza da Porretta per Pracchia (arrivo alle 15.50), dove sarà possibile degustare i prodotti tipici locali fatti con farina di castagne presso la pro loco e successivamente far visita al paese. Alle 18.59 partenza da Pracchia e arrivo a Castagno (19.05), per la visita suggestiva alle opere d'arte e alle vie del paese e la degustazione di prodotti tipici e di birra a cura della pro loco. Alle 22 partenza e rientro a Pistoia (ore 22.19).

Per info: porrettaslow@gmail.com
tel. 366.6345135

Sangue Blu - Prima rassegna nazionale dei salumi di sangue

NEL CENTRO STORICO DI SAN MINIATO
IL 19 E 20 OTTOBRE

Rassegna nata da un'idea dell'Associazione dei Sanguinacci di San Miniato, in collaborazione con Slow Food e il Comune di San Miniato. La due giorni sanminiatese vedrà coinvolti i produttori di tutte le regioni italiane, esperti e critici che spiegheranno le tipicità legate alla produzione di questi salumi e (immancabili) chef dell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food e chef-star che si cimenteranno nella creazione di piatti ispirati dai salumi

continua a pa. 116

Recanto enoteca
L'angolo del buon vino

per conoscere
TUTTI
i nostri eventi
seguici su
www.recantoenoteca.com

ENOTECA RECANTO
via Pistoiese, 105/B BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.70942
info@recantoenoteca.com

Enoteca | Vino sfuso | Degustazione vini pregiati

RECANTO è ANCHE
Tea Room
con vendita di thè sfuso
Più di 100 tipi di thè, tisane e infusi
Accessori per il thè e oggettistica varia

di sangue. La manifestazione, che si terrà sotto i Loggiati di San Domenico nella cittadina in provincia di Pisa, permetterà ai foodies appassionati di sapori e tipicità di degustare ed acquistare negli stand i prodotti provenienti dalle diverse regioni italiane ma anche di assistere a veri e propri show cooking messi in scena dagli chef ospiti della rassegna. Oltre ad un "saporito" programma di eventi, Sangue Blu presenta anche due tavole rotonde: "La salvaguardia della biodiversità tra valore culturale ed economico" e "I Presidi Slow Food per la salvaguardia dei saperi e dei sapori" che si terranno nell'Auditorium di Santa Chiara.
Per info: Tel. 0571.43190

In attesa della 43ª Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato

PER LA PRIMA VOLTA IN ITALIA LA QUOTAZIONE DEL TAGLIOLINO AL TARTUFO BIANCO

Per la prima volta in Italia a San Miniato (Pisa) è stato quotato il "Tagliolino al Tartufo Bianco delle colline sanminiatesi" che va ad affiancare il tradizionale "borsino settimanale del Tartufo Bianco". D'ora in poi, ogni settimana, sarà possibile sapere il prezzo di questo piatto caratteristico di San Miniato praticato nei ristoranti aderenti all'iniziativa. Realizzato anche un disciplinare di produzione del piatto che indica la preparazione e gli ingredienti della pasta e vieta l'uso degli aromi artificiali. Il piatto di Tagliolino ha debuttato al borsino con una quotazione che oscilla da 15 a 18 euro a seconda del tipi di locale in cui viene consumato. Il Tartufo Bianco a San Miniato apre le contrattazioni con una quotazione che oscilla dai 700 ai 1000 euro al kg a seconda della pezzatura. In trepidante attesa della 43ª Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato che si svolgerà il 9-10, 16-17 e 23-24 novembre
Per info: www.tartufobiancosanminiato.blogspot.com telefono 329.9875817. ■

Pizze, focacce, schiacciate, biscotti, panini.
Pizza da asporto tutte le sere fino alle 21,00
La domenica pane fresco tutto il giorno

via Matteotti, 41
PIEVE A NIEVOLE
telefono 0572.524914

NOVITA' IN ARRIVO...

via Circonvallazione, 4
BORGO A BUGGIANO
telefono 0572.32716

Stile di Vita

PRODOTTI BIOLOGICI E NATURALI
di Melosi Carlo

ORARIO
Lunedì 8.30-12.00
Dal Martedì al Venerdì dalle 17 alle 20
Sabato 8.30 -13 e 16 -20
CHIUSO LUNEDÌ POMERIGGIO

IDEE ECOLOGICHE
per un futuro sostenibile

Su prenotazione è disponibile cassetta mista di ortaggi biologici di stagione

via Cavour, 75
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33718
carlomelosi@virgilio.it

DAL 1950

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

FONTANAFRUTTA

via Mazzini - Mercato Coperto MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.71720 - 340.0644389

l'angolo di Cleto

Melo Cotogno

Girovagando ai margini di terreni in stato di abbandono capita spesso di vedere piante con un bel fogliame verde, carico di frutti strani di un bel colore giallognolo, ricoperti da una sottile peluria, simili ad una pera o ad una mela: sono le "mele cotogne". Queste emanano un intenso e caratteristico profumo tanto che viene voglia di addentarle subito, ma essendo molto dure e consistenti si possono mangiare crude solo dopo alcuni giorni a maturazione completata. Le mele cotogne si utilizzano normalmente come frutta cotta o meglio ancora come confettura. ■

La ricetta di Paola

DOLCE MILLEFOGLIE "CASALINGO"

Detto anche dolce "Napolèon", questo piatto molto antico non ha però origini precise. La versatilità della pasta sfoglia lo rende adatto a diverse varianti. Oltre alla classica crema pasticcera, lo si può farcire con panna e frutta, crema di cioccolato, mousse di ricotta o marmellata. La versione che segue, abbastanza classica, è preparata con crema chantilly.

Ingredienti:

fogli di pasta sfoglia
1 lt latte
12 tuorli d'uovo
12 cucchiai rasi di zucchero
10 cucchiai rasi di farina
300 ml panna fresca da montare
baccello di vaniglia

Preparazione

Spianare leggermente la pasta sfoglia sulla carta da forno e, con una forchetta, bucarla su tutta la superficie per evitare che gonfi troppo in cottura. Infornare a 180° per 20' circa finchè non prenderà un color ocra. Nel frattempo preparare la crema partendo dai tuorli sbattuti con lo zucchero, poi la farina e, ultimo, il latte già scaldato al fuoco con aggiunta dei semi del baccello di vaniglia. Rimettere il composto sul fuoco finchè la crema non arriva ad ebollizione. Lasciarla freddare con una pellicola da cucina stesa sopra in maniera che non faccia la "crosta" (va stesa direttamente sulla crema). Montare la panna fresca con aggiunta di due cucchiai di zucchero e amalgamarla alla crema fredda, poco per volta per ottenere una consistenza omogenea e spumosa. Quando tutto sarà freddato preparare il millefoglie partendo da un foglio su cui spalmare uno strato di crema (a piacere si possono aggiungere le gocce di cioccolato), mettere sopra l'altro foglio e di nuovo la crema. Chiudere con l'ultimo foglio su cui spolverizzare lo zucchero a velo. Se avanza la crema si può spalmare lungo i bordi della torta per poi rivestirli di granella di mandorle. ■

Prosegue anche nei primi due week end di ottobre il successo della **"Sagra della Lepre"** a Selvatelle, la sagra che porta con sé i sapori tiepidi dell'autunno, presso i locali al coperto dell'**Associazione La Selva**, a **Terricciola (Pi)** in località **Selvatelle**. Nei giorni **5-6-12-13 ottobre**, infatti, saranno serviti piatti a base di lepre, come le spettacolari pappardelle o la lepre in salmì, ma anche selvaggina e carne alla brace (il sabato a cena e le domeniche sia a pranzo che a cena). Continuano anche gli eventi come il **mercatino dell'Antiquariato** e la **Mostra Nazionale Canina**, in programma domenica **6 ottobre**, e la dimostrazione di ballo degli oltre 100 ballerini della scuola **Team Work**, filiale di Ponsacco (scuola di alto livello che presenta gruppi dai 7-8 anni di età in su), domenica **13 ottobre**. Una vera e propria festa, che appassiona grandi e piccini, per i quali, tra l'altro, non mancheranno giochi e intrattenimenti vari.

NUOVA GESTIONE
PANIFICIO
PANE
DI
SERRAVALLE
2000
Pane toscano, pugliese, multicereali,
al kamut e di patate
Focacce di tutti i tipi
Torte e biscotti
Pasta fresca
Vendita al dettaglio e all'ingrosso
Aperto tutti i giorni
Dalle 6.30 alle 13.00
&
Dalle 16.00 alle 20.00
APERTI LA DOMENICA MATTINA
Piccolo Alimentari
Panini imbottiti !!!
via Provinciale Lucchese, 363
SERRAVALLE PISTOIESE (Pistoia) - telefono 0573.51433

VENDITA FRUTTA E VERDURA DETTAGLIO & INGROSSO

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

SABATO
dalle 7.30 alle 13.00

DOMENICA
dalle 9.00 alle 12.00

Novità in arrivo!

GIOMAS
di Lorenzo Biagiotti

Prodotti
Ortofrutticoli
Vini e Oli

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

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

Pane, Schiacciate anche con Fichi e Uva, Muffin con nutella & Muffin con fragole, Grissoni, Dolci, Pizze anche da asporto

APERTO LA DOMENICA ORARIO 7,30-13,30 ORARIO SETTIMANALE 7,30-13,30 /18,30-21,00
DOLCE FORNO di Pieretti Stefano via Pietro Mascagni MONTECATINI TERME (Pistoia) telefono 0572.773000

le ricette
dei ristoranti
di Quello Che C'è

Questo mese lo Chef ospite del nostro appuntamento è **Ivano Bandini** che, insieme al fratello **Guglielmo**, gestisce da molti anni lo storico ristorante **"Il Coraiolo"** dove il fungo la fa sicuramente da padrone... quindi Ivano ci presenta un piatto tipico del ristorante.

Zuppa di funghi porcini

Ingredienti:
burro | aglio | rosmarino | prezzemolo | funghi | nipitella

Preparazione
Fare un battuto con burro aglio tagliato fine, prezzemolo e rosmarino, poi aggiungere funghi di varie zone: castagno,faggio, quercia...
Nel frattempo si sarà fatto un brodetto a base di funghi.
Versiamo via via funghi e brodetto portando a ebollizione
A fine cottura rifare un piccolo battuto di prezzemolo, aglio e nipitella, che verseremo sopra, si fa sbollire e si serve sopra delle fette di pane abbrustolite-
Semplice appetitoso ,e racconta la storia del fungo.

BUON APPETITO !!!

Le bontà di Napoli a Pieve a Nievole

La vera pizza napoletana col forno a legna
Il baba, le sfogliatelle
Il pane salato
Piatti tipici

Corri a provare la nostra pizza al metro

ANCHE DA ASPORTO

CONSEGNE A DOMICILIO

Nadia

PIZZERIA ROSTICCERIA DA NADIA
via Mezzomiglio, 49
PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.954586

Cosa sono i Disturbi dell'Apprendimento?

Dr.ssa Caterina Tornani

Con l'acronimo D.S.A si indicano i *Disturbi Specifici di Apprendimento*, che raggruppano diverse difficoltà legate alla capacità di lettura, di scrittura, di calcolo, di comprensione.

Il termine "*disturbo specifico*" sta ad indicare che chi presenta un DSA apprende in modo diverso rispetto agli altri, ovvero percorre tappe diverse, in tempi e modi differenti.

L'attenzione ai DSA da un punto di vista scolastico è recente ma, nonostante ciò, sono stati fatti passi da gigante per garantire pari opportunità di apprendimento a questi bambini. La strada da percorrere è ancora lunga perché se da un lato ci sono famiglie che portano avanti la loro battaglia per il riconoscimento dei diritti dei propri bambini, dall'altro esistono genitori che hanno una certa *resistenza* nell'accettare un disagio nel figlio. Altre volte capita anche che all'interno del nucleo famigliare avvengano dinamiche psicologiche che portano a temporeggiare, nella speranza che il bambino migliori con il tempo.

Allo stesso tempo, ci sono da un lato insegnanti che trovandosi di fronte a bimbi con DSA, si impegnano al fine di trovare le migliori strategie atte a potenziare le capacità di questi alunni; dall'altro, ci sono insegnanti ancorati ai pregiudizi che bollano come *svogliati*, *distratti* e *intellettivamente deprivati*, i bambini che mostrano lentezze e difficoltà nell'apprendimento.

La prima tappa del percorso per la riabilitazione del bambino con DSA parte dalla scuola, in quanto è questo il primo luogo in cui certe difficoltà possono essere rilevate.

Attenzione però: non tutti gli insuccessi scolastici sono correlati sempre e comunque ai DSA; la scuola deve essere in grado di capire se il bambino sta manifestando un disturbo specifico o se il suo insuccesso dipende da altri fattori legati alla sfera affettiva, emotiva, sociale.

Una volta intuito che ci si trova di fronte a un bimbo con DSA è necessario informare la famiglia, affinché si rivolga al servizio di Neuropsichiatria infantile locale, che farà le valutazioni specifiche per poi attuare il percorso riabilitativo più adeguato.

La tempestività in questi casi è fondamentale: **è importantissimo** evitare che il bambino resti in balìa del suo disturbo e degli insuccessi scolastici troppo a lungo, poiché la sua autostima ne risentirebbe gravemente.

Comprensione, ***collaborazione*** e ***intervento*** sono le parole chiave: famiglia e scuola devono essere alleate per il benessere e la serenità dei bambini.

Un abbraccio.
Caterina.

Dottoressa Caterina Tornani

SERVIZI:

Life Coaching*
- sedute individuali, di coppia, per genitori, per famiglie, per singles

Business Coaching*
- per gestori di aziende, per professionisti, per managers, per responsabili di settore

Executive Coaching*
- formazione del personale, supervisione sul personale, sessioni individuali, tutoring

Psicoterapia*
- individuale, di coppia, familiare, gruppi di Psicoterapia

***Tutte le attività menzionate possono essere sviluppate anche come seminari e gruppi residenziali intensivi.**

PROSSIMI EVENTI:

I POSTI SONO LIMITATI
Per la partecipazione agli incontri è necessaria la prenotazione.
Gli incontri si svolgono presso lo Studio Privato di Massa e Cozzile (Pistoia), P.za 8 Marzo 28
Per info e costi chiamare 333.1882740

"Ottieni ciò che vuoi, con le doti che hai: guida pratica per raggiungere il tuo benessere"
Giovedì 10 Ottobre dalle 21 alle 22.15
"Se sei così speciale, perchè sei ancora Single?" - Martedì 15 ottobre dall 19 alle 20.15
"Fermati un momento: ascolta il tuo corpo. Avrai tutte le risposte"
Sabato 26 ottobre dalle 10,30 alle 11.45

INFO DI CONTATTO:

Dr.ssa Caterina Tornani
Psicologa, Psicoterapeuta,
Psicologa dello Sport
Gender Intelligence Certified
Life-Business-Executive Coach

Studio privato
P.za 8 Marzo n. 28,
Massa e Cozzile (Pistoia)
(dietro la Posta)

Studio "Grotta Giusti"
presso Grotta Giusti spa,
Via della Grotta Giusti 1411,
Monsummano Terme (Pistoia)

Studio "Croce Rossa"
presso Croce Rossa Italiana,
via Ventavoli 35,
Monsummano (Pistoia)

Telefono 333.1882740 - E-mail:caterinatornani@me.com - Pagina Facebook: Studio di Psicologia e Coaching Dr Caterina Tornani

STUDIO DENTISTICO **PAOLO ZUCCONI**

www.studiodentisticopaolozucconi.it

ottobre, mese della *prevenzione*

visita e controllo gratuiti previo appuntamento

per informazioni

via Verdi, 4 MARGINE COPERTA

0572.770795

WiFi

facebook

32° MESE DELLA PREVENZIONE DENTALE

mentadent ANDI

Alimentazione corretta in menopausa

Prima parte

Dr.ssa Stefania Capecchi

Con il mese di ottobre iniziamo un nuovo viaggio, tutto al femminile, in compagnia della nostra nutrizionista di fiducia, per comprendere sempre meglio, nelle diverse fasi della vita, lo stretto rapporto tra corretta alimentazione e salute. Buona lettura a tutti

La menopausa è un evento fisiologico molto importante nella vita di una donna che si identifica con il momento della definitiva cessazione dei flussi mestruali e quindi la fine del periodo fertile. Si verifica intorno ai 50 anni in media ed è preceduta dal climaterio: entrambe sono fasi della vita femminile caratterizzate da profondi sconvolgimenti dell'equilibrio ormonale e metabolico, che vanno dai ben noti fastidiosi disturbi della sfera soggettiva sino a manifestazioni patologiche vere e proprie che possono peggiorare sensibilmente la qualità della vita. Vengono a mancare gli estrogeni con conseguenze che possono dare origine a varie patologie: minor protezione del cuore e dei vasi nei confronti dell'aterosclerosi, maggiori perdite di calcio da parte del tessuto osseo, diminuzione dei bisogni di energia (ridotto metabolismo basale e/o maggiore sedentarietà) e, spesso, disturbi dell'umore con fenomeni ansiosi e/o depressivi. Nel complesso questa situazione porta ad un aumento di peso e ad una diversa distribuzione del grasso corporeo, soprattutto a livello addominale. Nella donna in menopausa si rende dunque necessario ridurre il consumo di alcuni alimenti, in particolare quelli più calorici e più ricchi in grassi, e aumentare invece l'introito di calcio e vitamina D, fondamentali per il benessere delle ossa.

HAI PROBLEMI

DI COLESTEROLO, PRESSIONE ALTA, TRIGLICERIDI, GLICEMIA ALTA, COLITE, GASTRITE, DIVERTICOLI, INTOLLERANZE, CELIACHIA, SOVRAPPESO ED OBESITÀ?

Risolvili con una

CORRETTA ALIMENTAZIONE!

La Dr.ssa
STEFANIA CAPECCHI
BIOLOGO NUTRIZIONISTA

RICEVE IN VALDINIEVOLE
Presso la CROCE ROSSA di MONSUMMANO TERME

Per Informazioni e appuntamenti
0572.51033 oppure **349.6943038**

STUDIO MASSO & FISIO TERAPIA
Maurizio D'Angelo
Remo Ambrosino

MASSAGGIO NEUROMUSCOLARE
CERVICALGIA, LOMBALGIA, SCIATALGIA
MASSAGGIO CONNETTIVALE
MASSAGGIO MIOFASCIALE
MASSAGGIO SPORTIVO
DOLORI E CONTRATTURE MUSCOLARI NEGLI SPORTIVI
PERIARTRITI DELLA SPALLA, EPICONDILITI, PUBALGIE, TENDINITE
TRAUMI E DISTORSIONI DELLA CAVIGLIA E DEL GINOCCHIO
SINDROMI DA COLPO DI FRUSTA, COLPO DELLA STREGA
CEFALEE MUSCOLOTENSIVE
LINFODRENAGGIO MANUALE METODO "DR. VODDER"
RIEDUCAZIONE POSTURALE GLOBALE
RIEDUCAZIONE FUNZIONALE DEI LEGAMENTI E DEL MENISCO

TERAPIA MANUALE: MAITLAND, MULLIGAN, CYRIAX, SHARMANN, MANIPOLAZIONE FASCIALE

Via del Calderaio, 18 Loc. Traversagna Massa e Cozzile (PT) telefono 0572.770722
Orario da Lunedì a Venerdì 08.30-12.30 e 15.00-19.30 *su appuntamento*

ORTOPEDIA BERNARDINI

dal 1983 al Vostro servizio

Calzature anatomiche e predisposte a plantare;
Collari, busti, ginocchiere, cavigliere ed ogni tipo di tutore.

NOLEGGIO E VENDITA

Apparecchio Veinoplus trattamento insufficienza venosa;
Carrozzine;
Deambulatori;
Apparecchio per magnetoterapia;
Apparecchio per riabilitazione del ginocchio;
Articoli e calzature per diabetici.

CONVENZIONATO ASL

SST Servizio Sanitario della Toscana

ORTOPEDIA BERNARDINI

Bastiani M. Cristina – Tecnico Ortopedico

PESCIA
via Cesare Battisti, 67
telefono 0572.476915
www.ortopediabernardini.com

MONSUMMANO TERME
via Giuseppe Mazzini, 63
telefono 0572.525332
ortopediabernardini@gmail.com

Malattie cardiovascolari

COME PREVENIRLE

Dott. Cristiano Valeri

Le malattie cardiovascolari sono la prima causa di morte nei paesi sviluppati. Il benessere creato negli ultimi cento anni ha purtroppo prodotto delle condizioni e delle malattie sconosciute ai nostri avi o presenti in minima parte. L'enorme diffusione di tali patologie si spiega con la sempre maggior diffusione di stili di vita sbagliati e un alimentazione non corretta . Semplici accortezze potrebbero ridurre in maniera significativa il rischio di malattie ed eventi cardiovascolari "maggiori"(ictus ed infarto cardiaco) . I fattori di rischio cardiovascolare sono quelle condizioni che aumentano la probabilità di sviluppare una malattia del sistema cardiovascolare e più ne sono presenti maggiore è la probabilità di andare incontro a tali malattie. Ma vediamo insieme quali sono i fattori di rischio: l'ipertensione, il colesterolo e trigliceridi alti, il fumo, il sovrappeso e la circonferenza addominale, il diabete , la sedentarietà ed infine la familiarità. L'uomo è a rischio ad ogni età, la donna deve prestare molta attenzione dopo la menopausa. Cosa si può fare per ridurre il rischio o prevenire le malattie cardiovascolari? Intanto cominciamo a smettere di fumare, poi iniziamo a praticare un attività fisica costante o semplicemente evitiamo tutte quelle comodità che una volta non esistevano (ascensore, auto quando se ne può fare a meno...), aumentiamo il consumo di frutta e verdura e riduciamo il consumo di sale, di grassi animali, di alcool e di bevande zuccherate , riduciamo anche l'introito calorico che è sempre superiore al nostro fabbisogno. Fondamentale è anche il controllo periodico di tutti questi valori , misurare la pressione arteriosa periodicamente, misurare il colesterolo, i trigliceridi e la glicemia per vedere se occorre o meno modificare lo stile di vita o se oppure è necessario recarsi dal medico nel caso in cui la situazione fosse fuori controllo; tutto questo non è altro che prevenzione e prevenire, come sappiamo, è meglio che curare. ■

FARMACIA MORGANTI
via Lucchese, 164
PONTE ALL'ABATE - PESCIA (Pistoia)
telefono 0572 429007
info@farmaciamorganti.it

Novità in Medicina Estetica!

LA BIOSTIMOLAZIONE MECCANICA CON I FILI INTRADERMICI

Da alcuni mesi si sta rapidamente diffondendo anche in Italia la biostimolazione della cute mediante l'impianto di fili di polidiossanone. Di cosa si tratta? Di una procedura semplice ed ambulatoriale che consiste nell'inserire mediante appositi aghi dei sottili fili a base di polidiossanone, utilizzato da anni anche per la sutura interna delle ferite. L'impianto di detti fili ("Balance Lift") a livello del derma determina l'applicazione costante per molte settimane di uno stimolo meccanico che aumenta la tensione della cute stessa; tale stimolo meccanico agisce con un'azione di stiramento della matrice extracellulare ed attivando i fibroblasti con l'effetto di: 1) aumentare la produzione del collagene; 2) aumentare il numero di miofibroblasti e la contrazione della struttura fibrillare dermica; 3) ridurre i processi di degradazione della matrice extracellulare. Tale biostimolazione stimola i processi riparativi e rigenerativi dei tessuti e quindi migliora tono, idratazione ed elasticità della cute. Il riassorbimento completo di detti fili avviene principalmente per idrolisi e si completa nell'arco di circa 6 mesi e pertanto la biostimolazione con gli effetti benefici che ne conseguono permane per tutto il tempo che intercorre dall'impianto al completo riassorbimento. Quali sono le zone che si possono trattare? Praticamente quasi tutte, anche se le più richieste in assoluto sono il viso in generale (con preferenza per la regione perioculare, lo zigomo, la guancia) il collo, l'interno delle braccia, le cosce e le ginocchia. La procedura di impianto è rapida ed innocua, non occorre anestesia ed i fili vengono impiantati seguendo i vettori gravitazionali oppure a reticolo per "pavimentare" e per "sostenere" il derma con miglioramento di texture ed elasticità ed azione liftante sulla cute. Sulla medesima zona l'impianto si può ripetere da 4 a 6 mesi dopo la prima volta e si può associare ad altre procedure quali l'impianto di acido ialuronico ed altri composti biostimolanti.

Dott. GINO LUCA PAGNI
MEDICO CHIRURGO ESTETICO
via Cavour, 25 – ALTOPASCIO (Lucca)
telefono 0583.216123
cellulare 348.3147309
dottorpagni@pagnimedicinaestetica.com
www.pagnimedicinaestetica.com

AUDIOMEDICAL
www.uditovivo.com

MIGLIORARE IL NOSTRO UDITO È PIÙ FACILE DI QUANTO CREDIAMO

AUDIOMEDICAL
A Pistoia
da oltre 30 anni

Audiomedical:

professionalità ed esperienza per il raggiungimento del 100% del potenziale uditivo

Audiomedical è un centro audioprotesico che opera da oltre 30 anni a Pistoia, collaborando con Oticon **in un rapporto di stima reciproca e di completa autonomia economica e professionale.**
In Audiomedical Pistoia, operano persone qualificate e due tecnici audioprotesisti laureati di provata esperienza professionale.
Sul territorio di Pistoia, Audiomedical si è impegnata a realizzare un impianto per favorire l'ascolto ai deboli di udito presso il Teatro Manzoni e presso l'Auditorium della Biblioteca S. Giorgio, oltre alla realizzazione di un lavoro di ricerca sugli aspetti psicologici e sociali nelle persone deboli di udito, portatori di apparecchi acustici.
Da segnalare anche la messa a punto di un sito web (uditovivo.com) in continua evoluzione, dove gli utenti possono raccogliere importanti spunti di riflessione sulle problematiche relative all'udito.

Il primo passo? La comprensione del problema. Presbiacusia: cosa è e come riconoscerla

La presbiacusia è la perdita dell'udito dovuta all'avanzamento dell'età. Il termine ha una derivazione greca: prèsbys = vecchio e akoe = udito.
Con l'aumentare dell'età, alcune cellule dell'orecchio interno non si rigenerano e muoiono. E' una fase fisiologica e naturale della nostra vita, un fenomeno progressivo che riguarda tutti noi, anche se il deficit si presenta in tempi e forme diverse da soggetto a soggetto. Come ci accorgiamo di entrare in questa fase di presbiacusia? I primi segnali si hanno con la difficoltà ad udire frequenze alte, come la voce di bambini, il suono di una chitarra, la voce femminile.
La conversazione diventa difficoltosa, si perdono le scansioni delle sillabe e, quindi, il senso della frase.

"Speech Guard", l'innovativa tecnologia al servizio del buon udito

I cali di udito, si possono risolvere con successo con una soluzione "invisibile"

Gli apparecchi acustici di ultima generazione hanno assunto un'importanza determinate, grazie alle prestazioni che possono offrire, incredibilmente più evolute rispetto a modelli anche di pochi anni fa. Oltre agli apparecchi che si posizionano dietro l'orecchio, ne esistono tipologie che si inseriscono addirittura all'interno del condotto uditivo, garantendo una discrezione assoluta. Inoltre, sono in commercio modelli dotati di Bluetooth™ connettività con cellulari e Tv, insomma tantissime soluzioni per rispondere a qualsiasi esigenza. Anche l'aspetto estetico è cambiato drasticamente nel tempo: la forte riduzione delle dimensioni e il design innovativo sono diventati ormai elementi fondamentali nella scelta di un apparecchio acustico.
I moderni apparecchi utilizzano chip elettronici altamente sofisticati, come **Speech Guard, l'ultima tecnologia programmata per mettere a fuoco la voce e migliorare la comprensione delle singole parole.**

YouMatic: da oggi l'udito si migliora con il computer

Si chiama **YouMatic** la nuova procedura di regolazione su misura degli apparecchi acustici. Utilizzata dall'Audioprotesista per liberare al massimo il potenziale uditivo delle persone. Infatti, anche il migliore apparecchio acustico, ha bisogno di una calibrazione ottimizzata per la persona che lo indossa. Poiché ogni persona è unica, unica dovrà essere la regolazione dell'apparecchio. Per fare questo la scienza audioprotesica e la ricerca audiologica esplorano nuovi campi: da quello uditivo, a quello psicologico, a quello cognitivo. Tenendo conto di tutte tali variabili, il software di regolazione GENIE, gestito dall'Audioprotesista, ottimizza il funzionamento degli apparecchi acustici grazie al protocollo **YouMatic.**

OLTRE 30 ANNI DI PROFESSIONALITÀ ED ESPERIENZA

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

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

AUDIOMEDICAL
UDITO E QUALITÀ DELLA VITA

PISTOIA - Via Panciatichi, 16 - Tel.: 0573 30319
www.uditovivo.com - info@uditovivo.com

uditovivo.com

Leggere le istruzioni per l'uso - È un dispositivo medico CE 0543
Aut. Min, P0022692 del 25-03-2013

Per informazioni, valutazioni e prove di adattamento assistite chiami subito per fissare il suo appuntamento

AGLIANA
Farmacia S. Niccolò - Via M. Magnino, 118

MONTALE
Amb. Misericordia - Via M.L.King

QUARRATA
Amb. Misericordia - Via Brunelleschi
Farmacia Sarteschi-P.zza Risorgimento

SAN MARCELLO
Amb. Centro Fisioterapico - Via P. Leopoldo

BUGGIANO
Farmacia Carlini - Via Roma, 38

MONSUMMANO
Amb. Misericordia - Via Empolese, 74
Farm. Dr. Satti - Via Matteotti

MONTECATINI
Pubblico Soccorso - Via Manin, 22
Centro Eughenos - Viale Rosselli

PESCIA
Pubblica Assist. - P.zza XX Settembre, 12
Ottica Goiorani - Borgo della Vittoria, 9

Italiani primi in Europa per il consumo di integratori

di Simone Ballocci

MILANO – Agli italiani piace integrare: secondo FederSalus, infatti, l'Italia è il primo mercato europeo per la vendita di integratori e vitamine, prodotti capaci di sviluppare un mercato, solo in Italia, di oltre 1.6 miliardi di euro, e in tutta l'Europa occidentale (UE a 12, per capirci) di oltre 7.5 miliardi, numeri che segnano crescite di quasi un punto percentuale e mezzo delle vendite dal 2011 ad oggi, il tutto in un periodo di crisi nera. Una ricerca Gfk Eurisko, poi, indica che il 75% degli italiani afferma di utilizzare, almeno in un periodo all'anno, un prodotto integratore, dando a questo genere di prodotti il compito (e il potere) di migliorare o mantenere il benessere personale. Non soltanto: secondo la medesima ricerca, infatti, 2 italiani su 3 affermano senza remore di far uso di integratori soprattutto in "periodi di particolare impegno o stress" (tipo esami universitari o momenti intensi sul posto di lavoro), dimostrando una peculiare affezione verso questo genere di prodotti quando qualcosa ci spaventa o ci mette a dura prova. Le categorie protagoniste delle vendite sono soprattutto, i fermenti lattici, gli integratori salini, gli integratori per il controllo del peso, e poi i multivitaminici, i lassativi e anche i sistemici per i capelli. I dati di vendita in Italia non devono stupire: "Questa crescita evidenzia – si legge nel comunicato con il quale la stessa FederSalus commentava i dati della propria ricerca – una sempre maggiore consapevolezza dell'importanza della prevenzione da parte degli italiani, una prevenzione che passa attraverso l'attenzione al proprio benessere. Gli italiani evidentemente sanno – prosegue l'Associazione nazionale prodotti salutistici – che la prevenzione si fa mediante l'adozione di un corretto stile di vita basato su tre pilastri fondamentali: corretta alimentazione, costante attività fisica e consapevole integrazione". ■

Lo studio è dotato di tutte le attrezzature all'avanguardia ed è in un ambiente altamente qualificato da un punto di vista dell'igiene e della sicurezza dei suoi pazienti.

Studio Dentistico
Dr. LEANDRO GIUNTOLI

i suoi collaboratori:
Dr. Massimo Scaramelli,
Dr.ssa Chiara Innocenti,
Dr.ssa Caterina Pandolfi.

Studio Dentistico
GIUNTOLI LEANDRO

via Calderaio 12,
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.910492

Casa dolce casa… grazie alla Regione

di Joselia Pisano

Social housing, sicurezza sismica, alloggi per famiglie in difficoltà temporanea e riqualificazione energetica.
La Regione Toscana pensa alla casa: a chi ce l'ha ma ha bisogno di ristrutturarla e metterla in sicurezza contro i terremoti, a chi è in cerca di un "tetto" ma non può permettersi l'affitto a prezzi di mercato né riesce ad accedere alle case popolari, a chi ancora spende molto a causa di elevati consumi di gas ed energia elettrica e cerca aiuto per rendere la propria abitazione più efficiente in campo energetico.
La prima idea è proporre la costruzione di un fondo immobiliare di social housing che veda pubblico e privati assieme - banche ed imprese, Cassa Depositi e Prestiti, Camere di commercio, fondazioni – e che dia una risposta a quelle famiglie che non hanno i requisiti per accedere ad un alloggio pubblico ma che sono in difficoltà ad andare sul mercato. Una zona grigia sempre più ampia. Il fondo consentirebbe di valorizzare immobili ora sfitti e non utilizzati, offerti con affitti calmierati a poco più di 400 euro al mese ma anche con la possibilità di riscatto.
La Regione Toscana ha inoltre pensato a chi è proprietario di una casa, che però necessita di un aiuto per eseguire determinati lavori. Sarà quindi previsto un fondo regionale per accedere ai prestiti per la messa in sicurezza degli edifici in zone sismiche e per il miglioramento dell'efficienza energetica rafforzando le detrazioni statali ora portate al 65% in 10 anni (si stima che mediamente ogni intervento possa aggirarsi tra 20 e 30 mila euro). In aggiunta, una task force di consulenti sarà in grado di permettere alle famiglie una valutazione puntuale dei vantaggi delle ristrutturazioni e degli interventi di riqualificazione. Si stima che la spesa media di ogni intervento possa aggirarsi attorno a 20-30 mila euro. ■

Cleanright, e le "pulizie d'autunno" non fanno paura

di Simone Ballocci

Come le loro ben più note cugine, ovvero le "pulizie di primavera", anche quelle di "autunno" rischiano di stressarci non poco. Appena finita l'estate, e con il cambio di stagione da fare (se non lo avete ancora fatto), in questo periodo dell'anno potrebbe essere una buona idea dare una bella sgrossata alla nostra abitazione, dandole maggior lustro in igiene e pulizia.
Bisogno di consigli? Ci pensa, come spesso accade, internet: la web-sfera, infatti, è stata da poco arricchita dal sito http://it.cleanright.eu/, un portale made in industria del settore che, quindi, non fa pubblicità a nessuno ma che spiega con dovizia e cura i pregi e i difetti di tutti i tipi di prodotto per la pulizia della casa. "In qualità di sito Web supportato dall'industria del settore – si legge infatti nella home page – Cleanright non tratta alcun marchio in particolare, ma fornisce una serie di informazioni comuni ai vari prodotti e alle famiglie di prodotti. L'obiettivo di questo sito è quello di fornirvi le informazioni necessarie per consentirvi di prendere le vostre decisioni in modo consapevole e per permettervi di ottenere il massimo dai vostri prodotti, agendo in tutta sicurezza e nel rispetto dell'ambiente".
Ed è fatto veramente bene: cliccandovi, infatti, si apre uno spazio multimediale di facilissima fruizione, nel quale è possibile, tramite la sezione "visitate la casa", fare un vero e proprio tour virtuale tra i prodotti di pulizia e manutenzione normalmente utilizzati in casa, trovandovi tutte le informazioni relative al tipo di prodotto giusto per i vari lavori, quali la pulizia delle superfici, quella dei mobili e dei tessuti.
Ma non solo: ponendosi come obiettivo quello di fornire anche informazioni alle istituzioni e alle ONG , il sito è dotato di una sezione (i cui contenuti sono contrassegnati dal colore grigio) fornita di nozioni più tecniche e specialistiche, in modo da potersi fare un'idea più approfondita di cosa spruzziamo o spargiamo quando utilizziamo un prodotto per la pulizia della casa. ■

Attività Motorie Ghelli

Wellness,
Personal Trainer

Programmi personalizzati per tutte le esigenze

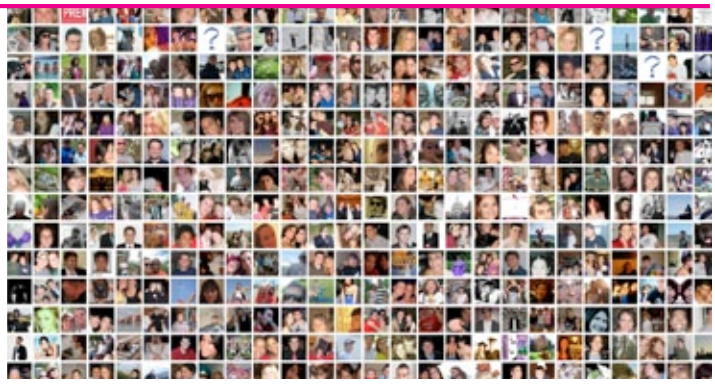
CRESCERE BENE CON IL MOVIMENTO

Il bambino quando è colpito da una fobia non può essere educato all'autocontrollo con spiegazioni razionali ed il suo sviluppo ludico/motorio ne viene influenzato negativamente.
Le emozioni negative possono essere funzionali allo sviluppo ed alla presa di coscienza dei pericoli, per questo dobbiamo educarlo a bloccare e vincere le proprie paure, ma non ad annientarle.
Le fobie ci sono state tramandate con l'intelligenza della specie e possono essere recuperare e superate attraverso l'offerta motoria.
È necessario ricreare un ambiente in cui il bambino possa sentirsi libero nel movimento e possa avere un incontro/scontro ludico con l'ambiente, così da confrontarsi con i propri limiti venirne a conoscenza e, se possibile, superarli.
Lo sport codifica tutti i movimenti dei bambini impedendo loro la naturale scoperta delle proprie possibilità, al tempo stesso, però, li aiuta a cimentarsi in nuove sfide e ad apprendere le proprie potenzialità.
Chi pratica attività motoria, sia bambino che adulto, è consapevole delle prorpie abilità e quando gli viene richiesto un gesto sa valutarlo e, se si ritiene in grado, lo esegue rapidamente.
Presso il nostro Studio sono organizzati corsi per bambini/e dai 4 agli 11 anni con programmi per combattere:
le fobie,
la dislessia;
per l'apprendimento ed il potenziamento degli schemi motori di base, lo sviluppo ed il consolidamento dell'equilibrio e della coordinazione motoria.

via Sabatini, 33/37 - MASSA E COZZILE (Pistoia) - telefono 0572.767123 348.2640101

www.attivitamotorieghelli.com Studio Attività Motorie Ghelli

Internet ed i social network per noi ragazzi



Siamo Giulia e Federica ed eccoci tornate su 'quello che c'è'. Questo mese vorremmo parlarvi dell'uso dei social network e di internet per i ragazzi come noi.
Lo sviluppo che hanno avuto negli ultimi tempi è impressionante e l'uso di essi diventa sempre più diffuso giorno dopo giorno soprattutto tra le giovani generazioni.

La maggior parte di noi ragazzi passa molto del suo tempo libero davanti a un pc o ad un cellulare, alcune volte anche eccessivamente.
Il fatto è che noi siamo nati in un'epoca in cui internet era già molto sviluppato e al centro della società e non abbiamo conosciuto un mondo senza essi ci ha portato a considerarli e una cosa normale a utilizzarli in maniera quotidiana.
I social network più sviluppati sono ovviamente Twitter e Facebook, ma il modo in cui noi giovani li utilizziamo è completamente diverso da come lo fanno gli adulti .
Questo crediamo si possa riscontrare molto più in nel primo che nel secondo; infatti mentre gli adulti lo utilizzano come un modo per ricevere notizie in tempo reale e comunicare con il resto del mondo, la maggior parte di noi ragazzi vede in Twitter una specie di 'rifugio' ; ovvero non proprio un modo per nascondersi, ma più per esprimere le proprie opinioni senza essere giudicato come potrebbe invece succedere su Facebook.

Su Twitter noi ragazzi non mettiamo né il nostro nome né le nostre foto e nemmeno tutto ciò che può portare altre persone ad avere giudizi personali su di noi. Esso è anche un posto dove poter discutere di passioni o interessi con persone che la pensano come noi.
Quindi ricapitolando Twitter per noi è un posto dove essere chi vogliamo senza aver paura del giudizio degli altri ed esprimere i nostri gusti.
Su Facebook invece avviene il contrario, qui il tuo profilo mette in mostra la tua persona con il tuo nome, le tue foto e le tue informazioni, questo può infatti provocare in alcuni ragazzi del disagio a causa dei giudizi della gente.
Personalmente noi tra i due preferiamo Twitter appunto per questi motivi, ma passiamo comunque molto del nostro tempo anche su Facebook visto che lo consideriamo un modo per tenersi in contatto con le persone che conosciamo o per addirittura fare nuove amicizie.
Un'altra nostra 'dipendenza' se così si può definire, è Whatsapp. Esso non è un vero e proprio social network, ma un app per cellulari che consente di inviare messaggi gratis ad altri telefoni che la possiedono con l'uso di internet.
Negli ultimi tempi il suo utilizzo è cresciuto sempre di più fino a che è diventata una delle app più utilizzate da noi giovani ma anche molto dagli adulti. Oramai grazie ad essa noi non mandiamo praticamente più messaggi normali. Crediamo dopotutto che sia un'app molto utile perché consente di spendere meno in messaggi e mandarne quanti vogliamo, anche se questo fa si che non ci siano limiti di messaggi e noi ci ritroviamo a utilizzarla in ogni momento.
Internet utilizzato da noi può sembrare eccessivo ed esagerato alle persone adulte e su questo concordiamo perfettamente visto che passiamo davvero tanto tempo a navigare sul web, ma alla fine per noi è un qualcosa di normale, un modo per 'staccarci' da ciò che ci circonda e immergerci in un mondo virtuale.
Ovvio che internet non è sempre rose e fiori, è spesso pericoloso e da prendere con serietà.

Esso è un qualcosa che si collega con tutto il pianeta e quindi è qualcosa di estremamente grande.
Quindi alla fine la cosa più importante non è tanto il tempo passato al computer, ma il modo in cui ci stiamo. ■

GIULIA E FEDERICA
Il nostro twitter:
Giulia: @xtommosfire
Federica: @xlousmile

bar Geg & gE

Colazioni, Caffetteria,
Aperitivi, PrimiPiatti,
Creperia, Specialità Cocktail,
Aperto fino alle 01 di notte

karaoke
con Alessandro Tiberio
5 ottobre , 19 ottobre
2 novembre, 16 novembre
sempre alle ore 21,00

piazza XX Settembre, 8
PESCIA (pistoia)
telefono 392.6708858
CHIUSO IL MARTEDÌ

Il Giardino delle Note

Torricchio - Uzzano *con il patrocinio del Comune di Uzzano*

sono aperte le iscrizioni ai corsi di:

CHITARRA
PIANOFORTE
FLAUTO TRAVERSO
VIOLINO

LABORATORIO MUSICALE (3-5 anni)
(alla scoperta della musica dedicata ai piccolissimi)
MUSICA D'INSIEME (5-7 anni)
(lezioni collettive di pianoforte, xilofono e altri strumenti)
CANTO (8-12 anni)

PIANOFORTE PER ADULTI
DANZOTERAPIA PER ADULTI
ORGANO A CANNE E ARPA (da novembre)

CORO DELLA SCUOLA (senza limiti di età)

per info telefonare al 333.2129160

"Se divorziamo il cane lo voglio io!"

UNA PROPOSTA DI LEGGE COLMA UN "VUOTO NORMATIVO" PERICOLOSO

Di Simone Ballocci

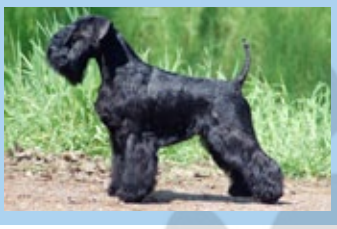
ROMA – Presentata a metà settembre una proposta di legge che, se approvata, promette di cambiare la vita degli "animali da affezione" di coniugi che, ahiloro, decidano di separarsi. Se la coppia divorzia, infatti, in questo momento la sorte di cani, gatti o altri animali da compagnia non è certa, né sicura. Se invece la proposta di legge, firmata dalle deputate PdI Maria Vittoria Brambilla e Giuseppina Castiello, dovesse andare in porto, in assenza di un accordo tra i coniugi sarà il giudice a decidere se dare l'affido della bestiola condiviso o esclusivo. Nel testo si legge infatti che: "Il tribunale, in mancanza di un accordo tra le parti, a prescindere dal regime di separazione o di comunione dei beni e a quanto risultante dai documenti anagrafici dell'animale, sentiti i coniugi, la prole, se presente, e, se del caso, esperti del comportamento animale, attribuisce l'affido esclusivo o condiviso dell'animale alla parte in grado di garantirne il maggior benessere". Parrebbe, in momenti di febbrile quanto ondivaga sussistenza dell'esecutivo su temi strategici di carattere economico, un argomento – come dire – secondario. Ma non è così per le due firmatarie: "Più di una famiglia su due in Italia – ricordano infatti in una intervista a Repubblica la Brambilla e la Castiello – vive con un animale di affezione. Conseguentemente sempre più diffusi sono i casi nei quali cani, gatti e altri animali, considerati veri e propri membri della famiglia, diventano oggetto del contendere in procedimenti di separazione". Non soltanto: in più di un'occasione, le discussioni sugli eventuali animali da compagnia fanno molto più male all'animaletto conteso che non ai suoi padroni: non rari, infatti, sono i casi nei quali queste situazioni sfociano nella barbara pratica dell'abbandono, o dell'affidamento della bestiola a strutture di ricovero. Insomma: meglio riuscire a evitare contese sugli animali da compagnia. Intento, questo, complicato dal fatto che una contesa su Fido, visto il "vuoto legislativo" rappresentato nell'attuale ordinamento dalle firmatarie della proposta di legge, può essere difficile da sbrogliare. Non soltanto: a sostegno della proposta, infatti, le due parlamentari citano anche una sentenza della Corte di Cassazione del 2007 che, come si legge nel corollario, "Riconoscendo il cambiamento della natura del rapporto tra proprietario e animale di affezione, non più riconducibile alla mera proprietà di un oggetto di cui il detentore avrebbe la completa disponibilità, ha equiparato la necessaria tutela di un animale a quella che si deve a un minore". ■

SERVIZI
- bagni specifici per ogni tipo di mantello
- bagni medicali
- bagni antiparassitari
- stripping
- trimming espositivo
- taglio a forbice
- tosature

gli amici di Barbara

Toelettatura, accessori…e tante cure

via Pistoiese, 108/F BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.72725 - cellulare 328.8129994



Inverno… sotto coperta

DONIAMO LE VECCHIE COPERTE AI CANILI

di Joselia Pisano

Ottobre: iniziano i primi freddi e spazzano via definitivamente gli ultimi ricordi della calda estate. Apriamo gli armadi e ci rassegniamo a fare il cambio di stagione tirando fuori le coperte, i plaid, i piumoni ma… sono vecchi. E allora? Prima di buttarli fermiamoci a pensare per un attimo ai cani e gatti meno fortunati, ovvero quelli che ancora non hanno trovato una famiglia piena di amore che li accolga, e che quindi si apprestano a trascorrere l'inverno al freddo. Per loro una coperta vecchia, un po' sbiadita o fuori moda può fare la vera differenza.

Ma anche lenzuola, asciugamani, cuscini e maglioni contribuiranno a rendere meno difficile la già durissima permanenza nei box di canili, gattili e rifugi per animali. L'appello dei volontari che gestiscono queste strutture è chiaro: un

vero e proprio SOS lanciato per raccogliere quanto più materiale possibile in vista di un nuovo inverno. Inoltre sono sempre utili, in qualsiasi momento dell'anno, scorte di cibo, cucce e cappottini "smessi" del vostro amico peloso, ma anche e soprattutto medicinali: molti farmaci "umani", come antibiotici e gastroprotettori (ma non solo), possono guarire un cane ammalato o salvargli la vita.

E ancora: scope, palette, prodotti per le pulizie… l'elenco potrebbe essere infinito.

L'elenco dei canili in Toscana è veramente lungo, ci sono strutture in ogni provincia e in moltissimi comuni: per individuare il centro più vicino a voi basterà contattare il call center del proprio comune e farsi indicare l'indirizzo a cui recarsi con i materiali da donare. E poi… chi lo sa? Cominciamo con le coperte e vediamo come va a finire: magari uscite di casa con dei vecchi copriletto e tornate con un fedele amico che vi adorerà per resto della sua vita! ■

IL VOCABOLARIO DI ARTURO

consigli per cani dalla A alla Z

F come...frigorifero

È lo scrigno in cui tieni nascosti piatti prelibati e cibi probiti come il gelato e il salame… mmmmmm che bontà. Visto che ci sei, ogni tanto "allungami" una fetta di prosciutto oltre ai soliti croccantini, grazie.

Vi presentiamo un amico

Un caro amico di "Quello che c'è", Massimo Martini di "A loro piace bio", ci ha voluto presentare, a sua volta, una sua carissima amica: Kira! Kira, una femmina adulta di Epagneul Breton, un razza da caccia, alla quale i suoi 'genitori' vogliono un bene dell'anima e che lei ricambia ad ogni modo. Ma come si vede dalla foto una delle sue più grandi passioni è il cibo ed a tavola c'è posto anche per lei! Affettuosissima, intelligente e tranquilla ama passeggiare assieme alla sua famiglia umana. Vive a Buggiano ma non disdegna di spostarsi in auto per andare a trovare luoghi interessanti dove poter camminare immersa nella natura. Bellissima…

Vieni a scoprire il
1° sistema viso anti-età globale
per rigenerare, ringiovanire e
mantenere nel tempo

elena
ESTETICA

massaggi | trattamento viso/corpo |
depilazione | trucco sposa | pedicure |
manicure | smalto semipermanente

IL TUO NUOVO CENTRO ESTETICO
NELLA GALLERIA TEMPIETTO

DIBI
MILANO

via Sismondi, 2
PESCIA (Pistoia)
telefono 347.3502902

i professionisti di Quello Che C'è

E' questo IL MOMENTO GIUSTO per pensare di CHIUDERE, con svariate soluzioni, tettoie , pergolati, verande...
Una TERRAZZA, una porzione di GIARDINO da trasformare in un autentico LIVING ESTERNO da utilizzare in ogni stagione grazie a CHIUSURE opportunamente studiate: minimali, trasparenti, fisse o scorrevoli in pvc, trasparenti in tutto vetro, termiche. UN AMBIENTE DA VIVERE SEMPRE, nella bella stagione e non solo: uno spazio abitativo supplementare, a diretto contatto con l'esterno, eterogeneo e polivalente.
La vasta gamma di prodotti da noi proposta, in base alle diverse e specifiche esigenze di BAR, RISTORANTI, HOTEL, ABITAZIONI, permette di ottimizzare il rapporto QUALITÀ-PREZZO-DESIGN nell'arredamento completo di zone all'aperto. Ogni nostra realizzazione nasce all'insegna di una scelta stilistica ben precisa, supportata da BREND di prestigio che hanno arredato SPAZI ALL'APERTO fra le più conosciute piazze e strade italiane, nonché strutture ricettive di caratteristiche e rinomate località turistiche. Tutto questo è Parisi, uno staff preparato che da anni lavora nella convinzione che distinguersi, anche fuori, è fondamentale: "IN QUALUNQUE POSTO, MAI IN UN POSTO QUALUNQUE."

Giovanni Parisi
Soluzioni creative d'arredo per spazi all'aperto.

PARISI GIOVANNI S.N.C. VIA CIRCONVALLAZIONE 66 - BORGO A BUGGIANO (PT) telefono 0572 32187 *posta@giovanniparisi.it.*

La tua casa è un bene prezioso

Iuri la protegge e la migliora con serietà e professionalità e precisione

Serramenti a taglio termico certificati con i requisiti x la detrazione fiscale fino al 65% (scadenza 31/12/2013), tali serramenti possono essere in Alluminio o in PVC con sistemi 2D e **l'innovativo 3D, il Top x l'isolamento termico, acustico e antieffrazione.**
Se abbinati a tali serramenti, rientrano nell'incentivo anche persiane ed avvolgibili sia in PVC che Alluminio. Le persiane in Alluminio modello Prestige e gli **avvolgibili in PVC SUPER, o in Alluminio normale o alta densità.**
Dei sudetti serramenti oltre che la fornitura e montaggio di nuovi **si effettuano riparazioni su serramenti già esistenti.**
Inoltre: cancelletti antintrusione in acciaio anche nei bellissimi modelli Europa e Florance, sostituzione chiavi e serrature, installazione serratura di sicurezza su serramenti già esistenti, tende da sole, veneziane, zanzariere (anche con rete POLLTEX) box doccia, porte blindate classe 3, porte da interno ecc.

Tali prodotti sono ESCLUSIVAMENTE made in Italy
Preventivi gratuiti a domicilio.

IURI DEGL'INNOCENTI
via B. Croce, 27 - BORGO A BUGGIANO (Pistoia) -
telefono 333 2352423 - *yurideglinno@gmail.com*

AUTODEMOLIZIONE VALDINIEVOLE
di LENZI ANDREA

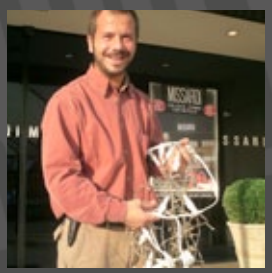
AUTODEMOLIZIONE AUTOVEICOLI

RITIRO A DOMICILIO

vasto assortimento di ricambi auto usati

PONTE BUGGIANESE (Pistoia) via Buggianese, 168/a telefono 0572.635473 fax 0572.931469
www.autodemolizionivaldinievole.it email: valdinievole@libero.it

BIELETTRA S.N.C.
IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI



- IMPIANTI ELETTRICI, CIVILI ED INDUSTRIALI
- AUTOMAZIONE
- IMPIANTI D'ALLARME
- LINEE DATI PER UFFICIO

Via della resistenza 64 MONSUMMANO TERME (Pistoia)
Cellulare 348.8286627 - telefono e fax 0572.51224

DEL MINISTRO ECOLOGIA

Vuotatura pozzi neri, fosse biologiche e settiche
Stasature in genere - Canal jet
Trasporto c/terzi rifiuti speciali - Trasporto acqua

via Ponte del Marchi, 11 - PESCIA (Pistoia)
telefono e fax 0572.476398 – 335.5333424
delministroecologia@alice.it

i professionisti di Quello Che C'è

Traslochi Rosellini

Nazionali ed Esteri

- Traslochi
- Svuotamento cantine, garage e soffitte
- Servizio scala aerea
- Gru per pesi eccezionali
- Imballaggio mobili
- Modifiche su cucine
- Sostituzione top
- Traslochi marittimi
- Traslochi aerei
- Servizio discarica

via Cesare Battisti, 636 MONSUMMANO TERME (Pistoia) telefono 393.1753688 - *fabiorosellini@libero.it*

AUTOFFICINA
Iacoponi Alessandro & c.

Servizio Revisione Auto | Ricarica Condizionatore
Pulizia Condizionatori | Analisi Gas di Scarico | Servizio Gomme

via Giacomo Leopardi, 1/C MASSA E COZZILE (Pistoia) Località TRAVERSAGNA telefono 0572.79326 – 339.1245507 autofficinaiacoponi@virgilio.it

Il Durc dopo il "Decreto del Fare": modifiche sostanziali

A cura di Sara Spicciani - Unimpresa

La recente conversione in legge del decreto 69/2013, cosiddetto *decreto del fare*, ha apportato alcune modifiche anche in materia di documento unico di regolarità contributiva (DURC). Il Documento Unico di Regolarità Contributiva è un certificato unico che attesta la regolarità di un'impresa nei pagamenti e negli adempimenti previdenziali, assistenziali e assicurativi ed anche in tutti gli altri obblighi previsti dalla normativa vigente nei confronti di INPS, INAIL e Casse Edili. Tale certificato è necessario prevalentemente per lo svolgimento dei lavori nel settore edile, sia in caso di appalto pubblico sia in caso di lavori privati.
Con la circolare n. 36 del 6 settembre 2013, il Ministero del Lavoro ha fornito i primi chiarimenti in merito alle suddette modifiche le quali, nello specifico, riguardano:

DURC e crediti certi
Il documento unico di regolarità contributiva può essere rilasciato qualora si sia in presenza di una certificazione che attesti l'esistenza e, soprattutto, l'importo di crediti certi, liquidi ed esigibili vantati nei confronti delle pubbliche amministrazioni, di valore almeno pari agli oneri contributivi accertati e non ancora versati da parte del soggetto richiedente.

Lavori privati in edilizia
In caso di lavori privati di manutenzione in ambito edile realizzati direttamente in economia dal proprietario dell'immobile senza l'intervento di un'impresa, non sussiste l'obbligo della richiesta del DURC agli istituti o agli enti abilitati al rilascio.

Fasi dei lavori per i quali è richiesto il DURC

In base alla fase del contratto di appalto, la pubblica amministrazione deve richiedere il documento unico di regolarità contributiva in differenti momenti. Un DURC dovrà essere richiesto al momento della verifica dell'autocertificazione di regolarità contributiva fatta dall'impresa per la partecipazione alla gara, ed inoltre, una volta aggiudicato il bando, per la fase di stipula del contratto. Poi, il documento è richiesto nelle fasi legate al pagamento o allo stato di avanzamento dei lavori, per il rilascio del certificato di collaudo e per l'autorizzazione al subappalto.

Contratti pubblici per lavori, servizi e forniture
E' stato rafforzato l'obbligo delle stazioni appaltanti e degli enti aggiudicatori di acquisire il DURC dell'affidatario direttamente d'ufficio. Questa procedura si applica, nel caso dei lavori pubblici, non solo per l'affidatario ma anche per tutti i subappaltatori

Ottenimento di un DURC negativo
Al verificarsi di questo caso, le amministrazioni e gli enti aggiudicatori sono tenuti a trattenere l'importo corrispondente all'inadempienza dal certificato di pagamento per riversarlo direttamente all'istituto interessato.

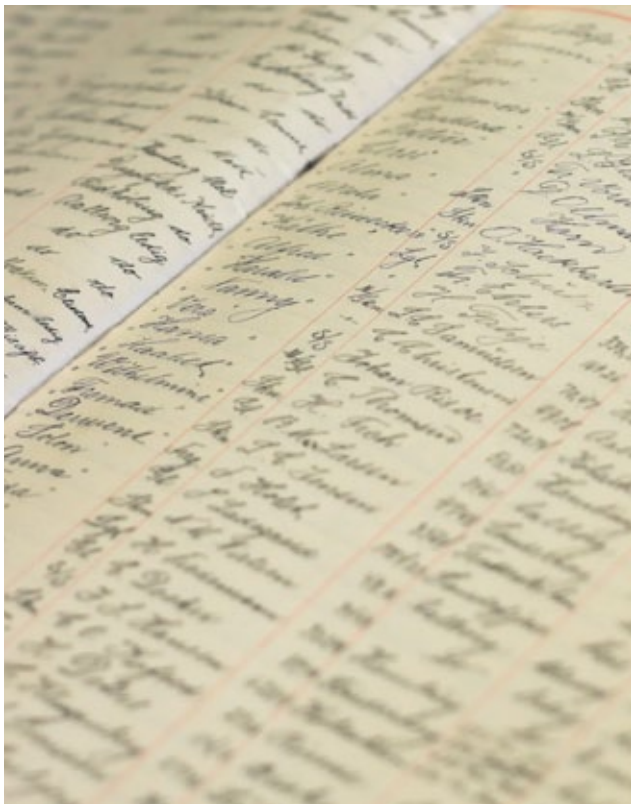
Validità del DURC
E' stata incrementata la validità del documento unico di regolarità contributiva passando da 90 a 120 giorni. Il Ministero del lavoro precisa che i DURC rilasciati prima del 21 agosto (data di conversione del *decreto del fare*) godranno di una validità di 90 giorni, come stabilito dalla normativa precedente, mentre per quelli emanati successivamente la durata della validità decorrerà dalla data di rilascio.

Verifica degli enti preposti al rilascio del DURC
Qualora mancassero i requisiti necessari al fine dell'emanazione del documento

unico di regolarità contributiva, gli enti preposti al rilascio sono tenuti ad invitare l'impresa ad adempiere attraverso lo strumento della posta certificata ed a regolarizzare la propria posizione entro un termine non superiore a 15 giorni.

Modalità di richiesta
Altra novità risiede nel fatto che dal 2

settembre la richiesta del documento unico di regolarità contributiva verrà ammessa solo se il richiedente (sia pubbliche amministrazioni che imprese) indicherà la casella di posta elettronica certificata (PEC) a cui dovrà essere spedito. Da settembre, dunque, la richiesta del Durc sarà consentita solo se il sistema dello Sportello unico previdenziale rileverà la registrazione, nell'apposito campo, dell'indirizzo PEC della stazione appaltante/precedente, delle società di attestazione e delle imprese.



Utilizzo del DURC

Il *decreto del fare* ha consentito di impiegare il DURC anche per partecipare a gare differenti da quella per cui è stato richiesto in origine.

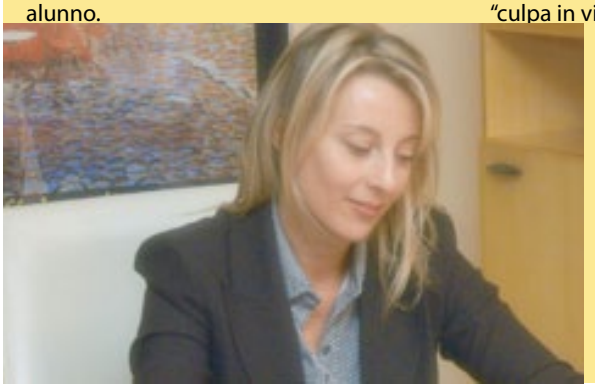
Il documento può essere utilizzato anche per:

- verificare il possesso dei requisiti per la partecipazione alle gare;
- stabilire la corretta aggiudicazione delle gare;
- eseguire la stipula del contratto e perfezionare i pagamenti definiti dagli stati di avanzamento lavori;
- rilasciare il certificato di esecuzione, verifica di conformità e regolare esecuzione. ■

Vigilanza richiesta agli insegnanti nella scuola materna

Una particolare vigilanza dev'essere prestata nella scuola materna, perché la fascia d'età dei bambini (da 3 a 6 anni) li rende incapaci di valutare eventuali "pericoli". Se, ad esempio, cade un alunno nel corso di un gioco non pericoloso, di per sé non c'è la responsabilità dell'insegnante per il danno subito dal minore, se non c'è concorso di colpa dello stesso né responsabilità esclusiva o corresponsabilità di altro alunno.

Il nostro codice civile, all'art. 2048, prevede una "presunzione" di responsabilità dell'insegnante il quale, ha l'onere di fornire la prova liberatoria che consiste nel provare che ha svolto una vigilanza adeguata all'età e al normale comportamento dei minori affidatigli. Si parla di "culpa in vigilando". Quindi la maestra non deve lasciare incustoditi i bambini e può anche delegare tale compito a personale non docente.



E' stata ritenuta responsabile un'insegnante di scuola materna per i danni riportati da una bambina di tre anni caduta nel bagno della scuola: la maestra la aveva accompagnata ma poi era rientrata in classe per occuparsi degli altri alunni, lasciando la bambina da sola. In caso di danno il Ministero dell'Istruzione, quale responsabile della condotta negligente dell'insegnante, è tenuto al risarcimento. ■

AVV.TA SERENA INNOCENTI
Piazza XX Settembre, 21 – PESCIA (Pistoia)
telefono 0572 318101/02
fax 0572 318191
s.innocenti@donneavv.com

M&D formazione

Centro Formazione Professionale

www.md-formazione.com

Oltre i confini

corsi di inglese,

russo, tedesco e spagnolo

iscrizioni aperte

via Ponte Buggianese, 1/c-d BORGO A BUGGIANO (Pistoia) telefono 0572.33555

Porte aperte all'M&D Formazione con Metodo Cinque

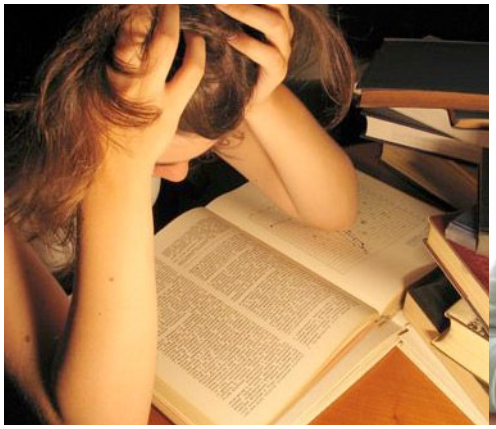
SABATO 12 OTTOBRE - INCONTRO CON IL COACH

La scuola è iniziata da circa un mese e per molti non è facile riprendere il ritmo dello studio.
Dopo un lungo periodo di vacanza occorre abituarsi di nuovo alla sveglia presto la mattina, alle lunghe ore seduti a scuola in ascolto delle lezioni, allo studio nel pomeriggio, alla ripresa delle attività sportive, e se le belle giornate ancora lo permettono a un giretto con gli amici.
La maggior parte dei ragazzi vorrebbe andar bene a scuola e avere ottimi risultati; purtroppo tanti di loro incontrano delle difficoltà, altri non raggiungono la promozione come vorrebbero, e questo indipendentemente dalla volontà o dall'applicazione allo studio.
Se anche a te, o a tuo figlio, a volte capita di studiare tanto e i risultati sono diversi da quelli aspettati...
Metodo Cinque può fare la differenza.
E' noto che un buon metodo di studio inizia in classe e si completa a casa. E riguarda molti aspetti: da come fare a non distrarsi durante le lezioni in classe a come ricordare ciò che viene detto, a come stare attenti durante le interrogazioni.
Da come e dove studiare a casa, alla corretta postura da tenere, all'organizzazione dei compiti da svolgere, a come mantenere la concentrazione, come sapere se ho studiato a sufficienza e sono preparato, e soprattutto a come mantenere una motivazione costante, che spesso alle prime fatiche si volatilizza….
Anche se si è preparati, l'emozione può giocare brutti scherzi durante l'interrogazione o il compito in classe; qualche volta può essere sufficiente acquisire delle buone tecniche per superare questi scogli, altre volte è più importante cancellare alcune cattive abitudini, o trovare il proprio personale metodo di studio.
Avere un metodo permette di organizzarsi e raggiungere l'obiettivo, con la consapevolezza di aver fatto il possibile e bene.
Metodo Cinque tiene conto di tutti questi aspetti e si cala nelle realtà dei propri partecipanti, fornendo ad ognuno la possibilità di scegliere la strategia e le tecniche che più sono in linea con la propria personalità ed il proprio stile di apprendimento.
Sabato 12 ottobre alle ore 18 la Dott. ssa Antonietta Giuntoli, presenterà il metodo e illustrerà i benefici che si ottengono imparando a studiare con felicità e divertimento.

Chi non ha già provveduto potrà completare le iscrizioni al **percorso di gruppo in partenza Mercoledì 16 ottobre, che si terrà a cadenza settimanale dalle 17 alle 19.**
A partire dal mese di Ottobre sarà attivo lo **Sportello Virtuale Metodo Cinque**, per fornire indicazioni sul metodo di studio e stimolare l'ascolto e l'incontro di studenti, genitori e insegnanti.
Scrivendo a metodocinque@quellochece.com potete richiedere suggerimenti, condividere le vostre esperienze, dare il vostro punto di vista su difficoltà e successi nell'ambito dello studio e della vita scolastica.

per informazioni:
M&D FORMAZIONE
Centro Formazione Professionale
via Ponte Buggianese, 1/c - d
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33555
www.md-formazione.it

Centro Formazione Professionale



COPPING

SCUOLA DI FORMAZIONE
PROFESSIONALE D'ECCELLENZA

oltre 25 ANNI! di attività

- **CORSI PROFESSIONALI**
  Assistente dentista - Estetista - Acconciatore
  Tatuatore e Piercer - Dermopigmentatore
  Ricostruzione unghie
- **CORSI DI PERFEZIONAMENTO**
- **CORSI DI AGGIORNAMENTO**
- **CORSI DI FORMAZIONE OBBLIGATORIA**

PRATO PISTOIA MONTECATINI TERME

www.copping.it

Esame sanatoria Acconciatori
(ex-Parrucchieri) 21 ottobre 2013

L'opportunità per metterti in regola!

Marketing & Comunicazione E-CREATIVE.it

Prenotazioni: COPPING Tel. 0574.400973 prato@copping.it

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

N°1 MECCANICO/A
(Offerta: OF 56/13)
Mansione: Addetto/a programmazione macchine CNC
Titolo di studio: Qualifica o diploma settore meccanico
Requisiti: Patente B, automunito, pregressa esperienza e disponibilità immediata
Tipo di contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato.
Orario: Full time
Zona di lavoro: Borgo a Mozzano
Rivolgersi a: LAVOROPIU' SPA tel. 0583.331114 lucca@lavoropiu.it

N°1 MANUTENTORE/TRICE (Offerta: OF 57/13)
Mansione: Manutentore/trice meccanico
Titolo di studio: Qualifica o diploma ad indirizzo meccanico
Requisiti: Patente B, capacità di lettura del disegno meccanico, disponibilità immediata, esperienza in contesti industriali non inferiore ai tre anni
Tipo di contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato.
Orario: Full time, 40 ore settimanali orario spezzato
Zona di lavoro: Borgo a Mozzano
Rivolgersi a: LAVOROPIU' SPA tel. 0583.331114 lucca@lavoropiu.it

N°1 MONTATORE/TRICE MECCANICO/A
(Offerta: OF 54/13)
Mansione: Montatore/trice meccanico/a
Titolo di studio: Gradito diploma ad indirizzo meccanico
Requisiti: Patente B, automunito, conoscenza lingua inglese, richiesta esperienza almeno basilare nella mansione, assunzione immediata
Tipo di contratto: Apprendistato o tempo determinato o tempo indeterminato
Zona di lavoro: Mediavalle
Rivolgersi a: LAVOROPIU' SPA tel. 0583.331114 lucca@lavoropiu.it

N°1 SALDATORE/TRICE
(Offerta: OF 59/13)
Mansione: Saldatura componenti meccanici industriali, saldatura a filo, elettrodo e tig
Titolo di studio: Diploma/Qualifica meccanica
Requisiti: Patente B, esperienza nella saldatura a filo, tig e elettrodo; ottima capacità di lettura di disegno meccanico
Tipo di contratto: Tempo determinato, 3 mesi prorogabili
Orario: Tempo pieno orario spezzato, 40 ore
Zona di lavoro: Borgo a Mozzano
Rivolgersi a: OBIETTIVO LAVORO tel. 0583.440183 lucca@obiettivolavoro.it

N°3 CONSULENTE ASSICURATIVO/A
(Offerta: OF 61/13)
Mansione: Intermediari assicurativi con gestione portafoglio clienti, consulenze assicurative ed ampliamento portafoglio clienti
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Patente B, automunito, italiano ottimo scritto e parlato, conoscenze informatiche di base, preferenziale esperienza nel settore commerciale.
Tipo di contratto: Agente o procacciatore di affari
Zona di lavoro: Mediavalle
Rivolgersi a: ALLEANZA TORO tel. 333.2114315 (solo la mattina)

N°1 ADDETTO/A ALLE VENDITE
(Offerta: OF 63/13)
Mansione: Venditore/trice con esperienza, consulenza e vendita abbonamenti per palestra, pubbliche relazioni
Titolo di studio: Gradito diploma
Requisiti: Patente B, automunito, richiesta ottima conoscenza lingua italiana parlata e scritta; gradita esperienza nel settore commerciale o ristorazione. Esperienza lavorativa preferenziale
Tipo di contratto: Incaricato alle vendite
Orario: Full time
Zona di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: EISMANN SRL evs3827@eismann.com tel. 0583.316941

N°1 GRAFICO/A
(Offerta: OV 69/13)
Mansione: Addetto/a rapporti con il cliente, logistica ed assistenza reparto di produzione, grafica WEB e stampa, manutenzione macchine e reti informatiche.
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Richiesta ottima conoscenza lingua italiana, buona conoscenza lingua inglese o francese parlata e scritta. Ottima conoscenza Adobe Illustrator, Photoshop, Pacchetto Office, Posta elettronica. Ottima attitudine al lavoro di gruppo e capacità di apprendimento.
Tipo di contratto: Tempo determinato
Zona di lavoro: Capannori
Rivolgersi a: CENTROMEDIA info@centromedia.com tel. 0583.1805555

N°1 IMPIEGATO/A AMMINISTRATIVO/A
(Offerta: OL 410/13)
Mansione: Addetto/a fatturazione, nota spese fino al bilancio, controllo di gestione
Titolo di studio: Diploma di ragioneria
Requisiti: Patente B, automunito, richiesta buone conoscenze informatiche, richiesta esperienza in campo amministrativo, gradita esperienza di tipi commerciale. Richiesta iscrizione nelle liste di mobilità
Tipo di contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato.
Orario: Full time, orario spezzato
Zona di lavoro: Ospedaletto (PI)
Rivolgersi a: GREENTEL SRL tel. 348.6502256

N°1 IMPIEGATO/A COMMERCIALE
(Offerta: OL 411/13)
Mansione: Impiegato/a commerciale
Titolo di studio: Diploma o Laurea
Requisiti: Patente B, automunito, richiesta buona conoscenza dell'inglese e del francese; richiesta esperienza nella posizione
Tipo di contratto: Tempo determinato
Orario: Tempo pieno
Zona di lavoro: Provincia di Lucca
Rivolgersi a: MANPOWER lucca. dellaquercia@manpower.it tel. 0583.469102

N°1 GOMMISTA
(Offerta: OL 412/13)
Mansione: Addetto/a smontaggio gomme sia con leva che senza. Utilizzo assetto per convergenza sia tradizionale che senza fili
Requisiti: Patente B, richiesta esperienza in concessionarie auto o gommisti
Tipo di contratto: Interinale
Orario: Tempo pieno
Zona di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: MANPOWER lucca.dellaquercia@manpower.it tel. 0583.469102

N°3 MACCHINISTA
(Offerta: OL 413/13)
Mansione: Conduzione macchinari per la trasformazione della carta: linea rotoli (carta igienica, asciuga tutto, ecc.) o linea piegati (fazzoletti, tovaglioli, ecc.)
Requisiti: Patente B, richiesta esperienza di almeno 2 anni nelle mansioni
Tipo di contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato
Orario: Full time con turni
Zona di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: MANPOWER lucca.dellaquercia@manpower.it tel. 0583.469102

N°10 CONSULENTE COMMERCIALE
(Offerta: OL 414/13)
Mansione: Consulenza assicurativa rivolta a privati ed aziende; sviluppo portafoglio clienti
Titolo di studio: Diploma o Laurea
Requisiti: Patente B, automunito, ottima conoscenza dell'italiano, pacchetto office, internet e posta elettronica; forte motivazione al ruolo, attitudini commerciali
Tipo di contratto: Collaborazione a

progetto o partita IVA
Orario: Tempo pieno
Zona di lavoro: Lucca e Piana
Rivolgersi a: GENERALI INA ASSITALIA tel. 0583.4511

N°1 PARRUCCHIERE/A
(Offerta: OL 415/13)
Mansione: Parrucchiere/a
Requisiti: Patente B, automunito, ottima conoscenza dell'italiano, pacchetto office, internet e posta elettronica; forte motivazione al ruolo, attitudini commerciali
Tipo di contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato
Orario: Tempo pieno, 3 mesi
Zona di lavoro: Altopascio
Rivolgersi a: HAIR ART
tel. 333.1728926

N°1 ADDETTO/A ALLE VENDITE
(Offerta: OL 418/13)
Mansione: Promozione e vendita dei servizi vodafone all'interno del vodafone store
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Gradita la conoscenza della lingua inglese, pacchetto office, e-mail; gradita esperienza al pubblico e alla vendita
Tipo di contratto: Tempo indeterminato
Orario: Tempo pieno
Zona di lavoro: S. Anna e S. Concordio
Rivolgersi a: YOU AND ME
tel. 347.8822885

N°2 ELETTRICISTA
(Offerta: OL 419/13)
Mansione: Impianti elettrici navali
Titolo di studio: Diploma di Perito Tecnico delle Industrie o equipollente
Requisiti: Patente B, richiesta conoscenza lingua inglese, conoscenze informatiche di base. Richiesta esperienza in impianti elettrici navali.
Tipo di contratto: Apprendistato o Tempo determinato o indeterminato
Orario: Spezzato
Zona di lavoro: Massa Carrara
Rivolgersi a: S.R. Impianti
info@srimpianti.it

N°1 ADDETTO/A UFFICIO ACQUISTI (Offerta: OL 422/13)
Mansione: Addetto/a ufficio acquisti
Titolo di studio: Gradito diploma tecnico
Requisiti: Patente B, automunito, richiesta buona conoscenza dell'inglese; capacità di lettura del disegno meccanico. Richiesta esperienza di almeno cinque anni nella posizione maturata in aziende metalmeccaniche
Tipo di contratto: Tempo determinata o indeterminato
Orario: Full time
Zona di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: MANPOWER lucca. dellaquercia@manpower.it tel. 0583.469102

N°5 VENDITORE/TRICE
(Offerta: OL 425/13)
Mansione: Vendita porta a porta energia e linea telefonica
Titolo di studio: Licenza media inferiore
Requisiti: Patente B, automunito, l'azienda offre la foresteria a Livorno compreso spese. Pagamento settimanale sulla propria produzione in fase di start-up
Tipo di contratto: Collaborazione a progetto o Partita IVA
Orario: Full time
Zona di lavoro: Livorno
Rivolgersi a: PROGRESSUM DILIGENS
selezione.venditori@progressum.it

N°5 VENDITORE/TRICE
(Offerta: OL 426/13)
Mansione: Promozione e vendita a famiglie di prodotti Hera Com
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Patente B, automunito, richiesta buona conoscenza di Excel, richiesta esperienza nella vendita; gradita iscrizione Enasarco
Tipo di contratto: Collaborazione a progetto o Partita IVA
Orario: Full time
Zona di lavoro: Lucca e provincia
Rivolgersi a: PROGRESSUM DILIGENS
selezione.venditori@progressum.it

N°1 PIZZAIOLO/BANCONIERE/A
(Offerta: OL 428/13)
Mansione: Pizzaiolo addetto/a al forno a legna oppure banconiere/a-cassiere/a
Requisiti: Per banconiere/a richiesta buona conoscenza lingua inglese, gradita conoscenza francese e spagnolo. Richiesta esperienza con il forno a legna per il pizzaiolo. Attitudine al lavoro con il pubblico per banconiere/a
Tipo di contratto: Contratto a chiamata o intermittente, pagamento tramite voucher
Orario: Part time, orario serale nel fine settimana- locale aperto dalle 18 alle 22.30
Zona di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: PIZZERIA DAL CIACCIA pizzeriadalciaccia@gmail.com

Le informazioni sono state tratte dal sito della Provincia di Lucca http://www.provincia.lucca.it/offertelavoro/cerca_offerta _view.asp

Lavoro: +23% occupati in agricoltura

di Andrea Marchetti

FIRENZE - "L'agricoltura è l'unico comparto che continua a crescere con decisione". Parola di Tulio Macelli, Presidente Coldiretti Toscana, che prosegue: "L'Agricoltura mostra incredibili segnali di vitalità dovuti alla vivacità delle imprese agricole e all'unicità del nostro agroalimentare che non ha rivali a livello mondiale".

Secondo i dati Istat resi noti da Coldiretti in occasione di Expo Rurale, svoltasi alla Fortezza da Basso di Firenze dal 12 al 15 Settembre, in Toscana gli occupati in agricoltura sono aumentati del 23% - circa 5 mila unità - tra il primo e il secondo trimestre del 2013. Complessivamente, i lavoratori del settore, tra autonomi e dipendenti, sono più di 50 mila.

Papa Francesco: "La mancanza di lavoro porta alla mancanza di dignità"

di Simone Ballocci

CAGLIARI – L'intera società italiana e occidentale è stata sferzata da Cagliari dove il Papa, in visita ufficiale in Sardegna, regione disastrata dalla disoccupazione endemica, ha pronunciato parole fortissime: "La mancanza di lavoro porta alla mancanza di dignità. Non lasciatevi rubare la speranza, non lasciatevi rubare la speranza!. Come figlio di un papà andato in Argentina pieno di speranza - ha detto Bergoglio - conosco la sofferenza delle speranze deluse degli emigranti e vi dico coraggio. So anche – ha proseguito il pontefice – che devo fare tutto del mio perché questa parola 'coraggio' non sia una bella parola di passaggio, non sia soltanto un sorriso cordiale. Vorrei che questo coraggio venga da dentro e vi spinga a fare di tutto: **dobbiamo affrontare con solidarietà e intelligenza questa sfida storica**".■

Studio Birindelli
Carla e Martina
• Gestione Colf e Badanti
• Assistenza controversie di lavoro
• Stipula contratti d'affitto e gestione immobiliare
carlabirindelli@gmail.com; martinabirindelli@gmail.com www.studiobirindelli.com

Dal 1982

AUTOBORGO

TUTTE MARCHE

S.R.L.

COMMERCIO AUTOVEICOLI

FINANZIAMENTI PERSONALIZZATI

Grande assortimento auto e fuoristrada usati di qualità a prezzi di assoluta concorrenza!

SERVIZIO ASSISTENZA AUTOFFICINA

- Diagnosi computerizzata – Elettrauto
- Impianti GPL – Metano – Idrogeno
- Aria Condizionata
- Servizio Gomme

Si acquistano auto e fuoristrada!

Via Terrarossa Fonda, 164 - BORGO A BUGGIANO (Pistoia) - telefono 0572-30595
www.autoborgo.comn - e:mail-info@autoborgo.com

La pagina dei numeri utili amministrazioni provinciali e comunali

UFFICI RELAZIONE CON IL PUBBLICO

Provincia di Pistoia	800 24 62 45
Provincia di Lucca	800 74 71 55
Provincia di Pisa	800 06 21 22
Provincia di Prato	800 05 88 50

LINEA AMICA

da telefono fisso	803 001
da cellulare	06.828881

COMUNI

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
Uzzano	0572.44771

AIUTODONNA

Un numero utile per aiutare ad uscire dal maltrattamento e dalla violenza: 0573 21175

SALUTE

Telecup 848 800 709
dalle 7.30 alle 18.30
dal lunedi al venerdi
dalle 7.30 alle 13.00 il sabato

Pronto Salute USL 3
PISTOIA 800 86 12 13

OSPEDALI

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

GUARDIA MEDICA

PISTOIA E SERRAVALLE	
	0573.368378
	348.6972318
	348.6972355
MONSUMMANO TERME	
	0572.53362
	0572.53772
	348.0181237
MONTECATINI TERME	
	0572.909033
	0572.75567
	348.0714119
	349.0714108
PESCIA	
	0572.47007
	0572.476830
	349.4461870
	348.6972358
LAMPORECCHIO	
	0573.81123
	348.7678352

SICUREZZA

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

QUESTURA PISTOIA

via Macallè, 23 – telefono 0573.9706

COMMISSARIATO MONTECATINI TERME

viale Giacomo Puccini, 65 - telefono 0572.92861

COMMISSARIATO PESCIA

via Galeotti, 87 - telefono 0572.49411

EMERGENZA

Carabinieri	112
Polizia	113
Emergenza infanzia	114
Vigili del Fuoco	115
Guardia di Finanza	117
Emergenza sanitaria	118
Emergenza ambientale	1515
Emergenza mare	1516
Viaggiare informati	1518

TRASPORTO PUBBLICO

TAXI
MONTECATINI TERME
Servizio 24 ore su 24
0572.71352 - 0572.75161

servizio 24 ore su 24 con servizio GPS su Montecatini e tutta la Valdinievole 02.5353

PESCIA
0572.444474
PISTOIA
0573.509530
NUMERO VERDE 800 661855

AGENZIE
E BIGLIETTERE
BLUBUS
Informazioni sulle linee, sugli orari e le tariffe:

PISTOIA
Via XX Settembre
0573.363243
MONTECATINI TERME
Piazza Italia
0572.911781
PESCIA
Piazza XX Settembre
0572.4706

STAZIONE FERROVIARIA

MONTECATINI TERME 0572.78551
PESCIA 0573.444401
PISTOIA 0573.21119

AEREOPORTI

FIRENZE PERETOLA 055.315874
GALILEO GALILEI PISA 050.849300

GAUDIHAIR ACCONCIATURE UNISEX

L'esperienza, l'intraprendenza, la creatività di Saverio Gaudiano al servizio della tua bellezza!

via Empolese, 69
PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.525178

Farmacie di turno OTTOBRE 2013

Montecatini Terme
Farmacia Le Terme
Viale IV Novembre, 4
Montecatini Terme
tel. 0572.70123
Da venerdì 04/10 a venerdì 11/10

Farmacia Della Stazione
Corso G. Matteotti, 144
Montecatini Terme
0572.78404
Da venerdì 11/10 a venerdì 18/10

Farmacia Internazionale
Piazza del Popolo, 37
Montecatini Terme
tel. 0572.70082
Da venerdì 18/10 a venerdì 25/10

Farmacia Centrale S.n.c.
Corso G. Matteotti, 10
Montecatini Terme
tel. 0572.78539
Da venerdì 25/10 a venerdì 01/11

Farmacia Ascioti & C. S.n.c.
Via U. Foscolo, 10
Montecatini Terme
tel. 0572.78566
Da venerdì 01/11 a venerdì 08/11

Margine Coperta,
Massa e Cozzile, Buggiano, Uzzano
Farmacia Magnini
Via Ponte Buggianese, 144
Loc. Pittini tel. 0572.33797
da sabato 05/10 a sabato 12/10

Farmacia
Sant'Antonio Dr. A. Gambera
Via Biscolla, 48
Massa e Cozzile tel. 0572.910685
da sabato 12/10 a sabato 19/10

Farmacia
Corsaro Dott. M. Grazzini
Via Provinciale Lucchese, 180
S. Lucia tel. 0572.444356
da sabato 19/10 a sabato 26/10

Farmacia Carlini & C. S.a.s.
Via Roma, 38
Borgo a Buggiano tel. 0572.32010
da sabato 26/10 a sabato 02/11

Farmacia Dr. Casci & C. S.n.c.
Via Primo Maggio, 25
Margine Coperta tel. 0572.911831
da sabato 02/11 a sabato 09/11

Ponte Buggianese , Chiesina Uzzanese
Farmacia
Checchia S.n.c. Dr. Massimo e
Maria Clara Checchia
Via Garibaldi, 3
Chiesina Uzzanese
tel. 0572.489005
da lunedì 07/10 a domenica 13/10

Farmacia Al Ponte
Dott. Cecchi & Dott. Grazzini S.n.c.
Via Roma, 3
Ponte Buggianese
tel. 0572.635060
da lunedì 14/10 a domenica 20/10

Farmacia Mainardi Gionata
Via G. Matteotti, 34 – Ponte
Buggianese - Tel. 0572.635004
da lunedì 21/10 a domenica 27/10

Farmacia
Checchia S.n.c. Dr. Massimo e
Maria Clara Checchia
Via Garibaldi, 3
Chiesina Uzzanese
tel. 0572.489005
da lunedì 28/10 a domenica 03/11

Farmacia Al Ponte
Dott. Cecchi & Dott. Grazzini S.n.c.
Via Roma, 3
Ponte Buggianese
tel. 0572.635060
da lunedì 04/11 a domenica 10/11

Pescia
Farmacia Vecchio Mercato
Via Amendola
Pescia tel. 0572.476111
da sabato 05/10 a sabato 12/10

Farmacia Lavorini & C.
Piazza Mazzini, 83
Pescia tel. 0572.477987
da sabato 12/10 a sabato 19/10

Antica Farmacia Sansoni
Piazza Mazzini, 54
Pescia tel. 0572.490092
da sabato 19/10 a sabato 26/10

Farmacia Vecchio Mercato
Via Amendola
Pescia tel. 0572.476111
da sabato 26/10 a sabato 02/11

Farmacia Lavorini & C.
Piazza Mazzini, 83
Pescia tel. 0572.477987
da sabato 02/11 a sabato 09/11

Pieve a Nievole,
Monsummano Terme, Cintolese
Farmacia Cintolese
Via Francesca V.P., 120
Monsummano Terme
tel. 0572.640155
da sabato 05/10 a sabato 12/10

Farmacia
Dr.ssa Vezzani Valentina
Via Francesca Uggia, 338
Loc. Uggia Monsummano Terme
tel. 0572.640345
da sabato 12/10 a sabato 19/10

Farmacia Dr. Barone Paolo
Via Pablo Picasso, 54
Monsummano Terme
tel. 0572.62283
da sabato 19/10 a sabato 26/10

Farmacia Biagini Dr Francesco
Via Empolese, 65
Pieve a Nievole tel. 0572.80153
da sabato 26/10 a sabato 02/11

Farmacia Ceccarelli
Piazza G. Giusti, 61
Monsummano Terme
tel. 0572.51030
da sabato 02/11 a sabato 09/11

Larciano, Lamporecchio
Farmacia
di San Baronto S. Palandri
Via Montalbano, 75
Lamporecchio tel. 0573.88385
da lunedì 07/10 a domenica 13/10

Farmacia
Dr. Giovanni Petra & C S.n.c.
Via A. Gramsci, 57
Lamporecchio tel. 0573.82075
14/10 a domenica 20/10

Farmacia
Dott. Venturini Piero & C S.n.c.
Via G. Marconi
Larciano tel. 0573.850161
da lunedì 21/10 a domenica 27/10

Farmacia Comunale n°7
Via Statale Francesca, 2824/a
Larciano tel. 0573.849176
da lunedì 28/10 a domenica 03/11

Farmacia
di San Baronto S. Palandri
Via Montalbano, 75
Lamporecchio tel. 0573.88385
da lunedì 04/11 a domenica 10/11

Pistoia
Farmacia Scorcelletti
Via Porta al Borgo, 110
Pistoia tel. 0573.21159
da sabato 05/10 a venerdì 11/10

Farmacia
Dott. De Candia Mario
Via Cino da Pistoia, 33
Pistoia tel. 0573.368180
da sabato 12/10 a venerdì 18/10

Farmacia Banci S.a.s.
Via degli Orafi, 22
Pistoia tel. 0573.22183
da lunedì 19/10 a domenica 25/10

Farmacia S. Marco & C S.n.c.
Via Padre Antonelli, 9
Pistoia tel. 0573.452284
da sabato 26/10 a venerdì 01/11

Farmacia De' Ferri
Via Pacini, 53
Pistoia tel. 0573.21203
da sabato 02/11 a venerdì 08/11

Fonte:
www.federfarmapistoia.it

Eughenos
Diagnostica

CENTRO DIAGNOSTICO A TECNOLOGIA AVANZATA
Tariffe Esami Diagnostici

Tariffa valida fino al 31 dicembre 2013
In regime privato
TAC DIRETTA (per distretto)
€ 100,00
eseguita con Tc a 64 strati
SOLO PER PAZIENTI USL3 PISTOIA E CON RICETTA ROSSA
Gli esami verranno eseguiti in un massimo di 48 ore (festivi esclusi)

MOC Desitometria ossea con tecnica DEXA	€ 49,00
Esami Radiologici (Radiografie)	€ 35,00
Radiografia Rachide in Toto	€ 90,00
Ortopantomografia (Panoramica Dentaria)	€ 35,00
Mammografia	€ 70,00
Ecografia mammaria	€ 80,00
Pacchetto Senologico – **Mammografia** ed **Ecografia Mammaria**	€ 120,00
Ecografia dell'Apparato Muscolare-Scheletrico	€ 65,00
Ecografia dell'Addome superiore o inferiore	€ 65,00
Ecografia del collo (tiroide, linfonodi, gh.salivari)	€ 65,00
Ecografia dell'addome completo	€ 80,00

Per informazioni e prenotazioni dalle ore 08.30 alle ore 20.00 (orario continuato)
Viale Carlo Rosselli, 45 - MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.910130
www.eughenos.it - info@eughenosdiagnostica.it

Trend report: dove va la moda

di Marta Tesi - Stilista

Cari lettori!
Vediamo un po' di approfondire il "trend report" dello scorso numero di "Quello che c'è". Alla fantasia must della stagione autunnale è necessario dedicare più di un accenno: stiamo parlando di un super classico, il tartan, ovvero lo scozzese, ora completamente rivisitato.

Céline presenta un interessante cappotto dove il tartan è sia fuori che all'interno del capo, ovvero nella fodera.
Anche la camicia scozzese è importante, e si manterrebbe fedele alla tradizione, se non venisse abbinata in modo del tutto originale, per esempio con un'aggressiva gonna di pelle longuette, si veda Givenchy.
L'abito scozzese subisce la stessa trasformazione: diviene per Saint Laurent mini-dress.
In bianco e nero: capolavori sulla passerella di Valentino, con il suo mini-abito nero a trapezio con colletto e polsini in stoffa bianca traforata. Alberta Ferretti sceglie un vestito lungo bianco con inserti neri, il cui scopo è creare una silhouette perfetta.
Look Tomboy!! Ovvero capi maschili, un po' fuori misura, ampi e comodi: la camicia di taglio maschile, come quella in jeans di Acne Studios; il pantalone morbido con risvolto in fondo, come quello di Assembly color crema con banda laterale; il capospalla larghissimo, come il parka verde militare di 3.1 Phillip Lim; l'accessorio come gli occhiali Ray Ban e le scarpe, rigorosamente mocassini.
Concludo questo articolo facendo un "report" di tutt'altro genere: nel mese di Settembre si è tenuta la Vogue Fashion Night Out a Milano e Firenze, e proprio a Milano durante questa grande festa c'è stato un particolarissimo flashmob, organizzato da Yamamay in occasione della sua campagna "Ferma il Bastardo", per esortare le donne a denunciare soprusi e violenze. Allora un grazie speciale a Yamamay, che ci dimostra ancora una volta che la moda non è assolutissimamente superficialità!!! ■

Che spettacolo La Run...dagiata

di Roberto Orsi (Il barbiere)

Che spettacolo i Run...dagi, che spettacolo Guido, il presidente, che spettacolo la Run...dagiata.

Oggi 15 settembre 2013 dal pensiero visionario del presidente e di un manipolo di consiglieri indomiti si realizza il sogno della Run...dagiata.

Le meravigliose colline che ornano il comune di Buggiano,sembrano primaverili prati in fiore, punteggiate come sono dai variopinti colori delle matide canottiere di ben 700 partecipanti alla prima corsa organizzata dal mensile QuelloCheC'è in collaborazione con la G. S. D. Run dagi ed il patrocinio del comune di Buggiano -

Sin dalle prime luci del mattino ben 45 atleti del G. S. coadiuvati da 25 volontari della croce rossa, prendono posizione lungo il percorso e nella zona iscrizione/partenza nella speranza che tutto vada per il meglio. Il celo e' plumbeo ma fortunatamente niente pioggia. 7,45 iniziano le iscrizioni, un fiume in piena. Nei mesi che hanno preceduto l'evento si sono sprecate le ipotesi sul numero dei partecipanti, si andrà al di la di ogni previsione.

Tutto procede per il meglio.

9,30 con puntualità svizzera, uno sparo, partiti.

Uno spettacolo.

Due i percorsi, 14 km per la gara competitiva, che prevede l'ascesa a Stignano,Colle di Buggiano e Buggiano, e 7 km per la non competitiva che prevede il passaggio nell'affascinante Piazza Pretorio dell'ex capoluogo comunale.

La gara e' tanto impegnativa quanto affascinante, il percorso perfettamente segnato e presidiato dai volontari. A Buggiano gli atleti rimangono stupefatti dal ricco ristoro offerto dall'associazione "Per Buggiano" in collaborazione con il forno a legna di Buggiano e piacevolmente sorpresi dalla simpatica idea mutuata dal ciclismo dello striscione del G. P. Della montagna. Arrivo sul viale che divide in due il prato del convento di S. Maria, tra gli uomini trionfo del marocchino Dakhehoune Abdelilah davanti al connazionale Midar Hichame e da Marco Guerrucci . Tra le donne facile vittoria di Neri Susanna seguita a debita distanza da Dami Tiziana e Bottai Patrizia -Tra le società trionfo della GP Massa E Cozzile con ben 35 atleti al via.

La prova e' stata dura, le facce dei partecipanti provate, ma gli occhi sprizzano gioia data dalle emozioni forti regalategli dalla 1*run dagiata.

Ora nell'aria si sente il piacevole aroma di carne alla brace. Il ristoro finale offerto dalla sagra della salsiccia e' degno di un banchetto nuziale, salsicce crostini, torte e bomboloni permettono di recuperare le energie profuse lungo il percorso.

È andata ed è andata alla grande.

I commenti entusiastici degli atleti sono la migliore ricompensa per l'impegno massiccio a cui sono stato chiamato il g. S. D. Rundagi.

La prima edizione e' appena finita ma le menti sono già proiettate al 2014. Il sogno continua.... ■

DIADORA
135

DIADORA
808

DIADORA
810

DIADORA
2

DIADORA
1

10

DIADORA
230

DIADORA
413

RUN... DAGIATA

Farmacia Morganti

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

APOTECA NATURA
LA RISPOSTA NATURALE IN FARMACIA

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

EVENTI SPORTIVI

L'Eroica 2013

IL 06 OTTOBRE A GAIOLE IN CHIANTI (FIRENZE), CICLOTURISTICA D'EPOCA SU STRADE BIANCHE

C'è un'Italia che non conosce crisi o battute d'arresto ed è quella che pedala in sella alla bicicletta sulle "strade bianche" della Provincia di Siena. E' in particolare l'Italia dell'Eroica, la cicloturistica d'epoca che ogni anno a Gaiole in Chianti offre l'opportunità a migliaia di appassionati da tutto il mondo per vivere l'atmosfera e la magia del Chianti con i suoi magnifici Castelli, gli aspetti più naturali, i sapori migliori, i ritmi lenti ed unici al mondo, per collezionisti di belle emozioni. L'Eroica 2013 si svolge sui conosciutissimi 4 diversi percorsi di 38,75,135 e 205 chilometri con partenza libera dalle ore 5.00 alle ore 7.00 per i due percorsi più lunghi e dalle 08.30 alle 10.00 per i due percorsi più corti. Equipaggiamento e bici sono d'epoca, ambienti e scenografie che richiamano il ciclismo anteguerra, polvere o fango, nessuna assistenza tecnica, ristori d'epoca, strade stupende quanto difficili, grande spirito di sacrificio e d'adattamento.

Per info: www.eroica-ciclismo.it
tel. 0577.744711

4ª Camminata per A.I.LA., 1° Trofeo Farfallina Libera di Volare

IL 12 OTTOBRE IN LOCALITÀ MOLIN NUOVO A CHIESINA UZZANESE (PISTOIA) UNA CAMMINATA RISERVATA ALLE SCUOLA

L'evento organizzato dal Circolo R.C.S. Molin Nuovo – Gruppo Podistico Ponte Buggianese è riservato alle scuole. La manifestazione sportiva ricreativa prevede percorsi di 1-3-5 e 10 km e l'iscrizione è devoluta in beneficenza. Verrà dato un premio alla classe con il maggior numero di studenti e ai partecipanti premio con pacco alimentare.

Per info: tel. 368.3280989

34° Rally Città di Pistoia

IL 12 E 13 OTTOBRE LA MANIFESTAZIONE TORNA A CASALGUIDI (PISTOIA)

La nuova collocazione temporale per la gara organizzata da Pistoia Corse Sport è stata confermata ed anzi proporrà una serie di nuovi stimoli per rendere ancora più interessante parteciparvi. Il Rally, che gode del forte sostegno del Comune di Serravalle Pistoiese, sarà valido per il Challenge di VI zona (coefficiente 1,5), del quale è il penultimo appuntamento, ed anche per l'Open Rally Toscano. La novità più marcata sarà il trasferimento del quartier generale a Casalguidi, dove peraltro fece tappa già nell'edizione 2009. La logistica decisamente modificata è evidenziata anche dal fatto che il Service Area sarà ubicato sempre a Ponte Stella in Via Redolone ed i riordinamenti che faranno da intermezzo al confronto sportivo sono previsti a Lamporecchio, Casalguidi (quello notturno

Centro Danza
Ballet Studio
Diretto da
Elena Innocenti

GIOCO-DANZA per bambini 3/4 anni

CORSI PROPEDEUTICI

DANZA CLASSICA e MODERNA per bambini dai 4 ai 7 anni

CORSI DI DANZA CLASSICA per principianti, medi, avanzati

CORSO LIGHT FITNESS

CORSO DANZA DEL VENTRE

CORSO ZUMBA FITNESS

CORSI HIP HOP

MODERN per giovani e adulti

DANZA CONTEMPORANEA

SONO APERTE LE ISCRIZIONI PER L'ANNO ACCADEMICO 2013-2014

Se fai iscrivere un'amica, per te SCONTO del 50% sul primo mese di lezione

via Marruota, 105 ingresso via Cairoli MONTECATINI TERME telefono 0572.770041 - 333.4942989
www.ballet-studio.net info@ballet-studio.net

tra i due giorni di gara) ed a Cantagrillo, nella zona delle piscine.
Alla novità di una logistica decisamente modificata, farà da contraltare il percorso, che pur subendo alcuni ritocchi sarà comunque ispirato dalla tradizione, quella che negli anni ha eletto la gara pistoiese tra le più apprezzate a livello nazionale. Sette le prove speciali in programma, delle quali tre previste per sabato 12 ottobre ed altre quattro l'indomani, domenica 13. Il via alla gara verrà dato alle 17,00 da Piazza Gramsci in Casalguidi ed i concorrenti dovranno poi affrontare ben tre passaggi sulla celebre "piesse" di "San Baronto" (Km. 8,230). Dopo il riordino notturno la gara riprenderà alle 08,30 di domenica 13 ottobre. "Casore" e "Montevettolini" saranno da affrontare entrambe per due volte, con la novità dell'allungamento della prima sino 15,110 Km mentre l'altra avrà il suo sviluppo classico di 7,950 Km. Con partenza dalla Frazione di Pozzarello, quindi da Monsummano Terme. La bandiera a scacchi sventolerà sempre a Casalguidi a partire dalle ore 15,00.

Per info: www.pistoiacorse.com

7^ Mezza Maratona Internazionale Città di Pisa

AL VIA IL 13 OTTOBRE LA PISA HALF MARATHON NEL PARCO DI MIGLIARINO SAN ROSSORE MASSACIUCCOLI

Correre la Mezza Maratona Internazionale di Pisa è un'opportunità unica per scoprire le meraviglie di una piccola città storica mentre si partecipa ad una competizione divertente, pianeggiante e veloce sulla distanza classica di 21.097 km. La partenza e l'arrivo sono localizzati nel bellissimo parco naturale di San Rossore, un'area molto ampia lungo la costa tirrenica da Viareggio a Livorno e copre circa 23.000 ettari. La maggior parte di questo territorio ospita pinete e grandi varietà faunistiche, compresi cinghiali e daini, soprattutto moltissime specie di uccelli. Dopo circa 5 km dalla partenza, la corsa raggiunge il centro di Pisa e la bellissima "Piazza dei Miracoli", famosa in tutto il mondo. La Mezza Maratona Internazionale di Pisa è l'unica competizione che ha il permesso di girare intorno alla Torre Pendente, una delle sette meraviglie del mondo. Il tracciato percorre le maggiori vie turistiche di Pisa, prima di tornare al Parco di San Rossore. Gli ultimi 5 km si svolgono

interamente all'interno di questo meraviglioso parco. Dopo aver tagliato il traguardo ciascun partecipante riceverà una medaglia appositamente coniata per l'evento, un prodotto di pregiata arte manifatturiera italiana, e prenderà parte ad un "Pasta Party" tipicamente italiano con musica e intrattenimento. Tutti i partecipanti riceveranno una T-shirt tecnica Mizuno. Ritrovo ore 8:00 partenza ore 9:30. Ritiro pettorali sabato 12 ottobre dalle ore 10 alle ore 18 in Piazza Vittorio Emanuele (presso il murale di Keith Haring) e domenica 13 ottobre dalle ore 8 presso la partenza della gara. Per il raggiungimento della partenza il giorno 13 ottobre partirà un bus navetta alle ore 7:30 dall'ospedale Cisanello, ed effettuerà le seguenti fermate: supermercato Esselunga, stazione FS, piazza Manin, Ippodromo.

Per info: www.pisahalfmarathon.com
giuseppevenditti3@virgilio.it tel. 347.4339192

30^ Volterra-San Gimignano

IL 13 OTTOBRE MANIFESTAZIONE PODISTICA COMPETITIVA DI KM 30

Il percorso si snoda per Km 30 attraverso un tracciato fra i più suggestivi della Toscana per le caratteristiche storiche e paesaggistiche. Il ritrovo è fissato per le ore 8 in Piazza dei Priori a Volterra, la partenza dalla stessa piazza alle ore 9 con arrivo nella Piazza del Duomo a San Gimignano.
Il tempo massimo consentito è di quattro ore. Le iscrizioni saranno accettate fino a 15 minuti prima della partenza (fino ad un massimo di 450 iscritti). Saranno approntati 5 punti di ristoro lungo il percorso e uno all'arrivo.
Sono previsti: il servizio medico con ambulanza, il controllo di tutto il percorso tramite il collegamento con servizio radio mobile, il servizio guardaroba ed il servizio docce.
A tutti gli arrivati classificati verrà consegnata una maglietta ricordo della manifestazione con logo appositamente disegnato per il 30° anniversario.

Per info: www.torrisport.it tel. 0588.86131

Lucca Marathon 2013

IL 27 OTTOBRE, GARA PODISTICA DI 42,195 KM PER TUTTI GLI APPASSIONATI DI QUESTA DISCIPLINA

Appuntamento sportivo che trasformerà la città e il suo territorio per un giorno nella capitale nazionale del podismo con una location d'eccezione: le splendide mura urbane, scelte per il "Via" alla gara. La maratona organizzata dall'associazione Lucca Marathon ASD si pone l'obiettivo di valorizzare Lucca, il suo territorio e le sue mura attraverso questo evento sportivo, inglobando in questa manifestazione anche l'aspetto monumentale, paesaggistico, culturale ed enogastronomico. Con la Lucca Marathon, inoltre, l'ASD si propone di promuovere lo sport ed in particolare il podismo come attività salutare per tutti e come occasione di incontro di persone che si riconoscono nei valori dello sport e nei principi di lealtà e solidarietà. Infine, da sottolineare che la Lucca Marathon è valevole come campionato nazionale dei Veterani dello Sport. La partenza è prevista dalle mura e, dopo un tratto di "arborato cerchio" e di vie del centro storico di Lucca, i podisti usciranno dall›ellisse per attraversare Marlia, Lammari, Segromigno, Porcari e Capannori, per rientrare poi a Lucca con arrivo degli atleti nella suggestiva piazza S.Michele. Il tempo massimo per compiere il tracciato è stato fissato dagli organizzatori in 6 ore. Tutti gli atleti che arriveranno al traguardo

avranno diritto ad una medaglia. Il giorno stesso della manifestazione saranno premiati i primi tre classificati nella categoria uomini e le tre donne che taglieranno per prime il filo di lana.

Per info: www.luccamarathon.it
info@luccamarathon.it tel. 327.5634782

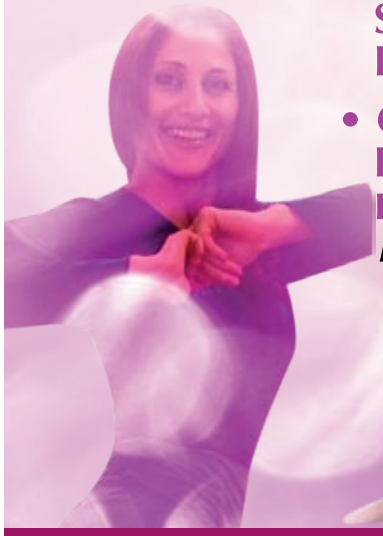
EcoMaratona del Chianti

TRADIZIONALE APPUNTAMENTO IL 20 OTTOBRE, A CASTELNUOVO BERARDENGA (SIENA) Un fantastico sali scendi attraverso borghi ville e casali della campagna più bella e romantica d'Italia. Lussureggianti vigne colorare di rosso, distese di olivi pronti per la faticosa raccolta, le tenute, il lunare panorama delle Crete Senesi.... tutto questo è l'Ecomaratona del Chianti. Un'esperienza unica, indimenticabile, un'opportunità di fare sport in una terra senza pari e per i più golosi la possibilità di gustare gli ottimi piatti senesi oltre al nostro «Pasta Party» preparato della simpaticissima gente locale... E' un percorso nella prima parte più facile con discese veloci, sino al 8 km dove raggiungerete il punto più basso del percorso 210 mt slm, e da qui anche se con tratti pianeggianti e breve discese, procederete in lunga salita sino al km 23 nel punto più alto del percorso a 630 mt slm. Da qui scenderete sino al km 27 a 310 mt slm e con brevi ma impegnative salite raggiungerete il borgo di San Gusmè a 445 mt slm al km 31. Attraversando Arceno e il suo mitico viale cipressato e le vigne ritornete al punto di partenza, in un percorso per lo più in discesa affrontando delle salite brevi di 400 mt e in particolare l'ultima al km 39 lunga 700 mt da non sottovalutare. Rispetto alle scorse edizioni è stato deciso di eliminare il tratto delle crete modificando il percorso dal 5km al 14 km, aggiungendo un tratto di 6 km all'interno di Arceno come lo scorso anno per evitare che le condizioni meteorologiche possano creare problemi. A differenza dello scorso anno è stata tolta la discesa ripida in parte in cemento al km 25 aggiungendo un gradevole e facile tratto di bosco. Il percorso in rapporto alle altre ecomaratone di montagna è più veloce e più facile. Non occorre essere specialisti nel trail ma per il ritmo sempre sostenuto e per le salite relativamente brevi diventa un percorso molto muscolare dove raramente sarete invogliati a rifiatare. Approfittate dei punti panoramici e dei molti ristori e gustatevi il percorso, per una volta lasciando il cronometro a casa.

DIADORA Moncada

Per info: www.ecomaratonadelchianti.it
info@ecomaratonadelchianti.it
tel. 333.4409330

HDEMIA KRILU'
DANZA & NON SOLO.....



- ALLENAMENTO SPECIFICO AL FEMMINILE
- GINNASTICA POSTURALE
  Insegnante
  Doriana Berardi

ZUMBA® FITNESS
Insegnante
Marcello Faiola

- YOGA e GINNASTICA ENERGETICA
  (QI GONG TERAPEUTICO)
  Insegnante
  Marcella Bertocci

Sede principale: Via Marconi 257/D • 51018 • Pieve a Nievole (PT) • Tel. e Fax. 0572.952865
Succursale: Centro Wellness Gymnic Center presso Complesso Don Carlos • Chiesina Uzzanese • Tel. 0572.489915
www.hdemiakrilu.com

Due giovanissimi made in Montecatinimurialdo alla corte del Toro

di Carlo Alberto Pazienza

MONTECATINI - Grande soddisfazione in casa Montecatinimurialdo. Non stiamo parlando dell'ultimo torneo vinto o di

I giovani montecatinesi nello spogliatoio del Toro

una vittoria di prestigio, ma dell'ennesimo successo del settore giovanile biancoceleste. Ciro Cangiano e Alessandro Lavorini, giovani talenti del vivaio biancoceleste classe '98, hanno infatti ricevuto la chiamata dal Torino Football Club e hanno trascorso gli ultimi due giorni in prova con la società granata. Una chiamata arrivata dopo una stagione nella quale i due ragazzi hanno dimostrato tutto il loro talento attirandosi le attenzioni di diverse società professionistiche. Nonostante le richieste, arrivate perlopiù da squadre toscane, la società termale ha preferito aspettare l'occasione più importante. Chiaramente ancora è presto per cantar vittoria, ma la soddisfazione di aver attirato le attenzioni su giovani cresciuti in casa è tanta. Cangiano e Lavorini, rispettivamente centrocampista e difensore, sono infatti cresciuti nel vivaio del Montecatinimurialdo svolgendo tutta la trafila sin dalla scuola calcio.

Il presidente Alta Valdniievole Aronni

Dopo Mirko Caterino ('96), approdato in estate alla Pistoiese dove disputerà gli Juniores Nazionali, altri due giovani biancocelesti si affacciano dunque al calcio che conta.

Alta Valdinievole

Riparte con grinta l'Alta Valdinievole

COMUNICATO STAMPA DELLA SOCIETÀ

E' ripresa a pieno regime l'attività dell'Alta Valdinievole che per il terzo anno consecutivo permette di giocare a calcio gratuitamente ai bambini, di un'età compresa tra i 5 ed i 12 anni, senza nessuna quota di iscrizione e con uno spirito più educativo ed amichevole che prettamente agonistico, anche se nei vari campionati provinciali si va in campo comunque per vincere o quanto meno per essere sempre più competitivi. Non dimenticando di rispettare avversari, arbitri e compagni, ma soprattutto di divertirsi e crescere.

Le iscrizioni sono ancora aperte nonostante ci siano già molti nuovi tesserati.

Confermata l'intelaiatura societaria, composta quasi esclusivamente da genitori, con Francesco Aronni alla presidenza e Riccardo Ricci in qualità di responsabile tecnico, reperibile al 335/351439 per adesioni o semplici informazioni, disponibili anche sul sito internet www.altavaldinievole.it, sempre molto aggiornato.

Tutti in attesa che prendano il via i vari campionati, che inizieranno il primo fine settimana di ottobre. L' Alta Valdinievole per la stagione 2013/2014 ha iscritto ben sette squadre.

Il programma degli allenamenti è il seguente:

I Piccoli Amici (2006-07-08) e i Pulcini C (2005), dai primi giorni di ottobre, si alleneranno il martedì e giovedì al Campo sportivo di Via Ancona di Pieve a Nievole dalle 17,30 alle 19,30; fino a tale data il campo di allenamento è il campetto vicino al Bar Stella, in via Nova.

Dall'inizio di novembre gli allenamenti saranno effettuati al chiuso in palestra.

I Pulcini B, (2004) si allenano al campo di Montecatini Alto il lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 17.30 alle 19,15.

Sempre a Montecatini Alto si alleneranno i Pulcini C (2003) tutti i martedì e giovedì dalle 17,30 alle 19,15.

Gli Esordienti B (2002), saranno impegnati il lunedì, il mercoledì e il venerdì dalle 17 alle 19 al campo di Via Ancona a Pieve a Nievole. ■

Alta Valdinievole

Pagina a cura di Carlo Alberto Pazienza

Mondiali 2013, un giorno da volontario

MONTECATINI - Come le imprese dei campioni che dal 22 al 29 settembre hanno sfrecciato attraverso la nostra Toscana rimarranno impresse nella memoria di tifosi e appassionati, anche i lavoro del comitato organizzatore e di tutti i volontari merita di essere menzionato. In prima persona ho avuto modo di contribuire alla buona riuscita della manifestazione proponendomi come volontario, un'idea che mi è nata dalla pura voglia di prendere parte a quello che sarà l'unico evento internazionale, da qui ai prossimi 15 anni, ospitato dal nostro Paese, o quantomeno dalla nostra Valdinievole. Il mio primo giorno è stato in corrispondenza dalla Cronometro individuale maschile, quella partita da Montecatini e arrivata a Firenze del 25 settembre e vinta dal tedesco Tony Martin per intenderci. Dopo aver ritirato l'abbigliamento necessario (composto da felpa, maglietta, cappellino, giubbottino catarifrangente, pass e fischietto) e l'indispensabile sacchetto con i viveri offerto da uno sponsor del comitato volontario, mi sono recato alla mia postazione, l'incrocio di viale Marconi con via della Salute. Il mio lavoro consisteva in niente più che presidiare il tratto ed impedirvi l'accesso a pedoni e ciclisti, e le 3 ore e mezzo circa stabilite sono volate via lisce. Pur non essendo al centro della festa, che impazzava al Tettuccio (partenza della crono), nell'aria si respirava l'entusiasmo della gente orgogliosa di prendere parte ad un evento eccezionale. Un'opportunità unica da cogliere, non solo per i volontari, persone di tutte le età che si sono date da fare anche solo spostando una transenna, ma anche e soprattutto per i cittadini, da sempre vero e unico motivo di successo per qualsiasi evento sportivo e non.

Ciclismo, Granfondo mondiale lions: due montecatinesi sul podio

LUCCA - Tra le manifestazioni collaterali organizzate per questo Mondiale 2013, la più attesa è stata certamente la Granfondo Mondiale – Franco Ballerini, corsa ciclistica di 130 km attraverso l'essenza e i luoghi del ciclismo toscano, andata in scena il 21 settembre scorso. Nel contesto della gara 'ufficiale', che ha visto più di 800 iscritti di tutte le categorie, il Lions Club sezione Toscana ha deciso di dedicare ai suoi membri una classifica e relativa premiazione. La gara in questione si è svolta all'interno del percorso medio, 78 km e 500 m percorsi nel territorio che contorna la città di Lucca. Il vincitore della competizione riservata ai Lions è stato Marco Pipino, membro del club Chivasso Host in Piemonte, capace di chiudere con un tempo di 1:58:45 ad un media incredibile di 39 km, a soli pochi minuti dai primissimi vincitori. Il primo assoluto a tagliare il traguardo è stato infatti Mattia Anzalone della Asd Granciclismo in 1:49:49 ad una media di 42 km all'ora. Bellissima la prestazione anche di Stefano Natali di Montecatini Terme, che con solo 4 secondi di distacco è arrivato subito a ruota del vincitore, e di Roberto Agnelli, anche lui di Montecatini, giunto terzo ad una manciata di minuti dal concittadino. A seguire tutti altri partecipanti, giovani e meno giovani, che con la loro adesione a questa impegnativa e bella gara, quasi 80 chilometri nel percorso più breve di salite e discese tra le colline toscane, hanno dimostrato il legame forte che lega Lions Club International allo sport in generale ed al ciclismo in particolare. ■

PUNTOCOPPE

di Anna Bartolini

Premiazioni sportive, coppe, medaglie e targhe, incisioni di ogni tipo

Punto Coppe di Bartolini Anna, da **26 anni** al fianco di privati, società sportive, comuni e associazioni, per rendere indimenticabili i momenti importanti della vita, dello sport e dell'attività professionale. Coppe, trofei, medaglie, targhe, gagliardetti, bandiere, articoli promozionali e incisioni di ogni tipo: un vero e proprio punto di riferimento per rendere speciale ogni evento!

PuntoCoppe di Anna Bartolini
Via Francesca, 41 ALBERGHI DI PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.452894
e-mail: anna.bartolini1@virgilio.it www.puntocoppe.it

ASSOCIAZIONE NUOTO

VALDINIEVOLE

MONSUMMANO TERME
LARCIANO LAMPORECCHIO

FIN ScuolaNuoto FEDERALE

Piscine Comunali Monsummano Terme
piazza Sandro Pertini, 11
tel. 0572952255

Piscine Intercomunali Larciano-Lamporecchio
via Marconi 878c loc. Centocampi
tel. 057381506

Stagione 2013-2014

SONO APERTE LE ISCRIZIONI

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

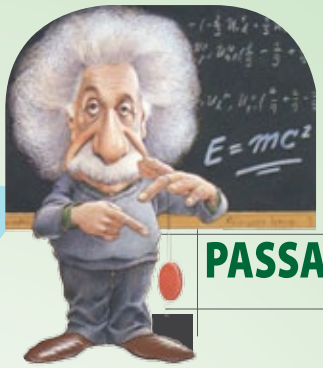
Non perdere tempo!!!

Recati presso le nostre segreterie.

CHIEDICI L'AMICIZIA SU FACEBOOK A:
Nuoto Valdinievole Piscine Monsummano Terme
Nuoto Valdinievole Piscine Larciano Lamporecchio

SCRIVICI A: info@nuotovaldinievole.it
VAI SUL NOSTRO SITO: www.nuotovaldinievole.it

Ecco la pagina degli indovinelli che ci cura il nostro caro amico Riccardo Bianchi, in arte, AUDAX



PASSA IL TEMPO
con Quello Che C'è

a cura di Audax

Indovina indovinello chi fa l'ovo nel cestello ?

La guardia e la parola d'ordine

Un castello nasconde un inestimabile tesoro,ma per entrare c'è solo un portone custodito da una guardia,la quale lascia passare soltanto chi risponderà in maniera corretta ad una sua domanda. Un ladro,accecato dall'enorme tesoro,si apparta vicino all'ingresso ed osserva cosa accade. Ad un certo punto arriva un cavaliere. La guardia gli dice "sei",ed il cavaliere risponde "tre".La guardia apre il portone e lo lascia passare. Arriva un secondo cavaliere:"otto"dice la guardia,"quattro" replica il cavaliere,lasciato quindi passare dalla guardia. Poi è il turno di un aristocratico "dieci"",cinque" ed l'aristocratico entra. Un vescovo: "dodici"",sei" ed entra anch'egli. Il ladro,ormai sicuro dei propri mezzi,si fa avanti convinto di sè. La guardia lo ferma e gli dice:"quattordici",ed il ladro fiero,risponde: "sette".Improvvisamente la guardia estrae la spada e lo affligge uccidendolo. Cosa avreste risposto voi,nei panni del ladro,alla domanda "quattordici" della guardia?

Il Mago e la Capanna

Un tale è stato imprigionato da un mago in una capanna. Il mago gli dice che fra 45 minuti esatti la porta si apre e potrà uscire, se però tenta di aprire la porta prima dei 45 minuti la capanna esploderà. Oltretutto, al 46esimo minuto la capanna esploderà.
Non ha strumenti per misurare il tempo come orologi ecc... Ma ha solo un accendino e due corde di uguale lunghezza, che quali impiegano 1 ora a bruciare ciascuna.
Come fa a capire esattamente quando sono passati 45 minuti?

Mamme e Figlie

Tre mamme hanno ognuna 2 figlie e decidono di andare tutte al cinema, ma sono rimasti solo 8 posti in sala.
Riescono tuttavia a sedersi tutte, ognuna in un posto. Come è possibile?

	3			8		7	5	
5		7	2			6	9	
	8			1	7			
		3		2	8			9
		1	7		3		4	
4	2					3		5
1		5			2	9		4
8		9			5	2		
				4	9		1	

LE SOLUZIONI LE TROVATE SUL SITO
WWW.QUELLOCHECE.COM CLICCA SUL LINK

SOLUZIONE PAGINA PASSA IL TEMPO CON QUELLO CHE C'È

A CACCIA DI PICCOLI TESORI

5-13 ottobre

28ª Biennale Mostra Mercato Internazionale dell'Antiquariato

Dove: Firenze, Palazzo Corsini
Quando: 5-13 ottobre
Per info: www.biennaleantiquariato.it
info@biennaleantiquariato.it
tel. 055.282635
I settantaquattro operatori (63 Italiani e 11 stranieri) allestiranno i loro stand in una scenografia appositamente disegnata da Luigi Pizzi. Sono attesi, nel corso della manifestazione, più di 25.000 visitatori. Saranno circa 5000 le opere selezionate dagli espositori per la loro rarità e qualità e preventivamente accuratamente vagliate dai vari comitati di specialisti per controllarne autenticità e conservazione. L'apertura della Biennale sarà preceduta la sera del 3 Ottobre da una cena di gala nel Salone dei Cinquecento a Palazzo Vecchio in presenza delle autorità cittadine e del Comitato Sostenitore, presieduto dalla Marchesa Bona Frescobaldi. Oltre a queste festività di apertura, ci sarà il tradizionale e suggestivo spettacolo di fuochi d'artificio sull'Arno, in chiusura. La Biennale troverà, quest'anno, un proprio contrappunto in una rassegna allestita al Museo Bardini intitolata "Ritorni N. 2" nella quale saranno esposte opere acquistate dagli antiquari italiani sul mercato internazionale e riportate in Italia.

12-13 ottobre

Mercatini in Cortile

Dove: Monte San Quirico (LU)
Area del Foro Boario
Quando: 12-13 ottobre
Per info: www.luccainvita.com
info@luccainvita.com
Oggetti usati o riciclati provenienti dalla proprietà privata. La roba esposta è costituita da oggetti, abbigliamento e materiali vari in disuso, come resti di cantine, soffitte ed altro. Lo scopo è quello di favorire lo scambio, il riutilizzo e il riciclo degli oggetti di consumo e di uso quotidiano, in una precisa ottica di economia ecosostenibile e di solidarietà sociale.

13 ottobre

Mercatino dell'Antiquariato a Barga

Dove: Barga (LU),Centro Storico
Quando: 13 ottobre
Per info: www.comune.barga.lu.it
urp@comunedibarga.it tel. 0583.723352
Nel suggestivo e caratteristico centro storico della cittadina si svolge questo mercatino dell'antiquariato dove sono esposti per la vendita oggetti dell'artigianato e artigianato locale, toscano e lucchese, nonché oggetti da collezione, vecchi e antichi di tutte le epoche e provenienti da ogni parte di Italia.

Mercato Artigianale di Lucca

Dove: Lucca, Piazza San Francesco
Quando: 13 ottobre
Per info: dolivonicola@confcommercio.lu.it tel. 0583.473135
Mercato artigianale lucchese che vede la presenza di banchi dedicati ad arti e mestieri e ad opere dell'ingegno. L'intento è quello di portare avanti con questo nuovo mercato artigianale un progetto di riqualificazione dell'area di Piazza San Francesco che vedrà anche il coinvolgimento attivo delle varie attività della zona, commerciali e non solo.

19-20 ottobre

Mercato Antiquario di Lucca

Dove: Lucca, Centro Storico
Quando: 19-20 ottobre
Per info: www.comune.lucca.it
urp@comune.lucca.it tel. 0583.442444
Circa 230 antiquari si danno appuntamento nel centro storico per esporre oggetti di antiquariato di qualità come mobili, tessuti, vestiti, libri, oggetti e molto altro. Un evento per appassionati e collezionisti, ma anche per curiosi. Le piazze interessate sono quelle classiche e più belle di Lucca: piazza Antelminelli, piazza San Giusto, piazza San Giovanni, piazza Bernardini, piazza S. Martino, via del Battistero e vie adiacenti. A passeggio tra i banchi degli antiquari ed espositori non è difficile trovare anche personaggi famosi sia dello spettacolo che della cultura tanto forte è il richiamo di questo appuntamento.

20 ottobre

L'Antiquario in Piazza

Dove: Quarrata (PT), Piazza Risorgimento
Quando: 20 ottobre
Per info: www.quarrata.it tel. 0573.7710
Appuntamento nel centro storico di Quarrata con oggetti d'antiquariato, modernariato, mobile d'epoca, gioielli e collezionismo. Un appuntamento imperdibile per gli appassionati, un'occasione di svago per i curiosi.

24-27 ottobre

Arts & Crafts

Dove: Pistoia, Centro Fiere, area ex industriale San Giorgio
Quando: 24-27 ottobre
Per info: www.comune.pistoia.it
info@comune.pistoia.it tel. 0573.3711
Dopo otto anni quella che fu la più importante mostra mercato dell'artigianato pistoiese viene riproposta dalle associazioni artigiane Cna e Confartigianato di Pistoia con la collaborazione della Camera di Commercio, la Provincia e il Comune di Pistoia. "Arts & Crafts" si aggancia al passato ma sarà totalmente nuova, sia nella struttura che nei contenuti. Si punta sulle eccellenze, sul "tradizionale" fatto a mano, sull'ingegno e la qualità di tante piccole e medie imprese pistoiesi; sarà una vetrina aperta al mondo perché ormai l'economia locale è inserita a pieno titolo nella rete dell'economia globale, per questo la mostra è aperta alla partecipazione anche di aziende di altre regioni. Questi i settori merceologici presenti: oggettistica e articoli da regalo, abbigliamento e accessori, articoli sportivi e tempo libero, arredamento e complementi d'arredo, oreficeria e gioielleria, servizi artistici, prodotti biologici e naturali, prodotti enogastronomici.

27 ottobre

Pescia Antiqua

Dove: Pescia (PT), Piazza Mazzini
Quando: 27 ottobre
Per info: studiopinocchio2006@alice.it
tel. 0572.47152
Mostra mercato dell'artigianato e del collezionismo che tanto interesse suscita

sempre tra gli appassionati e i curiosi. La grande piazza si trasforma in un ricco negozio dove vengono esposti in bella mostra, mobili, quadri, monete, francobolli e tanti oggetti che profumano di passato, ricchi di storia e di vita, che cercano nuovi acquirenti per ritrovare tutto il loro splendore.

Piazza del Collezionista a Castiglion Fiorentino

Dove: Castiglion Fiorentino (AR), Corso Italia (in caso di maltempo Chiostro di San Francesco)
Quando: 27 ottobre

Per info: www.prolococastiglionfiorentino.it
proloco.castiglioni@tin.it
tel. 0575.658278
Mostra mercato con scambio di oggetti vecchi e usati di piccolo antiquariato, compreso una mostra scambio Vintage di abbigliamento, accessori, bijoux e altri oggetti di vanità.

3 novembre

Mercatino dell'Antiquariato a Pietrasanta

Dove: Pietrasanta (LU), Piazza del Duomo
Quando: 3 novembre
Per info: tel. 0584.799018 – 0584.283284
L'occasione giusta per un tuffo nel passato tra oggettistica, mobili e quant'altro si possa desiderare e anche l'occasione giusta per visitare dei laboratori del marmo e botteghe artigiane della caratteristica cittadina versiliese a due passi dal mare. ■

L'angolo dei Poeti

"LA RINUNCIA"

di Pellegrini Carla Maria

La rinuncia è figlia
della miseria e del dolore,
la rinuncia è una catena
messa intorno al cuore.
Hanno cercato di abbellirla
dandole pregi che non ha,
dicono di lei che renda onesti,
miti, modesti,
che tenga sotto chiave i desideri
e che avvicini a Dio.
Ma rinunciare a te
mi sta uccidendo amore mio.

Menzione speciale nel 2005 al concorso nazionale di poesia "Per non Dimenticare" a Salerno (SA)

inviate le vostre poesie all'indirizzo
paola@quellochece.com.

Il più grande periodico di eventi della Toscana

QUELLO CHE C'È
mensile di Vita, Eccellenza e Buonumore

La rivista più letta in Valdinievole.

Oltre 10.000 contatti mensili sul nostro portale web.

Vuoi essere visibile?
Vuoi farti conoscere?
CONTATTACI

www.quellochece.com
0572.33555

ottobre 2013, n. 10 anno XI 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 (Pistoia) tel. 0572.33555
info@quellochece.com

Pubblicità: telefono 0572.33555

Direttore Responsabile: Simone Ballocci
direttore@quellochece.com

Redazione: Simone Ballocci, Chiara Torrigiani, Guido Barlocco, Andrea Marchetti, Joselia Pisano, Carlo Alberto Pazienza.

Hanno collaborato:
Denise Spadoni, Paola Olmi, Francesca Micheli, Maurizio Papalini, Spicciani Sara, Claudio Bechini, Francesco Salani, Dj Gigi, Marta Tesi, Andrea Innocenti, Massimiliano Natali, Marco Santoni, Massimiliano Brogelli, Riccardo Bianchi, Francesca Masotti, Federica Barlocco e Giulia Silvestri.

Grafica e impaginazione:
WEBGRAPHICA.IT

Stampa: TIBER S.p.A. Brescia (Italia)

LA REDAZIONE NON È RESPONSABILE DI VARIAZIONE/CANCELLAZIONE DELLE DATE DEGLI EVENTI E DELLA EVENTUALE VARIAZIONE DEI DATI INDICATI DAGLI INSERZIONISTI.
TUTTI I DIRITTI RISERVATI.

QUELLO CHE C'È
mensile di Vita, Eccellenza e Buonumore
www.quellochece.com

Pieri

Tabaccheria Ricevitoria Edicola

Servizi Postali

Poste & Tabacchi

EVITA LA FILA

DA OGGI PUOI FARE LA MAGGIOR PARTE DELLE COSE CHE FARESTI ALLE POSTE DIRETTAMENTE ALLA TABACCHERIA PIERI

- PRIORITARIE
- SPEDIZIONE ASSICURATA
- PAGAMENTO BOLLETTINI
- CORRIERE ESPRESSO NAZIONALE
- RACCOMANDATE SEMPLICI & A/R

BETTER E LOTTOMATICA, PUOI SCOMMETTERCI! SCOMMESSE SPORTIVE

Totocalcio Totogol

GIOCO DEL LOTTO

SuperEnalotto

Vinci per la vita WinForLife!

Gratta e Vinci!

18+ IL GIOCO È VIETATO AI MINORI DI 18 ANNI

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

Via Cividale ang. via Tripoli
Montecatini Terme (PT) tel. 0572.74811

DAL MARTEDÌ AL SABATO continuato 7.30 - 23.00
LA DOMENICA 7.30 - 13.00 e 15.30 - 23.00.

Giovanni
Parisi
"In qualunque posto, mai in un posto qualunque"
Chiudere i tuoi spazi aperti...
questo è il momento giusto per creare
nuovi ambienti da vivere tutto l'anno
BORGO A BUGGIANO (Pistoia) www.giovanniparisi.it tel. 0572.32187