



seguici su

www.quellochece.com

QUELLO CHE C'È[®]

**SPECIALE
PODISMO**

Run...dagiata,
un successo di 1200 sorrisi

EVENTI DEL GUSTO

Esplodono i sapori
dell'autunno

**mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore**

ottobre 2014
copia gratuita



I centogusti dell'Appennino

Anghiari: 31 ottobre, 1 e 2 novembre

n. 10 Anno XII - Editore M&D FORMAZIONE - Stampa TIBER S.p.A. - Brescia - Impaginazione WEB&GRAPHICA

AUDIOMEDICAL
UDITO E QUALITA' DELLA VITA DAL 1982

 **Rosamilia**
ALTOPASCIO
BOMBONIERE - ABITI DA SPOSA

 **Susj** MONTECATINI
TERME

VENDITA DIRETTA A PREZZI DI FABBRICA

con 200 MQ DI ESPOSIZIONE!

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

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

APERTI TUTTI I GIORNI
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

dalle 9.00 alle 12.00
e dalle 15.00 alle 19.00

SABATO

dalle 9.00 alle 12.00

Prodotti ecologici concentrati
ad alto potere sgrassante
con ricarica alla spina

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


Casamia

www.casamiagori.com
info@casamiagori.com

Dal 1900

Maltagliati

Blauer
USA



Refrigue

Marlboro Classics

REBELQUEEN
by
LIU·JO

Henry Cotton's


CANADIENS®

WOOLRICH
JOHN RICH & BROS.

ANTONY MORATO

TRUSSARDI JEANS

KAOS


Harmont & Blaine
COLLEZIONE

EMPORIO ARMANI

CRISTINA EFFE

kocca



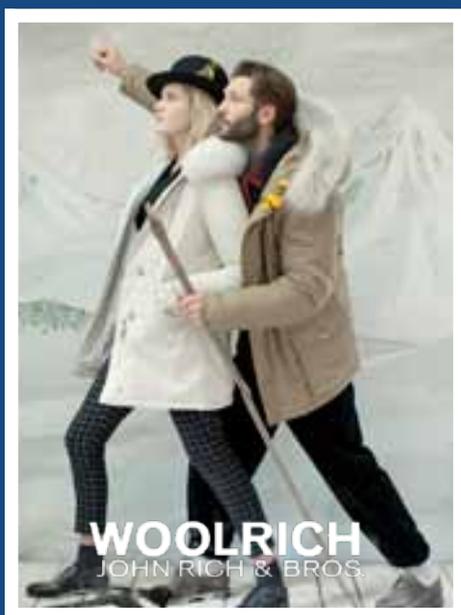
U.S. POLO ASSN.
SINCE 1890

MOSCHINO
Accessori

DIANA
GALLESI

TAGLIATORE

MASSIMO REBECCHI



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

Una marcia pacifista, interculturale e interreligiosa

di Simone Ballocci – Dir.

Il 20 settembre scorso è stato veramente un bel giorno per la Valdinievole. Lungo le vie di solito più trafficate dell'intero asse viario del nostro territorio, ovvero quelle che si snodano da Montecatini a Monsummano passando per Pieve, invece di una colonna di macchine c'era infatti una colonna festante di **cittadini**. Convenuti e riuniti per *Armonia for Peace*, **marcia "pacifista, interculturale**



e interreligiosa" come si legge nella presentazione che era stata fatta dell'evento sotto le cui insegne si sono riunite tutte le istituzioni possibili: dai **Comuni**, alla **Provincia** sino alla **Regione**. E non solo: proprio tutta la società era rappresentata, con le tante **associazioni** presenti, tantissime, sia di volontariato che sportive, **le scuole, la Curia e le parrocchie**, passando per la locale sezione Soci di **Unicoop** e – pure – per **le Terme**

di **Montecatini**. Tutti insieme per le nostre strade a marciare sotto le insegne di un evento "pacifista, interculturale e interreligioso". È stato un bel giorno, dicevo, perché si poteva vivere la sensazione di fare una cosa

sana, corale, aperta, plurale.

Disponibile e forte nei **sorrisi**, nei **gonfalon**i, nei **colori**.

Le istituzioni e le associazioni erano lì per rappresentarci tutti nel fare un atto

dovuto. Del quale abbiamo scoperto proprio pochi giorni dopo di avere tanto, ma tanto **bisogno**. Le minacce di morte al sindaco Bellandi per la concessione del Palaterme alla Comunità islamica e la **marcetta** pesciatina di sabato 27 ci hanno riportato di schianto alla realtà dei fatti: **l'Armonia** non è un fatto compiuto da festeggiare, ma un obiettivo per il quale **lavorare e lottare** tutti insieme.

EDITORIALE DELL'EDITORE

Tutto in un attimo

di Guido Barlocco - Ed.

Si resta attoniti a volte nel leggere, nell'ascoltare certe notizie, ma se provassimo un attimo ad immaginare di essere noi in prima persona a viverle? No, non ci vogliamo credere, speriamo che sia un bruttissimo sogno, ci tocchiamo e immaginiamo come potrebbe essere brutto capire che il protagonista di un evento così catastrofico siamo proprio noi.



Siamo noi gli intervistati, siamo noi a dormire nel campo-tenda allestito dalla protezione civile, siamo noi che non abbiamo l'acqua, non abbiamo la luce, il frigorifero, il riscaldamento, le nostre cose, quelle a cui teniamo di più e ahimè non abbiamo internet... non abbiamo il televisore... Incredibile non ci possiamo collega-

re a facebook e dire quello che abbiamo fatto oggi perchè così bisogna fare.. senza pensare che forse a molti non gliene può fregare di meno... Mi piace/non mi

piace, non esiste più, non è più un problema ciò che non è mai stato un problema.

A volte non capiamo quanto abbiamo, e quanta importanza diamo alle "cassorate". A quelle cose che ef-

fettivamente non sono nulla nella vita.

In un attimo occorre pensare che tutto può cambiare, improvvisamente! Per esempio mi chiedo: coloro che hanno fatto la coda o addirittura montato una tenda nel piazzale dei "Gigli" per essere tra i primi a comprare l'I-Phone... loro ci hanno mai pensato a questo?

SOMMARIO

4	Editoriale del direttore Editoriale dell'editore Sommaro	116	Le nostre città d'arte La città dei sassi La cultura in diretta dall'Europa
6	Free flash, notizie dal mondo	118	Luoghi nel mondo Limerick city of ... La cultura in diretta dall'Europa
8	Good flash La fabbrica dei suoni, quando...		Teatri e palcoscenici Quello Che C'è a teatro
10	Local flash	119	Cinema e società Quello Che C'è al cinema
14	Local flash, curiosità dalla...		Mostre Ottobre 2014 arte Dalle cupole nel mondo...
18	Speciale downburst Un inferno di acqua, grandine..	122	Quello che C'è nel cielo Quello che C'è in giardino è il momento di organizzarsi
22	QCC stato Settembre 2014	124	Salute e professionalità Il massaggio come tocco..
24	Mondo giovane #ScotlandDecides	126	Il medico risponde Salute e professionalità Ticket, dal 1° ottobre ...
26	In copertina Guaradare il sapore negli occhi	128	Animali e affetto Zzzzz quando a russare è il cane
28	QCC nelle idee Con la cultura si mangia eccome!	130	Animali e affetto Gli animali domestici fanno ...
30	Amministrazioni in Valdin...	132	Quello Che C'è teenagers Finalmente maturi... e poi?
31	Amministrazioni in Valdin...	134	Scuola e formazione Il nuovo catalogo dell'Educaz..
32	Amministrazioni in Valdin...	136	Scuola e formazione Meglio se hai Metodo
34	Un amico in Comune, Buggiano	140	Spazio aziende Condominio: la disciplina.. Nuove regole per i modelli F24
36	Speciale Run...dagiata Un successo di 1200 sorrisi	141	Il lavoro che c'è Centri per l'impiego
40	Speciale podismo Cominciamo a correre con ...	142	Numeri utili (da staccare) Farmacie di turno (da staccare)
42	Speciale podismo L'atletica per giovani	143	Fashion & benessere primavera/Estate 2015..
44	Speciale podismo La sindrome della banelletta..	149	Fashion & benessere I.N.C.I. ovvero questi grandi.. Moda...vecchio stile
46	Speciale sapori d'autunno Bentornato Autunno!	150	Fashion & benessere Il mondo segreto degli oli ...
49	Speciale sapori d'autunno Autunno e Salute		Lo sport, speciale Ottobre: escursione out-Valdin..
53	Speciale sapori d'autunno La bellezza dell'autunno!	154	Sport local Eventi Sportivi Lo sport, outdoor ASD Cicloamatori di Buggiano
59	Eventi del sapore	157	La pagina del Gusto Guida ai ristoranti di QCC
63	Le ricette dei ristoranti Ombrina al Brandy	158	L'almanacco di QCC Quello Che C'è Dov'è Passa il tempo con... Auguri di cuore Poesia
64	L'angolo di Cleto, La ricetta di Paola	161	
68	Bouquet d'eventi		
96	Mercati ed occasioni		
98	Personaggi eccellenti L'evoluzione ci salverà, non..	162	
100	Alla scoperta dell'orgoglio, le vere calde di Montecatini	164	
102	Tecnologia	166	
106	Ambiente e Responsabilità	171	
108	Scienze	174	
110	Motori e guida		
112	Free flash arte, notizie d'arte... L'alibi perfetto: un noir made in ...	175	
114	Musica e note La musica che gira intorno	188	
115	Scrittura e letteratura classifica libri, Settembre 2014	190	
		194	

MANGIAMO ITALIANO.



Dal 1946

aperto tutti i giorni
(non festivi)

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

CHIUSO LUNEDÌ MATTINA

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

Pagina a cura di Joselia Pisano

Regioni Ecco il Fondo per la Morosità incolpevole

Sempre più spesso, le difficoltà da fronteggiare in tempi di crisi costringono molti a rimanere "indietro" con alcune spese.



E questo, soprattutto in tema di affitto,

può diventare presto un problema grave da fronteggiare. Sono sempre più numerosi, infatti, gli inquilini che non riescono a pagare con regolarità il canone di affitto della casa in cui abitano, e che si trovano di conseguenza a ricevere un provvedimento di sfratto. Ma non tutti sanno che è nato il **Fondo per la Morosità Incolpevole**: privilegiate le Regioni che già hanno attivato politiche di sostegno alle famiglie in difficoltà con gli affitti (Piemonte, Liguria, Lombardia, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Campania). Tra le cause di "morfosità incolpevole", il licenziamento, la riduzione dell'orario di lavoro, la cassa integrazione, il mancato rinnovo di un contratto a termine, la cessazione non volontaria dell'attività a causa della crisi, la morte o grave malattia di un componente della famiglia che lavora.

Tra le condizioni necessarie per l'aiuto sono da segnalare l'intimazione di sfratto per morosità con citazione della convalida; un regolare contratto di affitto da almeno un anno per abitazione principale; essere cittadino italiano, comunitario o extracomunitario con regolare permesso di soggiorno. L'importo massimo degli aiuti non potrà superare gli 8mila euro. Per ricevere maggiori informazioni circa la procedura

per accedere al Fondo è necessario recarsi alla sede del proprio Comune di residenza.

Germania Faccio la spesa, non spreco, quindi risparmio. Grazie all'app

di Joselia Pisano

Si chiama FoodLoop e arriva dalla Germania la nuova app "intelligente" che ci aiuterà a fare la spesa in maniera consapevole, e soprattutto attenta agli sprechi. Con un notevole risvolto in termini di risparmio



economico. Perché scegliere il prodotto più adatto alle nostre esigenze, sia per quanto riguarda il gusto e la qualità ma anche e soprattutto il prezzo, potrebbe aiutarci a ridurre gli sprechi: basti pensare che ogni anno, in Europa, sono ben 90 milioni le tonnellate di cibo che finiscono nella spazzatura. Ed è uno spreco, questo, calcolato in cifre inimmaginabili: circa 150mila euro all'anno per negozio.

Ma per chi non ha tempo per mettersi a ragionare sul rapporto quantità/qualità/prezzo/durata di ogni prodotto, con tanto di comparazione tra alimenti apparentemente simili, ecco che FoodLoop (presto attiva) si occuperà di mantenere informati gli utenti in tempo reale notificando dove e quando è possibile trovare prodotti alimentari a prezzo ridotto perché vicini alla scadenza. Il funzionamento della app è personalizzabile in pochi clic, segnalando i prodotti che preferiamo.

il giorno del mese Giornata mondiale della vista

Si celebra il 9 ottobre la giornata mondiale della vista: un bene tanto prezioso quanto delicato, che molti di noi danno per scontato, ma del quale è invece bene prendersi cura con attenzione e regolarità.

In Italia, la giornata mondiale della vista è dedicata in modo particolare ai giovani e alla guida sicura. Per questo in oltre 70 città italiane saranno previsti dibattiti, incontri informativi, ma anche e soprattutto check-up gratuiti della vista. Promossa dall'Agenza internazionale per la prevenzione della cecità-IAPB Italia onlus e dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) in collaborazione con le sezioni locali dell'Unione italiana dei ciechi e degli ipovedenti (Uici), la campagna vuole quindi sensibilizzare la popolazione alla centralità della prevenzione: controlli periodici permettono infatti di agire correttamente e scongiurare eventuali disturbi visivi che, se sottovalutati o trascurati, possono avere risvolti anche gravi per noi e per gli altri, soprattutto se ci mettiamo alla guida di un veicolo. L'interessante materiale informativo e il calendario delle iniziative e la "mappa" delle città in cui recarsi per i check-up gratuiti sono consultabili all'indirizzo www.iapb.it/gmv2014



Energie rinnovabili
NEWENERGY
LASCIATI BACIARE DAL SOLE

IMPIANTO FOTOVOLTAICO chiavi in mano
3 KW € 5.500,00 | 4,5 KW € 7.500,00 | 6 KW € 9.500,00

via Circonvallazione, 84/86
BORGO A BUGGIANO (PISTOIA)
www.newenergytoscana.it

Numero Verde
800-911944

PACE

LA PALAGINA CERAMICHE S.R.L.

Ti veste sicuro e con stile



Pistoia piazza del sapere

Di Simone Ballocci

(su comunicato stampa di ToscanaNotizie)
 PISTOIA – Sede più appropriata della Biblioteca San Giorgio non poteva essere scelta per l'incontro nazionale organizzato dagli Amici della biblioteca e naturalmente intitolato "Una biblioteca per amica", av-



venuto il 18 settembre scorso. "Una piazza del sapere e un laboratorio di cittadinanza, questa l'impressione immediata che offre dall'ingresso questa struttura così vissuta – ha detto l'assessore regionale alla cultura Sara Nocentini nel suo intervento di saluto – per la quale non potrà certo venir meno l'impegno della Regione, così come è stato fino ad oggi". E proprio Investire per far crescere la cultura dello stare insieme e dello scambio reciproco, soprattutto tra le diverse generazioni, ricreare condivisione di esperienze magari anche conflittuali, ma aperte, deve essere la direzione da non perdere a giudizio dell'assessore Nocentini. "Per questo contribuiamo alla costruzione di comunità culturali dove lavora anche il volontariato, come insegnano gli Amici della biblioteca – ha concluso – integrando l'attività dei professionisti che

vi sono impegnati. In questo senso è evidente il contributo di una biblioteca come la San Giorgio alla costruzione di questa buona pratica dell'incontro inteso nel senso più ampio, il meglio del complesso di rapporti sociali e istituzionali cui la biblioteca può fare da catalizzatore, dove ognuno svolge un ruolo condiviso, senza inutili sensi di concorrenza tra ruoli".

Andare oltre si può

di Andrea Marchetti

LUCCA - L'Associazione "Andare oltre si può", è nata nel 2013 per iniziativa di Samuele Cosentino, Domenico Raimondi, Mariarosaria Amendola, Meme Lucarelli e Stefano Picchi. E' una associazione che di promozione sociale, senza fini di lucro, che ha lo scopo di diffondere la cultura



dell'accoglienza, della diversità e dei diritti, tramite la creatività artistica e culturale. Per questo ha promosso anche quest'anno il Premio "Andare oltre si può", che prende ispirazione da un brano pubblicato nel dicembre 2012, scritto dallo chef lucchese Samuele Cosentino e cantato insieme a Iacopo Grisafi, ventunenne musicista di Lucca affetto dalla sindrome di down. Le opere saranno esposte in una mostra e si terrà anche un'asta benefica delle stesse, il cui ricavato, insieme a quello della vendita dei prodotti ricavati e del merchandising, sarà devoluto all'Associazione Down Lucca e ad altre associazioni di volontariato, di solidarietà o a enti benefici.

La cultura a Pescia diventa consultiva

di Simone Ballocci

PESCIA – "Nasce a Pescia, per la prima volta, la consulta comunale per la Cultura". Così il Sindaco Oreste Giurlani e l'assessore alla Cultura (tra l'altro ospite del nostro mensile proprio per parlare di cultura e amministrazione, vedi articolo a pagina 28) Barbara Vittiman danno la notizia della costituzione della "Consulta per la Cultura – Musei Civici e Teatro, Biblioteca, Turismo,



Città di Pescia

Gemellaggi, Manifestazioni culturali in genere". In pratica si tratta dell'istituzione di una specie di consiglio cittadino sui temi inerenti la cultura e la promozione del territorio, un organismo di partecipazione democratica e popolare "alle decisioni degli organi istituzionali dell'Ente". Istituita con deliberazione della Giunta comunale datata 26 agosto 2014, la CONSULTA CULTURA sarà composta da un massimo di 12 componenti, scelti sulla base dei titoli di studio conseguiti e dell'esperienza professionale acquisita in ambito culturale, e per le materie oggetto della Consulta stessa. "La Consulta Cultura accoglierà – si legge nel Comunicato stampa – un team di intelletti che, con funzioni consultive e propositive, affiancheranno gli organi istituzionali nelle materie inerenti le istituzioni museali, il teatro, la biblioteca, i gemellaggi, il turismo e le manifestazioni culturali



in genere". E qui veniamo alla parte pratica della notizia. Essendo per titoli, la partecipazione alla Consulta deve essere infatti richiesta. Ecco quindi che tutti coloro che fossero interessati a prendervi parte possono inviare i propri curricula indirizzandoli all'Ufficio Protocollo del Comune di Pescia, Ufficio Musei e Teatro, entro e non oltre l'8 ottobre 2014.





COME UNA FAVOLA

Scopri le nuove collezioni
autunno - inverno

abbigliamento
uomo - donna - bambino
intimo - abiti da cerimonia
taglie comode

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

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

www.graffipubblicite.com

Cover Story

Valdinievole Legambiente Valdinievole presenta: Puliamo il mondo

di Carlo Giannetti

UZZANO - Il presidente dei astenuti, mentre Pescia ha
circoli di Legambiente del- deciso di parteciparvi per la



la Valdinievole Maurizio Del
Ministro ha convocato per il
24 Settembre una conferen-
za stampa presso il Comune
di Uzzano per presentare l'i-
niziativa Puliamo il mondo.
Insieme al Tirreno e alla Na-
zione, "Quello che c'è" pre-
sente all'evento. A questa
ventiduesima edizione han-
no aderito ben
nove Comuni su undici della
Valdinievole. Solo Larciano e
Ponte Buggianese se ne sono

prima volta. Donatella Zacca-
gna, coordinatrice delle atti-
vità di Legambiente ha spie-
gato le iniziative che i singoli
Comuni hanno programma-
to. Otto di essi hanno scelto
la data del 26 Settembre per

dar vita a que-
sta lodevole
iniziativa. Solo
Lamporecchio,
a causa dei
danni provo-
cati dal mal-

tempo, si è visto costretto a
rimandare di una settimana.
Un migliaio di ragazzi delle
scuole elementari
e medie ed a Pescia
Domenica 28 an-
che le associazioni
di volontariato, tut-
ti con pettorina e
cappellino giallo, si
sono impegnati a
pulire parchi citta-
dini e lungofiume.
Da questo incontro
è emerso quanto
sia importante la
raccolta differen-
ziata per il bene
nostro e dell'intero
pianeta.



Pescia Volontariato e sport in festa... che passione

di Carlo Giannetti

Ad una settimana dal Palio, Pe-
scia si è trovata di nuovo invasa
da una folla festante accorsa per
partecipare alla giornata dello
sport e del volontariato organizza-
ta da numerosissime associa-
zioni e dall'ufficio tecnico e sport
del comune. Tutto il centro cit-
tadino ed il lungo fiume sono
stati trasformati in un grande
campo da gioco dove chiunque
ha potuto cimentarsi nelle più
svariate discipline o semplice-
mente assistere alle esibizioni
proposte. Al termine della gior-
nata si è svolta la tradizionale
tombola della Pubblica Assisten-
za. Tutti, grandi e piccini, hanno
così potuto trascorrere una bel-
lissima Domenica di gioia.

Montecatini La città capitale europea della musica nel 2015

di Carlo Alberto Pazienza

Dopo aver ospitato con suc-
cesso la 25ª Rassegna musicale
nazionale del Ministero dell'I-
struzione, dal 4 al 10 maggio
2015 Montecatini sarà teatro
della rassegna musicale euro-
pea, evento organizzato dallo
stesso Miur in collaborazione
con il ministero Affari esteri e il
Comune di Montecatini. La pre-

stigiosa iniziativa, che si svolgerà
interamente nel salone delle Ter-
me Regina, parteciperanno i più
importanti istituti italiani ed al-
cune tra migliori scuole europee
(Barcellona e Colonia). Sarà una
settimana dedicata alla musica
che vedrà impegnati giovani
studenti italiani ed europei che
costituiscono l'eccellenza inter-
nazionale a livello musicale.
Come primo atto dell'evento,
l'assessore Monica Galluzzi e il
direttore Tavanti hanno conse-
gnato al pianista Blai Mañer Fer-
rer, 19enne talento del Conser-
vatorio Municipal di Barcellona,
il premio "Ruggero Leoncavallo
2014".

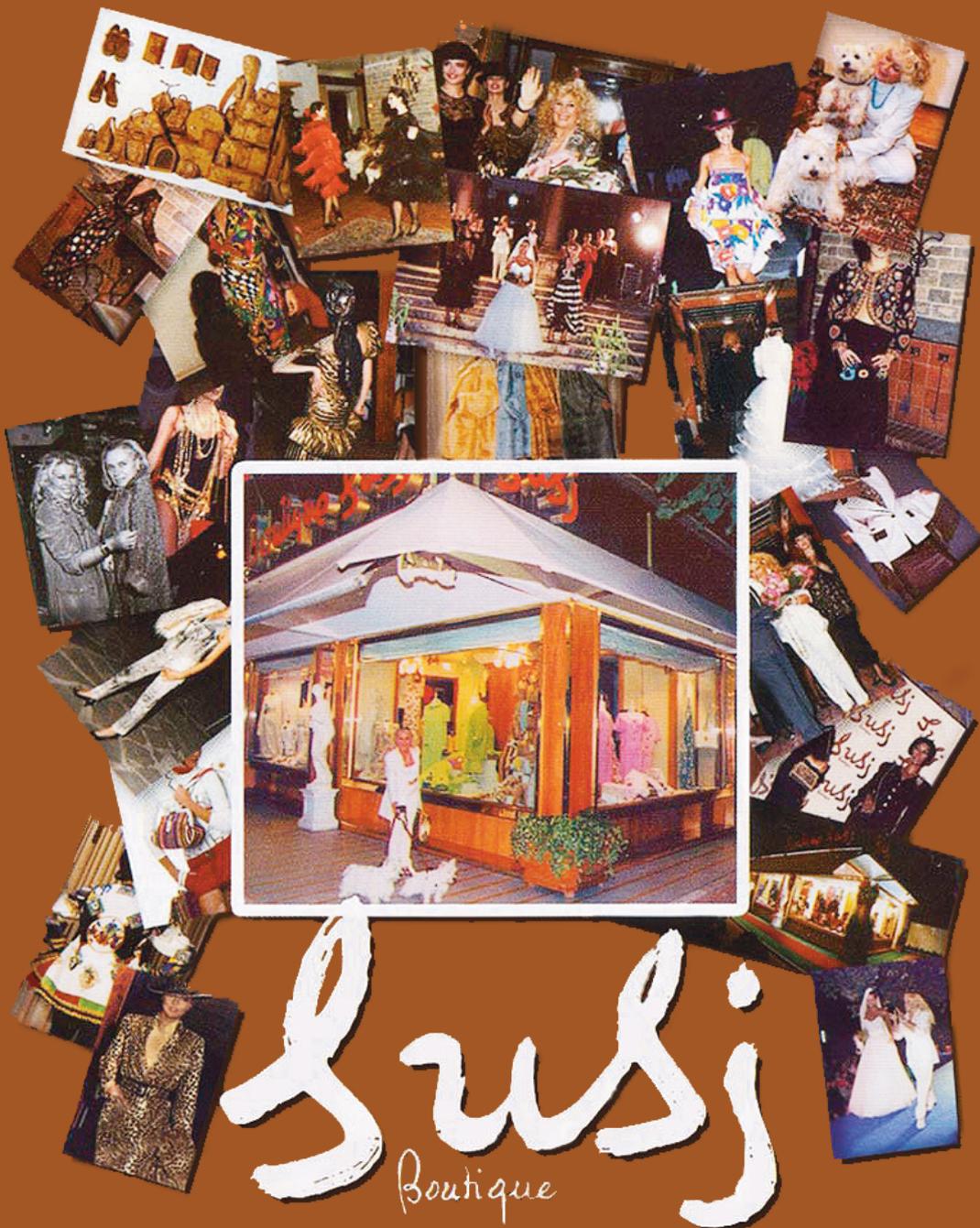
Pescia Rione Santa Maria: la cena del trionfo

di Carlo Giannetti

Funziona solo se stiamo insie-
me. Queste parole care a Biagio
Antonacci hanno fatto da ritor-
nello alla festa del trionfo del ri-
one Santa Maria, tanto da essere
imprese sulla torta celebrativa
che ha chiuso le portate della
cena avvenuta Sabato 13 Set-
tembre nel suggestivo chiostro
del seminario di Pescia. Resto
del menù: pasta pasticciata, por-
chetta e dolci fatti in casa.
Durante l'evento è stata sottoli-
neata l'importanza di una squa-
dra formata da nove arcieri ca-
paci di gareggiare ad alto livello.

Oltre ai musicisti ed agli
sbandieratori, è inter-
venuto anche il sindaco
per complimentarsi con
il rione vincente ed una
delegazione degli altri
tre per rendere onore
ai trionfatori, sottostare
a qualche inevitabile
sftò, ma soprattutto
per dare appuntamento
all'anno prossimo, con
tanta voglia di rivincita.





Susy

Boutique

roberto cavalli

 ROBERTA di CAMERINO

FONTANA
COUTURE MILANO

LEONARD
PARIS

Brioni DONNA

 ungaro

GEMMI
furs

DIEGO
M
MILANO

FÉRAUD
PARIS

ELISA FANTI®

Gattinoni
ALVIERO MARTINI

1^A CLASSE
ODICINI

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

Valdinievole Raddoppia la linea Pistoia-Montecatini, spariscono i passaggi a livello

di Carlo Alberto Pazienza

E' stato varato dalla Regione il decreto che segna il via del percorso che dovrà portare Rfi, entro il 31 agosto 2015, ad iniziare i lavori per il raddoppio della ferrovia nel tratto Pistoia-Montecatini. Il primo stralcio dei



lavori prevede la soppressione di 11 passaggi a livello, interventi sulla viabilità, la deviazione del canale artificiale Nievolina nei comuni di Pieve a Nievole e di Montecatini. Due passaggi a livello saranno eliminati nel comune di Pieve a Nievole, dove verranno realizzati un sottovia carrabile e una nuova viabilità di collegamento, oltre ad un sottopasso pedonale. Nel comune di Montecatini è prevista la realizzazione del prolungamento del sottopasso della stazione centrale e interventi per l'abbattimento delle barriere architettoniche.



Montecatini Torna la Bts, al via la 22^a edizione

di Carlo Alberto Pazienza

Venerdì 24 ottobre torna a Montecatini la Borsa del Turismo Sportivo, la Borsa Europea di settore riservata al Turismo Sportivo, Attivo e del Benessere Termale riconosciuta come l'unica manifestazione realmente rappresentativa, utile e completa per gli operatori del settore. Con oltre 2.500 buyer e 18.000 operatori turistici italiani che in questi 22 anni hanno fatto affari raggiungendo un alto livello di fidelizzazione, BTS è un patrimonio di esperienze e un laboratorio di idee finalizzato all'organizzazione di eventi e strategie promo-commerciali a tutto vantaggio del sistema turistico italiano.

Con il suoi workshop la BTS di Montecatini mette in contatto 60 buyer fra Internazionali, italiani e del crescente mercato online.

Fiore all'occhiello della manifestazione la cosiddetta "Agenda online", un sistema che consente agli operatori di organizzare incontri tra domanda e offerta.

Montecatini Food and Book, la cultura si mangia a Montecatini

di Simone Ballocci

Finalmente, ci siamo: torna il festival del libro e della cultura gastronomica "Food&Book", giunto quest'anno alla sua seconda edizione e messo in programma dal 10 al 12 ottobre in svariati luoghi della città.

Il ricco programma della seconda edizione di questa kermesse, baciata l'anno scorso durante il suo debutto da un'attenzione evidente ed un successo di pubblico e di critica emozionante, è articolato in oltre cento eventi condensanti nei tre giorni, con presentazioni di libri, showcooking, cene e pranzi con chef, e poi incontri conviviali con scrittori, visite guidate, challenge fotografico su Instagram e concorso Bookasface, senza contare il villaggio Food&Book Junior, la cena ispirata ai menù storici della Regia Marina, il premio FoodCult e quello per miglior vetrina.

Come l'anno scorso, e anche meglio, la città si prepara a diventare così la capitale della cultura gastronomica, la cultura che



si mangia per eccellenza, e non solo, ma anche un luogo capace di raccontare la scrittura e l'editoria come qualcosa di bello, concreto, vitale, divertente ed emozionante. Profumato, quasi.

Per info: <http://www.foodandbook.it>

Vellano (Pescia) Dai monti al piano passando per i colli

Il 4 ottobre 2014 è una data importante per Vellano: è stata infatti organizzata una serata davvero particolare presso il locale circolo ARCI. Condotta da Publio Biagini, e con ospite il prof. Vittoriano Brizzi, presidente del Consiglio comunale di Pescia, "Dai monti al piano passando per i colli" è una serata-evento culturale durante la quale, dopo un piccolo buffet a prezzo contenuto, la cultura diventa protagonista. Al centro della Valleriana, infatti, ecco la proiezione di un piccolo video sul territorio circostante, e poi il focus su un magico mondo a due passi da casa: le Alpi Apuane, e soprattutto le loro incisioni rupestri, protagoniste del libro "Epifania del Pennato" e del documentazioni "Erano gli stessi Sogni", frutto di sette anni di ricerca e approfondimenti. Veramente una bella iniziativa di convivialità e cultura.



Gallery Shop

by Severi

Corso Roma 105/c
MONTECATINI
telefono 0572.900.000

www.galleryshop.it

GalleryShop
Severi Montecatini 

Concept Store

Concept Store

Concept Store

Concept Store

Concept Store



lamartina.com

A.G. SPALDING & BROS.
320 Fifth Avenue
NEW YORK

YANKEE
CANDLE
American best scented candle

ACQUA
DELLA
ELBA

FEDON

GOOFI

Le Telle De Paris

www.severi.it

via Risorgimento, 224
Monsummano Terme
telefono 0572.952.000

www.severi.it
info@severi.it

SCONTRINO SEMPLICE



GESTISCI LA TUA CASSA
IN MOBILITA'...
...DAL TUO TABLET

CHIEDI INFORMAZIONI !!!

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

Montecatini Miss Montecatini è bellissima... al Tettuccio

di Simone Ballocci
(su comunicato stampa di Vito Perillo)

Greta Ceccarini, studentessa 17enne larcianese, ovvero: **Miss Montecatini 2014**. Mercoledì 10 settembre, alla sera, nel favoloso scenario delle Terme Tettuccio, Greta si è infatti aggiudicata la vittoria del concorso con merito e largo vantaggio in giuria. A consegnare la fascia l'amministratore Unico delle Terme di Montecatini, Fabrizio Raffaelli, al termine di una serata molto intensa condotta a ritmo serrato da **Daniel Buralli**, un nome una garanzia, con la sua

mente brave e capaci di camminare su tacchi che sembravano pantografi anche se più di una, durante la presentazione, ha confessato di essere "alla prima esperienza". La gara è stata intervallata da show organizzati da sponsor particolarmente apprezzati dal vasto pubblico accorso anche per la cena di gala, oltre che da intermezzi canori di prim'ordine con la voce bella e assoluta di Lisa Buralli.



indiscutibile bravura, la sua poliedrica capacità di essere un cantante, un elegante mangiapalco, presente come deve essere un presentatore.

Anche lui visibilmente emozionato di trovarsi in un luogo così unico come il Tettuccio: "Questa cornice è veramente mozzafiato" ha detto.

Le ragazze in concorso si sono presentate in scena, ad inizio serata, impersonando 20 meravigliose modelle indossando altrettanti abiti very fashion, tutte vera-

Dopo tutto questo, la proclamazione di Greta Ceccarini, una miss "nostrana" (visto che è di Larciano) per Miss Montecatini. "Proclamazione - promettono gli organizzatori - che non è un punto di arrivo bensì di partenza: presto inizieranno le riprese per realizzare un calendario e tutta una serie di videoclip e servizi fotografici per promuovere le Miss e la cittadina termale in tutti i suoi aspetti".

Montecatini Tv australiana in città per un programma di cucina

di Carlo Alberto Pazienza

Si chiama "Out of the blue" ed è una guida turistica dedicata alla valorizzazione del territorio italiano e dei suoi prodotti. No, no stiamo parlando dell'ultimo libro di cucina sulle prelibatezze del made in Italy, ma di una trasmissione registrata da una tv australiana proprio nella ridente città termale. Grazie a Michele Bertoneceli, titolare dell'Hotel Settentrionale Esplanade, Montecatini è stata protagonista di un'interessante iniziativa di promozione turistica, visto che nei primi di settembre la Tav Production, società australiana di

produzione televisiva, ha registrato le bellezze cittadine per Channel 7. Un format che ha permesso di filmare lo stabilimento Tettuccio e la Cascina, dove è stata ripresa l'esecuzione di una ricetta in diretta. Davvero una bella pubblicità per il nostro territorio!

Montecatini Una classe che dura da 35 anni

C'è in Valdinievole una classe che "dura" da 35 anni. Questo mese raccontiamo infatti una storia che comincia negli anni '80 e che prosegue ancora oggi. Storia di amicizia di una classe di quindicenni conosciuti sui banchi di scuola che non si sono perduti e che oggi, ormai cinquantenni, si ritrovano ancora e volentieri intorno ad un tavolo con un gusto dell'amicizia del tutto particolare, ed assolutamente non comune, nel mondo di oggi. "Non tutto è così perfetto e bellissimo - ci raccontano - perché ci sono stati, purtroppo, momenti



difficili; uno su tutti, l'addio a Rossella, dolce e sfortunata compagna, che una terribile malattia ci ha portato via troppo presto. Questa amicizia - proseguono - è una 'perla', custodita con gelosia ed orgoglio da ciascuno di questi ex ragazzi e ragazze, consapevoli del privilegio, della magia che ancora oggi ci riunisce. E tra pochi giorni... di nuovo tutti intorno ad un tavolo".





STOP ALLE MUFFE!

CON SUGHERO LIS AVRAI:

- SALUTE
- BENESSERE
- RISPARMIO ENERGETICO

DURA QUANTO LA TUA CASA



**DETRAZIONE
FISCALE**

www.lis.it

ITALIA SENZA MUFFE

Siamo alla fiera di Firenze
SHOP & THE CITY
Fortezza da Basso
16/19 Ottobre 2014
Stand H5

MINIMO SPESSORE

FAI DA TE

SOLUZIONE GARANTITA

TRASPIRA

Prima



Dopo

Il Rione Santa Maria compie 40 anni... e non li dimostra per niente!

Storia di una festa divenuta tradizione

di Guido Barlocco

BUGGIANO - Quando si dice "Rione Santa Maria", si dice e si pensa subito al profumo e alla gente della "Sagra della salsiccia", sagra che si svolge ogni anno la seconda settimana di settembre nel prato della Chie-



sa di Santa Maria, a Buggiano. Sagra che quest'anno ha spento ben 40 candeline... Un risultato invidiabile raggiunto grazie al lavoro di un gruppo di volontari che con tanta passione cerca di mantenere viva un tradizione a cui i Borghigiani sono particolarmente affezionati (e non solo loro). Andare una volta alla Sagra della Salsiccia spiega quali siano gli ingredienti di questo successo: a questa sagra si mangia bene, si balla, e si canta in un divertimento gene-



rale e diffuso dalla voglia di stare insieme a fare cose sane. Anche perché a divertirsi sono soprattutto proprio loro, proprio i volontari del Rione, che nei giorni del ser-



vizio di sagra si triplicano e si richiamano l'un l'altro. Anche i Run...dagi partecipano e ringraziano il Rione per l'attiva collaborazione al Ristoro della Run...dagia, esempio di come si possa creare una collaborazione che diventi evento. Cosa che con questo Rione è particolarmente facile e bella, perché rappresenta un cuore che pulsa e che lavora per dare respiro al convento di Santa Maria in Selva, all'Avis, al Ricovero degli anziani, un grande esempio di solidarietà ed aiuto verso gli altri. Grazie e complimenti per quello che fate e per come lo fate.

Amore eterno... al Giglio

Un matrimonio e l'affetto per una terra senza tempo

Vi raccontiamo, con le loro parole che riportiamo di seguito, la storia di Ele e Max, due valdinievolini che si sono innamorati l'uno dell'altra quasi cinque anni fa, e che hanno legato indissolubilmente il proprio amore a quello, comune e nato insieme, per l'isola del Giglio. Un amore per il Giglio che gli ha fatto decidere, anche e soprattutto grazie alla collaborazione affettuosa di un folto gruppo di stupendi amici, di convolare il loro rapporto d'amore proprio sull'isola. Quell'isola che hanno conosciuto ferita dalla presenza della Concordia. E che hanno voluto aspettare di poter vedere libera da quella "bara d'acciaio" per sposarsi. "Questa storia - ci scrivono - comincia

quasi 5 anni fa, fra risate e discussioni per organizzare una festa.... Passa il tempo, l'amore l'attrazione e la passione, diventano indispensabili nelle nostre vite, la vita di coppia si fa più intensa più concreta. Poi quel 13 gennaio 2012, quella notizia assurda, la Costa Concordia affonda all'isola del Giglio. Dopo sei mesi andiamo in ferie proprio lì, e vivendo i colori, i profumi, i suoi abitanti forti, ospitali ed unici, ti innamori



di una terra senza tempo. Isola ferita da quello scafo bianco meta di turismo ignorante, dove la macabra attrazione è la bara di 32 vittime.

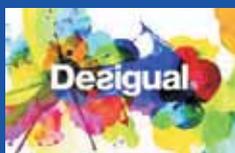
Noi non ci stiamo, vorremmo vedere rinascere l'isola com'era, e da lì cominciamo le prime fantasie. È il 31 dicembre 2012, un tovagliolo ed una penna, esce da sé la promessa - racconta Massimo - di sposare il mio amore.

Torniamo sull'isola, le fantasie prendono corpo, comincia il lungo lavoro per organizzare tutto. Poi, ecco il 6 settembre 2014: la Concordia se ne è andata, e il nostro sogno si è realizzato, la nostra unione, e la rinascita di quell'isola magica".

C/O CENTRO COMMERCIALE MONTECATINI

Capriccio 2

Reggiseni e Body
in coppe differenziate
dalla C all H/1



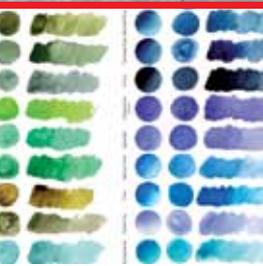
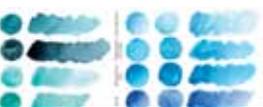
Rivenditore autorizzato

intimo uomo
donna
taglie forti

0572-766527



**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

A cura di Simone Ballocci

Un INFERNO di acqua, grandine e vento

19 SETTEMBRE 2014: UN DOWNBURST SI ABBATTE SU STABBIA E LAZZERETTO:
"SEMBRA UN BOMBARDAMENTO"

Questo mese le nostre local flash sono interrotte, ed integrate, da uno speciale, una sorta di "edizione straordinaria". Perché quanto è accaduto il 19 settembre a Stabbia e Lazzeretto, a due passi dalla nostra Valdinievole e in piena zona di distribuzione del nostro mensile, è stato veramente, orrendamente straordinario. Di una forza e una gravità inaudite. Un evento eccezionale che non abbiamo sentito, né visto raccontare con la dovuta attenzione. Per questo facciamo questa "edizione straordinaria": per dimostrare la nostra vicinanza, e per fare – ovviamente – il nostro dovere. Simone Ballocci – Dir.

La Testimonianza "Gabriele aiutaci, qui è successo il finimondo"

Riportiamo di seguito la testimonianza di Gabriele Balducci, amico della redazione di "Quello Che C'è", stabbiese di na-

pranzo, e per giunta col temporale.

"Chiamata in arrivo da: Babbo Cellulare". Rispondo. Trenta secondi di niente,



scita e, adesso, valdinievolino d'adozione. Nel pubblicare per intero quanto ci ha mandato in redazione, lo ringraziamo di cuore e con molto affetto.

Venerdì 19 settembre ore 12:25.

Mi alzo dalla sedia nel mio ufficio, al centro della Valdinievole, già pronto per andare a pranzo, fuori sta venendo giù un violento temporale.

Maledico il cellulare che mi sta vibrando in tasca, ma la coscienza mi impone di guardare chi è che mi cerca di venerdì, all'ora di

di lamenti che catalogo come problemi sulla rete a causa del temporale, poi la voce di mio padre che diventa sempre più distinta tra i singhiozzi: **"Gabriele... aiutaci, qui è successo il finimondo, è cascato il tetto, son cascati gli alberi, non sappiamo che fare...."** tac. La comunicazione si **interrompe**, non prima di aver sentito mia madre piangere sottofondo.

Non riesco a dare un senso a quel che ho sentito, capisco solo devo andare da loro a Stabbia il prima possibile. La mia corsa si interrompe però ad un chilometro dal paese: la strada è bloccata, le auto formano una fila interminabile, **a Stabbia non si entra**. Mi guardo intorno per la prima volta da quando sono in macchina: i cipressi che segnavano l'ingresso del paese non ci sono più, al loro posto solo tegole e vetri a coprire la strada, rami e pezzi di intonaco: se non

continua a pag. 20 >

Gli esperti Lamma: "Ecco cos'è un downburst"

Si riporta di seguito un sunto del report meteorologico redatto dal Lamma consultabile integralmente su www.lamma.rete.toscana.it

"Durante la notte del 19 settembre si forma una cella temporalesca sul Mar Ligure davanti all'alta Versilia che comincia a muovere verso Est-Sud-Est, andando a interessare, intorno alle ore 10, la Versilia e la lucchesia.

Successivamente, dopo le 12 il sistema temporalesco si sposta rapidamente verso l'interno intensificandosi risalendo la valle dell'Arno.

In rapida successione tra le 12 e le 13 sono interessati i comuni lungo una direttrice ovest-est che va dal comune di Cerreto Guidi verso Firenze città.

Si ipotizza che si sia trattato di una supercella, un tipo di temporale molto organizzato formato da una singola cella convettiva di grandi dimensioni e caratterizzato da fortissime correnti ascensionali ("updraft") in rotazione.

Una fenomenologia così violenta (vento e grandine) è probabilmente dovuta alla formazione di un wet downburst.

Quando il downburst raggiunge il suolo si irradia in tutte le direzioni, favorendo raffiche di vento estremamente forti, che possono produrre danni simili a quelli delle trombe d'aria".





 **Bino
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

A cura di Simone Ballocci

Un INFERNO di acqua, grandine e vento

continua da pag. 18 >

fosse per lo strato uniforme di grandine che copre tutto, **tutto farebbe pensare ad un bombardamento.**

Abbandono la macchina a bordo strada, corro verso casa, attraversando tutto il paese. E lì finalmente realizzo quel che non avrei voluto realizzare.

Venerdì 19 settembre ore 12:10.

Un **"downburst"** (letteralmente "esplosione verso il basso", causata dallo scontro di correnti di aria a temperatura diversa – vedi box approfondimento) tra i più violenti mai successi ha colpito esattamente Stabbia prima e Lazerretto poi. **12 minuti**, la durata del fenomeno. 12



minuti in cui il vento causato dall'esplosione ad una velocità di 220 km/h ha fatto saltare tetti, finestre, ribaltato camion e macchine.

30 secondi. Tanto ha impiegato il ven-



to dell'esplosione ad abbattere qualsiasi albero o pianta abbia trovato sul proprio cammino.

1000 le persone che non avevano più corrente elettrica nelle proprie case la notte tra venerdì e sabato.

39 i feriti, per lo più genitori che aspet-

tavano i bimbi all'uscita della scuola, colpiti da tegole, rami, lamiere spazzate via dal vento.

La mia giornata finisce al **Centro Ope-**



rativo della Protezione Civile prontamente allestito nella zona industriale. Nella testa ancora le sirene e il rumore degli elicotteri che ci hanno accompagnato tutto il pomeriggio. Da domani inizieranno **le complesse operazioni di pulizia**, messa in sicurezza e ricostruzione, e son sicuro che Stabbiesi e Lazerrettani non si tireranno indietro. Ma gli alberi non ce li ridarà nessuno. **E con loro tutti i nostri ricordi.**

Venerdì 26 settembre, ore 13.36

Abbiamo continuato a sentire Gabriele anche nei giorni successivi. Tramite whatsapp, in particolare, il 26 settembre ci ha scritto: "[13.36] Ero ora dai miei... ad una settimana esatta è tutto un cantiere, nessuno che si piange addosso e tanta



voglia di ricominciare. [13.37] Provo un bel moto di orgoglio. [13.38] Ieri sono venuti i volontari Vab a togliere i pini a casa mia. Uno di questi, 18 anni, ha fatto la media di 16 ore di volontariato al giorno da una settimana ad oggi..."



Istituzioni

Sgravi fiscali e fondi: "Più di 70 milioni di danni"

PARLAMENTO

Il Downburst è arrivato in Parlamento grazie ad una risoluzione firmata dai deputati Caterina Bini ed Edoardo Fanucci per richiedere al Governo nazionale di individuare risorse e strumenti adeguati in sostegno ai Comuni colpiti. "Il maltempo ha provocato danni gravissimi per una stima che supera, al momento, i 70 milioni di euro.

Fondamentale – si legge nel comunicato stampa dei due onorevoli – sarà anche prevedere l'esonero dagli obblighi fiscali, e la sospensione delle rate dei mutui, per le aziende agricole colpite dagli eventi atmosferici del 19 settembre".

REGIONE

Intanto anche la Regione Toscana si rimbecca le maniche dichiarando lo Stato di emergenza e chiedendo il riconoscimento dello stesso allo Stato.

Nel frattempo, da Firenze sono stati stanziati 5 milioni come primo contributo straordinario di solidarietà (data 24/09), di cui 1.5 milioni riservati agli enti locali, 3.5 milioni alle famiglie che verranno individuate tra quelle con meno di 36mila euro l'anno di Isee.

Tutte le foto sono di Gabriele Balducci



TABACCHI... e non solo!

siamo anche
EDICOLA!

PAGAMENTO BOLLETTINI POSTALI
LOTTOMATICARD BOLLO AUTO
RICARICHE **postepay**

Ricariche telefoniche



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

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

3 settembre, SIRIA,**Un altro giornalista decapitato**

Un secondo giornalista americano, il 31enne Steven Sotloff, è stato decapitato dai militanti sunniti dello Stato Islamico in Siria. "Sono tornato Obama. Sono tornato a causa della tua politica estera arrogante nei confronti dello Stato Islamico" dice il boia prima di eseguire il suo macabro, orrido, assurdo rito.

4 settembre, UCRAINA

Un muro al confine - Idea del governo ucraino: al confine con la Russia un muro lungo 1.900 chilometri, con barriere di filo spinato e, secondo alcune fonti, anche con campi minati.

5 settembre, ITALIA

Sciopero delle forze di polizia - I sindacati di tutte le forze di polizia hanno indetto uno sciopero contro il blocco degli stipendi annunciato dal ministro della Pubblica amministrazione, Madia. Renzi,



La ministra Madia

che ha commentato: «Siamo l'unico Paese che ha cinque forze di polizia», spera comunque di poter dialogare con loro (lo sciopero poi non ci sarà).

8 settembre, BURUNDI

Uccise tre missionarie italiane - A dare la notizia la diocesi di Parma. Le tre lavoravano in un centro psichiatrico

10 settembre, SVIZZERA,

Schumacher torna a casa - Dopo 254 giorni Michael Schumacher, 45 anni compiuti a gennaio in coma profondo, è finalmente tornato a casa. La villa di Gland, in Svizzera, che aveva lasciato a dicembre dell'anno scorso per trascorrere le feste di fine anno sulle piste francesi di Méribel, in Savoia, lo ha riaccolto entro il suo perimetro blindato. Ma il calvario del sette volte campione mondiale di Formula Uno non è finito.

11 settembre, ITALIA,

Montezemolo lascia la Ferrari - Luca Cordero di Montezemolo lascia la presi-



Luca Cordero di Montezemolo

denza della Ferrari dopo 23 anni e 19 titoli mondiali. Era entrato nell'azienda più di quarant'anni fa. Al suo posto, Marchionne.

13 settembre, INDIA,

Latorre può tornare in Italia - La Corte Suprema di New Delhi ha concesso al marò Massimiliano Latorre di tornare per quattro mesi in Italia per curarsi dall'ischemia che lo ha colpito il 31 agosto.

16 settembre, MEDITERRANEO,

Tre giorni di tragedie - Nel Mediterraneo si sono contati cinque naufragi in tre giorni e quasi 800 migranti morti. «È una crisi umanitaria senza precedenti. Dall'inizio dell'anno i morti sono 2.500, solo 2.220 da



Ancora tragedie in mare

giugno», denuncia l'Unhcr, l'Alto commissariato per i rifugiati dell'Onu.

18 settembre, ITALIA**Comincia la battaglia dell'articolo 18**

Il governo pone le basi per il superamento dell'articolo 18 dello Statuto dei lavoratori, che disciplina i licenziamenti senza giusta causa. Il Jobs act, il disegno di legge delega sul lavoro, prevede che le nuove assunzioni a tempo indeterminato avvengano con contratti a tutele crescenti in base all'anzianità di servizio (ad oggi, ancora niente di definito e definitivo).

18 settembre, SCOZIA

E' ufficiale, ha vinto il no - Con un largo margine sugli scissionisti, in Scozia, nel referendum, vince il no alla separazione da

Londra (su questo, speciale Mondo giovane a pagina 28).

**20 settembre, ITALIA**

E i Caf che faranno? La dichiarazione dei redditi precompilata sarà utilizzabile dalla primavera 2015.

22 settembre, ITALIA

Muti lascia l'Opera di Roma Riccardo Muti lascia l'Opera di Roma. «Un gesto a cui è stato spinto per le continue proteste dei lavoratori aderenti alla Cgil e alla Fials». Immediate strumentalizzazioni anche nel dibattito sul Job Acts.

23 settembre, ITALIA

L'illegalità salva i conti - L'Istat ha ricalcolato anche per il 2013 il Pil secondo le nuove regole europee che fanno entrare nel conteggio anche un pezzo dell'economia illegale come la droga e la prostituzione. Rispetto al vecchio metodo di calcolo, il Pil italiano guadagna in un colpo solo 59 miliardi di euro, il 3,8%, arrivando a 1.618,9 miliardi di euro.

24 settembre, SIRIA**Bombardamenti USA contro IS**

Gli Stati Uniti, insieme a cinque Paesi ara-



bi (Arabia Saudita, Giordania, Emirati arabi uniti, Qatar, Bahrain) hanno dato inizio agli attacchi contro l'Isis in Siria (dopo averne già eseguiti in Iraq con al fianco anche la Francia).

Pagina chiusa il 25 settembre

EVALUNA

Centrobenessere

OIL EMOTIONAL MASSAGE



Una tecnica antichissima che unisce precise manualità drenanti e tonificanti con l'azione benefica degli oli essenziali che con il loro profumo stimolano reazioni olfattive inconscie. Il risultato è una sensazione di benessere e rilassamento unito ad un immediato effetto di miglioramento della pelle

Un viaggio sensoriale di assoluto relax a **35€**

Evento Speciale VISO

Giovedì 23 ottobre

Una giornata dedicata a te
che vuoi iniziare a prenderti cura del tuo viso
sotto la guida di un figura esperta

Con un piccolo **costo partecipativo di 25€**
potrai eseguire uno dei nostri innovativi
trattamenti e durante la seduta l'operatrice
ti saprà consigliare i prodotti più adatti
alle tue esigenze

SCOPRI L'ECCELLENZA DEI PRODOTTI DERMO28, MURAD E ISTITUT ESTHEDERM

qui
valdinievole
a voi Londra!

#ScotlandDecides

La storia vista da Londra

Di Andrea Ballocci (Made in London!)

Il nostro "cervello in fuga / corrispondente" sulle rive del Tamigi questo mese ci può raccontare da prospettiva londinese un evento di rilevanza mondiale: il referendum spezzaRegnoUnito che si è tenuto il 18 settembre scorso. Ne leggerete delle belle...

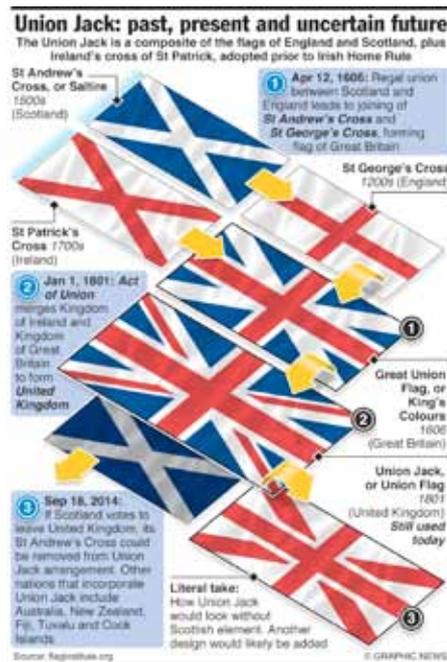
A questo giro la **Storia** stessa è venuta a bussare al nostro angolo con vista **Tamigi**: solo poche settimane fa, infatti, **#ScotlandDecides** correva per le nostre strade, riempiendo i pub e le case anche della capitale britannica, fino alla notte più lunga sotto la sventolante **Union Jack**.

Già, perché da queste parti, il **18 del Settembre** appena trascorso, in un **Giovedì**

un po' più particolare del solito, più di quattro milioni di "cugini" scozzesi sono andati alle urne, per mettere giù una croce per il Paese nel quale svegliarsi l'indomani:

tornare a percorrere un sentiero abbandonato ormai **tre secoli fa**, lasciando un bell'affitarsi nell'attico dell'**England Home**, oppure continuare per la strada battuta, con i parenti e con gli amici sempre al calduccio del focolare di **Nonna Elisabetta?**

Una croce non da poco cari miei, e pure i vostri emigranti preferiti, infatti, si son trovati travolti da quei giorni tumultuosi, quando anche a **Londra** si tratteneva il fiato, dopo mesi di grasse risate, nell'attesa



di una risposta da **Edimburgo**.

Il 18 è poi arrivato, con la grande paura per il fronte separatista ormai alla pari nei sondaggi, la triade di **Westminster**, Cameron, Milliband e Clegg, i tre leader dei principali partiti britannici, a promettere tutto, ed anche di più, e l'annuncio di un nuovo royal baby in arrivo a **Buckingham Palace**; e camminare verso il lavoro è stato diverso, o meglio, le strade erano diverse, quasi consapevoli di quello che stavamo vivendo.

Anche perché **l'indipendenza** rimaneva

pure **simpatica**, e può sembrare strano per chi è abituato da noi a gente che si beve ampolle di fiume e smonta trattori per invadere San Marco: il sogno di una socialdemocrazia nordica sotto la croce di **Sant'Andrea**, con più welfare e meno finanza, espressione della roccaforte laburista che in fondo è la terra di **Scozia**, scaldava un po' il cuore.

E poi è arrivato il **19**, l'apertura delle urne, e la vittoria degli Unionisti, per un **Regno** ancora **Unito**; e la Storia può vivere nell'entusiasmo di questi giorni, per una strada comune da scrivere insieme nel trionfo più vero di un suffragio democratico.

Scozia, Catalogna, Alto Adige, Paesi Baschi, Sardegna, (Padania?)...

Il Referendum in Scozia ha segnato, a prescindere dal risultato, un vero e chiaro simbolo di democrazia. Ovvero: per la prima volta da quando esiste l'Unione Europea (e non che prima vi siano stati particolari esempi analoghi) un pezzo di un Paese ha liberamente e democraticamente votato per decidere se scindersi (con mezzi e modi pacifici) dal resto del proprio Stato. Probabilmente non è un caso che questo sia avvenuto nell'Isola che si è inventata il sistema costituzionale (pur non avendo una Costituzione scritta) e la politica moderna, ma questo è un dato che potrebbe anche diventare un esempio, un modello da seguire. Ecco perché in Europa si tremava, e si trema tanto comunque sia andata: perché in Europa molti sono i territori nei quali avvengono rivendicazioni analoghe. E perché, soprattutto, non dappertutto in Europa la democrazia è sana, forte e vigile come in Gran Bretagna...



HAIRSTYLING GEMINI & L'ANZA

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

GEMINI

Sempre presente agli eventi di moda e di bellezza



Vivi la Moda
20 settembre 2014



12003147 - www.parrucchierigemi.it

VIA CASCIANI, 15
MONSUMMANO TERME
TELEFONO 0572.80274

www.parrucchierigemi.it

 PARRUCCHIERI GEMINI

i professionisti della tua bellezza

“Guardare il sapore negli occhi”

I centogusti dell'Appennino diventano un evento ad Anghiari

di Simone Ballocci

Scoprire la bontà delle proprie origini con la propria bocca. Questo è quello che dobbiamo



riuscire a fare, avendo tra l'altro la fortuna, da toscani, di abitare in una delle Regioni più buone del mondo. E questo è quello che si può fare ad **Anghiari** in occasione della rassegna “I centogusti dell'Appennino”, in programma i prossimi 31 ottobre, 1 e 2 novembre.

Anghiari per l'occasione, si riscopre un paese pieno di botteghe. “Riapriamo le vecchie botteghe, ed ogni fondo, ogni spazio diventa una sede per l'esposizione di eccellenze gastronomiche”. Questa è la descrizione dell'evento che mi ha consegnato **Piero Calli**, il Presidente della pro-loco del paese in provincia di Arezzo distante dalla nostra Valdinievole poco più di un'ora e mezzo di macchina che organizza, in collaborazione con la loca-



le amministrazione comunale, la mostra mercato. “Siamo arrivati quest'anno alla quindicesima edizione – mi dice – e come sempre abbiamo voluto e cercato di tenere altissimo il livello delle produzioni che saranno esposte. Quasi tutte le cinquanta aziende coinvolte sono le produttrici delle

leccornie che metteranno in mostra. Così facendo daremo la possibilità a tutti i visitatori di **guardare negli occhi** proprio coloro che, con il loro lavoro, rendono possibile la fabbricazione di quelle prelibatezze. Queste sono persone che credono in quello che fanno, nell'eccellenza di quello che fanno. Ci credono così tanto da far diventare la nostra mostra un'occasione, anche, per **conoscere i prodotti**, che verranno infatti spiegati, trattati, conosciuti, assaggiati. In questo modo impareremo a capire meglio la qualità dei prodotti alimentari. E la qualità delle cose che mangiamo è direttamente proporzionale alla qualità della nostra vita”. Un incontro con



la qualità che avviene, tra l'altro, in una cornice **spettacolare: il centro storico di Anghiari** è uno dei luoghi più belli della nostra Regione, pieno del fascino del passato capace di dare – anche – maggior sapore alle cose che si assaggeranno.

Il tutto con un programma ricchissimo: ogni giorno, ad esempio, ci saranno incontri e spiegazioni su un prodotto particolare. “Il primo giorno – mi racconta ancora il Presidente Calli – ci sarà l'assaggiatore che illustrerà tutte le qualità del **miele**; poi parleremo di **pane**, come si faceva un tempo e come possiamo farlo anche adesso; di **dolci**; ed infine ci interesseremo pure delle **castagne**, un prodotto tipico delle nostre zone, con un incontro-lezione sulla Dryocosmus kuriphilus, volgarmente detta vespa cinese, un insetto che mette a



rischio la salute proprio delle piante di castagno”. E non solo: non mancherà ovviamente neanche quest'anno il pezzo forte dell'evento: **l'Osteria dei centogusti**.

Gestita direttamente dalla pro-loco su una splendida cornice delle mura con affaccio sulla piana della Battaglia, proporrà tutti i giorni un menù appetitoso caratterizzato dai sapori tipici della Val Tiberina.

E infine la mostra-mercato si fa anche portatrice dei valori e dei prodotti **slow**: Anghiari, da città slow food qual è, ha invitato altri borghi con i quali condivide questo titolo quali Levanto, Castel San Pietro Terme, Greve in Chianti e San Daniele, ad esporre i propri prodotti tipici nella centralissima piazza Baldaccio.



ASS. PRO ANGIARI

Comitato Organizzatore

ANGHIARI

SABATO 8 E DOMENICA 9 NOVEMBRE 2014

XXXIV FESTA di SAN MARTINO e dei

BRINGOLI

con brustichino, salsicce, castagne e vino nuovo

Programma:

SABATO 8 NOVEMBRE

ore 12,00 Galleria G. Magi

Apertura degli stand gastronomici e di degustazione prodotti tipici.

Loggia della Fonte

Maniera Minologgia

ore 18,30 Chiesa della Maddalena

Benedizione e distribuzione del Pane di San Martino.

DOMENICA 9 NOVEMBRE

ore 9,00 CICLORADUNO IN MOUNTAIN BIKE

(a cura del C.C.S. Dynamic Bike - Firenze di Anghiari)

ore 10,00 Galleria G. Magi

Apertura degli stand gastronomici e di degustazione prodotti tipici.

Borgo della Croce

Il mercato di una volta. Artigiani tradizionali al lavoro.

Loggia della Fonte

Maniera Minologgia

ore 17,00 Exhibitor della Banda della Filarmonica P. Mascagni di Anghiari

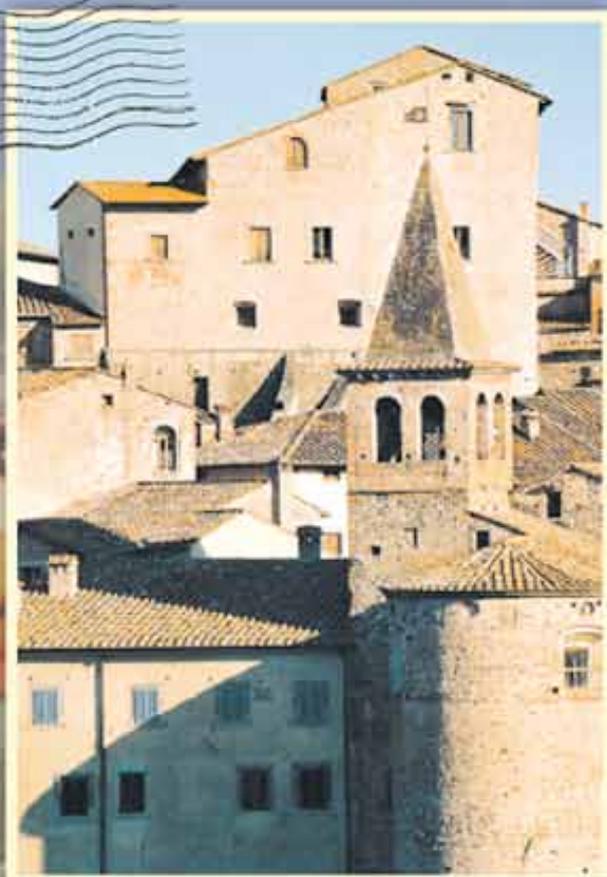


DOMENICA 9 NOVEMBRE dalle ore 8,00 alle ore 20,00

PIAZZA BALDACCIO E BORGO ANTICO **MEMORANDIA** Le cose che raccontano
Mercato dell'Antiquariato, modernariato e collezionismo

I centogusti dell'Appennino

AGRITURISMO - ENOGASTRONOMIA



ANGHIARI 31 Ottobre 1-2 Novembre 2014

15^a MOSTRA MERCATO
DEL TURISMO RURALE
E DEI SAPORI TIPICI
DELLE NOSTRE TERRE

www.anghiari.com

Con la cultura si mangia eccome!

Vittiman: "Dobbiamo garantire una fruizione attiva dell'arte. Anche attraverso una Smartcity"

di Carlo Giannetti

Questo mese il nostro spazio dedicato alle idee che innervano e percorrono la Valdinievole è dedicato ad un tema fondamentale: la cultura. O meglio: come fare a valorizzare il nostro territorio dal punto di vista culturale? Questo abbiamo chiesto ad un interlocutore amministratore locale che, con molta disponibilità, ci ha illustrato i suoi progetti e le sue idee: e l'avvocato **Barbara Vittiman**, assessore a Pescia con delega alla Cultura.

Assessore Vittiman, Pescia è ricchissima di storia e cultura. Come possono essere valorizzate?



"La prima iniziativa legata alla storia locale che abbiamo organizzato è stata la commemorazione degli eccidi nazisti. Moltissime aziende ed organizzazioni hanno collaborato facendo sì che l'evento fosse a costo zero, richiamando a Pescia moltissime persone.

Pescia è ricchissima di risorse turistico culturali. Prima fra tutte Pinocchio che sarà il simbolo della Toscana al prossimo EXPO. **Se noi riusciamo a far conoscere senza confini le bellezze storiche, culturali ed ambientali del nostro territorio** e renderle fruibili a tutti, utilizzando proprio Pinocchio come catalizzatore, ci potrà essere anche un ottimo **ritorno economico**, grazie al turismo. Per ciò abbiamo deciso di collaborare con l'amministrazione comunale di **Viareggio** per organizzare eventi, creare un collegamento tra i due mercati dei fiori, allestire carri con tema Pinocchio da far partecipare al famoso Carnevale e abbiamo concordato di far venire Burlamacco a Collodi. Inoltre abbiamo costituito un'unione interprovinciale coi comuni di Capannori, Montecatini e Villa Basilica per dar luogo a diversi progetti finanziati dalla Regione. Il parco di Pinocchio, da sempre più rivolto agli adulti che non ai bambini, soprattutto quelli di oggi, che non si accontentano di vedere passivamente opere d'arte, **dovrebbe diventare interattivo**, così come i musei peschiatini. La gipsoteca Libero Andreotti

è stata definita da Vittorio Sgarbi "meravigliosamente deserta" perché scarsamente frequentata e poco conosciuta dagli stessi Pesciatini. Il museo civico, chiuso da vent'anni, **riaprirà nel 2015**. I musei in generale ed il parco sono da rivedere. Non possono più essere mostre alle quali il pubblico debba rapportarsi passivamente, ma devono garantire a tutti **una fruizione attiva** dell'opera d'arte. Anche **il teatro Pacini** va valorizzato maggiormente. Deve essere a disposizione della comunità, delle scuole e delle associazioni anche se i costi di gestione sono molto alti".

Quali sono i progetti per il futuro?

"Ad Ottobre, avrà luogo la settimana della cultura. A breve verrà istituita una commissione senza fini di lucro, formata da 12 tecnici, per trovare nuove idee per valorizzare le risorse storiche, culturali e turistiche del nostro territorio. **Occorre avere una visione globale del turismo**. Offrire ai **visitatori** tante attrattive, farli venire a soggiornare qui e farli anche tornare. Per far ciò occorre creare una rete di comu-



nicazione non tradizionale sfruttando le potenzialità dei motori di ricerca e degli smartphone, tramite audio guide in diverse lingue creando una vera e propria **Smartcity** in modo che tutta la città sia connessa, individuare cosa mettere in rete e creare contenuti che possano essere interessanti per gli ospiti. **Se grazie a Pinocchio che è già conosciuto a livello mondiale riusciamo a far conoscere** anche i musei, le bellezze naturalistiche, storiche e culturali della nostra zona, il nostro

mercato dei fiori, nonché le eccellenze gastronomiche del nostro territorio, riusciremo ad attirare numerosissimi turisti che porteranno con loro un ottimo ritorno economico. **In questo senso grazie alla cultura si può mangiare eccome!"**



mercato dei fiori, nonché le eccellenze gastronomiche del nostro territorio, riusciremo ad attirare numerosissimi turisti che porteranno con loro un ottimo ritorno economico. **In questo senso grazie alla cultura si può mangiare eccome!"**

BRANDANI®

gift group www.brandani.it

ITALIAN STYLE



In diretta da **PESCIA**

Scuola comunale di disegno e pittura

Dopo la pausa estiva la Scuola di Disegno e Pittura apre il proprio atelier ai partecipanti che potranno seguire le lezioni a partire da lunedì 6 ottobre.

I corsi si svolgeranno nei pomeriggi di: **MARTEDI'** e **GIOVEDI'** dalle ore 15,30 alle ore 17,30, purchè per ogni corso vi sia la partecipazione minima di sette iscritti.

La quota di partecipazione ad ogni singolo corso è di € 34,67 mensili mentre la partecipazio-

ne a due corsi è di € 57,77.

Per info: Ufficio Musei e Teatro; Piazza del Palagio, 7 Pescia; tel. 0572 490057

Progetto infanzia Pegaso

Il Comune informa che sono state riconfermate le sezioni aggiuntive per l'a.s. 2014/2015 delle Scuole dell'Infanzia di Collodi e Cardino. La Regione Toscana ha comunicato che le sezioni hanno potuto avviare la loro attività dal 15/09.

Tratti da www.comune.pescia.pt.it



In diretta da **BUGGIANO**

LeggerMente. Incontri per parlare di autori e di libri

Si è tenuto lo scorso venerdì 3 ottobre l'incontro in biblioteca comunale, a Buggiano, durante il quale è stato presentato il volume "Da Roma a Gerusalemme... in bicicletta", di Pier Angiolo Mazzei. La presentazione, a cura di Omero Nardini, ha avuto come protagonista lo stesso autore del volume, il prof. Mazzei, che ha illustrato il percorso svolto raccontato nel libro con delle bellissime im-

magini raccolte durante questa memorabile esperienza.

L'incontro fa parte degli appuntamenti di "LeggerMente. Incontri per parlare di autori e di libri" con i quali la Biblioteca comunale di Buggiano svolge il proprio servizio di promozione dei servizi alla lettura. Per avere info su questo come su altri eventuali appuntamenti in calendario basta cliccare www.comune.buggiano.pt.it



In diretta da **CHIESINA UZZANESE**

Serate di Fine estate a "il Fiore"

Con la fine dell'estate è iniziata l'attività del centro civico "Il Fiore" a Chiesina Uzzanese con un weekend particolarmente ricco di eventi, quello tra il 26 e il 28 settembre.

Si è cominciato venerdì 26 settembre alle ore 21.15 con un concerto di musica classica introdotto dal maestro Piero Papini. Si sono esibiti Cristina Papini al violino ed i chiesinesi Simone Brienza al pianoforte e la soprano Graziana Biondi.

Musiche di Schubert, Brahms, Paganini, Puccini e del chiesinese Siro Borgioli. Domenica 28 settembre, alle ore 21.30, poi, una rappresentazione comica, a cura dell'associazione culturale teatrale Perversi Poliformi di Chiesina Uzzanese, di "Interno di famiglia con tigre", liberamente tratto da "Il martirio di Piotr Ohey" di Slavomir Mrozek.

Tratto integralmente da www.comune.chiesinauzzanese.pt.it



In diretta da **ALTOPASCIO**

La festa dei nonni ad Altopascio, "gli Angeli custodi della società"

Per il settimo anno consecutivo l'amministrazione comunale di Altopascio ha festeggiato i nonni con una iniziativa che si è tenuta alle 15,30 di sabato 4 Ottobre in Piazza Ospitalieri. Sono stati raggiunti dagli inviti tutti gli ultrasessantacinquenni residenti nel comune. La festa dei nonni, definiti dal manifesto che accompagna l'iniziativa e che verrà affisso in tutto il territorio comunale, "Veri an-

geli custodi della società la cui opera quotidiana è sempre più preziosa", ha aperto la serie di attività per la terza età messe in atto dall'amministrazione comunale altopascese.

Per ulteriori informazioni sui prossimi appuntamenti contattare l'Urp del Comune di Altopascio (0583-216455) oppure i servizi sociali (0583 216353)

Tratto da www.comune.altopascio.lu.it



In diretta da

MONSUMMANO TERME

Il Sindaco di Betlemme in città

Il 25 settembre scorso è stata una data storica per Monsummano, quando Vera Baboun, la forte sindaca di Betlemme, è giunta al municipio di Monsummano Terme, su invito del Sindaco Rinaldo Vanni, per sondare la possibilità di stringere rapporti tra le diverse realtà, della Valdinievole e del pistoiese, che hanno aderito al protocollo "Armonia fra i Popoli". È stato un incontro emozionante, e al tempo stesso operativo,

perché il Sindaco Vanni ha presentato sia al sindaco Baboun che ai colleghi italiani intervenuti, una traccia di linee guida per un patto di gemellaggio e amicizia da stringere con la città di Betlemme; dal canto suo Vera Baboun ha invitato Rinaldo Vanni a rappresentare queste realtà al prossimo summit per la pace in Palestina che si terrà a Ramallah il 23 e 24 novembre. *Tratto da www.comune.monsummano-terme.pt.it*



In diretta da

PIEVE A NIEVOLE

1° StraSpazioFesta, passeggiata ludico-motoria di 2 chilometri

Si tiene domenica 5 ottobre la prima StraSpazioFesta, valida per il 5° trofeo "SpazioFesta", una camminata ludico motoria, che si avvale del patrocinio dei Comuni di Pieve e di Monsummano ed è stata organizzata dalla Atletica Valdinievole Rione Empolese. Il ritrovo è fissato per le ore 8.00 al parco "Ivo Rastelli" di via Empolese/Cantarelle, con partenza alle ore 9.00. All'evento sono invitati a

partecipare tutti gli interessati, di ambo i sessi e di qualsivoglia età. Alla fine del percorso è previsto un punto ristoro di tutti i partecipanti, che saranno chiamati a versare una quota partecipativa pari ad un euro con la quale coprire i costi dell'assicurazione. Info tratte dal sito www.comune.pieve-a-nievole.pt.it, sul quale è possibile rinvenire anche i contatti telefonici degli organizzatori.



In diretta da

LAMPORECCHIO

Eventi calamitosi del 19 settembre

Il Comune di Lamporecchio dedica il primo richiamo della prima pagina del proprio sito www.comune.lamporecchio.pt.it la modulistica necessaria per fare segnalazione dei danni derivanti dagli eventi calamitosi del 19 settembre scorso (su questo, vedi speciale downburst di pagina 18), suddivisa tra privati e imprese, così come sono presenti link e moduli sia per le procedure di rimozione dell'amianto, sia per

le procedure di ripristino dei danni sugli immobili, in modo da poter guidare e informare i cittadini coinvolti nei fatti calamitosi di quella mattinata. Per info sono segnalati sul sito due contatti: il geom. Piero Baronti 0573800623 p.baronti@comune.lamporecchio.pt.it Geom. Simone Innocenti 0573.800639 s.innocenti@comune.lamporecchio.pt.it Tutte le info sono su www.comune.lamporecchio.pt.it



via Montalbano, 71
telefono 0573.856049



In diretta da

LARCIANO

Morte in Padule 23 agosto 1944: presentato il libro

È stato presentato il libro "Morte in Padule - 23 agosto 1944: Analisi di una strage" di Claudio Biscarini (edizioni dell'Erba), il 27 settembre presso la Villa Poggi Banchieri a Castelmartini, alle ore 17. Il libro è stato presentato dal Dott. Marco De Paolis, Capo della Procura Militare di Roma, con l'intervento del Sindaco di Larciano. Nella stessa occasione è stata inoltre eseguita la performance "Colpo

di Tuono", ispirata dal libro, con installazioni negli esterni della Villa. Un viaggio attraverso lo spazio razionale della Storia e quello emotivo della Memoria. L'ideazione e la regia di questo momento d'arte poliedrico e multi espressivo è Firenze Guidi. Segnalazione tratta da www.comune.larciano.pt.it, dove sono rinvenibili anche notizie di altri eventi simili in calendario nei prossimi mesi.



In diretta da

MONTECATINI TERME

Publicato il menu della refezione scolastica

Tramite un atto apposito, pubblicato sul sito ufficiale dell'amministrazione comunale montecatinese in data 24 settembre 2014, è stato messo a disposizione di tutti i cittadini interessati il menù completo della refezione scolastica per i bimbi delle scuole di Montecatini.

Il menù, redatto per l'a.s. 2014 - 2015 in base a criteri di salubrità e buona educazione, è così a disposizione dei genitori, oltre che dei bimbi stessi, sin da

qualche giorno prima l'inizio del servizio di refezione.

Anche se con la precisazione che "per motivi organizzativi, o per garantire la stagionalità dei prodotti, i menù possono subire variazioni", quanto pubblicato sul sito pare un menù capace di contentare grandi e piccini, con piatti semplici coniugati a vasto uso di frutta e verdura. Ora rimane il dubbio: i bimbi montecatinesi lo gradiranno?



In diretta da

MASSA E COZZILE

Iniziati i lavori di impermeabilizzazione della copertura della palestra comunale cofinanziati dalla Regione Toscana

Sono iniziati i lavori di impermeabilizzazione della copertura della palestra comunale cofinanziati dalla Regione Toscana con decreto dirigenziale n.6100/2013 fino all'importo massimo di Euro 37.500. Compatibilmente con le condizioni atmosferiche i lavori si concluderanno tra circa trenta giorni. La realizzazione della nuova impermeabilizzazione, con deter-

minazione n.691 del 19.09.14, è stata definitivamente affidata alla ditta Edilasfalti S.r.l., con sede in Via Enrico Fermi, n.109 - 51100 Pistoia, p.i. 01189250473, per un importo di Euro 39.751,77 (compresi oneri non soggetti al ribasso di gara) oltre a I.V.A. di Legge per un importo totale di Euro 48.497,16.

Integralmente tratto da www.comune.massa-e-cozzile.pt.it

4quattropetroli

Stazione di servizio
MARCHETTI LUIGI
Autolavaggio Self-Service

via Gramsci, 4
telefono 0572.74695



In diretta da

UZZANO

Iscrizione albo presidenti e scrutatori di seggio

Si invitano i cittadini, disposti a svolgere le funzioni di scrutatore di seggio elettorale, a presentare domanda di iscrizione nell'apposito "albo" da inoltrarsi al Comune entro il mese di novembre del corrente anno, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 3 della legge 8 marzo 1989, n. 95, come sostituito dalla legge n. 120 del 30 aprile 1999.

Si invitano i cittadini residenti in Uzzano, che gradiscano ri-

coprire l'incarico di Presidente di seggio elettorale, a presentare domanda di inserimento nell'albo delle persone idonee all'Ufficio di Presidente di seggio elettorale, entro il mese di ottobre del corrente anno; ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1, settimo comma, della Legge n. 53 del 21-3-1990.

Integralmente tratto da
www.comune.uzzano.pt.it



In diretta da

PONTE BUGGIANESE

Contributi a favore delle famiglie per lo sviluppo dell'attività sportiva

È pubblicato sul sito del comune di Ponte Buggianese, www.comune.ponte-buggianese.pt.it, nella sezione (piuttosto in trovabile) dei bandi dei gara e dei concorsi, il Bando per l'erogazione dei contributi a favore delle famiglie per lo sviluppo dell'attività sportiva giovanile. Quello inerente quest'anno, con scadenza della presentazione delle domande fissata alle ore 13.00 del prossimo 18

ottobre, è quello dell'annualità 2013-2014. Il contributo, fissato al 25% delle spese sostenute dalla famiglia per lo sport del proprio figlio (di età compresa tra i 6 e i 16 anni) e comunque non superiore agli 80 euro, deve essere richiesto tramite apposito modulo scaricabile dal sito e da consegnare direttamente al protocollo.

Tratto da www.comune.ponte-buggianese.pt.it

**BAR
I GEMELLI**



via Matteotti, 2
telefono 0572.930130





STUDIO DENTISTICO DOTT. PAOLO ZUCCONI



Dott. Paolo Zucconi
*Medico Chirurgo
Odontoiatra*



Dott.ssa Elena Ricca
Ortodonzista



Dott.ssa Stefania Lazzerini
Igienista dentale



Dott.ssa Annalisa Rotulo
Odontoiatra



Dott.ssa Chiara Paoli
Odontoiatra



Michela Stagi
Assistente



Dania Morganti
Assistente



per informazioni
via Verdi, 4 MARGINE COPERTA
0572.770795

www.studiodentisticopaolozucconi.it

sorriDENTI
evento 2014



facebook





Una finestra sul Comune di
Buggiano

Run...dagiata 2014 ... un grande successo

Oltre 1200 iscritti, fra competitivi e non, domenica 7 settembre hanno partecipato alla Run...dagiata, la gara podistica Co-organizzata dalla GSD Run...dagi ed il giornale Quello Che C'è, che



si è svolta, come consuetudine, lungo il centro e soprattutto i colli di Buggiano. Un successo strepitoso, dopo appena due edizioni della manifestazione, a conferma della grande voglia di sport e di stare insieme di sempre più persone. "La gara - ha detto il Sindaco, Andrea Taddei - è partita dal prato della Chiesa di Santa Maria in Selva, il luogo dove, nel 1315, fra storia e leggenda, si consumò uno scontro cruento fra la città di Firenze e quelle di Lucca e Pisa. Migliaia di persone persero la vita: oggi, dallo stesso prato, grazie alla 'Run...dagiata' viene lanciato un segnale di amicizia e di Pace". Un messaggio molto significativo, che i migliaia di cittadini presenti hanno rilanciato con la forza della loro grande partecipazione.

"Da Roma a Gerusalemme in Bicicletta"

Venerdì 3 ottobre, per il ciclo di incontri "Leggermente", la Biblioteca del Comune di Buggiano ospiterà, alle ore 21.00, la presentazione del libro del professor Pier Angiolo Mazzei, che racconta il suo viaggio nelle due capitali mondiali della cristianità. Un vero e proprio pellegrinaggio, svolto fra il 2005 e il 2010 e l'affascinante diario di luoghi e personaggi straordinari. La presentazione del

libro, segue di pochi giorni la visita in Valdinievole del Sindaco di Betlemme, che ha incontrato le autorità locali e i cittadini a Monsummano Terme e a Montecatini Terme, in occasione del nono Festival "Armonia fra i Popoli".

Tutto pronto, il 12 ottobre, per "Fai Marathon"

Iniziativa promossa dal Fondo Ambiente Italiano in collaborazione con l'Amministrazione Comunale e le realtà locali. Quest'anno, infatti, l'evento coinvolgerà direttamente Buggiano: un orgoglio per tutta la nostra Comunità, che avrà modo di mettere in vetrina l'immenso patrimonio di cui disponia-



mo. La camminata partirà da Buggiano Castello, raggiungibile grazie ad un servizio navetta, per attraversare gli angoli più suggestivi di Buggiano e riscoprire le bellezze del territorio troppo spesso sottovalutate. La manifestazione, un palcoscenico prestigioso e di altissimo livello, coinvolgerà, lo stesso giorno, centinaia di città in tutta Italia: un'occasione unica per vivere un evento così importante in compagnia di amici e parenti alla scoperta del proprio Paese. Inoltre, la domenica successiva, il 19 ottobre, Buggiano aderirà alla Marcia per la Pace Perugia-Assisi: partenza da Perugia alle ore 9 e arrivo previsto ad Assisi alle 19.

Riapre la Scuola dell'Infanzia "La Giostra" di Pittini

Dopo due anni di lavori di ristrutturazione, "Finalmente - ha commentato il Sindaco - restituiamo la struttura ai 'legittimi proprietari': i nostri bambini!"



All'inaugurazione hanno partecipato i cittadini e le autorità del territorio: il Sindaco Andrea Taddei, la presidente della provincia Federica Fratoni, l'assessore provinciale all'Istruzione, Paolo Magnanensi, l'onorevole Edoardo Fanucci e l'ex Sindaco Daniele Bettarini, promotore dell'intervento, oltre a Sua Eccellenza il Vescovo, Padre Giuseppe Romani e Don Fabiano Fedi, il quale, fra l'altro, ha dato sfoggio delle sue doti pittoriche



realizzando un simpatico murales sulla facciata della Scuola.

Ultim'ora:

Mercoledì 24 settembre, i Sindaci della Valdinievole hanno unanimamente eletto il nostro primo cittadino (negli ultimi dieci anni assessore alla Pubblica Istruzione con l'amministrazione Bettarini, e nel periodo fra il 1996 e il 2000 con l'amministrazione Gonfrotti) Presidente della Conferenza Zonale dell'Istruzione. Insieme a lui, rappresenteranno il mondo scolastico della Valdinievole, sul piano amministrativo al tavolo integrato Provinciale, il professor Giorgio Ercolini, Assessore all'Istruzione del Comune di Uzzano e la Dott.ssa Barbara Della Salda, assessore del Comune di Monsummano Terme. Un riconoscimento all'esperienza e all'operato di Taddei nella Conferenza Zonale stessa e nel tavolo provinciale: un chiaro riconoscimento, da parte di tutti i Comuni, all'alto standard qualitativo della Pubblica Istruzione di Buggiano.



34 anni di esperienza nella carrozzeria



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

**AUTOCARROZZERIA
BELLAVISTA**



**AUTOCARROZZERIA
BELLAVISTA**
di Stefano Corradi

via Molinetto 4
BORGO A BUGGIANO
telefono 0572.30331
mobile 335.6824450

speciale **podismo**

La run...dagiata: un successo di 1200 sorrisi

7 settembre 2014, in 1200 hanno percorso le belle colline di Buggiano



PELLETTERIE STEFANELLI

**NUOVA SEDE
VIALE VERDI, 76
A MONTECATINI TERME**





di Guido Barlocco

Alla prima edizione della Run...dagiata, inaspettatamente, ma credo non per caso, ci furono 650 partecipanti, quest'anno, alla seconda edizione, in 1200 hanno attraversato le colline di Buggiano.

Una corsa che nasce dalla voglia di far conoscere il nostro territorio, che mi accorgo purtroppo ancora sconosciuto a tanti e non apprezzato abbastanza per la ricchezza e la bellezza di queste colline che non hanno nulla da invidiare alle più belle della toscana; credo che non sia facile trovare un così alto connubio di bellezza, storia e natura.

Io non sono nato a Buggiano, ma sono sempre stato molto curioso, e soprattutto aman-

te della bellezza che la natura esprime, e se la natura non è deturpata dall'uomo può nascere quell'incontro che racconta la storia di entrambi. La mia curiosità mi ha portato ad esplorarle, ed io le ho cono-



sciute soprattutto correndo o camminando.

La corsa è in effetti qualcosa che tutti possiamo fare, quindi qualcosa che oltre ad essere sicuramente salutare, riesce a farti entrare in simbiosi con

quello che ti circonda; personalmente non amo correre con "le cuffiette" ma amo ascoltare il mio passo, la sua frequenza, il rumore di ciò che ruota intorno a me, sensazioni uniche che devo dire è un peccato non condividere, ed ecco quindi una manifestazione sportiva che possa in qualche modo far ascoltare il rumore della natura, il passo che solca i sentieri degli antichi borghi, il suono delle campane, lo scroscio del torrente Cessana, il battito di ali della poiana e del falco

pellegrino, il trattore che solca la terra, e proprio per questo la Run...dagiata la definirei "un sussulto di emozioni".

Queste emozioni che tutti possono provare, si moltiplicano per chi questa gara la vive a li-



Degustazioni

- Cioccolato Slitti
- Aperitivi e vini internazionali
- Rhum, Gin

Gustose colazioni
Pasticceria senza glutine



Ti invita alle serate **DEGUSTAZIONE**

SABATO 11 OTTOBRE dalle 18,00 alle 21,00



SABATO 25 OTTOBRE dalle 18,00 alle 21,00



Corso Roma, 103 MONTECATINI TERME telefono 0572.773262



vello competitivo, non è facile poterlo fare, perchè bisogna allenarsi seriamente, la corsa è tanto dura quanto bella, e ripaga immensamente dello sfor-

zo profuso. Più corriamo forte, più abbiamo la forza di poterlo fare e più ci divertiamo. Sforzo che insieme ai Run...dagi abbiamo fatto per realizzarla e

organizzarla in modo che potesse essere per tutti un giorno unico, dove lo sport, l'amicizia, la gioia di vivere prevalesse su tutto; questo è il mio persona-

le e sincero obiettivo. La mia emozione è stata infinita nel veder partire più di mille persone per correre tra le colline di Buggiano.

Tutto questo riusciamo a realizzarlo e possiamo continuare a farlo con l'unità tra le persone, con un'unica sinergia che si muove in funzione dell'obiettivo primario che è appunto il sorriso, il sorriso di tanti e in questo caso vedere il sorriso di oltre 1200 persone è stato eccezionale.

I Run...dagi uniti, le associazioni, il Comune, gli sponsor, tutti coloro che possono fare qualcosa per questa corsa insieme possono renderla ancora più grande.

La gara competitiva dopo un





Mydoping®

**INTEGRATORI E ARTICOLI TECNICI
PER LO SPORT**

via Matteotti, 28/32 - PIEVE A NIEVOLE
telefono 0572.520703 - 331.4287981
info@mydoping.it

 Mydoping Integratori





testa testa tra **Mario Bonini** (Alpi Apuane) e **Ricci Stefano** (Apuania Running Massa e Carrara) è stata vinta da quest'ultimo con il tempo di 51,39, il Bonini a ruota in 52,04, terzo classificato **Nicola Matteucci** (Alpi Apuane) in 54,10. La gara femminile è stata vinta in solitaria con il tempo di 56,27 da **Rachele Fabbro**. Tra i veterani vince **Osimanti Marco** in 56,28, tra le Veterane donne la brava Antonietta Schettino, in 1h,10 veterana della Vittoria, e tra gli argento prevale **Giuseppe Diamanti** in 57,11. Ma la vittoria è stata per tutti quelli che hanno partecipato, e hanno goduto di panorami mozzafiato e continui cambi di ritmo, che rendono questa corsa molto avvincente e nello stesso tempo molto piacevole per chi la cammina.

Tra le società prevale la storica società di Pistoia Silvano Fedi con 45 iscritti. Il bel tempo ha fatto da cornice a questa bella giornata di sport, gioia e amicizia.

Servizio fotografico a cura del nostro fotografo Emanuele Bonelli che raccontano la giornata. Grazie Emanuele.

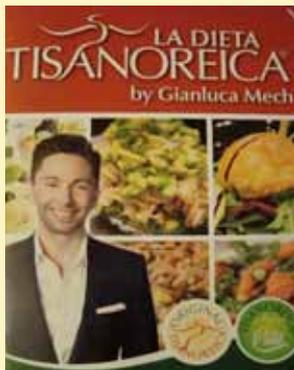


*Erboristerie
D'Italia*

ELEONORA ERBORISTERIA
DI DOTT.SSA ELEONORA MICHELOTTI

ACQUA DI
BOLGHERI
TUSCANY-ITALY

IN ERBORISTERIA PUOI TROVARE UN VASTO ASSORTIMENTO DI PRODOTTI:



Cosmetica naturale
Linee profumate
Integratori alimentari
Alimentazione biologica
Tisane personalizzate
Fiori di Bach
Oggettistica da regalo
Sigaretta elettronica

Vuoi dei consigli per lo sport, il dimagrimento e il benessere?



Siamo sempre a disposizione anche per consulenze gratuite relative alla **Dieta Tisanoreica** e come ultima novità offriamo alla Nostra gentile clientela la possibilità di effettuare i test di **INTOLLERANZE ALIMENTARI**.

**Vi aspettiamo presso il CENTRO COMMERCIALE COOP di Monsummano Terme,
Via L.Lama 257/B - Tel/fax 0572/525214**

Cominciamo a correre con Daniele Giusti

Pensando alla maratona...ma non obbligatoriamente!



La Maratona non è uno scherzo! Se ci affascina l'idea di percorrere i fatidici 42km195mt perché qualche amico maratoneta ci ha contagiato con la sua passione, beh allora occorre sapere che, soprattutto se non abbiamo mai corso "seriamente", dovremmo procedere per gradi, dandoci man mano degli obiettivi crescenti, per dare modo al nostro organismo di assimilare quei lenti adattamenti che sono il preludio al miglioramento delle prestazioni.

Questo articolo è rivolto a coloro che venendo da una vita sedentaria, desiderano iniziare a fare del sano movimento, alternando inizialmente la camminata alla corsa blanda, ma è rivolto anche a chi ogni tanto svolge qualche attività sportiva che comporta un minimo d'intensità dello sforzo e desiderano dare continuità a questo sforzo, allenando l'organismo a sostenerlo per una certa durata.

Camminare e correre sono le forme d'esercizio più naturali che esistano ed il nostro corpo è senza dubbio strutturato per queste due attività, anche se oggi giorno si tende sempre più a privilegiare uno stile di vita sedentario.

Correre vuol dire "volersi bene" fare qualcosa per noi stessi, sia dal punto di vista fisico che mentale.

L'importante è **iniziare e procedere in**



modo graduale senza avere fretta di vedere risultati immediati, ma decisi nell'affrontare le difficoltà che di volta in volta si potranno presentare.

Il nostro allenamento dovrà proseguire a tavola con una scelta migliore del cibo che ingeriamo. Nessuna dieta, intendiamoci, solo una sana alimentazione frutto del buon senso, non facendoci mai mancare frutta e verdura e privilegiando prodotti integrali e bevande a basso contenuto calorico, nonché una buona rotazione settimanale delle varie fonti proteiche.

Un buon paio di scarpe sono fondamentali e dovranno essere adeguate alle nostre caratteristiche facendoci consigliare



nella loro scelta da personale competente.

La compagnia è importante, ed anche se qualcuno preferisce correre da solo, coinvolgere un amico, un compagno, con il quale condividere un programma di allenamento può aiutare a distrarsi, a sentire meno la fatica, a trovare i giusti stimoli e perché no! la giusta andatura.

Ecco quindi il programma che vi propongo, che è diviso in tre fasce di difficoltà per un totale di 10 livelli.

L'obiettivo finale è quello di arrivare a CORRERE 10km.

Ogni fascia è qualitativamente diversa dalle altre.

Un livello deve essere ripetuto più volte, finché terminato l'allenamento, si ha la netta sensazione che si poteva continuare ancora tranquillamente.

1° FASCIA.

E' quella di chi inizia veramente a correre, con una vita sedentaria alle spalle.

L'obiettivo è di passare gradatamente dalla camminata alla corsa.

In questa fase non è importante la veloci-

tà, ma cercare un bello stile di corsa.

1° Livello (2' camminata + 1' corsa) ripetere 8 volte

2° Livello (2' camminata + 2' corsa) ripetere 7 volte

3° Livello (3' camminata + 4' corsa) ripetere 6 volte

2° FASCIA

A questa fascia appartiene chi svolge già qualche tipo di attività che implica un minimo di intensità allo sforzo. Adesso occorre dare continuità a questo sforzo abituando l'organismo ad una maggior durata.

4° Livello (2' camminata + 7' corsa) ripetere 5 volte

5° Livello (3' camminata + 10' corsa) ripetere 4 volte

6° Livello (3' camminata + 15' corsa) ripetere 3 volte

3° FASCIA

E' la fascia più avanzata, ma proprio per questo occorre non strafare ed ascoltarsi ancora meglio.

7° Livello (3' camminata + 25' corsa) ripetere 2 volte

8° Livello (3' camminata + 20' corsa) poi (3' camminata + 30' corsa)

9° Livello (3' camminata + 15' corsa) poi (5' camminata + 45' corsa)

10° Livello (5' camminata + 10km di corsa + 5' camminata)

Il numero di sedute settimanale dipende dal soggetto. L'ideale sarebbe quello di correre a giorni alterni, in modo da dare all'organismo il tempo di recuperare, ma è sempre bene ascoltarsi a fondo, e se nonostante il giorno di riposo ci si sente affaticati, oppure compare qualche "dolore strano" è bene prendersi un giorno di riposo in più.

Ogni livello dovrebbe essere mantenuto per almeno 7/10 giorni, e come detto prima è bene passare al successivo solo quando si ha l'assoluta padronanza di quello attuale. Infine un ultimo consiglio: il cronometro lasciamolo per la parte conclusiva del programma, il vero progresso non è quello dettato dal cronometro, bensì nella maggiore facilità di corsa e nel benessere che la corsa pian piano porterà nella vostra vita.

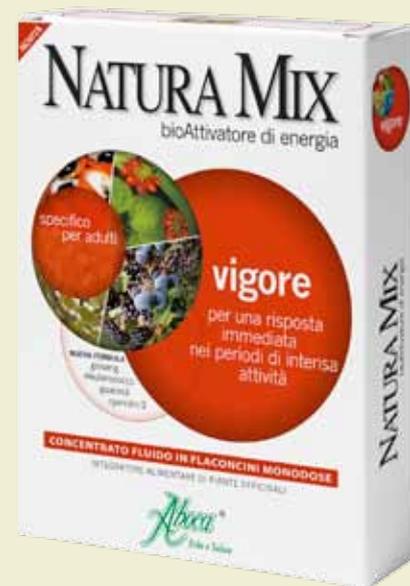
Buona corsa a TUTTI



**DISTRIBUTORE
AUTOMATICO
DI PARAFARMACI
APERTO 24H**

**ginseng, eleuterecocco,
guaranà, cyanadin-3**

concentrato fluido in 10 flaconcini monodose



per un'esplosione di energia!

a soli euro 17,90

anzichè euro 21,20

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



L'atletica per i giovani

sviluppa i bisogni sociali e fisiologici

a cura di Simonetta Bellandi



I ragazzi di oggi, che si avvia-
no allo sport, non hanno più quel bagaglio motorio e quelle esperienze fisiche che caratterizzavano i coetanei di un tempo, si comprende così come sia difficile proporre l'Atletica come contesto da vivere con entusiasmo e successo.

Avvicinare i ragazzi all'Atletica vuol dire far passare il messaggio "corsa" come piacere, come gioia, divertimento e non come, al contrario viene recepita, sofferenza e fatica. Il bellissimo mondo dell'Atletica, che a mio

giudizio non gode di un ampio riconoscimento dell'opinione pubblica anche per mancanza di idoli, attraverso le molteplici discipline (corse veloci 100-200-400, corse di mezzofondo veloce 800-1500-3000, corse di mezzofondo prolungato 5000-10000, corse con ostacoli 100-110- 400, corse con le siepi e le staffette 4x100 e 4x400) ha tutto il diritto di proporsi come ambiente di vita sociale altamente motivante e stimolante per avviare i giovani allo sport ma soprattutto per sviluppare in loro i bisogni fondamentali, ovvero: bisogni sociali legati all'autostima, alla protezione, alla conferma di sé; bisogni fisiologici legati alla necessità di muoversi e sfogare l'aggressività, di misurarsi e di giocare; bisogni legati alla prestazione individuale intesa come necessità di

migliorarsi, ma soprattutto come affermazione della propria personalità. Per questo che l'Atletica può



essere qualche cosa di più che semplice svago e divertimento; con appropriate e sistematiche proposte didattiche può divenire un piacevole momento di crescita e sviluppo dei nostri giovani. Attraverso il **Gioco-Atletica** si possono coinvolgere i giovani dai **6 agli 11 anni** con attività



partner di **Pieriposte**

Spedire non è mai stato così facile!!!

Raccomandate - Raccomandate urgenti - Prioritarie -

Pagamento Bollettini (contatti, bancomat, carte di credito)- Corriere Espresso - Bollo Auto

Fantastico no!?!

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

Inoltre riceverai regolare fattura con la quale potrai recuperare l'IVA. **Spendi meno e recuperi anche l'IVA**

Orario

dal Lunedì al Sabato **6.00 -20.00**

Domenica **6.00-13.00**

TABACCHERIA DANI
via Livornese di Sopra, 14
CHIESINA UZZANESE
telefono 0572.419055

IL GIOCO È VIETATO
AI MINORI DI 18 ANNI

18+

GIOCARE TROPPO PÙ
CAUSA DIPENDENZA
ESERCIZIO PATOLOGICO



ludiche che, attraverso lo sviluppo degli schemi motori di base (correre, saltare, lanciare, arrampicarsi, rotolare eccetera), portano alla formazione dei prerequisiti funzionali dello "schema corporeo" e ad alimentare quell'innata motivazione all'apprendimento, elementi necessari per generare una reale disponibilità sportiva. Con i ragazzi di età compresa tra gli **11 e i 16 anni** si può proporre poi una vasta gamma di attività propedeutiche e di avviamento alla corsa vera e propria dalla quale successivamente potremo mirare all'evoluzione del gesto tecnico per farlo divenire più efficace ed economico.

Gli obiettivi possono essere così riassunti: lavorare su esercitazioni di tecnica di corsa eseguite in forma globale e poi analitica, con esercizi sulla frequenza e l'ampiezza del passo, sulla fluidità del gesto, sull'uso e appoggio corretto dei piedi, sull'uso rilassato e funzionale delle braccia; stimolare la crescita del sistema cardio-circolatorio e respiratorio attraverso attività aerobiche di natura sia estensive che intensive per

abituare i ragazzi a sopportare la fatica, da proporsi assolutamente in forma ludica attraverso staffette, gimcane, circuiti, giochi di gruppo, dove protagonista è sempre la corsa; rafforzare la struttura osteo-articolare e muscolare attraverso una vasta e differenziata serie di esercizi a carico naturale, di preatletismo generale e specifico.

Tutto questo si può realizzare semplicemente partendo da poche ma stabili sedute settimanali che progressivamente nel tempo potranno e dovranno aumentare, per offrire ai ragazzi un più ampio bagaglio motorio, ma soprattutto per migliorare la loro capacità di sopportazione del carico fisico ed avviarli così anche a vivere con serenità situazioni agonistiche. I Ragazzi dei "Run.. Dagi...lenti ma fieri", e già il nome è un successo, con le loro iniziative sportive, con l'entusiasmo di stare insieme, ma soprattutto con la devozione e passione per la corsa, hanno portato in modo incisivo una grande ventata di rinnovamento e un fortissimo stimolo per la crescita dell'atletica e della corsa nel no-



stro territorio, che non può passare inosservato, ma anzi, deve dare l'occasione per creare una vera "Alleanza Educativa-Sportiva" tra genitori, istituzioni e società sportive locali. Si può comprendere come l'Atletica, ed in particolare la corsa, a mio giudizio rimane e rimarrà sempre regina degli sport, occasione di vissuti motori con forte valenza educativa e formativa che si può vivere all'aria aperta, non solo con i giovani ma anche con i meno giovani, nell'ottica di una continua maturazione ed evoluzione fisica, psichica ma soprattutto emotiva e relazionale della persona.

Calzature BERNAZZI



GRANDE PROMOZIONE!!!

scarponcello in pelle

UOMO – DONNA – BAMBINO

1 PAIO 30,00 euro

2 PAIA 50,00 euro

Pagamenti accettati: carte di credito e



La sindrome della bandelletta ileotibiale

Dott. Remo Ambrosino, Fisioterapista

Oggi parliamo di una problematica nota purtroppo a molti podisti ma non solo...la sindrome della bandelletta ileotibiale, una patologia caratteristica dei fondisti (maratoneti, mezzofondisti, corse in montagna) e dei ciclisti. Si tratta di una tendinite che può essere accompagnata, nel 30% dei casi, da una borsite. Nella corsa, la ripetizione continua del movimento di flessione estensione del ginocchio può provocare microlesioni delle fibre collagene tendinee e l'insorgenza di una borsite a carico della borsa di scorrimento tra la bandelletta ileotibiale e il condilo femorale esterno.

Clinica e diagnosi

Clinicamente, la sindrome si manifesta con dolore sul compartimento esterno del ginocchio, irradiato alla regione esterna della coscia e, a vol-

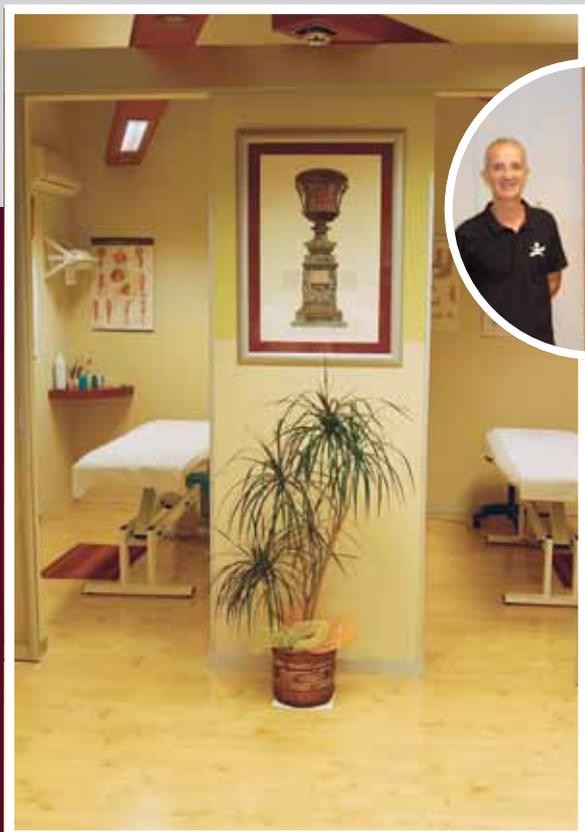
te, anche distalmente sulla gamba. Il dolore compare all'inizio, solo dopo alcuni km di corsa 5/10 minuti di corsa continua, soprattutto su terreno accidentato o su una strada non in piano. Il dolore può essere tale da interrompere l'allenamento. In seguito insorge sempre più precocemente e può presentarsi anche nelle attività di vita quotidiana (come scendere le scale). L'atleta è costretto a interrompere le attività sportive e può arrivare a camminare a ginocchio esteso per non sentire dolore. L'esame clinico mostra un ginocchio fresco e asciutto, con una mobilità in flessione estensione nella norma

e negatività nelle forme di instabilità o sindromi meniscali. Il dolore può essere evocato da una pressione diretta sull'epicondilo femorale esterno, mentre il ginocchio è flessione a 30°, ulteriormente accentuato da una estensione passiva del ginocchio. L'esame radiografico risulta negativo.



Trattamento a casa

Il trattamento prevede il riposo dall'attività della corsa per 10-20 giorni nei casi più severi, o una diminuzione dei carichi di allenamento nelle fasi iniziali, evitando i sovraccarichi (corsa in salita, terreni disconnessi, corse sui bordi delle strade) associato ad applicazio-



**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

ni della borsa del ghiaccio quotidiane (dopo la corsa) per 20 minuti di applicazione e 10 minuti di riposo x 3 volte consecutive. Fondamentale sono gli esercizi di allungamento muscolare sia specifici (tensore fascia lata e glutei) sia della "catena posteriore" (vedi immagini)

Fisioterapia

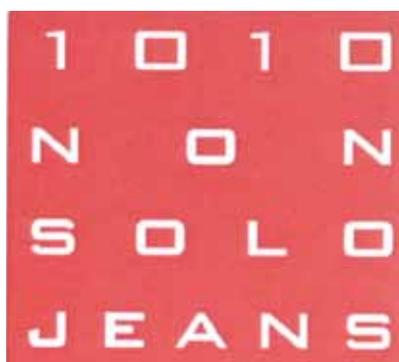
Dal punto di vista fisioterapico è importante inquadrare il paziente sia da un punto di vista posturale che strutturale attraverso un esame obiettivo. Prendendo in considerazione anche la storia del paziente si cerca di capire l'origine del problema per pianificare il programma riabilitativo. Spesso alla base di questa sindrome ci sono alterazioni posturali, come un ginocchio varo (ginocchia a ferro di cavallo) più o meno associato ad un calcagno varo, messo in evidenza sia in appoggio bipodalico sia in appoggio monopodalico (in questo caso si rileva un'usura marcata del bordo esterno della scarpa dell'atleta, se confrontato con



quello controlaterale). In altri casi può derivare da problematiche "discendenti" e quindi da disfunzioni di bacino, colonna lombare atm eccetera.

Nei casi più gravi, quando il dolore persiste nonostante la fisioterapia, lo specialista valuterà la possibilità o di

eeguire delle infiltrazioni di corticosteroidi tra la bandelletta ed il condilo femorale esterno, oppure di intervenire chirurgicamente. Dopo l'intervento sarà necessario attendere circa 2 mesi prima della ripresa dell'attività sportiva. La ripresa progressiva dell'allenamento deve avvenire su di un terreno piano e morbido, con calzature adeguate (eliminando scarpe da corsa usurate). In caso di ginocchio varo sarebbe utile effettuare un Test Baropodometrico per posizionare un plantare adeguato. Per prevenire le recidive è utile: lo stretching della Fascia Lata e valutare le condizioni del terreno di allenamento; nel caso in cui vi sia una lieve pendenza, sui bordi esterni della strada, è consigliato correre sul bordo facendo il percorso sempre dallo stesso lato sia all'andata che al ritorno. Stesso discorso se ci si allena in pista, o su percorsi che presentano curve, per cui è necessario variare sempre il senso di corsa.



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

BAR TABACCHI CASABIANCA

Pagamento Bollettini Postali
Lottomaticard Bollo Auto
Ricariche postepay
Ricariche telefoniche
Gratta e Vinci
Lotto e Superenalotto



via Colligiana, 59
PONTE BUGGIANESE (Pistoia)
Loc. CASABIANCA
telefono 0572.634907
barcasabianca@alice.it

Bentornato Autunno!

di Chiara Torrigiani

Signore e Signori è arrivato l'Autunno...e noi siamo qui per sfatare il falso mito che ci fa pensare con tristezza a questa stagione. In verità l'autunno è la stagione dei grandi cambiamenti, dei passaggi, delle trasformazioni.

Non è un caso, infatti, che gli antichi saggi l'abbiano identificato con l'elemento alchemico del ferro, duro e resistente,

proprio come dovrebbe essere la nostra volontà.

Sì perché l'autunno è per molti un nuovo inizio: un ritorno alla quotidianità che spinge il nostro corpo e la nostra mente ad accelerare gli input e a risvegliarci dal torpore necessario per fronteggiare il periodo estivo.

Non è un caso, infatti, che i buoni propositi dell'autunno siano molto simili a quelli che ci proponiamo ad ogni inizio anno, perché anche in questo caso ci troviamo di fronte ad una nuova fase che necessita di entusiasmo, freschezza e vitalità.

La palestra, il corso



di fotografia, più tempo per noi stessi... tutte belle intenzioni ma quanti riescono a mantenersi fermi nei propri propositi? In pochi, vero?

Ecco perché il vero segreto è racchiuso nella nostra abilità di rispettare i nostri proponenti e di difenderli dalla pigrizia da cui spesso, dobbiamo ammetterlo, siamo colpiti.

Questo purtroppo succede anche quan-



L'ANGOLO DEI SAPORI

MACELLERIA

GASTRONOMIA

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



PICCOLO ALIMENTARI

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



via Buggianese, 167
PONTE BUGGIANESE
telefono 0572.635592

Recanto enoteca

L'angolo del buon vino

Enoteca | Vino sfuso | Degustazione vini pregiati



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

ENOTECA RECANTO
via Pistoiese, 105/B
BORGO A BUGGIANO
telefono 0572.70942
info@recantoenoteca.com



RECANTO è ANCHE

Tea Room

con vendita di tè sfuso, più di 100 tipi di tè, tisane e infusi,
accessori per il tè e oggettistica varia



do i nostri obiettivi sono troppo lontani dalla realtà, troppo radicali o vaghi. Ecco, allora, cosa possiamo fare per garantirvi il successo.

Innanzitutto distinguiamo i nostri propositi in due categorie, a breve e lungo termine.

Una volta focalizzata l'attenzione su queste due tipologie differenti sarà più facile controllare le proprie intenzioni e la propria capacità di concentrazione! In secondo luogo è fondamentale avere un piano d'azione valido.

Il trucco intramontabile è quello di tenere un diario dettagliato, ma non prolisso, sui tuoi progressi: i tuoi sforzi (o le tue sconfit-

te) nero su bianco ti aiuteranno a focalizzare l'obiettivo e a gratificarti maggiormente. Circondarsi di persone propositive, condividere una passione con il partner o con gli amici, fare progetti e prospetti organizzativi dettagliati possono rivelarsi carte vincenti per agevolare il raggiungimento degli obiettivi nel breve e nel lungo termine.

Se tutto ciò non fosse abbastanza per stimolarvi a portare a termine fedelmente i vostri buoni propositi, vi consigliamo il **"metodo delle 6 modifiche"** ideato da Leo Babauta (n.d.r. blogger professionista):

- scegli sei buoni propositi;
- concentrati unicamente su un solo cambiamento di abitudine per volta facendo attenzione a risparmiare forze ed energie senza esaurirle tutte unicamente in un unico progetto;
- spezza ciascuna nuova abitudine in otto piccoli passi e, partendo dal primo step, inserisci, settimana dopo settimana, uno step più difficile fino



ad arrivare, al massimo entro 8 settimane, al raggiungimento completo dell'obiettivo;

- condividi pubblicamente le tue soddisfazioni e il tuo impegno;
- infine, gioisci dei tuoi successi!



Macelleria Norceria
da ANTONELLA



Tradizione, qualità e convenienza

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

Osteria Bisteccheria Vacca Ladra



APERTO
giovedì,
venerdì
& sabato
dalle 20,00
alle 24,00



via Martiri del Padule, 202/204
LAMPORECCHIO
telefono 346.3019756

 Osteria Bisteccheria Vacca Ladra

Autunno e Salute

di Chiara Torrigiani

Una fastidiosa sensazione di stanchezza, mancanza di concentrazione e, a volte, perfino malessere: è il cosiddetto "mal d'autunno" di cui sembra soffrire circa il 70% degli italiani (bambini compresi) e che Ippocrate aveva già individuato nel 400 a.C.. Cosa fare per farsi trovare preparati e in forza? Gli specialisti sostengono che il segreto risiede in una corretta alimentazione... di stagione. Il rosso dei me-



lograni, il giallo delle patate, il verde delle mele, l'arancio dei cachi: un arcobaleno di colori e sapori che dalle zucche alle carote, dai limoni all'uva, dalle pere alle noccioline, regala un importantissimo sostegno al nostro fisico. Lo confermano gli esperti, sottolineando come frutta e verdura autunnale rappresentano un vero e proprio fortino di salute: ricche di vitamine, minerali, fibre e antiossidanti contrastano l'invecchiamento, prevengono malattie come arteriosclerosi e infarto.

Il melograno (o melagrana), per esempio, molto succoso e dal sapore leggermente asprigno, considerato nell'antichità un simbolo di fertilità, contiene un'alta concentrazione di Vitamina A, Vitamine B, Vitamina C, potassio e fosforo ed i suoi numerosi principi attivi preparano il nostro organismo ad affrontare i malanni stagionali dell'autunno inoltrato e del

primo inverno.

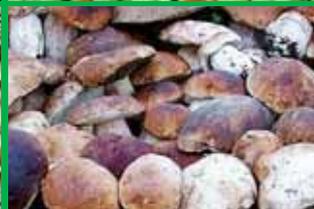
Questo vero e proprio "vaccino" naturale rinforza il nostro sistema immunitario, è ricco di antiossidanti, di fitoestrogeni, molecole di origine vegetale che si legano agli estrogeni e ne limitano l'azione, e di flavonoidi, composti polifenolici ed idrosolubili di origine vegetale che preservano l'elasticità dei vasi sanguigni, aiutando nella prevenzione delle malattie cardiovascolari. Ricco di vitamine, potassio e sali diuretici, il melograno è un depurativo eccellente, sia consumato intero, sia in succo. Il melograno, quindi, è consigliato come depurativo, per regolare



Fileti Frutta



Qualità e cortesia
dal 1989



via Del Castellare, 19 PESCIA telefono 0572 451716

gli sbalzi di umore, come prevenzione delle malattie cardiovascolari e per rafforzare il sistema immunitario.

Anche i legumi come i ceci, i fagioli, l'orzo, il farro e le lenticchie giocano un ruolo molto importante in questa stagione. I legumi, infatti, contengono una buona quantità di proteine ad alto valore biologico e ricche di amminoacidi essenziali, fondamentali per il benessere del nostro organismo. Le lenticchie, per esempio, sono ricchissime di ferro e dunque perfette nell'alimentazione di individui ane-

mici o che soffrono di carenza di ferro. L'unica controindicazione dei legumi è che possono dare sensazione di gonfiore a livello intestinale, ma il problema viene facilmente risolto se assunti in modiche quantità o passati come puré. Ottime fonti di proteine vegetali e con un buon grado di digeribilità, ben si associano ai cereali. Si allora a pasta e fagioli, pasta e ceci, pasta e lenticchie: ottimi piatti unici gustosi, genuini, nutrienti ed ipocalorici. Che dire invece del re indiscusso della tavola autunnale, ossia il fungo? Frutto dei boschi amato da moltissimi e raccolto con passione è un alimento gustoso e prelibato. Ma cosa sappiamo a riguardo? Quali sono le sue proprietà nutrizionali? Ricco di fibra cellulosa (elemento primario della struttura del legno) e chitina (elemento primario della struttura dello scheletro degli animali) il fungo ha un apporto calorico bassissimo ed è tra i frutti naturali il meno digeribile in assoluto ed in



grado di sviluppare facilmente fenomeni di intolleranze alimentari. Composto per la maggior parte di acqua, contiene minerali, zuccheri e idrati di carbonio, svariate proteine differenti a seconda delle specie ed alcune vitamine come la A e la D. I funghi si possono mangiare anche crudi, come i classici champignon o i porcini in insalata, ma per la maggior parte delle varietà

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

telefono 0572.486027

A RIANA SGORGA VINO A CATINELLE

Una giornata a tutto brio!

Festa del VINO RIANA
nel Comune di Fosciandora
Domenica 19 Ottobre 2014
dalle ore 11,00
ore 15,00
5' CORSA DELLE BOTTI
Sabato 18 Ottobre ore 15,30
7° TROFEO PODISTA UBRIACO
Gara competitiva e non di Km 9
In caso di maltempo la manifestazione si terrà **DOMENICA 26 OTTOBRE 2014**

La “Festa del Vino di Riana“, frazione di Fosciandora in provincia di Lucca in programma il **19 ottobre**, si discosta, per la sua originalità, dalle consuete feste a tema, grazie alla briosità che la distingue dalle altre. Un’organizzazione impeccabile, voluta dal 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), intrattenimenti e tanto sapore sono i temi che spadroneggiano in questa favolosa domenica “del villaggio“.

Si aprono le danze alle ore 11,00, e per tutta la giornata, si potranno assaporare i prodotti del paniere enogastronomico lucchese: pane di patate, polenta di granturco incaciata o con sugo di funghi, polenta arrostita con funghi e formaggio, cottarelle e tanti altri sapori caserecci come salumi e formaggi e nel pomeriggio i golosissimi bomboloni e perfino la porchetta. Per l’occasione, dalla fontana del paese, zampillerà non acqua, ma vino di Riana, mentre le vie del paese saranno illuminate dai colori delle bancarelle del mercatino artigianale e dei prodotti tipici e della mostra di sedie e valigie d’arte Garfagnana “Chariart“. Non perdetevi, alle ore 15,00, la “**5ª Corsa delle Botti**“, gara a cronometro individuale a colpi di botti che si svolge tra i vigneti, e dalle ore 17,00 il tradizionale “**Tiro alla Forma**“. La giornata sarà animata da “**Maggi e la sua Orchestra**“. Sabato 13 ottobre è invece dedicato agli sportivi, con il

24° Memorial Moreno Toni, gara competitiva e non di Km 9 con ritrovo in piazza di Riana (per info Gs Apuane, Poli Graziano 347.3796343) e, a seguire, il “**7° Trofeo di Podistica Ubriaco**“.

Servizio navetta gratuita e “**Sapori in Carrozza**“, treno speciale con partenza da Viareggio ore 9,28, da Lucca ore 10,01 arrivo a Fosciandora ore 11,05. nel pomeriggio partenza da Fosciandora ore 17,54. una giornata da non perdere e, se dovesse far maltempo non disperate, la festa si farà la settimana successiva domenica 26 ottobre!



Comitato Paesano di Riana
silvana.moscardi@gmail.com
Telefono 320.0179561

si consiglia la cottura, proprio per evitare possibili rischi di intolleranze. La cottura inoltre ne migliora la digeribilità, ma soprattutto serve ad eliminare eventuali parassiti presenti. Soprattutto, è consigliabile evitare di conservare i funghi in contenitori di alluminio o rame, per evitare lo sviluppo di formazione di composti tossici, dovuti al contatto del fungo con questi metalli; perciò è da preferire l'utilizzo di materiali quali terracotta, inox o vetro. I funghi, infine, sono sconsigliati alle persone con problemi gastrointestinali perché potrebbero incorrere in ulteriori complicanze. In gravidanza sono tollerati, mentre attenzione



maggiore va riservata ai bambini perché possono sviluppare allergie.

Infine, visto che l'autunno precede l'inverno, come prepararsi al meglio ad affrontare l'imminente arrivo della stagione fredda? Quali sono gli alimenti da privilegiare per rafforzare le difese immunitarie? Innanzitutto gli agrumi, che grazie al loro apporto di vitamina C sono necessari e fondamentali per chiunque voglia rafforzare le proprie difese immunitarie. Appena possibile, via libera quindi a spremute d'arancia e/o pompelmo, che insieme alle verdure e ai legumi come fagioli, ceci, farro e orzo, sono i migliori alleati e compagni di una tavola tinta di colori autunnali.



Macelleria Moschini

Una tradizione di sapori che si tramanda ...

*La bistecca,
una specialità squisita*



*Piccola rosticceria
Sabato pollo al girarrosto!!*

*Coppa, mallegati e salsiccia
di produzione propria*



**Mercoledì
pomeriggio
APERTI!**



MACELLERIA MOSCHINI
via Provinciale, 172 UZZANO
telefono 0572.451057



La bellezza dell'autunno!

di Chiara Torrigiani

Siete pronte a diventare bellissime grazie all'autunno? Eh già, perché questa stagione ci regala tanti frutti che possono essere trasformati in altrettanti rimedi di bellezza, totalmente naturali! Prepariamoci allora a creare da sole i nostri emollienti per il viso, per lo scrub e persino per i capelli...i risultati non si faranno attendere!

Castagne

Sotto la dura buccia della castagna si nascondono inaspettati benefici per la bellezza: trattamenti che profumano di sottobosco e che sfruttano le proprietà antiossidanti, rigeneranti e vitalizzanti del frutto. Protagonista della tradizione gastronomica nazionale la castagna è infatti



ricca di virtù cosmetiche, particolarmente utili in questo periodo dell'anno. L'autunno è una stagione critica per la pelle, affaticata dalla troppa esposizione al sole dei mesi estivi e sottoposta all'azione irritante degli sbalzi di temperatura e dello smog cittadino. Per il viso maschere astringenti e disinfettanti che contrastano l'eccesso di sebo e la formazione di brufoli; impacchi decongestionanti e tonificanti capaci di restituire luminosità anche alla pelle più asfittica; trattamenti nutrienti e lenitivi che sfruttano i principi attivi della castagna resi più efficaci dall'abbinamento con le acque termali. Per il corpo l'offerta di trattamenti si fa ancora più ampia: scrub al fango termale e farina di castagna oppu-



Tartufo ricchezza della Terra

**A Forcoli 28ª edizione
Mostra Mercato
del Tartufo**



Manifestazione storica che sa di eccellenze della terra, che sa di autunno, che sa di tavolate in buona compagnia, magari vicino al camino scoppiettante. A Forcoli, in provincia di Pisa, da 28 anni, l'Associazione Nuova Primavera celebra due prodotti di eccellenza del bosco e del sottobosco, due frutti preziosi come il tartufo e il fungo porcino. La "Mostra Mercato del Tartufo e Del Fungo Porcino", quest'anno si terrà nei giorni **10, 11 e 12 ottobre**, sempre nei locali attrezzati del Centro Nuova Primavera. Attesissima la **Cena di Gala, venerdì 10 ottobre**, per la cerimonia di premiazione del "Tartufo d'Oro 2014", assegnato dall'amministrazione comunale a una personalità toscana che si è distinta in ambito sportivo o culturale. Menù a base di antipasti, funghi, crostini di tartufo, lonzino di tartufo, ravioloni al tartufo e tagliolini ai funghi, coniglio ripieno tartufato, tortino di patate con fonduta al tartufo e dessert, ottimi vini compressi. Si ricorda che anche sabato sera e domenica, sia a pranzo che a cena, menù ricco a base di tartufo.

Previsto anche in menù speciale per bambini. Nei giorni sabato 11 e domenica 12 ottobre inoltre, grazie a stand attrezzati, potrete acquistare tartufi, funghi e tanti altri prodotti dell'enogastronomia locale o i prodotti di artigianato del mercatino. Degustazioni e laboratori organizzati da Slow Food oltre a spazi allestiti per l'intrattenimento dei piccoli e musica. Inaugurazione e visite presso il "Museo del Tartufo" di savini Tartufi, partner storico della manifestazione ad ingresso gratuito.

Associazione Nuova Primavera
Palaia (Pisa) Loc. Forcoli
Telefono 349 0945403
www.nuovaprimavera.it
info@nuovaprimavera.it



re al sale marino e miele di castagno, che preparano la pelle a ricevere i benefici di un massaggio vitaminico all'olio di ippocastano; bagni rinvigorenti e manipolazioni con emulsioni di castagna per contrastare

la ritenzione idrica; pediluvii rivitalizzanti a base di decotti di corteccia e foglie di castagno; tisane rilassanti e depurative agli estratti del coriaceo frutto d'autunno.

Maschera per il viso: Sbucciate una decina di castagne e bollite fino a farle diventare molto morbide.

Frullate le castagne insieme al miele. Stendete la maschera sul viso e tenetela per circa 20 minuti.

Infuso per i capelli: Bollite 20 castagne e poi sbucciatele. Lasciatele raffreddare e poi schiacciatele fino a farle diventare un purè e aggiungete una tazzina di olio di germe di grano e anche un cucchiaino di henné neutro.

Da stendere sui capelli asciutti per 2 ore. Risciacquate con acqua tiepida.

Uva

L'autunno regala grappoli e grappoli di **uva**: non usatela solo in cucina! **L'uva** è un ottimo ingrediente per preziose

maschere di bellezza: se avete infatti qualche imperfezione sul **viso** o qualche fastidioso brufoletto una maschera all'uva risolverà i vostri problemi.

Prendete una decina di **acini** e metteteli in una ciotola: schiacciateli accuratamente con una forchetta e aggiungete due cucchiaini di **yogurt bianco** che daranno alla maschera una consistenza più cremosa.



A Momigno per il dì di festa 40^a Sagra del Ballotto

A **Momigno**, paesino frazione di Marliana, in provincia di Pistoia, si racconta la tradizione, una tradizione che si perde nei secoli, come la **"Sagra del Ballotto"**, oggi come 40 anni fa.

Le cose cambiano ma i ricordi si ravvivano riportandoci all'epoca in cui la castagna rappresentava la sussistenza per la maggior parte delle famiglie della nostra montagna.

Si festeggia come allora, quando tutti gli abitanti del paese si riversavano nel borgo per trascorrere una giornata in allegria e spensieratezza.

La Misericordia di Momigno, che organizza l'evento, quindi, vi aspetta, il **19 ottobre**, a partire dalle ore **15,00**, per assaggi di castagne fritte, castagnaccio, frugiate, necci con ricotta o nutella e frittelle dolci, grazie agli stand gastronomici allestiti in paese, con distribuzione gratuita delle "Ballotte".

Immane la "gara" alla castagna più grossa, aperta a tutti, da presentare entro le ore 15,00 del giorno stesso. Buona ricerca a tutti!

La Misericordia di Momigno
organizza

**Domenica
19 Ottobre**
dalle ore 15.00
**SAGRA DEL
BALLOTTO**

BALLOTTE
FRUGIATE
CASTAGNACCIO
CASTAGNE FRITE
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



Sua Eccellenza il Tartufo Bianco!

Tanti eventi dentro l'evento



Volterragusto
Tartufo Bianco

17ª mostra mercato del
TARTUFO BIANCO
E DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI

Volterra, 25-26-31 ottobre, 1- 2 novembre 2014

www.volterragusto.com
Info: ufficio turistico comunale 0588 87257



Cinque giorni dove la noia non esiste, a **Volterra**, dal **25 ottobre al 2 novembre Volterragusto 2014**, ancora una volta si propone come una manifestazione dove i sapori e la cultura per le tradizioni sono gli indiscutibili padroni della scena nelle dolci colline della Val di Cecina. Le **Logge del Palazzo Pretorio** ospitano come sempre la XXVIIª edizione di questa manifestazione, una location poetica e allo stesso tempo funzionale dove verrà esposto per voi il tartufo bianco, meraviglioso figlio della terra, ma anche tanti altri prodotti della tradizione enogastronomica locale. Degustazioni, infatti, di prosciutto (con dimostrazione di taglio a mano tutti i giorni dalle 17,00 alle 20,00), di pecorino dell’**“Balze Volterrane”** (il 31 ottobre ore 18,00), degustazione di vini **“Vino alla Ribalta”** a cura della Fisar (tutti i giorni) e di sigaro toscano (2 novembre) Veramente tanti gli eventi collaterali, dal tradizionale **“Palio dei Caci Volterrani”**, il 26 ottobre ore 15,00 in parallelo a seminari sulla viticoltura pisana. Degustazioni di **“Sangiovese di Toscana”**, il 25 ottobre, e presentazioni di libri, oltre a laboratori per bambini sull'arte del formaggio presso il Giardino Pinacoteca su prenotazione. Momenti di folklore saranno garantiti grazie alle esibizioni del Gruppo Storico, Sbandieratori e Musici Città di Volterra, il 1º novembre dalle ore 15,30. Un evento da evidenziare è la mostra Fotografica e Artistica, per la raccolta fondi devoluti alla ricostruzione delle mura crollate. Volterragusto si chiuderà il 2 novembre con **“Tartufi e Ricciarelli”**, degustazione di vini e formaggi volterrani, con visita alle sale del Palazzo Ricciarelli. Si ricorda che il 1º novembre, come ogni anno, verrà consegnato il **“Premio letterario Jarro”**, (nella Sala del Maggiore Consiglio di Palazzo dei Priori, ore 18,00) attribuito a colui che si è distinto nel suo ambito professionale, per la sua attività divulgativa della cultura della buona tavola, in questo caso il premio andrà a Roberto Rabacchino, giornalista, scrittore e sommelier. Prima della consegna del Premio, l'Associazione Tartufai dell'alta Valdicecina consegnerà un riconoscimento al **“Tartufaio più giovane d'Italia”**, in questo caso Yuri Balletta, quattordicenne di Volterra. Volterragusto è organizzata da Associazione Tartufai Alta Val di Cecina, Fisar, delegazione storica di Volterra in collaborazione con Associazione Pecorino Balze Volterrane, Condotta Slow Food Volterra e Alta Val di Cecina, Associazione Filiera Corta del Volterrano, Comitato Contrade Città di Volterra, Patrocinio Provincia di Pisa, Camera Commercio Pisa, Club Unesco Volterra, Regione Toscana, Assessorato Agricoltura e Fondazione Crv e Promossa dal Comune di Volterra.

Consorzio Turistico Volterra, Val di Cecina e Vald'Era

Telefono 0588.86099

www.volterragusto.com

infovolterra@gmail.com

Spalmatevi quindi il composto sul **viso**, evitando il contorno occhi, e lasciate agire per circa 10 minuti.

Risciacquate bene il viso e ammirate la vostra pelle pulita e splendente: se infine vi è avanzato qualche cucchiaino di maschera, unite un cucchiaino di miele e...mangiatela!

Melograno



Frutto tra i meno conosciuti, ma tra i più ricchi di proprietà e principi attivi utili all'azione anti-ossidante della pelle. In cosmesi viene utilizzato principalmente per le sue proprietà anti-ossidanti, essendo ricco di vitamine A e B e di polifenoli e bioflavonoidi.

Maschera per il viso: Mettere in un frullatore i semi rossi di mezzo melograno, 1 cucchiaino di miele, 1 cucchiaino di avena, 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva, azionare fino a quando non si sarà ottenuta una consistenza liscia e cremosa. Stendere la crema ottenuta sul viso e lasciare agire per 25 minuti. Poi risciacquare con acqua.

Maschera per i capelli: Passa in un mixer i chicchi di melograno e elimina con un colino i semini (ma tenete la buccia). Frullare la buccia esterna del frutto dopo averla fatta bollire per 5 minuti. Mescolare il tutto aggiungendo 5 gocce di limone. Applicare sui capelli bagnati e poi massaggiare. Terminare risciacquando.



Salvia e Ramerino

Rosticceria, Tavola Calda, Pane cotto a legna,
Biscotteria, Caffetteria

ORARIO

aperto tutti i giorni

Dalle 9.30 alle 14.30

chiusi

lunedì, martedì e mercoledì pomeriggio

aperto il giovedì

anche dalle 17.00 alle 20.00

Venerdì e Sabato

orario continuato 9.30-20.00

APERTO LA DOMENICA

SALVIA E RAMERINO

via Pesciatina, 844 Loc. 4 MURA - CAPANNORI (Lucca) telefono 340.4136579 - 329.5713135

pane cotto a legna



biscotteria



torte



rosticceria

Legumi e cereali di produzione italiana

La Fattoria di
MZ®



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



MICHELOTTI & ZEI

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



EVENTI DEL SAPORE

Fungo e Castagna

**il 4-5 e il 11-12 ottobre a Treschietto
Bagnone (Massa e Carrara)**

In Lunigiana, nel caratteristico (e tutto da visitare) Borgo di Bagnone, già noto per la particolare cipolla che viene coltivata nella frazione di Treschietto, il Comitato organizzatore vi aspetta nei primi due week end di ottobre per degustare i due prodotti tipici del periodo: il fungo e la castagna. Stand gastronomici ben attrezzati vi tenderanno con ravioli di castagne, tagliatelle "bastarde", mondine, tagliatelle ai funghi, scaloppine ai funghi e tanto altro ancora il tutto abbinato agli straordinari vini della Lunigiana.

Per info: caterinasarti@yahoo.it
telefono 328.8505288

Girogustando 2014

**dal 9 ottobre al 20 novembre
nella provincia di Siena**

Diciassette eventi, trentaquattro ristoranti,

in buona parte senesi, una considerevole presenza da 10 regioni italiane, ma anche dalla Svizzera.

Sono i numeri di partenza di Girogustando in Terra di Siena, la manifestazione tramite la quale si incontrano i migliori cuochi d'Italia.

Per il tredicesimo anno si apprezza la formula del menu a quattro mani, che torna ad essere applicata nel territorio dov'è nata, offrendo ogni volta inedite occasioni di scoperta e abbinamenti, tra espressioni gastronomiche a volte anche molto distanti tra loro.

Nata e cresciuta per iniziativa di Confesercenti e Camera di Commercio di Siena, nel 2014 Girogustando in terra di Siena sarà anche una delle manifestazioni di punta di Vetrina Toscana, il progetto Regione Toscana – Unioncamere che valorizza filiera corta enogastronomica, qualità delle produzioni artigianali e territorio.

Per info: www.girogustando.tv
girogustando@confesercenti.siena.it

DolceVernio**X° Concorso dei mieli Toscani**

Dal 10 al 12 ottobre a Vernio (Prato)

Una kermesse tutta da assaporare quella presentata in Dolce Vernio, evento promosso dal Comune di Vernio in collaborazione con Arpat Prato (Associazione Regionale Apistici Toscana) e la Società della Misericordia. Degustazioni ed eventi collaterali su prenotazione, volti ad elevare e far conoscere le eccellenze dell'Alta Valle del Bisenzio. Prodotti naturali, gastronomia, storia e cultura del territorio, con una politica di rivalutazione anche dal punto di vista turistico.

Una manifestazione rivolta non solo ai produttori, ma anche e soprattutto un'iniziativa dedicata in primis al miele (eccellenza propria dell'Alta Val di Bisenzio) ma anche degli altri prodotti dolciari tipici della zona, come castagnaccio, frittelle di farina dolce, i famosi zuccherini, un tempo serviti nelle occasioni importanti come, per esempio, i matrimoni.

DolceVernio si apre venerdì 10 alle ore

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

21,00 col "Dopocena al miele" per concludersi domenica 12 ottobre nel tardo pomeriggio con i laboratori di cucina per bambini.

Nel lungo fine settimana potrete degustare e comprendere i retroscena, nonché la storia e la tradizione del miele, con abbinamenti di birra al miele con la cucina del territorio. In programma anche una campagna di sensibilizzazione e raccolta fondi per la difesa delle api e della biodiversità con "Campagna Beelife" e la proiezione del film "Un mondo in pericolo" a ingresso libero con degustazione di miele.

Domenica, dalla mattina sarà presente la mostra mercato di miele e prodotti agro-alimentari, artigianato artistico con festa della castagna e prodotti dolciari, convegno sull'apicoltura e visita guidata al Museo MuMat.

Nel pomeriggio si terrà la premiazione del concorso dei mieli e il laboratorio di cucina per bambini (su prenotazione) "Le Forme della Pastafrolla artistica".

Per info: www.comune.vernio.po.it

Festa del Pic

11 e 12 ottobre a Camaione (Lucca)

Il centro storico di Camaione si prepara ad ospitare nuovamente la "Festa Pic", appuntamento imperdibile in Versilia. Accanto all'esposizione di decine di varietà differenti di peperoncino, provenienti da tutto il mondo, ecco dunque che **il centro di Camaione sarà invaso da musica, mostre, spettacoli, animazione e dimostrazioni** condotte da esperti del settore.

Piatto forte della Festa sarà poi la nomina del Personaggio Pic 2014, indicato dal "Consiglio dei Saggi" dell'Accademia.

Dalle 10,00 fino a sera il Comune sarà per un intero weekend un caleidoscopio di eventi, sapori e intrattenimento, grazie alle decine di stand di produttori locali e nazionali, agli spettacoli di musica e mostre di foto e pittura naturalmente a tema "pic". Per l'occasione, ristoranti e attività commerciali del centro proporranno decorazioni a tema nelle vetrine dei negozi e speciali menù piccanti per tutti i visitatori e appassionati del gusto.

Da non perdere le iniziative correlate, che vanno dal concorso "PeperArte" all'interno del seicentesco Teatro dell'Olivo, che premierà la migliore opera d'arte a tema peperoncino, alla mostra d'arte contemporanea con cena piccante e animazione presso il chiostro della storica Badia di San Pietro.

Per info: www.comune.camaione.lu.it
telefono 0584.9861

Sagra della Castagna

11-12 e 18-19 ottobre a Buti (Pisa)

Anche i palati più esigenti saranno soddisfatti grazie alle degustazioni offerte da questa festa.

Buti, borgo caratteristico delle colline pisane, festeggia per il 39° anno consecutivo, la castagna, tipico prodotto dell'economia di un tempo di questa stagione, sotto forma di piatti strepitosi come raviolacci, lasagne con sfoglia di farina di castagne e cavolo nero, tagliatelle con farina di castagne, neccini, frittelle, castagnacci, arrosto di maiale con crema di castagne, caldarro-



La Bottega

di Francesca e Alessandra Malucchi

Gustose pause pranzo
ENOTECA | DEGUSTAZIONI

ROSTICCERIA | DOLCI CASALINGHI

PIZZERIA *anche da asporto*

FOCACCE | PANE COTTO A LEGNA

MACELLERIA | SALUMERIA

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



le specialità SETTIMANALI

Martedì:
Ribollita

Mercoledì:
Farinata di cavolo nero

Giovedì:
Trippa alla fiorentina

Venerdì:
Frittura di pesce,
Cacciucco o Paella

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

ste, e tanto altro ancora.

Ottimo vino, musica, allegria e danze, non manca proprio niente!

Per info: www.circoloaclibuti.it
telefono 0587.723720

Sagra Polenta e Castagne

11-12 e 18-19 ottobre a Ronta (Firenze)

Tutti in festa a Ronta per il tradizionale appuntamento con il gusto autunnale mugellano che vede protagonista la polenta e le castagne raccolte nei boschi attorno al borgo e che le massaie locali preparano sposandoli con altri piatti della tradizione. Allegria mangereccia, grazie anche al buon vino servito alla sagra. Le specialità servite sono piatti a base di castagne, come necci, pasta con farina di castagne, liquori a base di castagne, e biscotti.

Ma il menu propone anche i piatti della zona come, appunto, la polenta, ma anche i tortelli mugellani e la carne alla brace. Gli stand gastronomici sono allestiti presso il Circolo Sportivo Ellen Club 99, vicino al campo sportivo, e restano aperti

il sabato a cena dalle ore 18,00 e la domenica sia a pranzo dalle ore 12,00 e a cena dalle ore 18,00. In caso di maltempo la sagra verrà svolta al chiuso.

Per info: rontese@gmail.com
telefono 055.8403386 - 338.2857515

Castagnata in Piazza

il 12 ottobre a Cascio – Molazzana (Lucca)

La tradizione scende in piazza, il 12 ottobre, per appagare i palati di chi ama i prodotti della cultura di una zona della lucchesia che offre, da sempre, cibi poveri ma pieni di gusto. A partire dalle 12,30, infatti, verranno serviti: polenta di neccio con ossi (di maiale, naturalmente, ben salati e poi bolliti), polenta di granoturco e spezzatino, polenta incagiata, infarinata, affettati tipici locali, dolci di Cascio.

Nel pomeriggio non mancheranno i sapori dei necci, delle mondine, del castagnaccio, dei bombonecci, il tutto annaffiato da vino nuovo o vin brulé. La giornata di festa prevede anche attività per bambini, come laboratorio "Preso in Castagna!", dove ver-

ranno raccolte, tutti insieme, le castagne e, nel frattempo, verrà raccontato il ciclo e le tradizioni ad esse collegate.

Per i più grandi, mercatino di prodotti tipici e artigianato locale.

La festa è organizzata da Asr Cascio, nota anche per la Sagra delle Crisciolette, e, in caso di maltempo, sarà rinviata alla settimana successiva.

Per info: www.criscioletta.it
asr.cascio@libero.it telefono 339.8260093

Sagra dei Sapori d'Autunno

il 19 ottobre a Signa (Firenze)

Con il patrocinio del Comune di Signa, la Pro Loco di Signa, nel centro storico del paese, fa festa all'autunno.

E' arrivata la nuova stagione, e non c'è miglior modo che festeggiarla ricordando le tradizioni e i sapori propri della nostra ricca regione. Il "mondo contadino", quindi, si risveglia e, dopo il raccolto c'è la vendemmia, ma è tempo anche di castagne, fichi, salumi casarecci, castagnacci, olio e vin novo, le bancarelle pullulano di delizie



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



PIZZA A DOMICILIO!

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

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

e a Lastra a Signa è proprio una giornata spensierata. Canti, balli, musica popolare, una vera e propria festa paesana!

Anche i piccoli avranno il loro spazio grazie a giochi della tradizione e i più recenti giochi gonfiabili.

Per info: www.prolocosigna.it
info@prolocosigna.it Tel. 055.8790183

Festa dei prodotti tipici della Germania il 24 e il 26 ottobre a Certaldo (Firenze)

Presso il Centro Polivalente "Antonino Caponnetto", una vera e propria festa per celebrare il gemellaggio tra il comune di Certaldo e la città tedesca di Neuruppin. Un evento, aperto a tutti, certaldesi e non, che nasce per rafforzare il legame e l'amicizia che lega Certaldo alla cittadina tedesca, un rapporto che dura ormai da più di quarant'anni. Non una normale e scontata "Festa della birra", quindi, ma una vera e propria serata di degustazione di prodotti e piatti tipici tedeschi, organizzata dai cuochi della Erse Neuruppiner Kochakademie, che hanno portato con sé la materia pri-

ma e la cucineranno per gli amici italiani il venerdì e sabato dalle ore 17 e la domenica già a partire dalle ore 12.

Il menu parte con una tipica crema di spinaci, propone poi otto portate principali – dalle salsicce della Turingia al manzo di Hakenberg, dalla carne arrosto al pollo biologico fino ai semi di sesamo, dal tacchino con salsa al curry e frutta all'immancabile stinco di maiale – fra le quali spicca la novità, il debutto del pesce con un supremo salmone dei fiordi marinato. E poi gli immancabili contorni di cavolo rosso, crauti e patate. E per finire non mancheranno i caratteristici dolci speziati accompagnati dai liquori alle erbe e tanta birra alla spina, sia chiara che scura.

La cena è organizzata con un menù fisso dal prezzo modico che permette di assaggiare e sperimentare più sapori e accostamenti cucinati in modo sapiente e genuino dall'Accademia dei Cuochi di Neuruppin.

Mangiano gratis i bambini fino a 5 anni, metà prezzo fino a 12, per dare modo a

tutti di fare un viaggio nella Germania più vera attraverso i suoi profumi e sapori tradizionali.

Per info: www.comune.certaldo.fi.it
telefono 333.4114944

Sagra del Totano

1-2 novembre a Capraia isola (Livorno)

La Sagra del Totano di Capraia è un appuntamento imperdibile che chiude la stagione turistica estiva a Capraia (si a Capraia l'estate finisce con la Sagra del Totano!).

Nata nel 2000, è arrivata, con successo sempre crescente, alla sua tredicesima edizione. La Sagra consiste di due eventi principali: la Gara di Pesca del Totano e la Sagra vera e propria.

Il primo si svolgerà sabato 1 novembre, il secondo domenica 2 novembre, con il pranzo negli stand dei Ristoranti al Porto di Capraia. La gara di pesca inizia il pomeriggio alle 16,30 con due categorie in gara, cioè mare e terra (sul sito il regolamento). A mare partecipano due sottocategorie: barche a motore e barche a vela. La par-

DAL 1950

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



FONTANAFRUTTA

via Mazzini - Mercato Coperto MONTECATINI TERME
telefono 0572.71720 - 340.0644389

tenza è un evento a cui partecipano oltre 100 barche, e, al termine della gara viene effettuata la pesatura dei totani pescati che rappresenta un rito molto divertente. Il giorno successivo si svolgerà la premiazione della Gara oltre alla grande apparecchiatura per tutta la banchina del porto pronta ad accogliervi per gustare il cefalopode in svariate ricette buone da leccarsi i baffi. Rigorosamente totani freschissimi!

Per info: www.sagradeltotano.it
capraiaisola@gmail.com

Pane e Olio, Vino Novello e Altri Sapori dal 1 al 9 novembre a Montespertoli (Firenze)

Saranno giorni intensi e pieni di gusto, quelli da vivere a Montespertoli, in questa festa che unisce Pane e Olio alla Festa del Vino, che fino allo scorso anno venivano svolte separatamente. Un trionfo, quindi, di sapore, colore, musica e cultura che vedrà il paese in pieno movimento.

Olio nuovo, servito su fettunte, ceci, ribollite, fagioli all'uccelletta, ma anche uno stand allargato dedicato ai formaggi e ai

salumi e una parentesi speciale che verrà dedicata al tartufo.

Tre ristoranti, in armonia con lo spirito popolare della manifestazione serviranno menu a tema con i prodotti di qualità che promuove la festa, a prezzi calmierati.

Per chi desidera, invece, mangiare qualcosa in piedi, gli stand offrono gustosi pranzi veloci.

Durante la lunga settimana, ci saranno anche incontri su temi gastronomici, in particolare sui prodotti di filiera corta, con una ricerca alle origini e alla storia della nostra terra, come per esempio il saporito pane di grani antichi.

Nei giorni 1-2-9 novembre, inoltre, potrete girovagare per il paese grazie alle offerte delle bancarelle del mercatino di ingegno, artigianato e antiquariato oltre a intrattenimenti musicali, ed esibizioni di bande. Vino novello scorrerà nei vostri bicchieri per tenervi compagnia ed esaltare i favolosi piatti rustici!

Per info: prolocomontespertoli@libero.it
telefono 338.5472249

Tartufo al Pinocchio

4 novembre a San Miniato (Pisa)

Una giornata da non perdere presso lo spazio della Casa Culturale di San Miniato nei pressi dell'uscita della superstrada FI-PI-LI con degustazioni e vendita di prodotti al tartufo, olio, formaggio, salumi al tartufo, mercato, arti e mestieri, tante iniziative collaterali come la tradizionale salsiccia al tartufo più lunga e per la prima volta il "ciaccino pinocchino al tartufo".

Ci sarà anche un'anteprima, sabato 3 novembre, con una camminata lungo l'antica via Francigena nei colli snminiatesi. I partecipanti accederanno sul colle di San Miniato città attraverso gli antichi vicoli.

Organizzato dalla Casa Culturale, Circolo Arci e Polisportiva Casa Culturale.

Per info: www.casaculturale.it
telefono 347.4309768

TEMPERANI BIS

CI STIAMO ADDOLCENDO...



GRAGNANO-via Pesciatina



PESCIA-P.zza Mazzini
GUSCI-via Gramsci

dolce & salato

Questo mese lo Chef che propone la ricetta è **Gabriele** del **Fornello** che propone un piatto gustoso, ma semplice da realizzare: il trancio di Ombrina al Brandy

OMBRINA AL BRANDY

INGREDIENTI:

4 tranci di ombrina da 180 g.
brandy q.b.,
burro q.b.,
olio di oliva q.b.,
sale q.b.

PREPARAZIONE:

Infarinare l'ombrina dalla parte della polpa e farla rosolare in padella con l'olio ben caldo, quando si è rosolata girarla e scolare l'olio, bagnare con il brandy aggiungere un pochino di brodo vegetale e portare a cottura in forno per 10 minuti circa, mettere il trancio in un piatto e tirare la salsa aggiungendo una noce di burro.



Buon Appetito

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

**Pane, Grissini, Schiacciate, Torte salate, Pizze anche da asporto
Muffin con nutella & Muffin con fragole, Torta ricotta e nutella & Torta ricotta e frutti di bosco...**



**Torte di compleanno
con foto personalizzate**



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

l'angolo di Cleo



La gynostemma pentaphyllum, una pianta quasi miracolosa



Pianta erbacea perenne, la gynostemma pentaphyllum, è originaria del Giappone e delle montagne cinesi. È originaria della famiglia delle Cucurbitaceae, la stessa delle zucche e dei cetrioli ma ha anche tantissime altre sottospecie, viene classificata come una pianta dagli effetti miracolosi e si usava già nel 1330 A.C. Le sue virtù sono conosciutissime nel settore della fitoterapia ma NON SOLO

e oggi che è coltivata e conosciuta anche in Italia, viene coltivata soprattutto nelle pianure del Nord dell'Italia. Oramai le proprietà terapeutiche di questa pianta sono talmente tante e talmente apprezzate che gli appassionati di fitoterapia, la coltivano persino in giardino o sul balcone di casa. I professionisti della fitoterapia, stanno ancora compiendo degli studi approfonditi su questa pianta che vanta di tante proprietà ma già essa è in vendita nelle erboristerie dove viene venduta in capsule.

Per quanto riguarda la raccolta e l'essiccazione, le foglie devono essere necessariamente raccolte da Giugno ad agosto.

La ricetta di Paola

TORTA DI CASTAGNE (O TORTA LOLA)

Ho assaggiato questa torta per la prima volta ormai 30 anni fa, grazie ad una cara amica di famiglia (la Lola) che era una vera esperta di pasticceria, e ne sono rimasta folgorata. La preparazione è un po' lunga, ma il risultato vale tutto il tempo che viene impiegato per questo dolce tradizionale della nostra terra.

Ingredienti

1 kg castagne, 80 gr burro, 100 gr. Cioccolato fondente, 12 amaretti 3 cucchiaini di rhum, 20gr zucchero, cacao amaro q.b., semi di finocchio q.b., sale q.b.

Preparazione

Incidere le castagne e metterle in cottura con acqua fredda, un pizzico di sale e il finocchio secco. Bollire almeno 40 minuti. Togliere la buccia e la pelle. Nel frattempo spezzettare il cioccolato fondente e scioglierlo insieme al burro a bagnomaria. Frullare le castagne spellate insieme al cioccolato

fondente e il burro. Aggiungere il rhum, lo zucchero (meglio a velo), gli amaretti spezzettati e mescolare bene. Foderare uno stampo di 18 cm con una garza o con la carta pellicola, premerci il composto per non lasciare bolle d'aria e lasciare in frigo almeno mezza giornata. Capovolgere lo stampo e al momento di servire cospargere di cacao amaro. E' ottimo se servito con della panna montata morbida. Vantaggio di questa torta? Lunga da fare, ma ci consente anche una preparazione anticipata. Io l'ho congelata, regge benissimo i sapori, e la consistenza rimane la stessa. A questo proposito si possono preparare, sempre foderati, piccoli stampi o cocottine da togliere dal freezer un'ora prima di servire. E' una torta molto ricca di proteine e calorie, pertanto consiglio, agli amanti della linea, solo piccole porzioni...



Nadia

LE BONTÀ DI NAPOLI... A PIEVE A NIEVOLE

PIZZERIA E GASTRONOMIA DA ASPORTO



**CONSEGNE
A DOMICILIO**

via Mezzomiglio, 49
PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.954586



Vera pizza napoletana col forno a legna

Pizza al metro | Mozzarella di bufala | Il pane salato

CHIUSO il LUNEDÌ

Salumificio Anzuini

...da 100 anni producono salumi artigianali nel segno dell' antica tradizione norcina

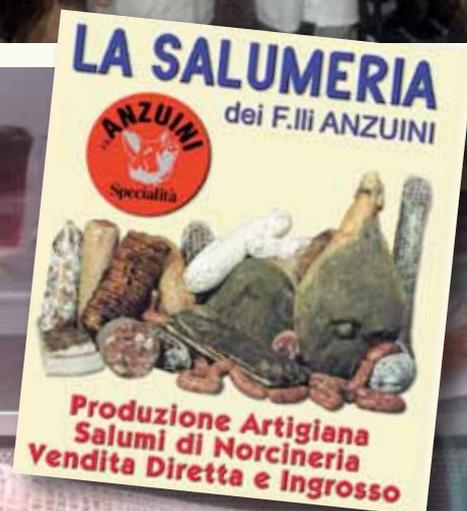
La famiglia Anzuini arriva da Norcia a Pistoia a fine 1800 portando con sé la tradizione di produrre salumi in modo artigianale. Bhè all'epoca di certo non esistevano coloranti e conservanti, ed infatti il loro punto di forza è stato proprio questo: mantenere vive le antiche tradizioni e prima fra tutte proprio quella di **continuare a fare prelibate salsicce, senza l'aggiunta di coloranti e conservanti.**

Ora David, Matteo e Leonardo rappresentano la quarta generazione. I bisnonni a fine ottocento furono i primi a Pistoia a portare i rinomati salumi, ad aprire le prime "botteghe", ma soprattutto all'epoca

i salumi che venivano lavorati in laboratorio dalla carne dei maiali rigorosamente toscani o comunque Italiani, li portavano a domicilio. Poi nel 1960 nacque la storica bottega di Via Porta Carratica che nel 1979, per motivi di spazio, si trasferisce a Larciano, continuando a fornire per altri 40 anni la bottega dei loro salumi. Ora, invece, i salumi li troviamo **soltanto ed esclusivamente** nella bottega laboratorio di Larciano. La vendita è sia all'ingrosso che al dettaglio. La loro filosofia è la genuinità, e proprio per questo i loro salumi hanno la garanzia di essere sempre frutto della lavorazione **di carni di maiale Italiana, e soprattutto toscana.**

Quindi oggi come allora, Anzuini vuol dire garanzia di un prodotto genuino che si caratterizza per i profumi e ovviamente per la bontà.

SALUMIFICIO F.LLI ANZUINI
Via Cecinese, 1461D LARCIANO
telefono 0573.84256
www.anzuinitoscana.it



SULAWESI



L'estate 2014 è terminata

E noi di Sulawesi volevamo approfittare di questo spazio per

**Ringraziare tutte le persone che anche quest'anno
ci hanno scelto per prenotare le loro vacanze**

Crazie

quindi a chi ci segue da anni e a chi ci ha scelto da quest'anno

Un Crazie speciale

anche a tutte le coppie che ci hanno affidato la loro **lista nozze**



A tutti voi un invito speciale

per la nuova stagione autunno - inverno 2014/2015



Vi aspettiamo con tante proposte e offerte nuove:

I servizi invece saranno quelli a cui siete abituati :

- Massima cura del vostro viaggio, per le liste di nozze ricordatevi sempre i nostri plus!!
- Nessun acconto alla prenotazione
- Prezzo bloccato senza sorprese

In regalo la tesserina «travel card» per i vostri amici

E se avanzano i soldi... Sono tutti vostri !!!

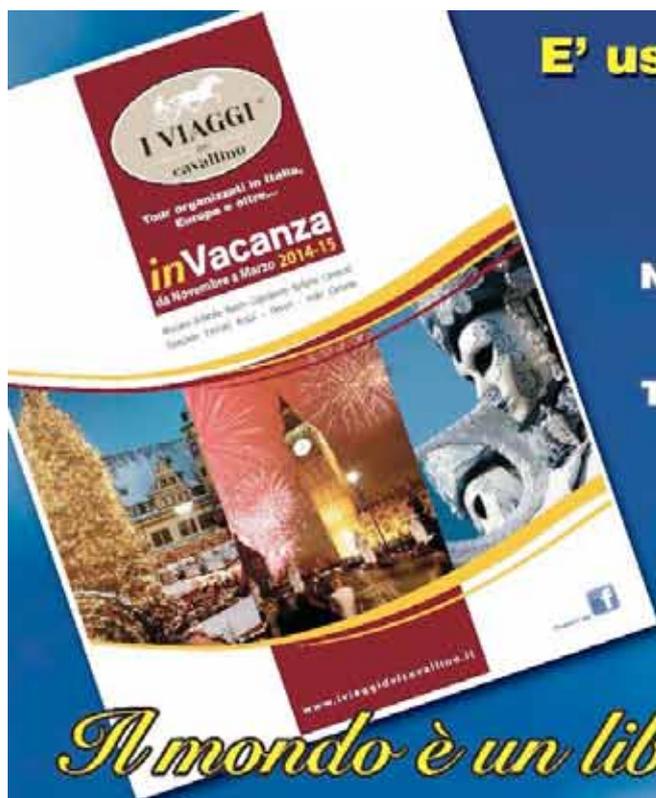


A presto!

E' uscito il nuovissimo catalogo In vacanza 2014/2015

Tante le novità al suo interno:
Mercatini di Natale
Natale - Capodanno - Epifania - Carnevali
Speciale soggiorni mare in Tunisia

Tour organizzati in Oman & Emirati Arabi
Pacchetti personalizzati Volo+Hotel in
tutto il mondo



*Il mondo è un libro e chi non viaggia
ne conosce solo una pagina*

SPECIALE OTTOBRE

- | | |
|--|--|
| 01/05 Ottobre Belgio "Special" 2x1 | 16/19 Ottobre Lourdes |
| 02/05 Ottobre Norimberga e le Romantiche Strasse | 16/19 Ottobre Minicrociera sul fiume Reno |
| 02/05 Ottobre La Slovenia e i suoi Castelli | 17/19 Ottobre Napoli, Costiera Amalfitana e Capri |
| 03/05 Ottobre Le Dolomiti | 17/19 Ottobre Le Perle del Golfo di Napoli: Ischia e Capri |
| 03/05 Ottobre Oktoberfest | 17/19 Ottobre Salisburgo e le miniere del Sale |
| 04/05 Ottobre La Penisola Sorrentina: Positano e Amalfi | 18/19 Ottobre Napoli e Ischia |
| 04/05 Ottobre I Luoghi Manzoniani: Como e Lecco | 18/19 Ottobre Piemonte: Saperi e profumi delle Langhe |
| 05/11 Ottobre Sicilia "Special" 2x1 | 22/26 Ottobre Spagna Costa Brava e Barcellona 2x1 |
| 07/12 Ottobre Berlino "Special" 2x1 | 22/26 Ottobre Parigi "Special" 2x1 |
| 08/12 Ottobre Tour della Puglia | 23/26 Ottobre Provenza e Camargue |
| 08/12 Ottobre Praga "Special" 2x1 | 23/26 Ottobre Medjugorie |
| 09/12 Ottobre Caserta, Napoli - Cost. Amalfitana e Capri | 24/26 Ottobre Costa Azzurra |
| 09/12 Ottobre Ischia, Procida e Capri | 25/26 Ottobre Cannes e le Isole Lerins |
| 09/12 Ottobre La magia dei laghi salisburghesi | 29 Ottobre/02 Nov. Praga "Special" 2x1 |
| 10/12 Ottobre Abruzzo: Profumi e Saperi di una terra | 29 Ottobre/02 Nov. Belgio "Special" 2x1 |
| 10/12 Ottobre La Baviera e i suoi Castelli | 30 Ottobre/02 Nov. Budapest "Special" 2x1 |
| 11/12 Ottobre Roma e i Musei Vaticani | 30 Ottobre/02 Nov. Vienna "Special" 2x1 |
| 11/12 Ottobre Lago di Garda: Sirmione e Bardolino | 31 Ottobre/02 Nov. I luoghi di San Pio |
| 12/19 Ottobre Grecia "Special" 2x1 | 31 Ottobre/02 Nov. I tesori del Molise |
| 12/19 Ottobre La Magia dell'Andalusia "Special" 2x1 | 31 Ottobre/02 Nov. La Stiria e la Carinzia |
| 14/20 Ottobre Madrid "Special" 2x1 | 31 Ottobre/02 Nov. L'Istria e le Isole dei Brioni |
| 15/19 Ottobre Monaco di Baviera "Special" 2x1 | |

Seguici su



SULAWESI

RUBRICA A CURA DI **Chiara Torrigiani**

Ho trovato un meravigliosa e piccola bouquet d'eventi per voi,

BOUQUET D'EVENTI SAGRÈ FESTE, TRADIZIONI E FOLKLORE

27-28 settembre, 4-5 e 11-12 ottobre
Sagra della Lepre

Dove: Terricciola (PI) – Loc. Selvatelle

Quando: 27-28 settembre, 4-5 e 11-12 ottobre

Per info: vedi spazio a pag. 91

2-10 ottobre
Festa della birra - Oktoberfest

Dove: Arezzo – Teatro Tenda

Quando: 2-10 ottobre

Per info: www.melodika.it
info@melodika.it Tel. 328.3780927

La più importante novità è la location individuata nell'area Teatro Tenda, con grandissimo parcheggio gratuito, grandi coperture e tendoni per garantire il regolare svolgimento delle serate anche in caso di pioggia. Nell'area ristorante stinco, rosticciana, pizza tutte le sere, nuovi e gustosi piatti, servizio più rapido e molto altro, con un attrezzatissimo e simpaticissimo punto crêpes, dolci e

frutta. Il tradizionale Luna Park quest'anno sarà più grande e professionale con giochi divertenti che attireranno molti giovani e non. Luna Park che sarà attivo già dalle prime ore del pomeriggio, lunedì, martedì, mercoledì compresi e una permanenza disponibile per tutto il mese di Ottobre. Le nuove proposte musicali ed artistiche, sempre ricercate, avranno il supporto tecnico e artistico dei vari locali della Provincia, aumentando sia la qualità che la promozione e quindi affluenza dei giovani. Altra novità è l'apertura agli stand dei Birrifici Artigianali per aumentare la qualità e la varietà delle birre, mentre la classica birreria, sempre con prodotti di altissima qualità, sarà potenziata di un terzo punto birra. Saranno organizzati eventi pomeridiani nei sabato e domenica dove ciascuno potrà assistere direttamente alle fasi della preparazione della birra, con degustazioni delle Birre, workshop, mostre. L'Oktoberfest sarà una manifestazione coloratissima adatta a tutte le età per due settimane di musica, arte, cultura e tanto divertimento...

3-5 e 10-12 ottobre, 9 ottobre su prenotazione
Sagra della Polenta

Dove: Arezzo – Loc. Rigutino

Quando: 3-5 e 10-12 ottobre, 9 ottobre su prenotazione

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 coltura 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.

3-5 e 11-12 ottobre
Sagra del Porcino

Dove: Civitella Paganico (GR)
Loc. Casale di Pari

Quando: 3-5 e 11-12 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.

4-5 e 11-12 ottobre
Sagra della Lepre

Dove: Pelago (FI) – Loc. Palaie
Quando: 4-5 e 11-12 ottobre
Per info: Tel. 055.8311320 – 339.4477876
Stavolta è la cacciagione a farla da padrona al Circolo di Palaie, dove già si è tenuta la Sagra del Locio.

Due piatti diversi, ma accomunati dalla tradizione delle ricette con i vengono preparati.

In questa occasione, nel menù della sagra spiccano piatti come tortelli e pappardelle alla lepre e lepre in umido, mentre non mancano i classici come la carne alla brace.

L'evento ha luogo presso la Casa del Popolo di Palaie, a 2Km da Pontassieve lun-

go la strada per la Consuma. Gli stand gastronomici restano aperti il sabato a cena dalle 19:00 e la domenica anche a pranzo dalle 12:00.

I locali dove si svolge sono coperti e climatizzati, quindi il tempo non sarà un problema!

La castagna racconta...

Dove: Licciana Nardi (MS)
Quando: 4-5 e 11-12 ottobre
Per info: www.comuneliccicianardi.ms.it
Le vie del borgo storico si animeranno con costumi, colori e profumi per ricordare come un tempo questo prezioso frutto dei boschi di Lunigiana alimentasse la vita e la tavola della gente. Le giornate proposte dal comitato "La castagna racconta..." si svolgeranno nelle piazze e lungo il borgo dove potranno essere assaggiate le "pattone", frittelle, caldarroste, cian, soladele e altri piatti a base di castagne, accompagnati da vino nostrale. Quattro giornate del passato che vogliono ricordare nel rispetto di quelle tradizioni così importanti che testimoniano la cultura, povera e contadina, ma ricca di storia e di significato.

4-5, 11-12, 18-19 e 25-26 ottobre
Sagra del Quartuccio Fritto
e delle Mondine

Dove: Massarosa (LU)
Quando: 4-5, 11-12, 18-19 e 25-26 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.

4-12 ottobre
Sagra della Lepre

Dove: Pelago (FI) – Loc. Palaie
Quando: 4-12 ottobre
Per info: Tel. 055.8311320 – 339.4477876
Stavolta è la cacciagione a farla da padrona al Circolo di Palaie, dove già si è tenuta la Sagra del Locio. Due piatti diversi, ma accomunati dalla tradizione delle ricette con i vengono preparati. In questa occasione, nel menù della sagra spiccano piatti come tortelli e

Pane & Tulipani

uomo/donna - intimo e mare



vestiamo
anche i bambini
8-12 anni

*Mare, Intimo
e Abbigliamento
Uomo Donna*

OTTOBRE
MESE DEL PIGIAMA



Pane e Tulipani



PANE & TULIPANI via Empolese, 216 Monsummano Terme telefono 0572.81848

pappardelle alla lepre e lepre in umido, mentre non mancano i classici come la carne alla brace. L'evento ha luogo presso la Casa del Popolo di Palaie, a 2Km da Pontassieve lungo la strada per la Consuma. Gli stand gastronomici restano aperti il sabato a cena dalle 19:00 e la domenica anche a pranzo dalle 12:00. I locali dove si svolge sono coperti e climatizzati, quindi il tempo non sarà un problema!

Scandicci Fiera

Dove: Scandicci (FI)

Quando: 4-12 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.

LuccAutori 2014

Dove: Lucca – Villa Bottini, Palazzo

Bernardini e Biblioteca Civica Agorà

Quando: 4-12 ottobre

Per info: www.raccontinellarete.it

info@raccontinellarete.it Tel.0584.961169

L'idea che anima LuccAutori è quella di fare incontrare in maniera informale e amichevole autori e lettori. Negli "incontri letterari", che avvengono in luoghi suggestivi entro la cerchia delle mura di Lucca, quali Villa Bottini, Palazzo Bernardini e la Biblioteca Civica Agorà, vengono presentate al pubblico novità letterarie di scrittori e narratori di rilievo in dibattiti aperti, moderati da giornalisti ed esperti. L'evento è corredato da incontri, mostre d'arte e cortometraggi. LuccAutori 2014 si aprirà infatti sabato 4 ottobre a Villa Bottini con la mostra «Racconti a colori», in collaborazione con il Liceo artistico Passaglia. Seguiranno vari incontri e, tra gli ospiti di quest'anno, saranno presenti anche Vincenzo Mollica e Sergio Staino. La manifestazione si con-

cluderà, come di consueto, incontrando a Villa Bottini i 25 autori di cortometraggi e racconti, che nel mese di giugno sono stati scelti come vincitori del premio Racconti nella Rete.

5-12 ottobre

Festa della Madonna del Rosario e Fiera alla Pieve

Dove: Sinalunga (SI)

Quando: 5-12 ottobre

Per info: www.comune.sinalunga.it

ufficioturisticsinalunga@gmail.com

Oltre alle celebrazioni religiose, la festa ha il suo apice nel tradizionale fierone per le vie della Pieve il martedì dopo la prima domenica di ottobre. La fiera ha origini lontane nel tempo ed è significativo che questo grande mercato sia effettuato in occasione di una manifestazione religiosa legata ad un culto così importante per la popolazione. 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,



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

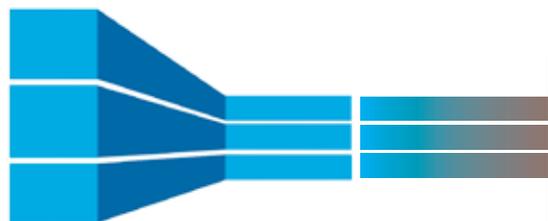
Caffè | Pasticceria | Torte Monumentali | Cake Design



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

Via Matteotti 56 MONSUMMANO TERME telefono 0572.51752





MF IMPIANTI
di Fabio Melani

**Fornitura, Installazione
e Assistenza Impianti di Climatizzazione**
ad elevata efficienza energetica per ogni tipo di ambiente

Finanziamenti Personalizzati

**Azienda
certificata
F-GAS**



**Stufe, Caldaie
e Termostufe a Pellet**



Installatore e Centro Assistenza Autorizzato

VACUFLO

Unico impianto aspirapolvere al mondo senza filtro



Riscaldamento radiante a gas

SIABS



KALIENTE

SOLFLAME



MF IMPIANTI FABIO MELANI

via dei Cerbaioli, UZZANO telefono 0583.216622 mobile 347.651518

www.mfimpiantilucca.it | mfimpiantialtopascio@gmail.com

anche se è nettamente inferiore rispetto ad un tempo. Ci sono dei prodotti must che un sinalunghese, o un vero amante della fiera alla Pieve, non può non comprare, innanzitutto il sedano da accompagnare rigorosamente con la porchetta, e le giugiole, frutto tipico del mese di ottobre. La fiera ha raggiunto da qualche anno a questa parte dimensioni considerevoli, coprendo quasi tutte le strade della Pieve. Oltre ad un grande mercato per gli adulti, la fiera accontenta i più piccini con il Luna Park.

5, 12, 19 e 26 ottobre

Sagra delle Castagne

Dove: Marradi (FI)

Quando: 5, 12, 19 e 26 ottobre

Per info: info@pro-marradi.it

Tel. 055.8045170

Molti stand gastronomici che proporranno ai visitatori le tradizionali leccornie del famoso frutto "Il marrone di Marradi" quali: i tortelli di marroni, la torta di marroni, il castagnaccio, le marmellate di marroni, i marrons glacés, i "bruciati" (caldarroste), etc. Per le vie del paese saranno, inoltre, in vendita i classici prodotti del bosco e

sottobosco, oltreché altri prodotti artigianali e commerciali. Le domeniche di sagra saranno, poi, animate da artisti di strada e musicisti itineranti che si alterneranno nel corso delle 4 giornate in questione. Sarà aperto il self service "Il riccio" con degustazione di piatti della cucina tradizionale marradese come la polenta ai funghi porcini, carni al girarrosto accompagnati da vini della regione e dolci a base di castagne. I pomeriggi saranno allietati da spettacoli di musica e varietà con la presenza di attrazioni per bambini, oltre ad uno spettacolo di illusionismo.

Sagra del Marrone e dei Frutti del Sottobosco

Dove:

Palazuolo sul Senio (FI)

Quando: 5, 12, 19 e 26 ottobre

Per info: www.palazuoloeventi.com

sagradelmarrone.blogspot.it

Tel. 055.8046125-338.1155766

Al centro della festa in programma tutte le domeniche di ottobre, il Marrone IGP del Mugello, pregiata e rinomata qualità del frutto da cui viene preparata la farina utile per la polenta e dolci prelibati come

il budino, il castagnaccio e i topini. Spazio anche ai frutti e prodotti del sottobosco, come il Porcino Palazuolese, i tartufi, i funghi e altre delizie di questo ricchissimo territorio, nel mercatino dei profumi d'autunno in piazza IV Novembre. Dalle ore 12, apertura degli stand gastronomici con menù a base di marroni, zuppe, polenta, caldarroste e vin brulé. In programma animazioni e musica lungo le strade di Palazuolo. Passeggiate in calesse con tinto e lasinello Giuglio.

8-26 ottobre

Fiera di San Luca a Pontedera

Dove: Pontedera (PI)

Quando: 8-26 ottobre

Per info: www.alteregofiere.com

info@alteregofiere.com Tel. 050.551037

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



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

vieni a scoprire le collezioni di giubbotti
MONCLER E WOOLRICH

PIAZZA MAZZINI 82

piazza Mazzini, 82

PESCIA (Pistoia)

telefono 0572.477065



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



50 anni
di attività

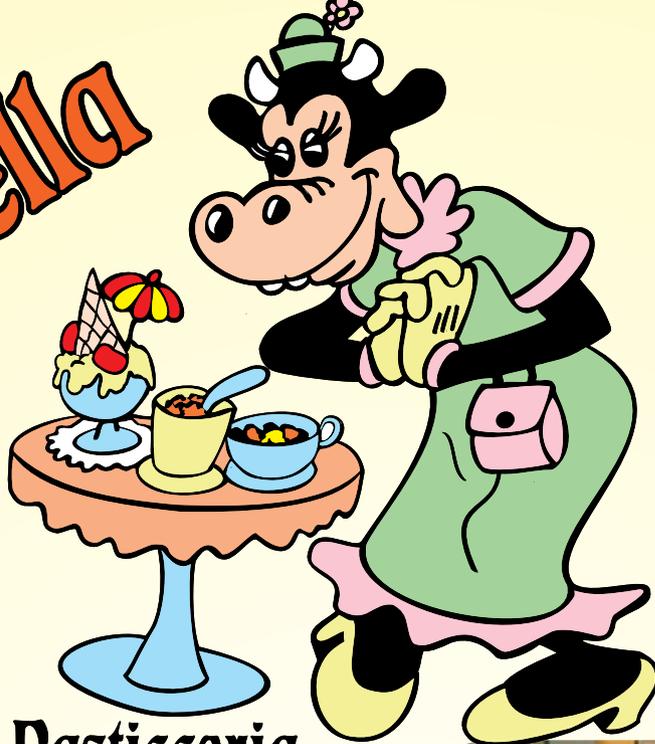
LA CASA DEL BAMBINO

borgo della Vittoria, 30

PESCIA (Pistoia)

telefono 0572.478597

Clarabella Cafè



Bar - Pasticceria

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

...dall'esperienza trentennale dei
Maestri Pasticceri
DE' MARZI



Torte monumentali e Cake Design..



Dolci e colazioni
senza glutine
per celiaci

Clarabellacafè Bar 

51018 Pieve a Nievole (PT)

Via Marconi, 41/b - Tel. 0572 954307

riproposta l'iniziativa EcoTech®, dedicata alle tecnologie ambientali realizzata e collocata nel cuore delle aree espositive della Campionaria. Novità di quest'anno: ingresso libero tutti i giorni

9-11 ottobre
Lu.Be.C 2014

Dove: Lucca – Real Collegio

Quando: 9-11 ottobre

Per info: www.lubec.it info@lubec.it

Tel. 0583.582783

LuBeC del decennale ha come tema Beni Culturali – Tecnologia – Turismo: pubblico e privato per lo sviluppo e l'occupazione. Europa, giovani, impresa e terzo settore. Come ogni anno la manifestazione sarà incentrata sul tema della valorizzazione dei beni culturali, collegata all'ICT e allo sviluppo economico e sociale e costituirà, attraverso le sessioni plenarie e gli incontri seminariali, un'occasione di riflessione e di confronto sulle soluzioni innovative nel settore. Iscriviti ora! Temi importanti di questa edizione saranno il rapporto pubblico-privato e le ricadute occupazionali, declinati intorno alla filiera dei beni culturali nel quadro della

nuova programmazione europea e con approfondimenti rispetto alla normativa nazionale in profondo cambiamento secondo logiche di collaborazione con gli strumenti e le buone pratiche realizzate dalla PA, dal non profit e dall'impresa. Quest'anno – nel semestre di presidenza italiana e nell'anno di partenza della nuova programmazione 2014-2020 – LuBeC avrà come "paese ospite" l'Europa, protagonista con seminari formativi e incontri dedicati alle modalità di accesso ai fondi e un B2B incentrato sul tema della co-progettazione, con l'obiettivo di far incontrare PA e imprese e non profit per costituire progetti vincenti in un'ottica di sviluppo occupazionale.

10-12 ottobre

**28ª Mostra Mercato del Tartufo
e del Fungo Porcino**

Dove: Palaia (PI) – Loc. Forcoli

Quando: 10-12 ottobre

Per info: vedi spazio a pag. 53

**Food&Book, la cultura del cibo,
il cibo nella cultura**

Dove: Montecatini Terme (PT)

Stabilimento Termale Tettuccio

Quando: 10-12 ottobre

Per info: www.foodandbook.it

Seconda edizione con protagonisti noti scrittori che nei loro romanzi raccontano il cibo e chef stellati che lo esaltano nelle loro ricette e spesso in libri di successo. Presentazioni di libri, degustazioni, show cooking, laboratori, banchi di assaggio Saranno oltre 100 gli eventi in programma al festival Food&Book, per la gran parte gratuiti, destinati anche alle famiglie con bambini.

Joy Sposi 2014

Dove: Firenze – Obihall

Quando: 10-12 ottobre

Per info: www.joysposi.it info@joysposi.it

Tel. 0574.41500

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 me-

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

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



via Marruota 124
51016 MONTECATINI TERME
telefono 0572.75169

**ORIGINAL
MARINES**
Chi vive original, veste original!



via Don Minzoni, 17
MONTECATINI TERME
telefono 0572.766174

LORENZINI
Danificio

Pane e prodotti
da forno dolci
e salati



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

glio dell'offerta Toscana per una proposta agli operatori stranieri che interverranno. All'interno: lunge bar, apericena, angolo stampa, spazio workshop, spazio sfilate.

4x4 Fest 2013

Dove: Marina di Carrara (MS)

Carrara Fiere

Quando: 10-12 ottobre

Per info: www.4x4fest.com

info@4x4fest.com.

Esposizione di auto, quad, moto, mountain bike, accessori, ricambi ma anche elaborazioni oltre che servizi, gare e raduni: questo e tanto altro ancora alla quattordicesima edizione di 4x4Fest che punta decisamente a migliorare il risultato del 2013 quando ha fatto registrare quasi 29.000 visitatori (+8% rispetto all'anno precedente) con 203 marchi presenti tra i quali una quarantina stranieri. Numeri importanti che giustificano l'attesa degli appassionati ma anche di tantissimi curiosi per un evento di riferimento nazionale ed europeo e, dall'altra, premiano l'impegno di CarraraFiere a sostegno di un settore che, anche grazie al supporto delle Case oltre che delle asso-

ciazioni, ha consolidato costantemente la sua crescita.

Harborea 2013 – Festa delle Piante e dei Giardini d'Oltremare

Dove: Livorno – Parco di Villa Mimbelli

Quando: 10-12 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 il 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'appuntamento è alla ludoteca con giochi, maghi e cantastorie.

ChocoMoments 2014 a Poggibonsi

Dove: Poggibonsi (SI)

Quando: 10-12 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.

10-12 e 17-19 ottobre

Sagra della Bistecca e del Fungo Porcino

Dove: Certaldo (FI) – Associazione

Sportiva Dilettantistica Certaldo Nuoto

Quando: 10-12 e 17-19 ottobre

Per info: info@nuotocertaldo.it

Tel. 0571.661276-333.4114944

Nuova edizione di questa gustosissima sagra organizzata dall'Associazione Sportiva Dilettantistica Certaldo Nuoto presso i locali del centro polivalente della piscina Fiammetta. Nel menù della sagra sono presenti varie squisitezze

Caffè Pasticceria *di Pietro Maccioni*
La Loggia
 since millenovecentosessantasette

Maccioni
Pasticceri dal
1967



via Biscolla, 15
MASSA E COZZILE
 telefono 0572.090488
 mobile 329.1663856

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.

Festa d'Autunno

Dove: Abbazia San Salvatore (SI)

Quando: 10-12 e 17-19 ottobre

Per info: www.terre-di-toscana.com

Tel. 0577.778324

La Festa d'Autunno si svolge nel suggestivo borgo antico di Abbazia San Salvatore, dove il sapore del passato si meschia 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.

Le cantine sono aperte e gli artigiani

lavorano nelle botteghe. Due gustosi week-end da trascorrere in allegria riassaporando profumi e sapori antichi.

10-20 ottobre Festa di San Luca degli Alabastrai

Dove: Arezzo – Teatro Tenda

Quando: 10-20 ottobre

Per info: www.volterratour.it

info@volterratour.it Tel. 0588.87257

La Festa di San Luca degli Alabastrai ha origini medievali e fino agli anni '70 è stata celebrata dalla comunità artigiana con pranzi e scampagnate che vedevano protagonisti gli alabastrai, il vino, la musica ed il canto.

In occasione della ricorrenza di San Luca, Volterra, città dell'alabastro, rivolge un ringraziamento particolare ai suoi artigiani alabastrai dedicandogli una serie di appuntamenti: merende, degustazioni, pranzi, spettacoli, concerti, mostre, laboratori, percorsi cittadini.

Saranno giornate da condividere per conoscere, scoprire, riscoprire il "mondo" degli alabastrai e per percorrere tutti insieme le strade della storia di Volterra.

11-12 ottobre Pontedera Vegan Days

Dove: Pontedera (PI)

Centro Sete Sois Sete Luas

Quando: 11-12 ottobre

Per info:

www.vegandayspontedera.weebly.com

vegandayspontedera@gmail.com

Anche quest'anno la manifestazione nasce con l'intento di divulgare la scelta etica del vivere vegan e che vuole promuovere un modo di vedere e di vivere attento ai consumi, alla qualità della vita di tutti gli esseri viventi e al rispetto per l'ambiente.

Pontedera Vegan Days è uno spazio espositivo di prodotti a km 0, alimentazione vegana, abbigliamento e cosmesi cruelty free, realtà dell'economia sostenibile, punti informativi delle associazioni. La manifestazione sarà animata da un fitto programma culturale: incontri, mostre, laboratori, workshop.

11-12 e 18-19 ottobre Festa del fungo e della castagna Palio del Boscaiolo

TROVARE
LA GIUSTA
CONNESSIONE
È UN FILO
COMPLICATO?

SEMPLICE | SENZA FILI | ILLIMITATO | NO CANONE TELECOM

DACCI UN TAGLIO. SCOPRI ARIA. SCEGLI INTERNET VELOCE.

telefonika
specialisti della connessione
Via I° Maggio, 42 - MASSA E COZZILE (Pistoia)
Telefono 0572.771436

aria
Internet Veloce

A PARTIRE
DA € 14,95
AL MESE.

RE_LOOK

Ricarica il look dei tuoi capelli con nuovi tagli e nuovi trattamenti



THERMO REPAIR

TOP UP YOUR VOLUME

Per dare corpo e spessore a capelli sottili, svuotati e danneggiati

JEAN PAUL MYNÉ
HAIR PROFESSIONAL



THERMO REPAIR

TOP UP YOUR POST COLOR

Per restituire brillantezza, energia e corpo ai capelli subito dopo la colorazione

JEAN PAUL MYNÉ
HAIR PROFESSIONAL



THERMO REPAIR

TOP UP EXTREME

Rigenera, rivitalizza i capelli che richiedono un'azione d'urto

JEAN PAUL MYNÉ
HAIR PROFESSIONAL



THERMO REPAIR

TOP UP YOUR ENDS

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

JEAN PAUL MYNÉ
HAIR PROFESSIONAL



THERMO REPAIR

TOP UP YOUR FORCE

Per ricaricare di forza e vigore capelli indeboliti che tendono a spezzarsi

JEAN PAUL MYNÉ
HAIR PROFESSIONAL

Art
kapelli

hair
beauty
center
montecatini



Interno Kursaal - telefono +39 0572.78932

Dove: Castiglione d'Orcia (SI)

Loc. Vivo d'Orcia

Quando: 11-12 e 18-19 ottobre

Per info: www.prolocovivo.org

info@prolocovivo.org Tel. 0577.873633

Il secondo e il terzo fine settimana di ottobre si svolge a Vivo d'Orcia, sul Monte Amiata, la tradizionale

Sagra del Fungo e della Castagna.

Nel ristorante, in locali coperti e riscaldati della Casa del Popolo, 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, caldarroste oltre a marmellate ed altri prodotti tipici. Viene allestita una mostra micologica lungo un percorso naturalistico ed è possibile effettuare escursioni storico naturalistiche nei suggestivi castagneti.

L'ultima domenica il Palio del Boscaiolo scenderà gli animi, nel borgo medievale dell'Eremo si sfideranno i 2 rioni di Caselle e il Pian delle Mura.

Sagra della Polenta e delle Castagne

Dove: Borgo San Lorenzo (FI) Loc. Ronta

Quando: 11-12 e 18-19 ottobre

Per info: www.rontese.com

Tel. 055.8403386

Nel corso della sagra si potranno gustare varie specialità a base di castagne come necci, pasta con farina di castagne, liquori a base di castagne e biscotti. Il menù propone i piatti tipici della zona come appunto la polenta, ma anche i tortelli mugellani e la carne alla brace. Gli stand gastronomici sono allestiti presso i locali del Circolo Ellen Club 99, in prossimità del campo sportivo, e restano aperti il sabato a cena dalle 19:00 e la domenica sia a pranzo dalle 12:00 che a cena dalle 18:00. In caso di maltempo la sagra si tiene comunque in locali chiusi.

11-12 e 19 ottobre

Rassegna Micologica a Cutigliano

Dove: Cutigliano (PT)

Quando: 11-12 e 19 ottobre

Per info: Tel. 0573.6888243

16a edizione di un evento più che consolidato della montagna pistoiese, improntato su laboratori del gusto, incontri e dibattiti sull'importanza del fungo anche dal punto di vista degli ecosistemi e come fonte di ricchezza per incentivare

un ecoturismo di qualità. Percorsi guidati alla scoperta dell'habitat micologico, estemporanea di fotografia, mostra micologica e un percorso gastronomico per gli amanti del fungo e non solo. Il giorno 19 ottobre, ci sarà una nuova giornata di degustazione attraverso i ristoranti aperti nelle varie frazioni del Comune di Cutigliano che proporranno menu a tema. La giornata è inserita nella settimana della cultura promossa dalla Regione Toscana, e la Rassegna è invece parallela alla Giornata Bandiere Arancioni del Touring Club Italiano, iniziativa svolta in contemporanea nelle varie piazze delle località del Comune.

11-12, 18-19, 25-26 ottobre e 1-2 novembre

Sagra del Porcino e della Chianina

Dove: Castelfranco di Sotto (PI)

Quando: 11-12, 18-19, 25-26 ottobre e 1-2 novembre

Per info: fgvolley@hotmail.com

Tel. 334.8364328

L'evento ha come scopo la salvaguardia delle tradizioni gastronomiche toscane in una zona che negli ultimi anni ha avuto una forte vocazione industriale. Per



il mondo sommerso

NOVITÀ!
Pogona Vitticeps

**Acquari dolci
& marini**

**Piante, pesci
& invertebrati**

**Tartarughe
& rettili**



ATLANTIS - IL MONDO SOMMERSO

via Empolese, 237 **MONSUMMANO TERME** (Pistoia) telefono 0572.520306 fax 0572.090076

info@acquariatlantis.it www.acquariatlantis.it

ottenere questo obiettivo l'associazione sportiva Red Devils e il Circolo ARCI hanno organizzato questa sagra in collaborazione con l'Azienda Agricola Francioni, che ancora oggi è dedicata all'allevamento di Chianina nella piana dell'Arno castelfranchese. Nel menù della sagra spiccano, tra i primi, quelli con ragù di Chianina o con funghi porcini. Tra i secondi il piatto forte è la bistecca, da provare anche con i porcini (a fette o cappella). Non mancano altri tipi di carne come rosticciana, salsicce, roast-beef o trippa, a cui seguono i classici contorni. Gli stand gastronomici restano aperti la sera dalle 19:30. È prevista anche la possibilità di asporto. Parte del ricavato della manifestazione verrà devoluto per le adozioni a distanza nell'ambito del progetto «Il cuore si scioglie», in collaborazione con la sezione soci Valdarno Inferiore Unicoop Firenze.

12 ottobre
Passioni d'Autunno. Cioccolato e Castagne a Vergaio

Dove: Prato- Loc. Vergaio

Quando: 12 ottobre

Per info: www.comitatofestevergaio.it

info@comitatofestevergaio.it
Tel. 338.1923569-328.1732842-335.5750963

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... La ormai famosa manifestazione organizzata dalla proloco "Comitato Feste Vergaio", a ingresso libero, conta ogni anno un numero crescente di espositori e di pubblico, tanto che in occasione di questa edizione sono previste alcune novità. Innanzitutto lo spazio espositivo si espanderà anche lungo Via di Vergaio fino a Via di Mezzo, in modo tale da accogliere oltre gli estimatori del "Dolce Oro Nero", delle Castagne e del Vino buono, anche espositori di vari settori merceologici, con particolare attenzione alle peculiarità artigianali toscane. 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. Dopo il successo delle passate edizioni si conferma anche quest'anno l'abbinamento del cioccolato con i marroni dell'Amiata, una vera e propria primizia di stagione, che verrà presentata in tante ghiotte versioni: glassata al cioccolato, abbinata ai migliori vini della zona, oppure le tradizionali "bruciate" con la preparazione dal vivo, di fronte al pubblico, di grande effetto scenico.

**Il Cammino dei Marroni.
La Marronata**

Dove: San Godenzo (FI)

Loc. Casale Masseto

Quando: 12 ottobre

Per info: www.comunellodicasale.it

Tel. 055.8373826-335.332139

La "Marronata" è la manifestazione organizzata dal Comunello di Casale, con il patrocinio della Amministrazione Comunale e della Comunità Montana della Montagna Fiorentina, per far conoscere a tutti un importante prodotto del bosco che si fregia del marchio IGP "Il Marrone

MERCERIA Puccini

Da più di 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 0-8
e non solo

TRIO PEG PEREGO
€ 399,00

SEGGIOLINI AUTO
a partire da
€ 45,00

CAMERETTA
Completa di lettino,
fasciatoio, piumone,
paracolpi e materasso
€ 399,00

PRIMIGI | newbora | mayoral
catimini | Artigiani

via Marruota, 122 MONTECATINI TERME
telefono 0572.911838
Per info: **Il Girotondo Snc Montecatini**

Café Mon Amour

Bar Pizzeria | Paninoteca | Pranzi Veloci

Pizza tonda e in teglia anche da asporto
(gradita la prenotazione)




colazioni

organizziamo
feste di compleanno
ed eventi in genere

**ogni pizza tonda
1 bibita in omaggio**
dal lunedì al giovedì

orario continuato
dalle 7.00 alle 21.00

domenica
dalle 8.00 alle 21.00

A breve
Wi-Fi
gratuito

via Paolo Casciani, 38
MONSUMMANO TERME (Pistoia)
telefono 329.8543257
Café Mon Amour 

del Mugello". In questa occasione si terrà anche una "sagra dei dolci" e un mercato di prodotti tipici, artigianato, robe vecchie ... ma anche nuove.

Aperto il ristorante con piatti tipici e possibilità di degustare dolci a base di marroni, prodotti locali e vin brulé e se sarete fortunati, con una semplice estrazione potrete vincere 3 kg di marroni.

Giornata delle Bandiere Arancioni in terra di Siena

Dove: Cetona, Casole d'Elsa, Val d'Elsa, Radicofani, Val d'Orcia, Sarteano, Val di Chiana, Torrita di Siena (SI)

Quando: 12 ottobre

Per info: www.bandierearancioni.it

Giornata di festa aperta a tutti e colorata di arancione: si terrà infatti, in oltre 90 Comuni certificati dal Tci, la GIORNATA BANDIERE ARANCIONI, con attività e visite guidate gratuite. Sarà un'occasione per scoprire e conoscere le unicità delle nostre Terre. Terre selezionate e certificate da Touring con la Bandiera arancione, perché eccellenti dal punto di vista turistico e ambientale. Terre avvolgenti e accoglienti, capaci di farti sentire a casa. Piccole terre, ma grandi perché portatrici di esperienze innovative, dove la gestione del territorio coincide con l'innalzamento della qualità di vita dei cittadini e viaggiatori. La Giornata si svolge sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e con il Patrocinio del Ministro del Turismo e del Ministero per i Beni e le Attività Culturali.

Feste d'Ottobre – Sagra della Zuppa

Dove: Sassetta (LI)

Quando: 12 ottobre

Per info: www.comunedisassetta.net
Tel. 0565.794223

Le "Feste d'Ottobre" di Sassetta sono una serie di appuntamenti con la gastronomia di questa splendida parte della Toscana, organizzate dalla Pubblica Assistenza Sassetta, per varie domeniche del mese, a partire dalle 10 di mattina fino a sera. In questo appuntamento festa degli antichi sapori sassetani, tra musica, bancarelle e rievocazioni storiche.

Sagra della Polenta

Dove: Guardistallo (PI)

Quando: 12 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-Loce 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.

La castagna e i suoi sapori

Dove: Pescaglia (LU) – Loc. Convalle

Quando: 12 ottobre

Per info: Tel. 347.7049714

A partire dalla tarda mattinata per le vie del paese di Convalle verranno allestiti vari punti di ristoro, dove saranno proposti ai visitatori prodotti tipici come necci con ricotta nostrana, castagnaccio, bombonecci, panini imbottiti e, dalle ore 12.00 saranno serviti primi piatti e prodotti alla brace, mentre nel pomeriggio avrà luogo l'antica tradizione della "smondinata" in piazza. Il tutto accompagnato da un ottimo vino rosso e dal confortante vin brulé. Sarà attivo un servizio navetta gratuito che porterà i visitatori nel cuore della festa

Castagnata in piazza

Dove: Molazzana (LU) – Loc. Cascio

Quando: 12 ottobre

Per info: asr.cascio@libero.it

Dalle ore 12:30 Degustazione delle polente garfagnine: Polenta di neccio con ossi, polenta di granoturco con spezzatino, polenta incaciata, infarinata, affettati tipici locali e dolci di Cascio. Dalle ore 15:00 Necci, mondine, castagnaccio, bombonecci e vin novo!!

Festa del Borgo della Poesia

Dove: Barga (LU) –

Loc. Castelvecchio Pascoli (LU)

Quando: 12 ottobre

Per info: info@fondazionepascoli.it
Tel. 348.7505767

Nel caratteristico giardino di Casa Pascoli con inizio alle ore 12,30 degustazione di prodotti tipici della Garfagnana e Valle del Serchio: salumi, formaggi, farro i.g.p. della Garfagnana, trippa, frittelle con farina di grano e di castagne, dolci casalinghi e "mondine" (caldarroste) per finire.

Fiera d'Ottobre – Rassegna del fungo, tartufo scorzone e castagna

Dove: Castiglione di Garfagnana (LU)

Quando: 12 ottobre

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

Dalle 9.00 mercato di generi vari, fiera del bestiame con premiazione degli allevatori Castiglionesi, stand con torte e panini, mercatino dei prodotti tipici e mostra mercato di tartufo scorzone. Ore 12.30 pranzo a base di funghi e tartufo scorzone in piazza Vittorio Emanuele (al coperto tensostruttura) su prenotazione (0583.68508 oppure 347.3551265). Dalle 15.00, mondine, necci e tombola.

12 ottobre

Festa del Marrone di Rivalto

Dove: Sorano (GR) – Loc. Rivalto

Quando: 12 ottobre

Per info: www.associazioneamicidirivalto.it

Ogni anno nella seconda domenica di ottobre a Rivalto si svolge, a cura dell'Associazione Amici di Rivalto, la Sagra del Marrone, castagna che viene prodotta non in grande quantità nel territorio di Rivalto. Il marrone di Rivalto rivela caratteristiche organolettiche ancora più accentuate e una assoluta genuinità.

Durante la sagra c'è la possibilità di assaggiare i prodotti locali specialmente le castagne arrostiti e le ballote (castagne lesse).

Da non dimenticare i dolci a base di marroni come i tartufi di bosco, trancio d'autunno, zuppiera al vino rosso, spiritose al forno, dolcetti marroni, fantasie al rum e cioccolato, crema della nonna, castagnaccio.

12 e 19 ottobre

Festa della Castagna

Dove: Pescia (PT) - Loc. Vellano

Quando: 12 e 19 ottobre

Per info: Tel. 0572.409101

Giunta alla 47° edizione, questa manifestazione è inserita, a tutti gli effetti, tra le classiche della Toscana e sempre richiama tantissimi visitatori provenienti anche da fuori regione.

Nata per promuovere un prodotto tipico locale, si è poi trasformata ed adoperata nel tempo per rispondere sempre più esaurientemente alle esigenze del pubblico, sviluppandosi nell'intero Castello di Vellano ed offrendo tutta la filiera dei prodotti gastronomici si possono ottenere dalle castagne e dalla loro lavorazione. Per rendere ancora più interessante la visita, sono stati coinvolti nella manifestazione, sia il Museo del Cavatore e del Minatore che la Cava di pietra serena, unica nella provincia di Pistoia, entrambi visitabili gratuitamente durante la sagra.

13 ottobre
STOP Istiocitosi2014

Dove: Montecatini Terme (PT) Teatro Verdi
Quando: 13 ottobre

Per info: www.stopistiocitosi.org
www.facebook.com/stopistiocitosi

L'Associazione In The Name of Love annuncia il proprio sostegno alla realizzazione dell'evento STOP Istiocitosi, un grande spettacolo di arti e musica che si terrà presso il Teatro Verdi il prossimo 13 Ottobre 2014. Lo spettacolo, realizzato in collaborazione con l'Associazione AIRI LCH - Onlus, con la referente regionale Edith Alberts e con alcuni amici della associazione, dovrà realizzare un incasso vincolato al sostegno della ricerca contro l'Istiocitosi. La ricerca è fondamentale per riuscire ad isolare i motivi di una malattia così difficile da riconoscere nelle sue fasi iniziali, e per costruirne una cura efficace, specialmente per i più piccoli. Molti degli appartenenti alla associazione AIRI vi fanno parte perché hanno vissuto nella propria famiglia o tra i propri amici la vicenda terribile di questa malattia, e presta la sua opera di sostegno volontario proprio per esprimere vicinanza e

sostegno a chi si trova investito da uno stravolgimento della propria vita quale può diventare la perdita della salute di uno dei nostri cari, specialmente se bambino o bambina.

In the Name of Love intende quindi esprimere il proprio sostegno collaborando alla creazione e alla realizzazione logistico - organizzativa della serata STOP Istiocitosi, oltre alla raccolta fondi che opererà attraverso una raccolta di sponsorizzazioni e di adesioni, oltre che alla vendita di biglietti per la serata stessa, i cui proventi saranno direttamente ricevuti da Airi, evitando qualsiasi intermediazione. La serata sarà divisa in due momenti distinti: Ore 18.45: Aperitivo di Gala presso il Salone Liberty delle Terme Excelsior, ore 20.30: Concerto di benefi-

cenza al Teatro Verdi di Montecatini
Parteciperanno alla serata molti artisti di fama

nazionale ed Internazionale, come: Tony Eyk, Gil Badarò, I Dirotta su Cuba con la Madrina della serata Simona Bencini, il vincitore del Premio Mia Martini, Deborah Castellucci, e moltissime alter sorprese nel corso della serata. Ricordando che l'intero incasso sarà devoluto interamente ad AIRI per la ricerca, I biglietti per l'evento sono disponibili al prezzo di € 40 o € 25,

a seconda del settore all'interno del Teatro. I biglietti sono ancora acquistabili on-line presso il Sito ufficiale del Teatro: www.teatroverdimontecatini.it



DAVID GIUNTOLI
COIFFEUR UOMO - DONNA
&
ESTETICA by SERENA

SERVIZI PARRUCCHIERI: SERVIZI ESTETICA:

- Bellezza e benessere cute capelli
- Kerasil Keratin Treatment
- Caviar Anti-aging per capelli al caviale
- Consulenza e look personalizzati
- Inner care anticaduta service
- Modern electric barber
- Extension caldo/freddo
- Elumen Sweet Color Concept
- Manicure - Pedicure
- Ricostruzione unghie
- Smalto semipermanente
- Extension ciglia
- Epilazioni e Epilazione araba
- Trucco - Trattamenti viso corpo
- Massaggi specifici
- Applicazione brillantino dente e ciglia
- Prodotti biologici biodinamici ecosostenibili

PARCHEGGIO GRATUITO |
APERTO CON ORARIO CONTINUATO

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

Colazioni - Primi Piatti - Aperitivi

Vanity Due
Caffe'



SEMPRE APERTI

Il tuo luogo di "conversazione"

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

È inoltre possibile visitare anche l'antica chiesa dedicata ai SS Sisto e Martino ed effettuare un percorso gratuito all'interno del paese. Tutto il paese, con tutte le realtà associative, è quindi coinvolto nella Sagra delle Frugiate. La grande padella verrà collocata nel piazzale antistante il circolo dove sarà possibile gustare gratuitamente le castagne arrostiti ed annaffiate con buon vino. Per i più golosi, necci con ricotta, frittelle di farina neccia, castagnaccio, ballotti ed altre specialità veramente uniche. Chi decide di raggiungere Vellano nella mattinata, potrà rimanere a pranzo nei ristoranti del luogo che, per l'occasione, offrono un ricercatissimo e particolare menù a base di castagne ad un prezzo veramente promozionale.

Dal Bosco e dalla Pietra. Festa del marrone e mostra della pietra serena

Dove: Firenzuola (FI) – Centro storico

Quando: 12 e 19 ottobre

Per info: Tel. 055.8199459 – 055.8199477
Mostra dei manufatti in pietra serena e mercato dei prodotti locali e del marrone igp di Firenzuola. In piazza Agnolo saranno allestiti gli stand del comparto lapideo e i banchi dei produttori agricoli, castanicoli e apistici. Insieme ai marroni, le patate, le noci, le zucche decorative, il miele, i frutti dimenticati (melone di bosco, giugiole, bacche di rosa canina, pere volpine), le candele e i prodotti di apicoltura. Non mancheranno i formaggi e i salumi, le focacce, i dolci di farina di castagne e le specialità gastronomiche proposte dalle Società Sportive delle frazioni del Comune. Gli scalpellini mostreranno ai visitatori le tecniche di lavorazione della pietra serena. Il Laboratorio didattico, Arti e mestieri della pietra, consentirà al pubblico realizzare semplici incisioni su piccoli oggetti in pietra serena.

Smarronando e Svinando

Dove: Firenzuola (FI) – Loc. Pietramala

Quando: 12 e 19 ottobre

Per info: www.pietramala.it

Sagra della castagna, festa del vino e ricchi stand gastronomici. Apertura stand ore 11.00. Polenta, bruciate, castagnaccio, frittelle, crescentine, musica, vino nuovo e tanto altro ancora.

Festa del Marrone del Mugello IGP

Dove: Vicchio (FI) – Piazza Giotto

Quando: 12 e 19 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!

Festa del Marrone e dei prodotti tipici

Dove: San Piero a Sieve (FI) – Area feste

Quando: 12 e 19 ottobre

Per info: www.prolocosanpieroasieve.it
prolocosanpieroasieve@gmail.com
Tel. 055.8487241

Due intere domeniche dedicate al marrone, alle sue ricette e ai prodotti tipici locali, presso l'Area Feste. Si assaporano dolci a base di castagne, ciambelline e ficattole e c'è la possibilità di acquistare merci tipiche direttamente dai coltivatori locali presenti alla festa.

Viene allestito anche un ristorante a base di carne alla brace e polenta. Durante i due giorni il programma prevede animazione per bambini e un mercatino delle opere del proprio ingegno. L'evento è molto seguito dagli abitanti del Mugello e da quelli dell'area fiorentina, che colgono l'occasione per passare una giornata all'aria aperta.

12-19 ottobre

65ª Edizione Mostra Internazionale del Cortometraggio

Dove: Montecatini Terme (PT)

Quando: 12-19 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 cul-

turali 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.

16-19 ottobre

Fiera di Firenze – Shop & City

Dove: Firenze – Fortezza da Basso

Quando: 16-19 ottobre

Per info: www.fieradifirenze.com
fiere@orgacom.it Tel. 0572.910474

Torna la Fiera che tanto è piaciuta al pubblico fiorentino! Forte del successo della passata edizione, quest'anno la Fiera di Firenze si propone in ben 4 giorni di shopping di qualità, dall'acquisto importante all'occasione del momento.

Stand di Arredamento di produttori e rivenditori, Oggettistica per la casa, Design, Libri, Enogastronomia: le migliori occasioni d'acquisto, tutte insieme.

E tutt'intorno, una festa di eventi speciali. Non solo shopping: degustazioni di ogni tipo, workshop gastronomici, aperitivi con buffet e performance dal vivo dei migliori artisti e dj; mercatini, mostre, proiezioni fotografiche... e molte altre sorprese.

17-19 ottobre

Expo Sposi

Dove: Lucca – Real Collegio

Quando: 17-19 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.

Sicilia Viva in Festa

Dove: Pistoia – Piazza San Francesco

Quando: 17-19 ottobre, dalle 9.00 alle 22.00

Per info: Telefono 389.1547815
335.6196576

Grande manifestazione folkloristica siciliana con il patrocinio della Regione Siciliana. La storia della Sicilia è antichissima, nobile e i prodotti tipici alimentari e arti-

RETRÒ GIORNO



RETRÒ NOTTE

Promozione Studenti

Richiedi la tessera fedeltà,
per ogni acquisto hai diritto
a un punteggio e puoi partecipare
all'estrazione per vincere

5 vacanze
in fantastiche località
meta di divertimento...

sfiziose colazioni,
panini, pizze e crepes



pause
pranzo



ORARIO
dal lunedì al sabato
7,15-20,00

cucina espressa

sia a pranzo che a cena

serate esclusive fino a tarda notte

giovedì musica LIVE

venerdì KARAOKE

sabato musica e serate A TEMA

chiuso la domenica

e la notte...
Pub e musica dal vivo
con vasto assortimento di BIRRE ARTIGIANALI



via Sismondi, 10
Rione S. Michele PESCIA
telefono 334.8540825
mobile 3394746477
 Retrò Gusto

gianali sono la fusione perfetta delle influenze delle diverse culture che sull'Isola si sono avvicendate.

Le olive "acciuarate", ossia annegate nell'olio extravergine d'oliva, i formaggi (dal caciocavallo al maiorchino, dall'ericino al piacentino e al fiore sicano), gli arancini di riso, il pane, quello cotto in forno a legna, che ha un profumo inconfondibile, i salumi, il Tonno rosso di Favignana, il pane e panelle (cotolette di farina di ceci), le gustose arance, i limoni, i vini come il Nero d'Avola ed il Passito di Pantelleria, il Marsala e per finire in bellezza il ricchissimo assortimento di dolci, apprezzati in tutto il mondo.

C'è la cassata, è vero, ma ci sono anche altri capolavori come i buccellati a base di marmellata di fichi, la frutta martorana a base di zucchero e farina di mandorle, i cuddureddi, dolcetti al ripieno di miele o di ricotta o di frutta candita, i dolcetti alle mandorle o le reginelle, biscotti ricoperti di sesamo.

E poi il Re assoluto che è il Cannolo siciliano decorato anche con granella di pistacchio, di cioccolato oppure di scorza d'arancia. Ad affiancare il settore

dei prodotti tipici c'è l'artigianato con le ceramiche di Caltagirone, i bellissimi Pupi, le marionette dell'antica tradizione dell'Opera dei Pupi che narra le gesta e le pazzie d'amore di antichi cavalieri come Orlando.

Completa la scenografia la mostra di antichi carretti siciliani tutti decorati e dipinti a mano con i temi della tradizione cavaleresca.

DOMENICA 19 OTTOBRE DALLE ORE 16,00 SPETTACOLO FOLKLORISTICO SICILIANO del gruppo SICILIA NOSTRA (si ricorda che tutti gli spettacoli saranno gratuiti) coinvolgendo grandi e piccini in divertenti canti e balli.

17-19 e 24-26 ottobre
La Castagna in Festa

Dove: Arcidosso (GR)

Quando: 17-19 e 24-26 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.

18 ottobre

Caccia al Tesoro Fantasy Medievale

Dove: Certaldo (FI)

Quando: 18 ottobre

Per info: www.prolococertaldo.it
Tel. 0571.652730 – 0571.666688

Competizione ludica che si svolge in notturna. Le squadre dovranno risolvere enigmi e misteri, sempre con una copia del Decameron, fornita ad inizio gara, che si rivelerà determinante per andare avanti nel gioco.

18-19 ottobre
Bosco in festa

Dove: Montelupo Fiorentino (FI)

Loc. Turbone

Quando: 18-19 ottobre

Per info: www.comune.montelupo-fiorentino.fi.it
Tel. 0571.518993 – 0571.917524

Festival dell'ecologia, del paesaggio e delle tradizioni del mondo contadino. Il legame con la terra, con le nostre tradi-



L'isola del Dormire

MATERASSI, RETI A DOGHE

BIANCHERIA e ACCESSORI LETTO

Pieve a Nievole – Via Marconi 225/5 – tel 0572-80178

OFFERTA SPECIALE

**MATERASSO +
RETE A DOGHE
2 PIAZZE**

a partire da € 299,00

CONSEGNA, MONTAGGIO E RITIRO DELL'USATO GRATUITI



zioni. La passione e il rispetto per il bosco. L'attenzione alle piccole realtà locali. La necessità di preservare e difendere il luogo in cui viviamo.

Ma anche tanta allegria, giochi e spettacoli per e con il pubblico. Questi i temi intorno ai quali ruoterà l'edizione 2014 di Bosco in festa, che si annuncia ricca come non mai di occasioni di interazione con i partecipanti. Dal ballo country al junior cake design, non mancheranno le occasioni di svago per adulti e bambini, mentre gli artigiani in piazza saranno gli artefici di un magnifico amarcord sui lavori del nostro passato, alcuni sopravvissuti ed altri persi nei labirinti dell'industrializzazione e dell'urbanizzazione.

18-19 e 25-26 ottobre

33ª Sagra della Castagna 2014

Dove: Carmignano (PO) Loc. Bacchereto

Quando: 18-19 e 25-26 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 casta-

gnaccio, 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.

19 ottobre

Raduno Fiat 500

Dove: Pieve a Nievole (PT)

Quando: 19 ottobre

Per info: vedi spazio a pag. 93

Festa del Vino di Riana

Dove: Fosciandora (LU) – Loc. Riana

Quando: 19 ottobre

Per info: vedi spazio a pag. 51

Sagra del Ballotto

Dove: Marliana (PT) – Loc. Momigno

Quando: 19 ottobre

Per info: vedi spazio a pag. 54

Sagra Sapori d'Autunno

Dove: Signa (FI)

Quando: 19 ottobre

Per info: www.prolocosigna.it

info@prolocosigna.it Tel. 055.8790183

E' arrivato l'autunno, il mondo contadino è in festa: la vendemmia, il raccolto e i pa-

esaggi della campagna ci ricordano che ad ottobre la terra della Toscana si colora dei toni caldi della stagione autunnale e i paesi e i borghi si animano con sagre e feste popolari legate alle tradizioni e ai prodotti tipici locali.

Nella terza domenica di ottobre a Signa si svolge Sapori d'Autunno una sagra enogastronomica dedicata ai gusti e ai profumi della terra e della tradizione contadina locale: castagne, uva, fichi e frutta settembrina, salumi casarecci, castagnacci, olio del contadino e vin novo, tutti sapori autentici che potrete trovare nelle bancarelle e negli stand allestiti nel centro storico del paese.

Il tutto accompagnato da canti, balli e musica popolare, nella calda atmosfera di una sagra paesana d'altri tempi. Per i più piccoli, gonfiabili e giochi della tradizione toscana!

Feste d'Ottobre

Tordata e Sagra della Castagna

Dove: Sassetta (LI)

Quando: 19 ottobre

Per info: www.comunedisassetta.net

Tel. 0565.794223



AGRICOLTURA BIOLOGICA

Fa bene a te, **fa bene alla natura**



ORARIO

Lunedì 8.30-12.00

Dal Martedì al Venerdì dalle 17 alle 20

Sabato 8.30 -13 e 16 -20

CHIUSO LUNEDÌ POMERIGGIO

GREENATURAL
detergenza
per la
persona
alla spina
sconto 20%



greenatural
LA GIOIA DEL PULITO NATURALE

Le "Feste d'Ottobre" di Sassetta sono una serie di appuntamenti con la gastronomia di questa splendida parte della Toscana, organizzate dalla Pubblica Assistenza Sassetta, per varie domeniche del mese, a partire dalle 10 di mattina fino a sera. In questo appuntamento fierezza ed orgoglio, senso dell'ospitalità e gusto della buona tavola, caccia e bracconaggio sono gli ingredienti fondamentali.

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 Castagna a Lucchio

Dove: Bagni di Lucca (LU) Loc. Lucchio

Quando: 19 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: 19 ottobre

Per info: www.turismo.garfagnana.eu
 Tel. 0583.616056

Nel suggestivo scenario del paese di Sillano per vivere una giornata alla scoperta delle tradizioni della montagna. Negli stand allestiti lungo il percorso, si potranno ammirare e degustare un'ampia varietà di bellezze e bontà che il nostro territorio è in grado di offrire.

Il programma prevede: mostra mercato dei prodotti tipici e locali, percorso degustativo nelle vie del paese, visita del Volto Santo a Villa Soraggio, visita all'impianto ittico ed Mulino a Villa Soraggio, passeggiata nei Sentieri della Contessa con guida, mostra micologica con dimostrazioni di come si riconoscono i Funghi, mostra fotografica dei nostri mestieri antichi, di-

mostrazione di come si fa il Formaggio. Spettacoli di intrattenimento vari in tutta la giornata e tanto altro ancora...

Festa d'Autunno

Dove: Pieve Fosciana (LU)

Quando: 19 ottobre

Per info: www.comune.pievehosciana.lu.it

Dalla mattina, sino al tardo pomeriggio degustazione di prodotti tipici locali a base di farina di castagne.

Festa del Vino

Dove: Fosciandora (LU)-Loc. Riana

Quando: 19 ottobre

Per info: www.pontineltempo.it
 Tel. 393.1083794

Dalle ore 11,00 e per tutta la giornata per le vie del paese si potrà degustare infarinata, polenta di granturco incaciata o con sugo di funghi, polenta arrostita con funghi e formaggio, pane di patate cotto a legna, formaggi, salumi, torte, cottarelle e tanti altri sapori caserecci, accompagnando il tutto con un buon bicchiere di vino.

Potrete vedere dal vivo la fontana che eccezionalmente per l'occasione non zampilla acqua, ma bensì vino di Riana. Durante l'arco della giornata mercatino artigianale e prodotti tipici. Alle ore 15,00 - 6^h "Corsa delle Botti" gara a cronometro individuale a spinger botti all'interno di un vigneto. Visite alle cantine e all'interno di alcuni vigneti. Servizio navetta gratuito da Migliano e dintorni.

La manifestazione è organizzata dal Gruppo Sociale Fosciandora, il Comitato Paesano di Riana, il Centro Commerciale Naturale, l'Associazione culturale Gamborosso, con il patrocinio del Comune di Fosciandora.

Festa della Castagna

Dove: Careggine (LU)

Quando: 19 ottobre

Per info: www.pontineltempo.it

Degustazioni di mondine, necci e castagnaccio. Sarà in funzione la necciatrice, unica macchina automatica per la produzione di necci.

Mondine nel Borgo Antico

Dove: Pescaglia (LU) - Loc. Colognora

Quando: 19 ottobre

Per info: www.pontineltempo.it

Nelle vie del paese bancarelle con prodotti tipici, antichi mestieri in strada, mostra varietà delle castagne del nostro

territorio. Musica popolare in strada con i gruppi "gli zipoli" e "i musicanti a tallone libero". Mondine, antichi mestieri in strada, prodotti tipici e mostra di varietà di castagne.

Sagra della Castagna e Palio dei Carretti

Dove: Castiglion Fiorentino (AR)

Loc. Montecchio Vesponi

Quando: 19 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.

Benvenuto Fico Secco

Dove: Carmignano (PO)

Spazio Ex Cantine Niccoli

Quando: 19 ottobre

Per info: www.comune.carmignano.po.it
 Tel. 055.8750232

Apertura ufficiale della vendita della produzione dei fichi secchi dell'annata 2014, prodotto tipico del territorio di Carmignano, con tutti i produttori associati che esporranno la loro preziosa produzione con il bollino verde-oro e altri prodotti dell'agricoltura locale. Stand gastronomici e dimostrazioni culinarie.

19 e 26 ottobre

Il Cammino dei Marroni. La Ballottata

Dove: San Godenzo (FI)

Loc. Castagno d'Andrea

Quando: 19 e 26 ottobre

Per info: www.assoandreadelcastagno.blogspot.com

Tel. 055.8373826-055.8375125

Festa tradizionale che esiste da più di 40 anni. Castagno è da sempre vocato alla produzione di marroni, da qualche anno riconosciuti con il marchio "Marrone del Mugello I.G.P."

Il castagno per la gente di montagna non è solo l'albero che produce il frutto, ma è produzione, e dunque economia, ma anche storia, tradizione, cultura, paesaggio e soprattutto vita perché nelle nostre montagne dove c'era l'uomo c'era il castagno e viceversa.

Durante la festa è possibile acquistare marroni di produzione locale ed è possibile assaggiarlo nelle tipiche preparazioni: bruciate, ballottate, castagnaccio, marmellate e dolci.

24 ottobre
BTS2014

**Borsa Internazionale del Turismo Attivo/
Sportivo & Benessere Termale**

Dove: Montecatini Terme (PT)

Terme Tettuccio

Quando: 24 ottobre

Per info: www.borsaturismosportivo.com
info@borsaturismosportivo.com

La più importante Borsa Europea di settore riconosciuta come 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 22 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. E' l'evento immancabile per pianificare la propria attività ed aggiornarsi sulle ultime novità del mercato.

Nella giornata 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.

Sono organizzati Seminari che toccano varie tematiche legate al settore in grado di soddisfare diverse esigenze a più livelli professionali. Questi incontri rappresentano l'occasione per approfondire temi di rilevanza per il settore.

25-26 ottobre

**Mostra Mercato del Tartufo Bianco e Nero
e Rassegna Agro-Alimentare**

Dove: Barberino del Mugello (FI)

Centro storico

Quando: 25-26 ottobre

Per info: www.tartufai.barberinesi.org
tartufai.barberinesi@alice.it
Tel. 055.8477230 – 055.8477271

Torna il tradizionale appuntamento con la Mostra mercato del tartufo bianco e nero e rassegna agroalimentare con esposizione, degustazione e vendita del tartufo bianco e nero e stand di prodotti tipici.

La manifestazione giunta alla sua 10^a edizione avrà il suo centro principale in Piazza Cavour dove saranno allestiti per le intere giornate di Sabato 25 e Domenica 26 ottobre decine di stand gestiti dalla locale associazione dei Tartufai barberinesi. Piatti a base di tartufo da assaporare nei ristoranti della zona con gli speciali "Menù del Tartufaio".

19° Expo Model Venturina 2014

Dove: Venturina (LI) – Area Fieristica

Quando: 25-26 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.

25-27 ottobre

Bi-Jewel

Salone del Bijoux e del Gioiello Fashion

Dove: Arezzo – Arezzo Fiere e Congressi

Quando: 25-27 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.

25-26 e 31 ottobre, 1-2 novembre

VolterraGusto

Dove: Volterra (PI)

Quando: 25-26 e 31 ottobre,
1-2 novembre

Per info: vedi spazio a pag. 55

25 ottobre-23 novembre

Fucecchio Foto Festival – FOFU Phot'Art

Dove: Fucecchio (FI)

Parco Corsini, Auditorium La Tinaia e nuova sede Palazzo Corsini Museo Civico

Quando: 1-2 novembre

Per info: www.fofu.it info@fofu.it
Tel. 0571.20349-339.8767671

Manifestazione creata dal Fotoclub Fucecchio, in collaborazione con il Comune, che si è inserita in modo deciso tra i più importanti nuovi foto festival nazionali. La ricerca degli artisti più all'avanguardia,

le moderne installazioni sapientemente inserite in una suggestiva location medievale e la varietà di linguaggi espressivi presenti, sono le prerogative di questo successo.

Il Fucecchio Foto Festival è dedicato non solo ad un pubblico di esperti ma anche a tutti coloro che curiosamente vogliono guardare il mondo da diverse prospettive, attraverso gli occhi di chi, con una fotografia, va ben al di là di una semplice riproduzione della realtà.

26 ottobre

**TartuFesta Mostra-Mercato del Tartufo
e dei Prodotti tipici**

Dove: Montaione (FI) Centro storico

Quando: 26 ottobre

Per info: www.comune.montaione.fi.it
Tel. 0571.699255 – 0571.699205

Il Tartufo bianco e gli altri prodotti ad esso collegati, potranno essere degustati e acquistati negli stand posti nell'area giardino di Villa Serena. La Via dei sapori: Il vino, l'olio, i salumi, i formaggi e molti altri prodotti del territorio saranno in mostra in questo esclusivo spazio.

La Piazza del Pane: spazio dedicato al pane dal sapore antico o in soluzioni innovative, frutto di una ricerca artigianale che sa abbinare sapori inusuali per creare prodotti che reinterpretano la tradizione con sapienza e attenzione.

Molti eventi collaterali: Mercatino di Arti e Mestieri, Gara di escavazione dei cani da tartufo, Wine tasting show, Cooking show.

Rionalissima

Fiera degli Ambulanti Fiorentini

Dove: Firenze – Viale Manfredo Fanti

Quando: 26 ottobre

Per info: www.confesercenti.fi.it
Tel. 055.27051

Torna anche quest'anno, la Rionalissima, festa mercato degli ambulanti fiorentini, che si svolge normalmente la terza domenica del mese di ottobre, quest'anno posticipata a causa della coincidenza con un evento sportivo.

La Rionalissima, che si svolge in Zona Stadio è organizzata dal gruppo dirigente di A.N.V.A Confesercenti e si compone di n. 300 operatori concessionari di posteggio sui vari mercati rionali della città.

Ormai un evento "cult" per chi ama frequentare i mercati della città, un vero e proprio "happening" per i primi acquisti invernali.

PELLETTERIE
STEFANELLI

Montecatini Terme

**CI SIAMO
TRASFERITI
IN VIA VERDI 76**

viale P. Grocco, 8
MONTECATINI TERME

NUOVA SEDE



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

Tel. 338 8360884

Viale Grocco, 10/B
51016 Montecatini Terme (PT)



**BAR - APERITIVI
PRIMI e SECONDI PIATTI
- AMPIA SALA**

**Caffè
L'E
TERME**

**Viale Bicchierai, 145
MONTECATINI TERME - telefono 0572.71823**



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!



BARGILLI
CIALDE DI PANTECATINI

Le delizie del Gusto

viale P. Grocco, 2 – viale Verdi 92
MONTECATINI TERME
telefono 0572.73449

*Le Cravatte
Fernando*

viale P. Grocco, 66
MONTECATINI TERME
telefono 338.3283106

Pan di Zenzero

Una magica idea per i tuoi regali

viale P. Grocco, 10
MONTECATINI TERME (Pistoia)
393.8274660

BAR SETTENTRIONALE dal 1918

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

**Primi Piatti, Secondi Piatti,
Pietanze di pesce, Insalate, Zuppe e Pizza**



via Cavallotti, 138
MONTECATINI TERME (Pistoia)
seguici telefono 0572.904069



Festa del marrone**Dove:** Castiglione d'Orcia (SI)

Loc. Campiglia d'Orcia

Quando: 26 ottobre**Per info:** www.campigliadorcia.itinfoamiata@terresiena.it Tel. 0577.872722

Obiettivo della festa è quello di valorizzare un prodotto tipico locale (la castagna Marrone) e per diffondere la conoscenza di Campiglia e delle sue tradizioni. Il paese è suddiviso in tre Rioni a cui è dato il compito, con il patrocinio della Associazione Pro Loco Campiglia d'Orcia e del comune di Castiglione d'Orcia, di organizzare la festa mediante il coinvolgimento di tutta la popolazione. I tre rioni, Agitati, Borgassero e Dentro, addobbano le strade più caratteristiche dei propri quartieri, scegliendo un tema che può essere di carattere storico e religioso, culturale, legato alle tradizioni locali (agricoltura, castagnatura, arti e mestieri ecc.), o temi di varie origini e di fantasia. Un ruolo fondamentale della festa lo svolgono i ristoranti. Ogni rione infatti organizza un proprio ristorante presentando un ricco menù di ricette tradizionali delle nostre terre e decine di varietà di dolci. La Festa

del Marrone di Campiglia d'Orcia rappresenta un caso particolare, infatti è una delle poche feste dove il turista-visitatore è chiamato ad esprimere un voto per scegliere il rione che più gli è piaciuto. Infatti si aggiudica la coppa della Festa del Marrone quel rione che ottiene il maggiore punteggio di voti, espressi da due giurie previste dal regolamento: una Giuria Popolare e una Giuria Speciale, appositamente selezionata dall'organizzazione. In sintesi ogni turista-visitatore, munito di un tagliando distribuito in piazza, visita tutti e tre i rioni ed infine esprime il proprio voto, contribuendo così alla vittoria finale del rione prescelto.

Feste d'Ottobre**Sagra della Polenta e Palio dei Rioni****Dove:** Sassetta (LI)**Quando:** 26 ottobre**Per info:** www.comunedisassetta.net

Tel. 0565.794223

In questo appuntamento Cala il sipario sulle "Feste d'ottobre" edizione 2014 organizzate dalla Pubblica Assistenza in collaborazione con il Comune ed il Comitato festeggiamenti. Polenta e Palio

dei Ciuchi: due tradizioni che riportano ad un piatto povero (la polenta) che ha significato così come per altre popolazioni la possibilità di sfamare le famiglie mentre la corsa del Palio sancisce la passione per la tradizione. In programma mercatino dell'artigianato e apertura nella mattina degli stand gastronomici, alle 12 e alle 18 apertura del servizio di cucina con una ricca offerta di piatti della cucina tradizionale sassetana (unica difficoltà, scegliere). Alle 15 la disputa del Palio con la sfilata del corteo storico e la rievocazione dell'offerta del censo di paglia e legno e la lettura delle suppliche al signore di Sassetta. L'assegnazione dei ciuchi e dei fantini ai rioni avviene per sorteggio, si cavalcano a pelo, ad ogni batteria viene eliminato l'ultimo arrivato.

Festa della Castagna**Dove:** Bagni di Lucca (LU)

Ponte a Serraglio

Quando: 26 ottobre**Per info:** www.prolocobagnidilucca.it

Presso il Parco di Villa Fiori, per tutta la giornata degustazione prodotti tipici e mercatino.



IL NEGOZIO DEL TERZO MILLENNIO

ELETTRONICA | TELEFONIA & ACCESSORI
VIDEO SORVEGLIANZA | ILLUMINAZIONE A LED
e inoltre

ACCESSORI PER IL TEMPO LIBERO E CAMPER

**DA OGGI PASSARE AL LED**

è diventato più economico ed ecologico

...e nel mese di ottobre **ANCORA DI PIÙ!**

Vieni a trovarci con una copia di Quello Che C'è
e avrai un **ulteriore sconto del 20%**
su tutta la collezione!

informazioni, preventivi e sopralluoghi **GRATUITI**

NEGOZIO: VIA EMPOLESE, 67^{A-B} - PIEVE A NIEVOLE - TELEFONO 0572.520874

MAGAZZINO E UFFICI: VIA PRATOVECCHIO, 183 - MONSUMMANO TERME - TELEFONO 0572.958715

WWW.EUROPHONES.IT

Castagnata sul lago**Dove:** Pieve Fosciana (LU)

Loc. Lago di Pontecosì

Quando: 26 ottobre**Per info:** www.pontineltempo.it

Dalle ore 14.30 2ª edizione della castagnata in riva al lago. Sarà inoltre possibile degustare necci con ricotta, castagnaccio, bombonecci, manafregoli, pan di neccio con lardo, frittelle di neccio, vin brulé e punch

Festa della Polenta**Dove:** Montemignaio (AR) – Loc. Castello**Quando:** 26 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.

Festa della Castagna**Dove:** Monterotondo Marittimo (GR)**Quando:** 26 ottobre**Per info:** www.comune.monterotondomarittimo.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.

Sagra del Tordo di Montalcino**Dove:** Montalcino (SI)**Quando:** 26 ottobre

Per info: www.assessoratoturismomontalcino.com. La collina di Montalcino, rigogliosa di macchia mediterranea, è sede di un flusso di uccelli migratori, in gran parte tordi, ed offre lo spunto per una sagra che non ha eguali. L'evento, che si svolge l'ultima domenica di ottobre, rievoca le giostre e i tornei organizzati a conclusione della stagione di caccia e, tra offerte culinarie a base di cacciagione e vino locale, spiccano i balli e i canti in costumi ottocenteschi. Ad animare la manifestazione anche la gara con l'arco

tra i quattro quartieri della città, Borghetto, Ruga, Travaglio e Pianello. E tra i canti esultanti per la vittoria e gli sberleffi per gli sconfitti, i vincitori ritirano l'ambito premio, una freccia d'argento.

26 ottobre, 2 e 9 novembre**Festa della Castagna****Dove:** Pescia (PT) – Piazza del Grano**Quando:** 26 ottobre, 2 e 9 novembre**Per info:** www.rionesanmichele.it

Il rione San Michele con il patrocinio del Comune di Pescia 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-2 novembre**Florence Creativity.it Fatto a mano in Italia****Dove:** Firenze – Fortezza da Basso**Quando:** 30 ottobre-2 novembre**Per info:** www.florencecreativity.itinfo@florencecreativity.it

In autunno Firenze si colora di un'atmosfera magica per coinvolgere tutti coloro

A TUTTA LEPRE!

A SELVATELLE È FESTA



27°

Sagra della Lepre

Locali (600 mq) rinnovati completamente al coperto

SELVATELLE (Pi)

27-28 SETTEMBRE **4-5 11-12 OTTOBRE**

Sabati a cena, domeniche a pranzo e cena

Tre week-end molto saporiti aprono le porte all'autunno, a Terricciola (Pisa), in località Selvatele, il 27-28 settembre, il 4-5 e l'11-12 ottobre in occasione della Sagra della Lepre. Organizzata dall'Associazione la Selva di Terricciola, la festa si rivolge senz'altro agli amanti della lepre che qui viene cucinata nei modi tradizionali per esempio come al ragù per strepitose pappardelle, oppure in salmì. Ma la sagra offre anche selvaggina e carne alla brace quindi accontenta proprio tutti. I locali rinnovati recentemente dall'Associazione, sono funzionali e molto accoglienti, ovviamente al coperto. Tanti gli eventi in programma che come al solito accompagneranno le vostre serate gastronomiche e per ripetere il grande successo delle passate edizioni.

Una vera e propria festa che appassiona grandi e piccini, per i quali non mancheranno giochi e intrattenimenti vari.

**Associazione La Selva**

Terricciola (Pisa) loc. Selvatele

Telefono 338.8684052-335.7060796

che amano creare. Espositori selezionati proporranno il meglio della loro ricerca nell'ambito del creare e metteranno a disposizione la loro esperienza attraverso consigli, dimostrazioni e corsi che renderanno le vostre mani capaci di realizzare ciò che la vostra ispirazione vi suggerisce. Patchwork e Quilting, Tessuti e Filati da lavorare e da condire con la vostra fantasia, l'incanto del Decoupage per personalizzare le vostre case con dettagli e particolari che nascono dalle vostre "visions" interne, Bijoux da realizzare in modo esclusivo con componenti di qualità e suggerimenti finalizzati ad arricchire la vostra voglia di apparire e valorizzarvi. E poi la **Magia dei Timbri: Stamping e Scrapbooking** saranno i centri dell'attenzione nello stand di **Impronte d'Autore!!!** Esperti espositori e maestri pasticceri vi permetteranno di dare vita alla vostra creatività attraverso strumenti, accessori, consigli e come per incanto vi scoprirete capaci di creare pasticcini e cupcakes o personalizzare torte con fantasia ed unicità. La presenza di varie Associazioni contestualizza la voglia di riunirsi per perseguire uno scopo comune: l'arricchimento

individuale tramite bagagli culturali ed artistici di settore da condividere con costante passione ed entusiasmo, emozioni e divertimento. La Fiera del Fatto a mano in Italia ospiterà otto scuole di ricamo in una sezione ben definita del Padiglione chiamato per l'occasione "Artiste unite da un filo" con l'intento di rendere visibile ed accessibile il loro modo di essere artiste passionali capaci di creare sogni con fili, rocchetti e matasse.

Lucca Comics & Games

Dove: Lucca

Quando: 30 ottobre-2 novembre

Per info: www.luccacomicsandgames.com

Festival Internazionale dedicato al fumetto, al gioco e all'illustrazione, uno dei principali eventi europei di cultura pop e di intrattenimento intelligente, che sceglie ancora una volta di mettere al primo posto coloro che sono i principali referenti: i visitatori. Così nasce un'edizione a misura di spettatore, con più spazio, più padiglioni, più sicurezza, più facilità negli spostamenti e maggiori possibilità di raggiungere la città. Insomma, quella

del 2014 sarà un'edizione rivoluzionaria e infatti il claim di quest'anno è proprio "Revolution"!

31 ottobre, anteprima 25/30 ottobre

HalloweenCelebration

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 musicisti. Halloween Borgo a Mozzano, con i suoi



La colazione giusta per cominciare bene la giornata!



CARPE DIEM

bar · pizzeria al taglio e da asporto ·
 paninoteca · primi piatti · pranzi di
 lavoro a buffet · insalateria

APERTO TUTTI I GIORNI

dal lunedì al giovedì dalle
4.00 alle 20.00

Dal venerdì alla domenica
ORARIO CONTINUATO 24h su 24h
 per apertura straordinaria
 per **COLAZIONI NOTTURNE** dopo discoteca

via Livornese di Sotto, 12 CHIESINA UZZANESE
 telefono 0572.48256



tutti i posti a sedere
 che vuoi
 per vedere
TUTTE LE PARTITE
 in diretta
 di **SERIE A**
 e di **EUROPA LEAGUE**



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 ogni anno ne coniugano 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-2 novembre

I Centogusti dell'Appennino

Dove: Anghiari (AR)

Quando: 31 ottobre-2 novembre

Per info: vedi spazio a pag. 27

Il Crastatone

Dove: Piancastagnaio (SI)

Quando: 31 ottobre-2 novembre

Per info: www.prolocopiancastagnaio.it

La più antica manifestazione sulla casta-

gna 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.

Festival dell'Oriente

Dove: Carrara (MS) - CarraraFiere

Quando: 31 ottobre-2 novembre

Per info: www.festivaldelloriente.net

angela@festivaldelloriente.net

Tel. 0585.861311-240660

Esplorare l'Universo d'Oriente. Immergersi nelle culture e nelle tradizioni di un Continente sconfinato. Dopo l'ennesimo straordinario successo della sesta e settima edizione, tenutesi rispettivamente a Milano e, per la prima volta, a Roma, Il Festival torna a Carrara, nella sua sede d'origine, per la ottava edizione. Mostre fotografiche, bazar, stand commerciali, gastronomia tipica, cerimonie tradizionali, spettacoli folkloristici, 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 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, Malesia

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



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

19 Ottobre 2014

15° RADUNO FIAT 500

PROGRAMMA

- ore 8.00
• **ISCRIZIONE** presso la sede della Misericordia
- ore 11.00
• **PARTENZA** del giro turistico nella Valdinievole con sosta per brindisi presso lo stabilimento "Terme Tettuccio"
- ore 13.15
• **PRANZO** presso Ristorante convenzionato
- ore 16.00
• **presso la Sede della Misericordia Festa dei Volontari con castagne, pagliacci e giochi**

Se volete passare una giornata divertente in compagnia delle mitiche 500 non perdetevi questo appuntamento!

PER ULTERIORI INFORMAZIONI TELEFONARE AI SEGUENTI NUMERI:
3493497166 (Andrea) - 3296152704 (Vincenzo)

L'ORGANIZZAZIONE SI DECLINA DA OGNI RESPONSABILITÀ

,Vietnam, Mongolia, Nepal, Birmania, Cambogia ect.. ti aspettano coi colori le musiche e i profumi di terre lontane.

Festa delle Cantine

Dove: Sorano (GR)

Quando: 31 ottobre-2 novembre

Per info: www.soranoinfesta.com

Per le vie dell'antico borgo di Sorano, cantine aperte con degustazione di prodotti tipici e ottimo vino locale per riscoprire vecchi sapori ed antiche tradizioni.

1-2 novembre

Fierucola delle lane di San Martino

Dove: Firenze

Piazza della Santissima Annunziata

Quando: 1-2 novembre

Per info: www.lafierucola.org

Tel. 055.697747

La Fiera di San Martino è dedicata alle lane locali, ai lavori tessili e alla sartoria artigianale: lane nelle varie gradazioni cromatiche o con colorazione naturale, cardate e filate artigianalmente; erbe, pigmenti vegetali e mordenti per la tintura dei filati; manufatti artigianali, tessuti, feltro, maglia.

Esporranno tessitori, cardatori, filatori, feltrai da tutt'Italia e dalle Alpi francesi.

2 novembre

Festa della Castagna

Dove: Montemurlo (PO)

Quando: 2 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.

7-9 novembre

Pisa Book Festival

Dove: Pisa – Palazzo dei Congressi

Quando: 7-9 novembre

Per info: www.pisabookfestival.it

info@pisabookfestival.it

Tel. 050.543793

Un festival di editori indipendenti, di grandi autori, di incontri e di idee che da tredici anni riunisce a Pisa editori e scrittori, italiani e stranieri, traduttori, giornalisti e artisti per celebrare il libro, la lettura e l'indipendenza di pensiero. Ospiti speciali di questa edizione saranno la

Autumnia 2014

Dove: Figline Valdarno

Quando: 7-9 novembre

Per info: www.autumnia.it

Evento dedicato all'agricoltura, all'ambiente e all'alimentazione. Nella centrale piazza Marsilio Ficino vengono allestiti stand enogastronomici di oltre 60 aziende, con prodotti tipici sia delle terre di Toscana che di altre regioni.

In piazza Lorenzo Bonechi si svolge invece l'esposizione zootecnica delle razze bovine, ovine, suine ed avicole allevate nel territorio. Nella zona di Piazza IV Novembre e via XXIV Maggio sono inoltre allestiti gli spazi espositivi riservati a tutti gli Enti, Corpi e Istituzioni che operano nel mondo dell'ambiente sotto vari profili, con una particolare attenzione al

**Scooter e Moto
Macchine Agricole**

Riparazione e Vendita | Accessori e Gomme

**promozioni
pneumatici invernali
SCONTI dal 30 al 60%**

**BEPPE
MOTORS**

via Francesca Vecchia, 26/b
S. LUCIA - UZZANO (PISTOIA)
telefono 331.7099922 – 338.3837739

coinvolgimento dei bambini grazie alle attività promosse dai Vigili del Fuoco, dal Corpo Forestale, dalla Provincia di Firenze e dal Comune di Figline Valdarno.

Presso i Giardini Morelli, un ampio spazio verde nel cuore della città, viene creata anche un'area gioco con percorso natura, esibizione di cani della Protezione civile ed un accampamento degli indiani.

Ma Autumnia significa anche riflessione e programmazione sui temi relativi all'agricoltura, all'ambiente e all'alimentazione con una serie di convegni organizzati nei palazzi storici della città.

Autumnia si pone infatti l'obiettivo di offrire tre giorni all'insegna del buon gusto ma anche momenti di riflessione e spunti per valorizzare quelle persone che, a vario titolo, sono impegnate quotidianamente nella cura del territorio e dell'ambiente.

8-9 novembre

9ª Festa del buco unto e del vino novello

Dove: Civitella Marittima (GR)

Quando: 8-9 novembre

Per info: www.turismo.civittelapaganico.info
Stand gastronomico coperto.

Piatti tipici all'olio d'oliva e vino novello.

Specialità: pinci al vino novello e ciambellini co' l'unto. Cantine sempre aperte e gruppi musicali per le vie del borgo.

Naturalia 2014

Dove: Livorno – Terminal Crociere

Quando: 8-9 novembre

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

Anche quest'anno i protagonisti della manifestazione saranno: l'Alimentazione, la Salute, l'Ambiente, il Turismo e il tempo libero; ad ogni settore verrà attribuito un colore che indicherà al visitatore il sentiero da seguire per approfondire i propri interessi e soddisfare ogni curiosità.

Nell'area rossa dell'Alimentazione verranno presentati in rassegna i prodotti tipici regionali, caratterizzati oltre che dal legame con il territorio anche dalle attente fasi di produzione volte al rispetto dell'ambiente e dall'uso di metodi tradizionali.

Nell'area azzurra della Salute si punterà sulla centralità della persona, nella sua ricerca di un benessere che è essenzialmente equilibrio: tra ritmi della vita moderna e i tempi della natura, di armonia

tra noi e il mondo e tra noi e gli altri. Nell'area verde dell'Ambiente si parlerà di emergenza climatica: il continuo aumento dei costi e la pericolosa dipendenza dall'importazione di energia nonché minacciosi cambiamenti climatici impongono importanti decisioni e riflessioni sul rapporto uomo/ambiente.

Naturalia Ambiente tratta di importanti temi ambientali e offre un'ampia panoramica sui prodotti e sugli usi che da qui ai prossimi decenni caratterizzeranno fortemente il nostro vivere.

Nell'area blu del Turismo e del tempo libero si scoprirà il territorio, la valorizzazione dello stesso, viaggiando in modo eco-compatibile alla ricerca di uno stabile equilibrio tra cultura, salute ed ambiente.

Numerosi saranno i momenti di coinvolgimento con il pubblico con un programma di conferenze, dimostrazioni, work shop e show cooking.



PROVA LE SPECIALITÀ DELLA NOSTRA ROSTICCERIA AMBULANTE!

Puoi trovarci

TUTTI I MARTEDÌ SERA

dalle 17 alle 21 a **Monsummano**, in via Cairoli nei pressi di Biomedical
ci trovi anche nei mercati settimanali di...

LUNEDÌ: Monsummano,
piazza Berlinguer

MERCOLEDÌ: S. Lucia di Uzzano,
piazza della Costituzione

MARTEDÌ: Bassa di Cerreto Guidi,
Parceggio vicinanza Coop

SABATO: Larciano,
piazza Togliatti

telefono 334.2813096



Smalto Semipermanente Mani & Piedi

38,00 euro anziché 50,00 euro



via Buggianese, 6/B PONTE BUGGIANESE
telefono 0572.951716 – 328.3898413

A CACCIA DI PICCOLI TESORI

5 ottobre

Angolo dell'antiquariato

Dove: Carmignano (PO)

Quando: 5 ottobre

Per info: info@carmignanodivino.prato.it

Tel. 055.8712468

Mercatino mensile di antiquariato e usato, dove potete trovare oggetti da collezionismo di tutti i generi e curiosità del passato. Il mercatino è aperto sia agli artigiani che ai privati che vogliono svuotare le proprie soffitte e sono previsti anche posti al coperto.

Mercatino dell'Antiquariato

Dove: Pietrasanta (LU)

Quando: 5 ottobre

Per info: tel. 0584.799018

L'occasione giusta per un tuffo nel passato tra oggettistica, mobili e quant'altro si possa desiderare è anche l'opportunità perfetta per visitare i famosi laboratori del marmo e le botteghe artigiane della caratteristica cittadina versiliese a due passi dal mare.

10-12 ottobre

Sardegna in Piazza

Dove: Carrara (MS) – Piazza Alberica

Quando: 10-12 ottobre

Per info: www.promeceventi.com

info@promeceventi.com

NATURALMENTE SARDI: due sole parole per esprimere la radicata appartenenza alle proprie origini e un forte collegamento al territorio.

Protagonista assoluta di questa manifestazione, ospitata nella cornice di Piazza Alberica a Carrara, sarà la Sardegna.

Grazie alla qualificata presenza di operatori sardi che hanno ottenuto l'appoggio ed il riconoscimento da parte delle istituzioni locali, saranno presentati prodotti di assoluta qualità sia nel settore enogastronomico, sia in quello artigianale, con una presenza istituzionale di promozione turistica.

Passeggiare tra le bancarelle di questo mercatino sarà come immergersi in un piccolo angolo di Sardegna, tra i profumi e i colori di una regione che non è solo

una meta turistica, ma è anche la culla di antiche civiltà che sono ancor oggi presenti attraverso la radicata tradizione della sua gente.

Questo rapporto con le tradizioni è sottolineato anche dalla speciale relazione che passa attraverso i suoi prodotti enogastronomici, dove qualità e genuinità rispettano antiche ricette tramandate da generazioni.

Artigianato e turismo completeranno le proposte di questo speciale appuntamento con la Sardegna.

Orari di apertura: tutti i giorni dalle 9.00 alle 22.00.

12 ottobre

Memorandia – Le cose raccontano

Dove: Anghiari (AR)

Quando: 12 ottobre

Per info: www.anghiari.it tel. 0575.789892

Mercato di antiquariato, modernariato e collezionismo.

La seconda domenica di ogni mese, la piazza principale di Anghiari, famoso borgo toscano ricco di storia, si affolla di banchi di oggetti che attirano collezionisti, amanti dell'antiquariato e del modernariato.

Piazza Baldaccio diventa così un grande teatro dove è possibile trovare cose belle e curiose.

Questo mercato offre anche uno spunto per visitare il borgo di Anghiari, paese particolarmente pittoresco, ricco di storia ma anche di piccole trattorie con menu alla portata di tutti.

18-19 ottobre

Mercato Antiquario di Lucca

Dove: Lucca

Quando: 18-19 ottobre

Per info: www.comune.lucca.it

urp@comune.lucca.it tel. 0583.442327

Circa 230 antiquari si danno appuntamento nel centro storico per esporre oggetti di antiquariato di alta qualità come mobili, tessuti, vestiti, libri, oggetti e molto altro. Un evento per gli appassionati e collezionisti, ma anche per semplici curiosi.

Le piazze interessate sono quelle classiche e più belle di Lucca, come piazza Anelminelli, piazza San Giusto e piazza San Giovanni, piazza Bernardini, piazza

San 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.

23-26 ottobre

Arts & Crafts

Dove: Pistoia,

Centro Fiere area ex industriale San Giorgio

Quando: 23-26 ottobre

Per info: www.comune.pistoia.it

info@comune.pistoia.it tel. 0573.3711

Dopo il successo della prima edizione del 2013, ripresa dopo la sospensione di otto anni di quella che era stata 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, la seconda edizione di Arts & Crafts. Un aggancio al passato con un look nuovo sia nella struttura che nei contenuti, che si ripete nell'area ex industriale San Giorgio.

Si punta sulle eccellenze, sul tradizionale, sul fatto a mano, sull'ingegno e la qualità di tante piccole e medie imprese pistoiesi e sarà una vetrina aperta al mondo in quanto l'economia locale è inserita a pieno titolo nella rete dell'economia globale. Per questo motivo la mostra è aperta alla partecipazione anche di aziende di altre regioni.

Questi i settori merceologici presenti: oggettistica e articoli da regalo, arredamento, abbigliamento e accessori, articoli sportivi e tempo libero, arredamento e complementi d'arredo, oreficeria e gioielleria, servizi artistici, prodotti biologici e naturali, prodotti enogastronomici.

Presenti anche Associazioni, Enti, stampa di settore inerente l'artigianato, organi istituzionali che svolgono azione di promozione per l'Artigianato e settore casa.

25-26 ottobre

Collezionare in Piazza

Dove: Prato – Piazza San Francesco

Quando: 25-26 ottobre

Per info: mostremercato@virgilio.it

Tel. 339.5423347

Mostra mercato di piccolo antiquariato, collezionismo, modernariato, rigatteria e piccolo mobilio, artigianato ed opere del proprio ingegno, che si svolge, ormai da 15 anni, ogni mese in centro a Prato.

Nella mostra mercato, divenuta appuntamento immancabile per gli amanti del settore, pratesi e non, si potrà trovare un pò di tutto, dal quadro antico alle tazzine della nonna, da libri e fumetti all'abbigliamento Vintage, da minerali e fossili a pezzi di ricambio per lampadari, dalla bigiotteria americana a quella artigianale composta da vetri di murano, da cappelli cuciti a mano all'oggettistica intagliata nel legno.

Ottima occasione anche per acquisti in economia.

26 ottobre
Pescia Antiqua

Dove: Pescia (PT)

Quando: 26 ottobre

Per info: studiopinocchio2006@alice.it

tel. 0572.47152

Mostra mercato del collezionismo e di oggetti antichi e vintage, che riscuote sempre un bel successo tra gli appassionati o semplici curiosi.

La grande piazza di Pescia si trasforma in un ricco negozio dove vengono esposti in bella mostra mobili, quadri, monete, dischi, francobolli ma tanto altro ancora, oggetti che profumano di passato, ricchi di storia e di vita, che cercano nuovi acquirenti per ritrovare tutto il loro splendore.

La Piazza del Collezionista

Dove: Castiglion Fiorentino (Ar)

Quando: 26 ottobre

Per info: proloco.castiglioni@tin.it

La Piazza del Collezionista è una mostra mercato con scambio di cose vecchie e usate. Il paese ospita, ogni quarta domenica del mese, una divertente mostra scambio di oggetti vecchi e usati, piccolo artigianato, e mostra scambio di abbigliamento e accessori vintage, bijoux e altri oggetti di vanità.

1-2 novembre

Fiera Antiquaria Arezzo

Dove: Arezzo

piazza Grande e strade del centro

Quando: 1-2 novembre

Per info: www.fieranatiquaria.org

Ogni primo sabato e domenica del mese, la Piazza Grande di Arezzo e le strade del centro storico diventano lo scenario della Fiera Antiquaria, che vanta una storia unica in tutta Italia, datata cinquecento anni. Ininterrottamente, dal 1968 è stata la prima manifestazione dedicata all'antiquariato con cadenza regolare e successo permanente in uno scenario unico come il cuore medievale di Arezzo.

In parallelo mostre di collezionismo della fiera antiquaria che si terranno nelle sale del centro di accoglienza turistica "Benvenuti ad Arezzo".

Dal 4 ottobre al 2 novembre "L'800 ad Arezzo" - Cronaca di cento anni di vita cittadina.

"AL MERCATINO DELL'USATO"

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



NON BUTTARE VIA PIÙ NIENTE!!!

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

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

“L’evoluzione ci salverà, non la rivoluzione”

Un’intensa mostra a Lucca presenta in Toscana il Metateismo

di Simone Ballocci

LUCCA – “Per un nuovo **Rinascimento in Italia**”. Questo è il sommario, ovvero quasi



L'uomo metateista

il sottotitolo, che Davide Foschi, poliedrico e stupefacente artista milanese, ha voluto dare al Manifesto con il quale ha presentato al mondo la corrente di cui è il fondatore: il **Metateismo**. Davide Foschi il cui contatto ci è arrivato come per caso in redazione in occasione di una spettacolare mostra realizzata a Lucca ad inizio settembre.

Siamo più o meno a metà della nostra lunga e intensa conversazione quando a bruciapelo chiedo a Foschi: “Ma lei davvero ci crede che in questo momento in Italia possa esserci **un nuovo Rinascimento?**”. Il motivo per il quale ho posto questa domanda è che preparando minuziosamente l’intervista mi ero debitamente letto il *Manifesto del Metateismo*. Questo è l’incipit: “Noi vogliamo cantare la divina essenza dell’Uomo, illuminandone la coscienza con l’intuizione. Le nostre armi sono le Arti, la strategia è l’ispirazione, la nostra energia l’amore per lo spirituale che è in noi”. Questo canto che il Metateismo vuole elevare era in ef-

fetti evidente anche nella conversazione che stavo avendo con il fondatore. “Il Rinascimento – mi aveva detto prima di quella domanda Davide Foschi – è stato l’ultimo periodo di luce dell’arte in Italia, un momento in cui il sublime gesto dell’artista creava unione tra arte e sacro, ed anche tra arte e conoscenza”. Sacro, e conoscenza, in connubio con l’arte. Con l’uomo al centro. “Un uomo da riscoprire, a cui riconsegnare la sua centralità, la sua importanza”. Ecco, quindi, perché ho chiesto così, a bruciapelo, a Davide Foschi fondatore del Metateismo, se “davvero crede che in questo momento in Italia possa esserci un nuovo Rinascimento...”. E lui mi ha colpito con una definizione **politicamente rilevante**: “Io ne sono assolutamente sicuro. Perché in questo momento l’Italia, e non solo l’Italia, è pervasa da una voglia di nuovo, di cambiamento, di ribaltamento e superamento degli schemi. Questo è proprio il **Metateismo**, l’unione semantica tra *meta*, ovvero, *aldilà*, e *teismo*, cioè, *dogma*: **aldilà del dogma**”. E cosa c’è aldilà del dogma? “Noi siamo abituati a dividerci sempre in due squadre, una per il sì, l’altra per il no, e poi ci mettiamo a lottare. Ecco: al di là dei dogmi c’è l’uomo, ovvero **la sintesi, l’evoluzione**. Che è ben altra cosa rispetto alla *rivoluzione*: la parola rivoluzione in italiano ha un significato molto preciso: vuol dire fare un giro a 360°, per tornare esattamente al punto di partenza, così come fa la Terra attorno al Sole. Ecco perché noi vo-



San Giorgio Uccide il Drago

gliamo l’evoluzione, e non nel senso darwinista del termine, incentrato sui cambiamenti fisici per necessità di natura, ma in senso Go-

ethiano: **evoluzione della coscienza umana**; per questo non uso il termine evoluzionisti bensì *Evoluzionari*.”

“Facendo quest’operazione – rifletto – l’arte riprende la sua responsabilità”. **Responsabilità è un termine di fondamentale importanza** – mi conferma l’artista – perché è la mancanza di senso di responsabilità che ci esclude, esclude il fare, elude ed elide l’evoluzione. E in questo, purtroppo, in Italia siamo all’avanguardia.”

E in questo si innesta il Metateismo, questa corrente culturale e artistica fondata “per vedere se c’era un qualche interesse in merito”, come mi dice sempre Foschi, e che di interesse ne ha suscitato ben tanto: “Hanno aderito al manifesto non solo artisti, filosofi, pensatori, ma anche aziende, imprese, professionisti ed enti pubblici. Che rispettano nel loro fare i dettami del movimento. Pensi che stiamo preparando una grande mostra al Museo dell’Arte e della Scienza di Milano durante l’Expo; contemporaneamente stiamo lavorando con importanti chef e ristoratori che hanno creato menù e ricette sulla base del manifesto o delle mie opere. La mostra di Lucca è un esempio di queste sinergie. E poi stiamo riscuotendo un interesse altissimo intorno al nostro fare, alle nostre opere, anche e soprattutto da parte delle istituzioni, degli assessorati alla Cultura e al Turismo di molti enti e amministrazioni”. Tutti interessati al nuovo pensiero Metateista: “Ogni cosa può essere *evoluzionata*”. Intanto, in questa nostra pagina ci godiamo alcune delle opere che Foschi mi ha indicato come “fondamentali”. E speriamo di cuore in questa prossima *evoluzione*...

Per info: www.davidefoschi.it



L’artista Davide Foschi col suo quadro “Madonna con Bambino”

Kapuziner Bierstüble

E con ottobre
arrivano i nuovi menù



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



Scopri gli eventi di
Ottobre su ...
kapuziner bierstüble

Le vere "cialde di Montecatini" e la tradizione del gelato artigianale...

un connubio perfetto garantito dalla famiglia Bargilli!



Le Cialde di Montecatini sono un delizioso biscotto leggero e nutriente, assolutamente naturali, si uniscono in una delicata assonanza, dando vita ad una sapiente combinazione di farina di grano 00, latte intero, uova fresche, zucchero e mandorle. Il risultato è un biscotto leggero, friabile che può essere accompagnato a vini passiti, come intermezzo con tè e cioccolata, oppure gustato da solo come prima colazione o nella pausa pomeridiana.

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 artigianalmente nella gelateria della famiglia Bargilli di Viale Grocco 2, dove potrete trovare, ovviamente, un'ampia selezione di confezioni speciali che vi permetterà di fare delle Cialde di Montecatini uno dei più gustosi e ricercati souvenir.

Oltre alle esclusive Cialde nel punto vendita troverete anche brigolini e cantuccini, vere e proprie prelibatezze toscane. Una tradizione meravigliosa quella della famiglia Bargilli riconfermata, nel mese di maggio di quest'anno, anche da un importante riconoscimento: il premio "Dino Villani" conferito dall'Accademia Italiana della Cucina, su proposta della Delegazione di Montecatini Terme - Valdinevole.

Questo pregevole premio viene consegnato ai titolari delle aziende artigianali e piccoli industriali che si sono distinti nel tempo nella produzione di prodotti alimentari italiani, con alti livelli di qualità e di eccellenza gastronomica. Tre generazioni ne hanno mantenuto lo standard ad un livello alto, facendone a pieno diritto, nel passato e nel presente, il dolce tipico di Montecatini, apprezzato dai turisti ma anche dai cittadini.

BARGILLI®

CIALDE DI MONTECATINI

Le delizie del Gusto

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

 **Cialde Montecatini Bargilli**



BARGILLI® CIALDE DI MONTECATINI



Pagina a cura di Simone Ballocci

L'acqua prevede i terremoti?

Studio sulle premesse ai sismi aggiunge tasselli di conoscenza

Prevedere i terremoti rimane ancora impossibile, ma c'è un nuovo elemento da considerare e che un giorno potrà essere d'aiuto: la composizione chimica delle falde acquifere. Uno studio coordinato da Alasdair Skelton dell'Università di Stoccolma, e pubblicato sulla rivista Nature Geoscience, ha rilevato infatti che la composizione chimica delle acque freatiche è cambiata prima di due terremoti verificatisi nel nord dell'Islanda.

In particolare i ricercatori hanno raccolto campioni delle acque di un pozzo nel nord dell'Islanda settimanalmente, per cinque anni. In questo modo hanno visto che la composizione chimica delle falde acquifere è cambiata nei 4-6 mesi precedenti ogni sisma, uno avvenuto a ottobre 2012, e l'altro ad aprile 2013. Un fenomeno causato, secondo gli studiosi, dal fatto che con le tensioni e spinte che si sviluppano sulla crosta terrestre prima di ogni terremoto, le rocce si espandono facendo sciogliere nell'acqua elementi come calcio e sodio, cambiando così la composizione chimica delle acque freatiche. I ricercatori precisano però che questo metodo non consente ancora di prevedere i terremoti, ma è importante monitorare regolarmente la chimica delle falde acquifere nelle aree sismiche, per identificare un maggior rischio.

Dello stesso avviso anche Alessandro Amato, sismologo dell'Istituto nazionale di geofisica e vulcanologia (Ingv), che rileva – così come riportato dall'ANSA – come “le variazioni chimiche delle acque, osservate da 4 a 6 mesi prima dei due terremoti, non possono essere considerate dei precursori sismici a breve termine”. In generale, variazioni chimico-fisiche di rocce e acque prima dei terremoti “sono state osservate in molti casi - continua - ma vengono riportate come possibili precursori soltanto a terremoto avvenuto e in maniera saltuaria e irregolare. Ancora non esiste una regola



o un modello unico in grado di spiegare le varie anomalie. Queste misure sono comunque interessanti non per prevedere il prossimo terremoto, ma per capire meglio i processi di preparazione dei terremoti stessi. La comprensione del processo fisico alla base dei terremoti è infatti un prerequisito per qualunque tentativo di previsione”.

Per le auto elettriche l'Europa è davvero unita

Cinque macchine arrivano sane e salve a Bruxelles

I sistemi di ricarica delle auto elettriche parlano la stessa 'lingua' in Europa: lo ha dimostrato il 'rally' verso Bruxelles di cinque veicoli partiti da altrettante città europee, tra cui Milano. L'esperimento, condotto nei giorni scorsi nell'ambito del proget-

to europeo Green eMotion sulla mobilità elettrica, ha visto tra i protagonisti anche la società italiana Rse (Ricerca sul sistema energetico).

I risultati sono stati posti anche al centro del dibattito al Museo nazionale della scienza e della tecnologia Leonardo da Vinci di Milano, in occasione della Notte europea dei ricercatori. “In tre giorni abbiamo percorso i 1.110 chilometri che separano Milano da Bruxelles grazie alla nostra auto elettrica”, spiega Filippo Colzi, ricercatore del dipartimento di tecnologie di trasmissione e distribuzione di Rse come riportato su un sito specializzato. “Abbiamo fatto dieci tappe di circa 100 chilometri ciascuna, per un totale di 19 ore di guida e 42 ore in ricarica”.

Anche se un po' impegnativa in termini di tempo, la ricarica è stata possibile in tutti i Paesi attraversati, anche nelle stazioni non appartenenti o gestite dall'operatore con cui era stato stretto il contratto di fornitura. “Proprio come accade per i cellulari, anche per le auto elettriche c'è un roaming internazionale che permette di viaggiare senza frontiere”, precisa il ricercatore Rse.

Una volta giunti a Bruxelles con le altre auto provenienti da Vienna, Belfast, Hannover e Strasburgo, “abbiamo dimostrato alla presenza del Commissario europeo ai trasporti Siim Kallas che c'è piena interoperabilità: tutti i cinque veicoli hanno potuto fare il pieno di energia da colonnine di ricarica di provider diversi senza alcuna difficoltà”.



La manutenzione: un valore che genera valore

UNA CURA REGOLARE CONSERVA IL PREGIO DEL RISCALDAMENTO



Come un automobilista coscienzioso che vuole garantirsi la mobilità fa eseguire la manutenzione al proprio automezzo con regolarità, è intelligente e sensato occuparsi allo stesso modo anche della sicurezza di funzionamento **dell'impianto di riscaldamento**. La coerente e continua **manutenzione** dell'impianto è infatti una forma di attenzione e cura della propria tranquillità che passa attraverso il **portafoglio**. In effetti, non molti immaginano che la **prestazione** annuale di un sistema di riscaldamento, misurata in ore di funzionamento, **equivale all'usura, ai**

carichi e alle difficoltà che un'auto deve sobbarcarsi per percorrere **100.000 chilometri: un'enormità** meccanica e fisica, quindi, da tenere nella giusta considerazione. Soprattutto perché **un impianto curato con regolarità**, oltre a fare risparmiare sui costi di combustibile, **mantiene il suo valore e limita notevolmente i rischi di costosi interventi di riparazione**. Ovviamente, affidare la manutenzione dell'impianto di riscaldamento ad **un'azienda specializzata** conviene. Quando poi quella ditta si chiama **Ser.Tec.**, il dovere diventa piacere.

Ti informiamo che siamo abilitati per il rilascio dei nuovi libretti "Circuito Gas Refrigerante" e libretti di "Impianto e Climatizzazione", obbligatori per le nuove normative

Continua la detrazione fiscale del 65% per le rottamazioni del vecchio in sostituzione alle nuove tecnologie INVERTER per il condizionatore, e CONDENSAZIONE per le caldaie, l'investimento si può ripagare davvero in pochi, pochissimi anni.

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

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.

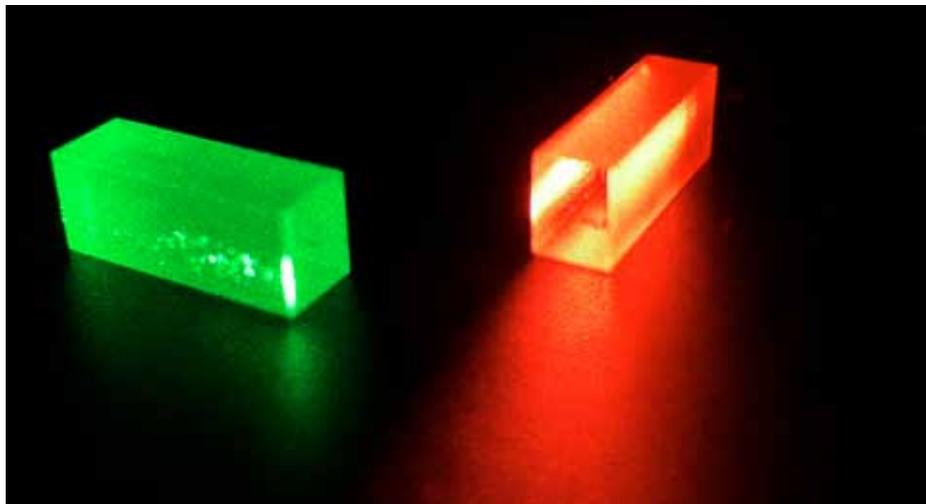
SERVIZI TECNICI

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

Pagina a cura di Simone Ballocci

Due quanti gemelli separati, ed è teletrasporto record

Non è ancora un risultato da Star Trek, ma una particella di luce è stata teletrasportata in un cristallo distante 25 chilometri. L'esperimento, descritto sulla rivista Nature Photonics, batte di gran lunga il record dei 6 chilometri raggiunto ormai dieci anni fa dallo stesso gruppo di ricerca dell'Università di Ginevra e rende sempre più vicina l'era delle comunicazioni e della crittografia quantistiche. "Non si tratta realmente del teletrasporto dei film di fantascienza, ma è qualcosa di simile", ha spiegato Fabio Sciarrino, esperto di ottica quantistica all'Università Sapienza di Roma. Il lavoro realizzato dai ricercatori svizzeri è più precisamente un teletrasporto quantistico, ossia il trasferimento dello 'stato quantico' di una particella di luce, cioè un fotone. "La differenza è che nel teletrasporto quantistico - ha spiegato Sciarrino - non avviene il 'trasferimento' della particella, quindi di materia, ma della sua informazione. Otteniamo una particella uguale alla prima, quindi una sua copia quantica perfetta. Un trasferimento di dati, quindi, apparentemente banale, ma che ha una straordinaria particolarità: la copia della particella viene realizzata senza in nessun modo 'guardare' la prima. "Nel mondo 'classico' - ha proseguito il ricercatore - se voglio trasferire un'informazione e trascriverla da un'altra parte devo in qualche modo leggerne il contenuto, altrimenti non è possibile copiarlo. In questo caso, nel mondo quantistico, non c'è bisogno di 'leggere' nulla". La chiave di questa trasmissione è nel cosiddetto entanglement dei fotoni, ossia un particolarissimo 'abbraccio' tra le due particelle. I fotoni entangled sono una sorta di gemelli siamesi che nascono insieme e che 'sentono' istantaneamente qualsiasi cambiamento che avviene nell'altro, anche se si trovano a distanza. Un fenomeno paradossale nel nostro mondo classico, ma tipico del bizzarro mondo delle particelle. Una volta creata una coppia di fotoni entangled è possibile separarli, una copia viene 'rinchiusa' all'interno di un cristallo, mentre l'altra viene inviata come 'facsimile'.



"Serve un piano strategico per l'industria biotecnologica"

"L'industria biotecnologica ha un rilievo strategico per il rilancio dell'occupazione e della competitività dell'intero sistema industriale italiano: ogni nuovo addetto nel settore biotech ne genera cinque nell'indotto, a fronte di 1,6 nei settori tradizionali. Per questo serve maggiore sostegno da parte del Governo e la definizione di un Piano strategico nazionale entro l'anno". È quanto afferma il presidente di Assobiotech, Alessandro Sidoli, in occasione del lancio della Settimana europea delle biotecnologie. L'iniziativa, in programma dal 6 al 12 ottobre, coinvolgerà 31 città italiane con convegni, mostre spettacoli e flash mob.

"È necessario un impegno stabile e coerente da parte del Governo per favorire la crescita e la competitività delle nostre imprese", spiega Sidoli intervistato dall'ANSA. Tre le proposte che Assobiotech avanza da tempo: introduzione di meccanismi di credito di imposta per le spese in ricerca e

sviluppo certi, selettivi e stabili nel tempo; detassazione o riduzione degli utili derivanti dalla cessione di diritti di proprietà intellettuale; riconoscimento alle imprese biotech dello status di impresa innovativa. "Assobiotech - prosegue Sidoli - è pronta a dare il proprio contributo per realizzare entro la fine dell'anno, nell'ambito della Presidenza italiana dell'Ue, un Piano strategico nazionale per le biotecnologie e la bioeconomia, che già oggi vale in Europa 2.000 miliardi di euro e dà occupazione a 22 milioni di persone".

"Le imprese italiane che fanno ricerca e innovazione hanno bisogno di riforme molto più ampie sul modello del sistema americano che il premier Renzi ha toccato con mano nella Silicon Valley. Ha senso che il premier capisca a fondo la 'ricetta americana' a sostegno dell'innovazione - osserva Sidoli. - Si tratta di una ricetta complessa, fatta di molti ingredienti che vanno da una buona educazione scolastica e universitaria fino ad una burocrazia semplificata più amica delle imprese ed una maggiore partnership pubblico-privato".





Hai un sito web non aggiornato, vecchio, che non si adatta ai nuovi dispositivi (smartphone e tablet)?
O che semplicemente non rispecchia le tue aspettative?

che cosa aspetti?

ROTTAMA IL TUO SITO WEB!



**500 €
DI SCONTO
SUL NUOVO
SITO**

RINNOVA IL TUO LAYOUT

**CONTATTACI PER UNA CONSULENZA
E UN PREVENTIVO GRATUITI**

PIRAMEDIA

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

Telefono: 0572 390059

e-mail: info@piramedia.it

www.piramedia.it

Pagina a cura di Simone Ballocci

Un drone pubblico controllerà il Trasimeno

“Il drone ‘Galileo’ sarà un prezioso alleato nelle attività di controllo per la salute dei nostri laghi: garantirà, infatti, un monitoraggio continuo, raccogliendo dati sempre aggiornati e utili per la gestione ottimale e la salvaguardia dei bacini lacustri”: l'assessore regionale umbro all'Ambiente,



Silvano Rometti, in visita a fine settembre a Castiglione del Lago, ha presentato così il natante a navigazione autonoma che entrerà in servizio integrando i controlli periodici svolti dall'Arpa. Rometti - riferisce un comunicato della Regione riportato sul sito ufficiale - ha sottolineato come “grazie al drone, equipaggiato con le migliori strumentazioni selezionate dall'Arpa, in Umbria si compia un ulteriore passo in avanti nella qualità e nella capacità di campionamento e controllo dell'acqua dei laghi”. Tra le funzioni del robot acquatico ci sono i campionamenti e parte delle analisi compiute dall'Arpa sui laghi con frequenza mensile e trimestrale. “Utilizziamo le tecnologie più innovative per innalzare sempre più la tutela e la salvaguardia dell'ambiente. Il controllo innanzitutto sarà costante - ha detto Rometti - Questo natante a pilotaggio remoto è dotato anche di telecamera a infrarosso ed ecoscandaglio con cui si potranno verificare nell'immediato eventuali scarichi abusivi e come si diffondono nei laghi e si distribuiscono gli scarichi esistenti”. “Il robot acquatico - ha proseguito l'assessore - sarà utile per individuare situazioni anomale ed eventuali forme di inquinamento, in modo da poter subito mettere in atto gli

interventi necessari. Potrà essere impiegato anche negli invasi per la verifica periodica e regolare della profondità delle acque e il livello di interrimento degli invasi stessi, e quindi dell'erosione dei suoli”. Nelle missioni di navigazione, il drone - equipaggiato anche con webcam e una fotocamera digitale - raccoglierà pure dati che arricchiranno le conoscenze sugli specchi lacustri, attraverso la ricerca applicata in collaborazione con il mondo universitario. Ci sono già contatti per collaborazioni con istituti del Centro nazionale delle Ricerche ed interesse all'utilizzo di “Galileo” è stato manifestato sia dalla Facoltà di Ingegneria sia dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali relativamente ai processi di erosione dei suoli e alla botanica lacustre. Il drone “Galileo” è stato progettato e realizzato in Umbria alla Siralab Robotics di Terni che si è avvalsa della collaborazione tecnica del Dipartimento di Ingegneria elettronica dell'Università di Perugia ed è stato finanziato da Arpa Umbria e dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia.

Le finestre elettrocromiche ci salveranno la bolletta (e l'energia)

Messe a punto finestre intelligenti completamente autosufficienti. Non hanno

cioè bisogno di una batteria esterna per diventare da blu scuro a trasparenti a seconda della luce, ma accumulano autonomamente l'energia sufficiente per auto-ricaricarsi. È un passo importante per trasformare in realtà l'edilizia verde, descritto sulla rivista Nature Communications e riportato anche sulle principali riviste specializzate in Italia.

Sviluppate a Singapore, dal gruppo di ricerca coordinato da Xiao Wei Sun, del Politecnico di Nanyang, sono le finestre in grado di cambiare colore utilizzando batterie ricaricabili, senza perciò la necessità di essere alimentate dall'esterno. Il segreto è nei materiali di cui sono fatte, chiamati **elettrocromici**. Sono materiali in grado di cambiare colore in risposta a stimoli esterni di natura elettrica.

Per i ricercatori il risultato è un passo importante in avanti verso la possibilità di mettere in commercio finestre di questo tipo, anche se sono necessari ancora degli interventi tecnici. Una volta diventate di uso comune, le finestre intelligenti potranno contribuire in modo importante al bilancio energetico degli edifici.

I vetri capaci di cambiare colore a seconda della luce permetteranno di ridurre sia l'uso dei condizionatori sia il riscaldamento, con un risparmio di energia evidente e considerevole.



qp PAOLA PIPPI

Abbigliamento
Uomo | Donna



via S. D'Acquisto, 1/9 ALBERGHI – PESCIA | reparto donna: 0572.444963 | reparto uomo: 0572.453050

Paola Pippi 

Una scuola materna di Cascina vince i CasaClima Awards 2014

di Andrea Marchetti

CASCINA – Nel mese di settembre sono stati assegnati i CasaClima Awards 2014, i



premi destinati a edifici oggetto di riqualificazione o ai nuovi edifici che hanno saputo coniugare il comfort, la qualità e la funzionalità con il risparmio energetico. I premi vengono assegnati agli edifici certificati CasaClima che, nel 2013, sono stati 1300 in tutta Italia. Con l'edizione 2014 dei CasaClima Awards il compito di selezionare i progetti non è stato attribuito solo alla giuria di esperti, ma anche ai normali cittadini che, attraverso un sondaggio online hanno indicato il loro vincitore. Il premio del pubblico di quest'anno è andato ad una scuola della Provincia di Pisa, la nuova Scuola dell'Infanzia di Cascina, in località San Frediano a Settimo, a pochi chilometri dalla città della Torre Pendente. Il progetto è stato giudicato il migliore per la sua capacità di coniugare l'aspetto didattico e quello estetico con la funzionalità della struttura e degli ambienti (interamente in legno) e con la capacità di richiedere un ridottissimo consumo di energia. Infatti il consumo dell'edificio è praticamente nullo: 28 kW all'ora, al metro cubo, in un anno. Tutto questo grazie alla forma dell'edificio scolastico, alla sua esposizione, alle dimensioni, al cappotto termico che la riveste, agli impianti di produzione di energia

elettrica rinnovabile, agli impianti di produzione del calore e dell'acqua calda sanitaria nonché al riuso delle materie prime e all'uso limitato di fonti di energia primaria dalla rete. La scuola ha infatti ottenuto la certificazione classe A di CasaClima. La scuola è stata inaugurata il 14 settembre e

può ospitare fino a 86 bambini. Il Comune di Cascina ha finanziato l'intervento per 1 milione e 613mila euro. Il progetto è stato coordinato dallo studio Colucci&Partners Architettura di Pontedera, mentre l'impresa esecutrice è stata la Campigli Legnami di Empoli (Firenze). I lavori di realizzazione della scuola, all'avanguardia ed ecosostenibile, sono durati 18 mesi.

Le biomasse saranno il nostro nuovo miracolo

di Simone Ballocci

Da scarti agricoli e prodotti forestali si può ricavare un quinto dell'energia che serve al Pianeta. La biomassa, se ben sfruttata, nel 2030 potrebbe infatti arrivare a rappresentare il 60% del consumo di energie rinnovabili, coprendo il 20% del consumo energetico complessivo della Terra. Il dato emerge da un rapporto dell'Agenzia internazionale dell'energia rinnovabile (Irena), un'organizzazione intergovernativa che supporta i suoi membri - 133 Stati più l'Ue - nella transizione alle rinnovabili. Nell'ambito della 'Remap 2030', la roadmap dell'Irena per raddoppiare la quota 'green' nel mix energetico mondiale portandola al 36%, si prevede che le tecnologie per

produrre una biomassa moderna e sostenibile possano giocare un ruolo chiave, anche nel contenimento delle emissioni di CO2.

In base al report, il 40% della biomassa potrebbe essere costituito da rifiuti e scarti agricoli, risorse che non intaccano la produzione alimentare, mentre il 30% verrebbe da prodotti forestali sostenibili, evitando quindi la deforestazione. Tali risorse, che non comportano un fabbisogno di terreni e acqua e quindi non entrano in competizione con l'agricoltura, potrebbero dare un contributo sostanziale al raggiungimento del target di Remap e a contenere la CO2 entro le 450 parti per milione, la soglia di riferimento per mantenere l'aumento della temperatura globale entro i 2 gradi centigradi.

La tipologia di consumo, secondo gli esperti, in futuro è destinata a cambiare: se oggi i due terzi della biomassa vengono usati per riscaldarsi e cucinare (la classica legna da ardere), in futuro un terzo della biomassa potrebbe essere usato per produrre energia e calore, un terzo nei trasporti e la restante parte nell'industria e nell'edilizia.



RIVITALIZZATI CON L'ACQUA

L'acqua, questa meravigliosa sostanza, è la principale fonte di vita dopo l'ossigeno. Ti accompagna in ogni istante; ma conosci quali segreti nasconde? Il nostro corpo è composto per la maggior parte di acqua. L'acqua svolge un ruolo determinante nell'organismo e, se vuoi vivere in salute, deve essere necessariamente pura e viva.



Iidratando bene gli organi, mantieni pulite le cellule e tutti i tessuti, assicurandoti salute, benessere e felicità. **L'acqua libera e attiva** allunga la vita delle cellule e ti fa star bene. Se vivi nei pressi dei laghi della Rift Valley, del Turkana, nel Malawi o in alta montagna nei pressi di un corso di acqua proveniente da ghiacciai incontaminati, sei fortunato. Immergiti e bevi quest'acqua che la natura ti regala mentre assapori le migliori sensazioni. Ma, purtroppo, le falde sono sempre più inquinate e l'acqua ha necessità di indispensabili e pesanti trattamenti per renderla potabile a scapito della sua vitalità.

*Fortunatamente, oggi hai a disposizione la tecnologia, collaudata già da 50 anni, degli **ionizzatori d'acqua**, perfezionata e diffusa in tutto il mondo. Gli **ionizzatori d'acqua** sono una grande opportunità per te, in quanto rendono all'acqua la sua vitalità e caratteristica più simile all'acqua viva proveniente dalle sorgenti incontaminate di alta montagna, ricca di ioni negativi, la più sublime ricchezza di un'acqua.*

L'INVESTIMENTO ECONOMICO È DI GRAN LUNGA RICOMPENSATO DAI BENEFICI CHE PRODUCONO. SCOPRI LE SUE POTENZIALITÀ E CHIEDICI MAGGIORI INFORMAZIONI, SENZA ALCUN IMPEGNO.

LUIGI SERRA

acqua-service®
 Cillichemie® Lunga vita all'acqua
 BWT

**TRATTAMENTO ACQUE
 CIVILI - INDUSTRIALI
 PISCINE**

telefono 0572 770273 fax 0572 910402 info@luigi-serra.it www.luigi-serra.it

Quando una nuova strada può salvare posti di lavoro (e la Natura)

di Simone Ballocci

"Nuove strade sì, ma dove?". Questo sì è chiesto un gruppo di studiosi interdisciplinari provenienti da atenei sparsi per tutto il mondo anglosassone (dall'Inghilterra agli Stati Uniti, fino all'Australia) nel costruire uno studio pubblicato di recente dalla rivista "Nature". Uno studio

che si è preso la briga di considerare i costi naturali e i benefici sociali dei 25 milioni di chilometri di nuove strade che, secondo gli studiosi, dovrebbero essere realizzati a livello mondiale da qui al 2050. Da qui, appunto, la domanda iniziale: "Nuove strade sì, ma dove?". La risposta a questa domanda è stata una mappa georeferenziata con precisi dettami: dove "assolutamente non costruire asfalto" (per motivi di carattere ambientale, soprattutto) e dove, invece, è consigliabile. Dove, soprattutto? "In zone re-

lativamente vicine a grandi agglomerati urbani ma lasciate incolte per motivi logistici" zone, a loro dire, molto diffuse nel mondo. "Costruire lì delle strade vorrebbe dire creare posti di lavoro e opportunità di sviluppo" avvalorano.

Lo pneumatico dalle decine di autografi (e dalle migliaia di euro)

di Simone Ballocci

Durante la partita interreligiosa per la pace tenutasi a Roma ad inizio settembre si sono aggiunte le firme dei campioni del calcio. Sempre che abbiano trovato il posto necessario al proprio autografo tutti quanti, Del Piero, Lavezzi, Zanetti, ma non solo: anche Et'ò, Buffon, Pirlo, Shevchenko, Zamorano, e pure Maradona, dopo che lo pneumatico PZero Yellow Soft della Pirelli era stato firmato da tutti i piloti del circus di Formula Uno durante l'ultimo GP del Belgio, ad agosto. Tutto questo per realizzare un oggetto davvero unico al mondo da mettere all'asta su eBay sul canale della Fondazione PUPI. Un meraviglioso cimelio per il quale, dopo più di cento rilanci, si era già arrivati a 5.250 euro.



PNEU LINE



ASSISTENZA TECNICA PNEUMATICI

PIRELLI

VIKING

MICHELIN

Continental

DUNLOP

BRIDGESTONE

ASSETTO RUOTE COMPUTERIZZATO EQUILIBRATURA ELETTRONICA

via Mazzini 4/6 (zona ind.le) loc. Traversagna MASSA E COZZILE
telefono 0572.766946 - 388.1410746

Una 500L che farà i rally, anzi due!

di Simone Ballocci

Andi Mancin, il pilota italo-polacco forte di successi a livello mondiale, è a capo di un progetto con il quale conta di mettere su pista due versioni di Fiat 500L. Sulla pista del campionato del mondo di **Rally**, anzi, una delle due addirittura per una disciplina del tutto particolare, quella detta **rally cross**. In questa speciale specialità gareggiano dei modelli che condividono con la vettura di serie solo alcune parti della carrozzeria, mentre per la meccanica non ci sono limiti né di fantasia, né di investimento. Le gare di RallyCross sono molto particolari: si svolgono, infatti, su circuiti chiusi, con superfici



miste tra asfalto e terra, che garantiscono spettacolo assoluto e velocità pazzesche. Insomma: due altri prodotti di casa Fiat stanno per essere messi in pista per il Rally, scrivendo il proprio nome in un elenco già lungo. Anche se questo non è affatto un progetto **ufficiale** della casa di Torino, comunque l'investimento profuso e le tante prove garantiscono di non far sfigurare i due prodotti Fiat messi in competizione con le migliori macchine del mondo.

Milano-laghi, la prima autostrada del mondo compie 90 anni

di Simone Ballocci

L'autostrada Milano – Laghi, la prima strada a

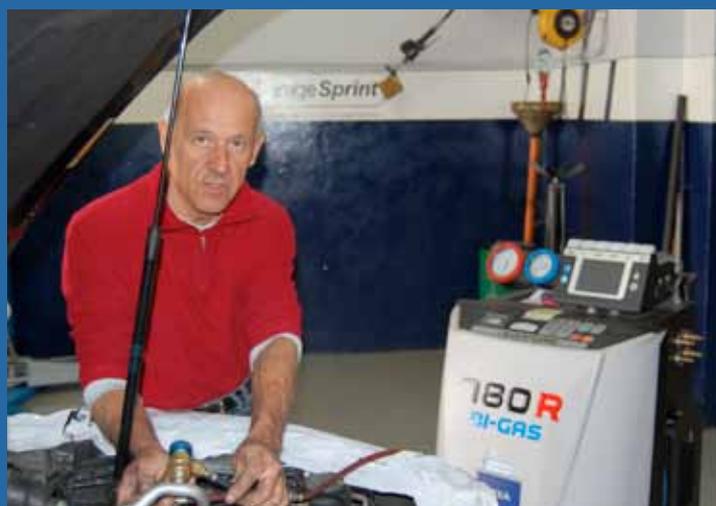
pedaggio "per sole automobili" fatta e pensata nel mondo, compirà il prossimo 21 ottobre 90 anni. "Il casello era una sbarra che l'addetto sollevava a mano – si legge sul sito coniato per l'occasione – per riscuotere le 20 lire del pedaggio".

E la prima auto a passare sotto a quel "casello" fu una Lancia Trikappa guidata da Piero Puricelli, il lunatico pioniere ideatore del progetto, che guidò la propria vettura lungo i 43 chilometri del percorso tutto in asfalto con accanto il Re, Vittorio Emanuele III. Puricelli, che due anni prima aveva firmato il progetto per l'autodromo di Monza, aveva impiegato 500 giorni esatti dal primo tratto di matita del progetto alla conclusione dell'opera.



Garage Sprint

L'esperienza del passato con la tecnologia del futuro



Per essere sempre un passo avanti

via Primo Maggio, 96 MASSA E COZZILE telefono 0572.772004

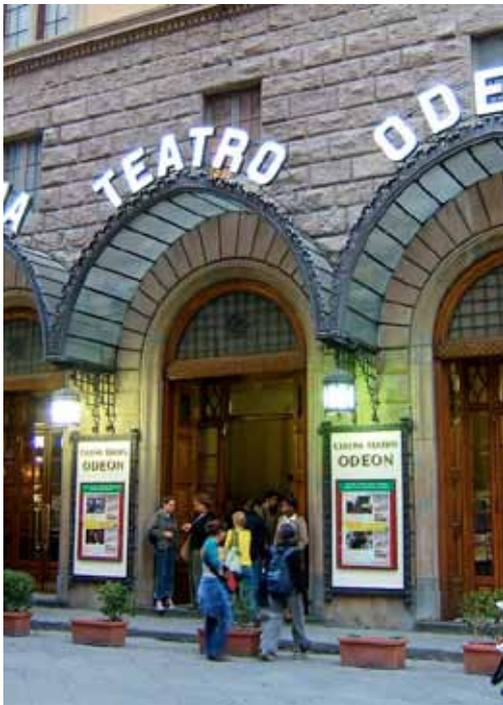
Garage Sprint

il cibo dell'anima

Cinema Mon Amour! La 50 giorni di Cinema Internazionale a Firenze

di Francesca Masotti

Si rinnova l'appuntamento del cinema di qualità con l'ottava edizione della "50 Giorni di Cinema Internazionale a Firenze" che prenderà il via il 29 ottobre per concludersi il 14 dicembre. La rassegna, divenuta un punto di riferimento nel panorama cinematografico nazionale ed europeo, riunisce tutti i principali festival cine-



matografici fiorentini ad alta vocazione internazionale. Al Cinema Odeon, infatti, sono confermati 9 festival internazionali a cui si affiancano anteprime ed eventi speciali. La stagione autunnale di cinema fiorentino apre con France Odeon (30ott-2nov) e prosegue con il Festival del Film Etnomusicale (3-5nov), il Festival Internazionale di Cinema e Donne (6-11nov), il Festival Internazionale sulle Arti Contemporanee (12-16nov), il Balkan Florence Express (17-20nov), il Florence Queer Festival (21-27nov), il Festival dei Popoli (28nov-5dic), il River to River Florence Indian Film Festival (6-12dic), Una Finestra sul Nord (13-14dic), per terminare il 14 dicembre con l'assegnazione del Premio N.I.C.E. Città di Firenze 2014.

Incontro con l'arte nostra

"L'Alibi perfetto": un noir made in Pescia che sanguina di bullismo

*Valerio Cerchiai, 19enne, ci racconta
in anteprima il suo romanzo*

di Simone Ballocci

PESCIA

"L'Alibi perfetto" è il pretesto che ognuno di noi si crea per giustificare le azioni che compie". Siamo quasi alla fine dell'intervista quando **Valerio Cerchiai**, 19enne pesciatino, mi fulmina con questa definizione. Una definizione per lui davvero importante, visto che "L'Alibi perfetto" è



Pescia. Un libro che è un noir, un thriller, ed anche un intenso lavoro di scavo, visto che prende le mosse da atti importanti avvenuti nella vita vissuta di Valerio stesso: "Io sono stato vittima di episodi di bullismo, a scuola – mi racconta – e da questo comincia la storia che racconto, una storia forte, costellata anche di episodi violenti, crudi, brutti". Un intenso lavoro di scavo, dicevo, durato – a dispetto della giovanissima età dell'autore – a lungo: "Sono anni che penso di scrivere un libro. Poi, l'ho fatto. Iniziato alla metà del 2012 e concluso alla fine del 2013, il mio giallo è il frutto di riscritture e riletture, correzioni, attenzioni, riferimenti". Un libro che Valerio, fin dal primo giorno, ha scritto prima di tutto *per se stesso*: "Ai miei genitori e ai miei amici più cari ho detto



che esisteva solo dopo averlo finito.

IL LIBRO – Veniamo, quindi, al libro. Articolato in 23 capitoli per un totale che non supera le trecento pagine, "L'Alibi perfetto" è – dicevamo – un noir vecchia scuola. L'ambientazione, prima di tutto, è inaspettata: "La storia – mi racconta Valerio – è ambientata in **America**, più precisamente in Virginia, in un liceo della città di **Norfolk**". Ma come mai così lontano? "Perché io adoro la lingua inglese, mi ispira, mi dà maggiore impeto e voglia creativa. E poi, forse anche perché volevo tirarmi volutamente fuori dalla storia. I primi tre capitoli – mi spiega lo scrittore Cerchiai – sono la trasposizione di fatti realmente accaduti. Ecco, io non volevo che ci fossero legami concreti e ravvisabili, per questo forse l'ambientazione americana mi ha dato più libertà. I nomi, ovviamente in inglese, sono tutti inventati, ma i personaggi corrispondono minuziosamente a persone che davvero vivono nella mia vita". "Ma non hai temuto – gli chiedo – che la storia ne perdesse in veridicità?". "Credo che quello che racconto sia un tratto comune alle comunità adolescenti di un po' tutto il mondo occidentale,



ovvero la crudele **divisione in caste**: i più belli, i più ricchi, i più pensanti, e i più sfigati. Ecco: io racconto cosa si è disposti a fare, nella vita reale e vissuta, pur di reprimere l'altro, di abbassarlo di livello per avere la sensazione di auto elevarsi. Questo è il bullismo: è una violenza a fini sociali". "Forse hai voluto scrivere, allora – gli chiedo – per liberarti di questo, come rivalsa?". "Non credo: ho sempre vissuto la **scrittura come fatto personale**. Solo dopo mi sono reso conto che avevo sublimato la mia rabbia in qualcosa di funzionale, uno **sfogo sano**, un modo mio per uscirne lentamente, senza esplosioni o scoppi".

LA SCRITTURA

La domanda a questo punto sorge spontanea: **"Ma come si fa a scrivere un libro così?"**.

"Io – mi racconta Valerio – sono molto preciso e puntiglioso. Mi sono fatto uno schema, prima in brutta, e poi in bella, con la trama articolata ben suddivisa in capitoli. Avevo una lista dei personaggi. E soprattutto mi sono fatto da subito lo schema della soluzione al giallo. Perché nel libro c'è anche e soprattutto questo: **un mistero da risolvere**. Non sono mai andato a caso, anche se a mano a mano che scrivevo – è ovvio – alcune

idee mi sono venute in mente lì per lì, soprattutto nella tratteggiatura dei personaggi". "E quale è stata la cosa più difficile da fare?". **"La cosa più difficile nello scrivere il libro** è stato scrivere quello che mi sentivo di dire proprio attraverso il libro ai miei amici. Cercare di scrivere cosa voler dire senza essere frainteso. È stato un problema. Mi sono riguardato più quelle parti lì che altre più complesse. Volevo far capire senza essere frainteso".

LA PUBBLICAZIONE E IL FUTURO

"E ora lo pubblichiamo, e te lo vedrai stampato lì, in mano". "Sarà una soddisfazione forte – mi dice **Valerio, emozionato quasi** – come se fosse un figlio. È stato importante trovare un editore delle giuste dimensioni capace di interessarsi a quanto avevo fatto. Come sempre, bisogna avere fortuna...". "E adesso?". "E adesso – mi stupisce di botto Valerio – **sto scrivendo**.

Perché il titolo è *perfetto* anche perché



ben si integra con gli altri libri che ho in mente". **"Una saga quindi?"**.

"Sì, penso proprio di sì".

Ecco perché è stato bello parlare con Valerio: perché il passato è nel libro, ma nel libro e nei libri può esserci anche tanto futuro. E chi meglio di un diciannovenne per parlare, con puntiglio, raziocinio e soddisfazione, di futuro?

Modigliani a Pisa

di Francesca Masotti

Dal 3 ottobre al 15 febbraio 2015 le sale di Palazzo Blu di Pisa ospitano una grande mostra dedicata al pittore livornese Amedeo Modigliani. L'esposizione propone al pubblico una ricca selezione di opere provenienti dal Centre Pompidou di Parigi affiancate da altri capolavori di collezioni pubbliche e private, italiane e straniere. Viene ripercorsa la storia del grande artista, dalla sua formazio-

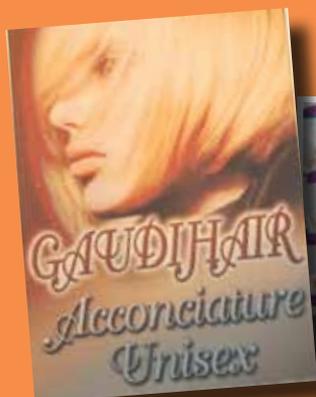


ne a Livorno, il suo passaggio nelle città di Firenze e Venezia, fino al trasferimento a Parigi dove, fortemente influenzato da Picasso, Toulouse-Lautrec e Cézanne, maturò la sua arte. Insieme alle sue opere sono esposti anche lavori di artisti dell'epoca, tra cui Chagall, Léger e lo stesso Picasso. A completare il percorso espositivo, una selezione di sculture di Modigliani e di altri grandi.

Per info: www.palazzoblu.it



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

La musica che gira intorno

di Pierluigi "Gigi Dj" Pardocchi

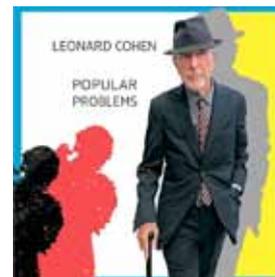
Cari amici, ma soprattutto amiche, è finita (si fa per dire) l'estate e si ricomincia. Quindi dovendo ricominciare ad andare in macchina al lavoro, ad allenarsi in palestra o in bici con l'imp3/ipod, vorremmo cambiare un pò di musica, a meno di non doversi sorbire le radio-fotocopia (sono uguali anche le pubblicità).

Sembra facile, ma non lo è specialmente se vi piace la musica italiana. I nomi che circolano sono SUBSONICA, FABI/SILVESTRI/GAZZE', FEDEZ. Bravi sì, ma qualcosa di orecchiabile ci vorrebbe...leggevo che

arriveranno, guarda caso prima di Natale, Tiziano Ferro, Vasco Rossi, Pink Floyd ma, chi ci arriva a Novembre? Abbiamo proprio bisogno di una bella scarica di adrenalina ora (in questa valle di lacrime). Se siete proprietari di aggeggi Apple, aprendo il vostro i-tunes avrete avuto in regalo "Songs of innocence" il nuovo album degli U2, che potrete (se ne avete proprio voglia...) acquistare fisicamente in Cd e Vinile dal 13 Ottobre. Io lo avrei ascoltato per voi... non ce l'ho fatta a finirlo. Non parliamo di LADY GAGA & TONY BENNETT, mi sono fermato alla traccia 4... Meno male che ci ha pensato "Popular Problems" dell'immenso LEONARD COHEN a rimettermi in pace con la musica, un'ora di grandi sensazioni da gustare insieme ad una bottiglia di buon vino. Dopo di che... signori tutti in piedi! "They call me the breeze" è arrivato alle mie orecchie. ERIC CLAPTON con i suoi "amici": Mark Knopfler, Wille Nelson, Tom Petty, John Mayer, ci ricordano

quanto era grande J.J.Cale (quello che ha scritto Cocaine e After Midnight), suonato in diretta e con sound che ricorda i grandi momenti del blues, disco da comprare, subito. A questo punto, voi direte, la mattina quando salgo in macchina cosa ascolto? Avete ragione... eppure qualche pezzo "commerciale" a questo scopo (sembra incredibile!) ma c'è.

"Follow the sun" dei Time Square, "Prayer in C" di Lilly Wood, "My type" dei Saint Motel, "When the beat drops out" di Marlon Roudette, "Blame" di Calvin Harris.... e si parte! Perché in fondo.... vi ho beccato mentre muovete il fianco sulle note di "Bailando" di Enrique Iglesias, il vero disco dell'estate! Ma in fondo, come diceva Pino Daniele... che male c'è.



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,
PERCUSSIONI...



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

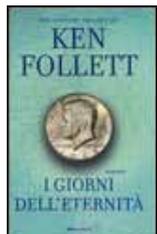
ORGANO A CANNE E ARPA (da novembre)



CORO DELLA SCUOLA (senza limiti di età)

per info telefonare al 333.2129160



**Classifica libri più venduti
settembre 2014**


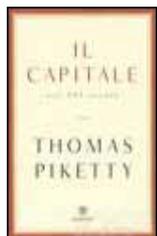
1[-]
I giorni dell'eternità
Autore: Follet Ken
Editore: Mondadori, 2014



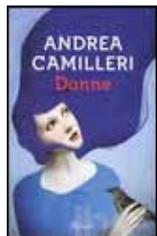
2[-]
Il telefono senza fili
Autore: Malvaldi Marco
Editore: Sellerio, 2014



3[-]
Colpa delle stelle
Autore: Green John
Editore: Rizzoli, 2014



4[-]
Il capitale nel XXI secolo
Autore: Piketty Thomas
Editore: Bompiani, 2014



5[-]
Donne
Autore: Camilleri Andrea
Editore: Rizzoli, 2014

Una pantera che deve essere lasciata alla nostra immaginazione

Come costruire la biblioteca di QuelloCheC'è

di Simone Ballocci



Questo mese l'incontro di carta che vi voglio proporre è con un'autentica novità editoriale: **"Pantera"**, il nuovo lavoro di **Stefano Benni**. Un libro breve, che conta **106 pagine in totale**, e che a dispetto del nome univoco in realtà ospita due racconti distinti, "collegati" tra loro da una flebile quanto tenue carezza di espressioni distanti che l'autore concede alla protagonista della prima narrazione anche nella seconda. Non solo: il vero, autentico collegamento tra "Pantera", ovvero la "dea" che popolava "I Tre Principi", luogo di gioco di biliardo in una città imprecisata, e "Aixi", una "ragazzina innamorata del suo mare", è la loro totale forza femminile. Le due tragiche/emozionanti/divertenti storie raccontate da quello che è il principale Nobel per la Letteratura mancato (per adesso) sulla scena mondiale sono in realtà un suo (ennesimo) sforzo/manifeso alla **femminilità**. Sia Pantera che Aixi sono principalmente **donne**. Lo dicono i loro gesti, il modo che hanno di mettersi in connessione

con il mondo che le circonda. Lo dice la loro forza. La loro meravigliosa capacità di far **innamorare il lettore**. Una capacità che condividono, nelle loro brevi epopee, con il loro creatore. Benni, infatti, anche nella brevità di un racconto comunque lungo, e non lo scopriamo certo in questo libro, è capace di vergare personaggi indistruttibili. Unico appunto: il libro è intervallato da illustrazioni di Luca Ralli. Non fraintendetemi: sono tavole simili ad opere d'arte (Ralli è bravissimo). Ma ad un lettore di Benni non si deve mai far mancare la piena, totale, assoluta libertà di immaginare come meglio crede quanto legge. Quindi: via le illustrazioni dai libri di Benni, per favore. Anche quando sono bellissime.



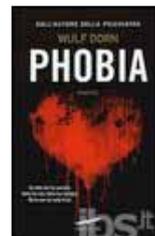
6[-]
Eia eia alalà. Controscoria del fascismo
Autore: Pansa Giampaolo
Editore: Rizzoli, 2014



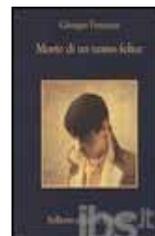
7[-]
Il bacio di Giuda
Autore: Casati Modignani Sveva
Editore: Mondadori Electa, 2014



8[-]
Phobia
Autore: Dorn Wulf
Editore: Corbaccio, 2014



9[-]
Morte di un uomo felice
Autore: Fontana Giorgio
Editore: Sellerio, 2014



10[10]
Per tutto l'amore
Autore: Cao Irene
Editore: Rizzoli, 2014



MANUELA
ACCONCIATURE

*acconciature unisex, extensions
solarium trifacciale e intero*

VIA GARIBALDI 56 BORGO A BUGGIANO TELEFONO 339.4358176



La città dei sassi

di Francesca Masotti

Matera è così bella che quasi non sembra vera. Unica al mondo, tanto da essere candidata a Capitale Europea della Cultura 2019, la celebre città dei sassi è patrimonio mondiale dell'UNESCO dal 1993. Non molti sanno che Matera dista solo una sessantina di km da Bari, dove si arriva comodamente in aereo grazie a diverse compagnie, e per questa ragione è spesso trascurata come destinazione di vacanza. Peccato, perché addentrarsi tra i celebri Sassi, che hanno fatto innamorare della città anche Mel Gibson, che decise di girare qui il suo film *La passione di Cristo*, è un'avventura indimenticabile. La città ha egregiamente conservato le grotte e le cave, molte delle quali sono state trasformate in eleganti hotel, boutique di design, locali ultramoderni e



negozi di artigianato. Qui, infatti, a dispetto di quanto si possa pensare, antico e moderno vivono in perfetta armonia. Nella grande cavea del Sasso Barisano è stato inaugurato il sito rupestre la Casa Cava: uno spazio di 900 metri quadrati dove un tempo veniva estratto il tufo per costruire le case di Matera.

Imperdibile una visita al Palombaro Ipogeo, una enorme cavità situata sotto piazza Vittorio Veneto, che rappresenta il più grande esempio di vicinato a pozzo mai realizzato, per la sua importanza è diventato uno dei simboli della città. Dal 9 al 12 ottobre torna il Matera Balloon Festival, un evento grazie al quale è possibile vedere la città e il suo enorme patrimonio artistico da un'altra prospettiva: dall'alto di una mongolfiera.

La cultura in diretta dall'Italia

Genesis. Sebastiao Salgado-Milano

(fino al 2/11). Il Palazzo della Regione di Milano raccoglie circa 250 fotografie in bianco e nero di Sebastiao Salgado, scattate nell'arco di un decennio. La mostra racconta, attraverso la fotografia, il rapporto tra l'uomo e la natura. Il progetto è diviso in cinque macro sezioni corrispondenti alle zone dove sono state scattate le immagini e comprendono 30 reportage.

La memoria del presente nell'arte del Novecento-Pesaro

(fino al 2/11). I Musei Civici di Palazzo Mosca sono la sede di questo percorso illustrativo che narra le vicissitudini realizzate nel movimentato XX secolo, attraverso la pittura e la scultura. Grazie alle opere esposte è possibile ripercorrere il rivoluzionario cambiamento avvenuto in Italia tra gli anni '20 e '70 del Novecento e il mutamento del ruolo dell'artista.

Cardelli
Gioielleria



Dal 1950

corso Roma, 39
MONTECATINI TERME
telefono 0572.71310

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

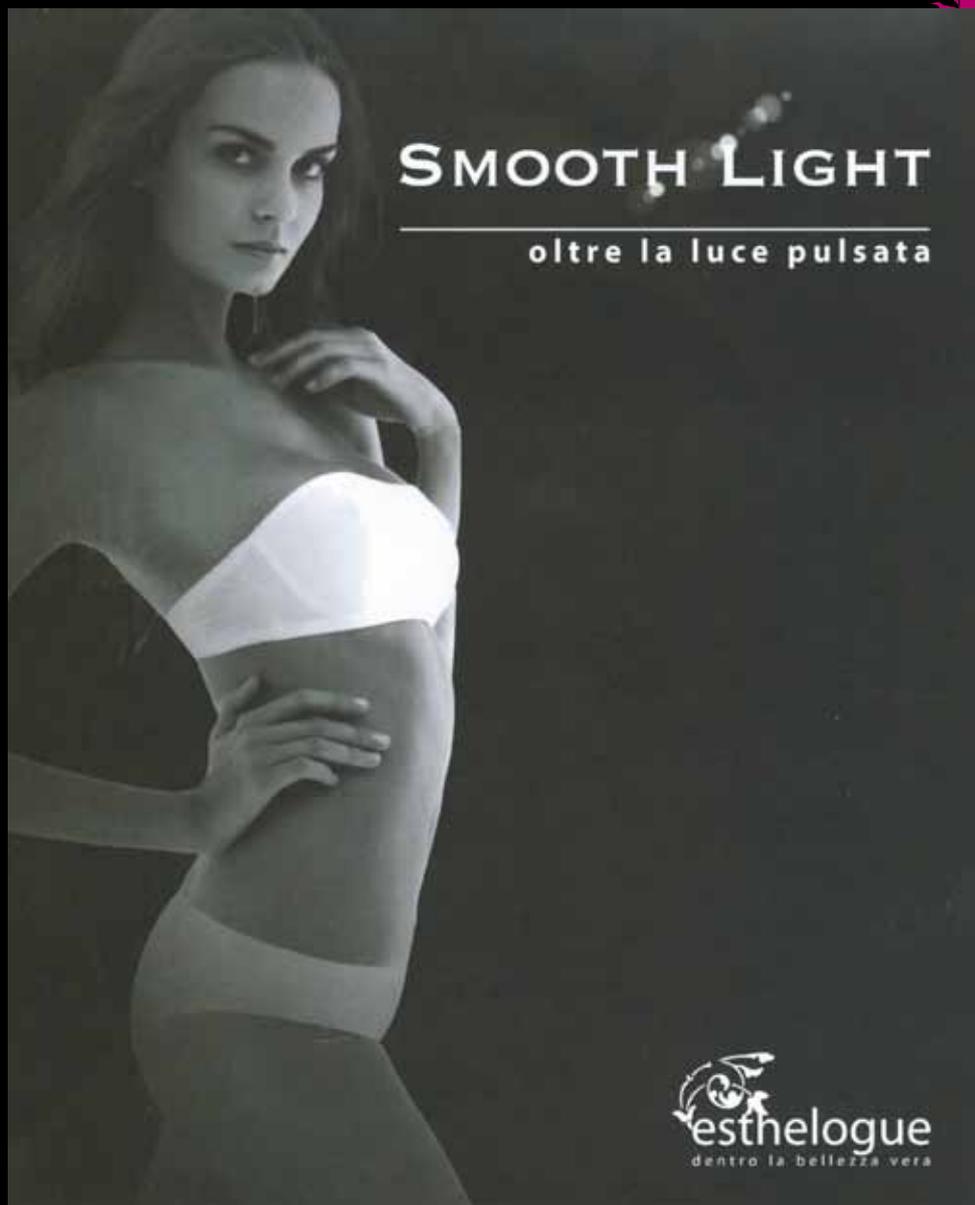
BREIL
MILANO



NOMINATION
ITALY

HIP HOP

PESCIA - piazza Mazzini, 104
telefono 0572.476546 - fax 0572.499196



Epilazione progressiva:

una svolta nel metodo e nei risultati



magnolia
estetica

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

Limerick, City of Culture d'Irlanda

di Francesca Masotti

La città di Limerick fino a poco tempo fa era praticamente sconosciuta. Da quando è stata designata come prima City of Culture d'Irlanda per l'anno 2014 le cose sono cambiate rapidamente e in città si sono susseguiti una serie di eventi che l'hanno posta sotto i riflettori. In irlandese Limerick significa palude deserta. Non lasciatevi influenzare dal nome. Arrivati in città, infatti, verrete subito travolti dalle numerose proposte culturali. Il centro storico è diviso in sue zone: una inglese, chiamata English Town, e una irlandese, Irish Town. In particolare, nella parte inglese si trova l'affascinante castello di King John's da cui si gode di una piacevole vista sulla cittadina. Da non perdere, inoltre, una visita alle due chiese principali,



l'anglicana St. Mary's Cathedral e la cattolica St. John's Cathedral. Per gli appassionati di arte contemporanea la Limerick City Art Gallery offre un'interessante collezione che merita di essere scoperta. Ma l'istituzione locale in campo artistico è l'Hunt Museum, uno dei musei più prestigiosi del paese, situato nella storica Custom House del XVIII secolo. In occasione della designazione a città della cultura irlandese sono stati numerosi gli eventi in programma per tutto il 2014. Nel mese di ottobre, il Digital Youth Media Festival celebra, attraverso esibizioni e workshops, il lavoro di giovani artisti in campo digitale, mentre l'International Sports Literature Festival è il primo festival dedicato interamente alla letteratura sportiva.

La cultura in diretta all'Europa

Rembrandt-Londra

(15/10-18/01). Rembrandt chiude il ricco anno di mostre della National Gallery. Sono circa 100 le opere esposte che mettono in luce la passione e l'innovazione del suo lavoro. In particolare, l'attenzione è focalizzata sulle preoccupazioni formali e iconografiche che occupavano il maestro negli ultimi anni di vita ispirati da una forte creatività.

Il mondo dei Vichinghi-Berlino

(fino al 31/12/15). L'esposizione, organizzata al Martin-Gopiuss-Bau e sviluppata dal Museo Nazionale Danese in collaborazione con il British Museum di Londra e i Musei Statali di Berlino, permette di immergersi nella storia del popolo vichingo testimoniata da eccezionali reperti archeologici del periodo in cui la civiltà divenne fiorente. L'oggetto principale è il relitto della più grande nave vichinga fino ad oggi conosciuta.

Studio Dentistico
GIUNTOLI LEANDRO



Lo studio è dotato di tutte le attrezzature all'avanguardia, in un ambiente altamente qualificato dal punto di vista dell'igiene e della sicurezza a garanzia dei propri clienti.

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

In Bocca al Lupo

Bar - Pizzeria al taglio e da asporto



IL MARTEDÌ TUTTI I TIPI DI PIZZA
a € 4,00

TUTTI I GIORNI
PIZZA MARGHERITA + BIBITA
a € 5,80

ORARIO
dalle 12.00 alle 15.00 - dalle 16.30 alle 22.45

CHIUSO IL LUNEDÌ

Via Marconi, 132
Loc. Via Nova - PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.950795

QUELLO CHE C'E' ...A TEATRO!

10,11 e 12 ottobre

SOGNO DI UNA NOTTE DI MEZZA SBORNIA

Dove: Lucca – Teatro del Giglio

Quando: 10,11 e 12 ottobre

Per info: www.teatrodelgiglio.it

biglietteria@teatrodelgiglio.it

Tel. 0583.465320

Di Eduardo De Filippo, liberamente tratta dalla commedia *La fortuna si diverte* di Athos Setti. Regia Armando Pugliese. Con Luca De Filippo, Carolina Rosi, Nicola di Pinto, Massimo De Matteo e Giovanni Allocca, Carmen Annibale, Gianni Cannavac-



ciuolo, Paola Fulciniti, Giulia Pica.

Pasquale Grifone è un povero facchino, a cui però non fa fatica tirare su il peso del bicchiere: dopo aver alzato il gomito una volta di più, gli appare in sogno nientemeno che Dante Alighieri. Quattro numeri: questa è la preziosa comunicazione del Poeta. Sono numeri da giocare al lotto, ma attenzione: sono anche la data e l'ora della morte di Pasquale. Subito giocati, i numeri si rivelano buoni: di lì a poco, la quaterna esce e la famiglia di Pasquale si ritrova ricchissima. Ma Pasquale non si dà pace, perché se il sogno ha funzionato per il lotto, allora predice correttamente anche il momento della morte...

Con uno stile comico e talvolta da farsa, com'è dell'antica tradizione teatrale napoletana, Eduardo mette in scena la crescente disperazione di Pasquale per la sua morte "imminente" e i tentativi della famiglia (già adattatasi benissimo alla nuova ridente condizione economica) e degli amici per calmarlo, convincendolo che si tratti soltanto di una semplice supersti-

zione. Sarà, ma il giorno annunciato per la dipartita di Pasquale tutti sono già vestiti a lutto... a chi sarà favorevole la sorte, in questo intreccio di lotto, eredità, previsione, morte e vita?

22-26 ottobre e 29 ottobre-2 novembre

MALEDETTO NEI SECOLI DEI SECOLI L'AMORE

Dove: Pistoia – Teatro Manzoni

Quando: 21 e 22 febbraio ore 21.00,
23 febbraio ore 16.00

Per info: www.comune.pistoia.it

Tel. 0573.371608-0573.371690

Tratto dal racconto di Carlo D'Amicis – un progetto teatrale di Valentina Sperli e Renata Palmiello con Valentina Sperli, Renata Palmiello.

Ci si può assu-



PAOLINO

DAL 1910



CALZATURE



DIADORA

GRUNLAND

grisport

Robert

CINZIA SOFT

IGI&CO

LION

SCARPA

via I° Maggio, 253 MARGINE COPERTA
telefono 0572.72254

Dal 1934

Silvano dolfi

di Michelotti Vera
Mercerie Abbigliamento
Confezioni da lavoro

Intimo delle migliori
marche

Grembiuli per la scuola
materna ed elementare

Abbigliamento
per la scuola alberghiera



via Garibaldi, 1
(angolo Piazza XX Settembre)
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.911590

DAL 1985
A BORGIO A BUGGIANO

ARTE ORAFA
Pontevecchio

LABORATORIO
GIOIELLERIA
OREFICERIA
OROLOGI



VIA ROMA, 14
BORGIO A BUGGIANO
TELEFONO 0572.33383

mere la responsabilità della morte di un uomo, dopo aver rifiutato quella della sua esistenza?

È quanto accade a Lady Mora, la spregiudicata chiromante protagonista del racconto, quando, unica parente rimasta in vita, è chiamata a decidere il destino di un cugino entrato in coma.

Sia stato il caso, la vita o l'amore ad averla portata di fronte al cugino, ormai non può andare via: questa è una condizione dove, per quanto si dubiti sempre di saperlo fare, si resta, si sta.

E lei resta, sta, inchiodata a terra. L'improvvisa vicinanza con la morte la precipita non solo nello stato emotivo di impotenza e disorientamento, ma anche in un luogo speciale, "fuori dal tempo", dove, nel continuo flusso di parole, con rabbia e riso, con sarcasmo e rimprovero, con dolore, la vita di lui e quella di lei si sovrappongono, cadono l'una nell'altra.

Per questo non è un monologo ma un dialogo con una persona che non risponde.

24, 25 e 26 ottobre

LE MILLE E UNA NOTTE

Dove: Lucca – Teatro del Giglio

Quando: 24, 25 e 26 ottobre

Per info: www.teatrodelgiglio.it
biglietteria@teatrodelgiglio.it

Tel. 0583.465320

Drammaturgia e Regia Maria Grazia Cipriani. Con Elsa Bossi, Giacomo Vezzani, Nicolò Belliti e i tecnici della Compagnia.

Il sultano Shahriyar, per vendicarsi dell'infedeltà della prima moglie, uccide sistematicamente le spose al termine della prima notte di nozze. Shahrazad, figlia del Visir, decide di porre fine alla strage.



Si offre così come sposa al sultano, e riesce a scampare alla morte e a salvare la vita di chissà quante altre donne, grazie alla sua intelligenza ed al suo fascino: racconta una serie interminabile di storie incastonate l'una nell'altra in un sapientissimo gioco di scatole cinesi...

Per mille e una notte il crudele sultano ascolta rapito...e, al termine della narrazione, le rende salva la vita e rinuncia alla sua legge disumana. La nostra Shahrazad vive nell'oggi. I suoi racconti sono un labirinto, una catena attraverso boscaglie intricate, bagagliai d'automobile, nel sinistro vigilare di porte segrete e serrature che custodiscono scempi ed efferatezze disumane.

I racconti de Le Mille e una Notte del Teatro del Carretto nascono dalla mitologia, dalla fiaba, dalla letteratura e dalla drammaturgia, fino a raccordarsi con la cronaca dei nostri giorni. Storie incatenate l'una all'altra in un "teatro nel teatro", costellato di poesie e canti, a costituire un unico arazzo che vuole essere, oltre l'orrore, un

Carpe Diem
Centro Estetico Solarium

Manicure & Pedicure con poltrona massaggio
 • Smalto semipermanente o gel
 • Depilazione • Trattamenti • Massaggi • Solarium Doccia & Lettino

PROMOZIONI VALIDE PER TUTTO IL MESE DI OTTOBRE

PULIZIA VISO
a **29,00 euro**
anziché **38,00**

TRATTAMENTO VISO con ossigeno (acido ialuronico) lifting immediato
a **50,00 euro**
anziché **70,00**

Tutti i venerdì

solarium lettino a **9,00 euro**
anziché **12,00**
solarium doccia a **7,00 euro**
anziché **10,00**

via U. Foscolo, 35 MONTECATINI
telefono 0572.71114
www.esteticarpediem.it
carpediemmontecatini@gmail.com

La pasticceria

FIorentINA

Organizzazione di rinfreschi per ogni genere di ricorrenza

Torte personalizzate

Come sono buoni i dolci del mio babbo!

via Toscanini, 10
PONTE BUGGIANESE
telefono 0572.634888

SILVANA
Parrucchiera per Signora

via Gусci, 12
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33003

fiducioso canto alla vita.

5-9 novembre
DANZA MACABRA

Dove: Prato – Teatro Metastasio

Quando: 5-9 novembre,
feriali ore 21.00, festivo ore 16.00

Per info: www.metastaio.it
Tel. 0574.608218

Di August Strindberg, traduzione e adattamento Roberto Alonge con Adriana Asti, Giorgio Ferrara, Giovanni Crippa. Regia di Luca Ronconi.

Danza di morte di Strindberg è un testo illustre, interpretato da sempre dalla



critica come un exemplum della vita coniugale vissuta quale inferno domestico, in cui si confrontano e si scontrano, da un lato, la natura satanica della moglie, Alice, e, dall'altro

lato, il carattere vampiresco del marito, il Capitano, che cerca di succhiare la vita del secondo uomo, Kurt, psicologicamente fragile e remissivo. Una lettura più attenta del dramma consente invece di prendere atto che, più semplicemente, siamo di fronte all'inferno domestico di una coppia per niente infernale.

È solo con l'arrivo del terzo, di Kurt, che cominciano le tensioni. Il Capitano e Alice sono come una coppia di attori, tranquilli quando non c'è pubblico, e subito eccitati dalla presenza di uno spettatore.

Fino al 26 ottobre
INTERCITY FESTIVAL

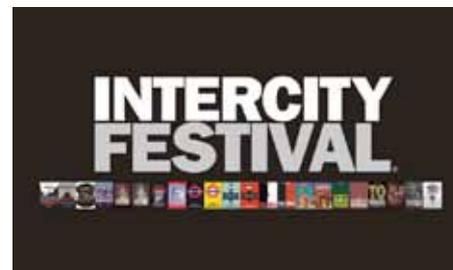
Dove: Sesto Fiorentino (FI)

Teatro della Limonaia

Quando: fino al 26 ottobre

Per info: www.teatrodellalimonaia.it
info@teatrodellalimonaia.it Tel. 055.440852

Il Festival è riconosciuto come uno dei più importanti festival di teatro contemporaneo a livello internazionale, nonché tra i primi festival della Regione Toscana, oltre



a far parte del "Progetto Residenze" proprio della Regione Toscana. Entrano dunque a far parte del bagaglio artistico del Festival dal Mediterraneo la Palestina, Israele, l'Algeria e l'Italia stessa; dall'Europa Centrale la Repubblica Ceca e dal nord il Belgio e la Danimarca.

Come ogni anno, il Festival per coinvolgere sempre più sia i teatranti che il pubblico, include infatti nella sua programmazione due MISES EN ESPACE, scelte con il preciso intento di promuovere, far conoscere e apprezzare anche ai non addetti ai lavori e ai giovanissimi, il meglio della drammaturgia contemporanea.

Per il programma di dettaglio visitate il sito www.teatrodellalimonaia.it



Centro Legno fai da te

...è anche



ARTICOLI PER

@Belle Arti

- Colori olio e acrilici • Pennelli • Tele • Ausiliari • Chine • Carta per acquarello Magnani • Acquarelli • Prodotti e colori per bambini



QUELLO CHE C'È ...AL CINEMA

Uscite del 2 ottobre 2014

PEREZ

Regia di Edoardo De Angelis con Luca Zingaretti, Marco D'Amore, Simona Tabasco, Gianpaolo Fabrizio, Massimiliano Gallo.



Genere drammatico

"Perez." è un avvocato d'ufficio. Poteva essere un grande uomo di legge,

ma la paura lo ha fregato. Ha sempre considerato la sua condizione mediocre un efficace "riparo dall'infelicità". Quando il pericolo si insinua in casa sua, scopre fatalmente che non è così. Incalzato dagli eventi, nello strenuo tentativo di difendere la vita di sua figlia, infrange ogni regola. E ogni legge.

L'AMORE BUGIARDO – GONE GIRL

Regia di David Fincher con Ben Affleck, Rosamund Pike, Neil Patrick Harris, Tyler Perry, Kim Dickens, Casey Wilson, Patrick Fugit, Scoot McNairy, Emily Ratajkowski, Boyd Holbrook, Lee Norris.



Genere drammatico, thriller

Tratto dal bestseller di Gillian Flynn, il thriller vede protagonista Nick Dunne (Ben Af-

fleck) un uomo che decide di tornare nella sua città natale per aprire un bar. Poco dopo, nel giorno del quinto anniversario del loro matrimonio, sua moglie scompare misteriosamente e Nick diventa il sospettato numero uno della sua sparizione

Uscite del 9 ottobre 2014

LOVE IS STRANGE

Regia di Ira Sachs con Marisa Tomei, John Lithgow, Alfred Molina, Cheyenne Jackson, Darren Burrows, Charlie Tahan, Christian Coulson, John Cullum, Harriet Sansom Harris. **Genere drammatico**

Delicato ed intimo ritratto della relazione di Ben e George, un'anziana coppia gay, che dopo quarant'anni decide di sposarsi. Ma la notizia del loro matrimonio giunge alla scuola cattolica dove lavora George come direttore del coro e viene bruscamente licenziato. Non potendosi più permettere il loro appartamento a New York, Ben e George dovranno trovare una soluzione e vivere temporaneamente separati.

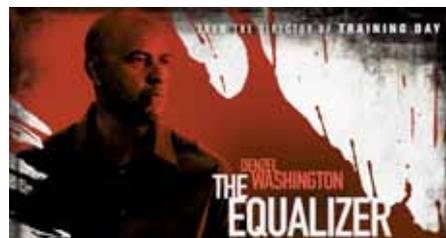


THE EQUALIZER – IL VENDICATORE

Regia di Antoine Fuqua con Denzel Washington, Chloë Grace Moretz, Marton Csokas, Bill Pullman, Melissa Leo, Haley Bennett, Vladimir Kulich, Johnny Messner, Robert Wahlberg, David Harbour, David Meunier.

Genere thriller

Denzel Washington interpreta un detective privato, ex agente segreto che, dopo



aver finto la sua morte, trascorre una vita tranquilla e monastica in campagna. Ma la calma è destinata a finire quando una giovane prostituta è minacciata dai suoi sfruttatori. L'agente torna in azione provocando le ire della feroce mafia russa che tenta di eliminarlo attraverso disonesti agenti della CIA.

Uscite del 16 ottobre 2014

IL GIOVANE FAVOLOSO

Regia di Mario Martone con Elio Germano, Isabella Ragonese, Michele Riondino, Massimo Popolizio, Edoardo Natoli, Anna Mouglalis, Valerio Binasco, Paolo Graziosi.

Genere biografico, storico

Leopardi è un bambino prodigo che cresce sotto lo sguardo implacabile del padre, in una casa che è una biblioteca. La mente di Giacomo spazia, ma la casa è una prigione: legge di tutto, ma l'universo è fuori. In Europa il mondo cambia, scoppiano le rivoluzioni e Giacomo cerca disperatamente contatti con l'esterno. A 24 anni lascia finalmente Recanati. L'alta società Italiana gli apre le porte ma il nostro ribelle non si adatta.



...E FUORI NEVICA

Regia di Vincenzo Salemme con Vincenzo

CAFFÈ
maraviglia

Dal 1952 il caffè

Vendita diretta
cialde, capsule, caffè macinato & in grani
Macchine da caffè in comodato d'uso



Salemme, Carlo Buccirosso, Nando Paone, Margareth Madè, Giorgio Panariello, Paola Quattrini, Maurizio Casagrande.

Genere commedia



Enzo Righi (Vincenzo Salemme) ha cinquant'anni e vive cantando (male) sulle navi da crociera. Eterno immaturo, è allergico a qualsiasi tipo di responsabili-

tà. Quando arriva la notizia della morte di sua madre, è costretto a rientrare a Napoli per la lettura del testamento, dove, dopo anni, incontrerà i fratelli Stefano e Cico. Ad attenderli una sorpresa: l'unico modo per ereditare la casa di famiglia è convivere tutti insieme. La quotidianità non si rivelerà affatto semplice e i tre fratelli ne vedranno delle belle...finché una trovata geniale e spietata di Cico risolverà il nuovo, complicato, "stato di famiglia".

Uscite del 22 ottobre 2014

GUARDIANI DELLA GALASSIA

Regia di James Gunn con Chris Pratt, Zoe Saldana, Bradley Cooper, Vin Diesel, Lee Pace, Dave Bautista, Benicio Del Toro, John C. Reilly, Djimon Hounsou, Glenn Close, Michael Rooker, Ophelia



Lovibond, Peter Serafinowicz, Gregg Henry, Ralph Ineson, Sean Gunn, Lloyd Kaufman.

Genere azione, fantascienza

L'audace esploratore Peter Quill è inseguito dai cacciatori di taglie per aver rubato una misteriosa sfera ambita da Ronan, un essere malvagio la cui sfrenata ambizione minaccia l'intero universo. Per sfuggire all'ostinato Ronan, Quill è costretto a una scomoda alleanza con quattro improbabili personaggi: Rocket, un procione armato; Groot, un umanoide dalle sembianze di un albero; la letale ed enigmatica Gamora e il vendicativo Drax il Distruttore.

BOYHOOD

Regia di Richard Linklater con Patricia Arquette, Ellar Coltrane, Ethan Hawke, Lorelei Linklater, Tamara Jolaine, Evie Thompson.

Genere drammatico



innovativa che ci fa immergere in un modo unico nella vita ordinaria di una famiglia ordinaria. Il protagonista è Mason (Ellar Coltrane), che insieme con la sorella Samantha, intraprenderà un viaggio emozionante e trascendente attraverso gli anni che vanno dall'infanzia all'età adulta. Sua madre e suo padre (Patricia Arquette e Ethan Hawke), da tempo separati, dovranno invece confrontarsi con le difficoltà dell'essere genitori in un contesto in continua evoluzione.

Uscite del 30 ottobre 2014

LA SPIA – A MOST WANTED MAN

Regia di Anton Corbijn con Rachel McAdams, Philip Seymour Hoffman, Robin Wright, Willem Dafoe, Daniel Bruehl, Nina Hoss, Martin Wuttke. Genere thriller

Il boxer Melik Oktay e sua madre, entrambi residenti turchi-musulmani ad Amburgo, incontrano una persona per strada che si fa chiamare Issa.



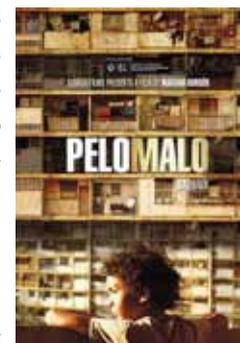
L due, senza saperlo, innescano una catena di eventi che coinvolgono le agenzie di intelligence di tre paesi. Issa, che afferma di essere uno studente musulmano di medicina, è, in realtà un terrorista ricercato e il figlio del colonnello dell'Armata Rossa Grigori Karpov, la cui notevole eredità è tenuta nascosta in una banca di Amburgo.

PELO MALO

Regia di Mariana Rondón con Samuel Lange, Samantha Castillo, Beto Benites, Nelly Ramos, Gabriel Guedez, Marta Estrada.

Genere drammatico

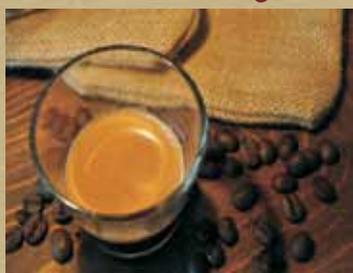
Junior ha nove anni e ha i "capelli ribelli". Li vuole stirare per la foto del suo annuario, come un cantante pop alla moda. Questo lo mette in contrasto con sua madre, Marta. Più Junior cerca di sembrare elegante e farsi amare dalla madre, più lei lo rifiuta, finché lui si trova con le spalle al muro, faccia a faccia con una decisione dolorosa.



tostato a legna

CAFFÈ

maraviglia



via Benedetto Croce, 20
BORGHO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 389.1967730
www.chelotticaffe.com
info@chelotticaffe.com



Torrefazione Chelotti Caffè

MOSTRE OTTOBRE 2014

La Cattedrale dei Viaggiatori

Dove: Pisa

Museo della Grafica, Palazzo Lanfranchi

Quando: Fino al 30 ottobre 2014

Per info: www.museodellagrafica.unipi.it
museodellagrafica@adm.unipi.it

Tel. 050.2216060

La mostra festeggia la ricorrenza del 950° anniversario della posa della prima pietra della Cattedrale di Pisa, un'occasione per ripercorrere le memorie di immagini e parole dedicate nell'età moderna ad un monumento tra i più celebri e visitati al mondo. Attraverso disegni, incisioni, libri, fotografie e modelli, la mostra La Cattedrale dei viaggiatori è concepita proprio come una tappa del viaggio che, dall'arrivo a Pisa, aveva il suo momento più alto nell'impatto con la piazza e con il Duomo, "una delle cattedrali più belle d'Europa", la "montagna di marmo" che - riprendendo le parole dei viaggiatori - inaugurava la successione di capolavori monumentali come il Battistero, la Torre e il Camposanto. Le immagini lasciate da disegnatori e incisori locali come Ferdinando Fambrini, Gaetano Ciuti, Angelo Cappiardi, Ranieri Grassi e Bartolomeo Polloni, ma anche da affermati artisti stranieri come George Moore, Ladislaus Rupp o Rohault de Fleury, accompagnano le parole con cui illustri viaggiatori (da Charles de Brosses a Niccolò Tommaseo, da Mark Twain a Henry James, da Denis Ivanovic Fonvizin a Jacob Burckhardt ...) restituivano percezioni e riflessioni su «un luogo incantato come la piazza dove sorge la Cattedrale», monumento emblematico dell'immaginario

collettivo. Un dialogo che viene amplificato con la scoperta della fotografia, quando la Cattedrale viene immortalata dai pionieri della nuova arte, tra i quali emerge lo scultore e fotografo Enrico di Van Lint, che a Pisa ebbe un rinomato «atelier-negozio» dove venivano anche prodotti raffinati modellini in alabastro degli edifici pisani, souvenir assai ambiti dai viaggiatori.

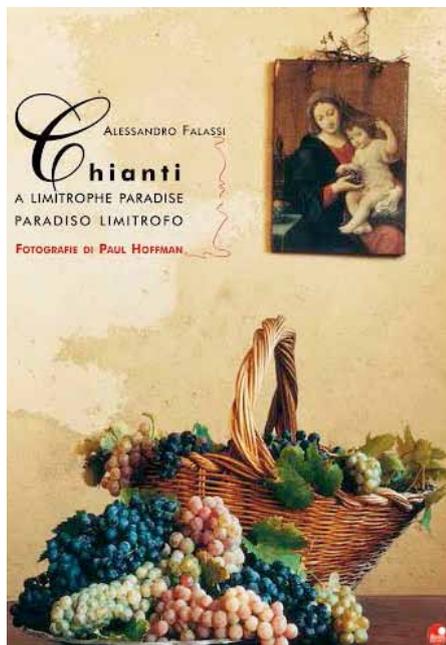
Chianti A Limitrophe Paradise, Paradiso Limitrofo

Dove: Castellina in Chianti (SI)

Museo Archeologico del Chianti Senese

Quando: Fino al 31 ottobre 2014

Per info: www.museoarcheologicochianti.it
La mostra raccoglie gli scatti di Paul



Hoffman, noto fotografo e protagonista della scena artistica di San Francisco, che ha dimorato per lunghi periodi in Chianti. Hoffman (1946-1994) alla fine degli anni Sessanta frequenta per sei mesi a Firenze la Gonzaga University e successivamente trascorre lunghi periodi nel Chianti, soprattutto a Castellina.

Qui scatta centinaia di fotografie di persone e volti, paesaggi e nature morte, testimoniando l'ultima metamorfosi che ha portato il Chianti ad una notorietà mondiale. Hoffman, uno dei pochi fotografi al mondo ad avere le proprie opere esposte al Museo della fotografia di New York, definì la sua opera a Castellina come "tra la gente, con la gente e in qualche modo per la gente". A "raccon-

tarci le immagini" i testi di Alessandro Falassi (1945-2014), antropologo noto per i suoi studi sui fenomeni festivi e le ritualità contemporanee, legato al Chianti per tradizione familiare e passione di studio. Nel libro spicca l'originalità dello stretto dialogo tra testi e immagini, concepiti dagli autori come linguaggi complementari in un progetto di riflessione comune sull'identità più profonda di una terra, della sua gente e del suo vino. Questa mostra, omaggio a entrambi gli autori, propone al visitatore una ulteriore selezione di immagini inedite tratte dall'archivio che Hoffman ha lasciato alla famiglia Falassi. Un gioco di assenze e presenze, di evoluzione e stasi, che fa da fil rouge a tutta l'esposizione, dove uomo e natura si alternano nel recitare la parte del protagonista.

Highlights

Dove: Montecatini Terme (PT)

MONtecatiniContemporaryArt

Quando: Fino al 2 novembre

Per info: www.mocamontecatini.it
mocamct@gmail.com

Tel. 0572.918299 – 338.8651601

Da Mirò a Eine, passando per altri 90 artisti contemporanei con 200 opere esposte nelle sale del Palazzo Comunale, dove ha sede il MOCA Contemporary Art. Questi gli ingredienti di Highlights la mostra che sarà visibile fino al 2 novembre 2014, con le opere esposte a girare.

Personale di Robert Capa. Retrospective

Dove: Lucca

Lucca Center of Contemporary Art

Quando: Fino al 2 novembre 2014

Per info: www.luccamuseum.com
info@luccamuseum.com Tel. 0583.492180

Omaggio al "migliore fotografo di guerra del mondo", come lo ha definito la rivista inglese "Picture Post" nel 1938. In esposizione una selezione di 97 fotografie in bianco e nero che documentano la guerra civile spagnola (1936-1939), i sei mesi trascorsi in Cina nel 1938 per fotografare la resistenza all'invasione giapponese, la Seconda guerra mondiale (1941-1945), il primo conflitto arabo-israeliano (1948) e la guerra francese in Indocina (1954), a cui





si aggiunge una serie di ritratti di amici e artisti tra cui Ernest Hemingway, Truman Capote, William Faulkner, Henri Matisse e Pablo Picasso.

Intraprendente, sensibile, coraggioso, appassionato, entusiasta, generoso, ironico, professionale, idealista e sprezzante del pericolo, Robert Capa ha spesso messo in gioco la propria vita per trasferire nei suoi scatti i drammi emotivi di alcuni dei momenti più tragici del secolo scorso. I suoi lavori non corrispondono a una semplice documentazione storica, ma si collegano ad aperture spazio-temporali che catapultano chi osserva nella scena obbligandolo a viverla con tutti i sensi.

L'urlo dell'immagine.

La grafica dell'Espressionismo Italiano

Dove: Viareggio (LU) Palazzo delle Muse

Quando: Fino al 28 dicembre 2014

Per info: www.gamc.it Tel. 0584.581118

Esposte oltre 120 opere realizzate a stampa come incisioni, xilografie e matrici xilografiche, dei più grandi artisti italiani del Novecento come lo stesso Viani, Arturo Martini, Umberto Boccioni, Moses Levy e tanti altri.

Organizzata dai comuni di Viareggio e La Spezia con il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca la mostra è il frutto di una collaborazione che unisce due città protagoniste di spicco della vita culturale del Novecento (da una parte a Viareggio un assoluto protagonista come Lorenzo Viani e dall'altra la rivista "L'Eroica"), con l'obiettivo comune di mettere in luce una pagina importante e fino adesso poco conosciuta dell'arte italiana

Capolavori che si incontrano.

Bellini Caravaggio Tiepolo e i maestri della Pittura Toscana e Veneta nella Collezione Banca Popolare di Vicenza

Dove: Prato – Museo di Palazzo Pretorio

Quando: Fino al 6 gennaio

Per info: tour@coopculture.it

Tel. 0574.19349961

L'esposizione riunisce le più importanti opere d'arte della collezione della Banca, proponendo un ampio panorama di temi sacri e profani dell'arte toscana e veneta tra il '400 e il '700. Suddivisa in quattro sezioni, "Imago Magistra", "L'immagine ideale", "Il volto dell'idea: il ritratto" e "La 'bella' Natura", e con 86 opere esposte tra tavole e tele, la mostra è un percorso di avvicinamento all'immagine.

Dalla rappresentazione della Madonna con bambino, alla raffigurazione dei testi evangelici, dalla rappresentazione in chiave mitologica dei personaggi dell'epoca alle scene di bacchanali dionisiaci: ogni opera mette in figura una storia che viene qui raccontata attraverso una rete di confronti.

Una rassegna che, grazie all'approccio iconografico, riesce a porre l'accento sui soggetti delle opere, superando disparità di stili ed epoche, con l'obiettivo di favorire una riflessione sulle costanti della storia



dell'arte, dove i capolavori di Bellini, Filippo Lippi, Tiepolo e Caravaggio comunicano contenuti non ancora rivelati.

La vita nella terra dei due fiumi

Dove: Monsummano Terme (PT)

Museo della Città e del Territorio

Quando: Fino al 7 gennaio 2015

Per info: www.museoterritorio.it

evigilanti@comune.monsummano-terme.pt.it

Tel. 0572.959236

La mostra, ospitata al Museo della Città e del Territorio di Monsummano Terme, presenta reperti archeologici che illustrano vari aspetti della vita quotidiana dell'antica Mesopotamia: ceramiche e suppellettili sia di pregio che di uso comune, testi scritti in carattere cuneiforme, sigilli con cui si siglavano documenti e si sigillavano merci, ma anche oggetti legati alla vita spirituale e religiosa, come terrecotte votive, oggetti da corredi funerari e, in particolare, un sarcofago completo di età partica (II-III sec. d.C.), invetriato e decorato con figure a rilievo di divinità e tralci di vite. I materiali esposti, accompagnati da didascalie e pannelli espositivi, consentono al visitatore di farsi un'idea dei vari aspetti della vita di Sumeri, Assiri e Babilonesi, attraverso oggetti di varia provenienza raccolti dalla prima Missione Archeologica italiana effettuata in Mesopotamia, nel 1933.

I reperti fanno parte della collezione orientale del Museo Archeologico di Firenze, dove sono attualmente esclusi dall'esposizione permanente e possono quindi essere apprezzati eccezionalmente solo grazie a questa mostra.



A cura di Simone Ballocci

Dalle cupole nel mondo alla Cupola del Brunelleschi

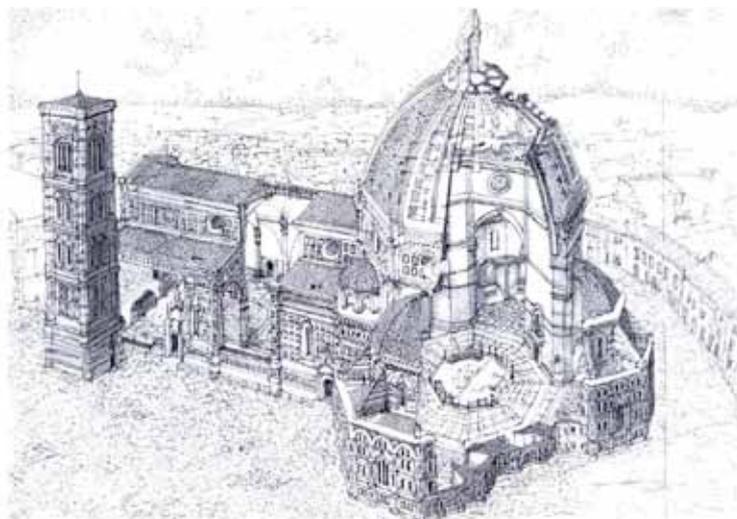
Viaggio alla scoperta dei segreti (non piu' tali) di un capolavoro mondiale

FIRENZE – Sarà aperta sino al 10 ottobre 2014 al Palazzo Coppini - Centro Studi e Incontri Internazionali (via del Giglio 10, a Firenze), una mostra dedicata alla **Cupola del Brunelleschi**, uno dei simboli di Firenze la cui realizzazione non è più avvolta nel mistero. L'evento, dal titolo **"Dalle cupole nel mondo alla cupola del Brunelleschi"**, è a cura di Roberto Corazzi, uno dei massimi esperti internazionali in materia. Quello che è ancora possibile fare per qualche giorno è un affascinante viaggio alla scoperta dei segreti della Cupola di Santa Maria del Fiore, che negli anni è stata al centro di numerose teorie in merito al suo funzionamento statico: Brunelleschi infatti

non ha lasciato alcuna testimonianza sulle modalità di costruzione del suo capolavoro e le ricerche effettuate finora sono terminate con una vasta bibliografia ricca di ipotesi ma povera di dati sperimentali. L'esposizione sta dando la possibilità di conoscere, anche attraverso plastici e riproduzioni in scala, gli studi passati e quelli più recenti, curati appunto dal professor Corazzi, che hanno permesso di **accertare** la composizione dei materiali, l'aspetto strutturale, materico e la geometria che il Brunelleschi ideò per realizzare la Cupola. Di grande interesse inoltre **il confronto con altre cupole fiorentine e con costruzio-**

ni affini antiche e moderne di tutto il mondo. Per tutta la durata della mostra, un gruppo di esperti illustrerà ai visitatori i modelli presentati e le varie sezioni, in una panoramica straordinaria fra le cupole di Paesi diversi per collocazione geografica, storia, tradizione e fede religiosa.

La mostra si ricollega idealmente al congresso **"Domes in the world"** (Le Cupole nel mondo) che ha avuto luogo nel 2012



fantasy balloon

di Daniela Zenca

Allestimenti personalizzati per:
matrimoni - nascite - battesimi - compleanni - lauree - anniversari - ecc.

Palloncini con elio

si organizzano corsi di

CAKE DESIGN
e vendita prodotti

Piazza della Maddalena 6 Pescia (PT) Mobile: 342 5983832

su idea della Fondazione Romualdo Del Bianco nell'ambito dell'orientamento "Life Beyond Tourism" e promosso insieme al Dipartimento di Architettura, Disegno, Storia e Progetto dell'Università di Firenze e al Collegio degli Ingegneri della Toscana. Il Congresso si è svolto sotto **L'Alto Patronato del Presidente della Repubblica Italiana**, con 200 partecipanti, provenienti da 32 Paesi di 5 continenti.



Un monumento alla migrazione lucchese e toscana

Bando della Fondazione BML per la nuova opera

LUCCA - Un monumento alla migrazione lucchese e toscana. Un'opera scultorea che ricordi il gesto che i Lucchesi, più di tutte le altre provincie toscane, hanno compiuto, e che testimoni il legame che ancora li lega alla loro terra. Un'opera d'arte che arricchirà il museo diffuso della città. L'iniziativa è stata presentata lo scorso



mercoledì 3 settembre: alla conferenza stampa sono intervenuti il presidente della Fondazione Banca del Monte di Lucca,

Alberto Del Carlo e la presidente dell'associazione Lucchesi nel Mondo, **Ilaria Del Bianco**. "Cerchiamo un monumento che sappia parlare dell'emigrazione di ieri e di oggi, con la valigia di cartone e con la laurea specialistica in medicina o ingegneria", ha detto il presidente Alberto Del Carlo. "Per i Lucchesi nel Mondo e per me personalmente - ha spiegato poi Ilaria Del Bianco - è motivo di grande soddisfazione essere riusciti a concretizzare l'idea di dotare la nostra città di un monumento all'emigrazione lucchese e all'emigrazione toscana.

Lucca è la capitale dell'emigrazione della nostra regione, quindi era doveroso riuscire a realizzare una iniziativa del genere".

Il Piccolo Fiore
di Sara Gagliardi



*Mese dedicato all'autunno...
con tante novità...*

Vi aspetto con l'appuntamento annuale per la festività di **Tutti Santi** e la **Commemorazione dei Defunti**, con orario continuato dal **28 ottobre al 2 novembre**. Realizzazioni composizioni in spugna su ORDINAZIONE.

*Per i bambini la sera di Halloween
dopo le ore 17:00*

"dolcetto o scherzetto?"

via I° Maggio, 267
MARGINE COPERTA (Pistoia)
telefono 0572.091826
www.ilpiccolofioREDISARA.com
sara@ilpiccolofioREDISARA.com



Il Piccolo Fiore

Lilliput

di Maltagliati Riccardo



Articoli per la prima infanzia
Liste di Nascita | Soluzioni di arredo
per camerette

"TRIO"

carrozzina,
passeggino e ovetto

a partire da **280,00 euro**

via Bruceto, 65 Margine Coperta
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.910092

Rossi & Co.
acconciature unisex



Sconto 20%
a coloro che si presenteranno
in salone con questa pagina

offerta **valida nei giorni
di martedì e mercoledì**
per tutto il mese di ottobre

*Claudia e Veronica
vi aspettano*

via Cairoli, 88 PESCIA
telefono 0572.477769

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 vi sarà primo quarto di Luna il giorno 1, piena l'8, ultimo quarto il 15, nuova il 23 e nuovamente primo quarto il 31. L'8 si verificherà un'eclissi totale di Luna. Tuttavia essa non sarà visibile in Italia in quanto avverrà nel corso della mattinata. Per i pianeti questo è un mese di scarso interesse dato che sono, quasi tutti, difficilmente visibili dalla Terra.

Mercurio è ormai praticamente invisibile, quanto **Venere**, data la loro vicinanza prospettica al Sole. **Marte** tramonta sempre più presto alla sera e sono sempre meno le possibilità di coglierlo nelle luci del crepuscolo. **Giove** invece sorge sempre più tardi ma è l'unico pianeta ancora osservabile ad occhio nudo nelle ultime ore della notte. **Saturno** sarà ormai anch'esso perso nelle luci del crepuscolo. Il **21 ottobre** assisteremo alla massima attività delle **Orioidi**, uno sciame di meteore. Ricordo che la notte fra il 26 e il 27 ottobre si ritorna all'ora Solare.

Dunque dovremo mettere le lancette degli orologi indietro di un'ora.

Costellazioni

Il cielo di ottobre è caratterizzato dalla presenza del Quadrato di Pegaso, un asterismo visibile nell'omonima costellazione durante l'autunno 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; Fomalhaut appartiene alla costellazione del Pesce Australe, situata a sud dell'Aquario. La Balena inizia

pure a fare la sua comparsa, verso sud-est, mentre a sud-ovest ancora è visibile, nelle prime ore della sera, la costellazione del Sagittario, molto bassa sull'orizzonte. Il Capricorno è visibile subito ad est.

Ad est, all'Ariete segue il sorgere delle Pleiadi, che saranno poi caratteristiche in tutte le notti autunnali, invernali e di inizio primavera. La brillante stella Capella (α Aurigae), dal caratteristico colore giallastro, si osserva verso nord-est, lungo la debole



GIOIELLERIA 
MANCINI 

GIOIELLERIA
OREFICERIA
OROLOGERIA
ARTICOLI
DA REGALO



VIA E. TOTI, 57/67
MONSUMMANO TERME (PISTOIA)
TELEFONO 0572.51480

Ottica Bonini



MARC BY
MARC JACOBS
Ray-Ban
Christian Dior
PARIS

TOM FORD
EYEWEAR

GUCCI


D&G
DOLCE & GABBANA

via Cavour, 41
ALTOPASCIO (Lucca)
telefono 0583.25222

EXTR
PARRUCCHIERI UNISEX 



TUTTI I GIOVEDÌ

taglio & piega € 18,00
tutti i tipi di piega € 8,00

via Matteotti, 146
PIEVE A NIEVOLE
telefono 0572.524937
mobile 333.6849962

Quello che c'è nel cielo

scia della Via Lattea.

In alto nel cielo, le costellazioni dominanti sono, ancora, il Cigno e l'asterismo del Triangolo Estivo, sebbene il vertice più meridionale del triangolo, Altair, inizi a calare sempre più verso ovest. Al Triangolo Estivo si sostituisce, non lontano dallo zenit, la caratteristica forma a "M" (o a "W") di Cassiopea. Verso nord, il Grande Carro si presenta rasente l'orizzonte, e se a nord sono presenti ostacoli all'osservazione, non è proprio visibile. La Stella Po-

lare è quasi esattamente a metà strada fra questo e la costellazione di Cassiopea: se dunque Cassiopea è alta nel cielo, il Grande Carro è rasente l'orizzonte, e viceversa.

Pillole di astronomia

Questo mese parliamo di **Giove**, il pianeta più grande del nostro Sistema Solare. Si tratta di un pianeta gigante gassoso con una composizione simile a quella del Sole: principalmente idrogeno ed elio. La sua massa corrisponde a 2 volte e mezzo

la somma di quelle di tutti gli altri pianeti messi insieme. Si pensa che il pianeta possieda un nucleo solido roccioso sopra il quale gravano un mantello di idrogeno metallico e una vasta copertura nuvolosa. L'atmosfera esterna è caratterizzata da numerose bande e zone con tonalità di colore variabili dal crema al marrone costellate da formazioni cicloniche e anticicloniche, tra le quali spicca la Grande Macchia Rossa. Intorno a Giove orbitano numerosi satelliti e un sistema di anelli scarsamente visibili. Giove appare ad occhio nudo come un astro biancastro molto brillante ed è il quarto oggetto più luminoso del cielo dopo Sole, Luna e Venere. Già con un piccolo binocolo è possibile osservare attorno al pianeta quattro piccoli punti luminosi, disposti lungo il prolungamento dell'asse equatoriale del pianeta: si tratta dei satelliti medicei, scoperti da Galileo Galilei nel 1610 durante le sue prime osservazioni al telescopio.

GAV (Gruppo Astronomico Viareggio) www.astrogav.eu
UAI (Unione Astrofili Italiani)
divulgazione.uai.it/index.php/Cielo_di_Settembre_2014
Sito dell'osservatorio di Arcetri www.arcetri.astro.it/po





grafica e stampa
dal 1951

**TIPOGRAFIA
DI GRAZIA**

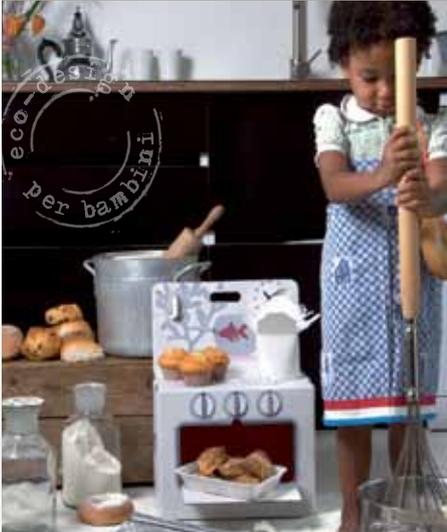
C.so Roma, 86 - MONTECATINI TERME
Tel. 0572 78789 - tipografiadigrazia@gmail.com



dal 1991
CASA EDITRICE
TERZO MILLENNIO

CARTAEDESIGN
paper design & art paper

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





tipografia di grazia



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





**ottica
Belpassi**

Esame della Vista
Applicazione Lenti
a Contatto
Lenti Progressive
Personalizzate
Lenti notturne per
la riduzione della miopia



viale Marconi, 14/C PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.451288
www.otticabelpassi.it
info@otticabelpassi.it

E' il momento di organizzarsi..

A cura di Marco Baldecchi



Ebbene sì, ormai siamo in autunno, ma se le piante stanno andando in riposo questo non vale per chi vuol **mantenere un bel giardino** o ancora

di più per chi vuol **modificarlo** o deve proprio **realizzarlo**. Infatti questo è il periodo migliore per organizzare i lavori e iniziare a fare tutto quello che si può fare senza poi ritrovarsi a dover lavorare con le rigide temperature, ma peggio ancora, rimandare a primavera quando tutti i lavori si potrebbero accavallare rischiando di non essere eseguiti con le giuste attenzioni. Per quanto riguarda le **manutenzioni**, vi consiglio di eliminare il muschio presente nei tappeti erbosi, altrimenti con il



diminuire delle ore di luce si moltiplicherà. Naturalmente nelle zone dove si elimina il muschio dovremmo effettuare una risemina e per questa operazione è meglio usare dei semi appositi. Ottobre è anche il mese in cui è bene effettuare la **potatura di mantenimento delle siepi**, in modo che con lo stesso lavoro vi possiate gustare la siepe ordinata per più tempo, dato che fino a primavera non rivegeterà. Tenga però a precisare che, per alcune specie (ad esempio l'alloro), sarebbe un grave errore fare potature drastiche lasciando il legno scoperto dalle foglie, perchè secondo quanto sarà rigido l'inverno, si potrebbero danneggiare le piante. Questo vale anche per la potatura di alcune alberature (ad esempio olivo e magnolia). Infatti spesso succede che, finita l'estate e iniziando ad esserci il bisogno di luce, specialmente vicino alle finestre, c'è il desiderio di potarle, ma non è sempre botanicamente corretto. Per questo non mi stancherò mai di dire



che è fondamentale prima di piantumare, valutare la posizione, la distanza dalla casa o da altre piante e quale sarà lo sviluppo della chioma e delle radici. Anche in giardino la fase **"progettuale"** viene spesso sottovalutata e poi si devono sopportare scelte sbagliate o spendere per rimediare gli errori. Appunto come dicevo all'inizio, questo è un periodo fondamentale per impostare un nuovo giardino. E' vero che tutti vorrebbero che dalla mattina alla sera i lavori fossero finiti ma spesso presto e bene non vanno d'accordo insieme. Ad esempio, **l'impianto di irrigazione o qualsiasi altro scavo** è bene farlo prima dell'inverno, in modo da far assestare la terra e non avere degli assestamenti a giardino finito. Stesso discorso vale per la **realizzazione di vialetti, interramenti, basamenti a secco o pavimentazioni a secco**. Anche se c'è in programma di fare **l'abbattimento di un'alberatura**, sarebbe inutile rimandarlo visto che la pianta



non è stabile adesso, l'inverno può diventare un rischio e anche se non fosse instabile non è intelligente lasciare la pianta a fare sporco o ombra al prato e alla casa. A proposito dell'eliminazione di un'alberatura spesso resta il problema della ceppa. Esistono delle piante che una volta tagliate alla base sono morte, ed altre che fanno nuovi germogli e ricrescono. Se vogliamo che le radici muoiano, o sradichiamo la ceppa o effettuiamo un diserbo tramite iniezioni, mai usare diserbo per alberature sul terreno alla base delle piante, perchè potremmo uccidere anche le piante vicine che vorremmo mantenere. Se il problema invece è solo di ingombro, possiamo effettuare una fresatura della ceppa, fino a



30 cm sotto il livello del suolo, in modo da permettere la crescita

del manto erboso. Queste sono tutte operazioni che vi possiamo offrire. **Comunque anche di ottobre le cose da fare non mancano, quindi mettiamoci al lavoro e buon giardino a tutti..**



REALIZZAZIONE & MANUTENZIONE
GIARDINI



BALDECCHI
GIARDINI

telefono 338.4852191
www.baldecchimarco.it

**POTATURE
& ABBATTIMENTO
ALTOFUSTI**



L'azienda **BALDECCHI MARCO**

offre servizi di **potatura ordinaria e straordinaria** di tutte le piante, anche di alto fusto,
e **l'abbattimento di piante** sia con piattaforme aeree
che in sicurezza dove non possibile l'accesso con mezzi.

Realizzazione GIARDINI,
con servizio chiavi in mano,
oppure interventi di **riqualificazione di giardini già esistenti.**

Il massaggio come tocco dell'anima

A cura della dr.ssa Carabellese Costanza

Esistono varie tecniche di massaggio che consentono di raggiungere uno stato di rilassamento psicofisico, perché agiscono non solo a livello del corpo, ma anche della mente.

Lo stress accumulato, le emozioni repressi, causano malesseri fisici e mentali con conseguenti disagi comportamentali. Per vivere in sintonia con gli altri, è assolutamente necessario vivere prima in sintonia con se stessi. Sostenuta dalla dr.ssa Belinda Di Vinci, nutrizionista, ho collaborato intensamente con Jerin Kruja, responsabile della JK Naturalife, raggiungendo ottimi risultati unendo le tecniche di massaggio ad una corretta alimentazione; ora siamo andati oltre...abbiamo sperimentato con Thamaak lo sciamano italiano Mauro Giu-



lianini, una nuova tecnica. Massaggiare bendati consente all'operatore di andare oltre il corpo del ricevente ed entrare in sintonia con la sua anima, seguendo la musica e le vocalizzazioni dello sciamano. Le mani dell'operatore e la musica sciamanica, che legge l'anima, diventano un tutt'uno, liberando un'unica energia che consente un rilassamento totale, lo scarico dello stress accumulato e lo sblocco delle emozioni repressi.

Dopo la Fiera dell'Artigianato di Sanremo e il Festival del Benessere di Modena, sare-

mo presenti al Festival dell'Oriente di Carrara (31 ottobre e 1-2 novembre) presso lo stand della JK Naturalife ed effettueremo con vari colleghi e con lo sciamano Thamaak, numerose dimostrazioni dal vivo anche sul palco. Si capirà l'importanza del suono nel massaggio per ottenere Benessere, un benessere a 360° che coinvolge corpo, mente e anima.



JK NATURALIFE
LIVING HEALTHY

Siamo ciò che scegliamo di essere!!!
www.jknaturalife.it



*Il nostro corpo e la nostra mente
sono lo specchio della vita*

...possiamo agire per renderla migliore perché

Volersi bene è un DIRITTO e un DOVERE...

DR.SSA COSTANZA CARABELLESE

Operatore olistico in massaggi e trattamenti ayurvedici,
thai e massaggio bio-emozionale

Riceve, su appuntamento,
presso gli studi medici ANTHEA
via Sicilia, 4, PIEVE A NIEVOLE
(sopra la farmacia Biagini)

Per appuntamenti e informazioni:
privato: 347.9503472 studio : 345.386441

Croce Rossa Italiana

Comitato Locale di Monsummano Terme



REPARTO FISIOTERAPICO

tecar ■ laser ■ magnetoterapia ■ ultrasuoni ■
infrarossi ■ radar ■ elettrostimolazione ■
ionoforesi ■ tens ■ corrente galvanica ■
corrente diadinamica ■ rieducazione
funzionale ■ trazione cervicale ■
trazione lombare ■ massoterapia

promozione con il 20% di sconto

sui seguenti cicli di trattamenti:

- 10 magnetoterapia
- 10 massoterapia
- 10 laserterapia
- 10 tens

Ottobre e Novembre
mesi della "prevenzione e cura
dell'artrosi e dell'osteoporosi"

REPARTO DI RADIOLOGIA DIGITALE

con stampa su cd o lastra

addome ■ cranio - telecranio ■
ortopantomografia ■ atm ■ clavicola ■
sterno ■ emitorace ■ colonna cervicale
dorsale lombosacrale con oblique o
dinamiche ■ sacro coccige ■ trachea ■
sella turcica ■ scapola ■ gomito ■
avambraccio ■ braccio ■ polso ■ mano ■
bacino standard e sotto carico ■ anca ■
ginocchio standard e sotto carico ■
femore ■ assiale di rotula ■ caviglia ■
piede ■ avampiede

**se la prescrizione medica
prevede diversi esami si
applicano particolari
condizioni**

Attività convenzionate con la ASL, per accedere ai servizi è indispensabile la richiesta medica

**I SOCI DELLA CROCE ROSSA USUFRUISCONO DI ULTERIORI VANTAGGI
SULLE PRESTAZIONI A PAGAMENTO DI OGNI REPARTO**

per informazioni e prenotazioni:

dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 19.00

via L. Ventavoli, 35 MONSUMMANO TERME (Pistoia)

telefono e fax 0572.51033

cl.monsummanoterme@cri.it



Croce Rossa Italiana

La zucca di Halloween

I consigli della nostra nutrizionista per una corretta alimentazione
Dr.ssa Stefania Capecchi

Le Zucche (*Cucurbita maxima* e *Cucurbita moschata*) erano coltivate in America in epoca precolombiana e i conquistadores spagnoli ne trovarono colture sviluppate dagli Indios assieme al mais. Le zucche sono i frutti chiamati peponidi, di due specie di piante, la *Cucurbita maxima* (zucche grandi e sferoidali) e *Cucurbita moschata* (zucche di forme diverse, globose, cilindriche o claviformi), ma malgrado siano due specie distinte con caratteristiche botaniche diverse, in Italia non si fa distinzione tra i due tipi che vanno sotto il nome comune di zucche. Generalmente si raccolgono in Ottobre e si conservano in locali arieggiati per tutto l'inverno. La principale componente della zucca è l'acqua; contengono anche una discreta quantità di carboidrati (31 kcal/100gr), maggiore rispetto alla gran parte della verdura. Buona è la presenza di vitamine, in particolare di vit. A e di carotenoidi (sostanze antiossidanti), di sali minerali in

particolare fosforo e fibra. La zucca ha un potente potere antiinfiammatorio, rinfresca l'intestino con effetto antifermentativo e lassativo. Se ne possono fare piatti salati o dolci, si possono utilizzare per confetture e gelatine...e non gettate i semi!!! I semi di zucca sono ricchi di antiossidanti che proteggono le nostre cellule, di magnesio che rilassa i nostri nervi, di ferro e di zinco utili per il sistema immunitario e di acidi grassi polinsaturi che servono alla salute del nostro cuore. Aggiungete semi di zucca (non salati!) alle insalate verdi, di pollo, di tonno oppure all'impasto del pane oppure macinate i semi ed aggiungeteli a vinaigrette o condimenti per insalate: renderete più gustosi e più salutari i vostri piatti!! Per fare la lanterna di Halloween, togliete la polpa e semi ma non gettateli, sono un gran dono per la vostra salute. Buon Halloween a tutti!!!

HAI PROBLEMI

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

**Risolvi 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**

**Caro Dottore, da 7 giorni ho fastidio e rossore
intorno all'unghia dell'alluce, che posso fare?**



Risponde il dottore
Andrea Michelotti
Specialista in Podologia

L'unghia incarnita è una patologia molto diffusa nei bambini, ma in grande crescita anche negli adulti, che se trascurata, può portare a sintomatologia dolorosa ed essere di difficile guarigione. La causa più comune di tale problematica è legata principalmente all'errato taglio della lamina ungueale (anche se può dipendere da altri fattori), il quale crea un irregolare profilo della lamina stessa, spesso perforazione tissulare con formazione di granuloma e infiammazione dei tessuti adiacenti. Può coinvolgere tutte le dita anche se è più

Il medico risponde *a cura di*

Eughenos
Centro Clinico • Anti Aging

frequente la localizzazione al primo dito. Pratica diffusa è quella di tagliare obliquamente gli angoli della lamina. Questa manovra viene eseguita generalmente con strumenti inadeguati e da mani non capaci. In questo modo aumenta esponenzialmente il rischio di lasciare dopo il taglio, uno sperone di unghia che può determinare questa condizione patologica. Tale evenienza ha in genere un'evoluzione molto rapida. E' quindi di fondamentale importanza, una volta insorta tale patologia, rivolgersi al Podologo quanto prima per l'eliminazione dei fattori irritanti che impediscono la normale guarigione, in quanto la sola regolarizzazione della lamina ungueale è la soluzione più efficace della problematica. Laddove l'infiammazione sia cronica e grave, è consigliato l'intervento chirurgico da parte del medico specialista.



**OTTICA
GOIORANI**

via Borgo della Vittoria 7 PESCIA
telefono 0572 476276
www.otticagoiorani.com

Ottobre, mese della prevenzione visiva

TEST GRATUITO DELL'EFFICIENZA VISIVA



Ottobre è il mese della prevenzione visiva.
La professionalità dei **Centri Ottici OXO**
al servizio della vostra efficienza visiva.



HOYA



100% OTTICI
OPTOMETRISTI

Seguici su:



www.oxoitalia.com

Ticket, niente più autocertificazione sulla ricetta. Ecco tutte le istruzioni

Pubblichiamo nella nostra rubrica sulla salute ampi estratti della guida che la Regione ha stilato sulle ingenti novità introdotte proprio dal primo ottobre sulle modalità di certificazione della propria fascia economica per il pagamento del ticket. Il testo è in larga parte tratto da <http://www.regione.toscana.it/-/verificare-la-fascia-economica-certificata>

FIRENZE - Cambia l'attuale modalità di autocertificazione della fascia economica per il pagamento del ticket.

Cosa cambia.

Non si potrà più autocertificare la propria fascia di reddito sulla singola ricetta, né in farmacia né negli ambulatori delle aziende sanitarie. Infatti, con il passaggio alla ricetta elettronica (che sta avvenendo in questi mesi e si concluderà con la fine del 2014), il codice della fascia economica sarà già presente sulla ricetta, ricavato direttamente dalla banca dati dell'Agenzia delle Entrate e dell'Inps. Sarà il medico prescrittore a riportare sulla ricetta, attraverso il software di prescrizione elettronica che interroga le banche dati del Mef e dell'Inps, la posizione economica dell'utente.

Cosa fare.

E' opportuno quindi verificare fin da subito, e poi annualmente, che il codice della propria fascia sia presente e sia corretto. È giusto che non sia presente solo se la propria fascia economica è superiore a 100.000 euro. Se il codice che risulta è corretto, non si dovrà fare niente. Se invece il codice non c'è, o non è corretto, sarà necessario fare l'autocertificazione. Dal 1° ottobre 2014, se nessun codice è presente sulla ricetta, il cittadino dovrà pagare il ticket corrispondente all'importo massimo.

E' bene precisare che la scadenza del 1° ot-

tobre si riferisce alla impossibilità di autocertificare sulla singola ricetta, ma ogni cittadino può regolarizzare la propria situazione in qualsiasi momento, dopo la scadenza, però prima di recarsi dal medico.

Verifica e autocertificazione.

E' possibile verificare ed eventualmente autocertificare la propria fascia economica con la Carta Sanitaria Elettronica precedentemente attivata (alla Asl o in farmacia):
- direttamente on line sul sito della Regione: www.regione.toscana.it/servizi-online, essendo in possesso di un lettore di smart card.

- oppure in uno degli oltre 100 Totem "Punto Si" presenti in tutte le aziende sanitarie, inserendo la propria tessera sanitaria attivata nel Totem e seguendo la procedura indicata sullo schermo.

iniziative specifiche volte a facilitare l'adem-



pimento richiesto ai cittadini. Ogni azienda sanitaria ha rilevato i nominativi che risultano privi di codice di fascia assegnato. Questi cittadini riceveranno, se già non l'hanno ricevuta, una lettera da parte della propria azienda sanitaria, con allegato il modulo per l'autocertificazione, così da facilitarne la restituzione all'azienda sanitaria. Se il cittadino ha fatto l'autocertificazione o utilizza un Isee in corso di validità, non è tenuto a fare niente e non dovrà tener conto della lettera.

Questi i codici relativi alla diverse fasce di reddito:

- ERA: soggetti con reddito complessivo del nucleo familiare fiscale inferiore a 36.151,98 euro;
- ERB: soggetti con reddito complessivo del nucleo familiare fiscale da 36.151,98 a 70.000 euro;
- ERC: soggetti con reddito complessivo del nucleo familiare fiscale da 70.000 a 100.000 euro.

Per saperne di più:

- numero verde regionale 800 556060

Cosa fanno le aziende sanitarie.

Per evitare che i cittadini paghino un ticket errato, nel caso di fascia non corrispondente, o per coloro per i quali la fascia non è resa disponibile dal Sistema tessera sanitaria, le aziende sanitarie hanno messo a punto



ORTOPEDIA BERNARDINI



dal 1983 al Vostro servizio



PLANTARI SU MISURA

Calzature anatomiche, predisposte a plantare e specifiche per diabetici

NOLEGGIO E VENDITA

Carrozine;
Deambulatori;
Apparecchio per magnetoterapia;
Apparecchio per riabilitazione del ginocchio.

Collari, busti,
ginocchiere,
cavigliere.

CONVENZIONATO ASL



23081_4 webgraphic.it



Busto semirigido basso
con tiranti in elastico

in arrivo
NUOVA COLLEZIONE
AUTUNNO-INVERNO



Cuscini Originali
McKenzie

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

Tanti progetti della Ausl 3 per i nostri giovani.

di Carlo Giannetti

Migliaia di studenti, insegnanti e genitori saranno protagonisti di una decina di progetti che sono stati selezionati dalla Ausl 3 per l'anno scolastico 2014/15 attraverso l'Unità operativa educazione alla salute diretta dalla dottoressa Chiara Gherardeschi. Essi verteranno dall'alimentazione, alla prevenzione dell'Hiv, fino ai laboratori contro i pregiudizi sul disagio mentale. A tutte le scuole della Provincia pistoiese, dalle elementari alle superiori è stata recapitata la Guida "La salute come responsabilità collettiva" che rappresenta una sintesi di una cinquantina di pagine, frutto di un gravoso lavoro svolto dalle unità operative e funzionali e dai dipartimenti che realizzeranno gli interventi nelle scuole: igiene e sanità pubblica, igiene pubblica e della nutrizione, medicina dello sport, consultori, immunematologia, assistenza tossicodipendenti, farmaceutica ospedaliera e territoriale, coordinamento trapianti, dipartimenti di salute mentale e di emergenza e urgenza. Entro la fine di Settembre tutte le scuole avranno dovuto scegliere a quali progetti aderire. Gli interventi, che sono stati suddivisi per aree tematiche e modulati a seconda delle fasce di età alle quali si rivolgo-

no, ovvero dai tre ai quindici anni, sono: l'educazione alimentare e l'attività motoria, la promozione dell'affettività e della sessualità consapevole, la prevenzione delle malattie a trasmissione sessuale, la donazione e la solidarietà: un valore da condividere, la salute, relazioni ed emozioni, gli stili di vita e i comportamenti a rischio, l'educazione al primo soccorso e la prevenzione è salute. Saranno svolte attività teoriche e pratiche, momenti didattici, di gioco e laboratori sia all'interno che all'esterno delle scuole, con ampio spazio alle attività di promozione delle cosiddette "Abilità di vita" verso un sano sviluppo delle capacità emotive e relazionali degli studenti ed al loro protagonismo. Anche gli insegnanti e in alcuni casi i genitori saranno coinvolti. Tra i progetti riproposti c'è S.P.R.E.C.O., iniziativa finalizzata a migliorare la qualità dei pasti nella giornata alimentare di un bambino e ad evitare che il cibo venga gettato. Sono invece nuovi gli argomenti relativi al corretto utilizzo dei farmaci ed il progetto sulla salute mentale, che vedrà l'utilizzo di specifici laboratori di scrittura, del teatro e del cinema nell'ottica di combattere ogni forma di pregiudizio.



Il "Thermage": una procedura medica di successo per tonificare cute e sottocute

La radiofrequenza che ricompatta al posto del lifting

Con l'incedere del tempo e degli anni la nostra pelle ed il tessuto sottocutaneo tendono a rilassarsi, a perdere tonicità ed a seguire la forza di gravità scendendo verso il basso e facendo perdere la primitiva armonia e convessità del profilo del volto e del corpo.

Per rimediare a questo problema la via di elezione è rappresentata dalla chirurgia: interventi di lifting (cioè "sollevamento") del viso e del corpo consentono di riposizionare nella giusta sede le strutture ptosiche, cioè scivolate in basso, riposizionando i muscoli interessati nella giusta sede e consente anche di togliere l'eccesso di cute che caratterizza queste situazioni. L'intervento di lifting è per contro un intervento abbastanza impegnativo, sia da un punto di vista fisico che psicologico che economico, pertanto non sempre ben accettato dai pazienti desiderosi di migliorare l'aspetto complessivo di viso, collo ed altre parti del corpo.

Da alcuni anni è stato introdotto anche in Italia un apparato medico a radiofrequenza chiamato "Thermage" che agendo elettivamente sulle fibre collagene e sulle cellule connettivali ne ricompatta la struttura e ne stimola il rinnovamento.

In poche parole la procedura consente di ricompattare la pelle rilassata recuperando parte del tono perduto ripristinando i contorni della

parte trattata sia essa viso o corpo. La procedura ovviamente non è indicata nei casi

in cui ci sia una ptosi dei muscoli perché questi non vengono trattati dalla procedura. Il trattamento si esegue in una sola seduta della durata di circa 40 minuti per il viso e di un'ora per il corpo (per esempio addome e fianchi oppure cosce, ginocchia e glutei). Il medico applica un trasferello temporaneo sulla zona da trattare per agevolare il posizionamento del manopolo del macchinario, quindi procede con il trattamento. La procedura non prevede anestesia e nemmeno limitazioni della vita sociale, l'unico accorgimento è quello di evitare saune e solarium per circa una settimana dopo il trattamento.

È opportuno che il medico, come sempre in questi casi, visiti prima il paziente per valutare oggettivamente la situazione e dare i giusti consigli terapeutici nonché tutte le informazioni e spiegazioni del caso.

DOTT. GINO LUCA PAGNI
MEDICO CHIRURGO ESTETICO

via Cavour, 25 ALTOPASCIO
telefono 0583 216123
cellulare 348 3147309

dottorpagni@pagnimedicaestetica.com
www.pagnimedicaestetica.com



AUDIOMEDICAL

UDITO E QUALITÀ DELLA VITA

Audiomedical Pistoia è una realtà professionale e commerciale che si è costituita a Pistoia nel Marzo 1982.

Si occupa di **problematiche uditive e della loro correzione per mezzo della tecnologia** disponibile sul mercato.

Dal 1982 collabora preferenzialmente con **Oticon** (per l'acquisto dei dispositivi ed il know-how tecnologico) in un rapporto di stima reciproca, ma di completa autonomia economica e professionale.

Sostiene la **cultura del buon udito** incoraggiando la **conoscenza e la corretta informazione**. Si propone sul territorio fornendo **prestazioni professionali** assicurate da **personale esperto e qualificato**. E' impegnata alla presa in carico della persona in relazione al suo problema e alla ricerca del **miglior rapporto spesa-beneficio**.

Esegue misurazioni accurate ed approfondite in ambienti dedicati finalizzate alla prevenzione e alla valutazione audioprotesica di ogni singolo caso. Pianifica **percorsi personalizzati di riabilitazione uditiva** sulla scorta delle conoscenze acquisite e delle esperienze maturate.

Fornisce servizi di **assistenza continuativa** nel tempo alla persona e al dispositivo. Si rende disponibile, nei limiti delle possibilità, a promuovere sul territorio **iniziative che incoraggino la cultura del buon udito nell'ottica della qualità della vita**.

Ha installato senza costi per la Comunità, **impianti di ascolto per deboli di udito** (che fanno uso di apparecchi acustici) presso il **Teatro Manzoni di Pistoia** (2001), **l'Auditorium Terzani della biblioteca San Giorgio di Pistoia** (2006), ed il **Teatro Pacini di Pescia** (2013).

Nel 2005 ha promosso, partecipato e sostenuto una **ricerca sulla "Comunicazione-relazione nelle persone deboli di udito che fanno uso di protesi acustiche"** che è stata pubblicata dalla Associazione Nazionale Audioprotesisti Professionali e disponibile integralmente sul sito www.uditovivo.com messo a punto nel 2004 ed in continuo aggiornamento.

Sono operativi in Audiomedical Pistoia:



Elena Bernardini vive a Pistoia. Dopo una formazione universitaria di tipo umanistico, si è avvicinata alla realtà audioprotesica nel 1985. E' operativa in Audiomedical dal 1999.



Elena Maltinti vive a Pistoia. Ha avuto esperienze di sostegno nei casi di sordità gravi e profonde. Conosce il linguaggio dei segni (L.I.S.). E' operativa in Audiomedical dal 2010.



Gilberto Ballerini vive a Pistoia. Laureato in Tecniche Audioprotesiche, esercita la professione dal 1980. Nel 1982 ha costituito Audiomedical Pistoia insieme a Paolo Cianferoni, pensionato dal 2005. Ha promosso e partecipato alla ricerca pilota "Comunicazione e qualità della Vita".



Giuseppe Marazia vive a Firenze. Vicino al mondo audioprotesico fin da piccolo, è operativo in Audiomedical Pistoia dal 2005. Laureato in Tecniche Audioprotesiche, esercita la professione dal 1994.

La sede di **AUDIOMEDICAL Pistoia** è in **via Panciatichi, 16** nel centro storico della città. Dispone di recapiti ad orario fisso per assistenza e consulenza ad **Agliana, Montale, Quarrata, S. Marcello Pistoiese, Monsummano, Montecatini e Pescia**.

OLTRE 30 ANNI DI PROFESSIONALITÀ ED ESPERIENZA

PISTOIA

VIA PANCIATICH, 16
TELEFONO 0573 30319

www.uditovivo.it
aut. forniture asl/inail

Per informazioni, valutazioni e prove di adattamento assistite telefonare per appuntamento

AGLIANA

Farmacia S. Niccolò - Via M. Magnino, 118

MONTALE

Amb. Misericordia - via M.L. King

QUARRATA

Amb. Misericordia - via Brunelleschi
Farmacia Sarteschi - piazza Risorgimento

SAN MARCELLO

Amb. Centro Fisioterapico - via P. Leopoldo

BUGGIANO

Farmacia Carlini - via Roma, 38

MONSUMMANO TERME

Amb. Misericordia - via Empolese, 74
Farmacia Dott. Satti - via Matteotti

MONTECATINI TERME

Pubblico Soccorso - via Manin, 22
Centro Eughenos - viale Rosselli

PESCIA

Pubblica Assistenza - piazza XX Settembre, 12
Ottica Goiorani - Borgo della Vittoria, 9

Gli animali domestici fanno bene all'asma infantile

A cura di Simone Ballocci

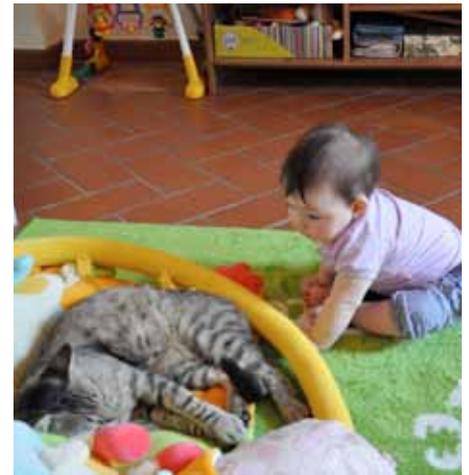


Il numero di individui colpiti da **asma infantile** è in **rapido aumento**, specie nei Paesi industrializzati.

Contrariamente a ciò che si è soliti pensare, la presenza di **animali domestici**, in primis cani e gatti, non comporta un aumento del rischio che i bambini diventino allergici a questi, ma anzi questa vicinanza potrebbe addirittura proteggerli **riducendo il rischio di asma**. A questo risultato sono arrivati i ricercatori dell'Helmholtz Zentrum München Research Centre, in uno studio presentato all'European Respiratory Society (ERS) International Congress di Monaco e ripreso in Italia dal sito www.fidelityhouse.eu. La ricerca afferma che, se **nei primi 3 mesi di vita** il neonato dorme a contatto con la pelliccia di animali, diminuisce di circa **l'80%** il rischio di soffrire di problemi asmatici a 6 anni e del **40%** la probabilità di soffrirne a 10. Questo avviene, come spiega la dottoressa Christina Tischer, perché i bambini vengono così **esposti** ad alcuni **particolari microbi** presenti sugli animali, in grado **sviluppare al meglio** il sistema immunitario dei più piccoli. Addirittura alcuni medici paragonano, a causa di una funzionalità analoga, i microbi tipici delle località rurali che proteggono dall'asma (*effetto campagna*), con i microbi di questi animali. I ricercatori hanno analizzato, per quasi un ventennio, la crescita di **2.441 individui**. La metà di

questi ha dormito nei primi tre mesi di vita a contatto con il pelo di cane o con quello di gatto. E i risultati evidenziati nel medio-lungo termine sono stati quelli riportati sopra, relativamente ad una **riduzione delle probabilità di asma**. Un risultato che si può inserire a pieno titolo nella **teoria dell'igiene**, secondo cui un'eccessi-

va pulizia aumenta il pericolo di asma e allergie, mentre il contatto con i microbi rafforza le difese immunitarie. Gli esperti consigliano dunque ai genitori di non tenere lontani bimbi e animali domestici, dal momento che questo contatto non solo è **positivo** dal punto di vista **psicologico** per il bambino, ma anche dal punto di vista della **salute**.



Vi presentiamo UN AMICO

Ciao! Siamo Gemma e Margherita, due cuginette di Borgo a Buggiano che vorrebbero parlare del cane di famiglia: Lela.

Lela ha 9 anni e viene dal canile, è stata adottata quando aveva poco più di un anno da nostro nonno, stregato dai suoi occhi di ghiaccio...Ha sempre amato inseguire gatti, conigli e polli, tanto da farsi infilzare la schiena dai possenti canini di Batuffolo, il 'gatto alfa' di casa. Da quando il nonno è venuto a mancare, tutta la famiglia si occupa della 'belva', in particolare il babbo di Gemma, si è tanto affezionato e la vizia in tutto e per tutto. Ad oggi Lela è sempre dolce ed esuberante come quando era cucciola.



Inviatemi le foto dei vostri animali a info@quellochece.com e le pubblicheremo...

IL VOCABOLARIO DI ARTURO

consigli per cani dalla A alla Z



U... come Usciamo?

A te sembra che io non capisco quello che dici, ma ci sono alcune parole che ho imparato subito a riconoscere. Ovviamente, non capisco proprio cosa vuoi dirmi con quel "NO", però stai pur certo che parole come "PAPPA" e "PALLA" le ho capite al volo. Ma la mia preferita rimane sempre "USCIAMO"! Ah, che bella sensazione, quando andiamo a passeggio io e te soli. Ma non sarebbe il massimo se ogni volta che usciamo tu portassi con noi anche un po' di pappa e una bella palla?!



Finalmente maturi...e poi?

di Silvia Domini



È giugno, finisce la scuola e gran parte degli studenti pregusta le vacanze al mare, le serate con gli amici e le lunghe dormite fino all'ora di pranzo.

Ma focalizziamo un po' la nostra attenzione sui più grandicelli...i maturandi.

Noi siamo rimasti sui libri per un altro mese, di fronte a schemi ed appunti ormai triti e ritriti.

Infine ecco gli scritti, infine il fatidico orale e dopo fuori, pronti per il viaggio di maturità! La Spagna, Malta, Pag...e poi?

Poi anche agosto è finito e si è comincia-

Sembra che il tempo ci stia facendo la guerra e siamo totalmente confusi ed assillati dai progetti di orientamento e dalle miriadi di consigli che ci vengono dati da chiunque: i prof che ci spronano a continuare con gli studi, i genitori disperati perché ci vedono indecisi, l'amico laureando che ci esorta a seguire la nostra vera passione, i genitori del laureando che ci consigliano di prendere una laurea che ci faccia lavorare stabilmente, tanti adulti che ci spingono ad andare all'estero e altrettanti che ci dicono "Dai retta a me... se trovi un lavoro tienitelo stretto, perché il treno passa una volta sola!"

...Ma noi? Noi, cosa vogliamo realmente fare? Cosa ci dice la nostra voce interiore? Spesso sembra rifiutarsi di proferire parola, a volte si confonde con le voci esterne e a volte siamo proprio noi stessi che le tappiamo la bocca perché in realtà ci sta assordando e non vogliamo ascoltarla.

La cosa certa è che qualcosa dobbiamo pur fare, se non altro per evitare di rimanere a casa nell'ozio col rischio di perdere la motivazione a provare una strada o l'entusiasmo della crescita personale...perché le cose da provare in fondo sono infinite: cercare (e magari trovare) lavoro, andare all'estero "alla pari", iscriversi all'università... decidere poi se conseguire la laurea o dare solo alcuni esami, se seguire la propria passione o le richieste del mercato.

E forse è proprio quest'infinità di scelte che ci spaventa...come diceva il filosofo Kierkegaard, la vita è fatta di continue scelte, e l'uomo si angoschia perché è costretto a scegliere.

E lo stesso astenersi dallo scegliere è in sé una scelta, come lo è la decisione di non tentare nessuna strada dopo la maturità e restare a casa. Ma d'altra parte non si può rimanere piccoli per sempre, perché il nostro carattere e



le nostre esigenze cambiano e noi dobbiamo soddisfarle per vivere bene.

Quindi buttiamoci, rischiamo, sbagliamo sì, sbagliamo!, non perdiamoci d'animo e continuiamo a cercare la nostra strada. E, ragazzi, fissiamocelo bene in testa: nessuno di noi è un incapace, nessuno di noi è troppo debole o stupido da non poter combinare nulla, ognuno di noi ha dei talenti da sfruttare e nessuno -nessuno!- ha il diritto di dirci che non siamo portati per fare qualcosa o di farci pesare le nostre scelte!

Sù, è il momento di entrare nel mondo dei grandi, il passo è difficile ma ognuno di noi riuscirà a superarlo.

E se ci mettiamo la volontà e lo spirito giusto avremo anche delle belle soddisfazioni, dalla vita e da noi stessi!



ta ad assaporare la familiare atmosfera settembrina di inizio scuola: le corse per finire i compiti, i conti alla rovescia su facebook, il rinnovo dell'abbonamento del pullman...ma i più grandi?

Ebbene sì, tutto questo è ormai solo un ricordo per chi ha superato l'Esame di Stato. È questo il momento decisivo: quello che abbiamo passato è l'Esame di maturità e, mentre alcuni hanno già le idee chiare sul proprio futuro, altri, come me, si sentono ancora dei pesci fuor d'acqua.



Il nuovo Catalogo dell'educazione degli adulti della provincia di Pistoia

La Provincia di Pistoia, attraverso la Rete Pistoiese di Educazione degli Adulti, coordinata dall'Assessorato alla Pubblica Istruzione e Università ed attuata da un'azione congiunta posta in atto da Scuole, Associazioni, Imprese e Comuni, propone anche per l'anno educativo 2014/2015 il nuovo Catalogo di Educazione degli Adulti, presentato proprio lo scorso venerdì 3 ottobre presso la Provincia di Pistoia, in Piazza San Leone, 1.

Il Catalogo è a disposizione gratuita nei Comuni, presso i Centri per l'Impiego, le Scuole e ovviamente presso la Provincia, dove i cittadini interessati possono richiederlo sia all'URP che al Servizio Pubblica Istruzione e Università. Oltre alla versione cartacea, diffusa su tutto il territorio provinciale, il Catalogo dell'educazione degli adulti ha una versione on-line, consultabile all'indirizzo www.edapistoia.it, ed è presente sul sito della Provincia, al link www.provincia.pistoia.it/ISTRUZIONE/EI_EducazioneAdulti.asp

Il Catalogo rappresenta una guida indispensabile per coloro che vogliono aumentare il proprio bagaglio di conoscenze e competenze. Cresciuta in questi anni a ritmo esponenziale, la guida per gli adulti disponibili a rimettersi in gioco offre oggi un ventaglio di proposte eccezionale tra corsi, laboratori, seminari, percorsi, incontri e iniziative educative. Il catalogo raccoglie tutte le attività educative non formali (corsi, circoli di studio, visite guidate, laboratori didattici, cicli di conferenze, ecc.) programmate e realizzate dalle agenzie educative. Esso contiene tutte le informazioni (tipologia, titolo, argomento, durata, sedi, costi, recapiti per informazioni, modalità di iscrizione, date previste di inizio e fine, ecc.) necessarie al cittadino per una prima informazione sulle caratteristiche dell'attività educativa e per ottenere ulteriori informazioni presso il soggetto erogatore.

Informazioni di dettaglio possono essere richieste al Servizio Pubblica Istruzione e Università della Provincia.

Funzionario referente Educazione Adulti:
Dott. Lucia Maionchi.

Tel. 0573-374828 – Fax 0573-27183

e-mail: l.maionchi@provincia.pistoia.it

Pari opportunità: nasce la rete provinciale per la prevenzione e il contrasto alla violenza sulle donne.

Mettere in campo strategie e programmazioni condivise contro la violenza di genere, facendo squadra fra i vari attori del territorio. E' questo l'obiettivo dell' **"Intesa territoriale su strategie di prevenzione e contrasto alla violenza di genere"**, siglata **giovedì 25 settembre**, presso la sede della Provincia, in Piazza S. Leone, fra Amministrazione provinciale, tutti i Comuni del territorio, Forze dell'Ordine, Procura, Tribunale, Prefettura e Questura di Pistoia, Consigliera di Parità, Ausl 3 Pistoia, Società della Salute della Valdinievole, Ufficio scolastico Provinciale, CGIL, CISL, UIL e UGL provinciali, Associazione 365giornialfemminile e CAM - Centro Ascolto Uomini Maltrattanti.

Il documento rappresenta l'ultimo atto formale di un percorso intrapreso da tempo dalle Istituzioni locali e dai soggetti a vario titolo attivi nelle politiche di genere, in base alle rispettive competenze e professionalità, per prevenire e contrastare le forme di violenza e promuovere sul territorio azioni condivise sul tema dell'educazione di genere e di contrasto agli stereotipi. In particolare, l'Intesa, sottoscritta nel contesto delle normative europee, nazionali e regionali in materia di diritti fondamentali dell'uomo - "Convenzione del Consiglio d'Europa sulla prevenzione e la lotta contro la violenza nei confronti delle donne e la violenza domestica"; L. 119/2013 "Disposizioni urgenti in materia di sicurezza e per il contrasto alla violenza di genere"; LR. 59/2007 "Norme contro la violenza di genere"

- prende la fila dal dibattito che si è sviluppato nel corso del Consiglio Provinciale straordinario aperto del 22 novembre 2013, organizzato in oc-

casione della *Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne*, sul tema della "Prevenzione e Contrasto alla violenza di genere", in seguito al quale è stato approvato un ordine del giorno con deliberazione CP 172/13.

Da quel momento di confronto e scambio, sono seguiti numerosi contatti fra i vari soggetti interessati, coordinati dalla Provincia, fino a giungere al testo dell'accordo siglato. Obiettivo principale dell'Intesa, che ha carattere interistituzionale e multidisciplinare, è quello di costituire una rete tra i soggetti territoriali per realizzare strategie condivise di prevenzione e contrasto della violenza di genere e intervenire, così, in maniera integrata e trasversale a più livelli: culturale, educativo, socio assistenziale e sanitario, psicologico, legale e giudiziario, tutelare i diritti delle donne, offrire loro sostegno, promuovere una cultura del rispetto e della reciprocità. All'interno della rete così costituita i soggetti sottoscrittori metteranno a disposizione professionalità e servizi, secondo le proprie competenze e i rispettivi ruoli definiti nell'Intesa. Organo decisionale dell'Intesa è l'assemblea, costituita da tutti i soggetti sottoscrittori, con compiti di programmazione e verifica degli interventi messi in atto. Soddisfazione è stata espressa da tutti i firmatari dell'intesa, nell'ottica di una azione di rete che coinvolge l'intero territorio nel contrasto alla violenza di genere e nella condivisione di strumenti e strategie per affrontare e vincere le forme di violenza nei confronti delle donne e dei soggetti più deboli.

Istituti Tecnici Superiori, il sistema di valutazione parla toscano

FIRENZE - Parlerà toscano la rivoluzione che sta per caratterizzare gli ITS (Istituti Tecnici Superiori, le super scuole di tec-

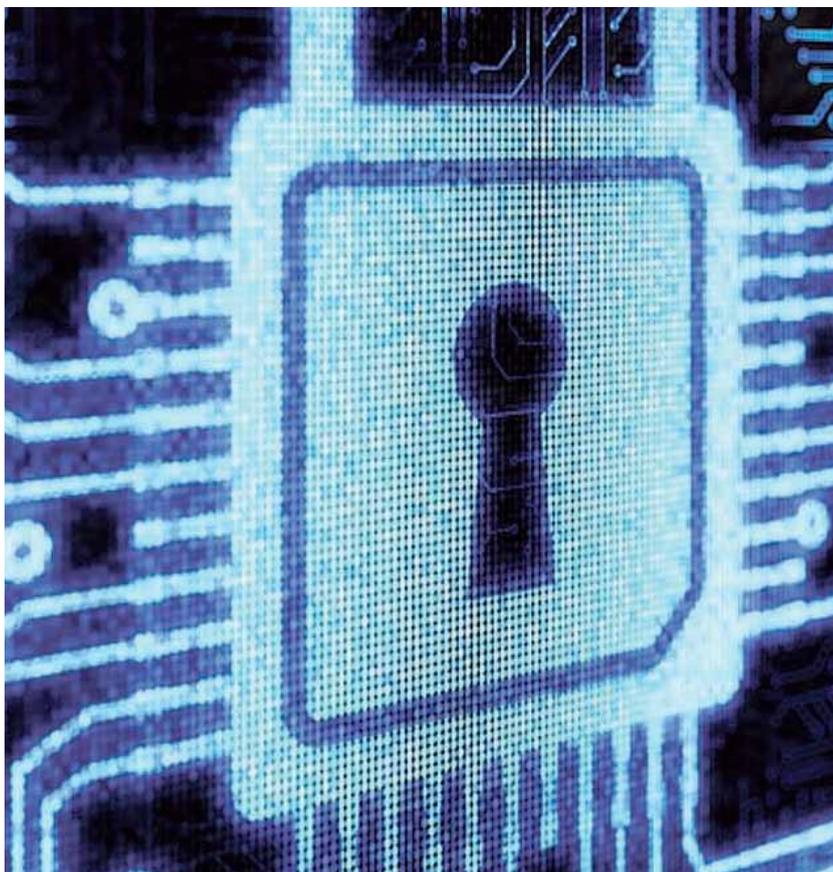


Il tuo centro studi in Valdinievole

inglese
a tutti i livelli

informatica
di base e specialistica

Recupero
materie scolastiche

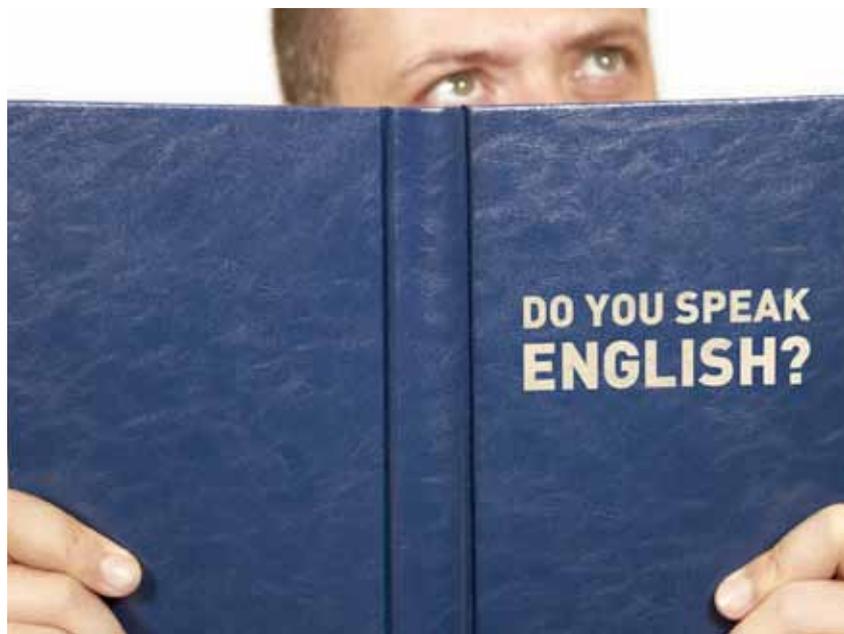


Corsi d'informatica
a tutti i livelli



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

SISTEMA DI EDUCAZIONE NON
FORMALE DEGLI ADULTI NELLA
PROVINCIA DI PISTOIA



Corsi d'inglese per tutti

Piccoli Gruppi
massimo 6 studenti
per classe

**Insegnante
madrelingua
inglese**



M&D

formazione

Il tuo centro studi in Valdinievole

inglese
a tutti i livelli

informatica
di base e specialistica

Recupero
materie scolastiche



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

nologia post diploma, istituite nel 2008 e alternative alle Università): a partire dall'anno prossimo tutti gli ITS in Italia (74 Fondazioni, oltre 230 corsi a fine 2013 per quasi 5 mila studenti, numeri ancora piccoli ma comunque in crescita) saranno monitorati e una parte delle risorse pubbliche destinate al loro finanziamento (il 10%) sarà ripartita su base premiale: una novità, per certi aspetti rivoluzionaria, nel mondo della scuola italiana. E tutto avver-



rà attraverso un meccanismo di valutazione (il "bersaglio") che riprende quello già in atto da tempo nella sanità toscana per le Aziende Sanitarie. Emmanuele Bobbio - assessore toscano a scuola e formazione nonché coordinatore della Commissione che in Conferenza Stato/Regioni si occupa di istruzione, lavoro, ricerca e innovazione - ha illustrato nei giorni scorsi - in un convegno che si è svolto al Ministero Istruzione, Università e Ricerca su iniziativa del sottosegretario Gabriele Toccafondi - lo specifico e innovativo accordo raggiunto nella "Stato/Regioni". Nella stessa occasione - con uno specifico intervento di Giovanni Biondi, presidente di Indire, l'agenzia nazionale che ha lavorato al sistema di valutazione per gli ITS -, è stato illustrato il sistema di monitoraggio mutuato proprio dalla esperienza toscana per valutare le performance della sanità. "Inutile nascondere soddisfazione e orgoglio - sottolinea Bobbio - per un risultato raggiunto dopo un lungo confronto a livello nazionale fra regioni e ministeri. La novità assoluta è che per la prima volta, nell'istruzione, i fondi vengono erogati su base premiale utilizzando i risultati di una valutazione esauritiva, articolata e oggettiva". Se per l'anno appena iniziato i fondi agli ITS saranno infatti distribuiti secondo una logica ancora tradizionale, dal 2015 la distribuzione avverrà, per ciascuna regione, per un 20% in relazione alla popolazione giovanile residente, per il 70% sulla base del numero

degli studenti ammessi all'esame e per il restante 10% in base ai risultati ottenuti. Ciascun ITS sarà pertanto "misurato" con un sistema di "indicatori" cui corrisponde un "valore di soglia" e il tutto sarà rappresentato da colori: il rosso corrisponderà a un valore basso (minore di 40) ovviamente negativo, il giallo a un valore medio (fra i 40 e i 60) per una situazione di criticità che necessita di supporto; il verde (maggiore di 60) identificherà una situazione positiva. E per gli ITS che avranno raggiunto quota 70 sarà prevista una premialità: riceveranno più risorse. Cinque gli indicatori per questo tipo di *pagelle*: la "attrattività" (ad esempio il rapporto fra numero di richieste di iscrizione e numero di allievi iscritti), la "occupabilità" (il tasso di occupazione a 6 e a 12 mesi dal conseguimento del titolo), la "permanenza in impresa" (il numero delle ore formative sviluppati in contesti di impresa), la "partecipazione attiva" (il rapporto fra ore di docenza totali e ore di docenza nelle imprese), le "reti interregionali" (sempre in rapporto alla formazione).

Tre gli ITS oggi costituiti in Toscana: a Siena nell'ambito della efficienza energetica, a Scandicci per il sistema moda, a Livorno per il sistema della meccanica. 4 i corsi con una ottantina di iscritti. In ambito nazionale quasi il 65% dei diplomati ai primi corsi biennali in questo nuovo tipo di canale formativo, dove circa il 40% dei docenti proviene dal mondo del lavoro, ha già una occupazione con contratto. Prossimamente (il bando è aperto proprio in questi giorni) saranno costituiti altri 4 ITS toscani: nell'agribusiness e nel turismo/beni culturali, nella nautica e nelle bioscienze.

Fonte: Comunicato Stampa a cura di Mauro Bianchini - www.toscana-notizie.it

Pegaso d'Oro alla memoria di Enzo Catarsi, Rossi: "Stimolo per proseguire nel suo lavoro"

FIRENZE - Il 12 settembre u.s. la Regio-

ne Toscana ha assegnato il Pegaso d'Oro alla Memoria di Enzo Catarsi. "Oggi è stato assegnato il Pegaso d'Oro ad una persona veramente importante, che ha segnato con il suo costante, appassionato e innovativo lavoro sul campo - insieme a genitori, operatori e bambini - la cultura e l'organizzazione del sistema dei servizi educativi per l'infanzia della Toscana". Il presidente Enrico Rossi ha voluto ricordare così, nel corso della cerimonia di conferimento del Pegaso d'Oro alla memoria, il professor Enzo Catarsi. Una figura di spicco nel campo pedagogico che, grazie alle tante novità elaborate e messe in pratica, ha contribuito in maniera rilevante alla crescita del sistema dei servizi educativi per l'infanzia della Toscana. Insieme al presidente Rossi, che ha consegnato il riconoscimento al figlio Federico Catarsi, è intervenuto anche l'assessore a scuola, formazione e università Emmanuele Bobbio. "Enzo Catarsi - ha detto ancora Rossi - ha avuto non solo una visione originale e innovativa sull'approccio al welfare, ma si è impegnato per tutta la vita a dare le gambe concrete a queste sue idee. E lo ha fatto attraverso una professione vissuta con passione e dignità, con intelligenza e creatività. Questo riconoscimento - ha concluso Rossi - vuole essere anche uno stimolo, per tutti i soggetti che operano nel settore, a continuare nel suo lavoro. Nel suo ricordo possiamo guardare avanti verso le sfide che ancora ci aspettano." "Catarsi - ha aggiunto l'assessore Bobbio - è stata una figura fondamentale per la crescita del sistema toscano dei servizi educativi per l'infanzia che, grazie anche al suo contributo straordinario, è ai primi posti in Italia ed in Europa".

Catarsi ha iniziato come pedagogista nell'Empolese-Valdelsa dove ha fondato il Centro Studi "Bruno Ciari", del quale è diventato fin da subito direttore. Dal 1989 è stato professore presso l'Università di Ferr-





COPPING
SCUOLA DI FORMAZIONE
PROFESSIONALE D'ECCELLENZA

oltre
30 ANNI
 di attività



AGENZIA FORMATIVA ACCREDITATA
 DALLA REGIONE TOSCANA
 Cod. Accr. P00424

*Iscrizioni
 Aperte*

Qualificati con i Corsi Copping!



- **CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE**
- **Estetista (Addetto) e Specializzazione**
- **Acconciatore (Addetto) e Specializzazione**
- **Tatuatore**
- **Piercer**
- **Dermopigmentazione**
- **Assistente Dentista**
- **Assistente di Base (Addetto)**

Nuove competenze, più Futuro!

Corso Assistente Studio Veterinario

Corso Commesso d'Ordine di Farmacia

Wedding and Event Manager

*Corso per Installatore Impianti
 elettrici e radiotelevisivi*

*Corso per Saldatore e
 Manutentore Meccanico*

*Corso di Erboristeria
 e Alimentazione Biologica*

*Corso di Digitopressione
 mano | avambraccio - piede | gamba*

*Corso di Riflessologia 2° livello
 Blocchi emozionali*

Corso per lavorante Estetista

Corso per lavorante Parrucchiere

Corso di Ricostruzione Unghie

Epilazione a Laser e Luce Pulsata

Nuova didattica!

PIÙ
 attività
PRATICA

FINANZIAMENTO
Carta ILA e Voucher

Marketing & Comunicazione E-CREATIVE®

PRATO
 Tel. 0574.400973
 prato@copping.it

MONTECATINI TERME
 Tel. 0572.773591
 montecatini@copping.it

PISTOIA
 Tel. 0573.381229
 pistoia@copping.it

www.copping.it



*Scuola Copping
 Seguiaci!*

ra. Catarsi si è dedicato soprattutto alla valorizzazione delle esperienze più avanzate del sistema toscano dei servizi alla prima infanzia.

Dopo sette anni viene trasferito presso l'Università di Firenze.

Enorme il suo contributo all'innovazione della pedagogia accademica. Catarsi, oltre ad aver creato proficui rapporti tra mondo accademico, amministrazioni locali e servizi educativi per la prima infanzia, tra le altre cose ha fondato la Rivista Italiana di Educazione Familiare ed è stato tra i fondatori dell'AIFREF (Association Internationale de Formation et de Recherche en Éducation Familiale).

Ha inoltre partecipato attivamente alle attività del Centro Regionale di documentazione per l'infanzia, istituito dalla Regione Toscana presso l'Istituto degli Innocenti e, dal 2006, è stato Direttore del Dipartimento Pedagogico fiorentino.

Il sistema toscano integrato pubblico-privato dei servizi per l'infanzia Catarsi lo ha sempre definito, nelle sue numerose pubblicazioni e nei suoi interventi in convegni in Italia ed all'estero, il «Tuscan Approach» (o come lui amava volutamente definire «Tuscany Approach»).

Per qualificare il sistema educativo ha istituito il Master per coordinatore pedagogico, percorso formativo che diviene presto punto di riferimento per gli educatori ed i responsabili dei servizi di varie parti d'Italia. Il contributo del professore Catarsi è stato determinante nella stesura del nuovo regolamento regionale dei servizi educativi per la prima infanzia.

Fonte: Comunicato Stampa a cura di Federico Taverniti - www.toscana-notizie.it

Bobbio scrive al ministro Gianni: Governo e Regioni lavorino insieme per una buona scuola

FIRENZE – “Condividiamo in pieno gli obiettivi ed in particolare i principi che li sostengono a partire dal riconoscimento che “serve una buona scuola perché l'istruzione è l'unica soluzione strutturale alla disoccupazione, l'unica risposta alla nuova domanda di competenze espresse

dai mutamenti economici e sociali” e che “dare al paese una buona scuola significa dotarlo di un meccanismo permanente di innovazione, sviluppo, e qualità della democrazia”. Lo scrive l'assessore regionale toscano all'istruzione, Emmanuele Bobbio, a Stefania Giannini, ministro dell'istruzione, università e ricerca. La lettera prende spunto dall'esame, avvenuto nella IX Commissione della Conferenza delle Regioni e Province autonome coordinata dallo stesso Bobbio, del rapporto governativo su “La buona scuola”. Lavoriamo insieme – è questo il messaggio che l'assessore regionale invia al ministro – per costruirla perché “l'evoluzione e l'innovazione del sistema educativo rappresentano la priorità per lo sviluppo economico e sociale dell'Italia”.

“Per fare una buona scuola ci vuole un paese intero”, c'è scritto nel rapporto, in un passo che parafrasa il proverbio africano “Per crescere un bambino ci vuole un inte-



ro villaggio”, un concetto ripreso nella lettera inviata dalla Toscana.

In cui si legge anche che le Regioni e le Province Autonome devono essere considerate “parte attiva nel confronto aperto sulle proposte del Governo, nell'ambito di un responsabile raccordo interistituzionale e nell'ambito delle competenze costituzionalmente riconosciute, con la finalità di condividere indirizzi evolutivi comuni e strumenti operativi e fare sinergia tra interventi nazionali e le politiche regionali, anche attraverso il raccordo delle reciproche programmazioni comunitarie del periodo 2014-2020”. Al termine della lettera l'assessore Bobbio invita il ministro a partecipare alla prossima seduta della Commissione “per confrontarci direttamente e avviare un lavoro congiunto”.

Fonte: Comunicato Stampa a cura di Tiziano Carradori - www.toscana-notizie.it

Scuole infanzia, sezioni Pegaso: finanziate anche nel 2014/15. Mezzo milione in più

FIRENZE – 6,6 milioni di euro per sostenere nell'anno scolastico 2014/15 il “progetto Pegaso” nelle scuole dell'infanzia toscane: queste le risorse disponibili che oggi la Giunta regionale, con una delibera presentata dall'assessore Emmanuele Bobbio, ha confermato, approvando altresì gli indirizzi attuativi e la bozza di un accordo che sarà in tempi brevi siglato fra Regione, Ufficio Scolastico Regionale e Anci Toscana. “Un impegno economico non indifferente - sottolinea Bobbio - che si incrementa di mezzo milione di euro rispetto ai 6,1 milioni dello scorso anno e che consente di fornire una risposta concreta a circa 3 mila bambini fra i 3 e i 6 anni garantendo più sezioni rispetto a quelle possibili con le sole risorse statali”. Sono sei anni (dall'anno scolastico 2009/2010) che la Regione Toscana stanziava proprie risorse, in totale 31,7 milioni, per assicurare interventi finanziari in favore delle scuole dell'infanzia. La delibera precisa che verranno ammesse a contributo, in modo prioritario, le sezioni già finanziate negli anni scolastici precedenti. A determinate condizioni potranno inoltre essere ammesse a contributo anche le nuove sezioni nelle quali siano iscritti bambini inseriti nella lista d'attesa delle scuole infanzia statali. La “mappa” esatta delle sezioni Pegaso verrà resa nota non appena saranno disponibili i dati che deve fornire l'Ufficio scolastico regionale.

Fonte: Comunicato Stampa a cura di Mauro Bianchini - www.toscana-notizie.it



Meglio se hai Metodo

Dr.ssa Antonietta Giuntoli



Metodo – (mè-to-do) singolare maschile. Recita il dizionario: procedimento messo in opera seguendo criteri sistematici in vista di uno scopo; complesso organico di regole, principi, criteri in base ai quali si svolge un'attività teorica o pratica.

Occorre un metodo in tutto, per fare le cose bene. Un procedimento che ci indica il susseguirsi delle azioni da compiere, in una sequenza precisa, per un tempo indicato... come per la maionese.

Gli ingredienti da soli non bastano. Se non si segue il procedimento corretto può impazzire, o comunque riuscire decisamente poco deliziosa.

Spesso pensiamo di avere già il nostro metodo, con risultati anche soddisfacenti. Consapevolezza che raggiungiamo in età adulta, magari dopo aver sofferto della nostra inesperienza e incertezza nell'adolescenza. Come essere di aiuto ai nostri ragazzi, magari attraverso la loro principale attività, lo studio?

E' questo ciò di cui si occupa **Metodo5 School**, un programma di coaching per studenti che attraverso l'identificazione del miglior metodo di studio personalizzato per ogni studente, porta l'adolescente a conoscere meglio se stesso e le proprie caratteristiche, ad elevare i propri punti di forza, a imparare a sviluppare la buona organizzazione e a ragionare per obiettivi di medio e lungo termine, per la propria soddisfazione e quella di tutta la famiglia.

Venerdì 24 ottobre alle ore 21.00

si terrà una presentazione gratuita di **Metodo5 School** presso **M&D Formazione** di Buggiano. Genitori e studenti sono invitati a partecipare.

Per una migliore organizzazione, si prega dare la propria adesione in tempo utile, telefonando allo 0572 33555 o via mail metodocinque@quellochece.com.



Condominio: la disciplina dei lavori urgenti

Un amministratore di Condominio aveva fatto eseguire lavori edili urgenti, di riparazione scale e spazi condominiali, senza preventiva specifica delibera assembleare. I lavori avevano comportato una spesa non esigua. I condomini contestavano all'amministratore l'assenza di delibera preventiva di autorizzazione e l'importo dei lavori. La difesa dell'Amministratore era fondata proprio sulla necessità di fare tali lavori perché urgenti e sul fatto che essi, per essere eseguiti a regola d'arte ed in modo da risolvere il problema, che creava pericolo per le persone, non po-

tevano che essere fatti nel modo scelto. Per i lavori di manutenzione straordinaria che rivestono carattere di urgenza l'art. 1135 c.c. autorizza l'amministratore a farli eseguire imponendo solo l'obbligo di riferire alla prima assemblea dei condomini. Per urgenti si intendono quei lavori che, se omessi, possono creare danno fisico e/o economico a persone o cose. Per tali lavori non vi è obbligo di preventiva autorizzazione con delibera dell'assemblea di Condominio, né necessità di successiva ratifica della decisione dell'amministratore. Nel caso specifico i condomini non avevano ragione nel contestare il carattere dell'urgenza dei lavori; avrebbero potuto averla invece se fossero riusciti a dimostrare che bastava un intervento meno costoso per risolvere il problema. Cioè avrebbero potuto avere ragione in causa se Vi fosse stato un eccesso nel mandato espletato dall'amministratore dovuto ad un'erronea valuta-

zione circa gli interventi edili da adattare. Nel caso specifico il Giudice ha dichiarato corretto l'operato dell'amministratore e congrui i lavori effettuati, come tipologia e come prezzo, condannando il Condomino a pagare la ditta esecutrice dei lavori edili.

L'unica arma rimasta ai condomini è stata quella di revocare l'amministratore per la gestione successiva.

AVV.TA SERENA INNOCENTI

Piazza XX Settembre, 21 – PESCIA

Telefono 0572.318101/02

Fax 0572.318191

s.innocenti@donneavv.com



Nuove regole per i modelli F24

di Francesco Salani - Tributarista

A partire dal 01/10/2014 sono state introdotte alcune modifiche alla normativa in materia di presentazione dei modelli F24. Già a partire dal 2007 per i soggetti iva era

stato introdotto l'obbligo di presentazione telematica; oggi con le ultime modifiche apportate la possibilità di presentazione cartacea si restringe alle solite ipotesi di pagamenti effettuati da soggetti non titolari di partita iva e per importi fino a 1000 euro. Il modello F24 viene ormai utilizzato per il pagamento della maggior parte dei tributi quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo imposte sui redditi, ritenute se redditi di lavoro e di capitale, iva, tributi speciali catastali, diritti camerali, contributi inps e inail, accise, addizionali regionali e comunali, irap, imu, tares, tasi e tari.

Le nuove disposizioni vietano il pagamento cartaceo anche per l'ipotesi di compensazioni sia con saldo a zero che con saldo positivo: nel caso di compensazioni pertanto non va preso a riferimento il limite dei mille euro.

Questi nuovi limiti si vanno ad aggiungere a quelli già previsti quali i limiti alla com-



penrazione del credito iva (per importi superiori a 5000 euro l'obbligo di utilizzare esclusivamente il canale telematico di Agenzia Entrate), i limiti alle compensazioni dei crediti di imposte dirette (per importi superiori ad € 15.000 è richiesta l'apposizione del visto di conformità).

È pertanto consigliabile a tutti i contribuenti prendere atto delle nuove disposizioni al fine di adeguarsi entro i prossimi pagamenti.



Lasciamo il mondo fuori...

Eleganti e raffinati sistemi di copertura pensati e realizzati per creare spazi esterni esclusivi



**Giovanni
Parisi**

Soluzioni creative d'arredo

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

Qualità e passione per il Legno



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

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

Realizzazione infissi in legno e mobili su progetto. Manutenzione e restauro infissi, zanzariere su misura.



La tua casa è un bene prezioso
Iuri la protegge
con serietà, professionalità e precisione

Serramenti a taglio termico certificati con i requisiti x la detrazione fiscale fino al 65% (scadenza 31/12/2014), tali serramenti possono essere in Alluminio o in PVC con sistemi 2D e l'innovativo 3D, il Top x l'isolamento termico, acustico e antieffrazione.

Se abbinati a tali serramenti, rientrano nell'incentivo anche persiane ed avvolgibili sia in PVC che Alluminio. Le persiane in Alluminio modello Prestige e gli avvolgibili in PVC SUPER,

o in Alluminio normale o alta densità.

Dei suddetti serramenti oltre che la fornitura e montaggio di nuovi si effettuano riparazioni su serramenti già esistenti.

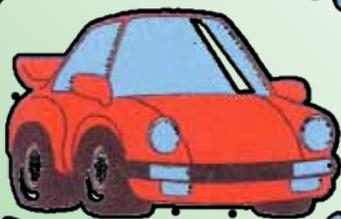
Inoltre: cancelletti antintrusione in acciaio anche nei bellissimi modelli Europa e Florance, sostituzione chiavi e serrature, installazione serratura di sicurezza su serramenti già esistenti, tende da sole, veneziane, zanzariere (anche con rete POLLTEX) box doccia, porte blindate classe 3, porte da interno ecc.

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

IURI DEGL'INNOCENTI

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

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

FiliSelmi
RALLYE RENTING

Noleggino Auto da Competizione

AUTOFFICINA



via Francesca Vecchia, 24 UZZANO
telefono 347.8612425 – 368.3572976

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

Etrusca
soc. cooperativa

Pulizie Civili ed Industriali
Magazzino con Deposito
Facchinaggio
Manutenzione Spazi Verdi

via Modigliani 4 PESCIA (Pistoia)
Telefono 0572.444551 etrusca.coop@infinito.it

BIELETTRA S.R.L.
IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI



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

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

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

N° 5 ADDETTI ASSEMBLATORI E CABLATORI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE (Codice Offerta: 20140923-1290)

Scad. offerta 08/10/2014.

Mansione: Addetto a cablaggio armadi e quadri.

Requisiti: Richiesta pluriennale esperienza nelle mansioni. Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, con durata da definire.

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Zona di lavoro: Lucca.

Rivolgersi a: MANPOWER SRL

TEL. 0583/469102 – FAX 0583/469345 -

Email: patrizia.rubino@manpower.it -

Indirizzo: Via J. Della Quercia, 358 - Lucca

N° 1 AGENTE DI VIAGGIO

(Codice Offerta 20140903-1213)

Scad. offerta non specificata

Mansione: Addetto alla prenotazione ,adetto ai servizi turistici e/o alle biglietterie, assistenza e ricevimento arrivi e partenze.

Requisiti: Richiesta esperienza nel ruolo. Conoscenza lingua inglese.

Conoscenze informatiche: Word o altri prodotti di videoscrittura, Excel. Gradita conoscenza Sistema Galileo, patente europea. Disponibilità a trasferte. Patente B.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, retribuzione lorda da CCNL turismo agenzie di Viaggio.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria superiore ad indirizzo tecnico per il turismo

Orario: Full time.

Zona di lavoro: Barga.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N° 1 ELETTRMECCANICO

(Codice Offerta: 20140910-1240)

Scad. offerta non specificata

Mansione: Addetto/a riparazione compressori, installazione impianti ad aria compressa, costruzione quadri pneumatici.

Requisiti: Se di età superiore a 29 anni richiesta esperienza nelle mansioni od in mansioni similari (es. manutenzione mac-

chinari industriali) - per apprendista richiesto Diploma di Perito Meccanico/Elettronico/Elettromeccanico - gradita conoscenza lingua Inglese. Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato o di apprendistato.

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Zona di lavoro: Pisa, Massa, Lucca, Pistoia.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N° 1 TECNICO DI MARKETING OPERATIVO

(Codice Offerta: 20140922-1289)

Scad. offerta non specificata

Mansione: Product Manager: riportando al Brand Manager si occupa della gestione e monitoraggio del budget; sviluppa materiale marketing a supporto di lanci di prodotto; codifica i prodotti, effettua l'implementazione delle iniziative promozionali ed effettua analisi su clienti/linee prodotto/canale.

Requisiti: Richiesta esperienza di almeno sei mesi minima nelle mansioni; richiesta: conoscenza scolastica dell'inglese e buona conoscenza del pacchetto office, in particolare Excell e Power Point. Gradita conoscenza di AS400. Patente B.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, sostituzione maternità.

Titolo di studio: Economia e commercio - Corso di laurea - Economia aziendale - Corso di laurea

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Zona di lavoro: Porcari.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N° 1 GEOMETRA

(Codice Offerta: 20140922-1288)

Scad. offerta non specificata

Mansione: Progettazione, richieste di permessi /autorizzazioni edilizie, contabilità di cantiere.

Requisiti: Richiesta adeguata esperienza nel settore maturata attraverso esperienze lavorative ed attitudine ad attività di tipo amministrative; tecniche di uso di sistemi CAD; gradita iscrizione liste di mobilità (L. 223/91). Patente B.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, 1 anno con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato.

Titolo di studio: Ingegneria civile - Corso di laurea; Diploma di istruzione secondaria superiore ad indirizzo tecnico per geometri.

Orario: Full time.

Zona di lavoro: Lucca.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 ADDETTO ALLA CONTABILITA' (Codice Offerta: 20140922-1286)

Scad. offerta non specificata

Mansione: Impiegato/a amministrativo/a: tenuta contabilità ordinaria fino alle scritture pre bilancio, bollettazione, fatturazione e gestione ordini.

Requisiti: Richiesta esperienza nelle mansioni maturata di recente; conoscenze informatiche di base ed utilizzo di gestionale e conoscenza scolastica dell'inglese. Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria superiore ad indirizzo tecnico commerciale

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Zona di lavoro: Lucca.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 BADANTE

(Codice Offerta: 20140922-1284)

Scad. offerta non specificata

Mansione: Assistenza ad un uomo non autosufficiente - igiene della persona e compagnia.

Requisiti: Richiesta esperienza nella mansione - buona conoscenza lingua italiana; persona robusta - gradita residenza Lammari o zone limitrofe; Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo indeterminato.

Orario: Part time, 9 ore settimanali (1 al giorno nei feriali, 2 al giorno nel weekend).

Zona di lavoro: Capannori.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 COMMESO/A DI NEGOZIO

(Codice Offerta: 20140918-1280)

Scad. offerta non specificata

Mansione: Addetto/a vendita negozio di abbigliamento donna.

Requisiti: Richiesta esperienza come commesso/a settore abbigliamento; Richieste conoscenze informatiche di base - conoscenza lingua Inglese - gradita residenza Lucca o zone limitrofe; buona attitudine alla vendita ed ai rapporti interpersonali, massi-

ma serietà, ottima volontà; automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato.

Zona di lavoro: Lucca centro storico.

Orario: Full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N° 2 TORNITORI DI METALLI

(Codice Offerta: 20140918-1279)

Scad. offerta non specificata

Mansione: Tornitore/fresatore/alesatore.

Requisiti: Non richiesta esperienza nella mansione; Età non superiore a 29 anni; diploma/qualifica in ambito meccanico; esperienza anche minima e conoscenza della macchine utensili CNC. Patente B.

Tipo di contratto: Apprendistato professionalizzante o contratto di mestiere.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria superiore ad indirizzo tecnico industriale.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Full time, orario su turni: 6/13; 13/20; sabato mattina lavorativo.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 RIPARATORE QUADRISTA DI IMPIANTI ELETTRICI INDUSTRIALI (Codice Offerta: 20140918-1272)

Scad. offerta non specificata

Mansione: Quadrista industriale con ottime capacità di lettura dello schema elettrico e di cablaggio quadri elettrici.

Requisiti: Necessaria pregressa esperienza nel settore impiantistica elettrica industriale; Ottima conoscenza della lingua italiana, scritta e parlata; Patente B.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato.

Titolo di studio: Preferenziale qualifica o diploma settore elettrico

Zona di lavoro: Valle del Serchio.

Orario: Full time, con orario spezzato.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°2 EDUCATORI PROFESSIONALI

(Codice Offerta: 20140918-1270)

Scad. offerta non specificata

Mansione: Educatore/trice di comunità per minori stranieri.

Requisiti: Non è richiesta esperienza nella mansione; gradita altresì esperienza con minori/adolescenti; **conoscenze informati-**

Dal 1950

Consulenti del lavoro

Consulenza del Lavoro e Amministrazione del personale •

Buste paga •

Dichiarazioni 730 e Unico •

Via Amendola, 36 PESCIA (Pistoia) telefono 0572.476352 fax 0572.477649

che quali: tecniche di gestione della posta elettronica, Windows NT, Excel; Richiesta ottima conoscenza lingua inglese e/o francese parlato; Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, 3 mesi con possibilità di inserimento.

Titolo di studio: Richiesta Laurea in Scienze dell'Educazione o Educatore Professionale.

Zona di lavoro: Capannori.

Orario: Part time, lavoro a turni, possibilità di full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N° 1 COMMESO/A DI VENDITA
(Codice Offerta: 20140916-1256)

Scad. non specificata

Mansione: Addetto/a alla vendita di abbigliamento intimo e biancheria per la casa.

Requisiti: Richiesta esperienza nella vendita di intimo; Gradita conoscenza lingua inglese. Automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: PartTime,

orario di lavoro: mattina o pomeriggio, chiuso domenica e lunedì mattina.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 PARRUCCHIERE/A PER SIGNORA
(Codice Offerta: 20140915-1253)

Scad. non specificata

Mansione: Apprendista parrucchiere/a.

Requisiti: Richiesto Corso di parrucchiere concluso o anche 2° anno Motivazione al lavoro per apprendere mestiere età 18-29; automunito.

Tipo di contratto: Apprendistato professionalizzante o contratto di mestiere.

Zona di lavoro: Viareggio.

Orario: Full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°2 CAMERIERI DI SALA
(Codice Offerta: 20140908-1252)

Scad. non specificata

Mansione: Servizio ai tavoli, pulizia sala.

Requisiti: Preferenziale precedente esperienza almeno basilare; conoscenza lingue: inglese, italiano; conoscenze informatiche: word o altri prodotti di videoscrittura. Patente B.

Tipo di contratto: Lavoro intermittente.

Cosa farò da grande? Te lo dice un software

di Joselia Pisano

Cosa farò da grande? È probabilmente una domanda che tutti, prima o poi, ci siamo chiesti. I più piccoli sognano mestieri improbabili o professioni difficili da raggiungere (cowboy o principessa nel primo caso, astronauta o ballerina nel secondo), ma crescendo la risposta diventa sempre più "ancorata" alla realtà, e le possibilità diventano a noi più vaste. Ma oltre che sui sogni, la scelta del percorso di preparazione ad un lavoro si dovrebbe basare sulle peculiarità e la predisposizione che ogni studente dimostra di fronte ad alcune materie, rispetto ad altre. Ma non è sempre così facile capire cosa "fare da grandi". Indecisione di fronte all'infinità di proposte di studio e stagnazione di alcuni settori professionali possono rendere questa scelta particolarmente difficile. Ecco perché in Inghilterra è stata sviluppata "S.or.prendo", una piattaforma



intraprendere. Il programma contiene una vera e propria banca dati sulle professioni, con schede dettagliate su 438 profili professionali, e si rivolge in particolar modo alla scuola per promuovere la conoscenza delle professioni, alle realtà che offrono servizi per il lavoro per la consulenza di orientamento e ai centri di informazione e orientamento, per fornire informazioni dettagliate e aggiornate sulle professioni.

elettronica che, con una serie di domande, permette all'utente di capire meglio dove orientare il suo curriculum, a che ambito dedicarsi e di quali strumenti dotarsi. Il software, grazie all'interazione, aiuta gli studenti a creare una lista di professioni che hanno caratteristiche a loro gradite, permettendo ai più indecisi di

f a r e un'analisi più lucida sul proprio futuro professionale e sui percorsi di studi da intraprendere. Il programma contiene una vera e propria banca dati sulle professioni, con schede dettagliate su 438 profili professionali, e si rivolge in particolar modo alla scuola per promuovere la conoscenza delle professioni, alle realtà che offrono servizi per il lavoro per la consulenza di orientamento e ai centri di informazione e orientamento, per fornire informazioni dettagliate e aggiornate sulle professioni.

Titolo di studio: Licenza media.

Zona di lavoro: Camporgiano.

Orario: Part time, pranzo e/o cena, 1 g. libero a settimana.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N° 1 AIUTO CUOCO DI RISTORANTE
(Codice Offerta: 20140911-1248)

Scad. non specificata

Mansione: Aiuto cuoco.

Requisiti: Buona esperienza nella mansione. Buona conoscenza della lingua italiana. Automunito - Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato.

Orario: Part time, inizialmente orario serale.

Zona di lavoro: Lucca.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 COLLAUDATORE MECCANICO DI AUTOMOBILI
(Codice Offerta: 20140911-1246)

Scad. non specificata

Mansione: Responsabile tecnico revisioni auto e moto.

Requisiti: Richiesta esperienza di almeno due anni nella mansione; possesso dell' Attestato Regionale di Responsabile tecnico revisioni auto/moto; conoscenze informatiche: word o altri prodotti di videoscrittura, tecniche navigazione internet, download, salvataggio, tecniche di organizzazione delle informazioni. Patente A e B

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, durata 24 mesi.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria superiore ad indirizzo tecnico per geometri.

Orario: Lavoro con orario spezzato.

Zona di lavoro: Valle del Serchio.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°2 INGEGNERI DELL'AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
(Codice Offerta: 20140911-1242)

Scad. non specificata

Mansione: Ingegnere elettrico/elettronico e dell'automazione, addetto/a alla realizzazione di impianti di automazione per il settore industriale e navale.

Requisiti: Non è richiesta esperienza nella mansione.

Richieste: ottima conoscenza dell'inglese e disponibilità ad effettuare trasferte nazionali ed estere. Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Apprendistato di alta formazione e ricerca, tempo determinato, previsto stage iniziale.

Titolo di studio: Corso di laurea in ingegneria elettronica o elettrica.

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Zona di lavoro: Lucca.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

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

Studio Birindelli

Carla e Martina

• Gestione Golf 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.com - e:mail-info@autoborgo.com



Numeri Utili



ritaglia questa pagina e portala con te!

COMUNI VALDINIEVOLE

Buggiano	0572.31711
Chiesina Uzzanese	0572.41801
Lamporecchio	0573.80061
Larciano	0573.85811
Massa e Cozzile	0572.928311
Monsummano Terme	0572.9591
Montecatini Terme	0572.9181
Pescia	0572.4920
Pieve a Nievole	0572.95631
Ponte Buggianese	0572.93211
Uzzano	0572.44771

SALUTE

Telecup 848 800 709
dalle 7.30 alle 18.30 dal lun al ven
dalle 7.30 alle 13.00 il sabato

Aiutodonna

Per uscire dal maltrattamento
e dalla violenza: 0573 21175
Pronto Salute USL 3 Pistoia 800 86 12 13

Ospedale

del Ceppo - Pistoia 0573.3521
SS Cosma e Damiano Pescia 0572.4601

Guardia Medica

Montecatini Terme 0572.909033
oppure 0572.75567
348.0714119
349.0714108
Pescia 0572.47007

oppure 0572.476830
349.4461870
348.6972358
Monsummano Terme 0572.53772
oppure 0572.53362
348.0181237
Lamporecchio e Larciano 0573.81123
348.7678352

SICUREZZA

Stazione Carabinieri

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

NUMERI TELEFONICI DI EMERGENZA

112 Carabinieri
113 Polizia
114 Emergenza Infanzia
115 Vigili del Fuoco
117 Guardia di Finanza
118 Emergenza Sanitaria
1515 Emergenza Ambientale
1518 CIS Viaggiare informati
1522 Antiviolenza donna

TRASPORTO PUBBLICO

Taxi



Montecatini Terme
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 gratuito per rete fissa
800 661855

Agenzie e Bigliettere



Per informazioni sulle linee, sugli orari
e le tariffe:
Pistoia,
Via XX Settembre, 71 0573.363243
Montecatini Terme,
Piazza Italia, 0572.911781
Pescia,
Piazza XX Settembre, 0572.4706
Stazione Ferroviaria 
Montecatini Terme 0572.78551
Pescia 0573.444401
Pistoia 0573.21119
Aeroporto
Firenze Peretola 055.315874
Pisa Galileo Galilei 050.849300



Al Ristoro

L'APPETITO VIEN MANGIANDO

La saporita porta
di ingresso del
Padule di Fucecchio!

Salumi & Formaggi di produzione artigianale
Primi e secondi piatti tipici del periodo
Bistecca alla brace, ranocchi e anguille
Dolcetti tradizionali



APERTO TUTTE LE SERE DAL
MERCOLEDÌ ALLA DOMENICA

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





Farmacie di turno

Ottobre 2014

ritaglia questa pagina e portala con te!

Montecatini Terme

Farmacia Internazionale

Piazza del Popolo, 37
Montecatini Terme Tel.
0572.70082
da venerdì 03/10 a venerdì 10/10

Farmacia Centrale S.n.c.

Corso G. Matteotti, 10
Montecatini Terme Tel. 0572.78539
da venerdì 10/10 a venerdì 17/10

Farmacia Ascioti & C. S.n.c.

Via U. Foscolo, 10
Montecatini Terme
Tel. 0572.78566
da venerdì 17/10 a venerdì 24/10

Farmacia Le Terme

Viale IV Novembre, 4
Montecatini Terme
Tel. 0572.70123
da venerdì 24/10 a venerdì 31/10

Farmacia Della Stazione

Corso G. Matteotti, 144
Montecatini Terme
Tel. 0572.78404
da venerdì 31/10 a venerdì 07/11

Margine Coperta

Massa e Cozzile, Buggiano, Uzzano

Farmacia Magnini

Via Ponte Buggianese, 144
Loc. Pittini Tel. 0572.33797
da sabato 04/10 a venerdì 10/10

Farmacia

Sant'Antonio Dr. A. Gambera
Via Biscolla, 48
Massa e Cozzile
Tel. 0572.910685
da sabato 11/10 a venerdì 17/10

Farmacia

Corsaro Dott. M. Grazzini
Via Provinciale Lucchese, 180
S. Lucia Tel. 0572.444356
da sabato 18/10 a venerdì 24/10

Farmacia Dr. Casci & C. S.n.c.

Via Primo Maggio, 25
Margine Coperta
Tel. 0572.911831
da sabato 25/10 a venerdì 31/10

Farmacia Magnini

Via Ponte Buggianese, 144
Loc. Pittini Tel. 0572.33797
da sabato 01/11 a venerdì 07/11

Ponte Buggianese

Chiesina Uzzanese

Farmacia Al Ponte

Dott. Cecchi & Dott. Grazzini S.n.c.
Via Roma, 3
Ponte Buggianese
Tel. 0572.635060
da lunedì 06/10 a domenica 12/10

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34
Ponte Buggianese
Tel. 0572.635004
da lunedì 13/10 a domenica 19/10

Farmacia Checchia S.n.c.

Dr. Massimo e Maria Clara Checchia
Via Garibaldi, 3
Chiesina Uzzanese
Tel. 0572.489005
da lunedì 20/10 a domenica 26/10

Farmacia Al Ponte

Dott. Cecchi & Dott. Grazzini S.n.c.

Via Roma, 3

Ponte Buggianese
Tel. 0572.635060
da lunedì 27/10 a domenica 02/11

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34
Ponte Buggianese
Tel. 0572.635004
da lunedì 03/11 a domenica 09/11

Pescia

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Mazzini, 83 Pescia
Tel. 0572.477987
da sabato 04/10 a sabato 11/10

Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54 Pescia
Tel. 0572.490092
da sabato 11/10 a sabato 18/10

Farmacia Vecchio Mercato

Via Amendola Pescia
Tel. 0572.476111
da sabato 18/10 a sabato 25/10

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Mazzini, 83 Pescia
Tel. 0572.477987
da sabato 25/10 a sabato 01/11

Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54 Pescia
Tel. 0572.490092
da sabato 01/11 a sabato 08/11

Pieve a Nievole, Monsummano, Cintolese

Farmacia Biagini Dr Francesco
Via Empolese, 65
Pieve a Nievole
Tel. 0572.80153

da sabato 04/10 a sabato 11/10

Farmacia Ceccarelli

Piazza G. Giusti, 61
Monsummano Terme
Tel. 0572.51030
da sabato 11/10 a sabato 18/10

Farmacia Della Pieve s.n.c.

Via Mimbelli, 15
Pieve a Nievole Tel. 0572.951062
da sabato 18/10 a sabato 25/10

Farmacia Satti

Via Matteotti, 35
Monsummano Terme
Tel. 0572.53500
da sabato 25/10 a sabato 01/11

Farmacia Cintolese

Via Francesca V.P., 12
Monsummano Terme
Tel. 0572.640155
da sabato 01/11 a sabato 08/11

Larciano, Lamporecchio

Farmacia

di San Baronto S. Palandri
Via Montalbano, 75
Lamporecchio
Tel. 0573.88385
da lunedì 06/10 a domenica 12/10

Farmacia

Dr. Giovanni Petra & C S.n.c.
Via A. Gramsci, 57
Lamporecchio
Tel. 0573.82075
da lunedì 13/10 a domenica 19/10

Farmacia

Dott. Venturini Piero & C S.n.c.
Via G. Marconi

Larciano Tel. 0573.850161
da lunedì 20/10 a domenica 26/10

Farmacia Comunale n°7

Via Statale Francesca, 2824/a
Larciano Tel. 0573.849176
da lunedì 27/10 a domenica 02/11

Farmacia

di San Baronto S. Palandri
Via Montalbano, 75
Lamporecchio
Tel. 0573.88385
da lunedì 03/11 a domenica 09/11

Pistoia

Farmacia De' Ferri

Via Pacini, 53
Pistoia Tel. 0573.21203
da sabato 04/10 a venerdì 10/10

Farmacia Nannucci

Via degli Orafi, 7
Pistoia Tel. 0573.20131
da sabato 11/10 a venerdì 17/10

Farmacia San Francesco

Via Curtatone e Montanara, 21
Pistoia Tel. 0573.20283
da sabato 18/10 a venerdì 21/10

Farmacia

Dell'Arca Dott. Vincenzi Attilio
Piazza Leonardo da Vinci, 27
Pistoia Tel. 0573.22270
da sabato 25/10 a venerdì 31/10

Farmacia Scorcelletti

Via Porta al Borgo, 110
Pistoia Tel. 0573.21159
da sabato 01/11 a venerdì 07/11

Fonte: www.federfarmapistoia.it

ESCAVAZIONI 2000

**Movimento terra
& Lavori Edili-Stradali
Fognature e varie**



via Monteavaglio AVAGLIO MARLIANA | telefono 0572.409172 – 339.3822760 | l.bertocci@teletu.it



TARIFE ESAMI DIAGNOSTICI

➤ Ecocolordoppler vascolare - esami a partire da	€ 60,00
➤ MOC Desitometria ossea con tecnica DEKA	€ 49,00
➤ Esami Radiologi (Radiografie)	€ 35,00
➤ Radiografia Rachide in Toto	€ 90,00
➤ Ortopantomografia (Panoramica Dentaria)	€ 35,00
➤ Ecografia dell'apparato Muscolare-Scheletrico	€ 45,00
➤ Ecografia dell'Addome superiore o inferiore	€ 45,00
➤ Ecografia del collo (tiroide, linfonodi, gh. salivari)	€ 45,00
➤ Ecografia dell'addome completo	€ 55,00

Tariffa valida fino al
31 dicembre 2014
in regime privato

TAC DIRETTA
€ 100,00

eseguita con Tc a 64 strati

**SOLO PER PAZIENTI MUNITI
DI RICETTA ROSSA**

Gli esami verranno eseguiti in un massimo di 48 ore
(festivi esclusi)

**ESEGUIAMO ESAMI TAC CON
MEZZO DI CONTRASTO A
TARIFFA AGEVOLATA**

 **Eughenos**
Centro Clinico • Anti Aging

CENTRO DIAGNOSTICO A TECNOLOGIA AVANZATA

MESE DI OTTOBRE

CAMPAGNA DI PREVENZIONE SENOLOGICA COMPLETA

TUMORE AL SENO

1 DONNA SU 10 NE VIENE COLPITA

(RISULTATO DI UNO SCREENING SU TERRITORIO NAZIONALE)

LA PREVENZIONE EFFETTUATA CON TEMPISMO E COSTANZA SALVA LA VITA

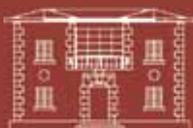
BASTANO 30 MINUTI DEL TUO TEMPO PER POTER EFFETTUARE:

- VISITA SENOLOGICA - INDAGINE MAMMOGRAFICA - ECOGRAFIA MAMMARIA -

Tariffa dedicata **€ 95,00** per l'intero progetto

**RISERVIAMO INOLTRE ALLE PAZIENTI CHE ADERISCONO AL PROGETTO
LA POSSIBILITÀ DI ESEGUIRE ESAME MOG (Densitometria Ossea Computerizzata)
con tecnica DEXA - lombare e femorale**

a € 25,00



Per informazioni e prenotazioni dalle ore 08,30 alle ore 20,00 (orario continuato)

Viale Carlo Rosselli, 45 - MONTECATINI TERME (Pt)

telefono 0572.910130

www.eughenos.it - info@eughenos.it

Seguici su

facebook

Primavera/Estate 2015: la tendenza la dice Londra

La London Fashion Week vista da dentro

di Marta Tesi – Stilista (Made in London)

LONDRA - "Flower Power" anni '70, colori ultra-vivaci, effetto nudo molto chic, e "Sportivo", in versione lusso però: sono le tendenze che prepotentemente fanno da protagoniste nella settimana della moda di Londra Primavera/Estate 2015.

Nello show di Matthew Williamson per esempio, sfilano completi sgargianti con stampe floreali ispirate dalla camicia hawaiana, e vestiti leggerissimi e coloratissimi allacciati dietro il collo, come a dire "mi trovo nello stress cittadino, ma la mia mente è in una spiaggia esotica con un cocktail in mano".

Niente male no?! Il cosiddetto "Potere dei Fiori" anni 70, privato dell'originale significato di rivoluzione sociale, torna come tema forte della prossima Primavera, come ci mostra House of Holland con i suoi capi arancio, rossi, gialli e verdi e le

sue forme "Hippie-Chic", due parole in netto contrasto ma che la moda può permettersi smaccatamente di mischiare. Questo elemento hippie si collega strettamente con quello che gli inglesi definiscono "Whimsical" ovvero stravagante, fiabesco, bizzarro, fanciullesco.. (il nostro vocabolario è molto più ricco, lo so!): abiti che si ispirano a forme naturali, dai colori vibranti, quali viola o verde acqua marina, in tessuti leggeri, strati su strati di trasparenze, stampe geometriche che creino illusioni ottiche, in un'atmosfera surreale, appunto, di fiaba; si veda per esempio Bora Aksu, un designer emergente.

Dette le linee generali, perchè parlare di cose per la futura primavera? Ecco infatti 3 "mini-trends" di questa fashion week che possano essere indossati subito, senza dover attendere il prossimo anno: 1) Disco

anni 70': Tom Ford si ispira a questa decade senza dimenticarsi della sfera a specchi dei night club e tutto quel mondo fatto di paillettes, velluto e pantaloni a zampa, rivisitandolo in chiave moderna con abiti super sexy, colori scuri e metallizzati, trasparenze e ricami a creare un vedo non vedo da vera "bad girl"; 2) "Cachi", quel colore che immaginiamo sui completi di avventurieri ed esploratori, è un guardaroba-must-have, specialmente come giaccone parka; 3) Sneakers spassose, le scarpe che le donne usavano negli anni 70/80 per andare in palestra, accompagnate da tuta e fascia per capelli altrettanto colorate: sì, sto parlando proprio di quelle...Burberry mette insieme i suoi vestiti e trench chic con scarpe da ginnastica coloratissime, in una combinazione inaspettatamente perfetta!!!

Acconciature
Di Pasquini Roberta



Pretty
Woman

Offriamo,

a tutti i clienti che desiderano cambiare look,

la consulenza di immagine gratuita

dove l'obiettivo è quello di esaltare al massimo

i colori naturali di ogni volto!!!

Promozioni di Ottobre
valide nei giorni Martedì, Mercoledì e Giovedì

"Under 21"

piega + ristrutturante
9,90 euro anziché **15,50**

Taglio + piega + ricostruzione capelli
29,90 euro anziché **42,00**

Colore + tonalizzazione + piega + ristrutturante
39,90 euro anziché **55,50**

Meches + piega + ricostruzione
59,90 euro anziché **71,50**

NEW ondulazione+ taglio + piega +ricostruzione
59,90 euro anziché **73,00**

Trattamento "Liscio Per Sempre!!"
79,90 euro anziché **100,00**

Abbonamenti Mensili

validi per tutto il 2014

4 pieghe	50,00 euro
4 pieghe + 1 colore	70,00 euro
2 pieghe + 1 taglio	40,00 euro
8 pieghe	80,00 euro

I.N.C.I.

ovvero questi grandi "sconosciuti"

PRIMA PARTE

di Alessandro Lapucci di Parrucchieri Gemini

Un breve dizionario sull'effetto negativo di alcune sostanze presenti nei cosmetici, naturalmente è tutto proporzionale alla loro concentrazione e alla durata del contatto. La frequenza nell'uso di un prodotto può produrre un effetto accumulo anche in semplici prodotti da risciacquo come detersivi e shampoo, con conseguenze negative che possono essere riscontrate nel tempo. Di seguito vi indichiamo i composti più comuni così come li trovate indicati in base alla loro specifica azione e concentrazione.

Additivi emulsionanti:

alcuni ingredienti possono essere contaminati da alcune sostanze ad esempio 1,4 dioxane (sostanza cancerogena) che può concorrere alla formazione di sostanze nocive. In discussione soprattutto ingredienti con il suffisso:

peg, eth, oxinol.

- **POLYTHYLENEGLYCOLE (PEG):** sostanze emulsionanti di sintesi, in detersivi e shampoo vengono usati per dare viscosità al prodotto mentre nelle creme consente di avere un prodotto emolliente ed umettante. L'effetto è solo apparente perché non porta una reale idratazione nascondendo il reale stato della pelle. *pelli sensibili e delicate devono evitare (peg 6-peg 20-peg 73);*

- **PROPYLEN GLYCOL, BUTYLEN GLYCOL, POLYPROPYLENEGLYCOLE:** sono utilizzati come solventi diluenti nelle emulsioni e hanno un grado di alta penetrabilità nella pelle, veicolando principi attivi, facilitando la fluidità e la tenuta di emulsioni, il propylen glicol viene usato

anche per estrarre principi attivi nelle piante e può causare nel tempo sensibilizzazione alla pelle;

- **ETHYLENE GLICOL:**

solvente sintetico, irritante, **tossico** e nell'ambiente favorisce inquinamento da ozono.

Conservanti:

- **KATON:** conservante battericida attivo anche a bassi dosaggi, forte sensibilizzante.

- **QUATERNIUM15:** costituito da sale di ammonio quaternario, conservante e antisettico viene usato come disinfettante e deodorante nei detersivi e nei deodoranti.

Rilascia formaldeide, è tossico.

- **IMIDAZOLIDINYL UREA:**

conservante di sintesi rilascia formaldeide, causa sensibilizzazione ed allergie.

- **DIAZOLIDINYL UREA:**

come il precedente ma più forte.

- **METYL PARABEN, PROPYL PARABEN, BUTYL PARABEN, ETHYL PARABEN:**

gruppo di conservanti più utilizzati in cosmetica, possono dare intolleranze a pelli sensibili.

Moda... vecchio stile

di Francesca Masotti

Chi pensa che la moda sia una questione solo contemporanea e moderna, si sbaglia di grosso.

L'esposizione "La nuova moda tra '500 e '600" in mostra a Tivoli, nella splendida cornice di Villa d'Este, ne è la prova. Venti i dipinti, e altrettanti gli abiti, oltre ad una ricca selezione di tessuti cinquecenteschi e seicenteschi ed abiti realizzati negli ultimi decenni, attraverso i quali viene raccontata l'evoluzione della moda e del costume in Europa dagli inizi del '500 fino al secolo successivo. L'obiettivo della mostra?

Offrire una panoramica sull'importanza della moda in questi due secoli attraverso il dialogo tra la rappresentazione dipinta degli abiti e i costumi di scena contemporanei provenienti dalla Sartoria Farani, realizzati per le principali produzioni teatrali, televisive e cinematografiche. Ma vediamo un po' più da vicino il rilievo e il valore dell'abbigliamento a cavallo tra questi due secoli. In questo periodo la moda, sia degli

abiti di corte che di quelli di uso comune, cambia quasi completamente il suo aspetto. Il taglio dei vestiti diventa più confortevole, ma al tempo stesso più spettacolare e vistoso.

Negli abiti femminili, è maggiormente accentuata l'altezza del busto, le gonne e le maniche dei vestiti si gonfiano e diventano voluminose.

Gli abiti maschili, invece, si fanno più attillati e articolati. La selezione dei dipinti presenti in mostra include ritratti e opere, provenienti da prestigiose collezioni pubbliche e private, che esemplificano il valore rappresentativo dell'abito.

Completano la mostra numerosi costumi di scena realizzati dai maggiori disegnatori italiani per il piccolo e grande schermo e per il teatro come, tra gli altri, i costumi utilizzati nella famosa serie tv I Borgias. Tutto questo sarà visibile fino al 19 ottobre.

Per info:

www.villadestetivoli.info



INCI
International Nomenclature of Cosmetic Ingredients



Il mondo segreto degli oli essenziali: benefici e proprietà

A cura di Valentina Marchi di Evaluna Centro Benessere



L'uso degli oli essenziali è molto antico, risale infatti a circa 4000 anni fa, anche se è solo dal 1700 che sono impiegati con sistematicità nella cura delle malattie. Questi particolari oli sono prodotti naturali, ottenuti per estrazione da erbe e piante officinali. Quando annusiamo il profumo emanato da una pianta, le molecole aromatiche raggiungono la nostra mucosa in cima alla cavità nasale. Le cellule olfattive trasformano l'odore, ovvero lo stimolo chimico, in impulso elettrico che raggiunge il cervello, dove richiama le emozioni. Fu il chimico francese René Maurice Gattefossé, inventore nel 1928 del termine "aromaterapia", a contribuire

alla rinascita dell'interesse dell'uso degli oli essenziali a scopo curativo. Quest'ultimi esercitano delle attività terapeutiche polivalenti, i cui meccanismi d'azione, per la loro complessità, non sono sempre chiari. Tuttavia si può dire che i prodotti delle piante aromatiche influenzano tutti i sistemi organici, con un potenziamento delle funzioni vitali. Se gli oli essenziali agiscono sulle funzioni biologiche, non lasciano intatte neanche quelle psichiche, infatti ciò che appare evidente è l'effettiva influenza



delle fragranze odorose sull'umore. Il massaggio aromatico racchiude in sé sia i benefici fisici che psicologici. Si tratta di una tecnica anch'essa antichissima che agisce a livello corporeo perché gli oli, penetrando nella cute svolgono un'azione disintossicante e idratante, così come a livello mentale perché i profumi inalati inducono la produzione di endorfine, i cosiddetti "ormoni della felicità". E' un massaggio dolce eseguito su corpo, viso e cuoio capelluto con delle pressioni lente e profonde. Il risultato più immediato è che tutte le tensioni fisiche si allentano, mentre sul piano estetico aiuta a combattere adipe e cellulite, tonifica il corpo, attenua i segni dell'età ed ha un effetto antistress. Una coccola a cui ognuno dovrebbe sottoporsi almeno una volta per ritrovare il proprio equilibrio.

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

Ricci e Capricci
La Bellezza nei Capelli

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

Mariani
Wellness Resort

Specialisti in Benessere & Buonumore

Vivere Wellness

piscina coperta

personal trainer

attività all'aperto

sale fitness

attività per bambini

punto ristoro

centro benessere

ginnastica posturale

eventi feste tematiche

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

Seguici su 

Ottobre: escursione out-Valdinievole!

di Andrea Innocenti

Questo mese prendiamo l'automobile e ci spostiamo non troppo lontano da noi. Due ore e mezza di macchina per arrivare in un comprensorio ricchissimo, come piace a noi, di storia, natura e bellezze paesaggistiche.

Si tratta di quell'angolo di Toscana che è incastonato tra i confini delle provincie di Pisa e di Grosseto. La zona limitrofa più famosa è quella di Larderello le cui manifestazioni geotermiche, i soffioni, sono state completamente intubate per sfruttarne l'energia e produrre elettricità.

Tuttavia esiste un posto, proprio sopra al paese di Sasso Pisano, dove analoghe manifestazioni geotermiche sono visibili in un contesto completamente naturale e dai connotati sconvolgenti.

Per chi non è abituato a frequentare vulcani, geysir o sorgenti termali, le fumarole di Sasso Pisano appariranno sicuramente



affascinanti e suggestive. In un contesto di vegetazione incontaminata, veder sollevarsi dalla terra copiose volute di vapori con l'odore dell'inferno, sarà un'esperienza quasi mistica.

Il sentiero da percorrere a piedi è lungo circa 2,5 km e parte proprio dal paese di Sasso Pisano. È ben segnalato e dotato di cartelli esplicativi da cui nonostante l'elevato stato di corrosione è anche possibi-

Gocce d'Oro Oreficeria Orologeria

Una frase
per ogni
Occasione

Drops
gioielli in argento

Vuoi rendere il tuo
giocello più unico?

Drops
gioielli in argento

Scegliendo uno dei
soggetti proposti, puoi
far incidere una frase
o semplice parola a
tuo piacimento!



le capire qualche informazione circa la natura delle fumarole presenti. Il campo geotermico che ne permette l'esistenza è piuttosto ampio e insieme al complesso Amiata e alla quasi totalità delle isole del nostro arcipelago ci ricorda una storia di dinamismo geologico e vulcanico relativamente recente e ancora viva, con episodi parossistici anche in epoca storica. Non lontano da Sasso Pisano, presso Monterotondo Marittimo, esiste infatti un lago, chiamato Lago Boracifero, che secondo i



geologi si è formato nel 1282 come conseguenza di una eruzione freatomagmatica che ha portato all'espulsione di gas a altissima temperatura, pietre ad una distanza di 3 km e ceneri rosse fino ad una distanza di 150 km!



Il vulcanismo toscano è solo apparentemente fossilizzato. La terra sotto di noi è ancora molto calda. E questo lo sapevano anche gli Etruschi.

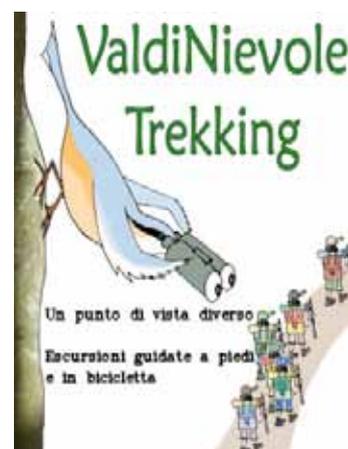
Presso Leccia, 3 km a NO di Sasso Pisano, è stato ritrovato un complesso sacro-termale di periodo ellenistico-romano che testimonia come le sorgenti di acqua calda della zona venissero utilizzate già nel III secolo a.C.

Si sente spesso parlare di terme romane, di antichi romani alle terme, ma pensare al fatto che un popolo ancora più antico avesse eretto un complesso di 5000 metri quadri con lo scopo di incanalare e utilizzare le acque termali, ci fa capire quanto



poco ancora sappiamo di noi stessi, della nostra storia e del mondo antico e di quanto sia importante fare ricerca in questo settore.

Consiglio a tutti di visitare questo posto affascinante dove natura, geologia, storia antica, storia recente e industria si avvicinano così tanto da fondersi insieme in un'unica realtà affascinante e fragile.



ANDREA INNOCENTI

*Guida Ambientale Escursionistica
Laurea in Scienze Naturali*

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

Info. e prenotazioni:

sites.google.com/site/escursionivaldinievole
+39 328 6173770
drusio@yahoo.it

A cura di
Carlo Alberto Pazienza e Simone Ballocci

Calcio giovanile Ecco il nuovo organigramma del Margine Coperta

MARGINE COPERTA - Al centro sportivo "Renzo Brizzi" di via Togliatti è ufficialmente iniziata l'annata sportiva per tutte le categorie della Scuola Calcio.

La più importante novità riguarda il ruolo di coordinamento: ad affiancare Paolo Lepori, che si occuperà della parte tecnica, è arrivato l'ex Pistoiese e Aglianese Silvano Gualandi, che è il nuovo responsabile organizzativo. Per quanto riguarda gli allenatori, la squadra degli Esordienti A 2002 sarà seguita da Alessandro Consani ed Ezio Ferraro; Esordienti B 2003 Alessandro Ricci e Vincenzo Chianese; istruttori dei Pulcini 2004 Augusto Spampani e Andrea Salvadori; Pulcini 2005 Paolo Lepori, Stefano De Vita e Dario Di Mattia; Pulcini 2006 Giovanni Giovannelli e Stefano Calzolari. Rudy Nannini, Augusto Spampani e Simone Valeriani, hanno invece il compito di far crescere il gruppo dei Piccoli Amici anno 2007. Infine le Prime Leve (2008, 2009, 2010): gli allenatori dei più piccoli sono Paolo Lepori, Giovanni Giovannelli, Denise Gironi e Simone Valeriani.

Calcio giovanile Un registro elettronico per i giovani del MontecatiniMurialdo

MONTECATINI - Il mese di settembre ha visto riprendere a pieno regime le attività della Scuola Calcio in casa MontecatiniMurialdo. Tutte le annate, dai pulcini 2003, 2004, 2005 e 2006 ai Piccoli Amici 2007, 2008 e 2009, sono tornate in campo per i primi allenamenti stagionali.

La novità più interessante arriva proprio dalla Scuola Calcio, una vera e propria innovazione nel campo dell'istruzione calcistica: "Prendendo spunto dall'innovativo sistema scolastico, per questa stagione abbiamo ideato una sorta di registro elettronico per ogni nostro iscritto della scuola calcio -spiega responsabile Roberto Lapenna - In sostanza creeremo una cartella virtuale e personale dove inseriremo i dati personali e i risultati dei test motori e tecnici, che verranno comparati con la media della squadra".

Questo sistema, pronto e in fase di definizione, consentirà ad ogni genitore di accedere al sito ufficiale del MontecatiniMurialdo e di vedere, previa autenticazione con username e password personale e segreta, lo sviluppo tecnico, motorio e fisico del proprio bambino nel corso della stagione e degli anni avvenire.

Calcio Giovanile
Roberto Lapenna



Golf Torneo AciGolf alla Pievaccia

PIEVACCIA - Domenica 7 settembre sul campo del Montecatini Golf Club, si è conclusa la fase preliminare di Acigolf, il campionato Italiano di golf dei soci Aci giunto quest'anno alla 23ª edizione.

La tappa, organizzata da Aci Pistoia, presente ininterrottamente nel calendario della manifestazione dal 1998, ha sempre riscosso un grande successo, tanto da essere una delle gare più prestigiose nel calendario del Golf Montecatini.

Il podio della categoria 1ª Netto ha visto trionfare Claudio Montanari di Montelupo con 67 c., seguito dai montecatinesini Fabio Gargagni (36) e Aida Lucchesi (38). Per quanto riguarda la prima categoria, Giorgio Cancogni si è aggiudicato il primo posto col punteggio lordo di 30.

Basket Shoemakers Youth mette in palio 6 borse di studio per studenti e atleti

MONSUMMANO - Oltre a disputare per la prima volta il campionato di Promozione, la stagione dell'A.S.D. Shoemakers Basketball si apre con l'importante novità della nascita della scuola basket.

Per incentivare l'attività e l'apprendimento di certi valori, la società ha deciso di mettere in palio sei borse di studio sportive,



Calcio Giovanile Margine Coperta



destinati a quei bambini/ragazzi che si distingueranno in campo e contemporaneamente nello studio.

L'iniziativa, rivolta a bambini dai 5 ai 13 anni, è stata realizzata grazie alla sezione soci coop della Valdinievole, che già da anni affianca la società nell'organizzazione della 24 ore di basket, e il credito Valdinievole.

Calcio Uisp e Panini premiano il Gruppo Valdinievole

VALDINIEVOLE - La Lega Calcio Uisp aveva lanciato ad inizio anno 'Aiutiamo il calcio per tutti', progetto nato con l'idea di supportare associazioni o società sportive che si trovano in un periodo di difficoltà economica. In questo senso l'ente aveva inoltrato un appello di solidarietà a tutte le società affiliate, chiedendo loro di segnalare una realtà calcistica in particolare stato di necessità. In Valdinievole la società Asd Gs Bar Valerio di Via Nova ha segnalato l'Associazione Sportiva Gruppo Valdinievole, società che prende il nome dalla comunità fondata da Giovanni Moschini che dal 1998 si impegna in attività educative e di recupero.

Un riconoscimento che va a sottolineare l'importante lavoro di reinserimento sociale tramite lo sport che il Gruppo Valdinievole propone da tanti anni, sia come attività di recupero che di prevenzione.

Calcio Loik e Scuola Calcio: ecco gli obiettivi del Monsummano

MONSUMMANO - Diventare una Scuola calcio qualificata e ristrutturare il centro sportivo "Loik": sono questi i due grandi obiettivi, da raggiungere nel breve e medio periodo, per i Giovani Calciatori

Monsummano. Il progetto con il centro tecnico federale di Tirrenia proseguirà anche quest'anno e durante tutta la stagione sono previsti sopralluoghi degli istruttori Figc che seguiranno gli allenamenti delle squadre amaranto. Questo è solo l'inizio di un percorso iniziato nel 2013 e si concluderà al termine della stagione 2015/16. Per quanto riguarda il Loik a fine mese dovrebbe arrivare l'erba sintetica nel campo più piccolo, mentre entro dicembre inizierà anche l'intervento al terreno da gioco principale.

Sport La festa dello sport a Pescia

Pubblichiamo il comunicato stampa che gli organizzatori della Festa dello Sport di Pe-

scia ci hanno fatto arrivare, molto gradito, in redazione

PESCIA - Domenica 14 Settembre Pescia ha visto nuovamente il realizzarsi della Festa dello Sport che, da tempo, mancava all'appello delle manifestazioni annuali del Comune. All'evento hanno aderito, con entusiasmo e collaborazione, molte associazioni sportive del territorio, alle quale va il nostro primo "grazie".

A tagliare il nastro di inaugurazione dell'evento è stato il nostro Sindaco Oreste Giurlani che, assieme ad altre autorità cittadine, hanno dato il via alla manifestazione... e la bella giornata di sole ha poi fatto il resto...

Si ringraziano quindi le persone che hanno partecipato con calore ed entusiasmo,

Calcio Gruppo Valdinievole






空手道 **KARATE KWAI**
MONTECATINI

FIKTA

Una delle più vecchie associazioni sportive della Toscana dove si pratica **Karate Shotokan Tradizionale**, inteso nell'antica concezione del budò.



I corsi offrono a ragazzi e ragazze la possibilità di praticare il **Karate Tradizionale** inteso come **disciplina sportiva** e come mezzo di autodifesa, attraverso un **percorso educativo**, tendente a sviluppare un buon autocontrollo dell'impulsività potenziando la fiducia nelle proprie possibilità.



NUOVI CORSI

anche presso

IL PALAZZETTO DELLO SPORT
di Ponte Buggianese!!!

Gratuito il **KIMONO**
a tutti i nuovi iscritti

dai 6 ai 15 anni



CORSI DI GINNASTICA PER BAMBINE

Tenuti dalla Prof.ssa **Paola Coutoupidis**, laureata e qualificata in attività motorie

Programma studiato per una corretta crescita.

Unisce la ginnastica artistica, la ginnastica ritmica, la danza e la musica, divertendosi!



BABY GYM

Avviamento allo sport per maschietti e femminucce di 4 e 5 anni. In un'atmosfera di divertimento questo movimento-gioco li aiuterà nella loro crescita motoria



PER ADULTI

Programmi essenziali e mirati per avere un corpo tonico. Ideale anche per chi ha poco tempo! Corso di Pilates, Posturale e Stretching!

il Mefit, Esselunga S.p.a., Soc. Agricola Bonini Giulio e figli, Polpini Paolo Edilizia, Giorgio Tesi Group, l'attore/regista Dado Martino e gli sponsor che hanno reso possibile il realizzarsi di questo evento.

Sport e cultura **La FaiMarathon si corre anche in Valdinievole**

BUGGIANO – Domenica 12 ottobre Buggiano sarà un luogo dove cultura e sport si coniugheranno a meraviglia.

Grazie anche e soprattutto alla voglia di fare del gruppo "Andar per colli", e ai contatti che questo gruppo ha intrattenuto da mesi con il FAI, il Fondo Ambiente Italiano, anche la Valdinievole potrà menzionarsi nel mega-evento **FaiMarathon**, in calendario proprio per domenica 12 in tutta Italia con centinaia di eventi che coniugheranno i piedi con la testa, ovvero: il camminare (o correre) con la riscoperta del territorio. "Nella Valdinievole – si legge sulla

scheda di presentazione della nostra tappa dell'evento - i quattro borghi di Stignano, Buggiano, Colle e Borgo a Buggiano sin dal Medioevo, hanno costituito una Comunità particolare legata da vincoli storici ed economici e strutturata secondo un principio federativo. L'itinerario proposto, percorrendo le antiche carrarecce tracciate nei secoli scorsi, e riportate oggi alla luce con un paziente lavoro di recupero paesaggistico, attraversa il territorio collinare buggianese, facendo riscoprire al viaggiatore i valori storici e artistici delle terre murate, le forme del paesaggio agro-forestale, il sistema delle acque e il reticolo delle strade. L'intento è quello di offrire ai partecipanti la possibilità di acquisire e sperimentare tutti gli elementi

FaiMarathon



che, nel tempo lungo della storia, hanno concorso alla costruzione delle Terre murate buggianesi, splendido esempio di civile convivenza dell'uomo con il territorio, esplorandone gli aspetti paesaggistici, storici,

culturali ed artistici". "Noi del Comitato Andar per Colli – ci fanno sapere dal gruppo da sempre amico della nostra redazione – abbiamo ripulito e ripuliremo prima della manifestazione alcuni sentieri suggestivi e daremo anche noi il nostro contributo come mini guide più che altro come persone fortemente innamorate della propria terra". Il "si può fare" definitivo all'evento, come ci raccontano sempre dal Comitato "Andar per colli" è arrivato dopo un attento lavoro di concerto con il sindaco Taddei e molteplici associazioni del territorio, Pubblica Assistenza e Croce rossa in primis.

Per info: <http://www.faimarathon.it/marathons/193>

Basket **Nasce la Pistoia Basket Academy**

di Andrea Marchetti

PISTOIA - Per la valorizzazione dei giovani talenti, nasce Pistoia Basket Academy, frutto della collaborazione tra Pistoia Basket 2000 e il Bottegone Basket Sant'Angelo. Il fine è appunto trovare e valorizzare i giovani atleti fin dai campionati giovanili, ga-

Voglia di calcio?

Mettiti in mostra con le
MAGLIE UFFICIALI
dei tuoi campioni!

“Santi  Diva”
SPORT

Siamo anche su Facebook!
SANTI DIVA SPORT



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



Basket
Pistoia Basket Academy

l'obiettivo e l'ambizione di farli giocare nei campionati di serie A e B in cui militano le due società fondatrici dell'Academy. Il progetto di collaborazione ha avuto l'appoggio di testimonial come Roberto Marconato, Fiorello Toppo e Giacomo Galanda. I dirigenti e lo staff delle due società promettono anche di esportare le lezioni di basket in altri palazzetti.

Pallavolo A Larciano una succursale di Monsummano

LARCIANO L'Enegan Pallavolo Monsummano sbarca nel vicino Comune di Larcia-

no. Nasce una succursale della società che avrà come base operativa la palestra dell'Istituto Comprensivo "Ferrucci" di via Puccini. I corsi di volley, che sono rivolti alle giovani atlete dai 5 ai 13 anni, si svolgeranno tutte le settimane, nei giorni di martedì e venerdì dalle 17,30 alle 19. Il responsabile tecnico del distaccamento di Larciano è l'istruttrice Valentina Argentieri, che insieme all'amministrazione comunale ha pensato all'organizzazione dell'attività. "Vogliamo permettere a tutte le ragazze di questo territorio di avere un futuro nella pallavolo -dice il presidente Maurizio Castagna-

diamo la possibilità di avvicinarsi a un mondo sportivo agonistico di primo livello regionale, senza spostarsi troppo da casa". La presentazione ufficiale del progetto è avvenuta lo scorso fine settimana durante i due giorni di Play for Joy, la manifestazione di cultura sportiva che si è svolta in piazza Vittorio Veneto, a San Rocco. Così l'assessore allo sport del Comune di Larciano Sandro Beneforti: "Grazie alla Pallavolo Monsummano diamo alter-

native ai nostri giovani, con la possibilità di offrire una nuova attività sportiva sul nostro territorio, oltre a calcio e basket. Penso che ci sia una buona richiesta per giocare a volley, l'abbiamo visto dalla tanta partecipazione all'evento di sabato e domenica. Cerchiamo di incoraggiare lo sport in tutte le sue forme e discipline. L'accordo con la società di Monsummano è stato semplice, abbiamo solo verificato gli spazi della palestra e scelto gli orari migliori in base anche alle attività scolastiche". La Pallavolo Monsummano dà vita così a una seconda "cantera" giovanile, a pochi passi di distanza dalla sede della società, in via del Carro a Cintoiese.



Pallavolo
Maurizio Castagna,
presidente Enegam
Monsummano

Officina del Ballo

Negozio specializzato in articoli per la danza

Punto vendita specializzato in calzature, abbigliamento e accessori per la danza
(classica, modern, hip hop, balli caraibici, standard, tip tap, ginnastica artistica)

I Nostri Servizi:
 Convenzioni con le scuole
 Fornitura divise per studenti
 Assistenza misurazione taglie
 Costumi per saggi
 Vendita al dettaglio

APERTI DAL LUNEDI' AL SABATO

via Romana, 502 LUCCA | telefono 0583.342451
 officinadelballo@tiscali.it | www.officinadelballo.it | Officina del ballo

**5ª Caminata per A.I.I.A.
2° Trofeo Farfallina Libera di Volare
11 ottobre in località Molin Nuovo
Chiesina Uzzanese (Pistoia)**

Una camminata riservata alle Scuole, evento organizzato dal Circolo R.C.S. Molin Nuovo – Gruppo Podistico Ponte Buggianese. La manifestazione sportiva ricreativa prevede percorsi di 1-3-5 km e l'iscrizione è devoluta in beneficenza, a favore della ricerca per la Lafora, malattia degenerativa del gruppo delle epilessie miocloniche progressive. Viene ricordata, con questa camminata, la piccola Daniela, che ha perso la vita proprio con questa malattia, e la famiglia, insieme ad amici particolarmente partecipi al problema si è fatta portavoce nelle scuole grazie all'amore per lo sport e alla collaborazione col Gruppo Podistico. Un premio verrà consegnato alla classe con il maggior numero di studenti, mentre ai partecipanti sarà comunque consegnato un pacco alimentare

Per info: Tel. 368.3280989

**35° Rally Città di Pistoia
11 e 12 ottobre a Casalguidi (Pistoia)**

Anche quest'anno la collocazione della gara sarà Casalguidi, sempre sotto sorveglianza organizzativa della Pistoia Corse Sport, con il sostegno del Comune di Seravalle Pistoiese. Un rally su asfalto che ha una valenza quasi storica, valido per il TRN iv° Zona – Coeff. 1. Nel giorno sabato 11 sono in programma la distribuzione Targhe e numeri di gara c/o la ditta Pazzaglia di Casalguidi, unitamente alle verifiche sportive e quelle tecniche. Lo Shakedown è programmato a Santonuovo, mentre alle ore 17,00 partirà il primo concorrente da Casalguidi. L'arrivo è previsto sempre a Casalguidi nel giorno successivo (domenica 12) alle 15,30. Alle 17,30 presso il Circolo Milleluci avverrà la premiazione. Il percorso fa fede alla tradizione, quella che negli anni ha eletto la gara pistoiese tra le più importanti e più apprezzate a livello nazionale- Sette le prove speciali in programma delle quali tre previste per sabato

**8ª Mezza Maratona Internazionale
Città di Pisa
il 12 ottobre a Pisa**

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 mete turistiche di Pisa, prima di tornare al Parco di San Rossore. Gli ultimi 5 km si svolgono interamente all'interno di questo bellissimo parco. Dopo aver tagliato il traguardo ciascun partecipante riceverà una medaglia appositamente conosciuta 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. Ritiro ore 8,00 partenza ore 9,30. Ritiro pettorali sabato 11 ottobre dalle ore 10,00 alle ore 18,00 in piazza Vittorio Emanuele presso il murale di Keith Haring, e domenica 12 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
giuseppevenditti@virgilio.it tel. 347.4339192

**31a Volterra-San Gimignano
il 12 ottobre a Volterra (Pisa)**

Il percorso si snoda per km 30 attraverso un tracciato fra i più suggestivi della Toscana sia per le caratteristiche storiche che paesaggistiche. Il ritrovo è fissato per le ore 8,00 in piazza dei Priori di Volterra, con

11 ottobre ed altre quattro il giorno dopo. Il percorso, quindi, che parte alle 17,30 da piazza Gramsci a Casalguidi, procederà con tre passaggi a San Baronto. Dopo il riordino notturno la gara riprenderà alle 8,30 della domenica 12 ottobre. Le altre tappe saranno Casore del Monte e Montevettolini che saranno da affrontare altre due volte. Con partenza da Monsummano Terme, quindi, la bandiera a scacchi sventolerà, sempre a Casalguidi, a partire dalle ore 15,00.

Per info: www.pistoiacorse.com
Tel. 0573.935194

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. Sono previsti il servizio medico on ambulanza, il controllo di tutto il percorso tramite il collegamento con il 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 trentesimo anniversario festeggiato lo scorso anno.

Per info: www.torrisport.it tel. 0588.86131

Ecomaraton del Chianti

il 18-19 ottobre

a Castelnuovo Berardenga (Siena)

Per descrivere l'Ecomaraton del Chianti basti dire che eventi come questo nascono con l'obiettivo di valorizzare ed esaltare le ricchezze paesaggistiche, enogastronomiche e le tradizioni dei nostri territori, che si caratterizzano all'interno del panorama podistico, per la bellezza e la naturalezza dei percorsi, sentieri e strade bianche, per gli eventi collaterali organizzati, come cena e pranzo per gli atleti, visite organizzate gratuite a ville, a castelli e ad altre bellezze e risorse turistiche dei diversi comuni. Inspirandosi a questo è nata l'Ecomaraton, alla cui scorsa edizione hanno partecipato oltre 2.000 podisti provenienti da tutto il mondo (16 paesi esteri come Germania, Usa, Australia, Brasile, Svizzera, Finlandia etc.) trasformando per circa tre giorni l'assopito paese di Castelnuovo Berardenga in una frizzante location piena di giovani e meno giovani legati dall'obiettivo comune di stare insieme, correre e mangiare al gustosissimo Pasta Party che ha visto circa 3.000 pasti serviti. La manifestazione si compone di tre eventi podistici: Ecomaraton 42 km, Chianti Trail 18 km, Trail del Luca 11 km. Le gare sono affiancate da altre distanze non competitive come l'Ecopasseggiata di 10 km, Passeggiando per Cantine di 8 km, il tutto arricchito da eventi culinari come appunto il Pasta Party e la Cena Toscana. I percorsi sono caratterizzati sia da tratti in pianura che da tratti in salita e in discesa,

quindi molto vari e a momenti molto impegnativi. Punti di ristoro sono dislocati in vari punti del tracciato.

Per info: www.ecomaratonadelchianti.it
info@ecomaratonadelchianti.it
tel. 333.440930

Lucca Marathon

a Lucca il 26 ottobre

Un sogno che si realizza per gli appassionati di podismo, la 6ª edizione di una corsa che trasformerà la città e il suo territorio, per un giorno, nella capitale nazionale del podismo con una location d'eccezione come le splendide mura urbane di Lucca, scelte per la partenza. L'obiettivo della maratona, organizzata dall'Associazione Lucca Marathon ASD è soprattutto quello di quello di realizzare al meglio l'evento per valorizzare Lucca e il suo territorio. Questo nutrito gruppo di appassionati di podismo, infatti, oltre che a dedicarsi allo sport, si preoccupa anche e soprattutto di esaltare le bellezze artistiche, quindi monumentali della città ma anche le bellezze paesaggistiche, culturali ed enogastronomiche.

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 n° 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



CORRERE NON SARA' MAI .. PIU' NATURALE DI COSI!



42K - 18K - 11K

COMPETITIVE



ECOPASSEGGIATA



PASSEGGIANDO PER CANTINE



ARCENO NORDIC WALKING

Sport & Enogastronomia

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'Ecomaraton 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 dalla simpaticissima gente locale...

WWW.ECOMARATONADELCHIANTI.IT



Comitato Ecomaraton del Chianti - info@ecomaratonadelchianti.it
ph : +39 333 4409330 / fax : +39 0577 172010



ASSOCIAZIONE NUOTO



VALDINIEVOLE

MONSUMMANO TERME
LARCIANO LAMPORECCHIO



Piscine Comunali Monsummano Terme
piazza Sandro Pertini, 11



Piscine Intercomunali Larciano-Lamporecchio
via Marconi 878c loc. Centocampi

Stagione 2014-2015 **SONO APERTE LE ISCRIZIONI**

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

NUOTO LIBERO a partire **€ 0,89** al giorno

FITNESS IN ACQUA a partire da **€ 1,92** al giorno

CORSI NUOTO a partire da **€ 5,35** a lezione

www.nuotovaldinievole.it

Monsummano Terme

0572 952255

335 7607141

info@nuotovaldinievole.it

Larciano-Lamporecchio

0573 81506

335 7542453

www.facebook.com/nuoto.valdinievole

Nuoto Valdinievole Piscine Monsummano-Terme

Nuoto Valdinievole Piscine Larciano-Lamporecchio

@NValdinievole

A.S.D. Cicloamatori Buggiano, passione per il ciclismo da oltre 20 anni

Questo mese vi presentiamo una società storica e importante del ciclismo valdinievolino, società alla quale la nostra redazione è particolarmente legata da stima e amicizia.



La A.S.D. Cicloamatori Buggiano, nata nel 1993 dall'idea dei dirigenti della P.A. AVIS di

Borgo a Buggiano di formare un gruppo ciclistico in seno all'associazione con lo scopo primario di trovare con questa attività collaterale personale volontario da inserire nell'organico della P.A. AVIS, a oggi conta circa 50 iscritti.

Grazie ad Antonio Salani, che riuscì a coinvolgere amici e concittadini amanti del ciclismo, nacque **un Comitato Promotore** e da qui la costituzione del Gruppo Cicloamatori P.A. Avis di Borgo a Buggiano con un consiglio direttivo, in cui fu nominato presidente proprio Antonio Salani e segretario Franco Mariani.

I colori sociali scelti furono: bianco, celeste e rosso.

Dal 1994 fino ad oggi si sono avvicendati vari consigli direttivi, pur mantenendo



lo stesso ideale per cui era stato creato il gruppo ciclistico. Attualmente la società è presieduta da Mirco Salvestrini che, coadiuvato dal Consiglio direttivo, resterà in carica fino al 31 dicembre 2014. Nel corso di questi **anni la società è cresciuta gradualmente** facendosi conoscere in ambito regionale e nazionale, partecipan-



do con i propri atleti a raduni cicloturistici, gare amatoriali e gran fondo.

In ambito regionale la società partecipa regolarmente a tutte le manifestazioni ciclistiche, ai due circuiti amatoriali regionali "Giro del Granducato" e "Brevetto Toscano". Questa attività ciclistica ci ha permesso di far conoscere la società CICLOAMATORI BUGGIANO e soprattutto di far conoscere i propri sponsor sempre numerosi e affezionati.

La società ciclistica è anche organizzatrice di manifestazioni agonistiche amatoriali, quali la "cronoscalata di Avaglio" valida come trofeo Franco Ballerini e inserita nel campionato toscano di cronoscalata.

In ambito non agonistico, la società organizza in collaborazione con la P.A. AVIS di Borgo a Buggiano, una pedalata cicloturistica aperta a tutti i bambini e alle loro famiglie. Il percorso della pedalata si snoda per circa 7 Km. attraverso il territorio comunale, con ristoro finale. La pedalata viene organizzata nella prima decade di giugno.

La società organizza annualmente due gite sociali, sui mitici passi alpini o in località famose dal punto di vista ciclistico. Settimanalmente, ogni giovedì sera presso la sede sociale (palazzo della Pubblica Assistenza di Borgo a Buggiano), dalle ore 22 i membri del consiglio direttivo sono

disponibili ad incontrare i tesserati per informazioni, a distribuire completi tecnici ciclistici e programmare i percorsi del fine settimana. Nell'ambito dell'annata ciclistica 2014 sono state organizzate alcune escursioni cicloturistiche per le strade della Toscana aperte a tutti. Ad esempio ricordiamo l'escursione a San Gimignano in Giugno e quella a Colonnata in Luglio. In tali cicloturistiche la società ha messo a punto degli itinerari (in media di circa 140 - 160 km) con sosta ristoro offerta a tutti i partecipanti circa a metà percorso.

La stagione invernale è oramai alle porte e la A.S.D. Cicloamatori Buggiano, oltre a mantenere attivo il ritrovo del fine settimana, per gli amanti dei percorsi stradali, organizzerà dal mese di Ottobre la sezione MTB, con percorsi attraverso i sentieri fuori strada del nostro territorio.

Il ritrovo per la partenza dei **percorsi del week end** è da Piazza del Popolo a Borgo a Buggiano. I percorsi sono visionabili sul sito internet della società e esposti nella bacheca presso la sede sociale. I percorsi sono aperti a tutti i ciclisti, con l'obbligo del rispetto del codice della strada.

Tutte le informazioni relative a questa nuova iniziativa potranno essere consultabili sul sito: www.cicloamatoribuggiano.it, o presso la sede, in via Martiri 16 marzo 78, 2 a Buggiano.



Quando mangiare diventa gustare

La scoperta della cultura del gusto in Valdinievole

di Carlo Giannetti

“Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene se non ha mangiato bene” scriveva Virginia Woolf. Con queste parole il nostro direttore ha aperto le precedenti pagine dell'appuntamento mensile col ben mangiare. Non si può che condividere questa citazione e pensare a come siamo fortunati a vivere in territori come la Valdinievole e la vicina Lucchesia ricchissimi di prodotti gastronomici, gioia per tutti i palati di grandi e piccini. In questo numero vogliamo parlare del fagiolo di Sorana, il re degli ortaggi della Svizzera pesciatina.

Eccellenze gastronomiche della Valdinievole: Il Fagiolo di Sorana

Vero re dei prodotti della zona della Valdinievole denominata Svizzera pesciatina, il fagiolo di Sorana viene coltivato in piccoli fazzoletti di terra lungo il torrente Pescia in pochi ettari bonificati dalla famiglia Medici tra il cinquecento ed il seicento. Le famiglie che avevano collaborato a tale bonifica ebbero in dotazione piccoli lotti di terreno



da poter coltivare e presto si accorsero che tra gli altri ortaggi quello che si prestava meglio ad essere coltivato in questa zona era proprio il fagiolo che da Sorana

prende il nome. E così circa quattro chilometri prevalentemente lungo la sponda sinistra tra il Ponte di Castelvecchio ed il Ponte di Sorana ancora oggi appartengono ad una quindicina di produttori eredi degli antichi proprietari.



Quest'area situata ad un'altitudine ottimale tra i 200 ed i 700 metri, anticamente si chiamava Valleriana, cioè zona ricca di ruscelli che grazie alla loro ricchezza di acqua risultarono e risultano tuttora fondamentali per la nascita di questo prodotto straordinario, ancora poco conosciuto al di fuori della Toscana, anche perché i veri fagioli di Sorana vengono raccolti in quantità molto limitata. I semi di questi fagioli vengono tramandati di padre in figlio da secoli e i contadini della zona dicono che lo stesso tipo di legume chiamato anche spiattellino

per la forma piatta e schiacciata un poco arcuata in pianura non ha lo stesso sapore, anzi sembra un cannellino qualunque. I fagio-



li di Sorana ancora oggi vengono raccolti manualmente nel mese di Settembre ed in seguito vengono esposti al sole per tre o quattro giorni per farli essiccare. In inverno devono essere conservati in appositi contenitori insieme a pepe in grani, radici di valeriana o alloro. Il fagiolo di Sorana, grazie alla sua buccia molto sottile e facile a sciogliersi in bocca, è estremamente digeribile ed è adattissimo ad essere cotto nei “fiaschi”, cioè in contenitori di vetro dalla bocca larga che a Pescia vengono denominati gozzi. Solo acqua poco calcarea di fonte, uno spicchio d'aglio e salvia sono gli ingredienti da aggiungere durante la cottura a fuoco lento. Una volta cotti i fagioli di Sorana, vanno conditi con olio extravergine d'oliva toscano ed una macinata di pepe, possibilmente bianco e fresco.



CATERING LUCIGNOLO LE CERIMONIE DOVE VUOI TU!



A vostra disposizione
bellissime location per
matrimoni con uno
**SPECIALE PACCHETTO
SPOSI ALL INCLUSIVE**
2014-2015
INFORMAZIONI
335.1744019



PROVA GRATUITA PER GLI SPOSI

Ristorante Pizzeria "Lucignolo"

Venerdì



Paella
10,00 euro

Giovedì



Zuppa di pesce
10,00 euro

via Amendola, 3
Località S. LUCIA
telefono 0572.444140



Ristorante Pizzeria Il Pirata

Menu di carne e di pesce

a 19,00 euro

compresi coperto, caffè, acqua e vino

Si organizzano banchetti per cerimonie e cene aziendali



Tutti i martedì, mercoledì e giovedì
pizza a scelta

a 3,00 euro

Promozione valida
fino al mese di NOVEMBRE compreso

Sono escluse dalla promozione:
focacce ripiene, focaccine e pizze da asporto
su richiesta pizza napoletana ed integrale



via Orlandini, 945 Loc. BIZZARINO – MONSUMMANO TERME | telefono 0572.640667 – 331.8669503

sky

Maxischermo

Tutte le partite in diretta del
Campionato di **Serie A**
e della **Champions League**



**MINIGOLF
MONTECATINI**

SALETTA DEDICATA
per festeggiare
con noi compleanni
ed eventi in genere

Ristorante - Pizzeria - Bisteccheria
Con nuova veranda coperta
e Baby Club con animazione per bambini



**AMERICAN BAR &
GARDEN BEER**



APERTI TUTTI I GIORNI
SIA A PRANZO CHE A CENA
con i piatti stagionali creati dallo **Chef Michele**

Parco giochi,
Minigolf,
Ping pong e
Gonfiabili



viale Bustichini, 59 (zona Panteraie) - MONTECATINI TERME - telefono 0572.771991



Minigolf Montecatini



**CHIUSO
 DOMENICA
 & LUNEDÌ**

Pescheria "Osteria"... FEDERICO!

Tutto il pesce fresco dei nostri mari

Continua, riscuotendo un grande successo, la rivoluzione della 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. Tra i piatti puoi scegliere grigliata mista, frittura, paela, 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 IN ARRIVO



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

Ristorante "La Mandragola"

Menu Speciale... IL FUNGO PORCINO

Insalata di Porcini Sedano e Grana	12,00 euro
Pappardelle al Fungo Porcino	11,00 euro
Ravioloni Ricotta e Spinaci al Porcino	12,00 euro
Tagliata di Manzo al Porcino Grigliato	20,00 euro
Filetto all'Alpina	22,00 euro
Porcini Fritti	6,00 euro
Fungo Genovese	10,00 euro



E per la tua pausa quotidiana...

PRANZO DI LAVORO

a **12,00** euro
 Si accettano Buoni Pasto



via Gioberti, 5
 MONTECATINI TERME
 telefono 0572.78820

**SEMPRE
 APERTI**

piatti di Ottobre



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 torrelli 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 frittiture 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!



**CHIUSO
 IL
 MERCOLEDÌ**



via Livornese BORGIO A BUGGIANO telefono 0572.33053

Ristorante Villa Garzoni



Una cornice straordinaria per gustare i piatti della cucina tradizionale toscana rivisitati con eleganza dallo chef



piazza della Vittoria, 1 COLLODI | telefono 0572.428545 | www.ristorantevillagarzoni.it | info@ristorantevillagarzoni.it

APPLAUSO

NASCE IL GRANDE FESTIVAL DELLA MUSICA EMERGENTE

APPLAUSO Partner esclusivo per le province di Prato, Lucca e Pistoia
selezioni LIVE del FESTIVAL APPLAUSO TOUR

per info e iscrizioni www.applausotour.it

MARTEDÌ - MERCOLEDÌ PIZZA + BEVANDA € 8,00

Oltre alle serate karaoke, è possibile scegliere dal Menù alla Carta con specialità di carne e pesce. Ampie sale per banchetti e Cerimonie



GIOVEDÌ

KARAOKE & BALLI DI GRUPPO CON IL BANDANA

Fantasia di crostini
Grigliata mista | Patatine fritte

Bevande

€ 15,00 o Drinks € 5,00

(Gradita la prenotazione)

IL VENERDÌ

LIVE MUSIC & KARAOKE CON MICHELE ACCOTI

Fritto misto | Giro Pizza

Bevande

€ 15,00 o Drinks € 5,00

(Gradita la prenotazione)

IL SABATO

PIZZA & KARAOKE CON MIMMA CESARE

(Gradita la prenotazione)

Antipasto + Pizza + Dolce + Bevande

€ 15,00 o Drinks € 5,00

Inoltre nelle serate **KARAOKE** puoi festeggiare il tuo compleanno non pagando e la torta è offerta da noi.
(min 10 persone)

DOMENICA A PRANZO

(Gradita la prenotazione)

Antipasto | Primo | Secondo

Contorno | Dolce

Bevande | Caffè

€ 17,00

Menu a scelta tra

Terra e Mare

**CHIUSO
IL LUNEDÌ**

DOMENICA LA SERA

(Gradita la prenotazione)

SERATA BALLO LISCIO CON IL MAESTRO STEFANO

Pizza a scelta

Dolce | Bevanda

€ 12,00 o Drinks € 5,00

Via Perticaia 35 SERRAVALLE PISTOIESE Tel. e Fax 0573 518066 cell. 335 7017867 info@lamagione.it www.lamagione.it



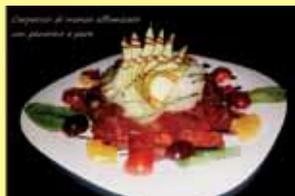
E dopo il più classico dei Gran Premi della Montagna, il punto di ristoro per tutti i ciclisti della Valdinievole, con squisite torte.



L'INDICATORE

Aperto a pranzo

via Montalbano, 71 - Lamporecchio (PT) - telefono 0573.856049





RISTORANTE SIMONE AL MARE

(già stranobar)

Via Circonvallazione, 78
Borgo a Buggiano
3km da Montecatini



MARE

3 Crostini di mare*
Pennette al pescato del giorno*
Cartoccio di mare con verdure
di stagione*
Biscottini dello chef con
Vinsanto Toscano
Acqua minerale
1/4 di Vino Montalbano
Caffè
euro **15,00**

TERRA

3 Crostini di carne
Pennette alla boscaiola
Tagliata di Cinta Senese con
patatine novelle
Biscottini dello chef con
Vinsanto Toscano
Acqua minerale
1/4 di Vino Montalbano
Caffè
euro **15,00**

Tel. 0572.32382

Cell. 333.9880243

Web: www.simonealmare.it

Mail: simonealmare@gmail.com

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 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!

**CHIUSO
IL
MERCOLEDI**

CHIUSI PER FERIE

**dal 27 ottobre
al 12 novembre**

Via Mammianese, 153
Loc. PIETRABUONA – PESCIA
telefono 0572.408144

Da Nerone



Ristorante Pizzeria "Il Tulipano Nero"



il pesce?
il nostro fiore all'occhiello

E il 31 ottobre non perderti la spaventosa cena di

HALLOWEEN

con uno speciale e agghiacciante menù
per tutti i bambini a 13 euro



Ospite speciale della serata:

LA STREGA DI HALLOWEEN
che distribuirà caramelle
e dolcetti a tutti i bambini presenti

> APERTI

ANCHE LA DOMENICA A PRANZO

con menu di carne e di pesce
alla carta

**CHIUSO
IL MARTEDI**



TUTTI I GIORNI

> SUPERGIRO PIZZA

Ricco antipasto rustico, con focaccia cotta a legna, assaggi di stagione dello chef
+ tutta la pizza che vuoi a soli

13,00 euro (bevanda inclusa)

> MENU DI MARE

Zuppeta di mare,
Fritto di latterini e calamari e patatine fritte

18,00 euro (bevanda inclusa)



via dei Fabbri, 21-23 UZZANO LOC. FORONE
tel. 0572.444640 - cell. 347.0414643

Trattoria Lo Storno

Il trionfo dei sapori d'autunno

Alla Trattoria "Lo Storno", con il mese di ottobre arriva un nuovo cambio di menu, all'insegna dei sapori d'autunno. Gustose scelte che fanno risvegliare in ciascuno di noi la sana gioia del mangiar bene!

Antipasti

Tagliere dello storno: Prosciutto, salame, finocchiona e verdure grigliate. Crostini misti. Terrina di Foie Gras. Millefoglie di polenta al tartufo e pecorino. Carpaccio d'arista marinato allo zucchero con misticanza. Tartara di salmone con frutta di stagione. Pepata cozze e vongole.

Primi piatti

Zuppa di funghi porcini freschi. Pappa

al pomodoro. Ribollita. Pici senesi alla norcina. Ravioli con ragù alla bolognese. Spaghetti alle vongole veraci fresche. Linguine alle alici fresche. Tagliolini al tartufo fresco di San Miniato.

Secondi piatti

Tagliata di vitello con funghi porcini freschi. Gran fritto alla toscana con verdure. Tagliata di cinta senese con insalata. Filetto di maiale al rosmarino, lardo di Colonnata e patate arrosto. Cinghiale alla maremmana. Polpo alla griglia con patate al prezzemolo. Baccalà alla livornese. Roastbeef con patate. Trippa alla fiorentina. Bistecca alla fiorentina min per 2.

Contorni

Insalata mista, patate arrosto, bietola, verdure grigliate

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

**CHIUSO
 IL MARTEDÌ**



Osteria Il maialetto

Giacomo e Alberto incominciano a "scaldare" i maiali...

Giacomo 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...**

**CHIUSO
IL
LUNEDÌ**

e poi la domenica a pranzo torna in scena il mitico bollito con salsa verde e purée con ben 22 pezzi di carne diversi scelti direttamente da Giacomo. Osteria il maialetto: la tradizione che si coniuga ai sapori toscani veri.



via della Repubblica, 70
 MONSUMMANO TERME
 telefono 0572.953849
info@macelleriadagiaco.com

inaugurazione 12 ottobre dalle 16,00 in poi

SPECIALITA' TOSCANE **SALUMERIA**
IL MAIALETTO
DA GIACOMO
FERRETTI **SPUNTINERIA PANINI**

PIZZERIA DAL BUONGUSTAIO
CONTINUANO LE NOSTRE OFFERTE...

tutti i **LUNEDÌ** e **MARTEDÌ** la pizza **SERVITA AL TAVOLO**

costa solo 3,00 euro

(tutte le pizze del menu ad esclusione delle ripiene)

ed ancora...

IL GIOVEDÌ Tagliata + patate fritte **7,00 euro**

IL VENERDÌ Fritto misto + patate **7,00 euro**

**CHIUSO
IL
MERCLEDÌ**



via Francesca Vecchia 38/b
 UZZANO
 telefono 0572.444072

Ristorante Pizzeria Sant' Elena

I sapori toscani alla porta di Buggiano Castello

**SEMPRE
 APERTO**

Ai piedi di Buggiano Castello, all'inizio della strada che porta ad Acquavivola, troviamo il Ristorante S. Elena gestito, ormai da 12 anni, da Mario Cortesi e la sorella Monica. Dalla bella **terrazza panoramica** è possibile vedere buona parte della Valdinièvre. La cucina è semplice e genuina, la classica toscana, a partire dall'



antipasto con gli affettati, le fantasie di bruschette e poi i primi con i tagliolini

ai funghi porcini con lardo e pecorino, i maccheroni all'anatra, i ravioli alla mugellana, e poi il più classico dei secondi toscani come il gran fritto di terra con pollo, coniglio e verdure. Non mancano mai, come da tradizione, la bistecca, il buon filetto al pepe verde, la tagliata con mistanza e patate e per finire gustosissimi dolci tra cui la deliziosa torta casalinga di frutta e la fonduta di cioccolato fondente e frutta.

Un locale caratteristico, romantico per una serata all'insegna della buona cucina toscana.



**PRANZO
 DELLA DOMENICA**

Menu speciale

a **17,50** euro
 tutto compreso

oppure menu alla carta

TUTTE LE SERE

Menu speciale

a **20,00** euro
 tutto compreso

oppure menu alla carta

via delle Gavine, 29 BUGGIANO
 telefono 0572.30548 | 360.375034

f RISTORANTE IL FORNELLO



L'Autunno in Tavola
 Tortelli di zucca con
 tartufo bianco e funghi porcini

da Gabriele ...ove mangiare è un piacere

OSTERIA

 IL FORNELLO

cucinare è un'arte



Immerso tra filari di vite questo splendido complesso rustico vi attende per farvi gustare ghiotti piatti sia di pesce che di carne e cucina stagionale



via Mammianese, 5 - località Marginone - Altopascio (Lucca) - telefono 0583.216528 - www.ristoranteilfornello.it



Ristorante Giuliani

Tartufo bianco, pesce, carne e funghi al ristorante di Chiesina Uzzanese

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, in questa stagione, al pregiatissimo tartufo bianco.

È 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 alla sera possibilità di cenare all'aperto!

E allora cosa aspetti? Per mangiar bene e in armonia il ristorante Giuliani, a Chiesina Uzzanese, è il locale che fa per te.



**CHIUSO
IL MARTEDÌ**



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

via Roma, 7

CHIESINA UZZANESE

telefono 0572.411644

WAYNE



restaurant café

Via Empolese, 58 - Pieve a Nievole PT
www.waynerestaurantcafe.com

 facebook.com/waynerestaurantcafe



si parte con gli **Aperitivi**

si cena a base di Pesce, Carne e Pizza

si passa la serata con musica live e dj set nel week end

si degustano oltre 100 etichette di **BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE**

prenotazioni anche online

PRENOTAZIONI - THOMAS 328.8516044 - ALESSANDRA 328.8516044 - DANIELE 339.8113219

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.



via Mammiaese 40
 loc. GORAIOLO - MARLIANA
 telefono 0572.919090/66279



Enoteca Bonfanti

Il venerdì e la domenica
MENU DEGUSTAZIONE
 con vino abbinato a soli **20,00 euro**

APERTI:

a PRANZO
 dal martedì alla domenica
anche a CENA
 dal giovedì alla domenica



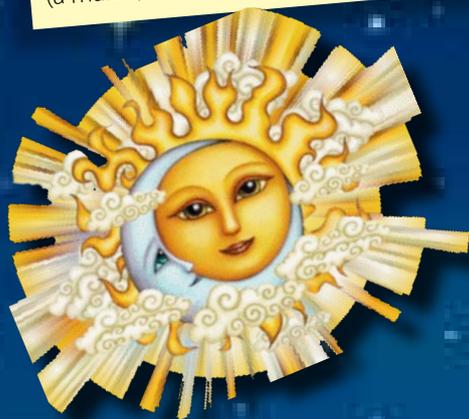
piazza V. Veneto, 145
 51036 LARCIANO
 telefono 0573.838691
 mobile 349.6152734

Scopri i nostri menu sulla pagina  **Enoteca Bonfanti**



L'ALMANACCO DI QUELLO CHE C'È

Ottobre è il 10° mese dell'anno e introduce nel vivo della stagione autunnale. Conta 31 giorni caratterizzati da una minore esposizione alla luce del sole, sancita anche dal ritorno, nei paesi dell'Unione Europea, all'ora solare con le lancette spostate un'ora indietro. In realtà, dal punto di vista climatico c'è la stessa imprevedibilità che si verifica a marzo; non a caso i romani li mettevano in relazione, consacrandoli entrambi a Marte, ora come dio della guerra, allegoria dello scontro con l'inverno (a ottobre), ora come dio della rinascita (a marzo).



1 ottobre 1869

Invenzione della cartolina: Fu un professore di economia austriaco, al secolo Hermann Emanuel, dell'Accademia militare di Wiener Stad, a proporre l'utilizzo della **cartolina postale** come forma di corrispondenza veloce e stringata per le comunicazioni istituzionali.

1 ottobre 1982

Nei negozi arrivano i CD: È l'album "52nd Street" di Billy Joel il **primo CD** della storia ad arrivare nei negozi di musica. "CD" è l'acronimo di compact disc, il nuovo formato di supporto musicale sviluppato nell'ambito di un progetto comune tra Philips e Sony.

2 ottobre 2005

Festa dei Nonni: I nonni, i nostri angeli custodi, gli occhi amorevoli, le carezze e i sorrisi dolci,

l'affetto e la saggezza, questo e tanto altro sono i nonni! **Dal 2005 è stata introdotta in Italia la festa, già vigente negli Stati Uniti dal 1978**, per ricordare l'importanza del loro ruolo nelle famiglie e nella società.

6 ottobre 1924

Iniziano le trasmissioni radiofoniche: URI (Unione Radiofonica Italiana). È la voce della violinista Ines Donarelli che annuncia l'inizio delle trasmissioni radio dalla stazione San Filippo di Roma (nell'attuale quartiere Parioli).

22 ottobre 1938

Carlson inventa la fotocopiatrice: Una matrice caricata elettrostaticamente che, al posto del normale inchiostro, utilizza una polvere nera (più tardi denominata "toner") per imprimere

su un foglio di carta i caratteri neri di un documento originale, precedentemente impressi su di essa.

23 ottobre 2001

Apple lancia l'iPod: Con il motto «Più di 1000 canzoni nella tua tasca» Steve Jobs, in jeans e felpa nera, presenta al mondo l'iPod, il nuovo riproduttore musicale digitale della Apple.

25 ottobre 1976

Va in onda l'Almanacco del giorno dopo: Rubrica curata dalla redazione giornalistica del **Tg1** (Giorgio Ponti, Diana De Feo e Flora Favilla) che va in onda alle 19,45, prima delle previsioni del tempo.

25 ottobre 1955

Primo forno a microonde domestico: Fu la Tappen, azienda statunitense di elettrodomestici, a lanciare nei negozi

di Mansfield (nell'Ohio) il primo forno a microonde ad uso domestico, cambiando per sempre le abitudini culinarie di milioni di persone.

31 ottobre 1970

Attivata la teleselezione in Italia: Con l'entrata in funzione della teleselezione, le chiamate tra prefissi diversi divennero dirette, mandando in pensione le storiche "centraliniste" della SIP (il gestore unico del servizio di telecomunicazione in Italia, dal 1994 trasformata in Telecom Italia spa). Questo nuovo sistema ampliò notevolmente il traffico telefonico, migliorando i contatti da un punto all'altro dello Stivale e proiettando l'Italia (6° paese al mondo ad adottare la teleselezione) tra le realtà più tecnologicamente avanzate.

...ACCADDE QUESTO MESE

nati in questo mese

"OLIO DI GOMITO"

Questa espressione viene usata per indicare una grande fatica fisica che deve essere fatta, in riferimento a pulizie domestiche. Non si tratta quindi un olio reale, di un prodotto risultato della spremitura di olive che viene venduto a banco. L'origine è legata presumibilmente all'idea di intenso movimento delle braccia necessario per il lavoro che dovrà essere svolto, e alla conseguente buona efficienza dei gomiti che verranno particolarmente stressati da tale lavoro. Per mantenerli lubrificati sarà quindi necessario, figurativamente parlando, dell'olio.

8 ottobre 1931

Franco Cosimo Panini: È il re delle figurine che lanciò insieme ai suoi fratelli negli anni Sessanta, facendo un fenomeno sociale e culturale; maggiori narratori del secolo scorso. scomparve a Modena nel marzo 2007.

9 ottobre 1940

John Lennon: musicista, compositore e attore inglese, fu assassinato nel 1980 da un fan davanti alla sua residenza di New York.

12 ottobre 1935

Luciano Pavarotti: Per il pubblico tedesco, scagionando 22 persone e internazionale resterà per sempre Big Luciano. Nato a Modena e morto nella stessa città nel 2007, è ritenuto dalla maggior parte della critica il più grande tenore di tutti i tempi.

15 ottobre 1923

Italo Calvino: È stato una figura di primo piano nel panorama letterario e politico del Novecento, è scomparso nel 1985, è stimato come uno dei più grandi narratori del secolo scorso.

23 ottobre 1920

Gianni Rodari: Con le sue storie fantastiche ha fatto viaggiare con l'immaginazione due generazioni di bambini e tuttora i suoi libri sono tra i più letti dai giovanissimi, è morto a Roma nel 1980, è ricordato per la sua attività di scrittore, giornalista e pedagogista.

25 ottobre 1881

Pablo Picasso: Un genio dell'arte in assoluto e tra i grandi maestri della pittura del Novecento. Nato a Málaga, nel sud della Spagna, e morto a Mougins nel 1973.

27 ottobre 1952

Roberto Benigni: Da toscano a poeta declamatore della sublime poesia

dantesca, Roberto Benigni è una figura poliedrica della cultura italiana che rappresenta da diversi anni nel mondo.

27 ottobre 1958

Simon Le Bon: Icona pop e sex symbol in voga soprattutto nel ventennio 80-90 con i Duran Duran.

29 ottobre 1964

Luciana Littizzetto: Con la sua satira pungente è dagli anni Novanta tra i beniamini del pubblico televisivo italiano.

31 ottobre 1929

Bud Spencer: È il gigante buono più amato dal pubblico di tutte le età ed insieme con l'amico **Terence Hill** ha formato una coppia leggendaria nella storia del cinema.

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.

modi di dire



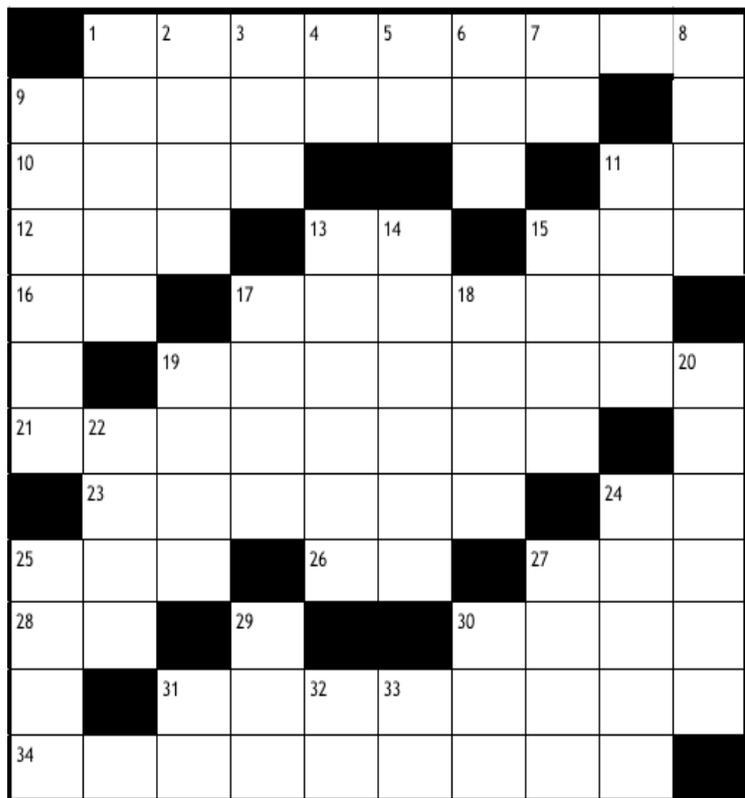
Ecco tutti i luoghi dove viene distribuito Quello Che C'è



MONTECATINI TERME
 MASSA E COZZILE
 MARGINE COPERTA
 MONSUMMANO TERME
 MARGINONE
 CAPANNORI v. pesciatina
 TRAVERSAGNA
 SAN SALVATORE
 PIETRABUONA
 VELLANO
 IL GORAILO
 LARCIANO
 LAMPORECCHIO
 PONTE BUGGIANESE
 VIONE
 CHIESINA UZZANESE
 ALTOPASCIO
 BUGGIANO
 BORGO A BUGGIANO
 PIEVE A NIEVOLE
 CASTELLARE
 ALBERGHI
 PONTE ALL'ABATE
 COLLODI
 UZZANO
 MOLINACCIO
 PESCIA



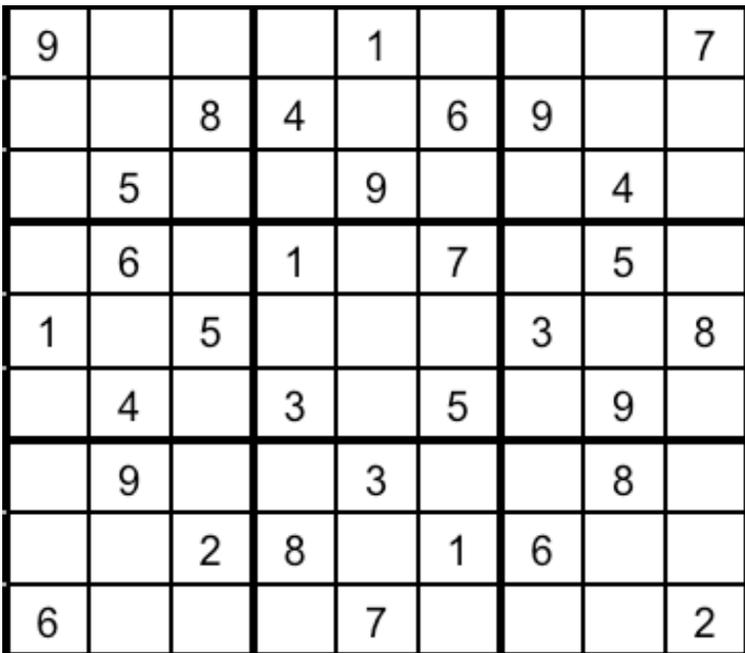
Cruciverba



ORIZZONTALI: 1. Un tipo...di bene- **9.** Dire "buongiorno" - **10.** Una parte...del full- **11.** La carta che vale 10 a scopa e scopone- **12.** C'è anche quella...de Janeiro - **13.** Doppie...negli appoggi - **15.** La zia degli spagnoli **16.** Le hanno Elio e Teo - **17.** Jean, attore francese - **19.** La comporta un impegno- **21.** Una Alba della tv - **23.** Porto della Corsica - **24.** Finiscono domenica - **25.** Sigla di Gibilterra -**26.** Esempio in due lettere- **27.** L'auto...del mister - **28.** Operano senza perno - **30.** Lo sono metà dei numeri - **31.** Sconvolge il mare - **34.** Ramo della matematica che si occupa delle figure nello spazio

VERTICALI: 1. Il Balotelli del calcio- **2.** Galleggia a chiazze- **3.** Veicolo pubblico **4.** Prime in Italia- **5.** Dopo sol - **6.** Fa imbulfalire- **7.** Vocali in arte - **8.** Fuggì da Troia- **9.** Meryl, famosa attrice- **11.** Un Marco regista- **13.** Muro divisorio- **14.** Al prezzo più... ridotto - **15.** Persone...sconosciute - **17.** Granturco- **18.** Sportello - **19.** Il capoluogo della Stiria - **20.** Blocca la nave- **22.** Marta della prosa- **24.** Si taglia in fogli- **25.** Un piatto sonoro- **27.** Eventi fortuiti- **29.** Il modulo lunare - **30.** Un segno aritmetico - **31.** Correda il "prendi"- **32.** Io all'accusativo- **33.** Perito tecnico

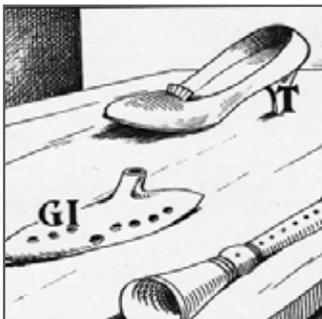
Sudoku



Rebus



Frase: 5-7
Soluzione:



Frase: 6-2-7
Soluzione:

Brasolin Bruno
macelleria

L'angolo del buongusto, a Pietrabuona
dal 1928



Macelleria
Piccolo Alimentari
Cucina Espressa
Dolci Artigianali



Gioco di logica

Cinque ragazzini hanno partecipato alle gare scolastiche in cinque differenti sport, giungendo nelle primissime posizioni. In base alle indicazioni che vi vengono fornite, cercate di determinare, per ciascuno dei cinque atleti "in erba", l'età, lo sport in cui si è cimentato e il piazzamento ottenuto

1 - Chi ha 12 anni non è arrivato 1°. Chi ha 13 anni non si è cimentato nei tuffi e ha ottenuto un piazzamento immediatamente inferiore a quello di Sabrina

2 - Cristina si è piazzata peggio di chi si è cimentato nel salto in alto, che è di un anno più giovane del ragazzino giunto 2°

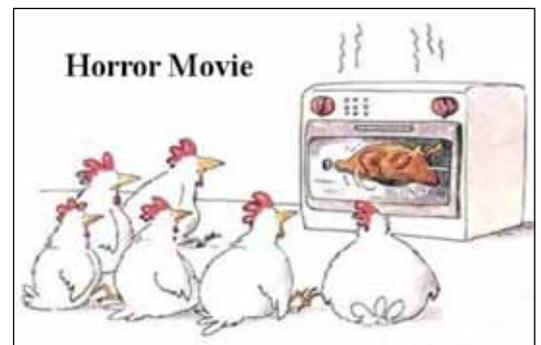
3 - Chi si è esibito nei tuffi si è piazzato meglio di Alessandro. Giorgio si è classificato peggio di chi si è cimentato nel salto in lungo

4 - Paolo che ha partecipato alle gare di nuoto, è di un anno più giovane di chi si è cimentato nella corsa campestre, e si è piazzato immediatamente dietro di lui/lei

Età					Sport					Piazzamento				
10	11	12	13	14	corsa campestre	nuoto	salto in alto	salto in lungo	tuffi	1°	2°	3°	4°	5°
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O

Nomi	Alessandro	1												
	Cristina	2												
	Giorgio	3												
	Paolo	4												
	Sabrina	5												
Piazzamento	1°	6												
	2°	7												
	3°	8												
	4°	9												
	5°	10												
Sport	corsa campestre	11												
	nuoto	12												
	salto in alto	13												
	salto in lungo	14												
	tuffi	15												

Nomi	Età	Sport	Piazzamento



Senza Schema

	1	2	3	4	5	6	7
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

Devono essere annerite 5 caselle

ORIZZONTALI: **1.** Mantello ricordato con la spada **2.** Si vizia al chiuso - Le prime in scena **3.** Elogiata, incensata **4.** La amò Leandro - Si guida a Londra e e York **5.** Relativi a pagamenti frazionati **6.** Al centro in centro - Fondò l'Accademia Navale di Livorno **7.** Belva coronata

VERTICALI: **1.** Antro, spelonca **2.** Il punto d'arrivo dell'Arca **3.** Vitigno per pregiati vini **4.** Nome del cantante Boone - La coppia degli dei **5.** Minuscolo parassita **6.** Gli successi Krucev **7.** Strumenti musicali di terracotta

Crittografato

5	6	7	1	2		5	7	6
6	8		5		9	7	10	4
8	11	4		12	8	13	10	7
11	2	13	10	8	6	13	8	
8		13	7	14	3	8	14	2
	1	4	14	11	4	3	3	7
3	8	6	14	7	14	3	2	
7	15	2	7	14	3	2		1 V
5	7			2	8		1	2 I
8	6	12	7		13	9	8	3 T
6	4	1	2	13	2	8	14	4 E

A numero uguale corrisponde lettera uguale

Rebus



Frase: 7-4
Soluzione:

Frase: 5-10
Soluzione:

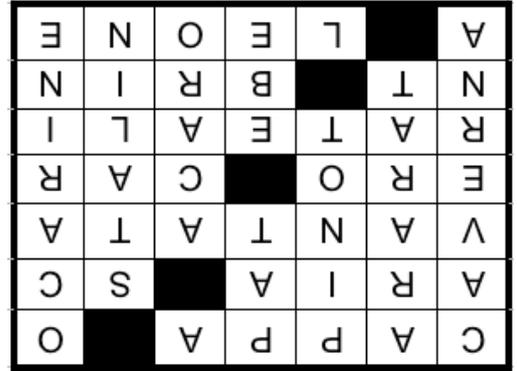


Emanuele Bonelli
FOTO & GRAFICA

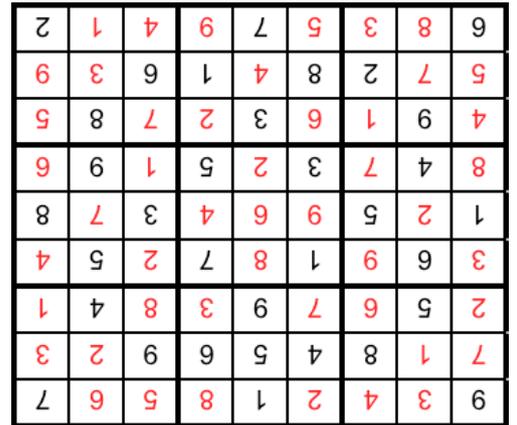
PER I TUOI SCATTI PERSONALI E BOOK FOTOGRAFICI

COSTRUZIONE E ALLESTIMENTO DI SET SCENOGRAFICI PER I VOSTRI SERVIZI PERSONALI

Fantasia
professionalità
in uno scatto



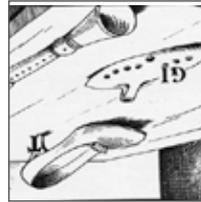
Senza Schema:



Sudoku:



Cruciverba:



Soluzione:

Giocar in attacco = Giocar in attacco



Soluzione:

Brava scolaria = Brava scolaria



Soluzione:

Astiosa lite = Astiosa lite



Soluzione:

Orari stagionali = Orari stagionali

Rebus:

Nome	Età	Sport	Piazzamento
Alessandro	10	salto in lungo	5°
Cristina	11	salto in alto	4°
Giorgio	12	nuoto	3°
Paolo	13	corsa campestre	2°
Sabrina	14	tuffi	1°

Gioco di Logica:

Soluzioni!

PROGETTAZIONE GRAFICA

- WEB BANNER
- CARTELLONI E VOLANTINI
- FOTO COLLAGE
- PIEGHEVOLI
- CARTOLINE
- RIVISTE
- FOTO ARREDO

Emanuele Bonelli
Foto & Grafica

tel. 333 4342223
emanbone@tin.it

EMANUELE BONELLI FOTO

Auguri di cuore...

Margherita Spinuzza
il 7 Ottobre compie 18 anni!!

Tanti auguri
a questa meravigliosa creatura
da parte del babbo Pierluigi
e della mamma Michela.



Il 24 Ottobre **Giulia** compie gli anni e
Davide desidera farle un augurio speciale:

*"Amore mio, ti auguro che questo possa
essere un giorno stupendo da trascorrere
insieme e ricordare per sempre..."*

Tanti cari auguri
di immensa felicità
ai genitori della piccola
Alice,
nata il 6 Luglio scorso,
dalla bisnonna Morena



*vuoi fare gli auguri a qualcuno... mandaci la foto
e le notizie info@quellochece.com noi la pubblichiamo*

L'angolo dei Poeti

POETA

di Gloria Arrigoni

Se pensi ad un poeta
ti metti a meditare
come lui,
ammiri i fiori di campo,
i gabbiani in volo,
il cielo e la luce,
la luna e le stelle,
tutto come fosse
la prima volta.
Se pensi ad un poeta
vedi un tramonto
sul mare
dove il sole sparisce
al calar della sera
lasciando nei tuoi occhi
i colori più belli.
Sii!!! Se pensi ad un poeta
credi...in Dio.

per inviare le poesie paola@quellochece.com

Il più grande periodico di eventi della Toscana



**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 2014, n. 10 anno XII registrazio-
ne Tribunale di Pistoia al n° 3/2003 reg.
Giornali e Periodici. Periodico
Mensile a Distribuzione Gratuita.
Iscrizione ROC n. 21053.

Editore: M&D Formazione
di Barlocco Guido

Redazione: via Ponte Buggianese,
1c/1d BORGIO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33555
info@quellochece.com

Pubblicità: telefono 0572.33555

Direttore Responsabile:
Simone Ballocci
direttore@quellochece.com

Redazione: Simone Ballocci,
Chiara Torrigiani, Guido Barlocco,
Andrea Marchetti, Joselia Pisano,
Carlo Alberto Paziienza,
Carlo Giannetti.

Hanno collaborato:
Paola Olmi, Francesca Micheli,
Maurizio Papalini, Spiccianni Sara,
Claudio Bechini, Francesco Salani,
Dj Gigi, Andrea Innocenti,
Marco Santoni, Guanita Gallini,
Massimiliano Brogelli,
Valentina Marchi, Marta Tesi,
Francesca Masotti,
Margarita Perova e Irene Penini.

Servizio Fotografico:
Emanuele Bonelli

Grafica e impaginazione:
www.webgraphica.it

Stampa: TIBER S.p.A. Brescia (Italia)

LA REDAZIONE NON È RESPONSABILE DI
VARIANZE/CANCELLAZIONE DELLE
DATE DEGLI EVENTI E DELLA EVENTUALE
VARIANZA DEI DATI INDICATI DAGLI
INSERZIONISTI. TUTTI I DIRITTI RISERVATI.



www.quellochece.com

Pieriposte

CORRISPONDENZA • PAGAMENTI • CORRIERE ESPRESSO

NOVITÀ 2014

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

CORRIERE ESPRESSO

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

A partire da 8,90€



FERMO DEPOSITO

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

Prime 24 ore di deposito - €2,00

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

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

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



18+

IL GIOCO È VIETATO
AI MINORI DI 18 ANNI

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



*Tabaccheria Pieri.
Oltre la solita Tabaccheria.*

*Lavoriamo da anni per creare emozioni
e farle vivere nei vostri spazi esterni,
sia in estate che in inverno*