

www.quellochece.com

QUELLO CHE C'È[®]

**mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore**

**ottobre 2011
copia gratuita**

Che il genio sia con noi

*la creatività è
la nostra forza
nel mondo*

Chelotti Caffè

CAFFÈ

maraviglia[®]

SAPORI
**LA STORIA (E I
SEGRETI) DEI PRINCIPI
DELL'AUTUNNO:
SPECIALE FUNGHI**


SPORT
**COME RIMETTERE
IN MOTO
LA MACCHINA
PERFETTA**

MUSICA
**UN DJ E UNA
MAESTRA CI
FANNO SUONARE
L'ANIMA**

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

230 anni di servizio al territorio

Una giornata evento per festeggiare il compleanno del Consorzio di Bonifica

 tempo di lettura:
1 minuto e 35 secondi

Centocinquant'anni dell'unità d'Italia, ma anche i **230 della nascita del Consorzio di bonifica del Padule di Fucecchio**. Per celebrare tutto questo e ricordare la nobildonna Irene Alfano Montecuccoli, prematuramente scomparsa qualche anno fa, è stata organizzata **una giornata evento nella villa Poggi Banchieri di Castelmartini**. All'iniziativa hanno partecipato, tra gli altri, Amedeo di Savoia, l'organizzatrice di Miss Italia Patrizia Mirigliani, il prefetto di Pistoia Mauro Lubatti, la presidente della Provincia Federica Fraton, il vice presidente del consiglio regionale Roberto Benedetti, il vescovo di San Miniato, monsignor Tardelli, sindaci della zona e tante altre autorità. L'iniziativa è stata del Consorzio del Padule di Fucecchio e dell'associazione culturale Ponte Mediceo di Ponte a Cappiano e della famiglia Alfano, proprietaria della fattoria di Castelmartini ed ha avuto il patrocinio della Regione Toscana, della Provincia di Pistoia e dei comuni di Fucecchio e Larciano. Nel pomeriggio si è **tenuto il convegno sulla storia del Consorzio**. Nella sua introduzione Biondi ha brevemente replicato ai consiglieri provinciali del Pdl di Firenze che hanno presentato un'interpellanza sulla manifestazione. Il commissario ha ricordato che "i costi del Consorzio sono

stati solo quelli relativi alle spese postali per la spedizione degli inviti e che sono stati di circa 300 euro". Il direttore generale dell'ente Franco Fambrini ha ricordato che con i suoi oltre duecento anni di storia (la prima deputazione è del **1781 istituita dal Granduca Leopoldo**) **il Consorzio del Padule di Fucecchio è uno dei più antichi d'Italia**. Fambrini ha anche sottolineato come in tutti questi anni si sia evoluto il concetto di bonifica, passando da quello originario a quello attuale di **salvaguardia e valorizzazione del territorio**. Ne è passato del tempo dalla prima legge quadro del 1885 che individua la bonifica con carattere sanitario per combattere la malaria e vengono dati fondi per il risanamento e la bonifica di queste terre. Per arrivare alla 1989 quando la legge 183 di difesa del suolo inserisce nella normativa i consorzi di bonifica, tra gli enti finalizzati ad assicurare appunto la difesa del suolo, il risanamento delle acque, la funzione e la gestione del patrimonio idrico. Inevitabile l'accento alla riforma in corso. Tutti gli amministratori che si sono alternati al microfono hanno insistito **sull'azione "positiva e indispensabile" del Consorzio**, "ormai sotto gli occhi di tutti". Non poteva mancare un accenno al Padule in chiave turistica. **"E' come avere una Ferrari e tenerla in garage** - ha detto il commissario Gino Biondi - questa zona umida ha grandi potenzialità". Il conte Alfano si è auspicato che "grazie a manifestazioni come Miss Italia e i Campionati mondiali di ciclismo, gli amministratori locali sappiano cogliere le opportunità per rilanciare come merita questo territorio". Alla sera si è tenuto il tradizionale concerto di musica classica eseguito da Giulia Boschi (al piano), Lorenzo Fuoco (violino) e dal Quintetto di ottoni del Maggio musicale fiorentino, che si è aperto con un suggestivo inno di Mameli, cantato in coro da tutti i presenti. Durante la serata l'ordine del Santo Sepolcro ha raccolto fondi da destinare alla realizzazione di scuole in Palestina.

Consorzio di Bonifica del Padule di Fucecchio



Foto Goiorani



GUIDO MENCARI

un mondo di moda



APERTO DOMENICA
16 e 23 OTTOBRE dalle ore 15.30 ALLE 19.30.



UOMO:

WOOLRICH
BREMA - GUESS
CALVIN KLEIN - HENRY COTTON'S
US POLO - LACOSTE
MALBORO - BETWOIN
GRAN SASSO - GEOX - LEVI'S
MARINA YACHTING - DEL SIENA
CARREL - CASSERA
S.REMO

Taglie Comode.



BAMBINO:

WOOLRICH
FRED PERRY - CALVIN KLEIN
DENNY ROSE - GEOX
SILVIAN HEACH - SARABANDA
GUESS - ALICE P
MEK

DONNA:

WOOLRICH - GUESS
FLAVIO CASTELLANI
SCEE BY TWIN-SET
MAX MARA - ELENA MIRO'
PER TE BY KRIZIA
ONLY 4 PATRIZIA PEPE
CORTE DEI GONZAGA
MORE BY SISTE'S
ZHERO - 313 - CECIL
DIANA GALLES
KRIZIA TRIKOT

Taglie Comode.



INTIMO:

JUST CAVALLI - LIU JO
GUESS - LOVABLE
TRIUMPH - RAGNO
FILA - SLOGGI
PEROFIL - BOGLIETTI



Via Pesciatina, 562 Bis ZONE - CAPANNORI (LU) Tel. 0583.928073

www.guidomencari.it

Il Don Chisciotte – l'Editoriale del Direttore **Fondata sul lavoro**



“L'Italia è una Repubblica democratica fondata sul Lavoro”. (Quasi) tutti lo sanno: questo è il primo comma del primo articolo della prima Costituzione repubblicana che l'Italia unita si sia data. Ebbene: parliamone. Perché proprio il Lavoro? I Padri costituenti potevano menzionare tanti capisaldi in quel primo articolo: la famiglia, la libertà, la giustizia, (perché no?) l'amore, la felicità, il successo, il bene comune... Loro hanno scelto “Lavoro”. Perché? A ben pensarci, il Lavoro è la pratica disciplinata e consapevole che chiama la persona ad ammettere le proprie potenzialità. È l'attività conscia e faticosa attraverso la quale il cittadino partecipa alla creazione della Ricchezza da cui lo Stato attinge le tasse per conseguire il Bene comune. È l'esperienza che fa trasformare le capacità singole dell'individuo in condivise possibilità. Il Lavoro, mi pare chiaro, è un tramite. È un mezzo. È il passaggio attraverso il quale camminare con costanza, pazienza ed impegno per guadagnare la felicità e la sicurezza necessarie per voler davvero bene a qualcuno. Ecco: i Padri costituenti secondo me pensavano a questo quando hanno scelto la parola “Lavoro”. È evidente che ci dobbiamo Lavorare ancora molto, ma se non ora, quando?

Simone Ballocci – Dir.

Ogni giorno, 22.000 bambini sotto i 5 anni si svegliano ma non vedranno il Sole tramontare. Perché, ogni giorno, 22000 bambini sotto i 5 anni muoiono. Per cause evitabili. L'Unicef ha varato “Vogliamo zero”. Anche noi, di Quello che c'è, vogliamo che il numero dei bimbi morti diventi “zero”. Per sempre. Per info: www.unicef.it, area aperture.

Perché un giornale – L'editoriale dell'editore **Siamo un giornale diverso**

Questo giornale non fa gossip e non lo farà mai!

Perché non ci piacciono i pettegolezzi né parlare delle disgrazie altrui e poi perché per me vale la regola aurea di mio nonno che si faceva gli affari suoi e campò cent'anni!

Tutta la squadra di “Quello che c'è” si impegna ogni giorno per cercare di dare qualcosa di più, qualcosa che riempia la vita e che rompa la monotonia del quotidiano, facendo pensare, divertire e sognare tutti coloro che ci incontrano sulla loro strada. Un giornale che consiglia, che offre stimoli positivi, che riempie di orgoglio tutti coloro che hanno scelto di esserci. Perché, in modo naturale, chi entra nella nostra grande famiglia fa parte di una categoria che vuol far sapere, vuol far conoscere il suo impegno e quello che sta facendo di bello, di interessante, anche per essere d'aiuto agli altri. Ringrazio di cuore tutti coloro che ci dicono che “Quello che c'è” è un giornale interessante, che si diversifica dagli altri, a distribuzione gratuita. Noi cercheremo di continuare così, migliorando di mese in mese per rispondere sempre di più e sempre meglio alle esigenze dei nostri lettori. È davvero un grosso impegno e questo, forse mi impedirà di trovare il tempo per andare a funghi, ma intanto in questo numero ne parliamo...



Guido Barlocco – Edit.

News e approfondimenti

- 6 Free flash – notizie in libertà
- 8 Good Flash – l'aria fresca delle buone notizie
- 10 Free Flash Local – notizie dal nostro territorio
- 12 Storia di copertina – Che il Genio sia con Noi
- 16 I consigli del Personal Trainer
- 98 Notizie sportive dal nostro territorio

Amo il mio territorio

- 33 Alla scoperta dell'orgoglio
- 37 Facciamo rivivere piazza Ricasoli

Speciali

- 18 Speciale Funghi

Bouquet d'eventi

- 22 Un bouquet d'eventi che profuma di vita

Le terre del Sapore

- 58 La primizia del mese: il cavolo
- 61 Feste e sagre buone da mangiare

Terzo millennio – rubrica di futuro

- 38 Peccioli è la capitale dei Robot

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

- 40 Aziende che lavorano al nostro avvenire

Il Rombo dei Motori

- 44 Auto, moto, motori e affini

Un amico comune in Comune

- 47 Comune di Monsummano Terme
- 48 Comune di Buggiano

Si, viaggiare...

- 51 La nostra rubrica che parte e che va

L'appetito vien mangiando

- 53 Guida ai migliori ristoranti della zona

Una mela al mese... rubrica di salute

- 67 Il Masso fisioterapista
- 68 Il Tecnico audioprotesista
- 69 Il Tecnico optometrista
- 70 La Psicologa
- 70 La Dietista
- 71 La Logopedista
- 71 La Avvocato

I Migliori amici – rubrica sugli animali

- 73 La Veterinaria

Non è vero che siamo soli – la rubrica per la Famiglia

- 74 Il Ri-Usò fa il bimbo felice

Gli uomini del fare

- 75 Idee e aiuti per la casa

Il lavoro che c'è

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

Speciale Impresa

- 84 Speciale impresa Economia
- 85 Lo spazio di Unimpresa

Il suono dell'anima – rubrica di musica

- 86 Il nostro nuovo viaggio al centro della musica

Il cibo dell'anima – rubrica d'arte

- 88 Le più belle mostre sul nostro territorio
- 89 I libri più cool

Tutto a portata di mano

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

Imparare per volersi migliori

- 94 La formazione

Mi voglio bene

- 96 Benessere e salute

La macchina perfetta – rubrica di sport

- 99 Lo sport senza se e senza ma

Un cuore grande così

- 102 Il Dynamo Camp di San Marcello

L'occasione – i mercati

- 104 Le Fiere e le Feste-Mercato di Settembre



TABACCHI... e non solo!

PAGAMENTO BOLLETTINI POSTALI
LOTTOMATICARD BOLLO AUTO
RICARICHE *postepay*
ARTICOLI DA REGALO

Ricariche telefoniche



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

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

Chi fa da sé fa per tre

Un distributore autonomo e indipendente eroe dell'Alta Valdera

Chi fa da sé fa per tre: un modo di dire che dimostra ancora la sua validità, stando almeno a quanto sta succedendo a Capannoli Val d'Era, in provincia di Pisa, dove, lungo la via Volterrana, è in atto una concorrenza accanita tra i distributori di carburante del paese che fanno a gara a chi pratica il prezzo più basso, a tutto vantaggio dei capannolesi e degli abitanti dei paesi vicini. Tutto è iniziato quando il signor **Baldo Pratelli** è diventato il titolare del primo distributore "bianco" dell'Alta Valdera, gestendo in proprio l'approvvigionamento del carburante, senza aderire ad alcuna compagnia petrolifera. "Abbiamo il distributore dagli anni '50", dice il signor Baldo, "prima con la compagnia Aquila, poi la Total, quindi la MonteShell e, da ultimo, la Shell". "Quando è finita la concessione con la Shell abbiamo deciso di rilevare tutto e adesso siamo la "Pratelli Carburanti": non solo gestori ma proprietari dell'impianto di benzina. Compriamo il carburante direttamente, senza l'intervento delle compagnie, e settimanalmente aggiustiamo i prezzi, nell'interesse dei clienti, facendo il prezzo più basso possibile". "Adesso siamo davvero proprietari di tutto", aggiunge il figlio Alberto: "Il terreno, infatti, era già stato comprato da mio nonno". "Con me siamo alla terza generazione", continua Alberto, che spiega: "Il carburante lo pren-

diamo alla raffineria, a Livorno o a La Spezia, servendoci di un'azienda per il trasporto ma, in futuro, non escludiamo di provvedere da soli anche a questo. I rappresentanti nostri clienti, che fanno anche duecento chilometri al giorno, ci dicono che in fondo al mese vedono la differenza. All'inizio c'era un po' di diffidenza, la gente pensava che il carburante fosse scadente, poi gli abbiamo fatto capire che è lo stesso, anche le compagnie petrolifere lo acquistano alle stesse raffinerie. Ora abbiamo clienti affezionati non solo da Capannoli, ma anche da Peccioli, Pontedera e moltissimi da Ponsacco, tanto che i commercianti ci ringraziano e ci dicono che adesso da Capannoli e dalla Volterrana passa molta più gente". Lo conferma anche il signor Stefano, gestore del distributore "concorrente", a marchio Erg, lungo la stessa via Volterrana, a malapena un chilometro in più in direzione Ponsacco: "Le persone si lamentano con noi gestori per il prezzo della benzina. Tuttavia non sanno che ci rimane una piccolissima parte dell'incasso, con la quale dobbiamo ripagare le spese ed andare avanti". "Comunque sono soddisfatto - continua Stefano - perché anche per noi è aumentato il giro e si vede più gente di prima. Io non potrei fare da solo i prezzi che faccio, ma sono stato autorizzato dalla compagnia ed i

nostri prezzi adesso sono sicuramente tra i più bassi della zona e molto concorrenziali". Speriamo che questo articolo faccia venire qualche buona idea anche dalle nostre parti...

Andrea Marchetti

Tutti insieme contro i cataclismi

Accordo a Firenze per un comitato tecnico d'intervento.

È stata siglata lo scorso 14 settembre una convenzione tra Vigili del Fuoco, Prefettura di Firenze e Regione Toscana, con l'obiettivo di rafforzare la cooperazione e la sinergia tra i diversi Enti in caso di gestione di eventi calamitosi. La convenzione quadro è stata sottoscritta dal prefetto Paolo Padoin, dal presidente della Regione Toscana Enrico Rossi e dal direttore regionale dei Vigili del Fuoco per la Toscana Cosimo Pulito.

Il patto avrà una durata di 4 anni, potrà essere rinnovato, e s'impernia su un **comitato tecnico per l'attuazione** formato da due rappresentanti della Regione e due della direzione regionale dei Vigili del Fuoco. "Con questo accordo possiamo oliare meglio i meccanismi di intervento" - ha detto il prefetto Padoin. L'accordo, secondo il governatore Rossi, "sana rapporti non formalizzati e apre a nuove

collaborazioni: ad esempio negli interventi in caso di incendio c'è un protocollo per intervenire, ma se lo facciamo insieme possiamo forse anche andare a ridiscutere dei nostri mezzi, come li impieghiamo e quale deve essere la dinamica". "Speriamo che lo scambio di formazione e informazioni ci possa far migliorare tutti - ha detto invece Pulito - Per noi è una soddisfazione aver raggiunto un obiettivo che perseguiamo da diversi anni: in passato c'erano stati degli ostacoli, ora sono stati rimossi".

Andrea Marchetti



Giuseppe (dipendente), Baldo e Alberto Pratelli

Un'unica missione, la Vostra soddisfazione

Un'unica missione, la Vostra soddisfazione



Noi crediamo nel nostro lavoro

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

- Volantinaggio •
- Stampa •
- Vele Pubblicitarie •

**VOLANTINAGGIO
E MOLTO DI PIÙ!**

Molti ci hanno già scelto, fatelo anche voi!

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

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

Una Regione senza barriere

Sul sito internet della Regione Toscana ecco la guida per disabili

Sul sito internet della Regione Toscana è disponibile una guida appositamente creata per i disabili che visiteranno la nostra bella Regione. Così



itinerari ed attività sono classificati in base all'accessibilità delle strutture: chiese, cinema, musei, teatri, parchi e percorsi urbani sono elencati con una serie di informazioni sulla loro fruibilità da parte dei disabili.

Sono segnalate anche le spiagge (molte) accessibili ed eventuali iniziative correlate. Le strutture ricettive presenti nel database sono circa 1.200, catalogate in base alla provincia, alla tipologia e ai servizi offerti. L'utente può selezionare 5 opzioni: accessibile, non vedenti, non udenti, biancheria anallergica, disturbi alimentari, accessibile con aiuto. Si tratta di un'ottima base di partenza per selezionare la struttura ricettiva più adatta alle proprie esigenze. Sul sito è poi presente un'area "community", dove gli utenti possono scambiarsi utili informazioni sulle meraviglie toscane.

Andrea Marchetti

Si naviga (senza fili) sull'Arno

Accesa la rete wi-fi lungo il (fu) nastro d'argento

Dal 28 settembre l'Arno è diventato "navigabile", ovvero: 14 hot spot sono stati accesi per consegnare a tutti gli smartphone,



i tablet e i computer portatili che lo vorranno rete internet pubblica e disponibile, gratuita per un'ora al giorno.

L'area coperta sarà dall'Obihall (l'ex Teatro Tenda) fino a piazza Vittorio Veneto, passando per gli Uffizi e Ponte Vecchio. Oramai, quindi, anche da noi spuntano reti in ogni dove. L'Italia sta diventando sempre più connessa.

La Toscana accoglie e paga

La Regione conferma il suo (originale) sistema d'accoglienza

La Regione Toscana ha stanziato 230 mila euro a favore dell'accoglienza dei migranti, destinati alle strutture di accoglienza: centri, associazioni di volontariato, cooperative sociali ed altri enti.

Si tratta di un anticipo per favorire la continuità del sistema di accoglienza, in attesa degli ulteriori fondi commissariali, finora arrivati solo in parte. La maggior parte delle strutture, che dallo scorso 4 aprile hanno iniziato ad



accogliere i profughi, ha infatti anticipato i soldi per la gestione dell'emergenza.

Dall'inizio dell'emergenza la Toscana ha accolto oltre 1.700 persone. Dei circa 500 tunisini che sono arrivati ad aprile ne sono rimasti circa 20. Ad oggi, la spesa complessiva sostenuta per il funzionamento del sistema toscano di accoglienza supera i 3 milioni di euro, mentre i fondi commissariali stanziati per le spese di gestione ammontano a circa 700.000 €.

Andrea Marchetti

Donne sempre meno sole nel mondo arabo

Dichiarazione-shock del Re saudita: il gentil sesso entra in politica

Re Abdullah bin Abdul Aziz fa un balzo, ed imprime una giravolta nella Storia per il proprio paese, l'Arabia Saudita: laddove non tante settimane fa per una donna guidare un'auto voleva dire "fare



la rivoluzione" (con annessi arresti e post sui blog del mondo), adesso il gentil sesso potrà finalmente godere del potere elettorale, sia attivo (votare) che passivo (essere votate). L'annuncio è datato 25 settembre 2011, ma non ha avuto effetti immediati: alle donne, infatti, erano ancora vietate le elezioni municipali del 29 settembre scorso, mentre potranno partecipare alle prossime, indette tra quattro anni circa. E potranno partecipare alla Shura (ovvero, il Consiglio consultivo del Regno), i cui 150 membri sono tutti di nomina monarchica. Quello che è certo è che questo balzo epocale del sovrano saudita potrebbe avere effetti dirompenti in tutta l'area: il Re, infatti, ha dichiarato che la decisione è stata presa previa consultazione con gli *ulema*, ovvero con i custodi dell'ortodossia religiosa, "rifiutando la marginalizzazione del ruolo della donna nella società araba". Che dire: speriamo...



Fabrizio e Nicoletta con la loro esperienza ventennale, ti consigliano e curano ogni particolare per rendere unico il giorno più bello.

Allestimento cerimonie (chiese, municipio, ville, abitazioni), bouquet sposa e damigella, corsage e tutto ciò che serve alla cerimonia.



FRA
FIORI

FRAIFIORI
via Pesciatina n.609
LUCCA
telefono 0583.426425
www.fraifiori.it

Local **free flash** notizie dal nostro territorio

Chiediamo il conto a Miss Italia

Il ritorno d'immagine della kermesse si vede, si vedrà, o ce lo sogneremo?

Ci hanno presentato Miss Italia come un palcoscenico d'oro per la città di Montecatini Terme e per la Valdinievole tutta. Noi abbiamo chiesto il "conto", ovvero: abbiamo interpellato due rappresentanti (una parte per il tutto) delle attività produttive della nostra zona domandandogli: "Ma questo ritorno d'immagine, si vede? O si vedrà?". In pratica: "Applausi, o sberleffi a chi ci ha creduto?".

"Non vedo l'ora che si cominci a lavorare per la prossima edizione"

Claudio Chimenti, Presidente del Centro Commerciale Naturale, applaude convinto



"Caro Direttore, le rispondo volentieri dicendole che per quanto riguarda il Centro Commerciale Naturale di Montecatini Terme la manifestazione è **stata un grande successo**. Siamo stati da subito convinti che potesse essere un formidabile strumento promozionale per la città e per le sue attività commerciali. Abbiamo cercato di interagire con la manifestazione in molti modi: abbiamo distribuito i kit promozionali dell'evento, abbiamo addobbato la città, abbiamo fatto realizzare la corona luminosa sull'ingresso del Comune, abbiamo fatto realizzare le gigantografie dei personaggi famosi, abbiamo abbinato ogni ragazza ad un negozio e tifato per loro. **Il ritorno d'immagine è stato sicuramente positivo**: i flash su Montecatini e sul nostro territorio avranno certo **effetto a medio e lungo termine**. Io ho la netta sensazione che tut-

ta la città si sia impegnata per essere al meglio. Ora che è finita troverei necessario, a caldo e con la mente ancora fresca, **riunirsi tutti** affinché si possa **esaminare l'esperienza**. Miss Italia 2011 è finita: e **io non vedo l'ora che si cominci a lavorare per la prossima edizione**".

"Due milioni di euro spesi bene? Lo vedremo... Il vero lavoro comincia ora"

Massimo Goti, Presidente dell'Area Valdinievole CNA, applaude (con riserva)



"Caro Direttore, è chiaro quanto tutte le occasioni che portano notorietà al nostro territorio siano ben accette. Ovviamente, il ritorno immediato sul territorio stesso, eccezion fatta forse per Montecatini (e circoscriverei questa eccezione al solo Centro), non è lampante: in tanti, in pratica, **siamo rimasti alla finestra**.

È altrettanto vero, però, che se una parte dell'economia reale ne risultasse vitalizzata l'effetto benefico si espanderebbe a tutte le altre attività: nella pratica, se un negoziante intraprendente di Corso Roma o Corso Matteotti deciderà di rifare il negozio troveranno lavoro anche un mobilificio, un idraulico, un vetraio, un impiantista, un elettricista...

Da ora in poi, vedremo. Soprattutto, vedremo **se l'investimento pubblico profuso** (a vario titolo, si raggiungono i **due milioni di euro**, non tutti proprio proprio condivisi) è stato congruo ai risultati ottenuti. E, altrettanto importante, biso-

nerà **mantenere alto il tono del territorio**, per confermarci una qualità equivalente a quella mediaticamente proposta. In pratica: **il vero lavoro comincia ora**".

Evviva il bene comune, abbasso l'inciviltà!

200 tonnellate di monnezza raccolte in Toscana per "Puliamo il mondo"

Anche in Toscana, anche in Valdinievole, anche a Pistoia, nel Lucchese, nel Pisano, ovunque, il 24 settembre scorso è stato il giorno di "Puliamo il mondo", manifestazione organizzata da Legambiente durante la quale bravissimi volontari si inginocchiano a terra per raccogliere le sporcizie lasciate in giro da quotidiani vandali del bene comune. 200 le tonnellate raccolte in 350 aree della Toscana. Tra quelle 350 aree, due anche in Valdinievole: una è Montecatini Alto (con 13 volontari), l'altra la pineta del capoluogo termale (10 volontari). Puliamo il mondo, quindi. Sperando, un giorno, che non ce ne sia più bisogno...

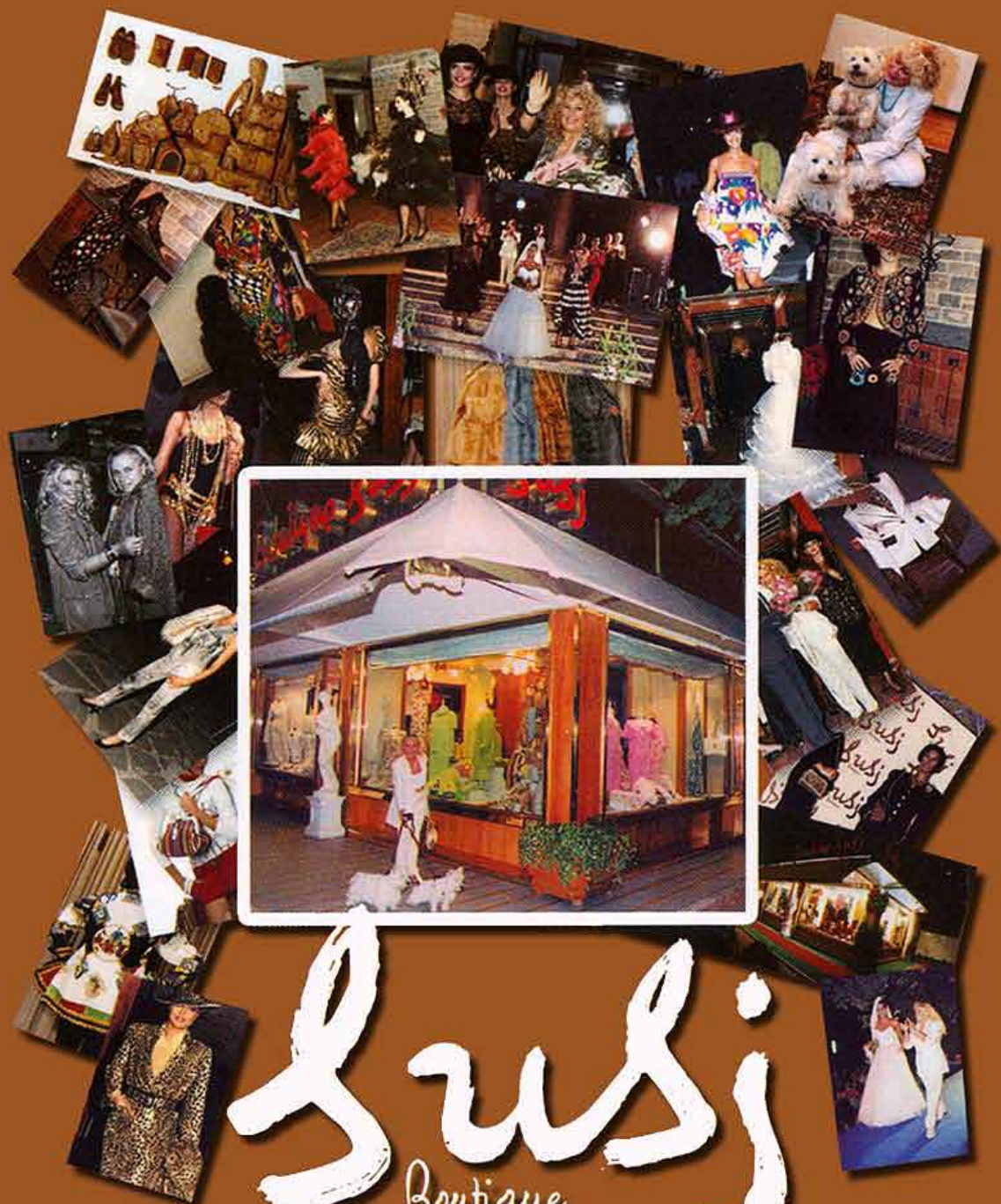
La Regione uscirà dalle Terme di Montecatini

L'Assessore Scaletti: "Via dalla gestione"

Durante una riunione della Commissione Sviluppo Economico del Consiglio Regionale è esploso un piccolo "petardo", ovvero: l'assessore regionale al turismo e alla cultura, Cristina Scaletti, ha detto che la "Regione sta lavorando per abbandonare la gestione delle Terme di cui è azionista". Ovvero,



anche di quelle di Montecatini. Sulle quali la Toscana ha investito, negli ultimi anni, una cifra vicina ai 7 milioni di euro. "Alla fine del percorso di valorizzazione - ha aggiunto l'assessore nella nota - la Regione provvederà ad abbandonare la gestione e resterà azionista solo delle società che detengono il patrimonio immobiliare".



Susy

Boutique

ungaro

Roberta di Camerino

LEONARD
PARIS

FONTANA MILANO
1928 COUTURE

Gattinoni
ALVIERO MARTINI

Biondi DONNA

ESCADA

1^a CLASSE

ODICINI

roberto cavalli

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

storia di **copertina**



tempo di lettura:
2 minuti e 20 secondi

Che il Genio sia con Noi

La Creatività è la nostra forza nel Mondo

Abitiamo un tempo, per certi versi, davvero *interessante*. In questi grossi anni di difficoltà e fatiche la vecchia, crudele regola del giornalismo “*good news is no news*” (le buone notizie non sono notizie) è stata, finalmente e fatalmente, **divelata**. Perché siamo, giustamente, **assetati di buone notizie**. Proprio per questo ho scelto in questa storia di copertina di darvene una davvero eccezionale: **il genio è ancora con noi**. Insomma: siamo **creativi**, e non ce ne vantiamo a sufficienza. In pratica: **ce la possiamo fare**. L'idea è quindi quella di compiere un buon **viaggio** lungo quanto un'ottima **notizia**: un viaggio in mezzo alla **creatività che abbonda tra noi**. Basta volerla vedere. Toccarla con mano. E sentirsi, una buona volta, davvero pronti.



Prima tappa: DEFINIZIONI

–Come ogni buon viaggio che si rispetti, eccoci ai nastri di partenza. Il giro che ci siamo prefissi comincia dal gran premio della montagna delle *definizioni*. Perché definire la **creatività** è un lavoro, a dire il vero, molto poco creativo, fatto di studio e di diagnosi. Intanto, affidiamoci all'etimologia della parola, ovvero alla

spiegazione del significato di “creatività” in base alle sue radici linguistiche.

Ebbene, il verbo italiano “creare” deriva, attraverso il latino, dal *sanscrito*, lingua antica nella quale il *kartr* è *colui che fa dal niente*, in pratica, *colui che crea*, cioè: *il creatore*. Una delle più lampanti definizioni è quella formulata dal matematico e filosofo francese *Jules Henri Poincaré* (1854 – 1912) che scrisse: “Creatività è unire **elementi esistenti** con connessioni **nuove** che siano **utili**”.

È lampante: non stiamo parlando (soltanto) di **arte**, anzi, quasi per niente. Stiamo parlando di **rivoluzione**, ovvero di avere una tendenza mentale a “*formulare associazioni inusuali*”,

come ebbe a dire Eugen Bleuler nel suo studio sulla *schizofrenia*. Perché, a ben pensarci, *il creativo è un po' schizofrenico*, ovvero tende ad avere una naturale disinibizione a formulare associazioni di pensieri sovvertendo le regole esistenti (cioè, per tornare a Poincaré, facendo qualcosa di **nuovo**) formulandone di nuove (ovvero, sempre con



Poincaré, trovando l'**utile** – di un'utilità che può essere, di volta in volta, economica, politica, estetica, etica, funzionale...). Soprattutto, il **creativo** è un rivoluzionario mentale perché non sopporta la **ripetitività**: “Ogni abitudine rende la nostra mano più ingegnosa e meno agile il nostro ingegno” ebbe a dire un enorme filosofo come Friedrich Nietzsche, al quale diamo il lauto compito di dare il nostro calcio d'inizio.

Seconda tappa: STORIE –

Perché avevo promesso buone notizie. Ebbene, eccole. L'Italia, secondo i dati pubblicati sul “Libro bianco della Creatività” redatto a cura di Walter Santagata, è in Europa il Paese con la più alta percentuale di occupati nei settori creativi (pari all'11.87%), i quali concorrono al 9.33% del valore aggiunto sul Prodotto Interno Lordo. La nostra è una storia creativa che viene da lontano. Tuffiamoci negli **anni '50**. Erano anni difficili: l'Italia era un cumulo eterogeneo di macerie, fisiche e mentali, e da Paesello contadino divenne la 6ª potenza economica mondiale. Il tritolo simbolico che fece esplodere il **boom economico** fu molto **creativo**: dal (quasi) niente comparvero la **Lettera 22**, mitica macchina da scrivere targata **Olivetti** e disegnata dal genio di Marcello Nizzoli, la **Vespa** e la **Lambretta**, epici esempi di design a motore che, insieme alla **Cinquecento**, misero su strada un Continente intero. Insomma: **la nostra storia recente suda creatività** in tutti i suoi **momenti migliori**. E oggi, checché ne dica chiunque, non è da meno. Basti raccontare la visione di *Gionata Gatto*, un genio veneziano classe '82 che ha creato lampade

segue a pagina 14



Toccare il cielo con una tazzina "Caffè Maraviglia, al Bar e in Famiglia!"

C'è un profumo straordinario, dentro la **torrefazione Maraviglia**. È l'odore **sano** del caffè, tostato ancora come si faceva una volta: a **legna**.

Lauro Chelotti, il titolare, è uno dei pochi, pochissimi che ancora perseverano nell'utilizzo di questo tipo di cottura, e lo fa scegliendo personalmente i ceppi, gli odori, le venature. Il tutto per conseguire un prodotto raro quanto autentico, profondo quanto **intatto**. Un vero gioiello di sapore del quale in pochi conosciamo il reale valore.

Ecco: siamo di fronte ad un **pro-digio di bontà**.

Che ci avviene a due passi da casa. Facile da trovare, conveniente da acquistare, indimenticabile da assaporare.



E che, in onore del sano motto dell'antica torrefazione "Caffè Maraviglia, al Bar e in Famiglia", adesso sarà anche più comodo da acquistare: i pacchetti di questo caffè diverso, eccelso e primordiale saranno infatti disponibili, oltre che nella storica sede di via Lombardia a Montecatini, anche nel bel bar **Profumo di Caffè**, presso il centro commerciale della



nuova Coop a Monsummano. È un'occasione per cambiare un pezzettino della nostra vita: dopo aver bevuto il "Maraviglia-Chelotti" tutto il resto non è più caffè...

Chelotti Caffè

CAFFÈ
maraviglia®

Torrefazione Maraviglia
Caffè Chelotti
Via Lombardia, 11
Montecatini Terme
telefono 0572.70773
www.chelotticaffe.com

che riciclano la luce, in pratica riemettendo assorbendola parte della luminescenza irradiata. O quella di *Francesco Tassone*, ingegnere trentenne di Vibo Valentia che ha ideato una struttura informatico-tecnico-sinergica tale da rendere open source il cemento, producendone in fabbriche di 6 metri quadrati. O quella dei laboratori modenesi e trentini della *RSens*, piccola ditta hi-tech che ha brevettato un sensore low-cost in grado di percepire la presenza di radon, un gas naturale e cancerogeno, con una precisione prima mai nemmeno sfiorata con costi dieci volte superiori. Per non parlare – uscendo dalla tecnologia per buttarsi nella poesia – dei mille e uno esempi di scrittura, arte contemporanea, editoria trasgressiva. E a quelli di imprenditoria d'assalto, gioventù impegnata, start-up che partono alla ricerca di un futuro che, qui da noi, in Italia, sembra trascurato. Nessuno ce le racconta, tranne rari casi. **Perché?** Forse, nel giornalismo nostrano non si è ancora percepita la fame di buone notizie. Bisognerà farglielo capire...

Terza tappa: SVEGLIATEVI CREATIVI – Perché a questo punto del nostro viaggio spero sia chiaro: occorre che chi si percepisce creativo trovi il modo di **fare notizia**. Diciamola con più forza: occorre che chi si sente creativo (e che poi, alla prova, lo sia davvero) senta il dovere di **rivoluzionare il mondo**. Lo scriveva Mauro Marras nel (lon-



tano?) 2002 per *l'InformaGiovani* della Città di Torino: “Quanti sono i padri, le madri, gli insegnanti e gli educatori che considerano la creatività come un **foruncolo adolescenziale** da estirpare in fretta, per far posto a una sana concretezza nella vita adulta? Eppure si tratta di una **forza in grado di sollevare il mondo, di rivoluzionare gli stili di vita**, di modificare i rapporti tra le persone, di **inventare tanti possibili futuri nuovi**”.

Ecco cosa voglio che rimanga di questa storia di copertina fatta di buone notizie: la **consapevolezza di esserci**. “Caratteristiche della personalità creativa – si legge nella definizione data alla parola *creatività* da Wikipedia – sono **curiosità, bisogno di ordine e di successo** (non inteso in termini economici), **indipendenza di giudizio, spirito critico, insoddisfazione, autodisciplina**”. Ebbene: chi si è riconosciuto in questa definizione **non può più permettersi e permettere il silenzio**. Perché, lo deve sapere: ha una “forza in grado di sollevare il mondo”. Ha delle buone notizie da far scrivere sui giornali di domani. Anche perché li costringerà a raccontarle. Anche qui, anche in Italia. Dove, lo abbiamo dimostrato, quelli come lui **abbondano**. Quindi: **svegliatevi creativi!** Come? Oh, bella: **facendovi valere**. Buttandovi a capofitto nel mondo. Ci sono gli strumenti, anche qui, anche in Italia. Basta guardare siti

come www.italiacreativa.anci.it o www.giovaneimpresa.it, come www.creativitaitaliana.it o quelli relativi al progetto di scrittura **Roland**.

Son solo esempi: basta *googolare* un po' e se ne trovano a decine di concorsi, borse di studio, portafogli d'investimento. Non è semplice. **Ma neanche creare lo è...**



Tappa finale: EVVIVA ALEX ZANARDI! -

Perché poi, alla fine, ha ragione Alex Zanardi, pilota professionista che, spezzato in due da un incidente devastante, ha sorriso alla vita dall'alto delle sue gambe artificiali ricominciando a correre, in auto e con la testa. Dicevo, ha ragione Alex quando scrive nel suo articolo sul numero di settembre di *Wired* che “più il tuo approccio alla gara sarà creativo e più avrai possibilità di vincere. O di sbagliare. L'intelligenza della tua esperienza e della correttezza dei tuoi calcoli lavoreranno insieme al tuo coraggio. È solo così che uno sportivo (ma anche uno scienziato – o chiunque, ndr) può innovare. Ed essere, nel proprio campo, davvero creativo”. E tu, **sei pronto?**

Simone Ballocci – Dir.

Fonti
Wired Italia, mensile (numeri di febbraio, giugno, luglio e settembre 2011)
www.italiacreativa.anci.it
www.italica.rai.it
www.pordenonelegge.it
www.comune.torino.it
www.giovaneimpresa.it
www.repubblica.it
it.wikipedia.org

Il glamour di MISS ITALIA

RE_LOOK

Ricaricare il look dei capelli
con nuovi tagli e trattamenti.

Art
kapelli

h a i r
b e a u t y
c e n t e r
m o n t e c a t i n i

interno Kursaal + 39 0572 78932

i consigli del **personal trainer**



tempo di lettura:
40 secondi

La preparazione invernale del Ciclista

di David Mariani



La stagione ciclistica inizia normalmente a Ottobre-Novembre con la preparazione invernale secca o aspecifica.

In questo periodo dell'anno, lontano dalle competizioni, è consigliabile effettuare 2-3 volte a settimana esercizi di **potenziamento muscolare** in palestra accompagnati da esercizi di stretching e riequilibrio posturale (tipo pancafit).

Per gli **atleti professionisti** è consigliabile continuare anche **durante la stagione** ad effettuare **richiami di forza con i pesi** per garantire il mantenimento dei livelli di forza esplosiva (utile quasi esclusivamente per i velocisti); per gli **amatori** può essere sufficiente fare **3 mesi invernali** per restituire un minimo di massa muscolare all'organismo in modo da contrastare il catabolismo che l'uso prolungato della bici provoca.

La principale azione da ricercare in palestra per un ciclista è il **recupero di una corretta postura** attraverso esercizi di potenziamento ed elasticizzazione delle catene posteriori (dorsali



lombari trapezi...) e di tutti i muscoli interessati alla pedalata. Il lavoro in palestra appartiene alla categoria dei lavori **non specifici** e serve quindi in via indiretta al miglioramento delle prestazioni, **non può in nessun modo sostituire il lavoro sulla bicicletta**.

L'effettuazione a fine seduta di alcuni minuti di pedalata su cyclette o bici da spinning può essere consigliato per non perdere troppo l'abitudine al gesto specifico.

Una considerazione importante: gli esercizi di potenziamento devono sempre prevedere il rispetto degli equilibri muscolari, quindi effettuate sempre esercizi sia per il muscolo agonista che per l'antagonista (quadricipite e ischiocrurali, pettorali e dorsali, tricipiti e bicipiti....)

David Mariani
Personal Trainer



Mirko Selvaggi (Vacansoleil) e Fabio Sabatini (Liquigas)

Prossima Apertura

Piscine, SPA e Fitness



Mariani
Wellness Resort

E' iniziata
la prevendita!

Tel. 0572-951516
Via Tagliamento
Pieve a Nievole





tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

Le nuove regole per la raccolta dei funghi in Toscana

Norme più semplici ed omogenee su tutto il territorio regionale

Norme più semplici e più omogenee su tutto il territorio regionale per la raccolta dei funghi. E' quanto stabilisce la **Legge Regionale n° 58/2010**, entrata in vigore il 1 gennaio 2011. L'autorizzazione alla raccolta, personale o turistica, è rilasciata dalla Regione e non più dai Comuni. Sulla base di questa nuova legislazione i **residenti in Toscana risultano avere un trattamento agevolato** rispetto ai non residenti. Basta, infatti, fare un unico versamento (13 euro per 6 mesi, 25 euro per 12 mesi) sullo specifico **conto corrente n° 6750946** con la causale "raccolta funghi" e le generalità del raccoglitore. Gli importi sono ulteriormente ridotti della metà per chi risiede nei territori montani. I non residenti, invece, devono pagare per tale autorizzazione 15 euro per un giorno, 40 euro per sette giorni consecutivi.

Il limite di raccolta giornaliera per persona è di tre chilogrammi, che salgono a dieci per i residenti nei territori classificati montani che fanno la raccolta nel proprio comune di residenza. **Non ci sono, invece, limiti per gli imprenditori agricoli ed i soci di cooperative agro-forestali** che svolgono la raccolta per integrare il proprio reddito nella provincia di residenza. In questo caso occorre far pervenire, anche in via telematica, una semplice dichiarazione di inizio attività alla Comunità Montana, Unione dei Comuni o



Provincia di competenza. Gli stessi soggetti possono richiedere, inoltrando apposita domanda alla competente amministrazione provinciale, analogo deroga ai limiti di raccolta anche per territori provinciali diversi da quelli di residenza.

Per quanto riguarda le **condizioni per la raccolta** è opportuno ricordare che questa è consentita nei boschi e nei terreni non coltivati nei quali sia permesso l'accesso, da un'ora prima del sorgere del sole a un'ora dopo il tramonto. Non devono essere usati strumenti che rovinino il micelio, lo strato superficiale del terreno e gli apparati radicali della vegetazione. **E' vietato, inoltre, l'uso di sacchetti di plastica**: i funghi devono essere riposti in contenitori rigidi e aerati, adatti a diffondere le spore.

Se da una parte la conoscenza delle norme è un elemento fondamentale per coloro che si vogliono cimentare nella ricerca dei funghi è altrettanto importante, per evitare incidenti anche seri, tenere a mente alcune **regole basilari, tratte dall'esperienza e fondate sul comune buon senso**: utilizzare, per esempio, un abbigliamento adatto alle condizioni meteo e all'ambiente che si intende visitare, poter contare su un'adeguata preparazione fisica e su una conoscenza approfondita del territorio di ricerca, il tutto abbinato alla prudenza e all'attenzione necessaria per far sì che questa passione possa realmente diventare una meravigliosa esperienza a contatto con la natura.

Per ulteriori informazioni rivolgersi all'URP della Regione Toscana. Numero Verde 800-860070. Sito internet www.regione.toscana.it/agricoltura/boschi-foreste.



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

Ghiribizzo Lo strano quotidiano

Idee bizzarre per regali molto curiosi



Ghiribizzo è la meta ideale per tutti coloro che amano le cose semplici, quotidiane ma con un pizzico di pazzia.

Un microcosmo di idee bizzarre per infondere un tocco di originalità e calore ai gesti di tutti i giorni. Monica Giaccai raccoglie e crea gli oggetti più originali per arricchire, con semplicità e buon gusto, ogni momento della vostra vita.

Se avete voglia di lasciarvi andare a magi-



che atmosfere, se volete liberare i vostri pensieri...allora lasciatevi catapultare nel fantastico mondo di Ghiribizzo.

ghiribizzo
LO STRANO, QUOTIDIANO.

www.ghiribizzo.com

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

speciale funghi



tempo di lettura:
4 minuti

I tanti perché dei nostri funghi.

A tu per tu con un esperto conoscitore dei nostri boschi

Per capire meglio e scoprire come, quando e perché i funghi nascono e come mai a volte no, mi sono portato nella parte più alta della nostra "Svizzera Pesciatina" e precisamente in località "Le Panche" nel comune di Piteglio, tra Pontito e Calamecca, nella casa di famiglia di Massimo Domini.

Siamo praticamente dentro il bosco e l'atmosfera è tale che sembra quasi di entrare nella casa della nonna di Cappuccetto Rosso...

Massimo Domini ha 47 anni, è un agronomo molto preparato, un agricoltore, un uomo nato e vissuto nel bosco, studiandolo, capendolo, aiutandolo, con una famiglia che da sempre commercializza il prodotto boschivo.

Un uomo concreto, forte e sincero.

Mi offre un buon bicchiere di vino e cominciamo a parlare.

Massimo cos'è successo al bosco in questi ultimi quarant'anni?

"Di tutto" - risponde Massimo con un sorriso amaro. "Un tempo

le castagne ed i funghi erano l'attività principale per noi uomini di montagna e proprio dalla loro commercializzazione riuscivamo ad ottenere un reddito importante. Un altro settore era quello del legname, anche se in misura nettamente minore rispetto alla prima. I boschi, quindi, erano prevalentemente costituiti da selva di castagni da frutto. Ma nel momento in cui il commercio delle castagne e della farina di castagne è drasticamente calato, i boschi sono stati in parte abbandonati, in parte tagliati per dare vita a boschi, più fitti, di castagni selvatici, (boschi cedui) adatti alla "paleria" ed all'estrazione di tannino dagli scarti. Questa trasformazione da selva a boschi cedui ha fatto sì che il rapporto ombra, luce e vegetazione fosse diverso, riducendo di fatto la nascita dei funghi porcini da castagno e lasciando spazio ad altri tipi di funghi e ad altre piante come le acacie o robinia.

Quindi il futuro per i cercatori di funghi non è roseo?

"Temo di no, anche perché oltre a questo ci sono altri fattori che ne compromettono la nascita.

Innanzitutto una gravissima infezione, dovuta ad un insetto orientale, la "Cinipide del Castagno" che insediandosi, senza antagonisti naturali, sta distruggendo i nostri boschi".

A questo punto Massimo mi porta fuori e mi fa notare che le foglie di castagne sono piccole e aricciate, e ciò comporta una diminuzione dell'umidità del sottobosco, elemento essenziale per la nascita dei funghi.

Quindi, Massimo non sono più sufficienti quelle che un tempo erano ritenute le condizioni ideali per la nascita dei funghi ovvero pioggia, sole, assenza di vento e umidità?

segue a pag. 20



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

Trattoria Pizzeria da Nerone

Tradizione e innovazione nel locale dove il fungo lo fa da padrone



Dal 1983, sulla strada che conduce nei boschi della "Svizzera Pesciatina," sulla via Mammianese, prima di Pietrabuona, c'è il ristorante di Giuliano Giampieri, detto Nerone, che dà il nome a questo

simpatico locale. Insieme a Giuliano, gestiscono il locale la moglie Franca, Luciano, Massimo ed Alessandro per una classica conduzione familiare in grado di soddisfare le esigenze di tutti, mantenendo la trattoria all'altezza della sua fama. Il menù, che si rinnova continuamente, segue le tendenze e le richieste dei clienti, conservando inalterati i piatti della cucina tradizionale: carni alla brace, cacciagione e l'immancabile fungo, a disposizione tutto l'anno. Si dice che i fungaioli provenienti dai boschi pesciatini facciano a gara per portare i funghi a Nerone, perché si sa che lui sceglie solo i migliori. Una segnalazione speciale è d'obbligo per il tortino di funghi con crema di formaggio e tartufo, e per-



ché no, visto il bel forno a legna, vi consigliamo di assaggiare la spettacolare pizza alla "cappella di fungo porcino". Trattoria Pizzeria Da Nerone: tradizione e innovazione nel locale dove il fungo la fa da padrone.



Via Mammianese 153
Loc. PIETRABUONA
Pescia (Pistoia)
telefono 0572.408144

Periodo ideale	Umidità	Temperatura costante	Altri elementi
Dalla fine di maggio alla fine di ottobre	Costante	Notte 15° Giorno dai 22° ai 28° = Funghi Estatini Notte 10° e Giorno 20° = Funghi Gelatini e Capirossi	Assenza di ventilazione
Luna Crescente velocizza la crescita dei funghi			

“Purtroppo temo che se non si corre ai ripari le cosiddette condizioni ideali potrebbero non bastare più e le conseguenze, ovviamente, sarebbero gravissime”.

La Regione Toscana a questo proposito cosa sta facendo?

“Si è attivata, forte dell'esperienza del Piemonte che da più di sei anni sta combattendo questo insetto. Sono stati effettuati i primi lanci dell'insetto antagonista, ma ci vuole tempo, la natura va lenta e noi dobbiamo metterci, come sempre, nelle mani di Dio”.

Ma insomma, il nostro cestino di funghi, per ora, riusciremo sempre a raccogliermo?

“Speriamo”

Adesso Massimo svelaci qualche segreto. La luna quanto influisce sulla crescita dei funghi e quali sono le condizioni

ideali perché possano nascere molti funghi? Ecco uno schema che riporta i segreti svelati da Massimo

Ultima domanda, che cos'è un fungo?

“Un fungo è un corpo fruttifero di un organismo sotterraneo che rispetto al tartufo è epigeo ovvero si sviluppa fuori dal terreno. Praticamente è una pianta sotterranea grande anche diversi metri. Ecco perché è importante muoversi con delicatezza, non rovinare il terreno rastrellando quando si trova un fungo ed ecco perché andrebbe tagliato il gambo, proprio per

non rovinare la ragnatela. Purtroppo i cinghiali distruggono le ragnatele ovvero i filamenti delle piante sotterranee chiamate IFE. Ma ci sono tante persone, altrettanto maldestre che si comportano esattamente come cinghiali. E' brutto Guido, e tu lo sai, trovare lattine, borse di plastiche appese agli alberi o buttate a terra e ogni volta mi domando come si fa a non amare e rispettare la natura visto tutto quello che ci dà?”

Grazie Massimo, e nell'uscire fuori mi fa notare che dietro un ceppo, nascosto tra le foglie, ci sono una coppia di splendidi porcini.

—Va bè Massimo, questo non vale, è troppo facile per te...stai giocando in casa!!!

Guido Barlocco



tempo di lettura:
1 minuto e 30 secondi

Ristorante “Il Goraiolo”: una meta saporita per i ciclisti

*Appena fa mezzo fungo,
loro lo cucinano*



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

pranzare al ristorante “Il Goraiolo”.

Ristorante storico fondato nel 1966 da Amos Bandini, babbo di Guglielmo e Ivano, che sin dagli anni settanta gestiscono con maestria questo ampio, caratteristico e bel ristorante.

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

La gentilezza e la simpatia sono di casa quassù, come del resto la classica, tipica cucina toscana del ristorante di montagna.

Dice Guglielmo: “Appena fa mezzo fungo, noi te lo cuciniamo”. I funghi sono rigorosamente nostrali, anche perché molti fun-



gaioli della zona, fornitori diretti del ristorante, si muovono alla ricerca del prezioso tubero in tutta la montagna pistoiese.

Altra particolarità da sottolineare, è il simpatico paniere di salumi, che Guglielmo ti porta in tavola appena ti siedi e che dà inizio alla splendida avventura culinaria. Ristorante “Il Goraiolo”, dove ogni portata dà più soddisfazione di una grande scalata!



RISTORANTE

Il Goraiolo

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

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



tempo di lettura:
1 minuto e 30 secondi

Cutigliano: le rassegne di Ottobre

Per gustare i sapori dell'Autunno

Sabato 08 e domenica 09 ottobre 2011 nel centro storico di Cutigliano si terrà la quattordicesima **"Rassegna Micologica della Montagna Pistoiese"**.

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

A passeggio per Cutigliano, infatti, si potranno degustare piatti a base di funghi con vari punti di degustazione e molti altri per la vendita. Ed evento nell'evento, all'interno della Rassegna verrà presentato il restauro **del monumentale organo della Chiesa di San Bartolomeo**, realizzato nel 1626 dal lucchese Cosimo Rafani.

E per festeggiare questo importante momento, il famoso organista, Don Umberto Pineschi, risveglierà con la sua musica, l'anima profonda di questo straordinario strumento.



Domenica 30 ottobre 2011 nel centro storico di Cutigliano si terrà la decima **"Rassegna della Castanicoltura"**. La manifestazione, nata per valorizzare questo prodotto naturale così importante anche dal punto di vista storico e culturale, offre ad intenditori e appassionati l'opportunità di assaporare piatti preparati con la farina dolce di castagne e prodotti tipici. Inoltre, conferenze sul tema della castagna, premi di pittura, esposizioni di prodotti artigianali e visite guidate ai metati funzionanti sul territorio comunale.

Per ulteriori informazioni:
www.sagreesassegnemontagnapistoiese.it
telefono 333.8817190

Un'opera d'arte degna della più grande operista

Villa Patrizia un albergo lungo 4 generazioni

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



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

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

PROMOZIONE AUTUNNO 2011

Dal 12/09 al 23/12/2011

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

Una notte	€ 33,00 a persona	€ 66,00 a camera
Due notti	€ 62,00 a persona	€ 124,00 a camera
Tre notti	€ 87,00 a persona	€ 174,00 a camera
Quattro notti	€ 108,00 a persona	€ 216,00 a camera
Cinque notti	€ 108,00 a persona	€ 216,00 a camera

1 notte in regalo su 5

(paghi 4 notti + 1 in regalo)

Convenzioni con ristoranti e pizzerie locali per cena

PROMOZIONE PIANO FAMIGLIA

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

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

Hotel Villa Patrizia viale Europa, 9 CUTIGLIANO

telefono 0573.68024 fax 0573.688984

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

Tutti i fine settimana di ottobre

Mese del Libro

Dove: Calcinaia (PI)

Quando: Tutti i fine settimana del mese di ottobre 2011

Per tutto il mese sono previsti momenti di spettacoli, presentazioni di libri, animazione e letture ad alta voce per promuovere l'importanza della lettura tra i più giovani.

5, 08-09 Ottobre

Fiera di Ottobre e Festa del Marrone

Dove: Dicomano (FI)

Quando: 5 e 8-9 Ottobre 2011

Per info: www.comune.dicomano.fi.it
Tel. 055.8385426

Il 05 ottobre si svolge la tradizionale fiera del bestiame e delle merci, mentre l'08 e il 09 ottobre fiera dei marroni, antichi mestieri e sfilata del corteo storico con carro dell'uva.

7-9 Ottobre

Energy Days – Il Salone delle Energie Rinnovabili

Dove: Livorno – Centro Citta Piazza XX Settembre

Quando: 7-9 ottobre 2011

Per info: saurogori@energydays.eu
Tel. 366.5972800

Energy Days è una mostra convegno itinerante che si rivolge ad aziende, enti pubblici, scuole e cittadini interessati alle innovazioni tecnologiche nei settori della bioedilizia, delle energie rinnovabili e del risparmio energetico. La particolarità ed il valore aggiunto sono, inoltre, quello di organizzare i saloni nelle principali piazze italiane e nei centri storici e non nei poli espositivi per soli addetti ai lavori, venendo così incontro ai cittadini con veri e propri "road show" che comprendono incontri con le scuole, meeting, momenti di intrattenimento collegati alle tradizioni popolari.

Festa della Madonna del Rosario – Sagra della Castagna

Dove: Cortona (AR) – Loc. Pierle di Mercatale

Quando: 7-9 ottobre 2011

Per info: giova.mercatale@alice.it
Tel. 333.6614135

La manifestazione si svolge nell'antico borgo medievale di Pierle dominato dal castello circondato tutto intorno dalle case. La sagra è dedicata alla Madonna del Rosario. Tutte le sere castagne, arrosto, arrosticini di pecora, carne alla brace, trippa al sugo, fagioli cotiche e salsicce, tagliatelle, gnocchi ai porcini, tartufo o ragù e dolci fatti a mano.

5°Expo Model Show e 4° Elettropoli

Dove: Pontedera (PI) – Piazza del Mercato

Quando: 7-9 ottobre 2011

Per info: www.alteregofiere.com Tel. 050.551037

Una grande manifestazione fieristica dedicata al modellismo, sia dinamico radiocomandato che statico, elettronica e informatica. Punto di incontro per aziende, distribuzione e appassionati ma soprattutto evento con tantissime iniziative dedicate alle famiglie ed ai neofiti, con speciali momenti dedicati ai bambini e ai ragazzi.

7-9 Ottobre e 14-16 Ottobre

Sagra del Tortello e della Cacciagione

Dove: Borgo San Lorenzo (FI) Foro Boario

Quando: 7-9 e 14-16 ottobre 2011

Per info: www.sagradeltortello.com
Tel. 333.9015380 – 393.3585477

Ai tradizionali prodotti della gastronomia locale – tortello e cacciagione – preparati secondo antiche ricette, si affiancherà il "Marrone del Mugello IGP" che ha in ottobre il suo momento magico, bistecca alla fiorentina e carne allo spiedo. In spazi adiacenti alla Sagra sarà allestito, in collaborazione con i produttori di Coldiretti, un Mercato di Campagna Amica a Km 0 per l'acquisto di prodotti di stagione.

Festa d'Autunno

Dove: Abbazia San Salvatore (SI)

Quando: 7-9 ottobre e 14-16 ottobre 2011

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

In questa speciale occasione le vie del centro storico, assumono un fascino particolare grazie ai profumi della vinaccia fresca, delle caldarroste che si cuociono nei bracieri e dei funghi che vengono cucinati negli stand gastronomici della festa. Giochi popolari, spettacoli itineranti, mostre fotografiche, itinerari pittorici, esposizioni di artigianato e mostre-scambio di hobby, collezionismo e piccolo antiquariato danno colore alla festa.

8-9 Ottobre

Boccacesca 2011

Dove: Certaldo (FI)

Quando: 1-2 ottobre e 8-9 ottobre 2011

Per info: info@boccacesca.it
www.boccacesca.it Tel. 0571.663384

Rassegna di prodotti e piaceri del gusto. Anche quest'anno gli appuntamenti ormai storici come le lezioni di cucina e la Madia di Boccacesca si alterneranno a incontri didattici, presentazioni di libri e chef itineranti tra i banchi enogastronomici della manifestazione. Le strade del borgo medievale saranno rallegrate dalla presenza di spettacoli ed eventi collaterali pensati anche per i partecipanti più piccoli. Per loro anche una sezione gastronomica, per avvicinarli, in compagnia degli chef, al mondo del gusto e della gastronomia.

Festa d'Autunno

Dove: Gavorrano (GR) – Loc. Caldana

Quando: 1-2 ottobre e 8-9 ottobre 2011

Per info: Tel. 0566.846259

La manifestazione permette di assaggiare tutte le specialità enogastronomiche della maremma e nel pomeriggio delle giornate della domenica è possibile visitare le suggestive cantine nel centro storico di Caldana, collegate tra loro da passaggi sotterranei che si snodano nel sottosuolo del paese e nelle quali si possono degustare merende a base di vino, olio, formaggi, funghi, miele, focacce, dolci tipici, caldarroste, etc.

Esposizioni artigianali ed artistiche e spettacoli itineranti di intrattenimento per bambini.

**PREMI LETTERARI
"LA FRASE D'AMORE PIÙ BELLA"**

Il tuo matrimonio A COSTO ZERO

**VISITA EXPO SPOSI e TOSCANA SPOSI
SCRIVI LA TUA FRASE!**

Regolamento e vademecum su: www.promolucca.it

Gli omaggi sono offerti dalle ditte presenti alle expo
Iniziativa valida per tutte le coppie che si sposano entro il 31-12-2012



L'avresti mai detto?

your wedding in Tuscany
EXPO Sposi
2012

...sempre una favolosa scoperta

14-15-16 OTTOBRE

REAL COLLEGIO
Piazza del Collegio, Lucca
dietro la Basilica di S. Frediano



Per la gioia degli Sposi...La Più grande expo della Toscana

TOSCANA SPOSI EXPO

Wedding show 2012

18-19-20
NOVEMBRE 2011

Orario Expo
Ven. ore 15.30/19.30
Sab. ore 10.30/19.30
Dom. ore 10.30/19.30

CARRARAFIERE
MARINA DI CARRARA
INGRESSO LIBERO



La più importante EXPO della Costa Tirrenica

Viareggio Sposi
Wedding show
CITTÀ DI VIAREGGIO

14-15 Gennaio '12

VERSILIA
CENTRO CONGRESSI
PRINCIPE DI PIEMONTE
Viale Marconi, 130
Viareggio (Lu)
Tel. 0584 409874

ORARIO EXPO
Sab. ore 11.00 / 19.30
Dom. ore 10.00 / 19.30

INGRESSO LIBERO

EXPO SPOSI

20^a Edizione

14-15-16 Ottobre 2011

Real Collegio

Piazza del Collegio Lucca

**TOSCANA SPOSI
EXPO**

18-19-20 Novembre 2011

Centro fieristico

CARRARAFIERE

Marina di Carrara

**VIAREGGIO SPOSI
EXPO**

14-15 Gennaio 2012

Versilia Centro Congressi

Principe di Piemonte

Viareggio - (Lu)

**TUTTE LE EXPO SONO A
INGRESSO LIBERO**

info: **PROMOLUCCA EDITRICE**

Cell. 347 3612123

www.promolucca.it

Promolucca@tin.it

Zucche in Festa

Dove: Castellazzara (GR)

Quando: 8-9 ottobre 2011

Per info: www.castellazzaraonline.it
proloco@castellazzaraonline.it
Tel. 0583.582783

Festa ormai celebre dedicata al frutto autunnale. Ad animare le serate di festa saranno il concorso Zucche in Festa, il mercatino, gli artisti di strada per le vie del paese, la mostra "Zucche in Festa", uno stand gastronomico con piatti a base di zucca, musica, spettacoli e tanto divertimento.

8-9 e 15-16 Ottobre

Sagra del Fungo Amiantino

Dove: Bagnolo (GR)

Quando: 8-9 ottobre e 15-16 ottobre 2011

Per info: Tel. 0564.977142 o
0564.973510 o 0564.978823

Mostre e convegni micologici, concorsi e degustazioni del Fungo Porcino dell'Amiata in tutti i piatti della tradizione locale (caratteristica è la zuppa di funghi preparata con una ricetta risalente al XVI sec.), spettacoli per bambini, musica dal vivo, esibizioni scuole di ballo, stand

espositivi che riproducono l'ambiente del fungo, mostra di prodotti locali con degustazioni e visite guidate alle Sorgenti dell'Acquedotto del Fiora e del centro storico di Santa Fiora.

8-9, 15-16, 22-23 Ottobre Sagra della Mondina e del Quartuccio Fritto

Dove: Bargecchia di Massarosa (LU)

Quando: 8-9, 15-16, 22-23 Ottobre 2011

Per info: Tel. 335-7769566

Una sagra dedicata ai prodotti stagionali come le mondine (caldarroste) e i quartucci fritti: tranci di pasta lievitata fritti e in seguito riempiti di salumi.

8-9, 15-16, 22-23 e 29 Ottobre Walking Festival 2011

Dove: Parco Regionale Migliarino
San Rossore (PI)

Quando: 8-9, 15-16, 22-23 e 29 ottobre 2011

Per info: sanrossore@tuscanwalking-festival.it Tel. 050.539364

Passeggiate a tema, eventi e iniziative: l'appuntamento per gli appassionati del genere è al Parco Regionale Migliarino-San Rossore e Massaciuccoli con pro-

poste suggestive, tutte nei fine settimana. Declinate sul tema del camminare. Un viaggio coinvolgente fatto di tappe nella natura e nella storia delle tenute di Tombolo (9 ottobre e 29 ottobre) e sulle sponde del lago di Massaciuccoli (15 ottobre) così come nei profumi della Tenuta di Migliarino (16 ottobre). Con i bambini si va alla scoperta degli antichi mestieri del bosco sul Sentiero dei Tre Pini (8 ottobre e 29 ottobre) mentre si crea un contatto profondo osservando la fauna nella Tenuta di San Rossore (23 ottobre). Non mancherà un appuntamento sotto le stelle nella Macchia Lucchese (22 ottobre) con un'osservazione guidata della volta celeste.

08-10 Ottobre Tuscany Wine

Dove: Arezzo - Arezzo Fiere e Congressi

Quando: 8-10 ottobre 2011

Per info: www.tu-wi.it benedetta.galletti@arezzofiere.it Tel. 0575.936216

Manifestazione fieristica dedicata alle eccellenze del vino toscano: tre giorni nei quali i più importanti produttori toscani incontrano il pubblico degli appas-

Come son belle le Cinquecento...

*XII Raduno Fiat 500: la Misericordia
romba di passione!*

La Misericordia di Pieve a Nievole organizza per il 16 ottobre il XII Raduno di Fiat 500, una vera e propria occasione per passare un'allegria giornata, divertente e gustosa, in compagnia di una vettura mitica che ha fatto grande l'Italia, del passato e del presente.

Ecco il programma:

Dalle 8.00: iscrizione presso la sede della Misericordia, (5,00 € a equipaggio)

11.00: partenza del giro turistico della Valdinievole con sosta per l'aperitivo presso Toscana Motori.

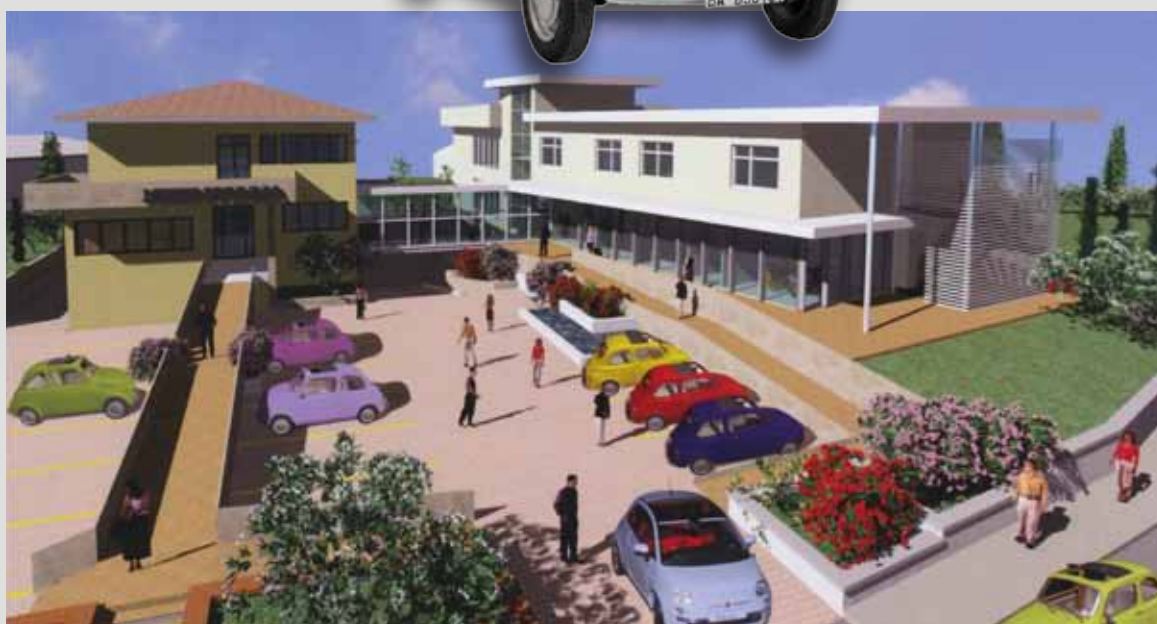
13.00: ricco pranzo in un ristorante convenzionato con menù gustoso.

16.00: rientro alla sede della Misericordia con Festa dei Volontari, ricca di Castagne, pagliacci e giochi.



XII Raduno Fiat 500
XX ottobre 2011
PIEVE A NIEVOLE
(Pistoia)

Per info:
349 3497166 - Andrea
329 6152704 - Vincenzo



sionati e gli addetti ai lavori del settore. Tre giorni di eventi, degustazioni tecniche, convegni secondo il filo conduttore del "vino piacere quotidiano".

9 Ottobre

Passioni d'Autunno Cioccolato & Castagne

Dove: Prato, Loc. Vergaio
Piazza della Chiesa

Quando: 9 ottobre 2011

Per info: www.mclprato.it
Tel. 338.1923569

La manifestazione consisterà principalmente nella mostra-mercato di prodotti artigianali enogastronomici: cioccolato, castagne, vini e liquori da degustazione, altri prodotti di pasticceria.

Sagra della Zuppa

Dove: Sassetta (LI)

Quando: 9 ottobre 2011

Per info: www.comunedisassetta.net
Tel. 0565.794223

Ritrovare gli antichi sapori tra musica, bancarelle e rievocazioni storiche per la prima delle tre domeniche di festa d'ottobre nel centro storico di Sassetta.

Mondinata nel Borgo Antico

Dove: Pescaglia (LU) – Loc. Colognora

Quando: 9 ottobre 2011

Per info: www.comune.pescaglia.lu.it
Un'occasione per rivivere la cultura contadina ed assaporare il piacere della castagna e dei suoi derivati nell'incontaminato e suggestivo scenario di un vecchio abitato non a caso scelto da Spike Lee come set del suo "Miracolo a S. Anna".

Festa della Castagna

Dove: Galliciano (LU) – Trassilico

Quando: 9 ottobre 2011

Per info: www.pontineltempo.it

Dalle ore 15.00 degustazione prodotti tipici per le vie del centro storico: mondine, necci, castagnaccio e le torte speciali di farina di neccio. Tutto accompagnato da vin brulé e vino novo. Novità dell'anno: la crostata di neccio.

Dolce Vernio

Dove: Vernio (PO)

Quando: 9 ottobre 2011

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

Concorso riservato ai produttori di miele, ma anche un'iniziativa dedicata alla promozione del miele della Val di Bisenzio, sempre più conosciuto e apprezzato per la sua grande qualità, oltre che di altri prodotti tipici come i biscotti, la pasticceria e le castagne.

9-10 Ottobre

Fiera di San Costanzo

Dove: Ponsacco (PI)

Piazza del Mercato

Quando: 9-10 ottobre 2011

Per info: info@comune.ponsacco.pi.it
Tel. 0587.738111

La tradizionale fiera di San Costanzo si snoda tra le seguenti vie: Piazza Valli, Corso Matteotti, Via dei Mille, Via Don Minzoni, Piazza della Repubblica.

9 e 16 Ottobre

Sagra delle Frugiate

Dove: Pescia (PT) – Loc. Vellano

Quando: 9 e 16 ottobre 2011

Per info: Tel. 0572.409001

Nelle due domeniche in cui avrà luogo la sagra si potrà assistere alle ore 14 all'accensione del fuoco sotto la grande padella dove saranno cotte le prelibate castagne locali. Nei piazzali antistanti il Circolo ARCI di Vellano saranno realizzati spazi per l'animazione dedicata ai bambini, uno spazio musicale, una divertente pesca a premi ed uno stand con frittelle, necci con ricotta e castagnaccio.

Dal Bosco e dalla Pietra

Dove: Firenzuola (FI)

Quando: 9 e 16 ottobre 2011

Per info: f.mazzoni@comune.firenzuola.fi.it proloco@comune.firenzuola.fi.it Tel. 055.8199459 o 055.8199477

Mostra della pietra serena, mostra mercato dei marroni e dei prodotti tipici locali, vendita di bruciate, castagnaccio, miele, zuccherini, patate, tartufi e molte altre specialità locali.

Smarronando e Svinando

Dove: Firenzuola (FI) – Loc. Pietramala

Quando: 9 e 16 ottobre 2011

Per info: www.firenzuolaturismo.it
Tel. 339.2702804

Sagra della castagna, festa del vino e ricchi stand gastronomici con intrattenimenti musicali, a partire dalle ore 12.00

Festa dei Marroni

Dove: Vicchio (FI) – Centro Storico

Quando: 9 e 16 Ottobre 2011

Per info: www.comune.vicchio.fi.it
Tel. 055.8439220

Vendita di marroni, bruciate e prodotti tipici a base di castagne.

9-16 e 23 Ottobre

Festa della Castagna

Dove: Montieri (GR)

Quando: 9, 16 e 23 ottobre 2011

Per info: massimobiagini@excite.it
Tel. 335.8767271

Il 09 ottobre Mercatino dell'Antiquariato, vendita di prodotti eno-gastronomici locali, festa con polenta, cinghiale, castagne e spettacoli di musica itinerante. Il 16 ottobre 8° Raduno Quad e il 23 ottobre raduno auto d'epoca.

9-16-23 e 30 Ottobre

Sagra delle Castagne

Dove: Marradi (FI)

Quando: 9, 16, 23 e 30 ottobre 2011

Per info: Tel. 055.8045170

Stand gastronomici che proporranno ai visitatori le tradizionali leccornie del famoso frutto "Il marrone di Marradi" quali: i tortelli, la torta, il castagnaccio, le marmellate, i marrons glacés, i bruciati, etc. Per le vie del paese saranno in vendita i classici prodotti del bosco e sottobosco, oltre ai prodotti artigianali e commerciali. Sarà, inoltre, possibile visitare la Mostra del Mobile in castagno e Mostre di pittura.

Sagra del Marrone e dei Frutti del Sottobosco

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)

Quando: 9,16,23,30 ottobre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 62

10 Ottobre

Festa di San Cerbone

Dove: Massa Marittima (GR)

Quando: 10 ottobre 2011

Per info: www.comune.massamarittima.gr.it
Ogni anno verso le cinque del pomeriggio in Piazza Cavour, nel centro stori-

FESTIVAL DELL'ORIENTE

SALUTE E BENESSERE

DISCIPLINE BIONATURALI - TERAPIE OLISTICHE - YOGA
SPIRITUALITÀ - BIOECOLOGICO - ARTI MARZIALI - VEGAN
GASTRONOMIA - SPETTACOLI - CERIMONIE TRADIZIONALI - FOLKLORE



CARRARAFIERE

28-29-30 OTTOBRE 2011

ORARIO: 10.00-21.00 - INGRESSO: 10€

www.FESTIVALDELLORIENTE.COM

Esplorare l'universo d'oriente.

Immergersi nelle culture e nelle tradizioni di un Continente sconfinato.

Il 28, 29, 30 ottobre in Toscana al complesso fieristico "CarraraFiere" prenderà vita la seconda edizione di un evento senza precedenti. Dopo lo straordinario successo dell'anno passato, cinquantamila metri quadrati di spazio coperto saranno completamente a tua disposizione per imparare a conoscere l'Oriente.

Mostre fotografiche, bazar, stand commerciali, gastronomia tipica, cerimonie tradizionali, spettacoli folkloristici, medicine naturali, concerti, danze e arti marziali si alterneranno in un continuo ed avvincente susseguirsi di show, incontri, seminari ed esibizioni.

Interagisci e sperimenta gratuitamente decine di terapie tradizionali, visita il settore dedicato alla salute e al benessere con i suoi padiglioni dedicati alle discipline olistiche e bionaturali, allo yoga, ayurvedica, fiori di bach, theta healing, meditazione, spazio vegano, reiki, massaggi, ci kung, tai chi chuan, shiatsu, tuina, bio musica, rebirthing, integrazione posturale, rolfing e molte altre ancora.

Lasciati trasportare nella magia dell'oriente, India, Cina, Giappone, Thailandia, Indonesia, Filippine, Vietnam, Tibet, e le affascinanti novità di questa edizione: Marocco, Egitto, Siria, Afghanistan, Uzbekistan, Yemen, Mongolia, Himalaya, Nepal, Cambogia, Birmania e Corea.

Ti aspettano con i colori, le musiche ed i profumi di terre lontane.

co, si raduna il gruppo storico dei figuranti in abito Medievale che, scendono poi per il corso, attesi dai cittadini che amano festeggiare questa tradizione e confluiscono in piazza Garibaldi ai piedi del Duomo. Le celebrazioni, si spostano allora all'interno della cattedrale, dove viene officiata la messa dedicata al santo che recita un omaggio dei Dignitari all'Arca di San Cerbone.

14-16 Ottobre

Expo Sposi

Dove: Lucca – Real Collegio
Piazza del Collegio

Quando: 14-16 ottobre 2011

Per info: Vedi spazio a pag. 23

Harborea Festa delle Piante e dei Giardini d'Oltremare

Dove: Livorno – Villa Mimbelli

Quando: 14-16 ottobre 2011

Per info: 0586.800246 – 335.8333099 – 335.61157215

Gli espositori della mostra mercato saranno dislocate tra i grandi alberi che vestono il parco, lungo i vialetti e nei pressi di un curioso teatrino d'inizio Novecento, mentre appositi padiglioni verranno adibiti a laboratori di giardinaggio creativo, stage di composizione floreale e attività culturali. Harborea ospiterà le esposizioni dei migliori vivai italiani, in particolare quelli specializzati in piante esotiche, che rappresentano il tema portante di questa manifestazione insieme alle rose rifiorenti.

4x4 Fest – Salone Nazionale dell'Auto a Trazione Integrale

Dove: Marina di Carrara (MS) –
Complesso Fieristico CarraraFiere

Quando: 14-16 ottobre 2011

Per info: www.4x4fest.com

info@4x4fest.com Tel. 0585.787963

Undicesima edizione del Salone Nazionale dell'auto a trazione integrale, uno dei principali appuntamenti del settore, un evento per incontrare un pubblico specializzato nel quale il mondo del 4x4 è al centro dell'attenzione. Il territorio circostante apre le sue porte e diventa tutt'uno con la manifestazione, mettendo a disposizione del pubblico scenari

unici e suggestivi, che in altri periodi dell'anno diventano inviolabili.

14-16 e 21-23 Ottobre

La Castagna in Festa

Dove: Arcidosso (GR)

Quando: 14-16 e 21-23 ottobre 2011

Per info: www.comune.arcidosso.gr.it
locoarcidosso@yahoo.it

Tel. 0564.96808 o 348.6060587

Convegni, stand gastronomici, degustazione di prodotti tipici preparati a base di castagne e birra di castagne, apertura di cantine nel centro storico, spettacoli e concerti nelle vie del paese, corteo medievale nel borgo e nel Castello Aldobrandesco, falconieri, mercatino dell'antiquariato, raduno dei Bersaglieri. Inoltre verranno effettuate visite guidate nei seccatoi e nei castagneti con possibilità di raccolta.

15 -16 Ottobre

L'Artusi nella Cucina del Mugello

Dove: Borgo San Lorenzo (FI)

Villa Pecori Giraldi

Quando: 15-16 Ottobre 2011

Per info: www.mugellotoscana.it

Tel. 055.84527185/86

Due secoli a confronto: le ricette dell'Artusi nel finger food. Assaggi di piatti artesiani elaborati dalla tradizione gastronomica mugellana e degustazione di vini e birre del territorio. Dalle ore 18 alle 23.

Festa Pic

Dove: Camaiore (LU) – Centro Storico

Quando: 15-16 ottobre 2011

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

Esposizioni, incontri, mostre, degustazioni e tanti eventi collaterali per un tuffo a 360° nella filosofia piccante. Il centro storico sarà pacificamente invaso da numerosi stand con coltivazioni provenienti da tutto il mondo, per offrire diverse gradazioni di piccantezza. Ristoranti, pizzerie e bar prepareranno menù a tema, con piatti della tradizione locale arricchiti da diverse varietà di peperoncino, in un connubio di sapori e aromi inconsueti.

Mostra Micologica Palazuolese

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)

Quando: 15-16 ottobre 2011

Per info: www.palazzupoloturismo.it

Tel. 055.8046125

Inaugurazione mostra ore 16.00 di sabato 15 ottobre presso i locali dell'ex Braccioniere in Via Roma

15 -16 e 22-23 Ottobre

Sagra della Polenta e delle Castagne

Dove: Borgo San Lorenzo (FI)

Fraz. Ronta

Quando: 15-16 ottobre e 22-23 ottobre 2011

Per info: www.rontese.com

Tel. 055.8403386

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. Il tutto accompagnato da un buon bicchiere di vino, musica e intrattenimenti vari.

15-23 Ottobre

Fiera di San Luca

Dove: Pontedera (PI)

Area Fieristica di Piazza del Mercato

Quando: 15-23 ottobre 2011

Per info: anna@alteregosas.it

www.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 riproposta l'iniziativa Eco-Tech®, dedicata alle tecnologie ambientali realizzata e collocata nel cuore delle aree espositive della Campionaria

16 Ottobre

XII Raduno Fiat 500

Dove: Pieve a Nievole (PT)

Quando: 16 ottobre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 24

Tordata e Sagra della Castagna

Dove: Sassetta (LI)

Quando: 16 ottobre 2011

Per info: www.comunedisassetta.net

Tel. 0565.794223

Fierezza ed orgoglio, senso dell'ospita-

lità e gusto della buona tavola, caccia e bracconaggio sono gli ingredienti fondamentali della Festa D'Ottobre-Sagra del tordo e della castagna. Questa è una delle sagre più antiche e più 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.

Il Fungo, la Castagna, il Maiale

Dove: Sillano (LU)

Quando: 16 ottobre 2011

Per info: www.mondodelgusto.it

Tel. 0583.616056

Una giornata alla scoperta delle tradizioni della Montagna. Negli stand allestiti durante il percorso si potranno ammirare e degustare un'ampia varietà di bellezze e bontà che questo incantevole territorio è in grado di offrire.

Ecomaratona del Chianti

Dove: Castelnuovo Berardenga (SI)

Quando: 16 ottobre 2011

Per info: Tel. 0577.42984

La manifestazione podistica conosciuta in tutto il mondo, arrivata alla sua V edizione, si tiene a Castelnuovo Berardenga, attraverso gli scorci più caratteristici di quest'angolo di Toscana tra le Crete Senesi, la Piramide di Montaperti, i castelli di Montegiachi e di Sestaccia, i paesi di Villa Sesta e San Gusmé e infine Villa Arceno con il suo suggestivo viale di cipressi. Anche quest'anno sono in programma i tre percorsi: il classico di 42,195 km fra le strade bianche del Chianti; l'Ecotrail di 18 km e infine l'Eco-passeggiata di 10 km che partirà dal borgo di San Gusmé con arrivo a Castelnuovo Berardenga percorrendo il tratto finale del percorso dell'Ecomaratona.

Festa del Vino

Dove: Fosciandora (LU) - Riana

Quando: 16 ottobre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 60

Castagnata in Piazza

Dove: Filattiera (MS)

Quando: 16 ottobre 2011

Per info: www.comune.filattiera.ms.it

Tel. 333.6180513 o 331.6238118

Tradizionale appuntamento dove sarà possibile degustare caldarroste, spalla cotta e focaccine.

Montecarlo Chocolate

Dove: Montecarlo (LU)

Quando: 16 ottobre 2011

Per info: www.promontecarlo.it

Tel. 0583.228881

Il centro storico dell'antico borgo, in questa giornata, diventerà una autentica bomboniera che raccoglierà le dolcezze di ogni tipo per la gioia di grandi e piccini, con esposizione, vendita e degustazione di cioccolato.

Sagra della Frugiata

Dove: Montagnana (PT)

Quando: 16 ottobre 2011

Per info: proloco.montagnana@email.it

Tel. 333.7194363

La festa caratteristica del paese è un'occasione per assaporare le numerose specialità gastronomiche a base di ca-

La misericordia apre le porte

Ottobre, tra feste e impegno

Halloween per tutti

Alla Misericordia di Uzzano il 31 ottobre sono tutti invitati

Il 31 ottobre è Halloween, la festa dell'ignoto e della paura. Alla Misericordia di Uzzano hanno pensato a tutti: nel pomeriggio, infatti, la festa sarà dedicata ai bambini, con giochi di gruppo, maschere divertite e una robusta merenda. Alla sera, dalle 21.00, la musica, la bellezza e le pietanze raccolte in un piccolo rinfresco saranno gli ingredienti per



una serata rivolta ai più grandi che han voglia di divertirsi contribuendo alla realizzazione di un sogno. Perché, così come per i fortunati eventi di settembre (il cui gran successo è stato il frutto dell'impegno di tanti, volontari e non, ai quali la Misericordia rivolge un nuovo, caloroso ringraziamento), le offerte raccolte ad Halloween contribuiranno all'acquisto della sede.



Far del bene per mestiere

Alla Misericordia di Uzzano 8 posti di servizio civile

Presso la Misericordia di Uzzano ha inizio l'ottavo progetto di Servizio Civile Nazionale, rivolto a ragazzi e ragazze di età compresa tra i 18 e i 28 anni, di durata annuale e compenso mensile pari a 433,80 euro. È un impegno che può collimarsi anche con gli orari di un lavoro part-time. Gli otto posti disponibili saranno distribuiti tra coloro i quali presenteranno la domanda il cui termine ultimo è fissato per il 21 ottobre, alle 14. Per info: 0572 451078, 329 8319710, www.misericordiauzzano.it



stagne e farina neccia, tipiche della montagna pistoiese, oltre ai principali prodotti locali. Inoltre, potrete provare la famosa zuppa di verdure, imperdibile per i buongustai.

17-19 Ottobre

Incontri d'Autunno OroArezzo

Dove: Arezzo – Arezzo Fiere e Congressi

Quando: 17-19 ottobre 2011

Per info: incontridautunno@arezzofiere.it
Tel. 0575.936217 o 0575.936216

Mostra internazionale dell'oreficeria, argenteria e gioielleria, un'opportunità per le aziende di incontrare qualificati buyers di mercati tradizionali ed emergenti.

20-22 Ottobre

LU.BE.C. 2011

Dove: Lucca – Real Collegio

Quando: 20-22 ottobre 2011

Per info: www.lubec.it
comunicazione@lubec.it
Tel. 0583.582783

Come può la tecnologia valorizzare e salvaguardare i beni culturali? E quali sono gli scenari futuri nel filo rosso che lega tecnologia, arte, marketing e turismo? Sono queste le domande a cui intende rispondere la settima edizione del LU.BE.C., un evento internazionale all'interno del quale presentare al grande pubblico le soluzioni più originali e innovative nell'ambito della valorizzazione dei beni culturali attraverso la tecnologia.

20-23 Ottobre

Festival del Turismo Medievale

Dove: Pistoia

Quando: 20-23 ottobre 2011

Per info: www.festivalturismomedievale.it
segreteria@festivalturismomedievale.it

Tel. 0573.3711.

Pistoia ospita la prima edizione del Festival del turismo medievale. Il festival si apre il 20 con il Convegno inaugurale 'Medioevo e Turismo: scenari e potenzialità di un turismo tematico che parte dalla storia'. Il 21 continua con Meeting professionali tra tour operator, operatori turistici, enti pubblici, strutture ricettive, giornalisti, visitatori accreditati: per promuovere e sviluppare il turismo medievale. Il 22 è la volta del Tour 'Luoghi del Medioevo', un percorso offerto ai Tour Operator Buyers e ai giornalisti, volto alla conoscenza di Pistoia 'città del Medioevo' e del suo territorio.

Si conclude domenica 23 con la Giornata medievale, una manifestazione per tutti dedicata alla conoscenza del Medioevo.

Sono previste rievocazioni in Piazza Duomo e video con animazioni tridimensionali e ricostruzioni virtuali di monumenti medievali nelle Sale Affrescate del Palazzo Comunale

22-23 Ottobre

Food 2011 – Festival del Gusto

Dove: Livorno - NH Grand Hotel Palazzo

Quando: 22-23 ottobre 2011

Per info: www.pegaso-eventi.com
info@pegaso-eventi.com
Tel. 0586.887017

Itinerario enogastronomico alla scoperta delle più ricercate specialità e prelibatezze alimentari, toscane in primis. Stiamo parlando di una ricca presenta-

zione di salumi, formaggi, pane, salse, dolci e non.

Mille Idee Sposi

Dove: Empoli (Firenze)

Palazzo delle Esposizioni

Quando: 22-23 ottobre 2011

Per info: info@milleideeventi.it
www.milleideeventi.it

Tel. 0586.210405 o 392.1630868

Manifestazione espositiva dedicata a chi si sposa e non solo. Ricco il programma degli eventi paralleli: sabato 22 ottobre, sfilata concorso di Miss Hostess Toscana e Sfilata di Moda; domenica 23 ottobre, evento di magia (mattina) e sfilate di abiti da sposa (pomeriggio).

Bosco in Festa

Dove: Montelupo Fiorentino (Firenze)

Loc. Turbone

Quando: 22-23 ottobre 2011

Per info: www.comune.montelupo-fiorentino.fi.it
ufficioturistico@museomontelupo.it Tel. 0571.518993

Una manifestazione che, come suggerisce il nome, ruota attorno al bosco e che fa rivivere mestieri, arti e costumi che appartengono alla storia e alla memoria del territorio, contribuendo alla valorizzazione del patrimonio artistico e culturale locale. Sabato dalle ore 15.00 e domenica dalle ore 10.00.

22-23 e 29-30 Ottobre

Giorni di Bacco

Dove: Castiglion Fiorentino (AR)

Quando: 22-23 e 29-30 ottobre 2011

Per info: www.terziereportafiorentina.it
Per la ricercata organizzazione, "I Giorni di Bacco" si sono mostrati una vera e propria vetrina di prodotti per la promozione enogastronomica, sia locale che di territori di maggior richiamo quali Montepulciano, Montalcino, Chianti, Val d'Orcia, Maremma Toscana, Costa degli Etruschi.

22-23 Ottobre; 29 ottobre, 1 novembre

XIV Mostra Mercato del Tartufo Bianco

Dove: Volterra (PI)

Quando: 22-23 ottobre 2011;
29 ottobre – 1 novembre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 62



Studio Dentistico Dott. LEANDRO GIUNTOLI

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

**via Calderaio, 12
MASSA E COZZILE
telefono 0572.910492**

22 Ottobre – 1 Novembre

Abit.Ar – L'arte di arredare

Dove: Arezzo – Arezzo Fiere e Congressi

Quando: 22 ottobre – 1 novembre 2011

Per info: info@abitar.it www.abitar.it
Tel. 0575.9361

Tutti i più importanti marchi del design, dell'arredamento e le migliori produzioni artigianali caratterizzano un Salone assortito, elegante e ben suddiviso per aree tematiche. Inoltre, Abit.Ar ospiterà il "Salone degli Sposi di Arezzo" dedicato alle aziende del settore nozze e cerimonia.

23 Ottobre

Palio dei Ciuchi e Sagra della Polenta

Dove: Sassetta (LI)

Quando: 23 ottobre 2011

Per info: www.comunedisassetta.net
telefono 0565.794223

Il paese rivive il proprio passato medievale attraverso cortei di figuranti in costume storico, l'esibizione degli sbandieratori ed il tanto atteso Palio dei Ciuchi conteso aspramente tra i rioni cittadini, in contemporanea con la Sagra della Polenta.

Sagra del Ballotto

Dove: Marliana (PT) - Loc. Momigno

Quando: 23 ottobre 2011

Per info: Vedi spazio a pag. 64

Festa delle Bruciate e Vinnovo

Dove: Mercatale in Val di Pesa (FI)

Quando: 23 ottobre 2011 dalle 09 alle 21

Per info: Tel. 055.821422

Pranzo tipico e specialità della zona, bruciate annaffiate da vinnovo, dolci a base di marroni, musica e giochi per tutto il pomeriggio, stand libri e prodotti equo solidali.

28-30 ottobre

Festival dell'Oriente

Dove: Marina di Carrara

Carrara Fiere

Quando: 28-30 ottobre 2011

Per info: Vedi spazio a pag. 26

28 ottobre – 1 novembre

I Centogusti dell'Appennino

Dove: Anghiari (AR)

Quando: 28-29-30-31 ottobre e 1 novembre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 65

Lucca

Comics & Games 2011

Dove: Lucca

Quando: 28 ottobre – 1 novembre 2011

Per info: lucca2011.luccacomicsandgames.com info@luccacomicsandgames.com
Tel. 0583.48522 o 0583.462200

Festival Internazionale del Fumetto, del Gioco e dell'Illustrazione che quest'anno sarà dedicato a Emilio Salgari e all'avventura in generale. Tutto il Festival sarà pervaso da **eventi, incontri e concorsi** ispirati all'opera del "Capitano", dai **Giochi di Ruolo** ai **Videogiochi** di Lucca Games, dal **Concorso per Illustratori** di Lucca Junior fino agli spettacoli teatrali e alle performances sul palco di **Music & Comics**, tutti collegati tra loro da un fil rouge denominato "Sotto il Segno dell'Avventura", che vedrà la partecipazione di grandi esperti, oltre che dei principali esponenti del Fumetto e del Gioco.

Gustatus – Il Senso del Gusto

Dove: Orbetello (GR)

Quando: 28 ottobre – 1 novembre 2011

Per info: www.gustatus.org

Tel. 0564.861111

Cinque giornate per celebrare le tradizioni locali sia enogastronomiche che culturali e turistiche tramite degustazioni dei prodotti di eccellenza della zona, approfondimenti sulla cucina locale, presentazione al grande pubblico delle aziende produttrici, degli operatori turistici e dell'offerta culturale ed ambientale di Orbetello e della Maremma Toscana.

Sagra del Totano

Dove: Capraia (LI)

Quando: 28 ottobre – 1 novembre 2011

Per info: www.sagradeltotano.it

Decima e più lunga edizione della Sagra dove si potranno mangiare totani cucinati in tutti i modi e non mancheranno le magliette, i gadget, la gara di pesca con barche a motore e a vela e premi esclusivi.

29-30 ottobre

Sagra del Marrone

Dove: Santa Fiora (GR)

Quando: 29-30 ottobre 2011

Per info: www.comune.santafiora.gr.it
Tel. 0564.979966

Degustazione di prodotti tipici a base di castagne e visite guidate nei boschi e nei luoghi della lavorazione della castagna.

Naturalia

Dove: Livorno - Terminal Crociere
Stazione Marittima

Quando: 29-30 ottobre 2011

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

La prima grande mostra del litorale dedicata alla cura della persona e dell'ambiente in cui si vive. Una fiera dove trovare le risposte ai sempre più ricercati bisogni di benessere psico-fisico: sarà una full immersion nel mondo del naturale, delle pratiche non convenzionali, della bioarchitettura, della sana e consapevole alimentazione.

Sagra del Tordo

Dove: Montalcino (SI)

Quando: 29-30 ottobre 2011

Per info: www.comunemontalcino.it
Tel. 0577.849331

Questa sagra, arrivata alla sua 54^a edizione, non rappresenta solo la rievocazione storica che diviene spettacolo, ma è l'espressione del modo di essere e della vita sociale della gente di Montalcino, che in questi giorni rivive, in maniera fantastica, il suo passato attraverso l'acceso antagonismo tra il Borghetto, il Pianello, la Ruga ed il Travaglio, ovvero i quattro villaggi che, sorti mille anni fa sulle pendici della collina, unificatisi, dettero origine alla città.

29- 1 novembre

VII Mostra Mercato del Tartufo Bianco e Nero

Dove: Barberino di Mugello (FI)

Quando: 29-30-31 ottobre e 01 novembre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 66

Il Primo Olio e Altro Ancora

Dove: San Giovanni d'Asso (SI)

Loc. Montisi

Quando: 29 ottobre-01 novembre 2011

Per info: www.comune.sangiovanidas-so.siena.it

Tel. 333.8988032 o 347.9209808

Fine settimana all'insegna della cultura gastronomica dove sarà possibile degustare l'olio di nuovissima spremitura di quest'angolo delle crete senesi accompagnato da altri prodotti tipici di questa zona come il tartufo bianco e il Vino Doc Orcia. Sarà possibile fare visite guidate ai frantoi del paese e fare mini corsi d'assaggio di olio e vino. Mercatini e mostre dell'artigianato lungo tutto il borgo e spettacoli itineranti d'intrattenimento.

29 ottobre – 6 novembre

Tutto Sposi 2011

Dove: Firenze – Fortezza da Basso

Quando: 29 ottobre – 6 novembre 2011

Per info: info@tuttosposifirenze.it www.tuttosposifirenze.org Tel. 055.461521

Una vetrina di professionisti del settore, specialisti ed esperti. I fotografi più importanti, grandi aziende di arredamento, esclusive auto da cerimonia, qualificati servizi di catering, i migliori professionisti dell'acconciatura e della moda.

30 ottobre

Festa del Marrone

Dove: Campiglia d'Orcia (SI)

Quando: 30 ottobre 2011

Per info: Tel. 0577.88401

L'obiettivo della festa è quello di valorizzare un prodotto tipico locale per diffondere la conoscenza di Campiglia e delle sue tradizioni.

Ogni rione organizza un proprio ristorante presentando un ricco menù di ricette tradizionali.

Festa della Castagna

Dove: Monterotondo Marittimo (GR) – Piazza Ateo Casalini

Quando: 30 ottobre 2011

Per info: www.comune.monterotondomarittimo.gr.it

Appuntamento di eccellenza per degustare caldarroste, castagnaccio e dolci cucinati con farina di castagne e altri prodotti tipici della stagione autunnale della Maremma Toscana. Per consuetudine nel corso della giornata sono svolti anche degli incontri culturali e folcloristici.

Festa della Castagna

Dove: Piteglio (PT)

Quando: 30 ottobre 2011

Per info: Tel. 339.7219762

Dalle ore 14 – Aia Grande, frugiate fatte con il metodo tradizionale a padella, necci con ricotta e nutella, castagnaccio, ballotti, vin brulè e cioccolata calda. Da non perdere la mostra fotografica sulla lavorazione della castagna presso la Volta dei Fabbri.

1 novembre

Sagra della Castagna e del Vino Novello

Dove: Talla (AR)

Quando: 01 novembre 2011

Per info: Vedi spazio a pag. 64

Osteria del Buongustaio

Una fantasia di 46 antipasti

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

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

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



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



alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto e 30 secondi

viaggio appassionato
nel nostro territorio

Un viaggio nell'eccellenza dei sapori

*Il nuovo acquisto di Atman, Fanucchi,
ci guida alla scoperta della
Fattoria di Fubbiano*



Incontriamo Angelo, e ne siamo felici. Ci ha dato appuntamento al ristorante Atman, a Pescia, la cui notorietà cresce rapidamente.

Angelo Fanucchi di Lucca, sommelier professionista, già responsabile della cantina di un noto ristorante lucchese, ha maturato esperienze lavorative all'estero accrescendo la sua formazione professionale. Si dimostra tranquillo, sempre sorridente, sicuro sul da farsi.

Con questo ulteriore acquisto, l'Atman vuole consolidare

la propria posizione di leader nel settore e implementare l'esperienza professionale a vantaggio del cliente, già rappresentata da figure come quella della sommelier Marta Da Ponte A Quarto.

Chiediamo ad Angelo come sia arrivato a conoscere il ristorante Atman, ci risponde di essere **amico da svariati anni di Marta** e una sera in occasione di una cena ha conosciuto Paolo Rossi, Patron del locale e così parlando è nata la curiosità e la voglia di provare a collaborare in un ambiente nuovo, giovane e dinamico.

Entriamo più in confidenza e Angelo ha piacere di raccontarci della sua recente visita alla **Fattoria di Fubbiano** in occasione della serata "**Calici di stelle**".

Ci racconta che Fubbiano, una tipica villafattoria lucchese del XVII secolo, nonostante il passaggio attraverso epoche e proprietà diverse, dal 1920 è stata amministrata dai Corsini, una famiglia che ancora oggi continua ad occuparsi dell'azienda per conto del proprietario Alfred Schiller (svizzero), con la stessa passione e professionalità di sempre.

Parla dei prodotti della Fattoria di Fubbiano, soffermandosi in particolare sull'ultimo nato, proprio "Schiller": **un rosé di Sangiovese** in purezza che ci colpisce sia per il bel colore rosa cerasuolo, che per i sentori di frutta rossa, lievito e crosta di pane, cui fanno seguito grande freschezza e sapidità in bocca. Il nome è frutto della curiosa coincidenza tra un termine della tradizione vinicola dei Paesi dell'area tedesca "Schil-

ler", che indica un vino di tipo rosato, e il nome del proprietario, appunto Schiller.

Continua sui vini dell'azienda con particolare attenzione per "**I Pampini**", un IGT Rosso Toscana, un Blend inusuale e interessante, in cui Sangiovese (95%) e Teroldego (5%), una varietà di uva tipica del Trentino ma presente in questa fattoria da quasi cinquant'anni, si sposano per dare vita ad un grande vino che non teme abbinamenti importanti: carni pregiate, o formaggi stagionati dal gusto intenso. Oltre ai vini sopra detti, ci ricorda anche la presenza di un **Aleatico IGT Costa Toscana**, un vino passito poco comune in questa zona, sebbene l'uva di Aleatico sia menzionata nel disciplinare della DOC Colline Lucchesi. Un vino morbido e vellutato, alla cui iniziale sensazione dolce segue in bocca una persistente nota di amarena e frutta fresca. Infine, non solo vino, Angelo ci vuol presentare l'olio extra vergine "**Fubbiano**" **DOP Lucca**, olio che ha ricevuto numerosi premi, ottenuto da olive raccolte a mano, in anticipo rispetto alla maturazione e frante in un moderno impianto della zona, prodotto di cui l'azienda va fiera. Giunti al termine di questo piacevole incontro, non possiamo che ringraziare Angelo per averci dato l'occasione di scoprire oltre alla sua nuova attività di collaborazione con il Ristorante Atman di Pescia, anche questa realtà della DOC Colline Lucchesi.

Abbiamo assaggiato prodotti dalla **personalità ben definita**, che esprimono una ricerca qualitativa costante nel rispetto della tradizione, presentati con elegante semplicità e passione da un cultore dell'enogastronomia.

Che dire quindi, un grande "in bocca al lupo" ad Angelo e... buon lavoro all'Atman!



alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto 45 secondi

viaggio appassionato
nel nostro territorio

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

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

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

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



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

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



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

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



grande passione, e poi in sala un metre, Federico Bocciardi, premio Angelo Zola e grande barman che è stato a Singapore a rappresentare l'Italia ai campionati mondiali, e, infine, Marta Da Ponte a Quarto e Angelo Fanucchi, sommelier (vedi pag. 32), e pure

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



visto la carta: interessantissima. Ci sono circa 40 piatti raccolti anche in 4 menù degustazione, oltre ad un quinto a 50€ con vini in abbinamento.

C'è particolarmente piaciuta anche la possibilità di avere dei menù-vino, tra cui due di sole bollicine, uno di oltralpe ed uno “garibaldino” di bolle esclusivamente made in Italy. Molto interessante è anche l'offerta della colazione di lavoro: dal lunedì al sabato



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



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



seguici su:
Ristorante Atman

alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

viaggio appassionato
nel nostro territorio

La birra elevata ai cinque sensi.

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

C'è un pezzo di Baviera, in Toscana. Ci sono i tavoli, stile Oktoberfest. E quel calore che soltanto certi locali sanno raccontare. Ci sono i boccali. E c'è l'odore, quello forte, autentico, profondo, del sapore della birra. Non può essere un locale come gli altri, e infatti non lo è. È il Kapuziner Bierstuble, a Villa Campanile. (a due passi da Altopascio proseguen-

do verso Oren-
tano ci sono
le indicazioni,
giunti a Villa
Campanile
chiedere
dell'ex Botte-
ghina). Il frutto
della passione,
dell'ardore e
dell'amore dei due,
innamoratissimi ge-
stori: Renzo, bavarese per
scelta e per adozione, Claudia, bavarese, invece, per nascita. Il loro non può essere un locale come gli altri per il semplice



motivo che non vende birra: la spiega. Non la mesce: la cura. Non la commercia: la racconta. Non può essere un locale come gli altri perché la birra, quella vera, quella profonda, quella amata deve essere assaporata con tutti i sensi: con il tatto sul freddo del boccale, con l'olfatto immerso nella cura, con la vista adombrata nell'ambra del colore, con l'udito attento al rumore delle bolle e, ovviamente, con il gusto arguto di chi non si accontenta. Ecco perché, intorno, non c'è la Toscana: c'è la Baviera. La Baviera che vive nelle leccornie tedesche preparate secondo le leggendarie ricette tradizionali. La Baviera dei sapori antichi, vivida accortezza autentica nel mescolare estro e sensazioni. La Baviera dell'accoglienza, della cura dei particolari, della creatività nella gente per bene. È un viaggio, andare al Kapuziner Bierstuble.

Un viaggio indimenticabile.



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

alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto

viaggio appassionato
nel nostro territorio

Il bello di vedere quanto sia affascinante un dolce

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

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



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

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

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



alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
55 secondi

viaggio appassionato
nel nostro territorio

L'arte di mangiare con arte

La Magione del Tau: dove il cibo è squisitamente diverso

Sarà stata la passione di Pasquale per questi luoghi a trasmettere a Roberto Reino la grande voglia di conoscere quello che c'è di eccellente e buono nel nostro territorio. Una passione verso il sapore che ti lascia la saggezza del gusto nel palato, il sapore antico, il sapore vero, quel gusto autentico che purtroppo si sta perdendo nei meandri della nostra società dannatamente commerciale. Nel 2001, quando ancora La Magione non esisteva, Roberto diventa sommelier acquisendo l'arte speciale di degustare il sapore del vino e ricercare quelle etichette prelibate che pochi conoscono e che non si possono trovare al supermercato. Questa passione per le cose buone lo porta a ricercare e portare in tavola quei formaggi, quei prosciutti, quei carpacci che hanno mantenuto intatti il sapore della tradizione. Non è un caso, infatti, che il suo locale, "La Magione", sia stato premiato dallo Slow Food



come "Locale del buon formaggio" per la cura, la passione e la ricerca profusa in questo ambito.

Ultima cosa: ho as-



saggiato recentemente da lui un carpaccio di pozza della Garfagnana che va oltre la lacrima... a dimostrazione che questa è davvero l'antica osteria che chi è alla ricerca di sapori eccellenti insegue da sempre. Ad Altopascio, in Piazza Ricasoli, Roberto e Pasquale, con gentilezza e professionalità ti faranno sognare.



La Magione del Tau

piazza Ricasoli, 7
ALTOPASCIO (Lucca) telefono 392.4058337

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

lomagionedeltau@alice.it

CHIUSO IL MARTEDI

la Magione del Tau

Wineart - nel mese di ottobre esposizione di pittura di Lucia Caselli dal titolo "ISTANTI!". "Questa serie di dipinti acrilico su tela nasce dall'idea di immortalare dei momenti - Istanti - che mi hanno colpito in modo particolare e che ho cercato di rappresentare secondo la mia personale interpretazione - afferma l'artista della propria mostra - l'istante in cui un'onda si frange contro lo scoglio, in cui la natura si sveglia dal freddo dell'inverno, in cui l'amore sboccia, in cui luce e ombra danzano insieme".

L'Associazione Phoenix offre:

Un corso biennale pratico e teorico in "Art Theatre Counseling - metodo Hansen", al termine del quale si acquisisce un **diploma riconosciuto** dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. Ecco la prima conseguenza pratica della fondazione, anche in Toscana, dell'**Accademia Teatrale Europea**, avvenuta per impulso dell'Associazione **Phoenix**, di Altopascio e Orentano, in collaborazione con l'Associazione "Istituto Teatrale Europeo" di Roma. Il corso è rivolto ad **insegnanti** d'ogni ordine e grado, laureati e laureandi in **Psicologia, Scienze dell'Educazione, Scienze della Formazione** e

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

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

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

A.S.D. PHOENIX

CON IL PATROCINIO DEL COMUNE DI ALTOPASCIO
CON IL PATROCINIO DEL COMUNE DI MONTECARLO
CON IL PATROCINIO DEL COMUNE DI PORCARI

ACCADEMIA DELLA MUSICA

F. Geminiani

Organizza ad **ALTOPASCIO**

Corsi di Musica

CORSI COLLETTIVI: musica in culla (0-3 anni)
gioco-musica (3-5 anni) - propedeutica (6-10 anni)
musica di base, teoria, armonia, storia, storia del jazz, guida all'ascolto, laboratorio corale, laboratorio orchestrale, computer music

CORSI MUSICA CLASSICA: pianoforte, canto, arpa, chitarra, violino, violoncello, contrabbasso, flauto, clarinetto, oboe, sax, tromba, corno

CORSI MUSICA MODERNA: chitarra (pop, rock, jazz), basso elettrico, percussioni, batteria, canto, tastiera, piano (rock, pop, jazz)

sconti per famiglie con più figli

Per informazioni:
Piazza Ricasoli, 29 ALTOPASCIO (Lucca) - Tel. 0583 269173 - 348 77.38.666
oppure presso la "Biblioteca Comunale"

www.accademiadellamusicafg.it

alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto

viaggio appassionato
nel nostro territorio

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



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

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

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

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

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

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

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



Ristorante **da CLARA**

*il ristorante
del pesce*

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

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





Peccioli è la città dei Robot

Roborama, il primo robot del mondo

Peccioli, in provincia di Pisa, si conferma la “**città dei robot**”: dopo il robot spazzino DustBot, che ha aiutato gli abitanti del borgo nella raccolta differenziata, sabato 10 Settembre il paese dell’Alta Valdera ha ospitato il debutto di “**Roborama**”, il primo “**robot show**” al mondo, presentato dall’Istituto di Biorobotica del Sant’Anna di Pisa, con attori-robot: marionette e cagnolini robotici che, anziché mossi dai tradizionali fili del burattinaio, erano controllati a distanza, con sofisticate apparecchiature, dagli scienziati della **Scuola Superiore Sant’Anna**, della azienda spin-off **TechnoDeal Srl** e della azienda coreana **Robotever**.

I robot hanno cantato, parlato e ballato regalando la stessa magia dei **burattini tradizionali**.

La storia era ispirata al “Mago di Oz”: la Terra è stata distrutta da un terribile disastro ambientale e gli esseri umani sono fuggiti sulla Luna, lasciando soli i loro amici robot. Lo scienziato Oz decide di spedire Dorothy, una bambina che non sa di essere un robot, alla ricerca di tracce di vita sulla Terra, dove incontra Ligon, Iron e Stickman, robot con cui inizierà una grande amicizia nel segno dell’avven-



tura. **Lo show è stato replicato a Peccioli anche il 17,18,24 e 25 settembre**, per poi partire per un tour in Italia che si concluderà a fine 2011.

Andrea Marchetti

Dr. Fagni Tiziano Consulente Informatico professionista

Offerta per assistenza hardware/software per tutti i vostri PC e server aziendali

**Super prezzi!
Approfittane subito**

Tariffa oraria standard per operazioni su PC client

30€

Tariffa oraria specialistica per operazioni su PC server e servizi avanzati

40€

Contattami subito

Telefono

393-0635892

Internet

www.tizianofagni.it

Via Pratovecchio 23/E, 51018 Pieve a Nievole (PT)

Per maggiori informazioni vai su:

<http://www.tizianofagni.it/it/servizi-offerti/assistenza-hardware-e-software.html>

Rendiamo Comoda L'energia Naturale

RISPARMIA fino al 70 %

sulle spese
di riscaldamento
rispetto ai combustibili
fossili tradizionali

COMBUSTIBILI a confronto

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

VERSIONI disponibili

Pellet
Solare/Pellet
Legna/Pellet



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

di sole ce n'è uno **solo**



tempo di lettura:
1 minuti e 15 secondi

Come riuscire a non farsi rubare il Sole

Guida pratica alla protezione degli impianti fotovoltaici contro i furti

Per proteggere gli impianti fotovoltaici contro i furti

esistono sistemi diversi a seconda delle condizioni e del luogo di installazione. Le soluzioni maggiormente utilizzate prevedono la sorveglianza dei singoli moduli, o dell'area di installazione o entrambe.

La sorveglianza dei singoli moduli avviene principalmente con queste soluzioni:

sul lato inferiore di ogni modulo viene incollato **un sensore ottico** che legge in ogni momento la riflessione della luce da esso prodotta sulla superficie isolante del modulo, il lato bianco per intenderci meglio; ogni sensore, che ha un suo proprio numero e indirizzo, è collegato insieme agli altri alla centrale; se per qualunque motivo il sensore viene rimosso, la luce emessa non raggiunge più il ricevitore interno e viene inviato un allarme alla centrale;

un altro sistema, molto più economico, ma molto valido e utilizzato sempre più frequentemente, consiste nel fissare ai moduli un bullone particolare che una volta serrato permette di far transitare al suo interno una fibra ottica; per rimuovere i moduli occorre necessariamente strappare la fibra ottica; la centrale entra in allarme perché non ritorna indietro il segnale ottico inviato ad un capo della fibra.



La sorveglianza delle aree è invece attuata con sistemi tradizionali, comuni agli impianti antifurto più classici. Si usano barriere ad infrarossi ed a microonde.

Ogni barriera è costituita da un trasmettitore e da un ricevitore. Se qualcuno entra nel raggio d'azione delle barriere, il segnale che giunge al ricevitore è soggetto a variazioni, che i circuiti elettronici interpretano come una condizione di allarme, inviando la comunicazione alla centrale.

Le centrali possono poi comunicare le condizioni di allarme in modi diversi:

ovviamente attivano segnali ottici e acustici locali, che spesso sono un buon deterrente alla continuazione del furto; possono chiamare più numeri telefonici, ad esempio il titolare e la sorveglianza per un rapido intervento sul posto; possono accendere l'impianto di illuminazione notturna facilitando l'individuazione di eventuali intrusi.

Considerando il basso consumo elettrico degli apparecchi elettronici utilizzati per gli impianti antifurto, **la sicurezza della sorveglianza è garantita per molte ore anche in assenza di energia elettrica dalla rete pubblica**, grazie all'uso di accumulatori ad alta capacità.

Riteniamo comunque indispensabile il ricorso alle suddette tecnologie soprattutto per gli impianti installati in campo aperto perché sono chiaramente i più vulnerabili.

Oggi questi sistemi hanno un costo sempre più accessibile anche per gli impianti di piccola taglia.



BIAGIONIGAS srl

Serravalle Pistoiese (Pistoia)

Via Vecchia Provinciale Lucchese, 55

telefono 0573.518205 fax 0573.51621

www.biagionigas.com

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

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

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

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

NO ALLE MUFFE E CONDENSE

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

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

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

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



**CARATTERISTICHE TECNICHE
DI ASSO**

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

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

LISOFLEX ASSO S.C.
SUGHERO NATURALE SUPERCOMPRESSO

Antimuffa



Antiumidità

Termoacustico

ASSO È SALUTE E RISPARMIO ENERGETICO *Vandini Zanussi*



NO alle muffe con ASSO



NO ai salnitri con ASSO



NO alle condense negli armadi con ASSO



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



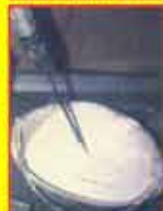
SI all'intonaco con ASSO (vedi retro)



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

COME SI POSA

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



Attrezzi per adesivo e intonaco



Spalmatura colla GEOLIS. Usare spatola dentata da 10 mm



Comprimere il pannello alla parete



Stuccatura del giunto con GEOLIS



Posare la rete in fibra di vetro rasando con GEOLIS



Finitura con intonaci spessore max 2/3 mm

... E LA PARETE RESPIRA



È UN PRODOTTO



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

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

RACCOLTO E PRODOTTO IN ITALIA

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

**TECNICI E POSATORI
IN TUTTA ITALIA**



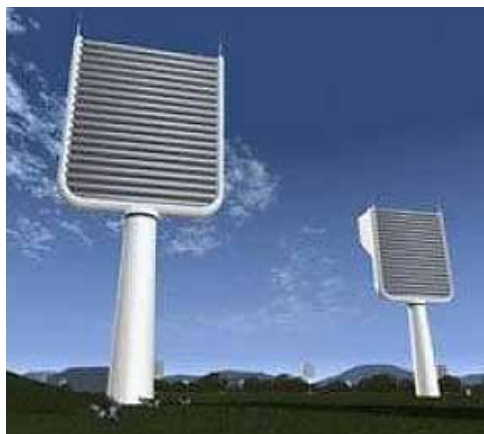
NUMEROVERDE
800 - 469284

di sole ce n'è uno solo



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

A Buggiano si compra il Sole L'impianto fotovoltaico "collettivo" vale una menzione nel Campionato solare



Il Comune di Buggiano è stato citato nel dossier del "Campionato solare italiano 2010" (www.campionato-solare.it) grazie ad un progetto di impianto fotovoltaico "collettivo" acquistabile "pro quota" anche da chi, quindi, non ha un tetto a disposizione per i

pannelli. Il campionato si propone di dare rilevanza ai risultati più importanti ottenuti nei Comuni italiani per la diffusione dell'energia solare, sia termica (per produrre acqua calda) che fotovoltaica (per produrre elettricità). Il dossier è curato da Legambiente, in collaborazione con Klimaenergy. I Comuni più "solari" sono risultati Torre San Giorgio (CN), Vipiteno (BZ), Senigallia (AN) e Bolzano. Il Comune di Buggiano ha avuto l'onore di una menzione per l'impianto pubblico/privato da 20 Kw (costo totale 240.000 euro) che sarà installato, in collaborazione con CNA Toscana, sulla palestra comunale. Cittadini e/o imprese potranno acquistare "quote" di impianto, il cui rendimento annuo è stimato intorno all'8-10% del capitale investito. L'impianto verrà gestito da una cooperativa di dieci investitori che sceglieranno l'azienda a cui affidare i lavori di installazione.

Andrea Marchetti

Un "coso" che vale 365 castagni Gli "alberi artificiali" ci salveranno dall'effetto serra?

Un castagno, bello, con le sue foglie larghe e la sua chioma frondosa, assorbe una tonnellata di anidride carbonica, ovvero il principale gas serra, in un anno. Un "coso" bianco, che sembra più una rastrelliera porta-scarpe che un albero, in prova teorica in questi giorni a Londra e in prova pratica il 24 ottobre, ci metterà un giorno. "Alberi artificiali", li chiama



l'Associazione degli ingegneri britannici, madre di quest'idea. Si tratta, in realtà, di oggetti di altissima bio-ingegneria, che contengono idrossido di sodio. Questo composto, in pratica, si lega all'anidride carbonica presente in aria, e la trasforma, reagendo, in carbonato di sodio. Di facile installazione e di dimensioni molto variabili (da uno a dieci metri quadri) gli alberi artificiali non sono esenti da problemi. Primo: dove mettere il materiale di scarto? Secondo: chi li finanzia? Perché ognuno di questi "cosi" costa 20mila dollari (ad andar bene). Tanto per dare un'idea, secondo uno studio dell'Università del Colorado, pubblicato su *Environmental Science and Policy*, per assorbire l'anidride carbonica emessa dalle sole auto americane (pari al solo 6% delle emissioni statunitensi) servirebbero 48 miliardi di dollari di foreste sintetiche. Tantini... Eppure una soluzione va trovata, se non vogliamo morire soffocati dai nostri stessi scarti invisibili, visto che gli 8.7 miliardi di tonnellate di oggi (che l'ambiente - foreste, fitoplancton, verde - assorbe già ora solo per metà) diventeranno 12 da qui al 2030. Prepariamo la maschera antigas?

Siena, Torino e Albuquerque: le scoperte sono a triangolo

Scovata una spiegazione in più alla presenza di CO₂ "naturale"

Da uno studio dell'Università di Siena, in collaborazione con le Università di Torino e di Albuquerque (USA), potrebbe arrivare un importante contributo nel calcolo delle emissioni di CO₂ in atmosfera, necessario per capire e prevedere le conseguenze delle emissioni di anidride carbonica sui cambiamenti climatici in atto. Le ricerche, opera della ricercatrice Maria Luce Frezzotti dell'ateneo senese, sono state pubblicate sulla rivista scientifica internazionale *Nature Geoscience* e si sono concentrate su campioni di roccia provenienti dalla zona alpina del lago di Cignana, in Valle d'Aosta, all'interno dei quali sono stati individuati, per la prima volta, diamanti di carbonio di dimensioni micrometriche (circa 0,01 mm). I diamanti sono il risultato della precipitazione da fluidi acquosi, nei quali sono state riscontrate alte concentrazioni di ioni carbonato e bicarbonato, inaspettate in fluidi di origine così profonda. Si è così capito che il carbonio risale dal mantello terrestre (lo strato a circa 100 km di profondità, al di sotto della crosta, la parte più superficiale della Terra) prima di essere rilasciato in atmosfera. In pratica, la scoperta aiuterà gli scienziati a riformulare la stima delle emissioni globali di CO₂, potendone adesso calcolare molto meglio la parte "naturale".



Andrea Marchetti

SER.TEC. – Servizi Tecnici

La manutenzione: un valore che genera valore

Con il **D. Lgs. 311/06** che integra e corregge il “vecchio” 192/05 alcune cose sono state chiarite: innanzitutto la **manutenzione annuale**. Per lo più rimane tale, in quanto l’obbligo di manutenzione (controllo di funzionamento e pulizia della caldaia) deve essere specificato o dall’installatore o sul libretto di istru-



zioni della caldaia. Va da sé che praticamente tutti i produttori, per evitare rischi anche seri, lo prescrivono annuale.

Altro discorso è l’**analisi dei fumi di combustione e l’applicazione del “Bollino Blu”**: in questo caso il Regolamento della Provincia di Pistoia, prescrive per tutti i Comuni, l’obbligo di effettuare l’analisi di combustione ogni 2 anni, indipendentemente dall’età della caldaia!

E’ innegabile, comunque, che fare un controllo, con pulizia annuale della caldaia, rappresenti un efficace sistema per verificare la sicurezza del nostro apparato. Bisogna smettere di pensare alla caldaia come qualcosa di accessorio e ininfluenza: nelle caldaie circola gas esplosivo ed un controllo periodico può solo aumentare la nostra sicurezza e diminuire i consumi.

Manutenzione ordinaria programmata per le caldaie e gli impianti di riscaldamento

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

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



SER.TEC.

SERVIZI TECNICI

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

il rombo dei motori



tempo di lettura:
40 secondi

Toh!, siamo virtuosi

L'Italia abbatte la CO₂ del proprio parco auto

Le Auto nuove sono sempre più pulite. Cala infatti, secondo i dati raccolti dall'Agenzia europea dell'Ambiente, la media delle emissioni di CO₂ delle nuove immatricolazioni in UE nel 2010, che tocca i 140 grammi per chilometro. Questo dato incoraggiante è soprattutto il frutto del **traino di Paesi più virtuosi degli altri**, e l'Italia è uno tra questi. Non è una cosa da poco: tra gli stati membri, il nostro fa parte di quel gruppo di Paesi medio-grandi che più di altri partecipano al numero complessivo del parco auto circolante, e quindi è anche uno dei maggiori **responsabili** dell'andamento delle emissioni continentali di anidride carbonica. E ci stiamo facendo valere. Con i nostri 132.7 grammi per chilometro, infatti, siamo

secondi soltanto alla Francia (che è a mezzo grammo dall'obiettivo 2015 dei 130 grammi per chilometro), un dato che per entrambi i Paesi è prodotto dall'intersecarsi di tre fattori: una massa media della flotta al di sotto di quella europea (abbiamo, quindi, **macchine più piccole**), una grossa percentuale di **diesel** (in Francia tocca il 70%), e la forte presenza di veicoli alimentati con **carburanti alternativi** (e qui la parte del leone la facciamo noi, con la fetta più grande d'Europa di **GPL**). Quando scegliamo l'auto, quindi, scegliamo anche il futuro. E noi, in Italia, lo stiamo facendo piuttosto bene...



Garage
SPRINT

Garage Sprint

L'esperienza del passato con la tecnologia del futuro



37 anni di esperienza
nella riparazione
dell'auto. Autonoleggio,
auto di cortesia.
Autodiagnostica
a distanza.

**Ricarica aria
condizionata per tutti
i modelli auto, con
GAS tradizionale e il
nuovo GAS R12-34
(BI-GAS)**

via Primo Maggio 96
MASSA E COZZILE
telefono 0572.772004

“Interauto City”, la città dell’automobilista



A partire da 10.540 € IVA ESCLUSA
versione 2 porte 4x2



Vasta scelta di auto usate con garanzia

interauto CITY

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

CONCESSIONARIO
TATA **DAIHATSU**

il senso del **gusto**



tempo di lettura:
30 secondi

Il bello del caffè a Monsummano

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

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

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

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





tempo di lettura:
40 secondi

Comune e Volontari ancora insieme

Nei giorni scorsi abbiamo rinnovato la Convenzione che consolida la collaborazione del Comune con le Associazioni di Volontariato del territorio. In questo modo proseguiamo in un approccio che vede la Giunta Comunale impegnata a valorizzare le esperienze aggregative presenti nel territorio.

Tutto questo dopo un anno di sperimentazione estremamente positiva, denominata "Occhi sulla città", che ha visto i volontari di Croce Rossa, Pubblica Assistenza, Misericordia e Avis impegnati davanti alle scuo-

le per garantire la sicurezza dei bambini, dentro alcune palestre cittadine, nei pressi dei cimiteri per vigilare e sostenere i visitatori di quei luoghi di grande sensibilità collettiva.

A questo si è aggiunto un nuovo progetto denominato "Gonfalone" per il servizio di accompagnamento del segno distintivo in rappresentanza della nostra città. In questi tempi di risorse finanziarie scarse, il nostro Comune sta positivamente sperimentando un nuovo modo di lavorare insieme ai volontari, cioè con quei cittadini che hanno deciso di donare un po' del loro tempo per il bene comune. Una bella lezione di educazione civica.

*Il Sindaco,
Rinaldo Vanni*

Auditorium San Carlo
12 - 25: **DI RAZZA UMANA: STRUMENTI PER DISIMPARARE IL RAZZISMO**, a cura della Sezione Soci Coop Valdinevole. Info: 347 1556887 venerdì 28 **LE MERAVIGLIE DEL MONDO MARINO**. Per info: 0572/954412

Mac,n - Museo di arte contemporanea e del Novecento
Da sabato 15, mostra: **NEL FIUME IN PIENA**. Per info: 0572/952140, www.museoilrenatico.it

Museo della Città e del Territorio
Per info: 0572/954463 - 959236, www.museoterritorio.it
Fino al 31 ottobre, mostra: **L'ARCAISMO E L'ETÀ CLASSICA IN ETRURIA: L'EPOCA DELLE CITTÀ**

Domeniche 9, 16, 23 e 30: 9:
FRA TERRA E ACQUA (un'intera giornata tra Museo e territorio);
16 "MISTERO E FASCINO DELLA CHIMERA"; 23 "UNA DOMENICA AL MUSEO...CON DELITTO";
30 "STELLE, MITI ED INFERI NEL MONDO ETRUSCO"

Giovedì 20 -
LE DONNE IN ASTRONOMIA, feat. Associazione Astrofili "A. Pieri".
Da metà mese: **IL CINEMA ITALIANO E L'UNITÀ D'ITALIA**, in collaborazione con Cinemalibero e Festival Internazionale Porretta Cinema, proiezione di 6 pietre miliari
Domenica 30, relatore Guido Guidotti: **I Miti degli inferi e i confini del sistema solare**.

Teatro Yves Montand
Venerdì 28: **Mariangela D'Abbraccio in TERESA LA LADRA**, opera musicale di Dacia Maraini, canzoni e musiche originali di Sergio Cammarriere, regia Francesco Tavassi.
Per info: 0572 - 959236.

In diretta dal Comune
Giovedì 6 PUBLIUTENTI aprirà uno sportello informativo in Comune dalle ore 14 alle 16.30.
CORSI E LABORATORI TEATRALI, Bambini dai 7 agli 10 anni, adulti 1° e 2° anno. In collaborazione con Laboratorio Afrodita. Per info: 0572.959224; 328.2253456.

Acquolina in bocca nel segno della tradizione

Giacomo è il re della carne



tempo di lettura:
25 secondi

L'essenza della toscana coniugata con un'insanabile gioia di vivere. Ecco perché **Giacomo** è diventato un indiscusso punto di riferimento per gli amanti della **carne**: perché è buono e forte, come i suoi insaccati. Ed è **divertente e genuino**, come la sua osteria "Il Maialeto", vero tempio della tradizione.

Una fortuna, conoscere Giacomo, disponibile pure alla sfida dello spostamento. Perché le squisitezze della "macelleria da Giacomo" (www.macelleriadagiaco.com) e lo spirito goliardico dell'osteria "Il Maialeto" sono i tratti distintivi anche dei tanti **catering** che Giacomo organizza, con ricchissimi buffet di salumi impreziositi dal meglio della tradizione culinaria toscana: crostoni e crostini; zuppa, ribollita, farro e panzanella; grigliate miste e tre varianti di maialino; soprattutto: bistecca



alla fiorentina. In pratica: acquolina in bocca solo a scriverne. Immaginate la tavola imbandita, con tutti gli accessori al posto giusto. Immaginate la meraviglia dei vostri ospiti. E la vostra gioia nell'accoglierli. Immaginate. E alzate il telefono: perché, da Giacomo, è tutto vero.



Via della Repubblica, 70
MONSUMMANO
TERME (Pistoia)
info@macelleriadagiaco.com



tempo di lettura:
2 minuti e 10 secondi

A Buggiano arriva l'Acchiapparifiuti Più facile differenziare anche i rifiuti difficili

Questo mese il Sindaco, Daniele Bettarini, dedica il suo spazio per spiegare alla cittadinanza i nuovi servizi di raccolta dei rifiuti attivi sul territorio, organizzati con il supporto di Cis.

Per capire meglio di che cosa stiamo parlando, cerchiamo di dare qualche dettaglio maggiore su queste tipologie di servizi.

L'ACCHIAPPARIFIUTI

Eco-mezzo itinerante del CIS che riceve quei piccoli rifiuti domestici che non possiamo, né dobbiamo depositare nei cassonetti. Presso l'Acchiapparifiuti è possibile depositare piccoli elettrodomestici, pile, batterie per moto e auto, lampadine, neon, vernici in barattolo e bombolette spray, farmaci scaduti, etc.

L'Acchiapparifiuti, nel Comune di Buggiano, staziona nei seguenti luoghi e orari:

RIFIUTI INGOMBRANTI E GRANDI POTATURE

Cis provvede al ritiro dei **rifiuti ingombranti** (arredi, materassi, reti da letto, etc.) e di **grandi potature**, presso il domicilio del cittadino senza alcuna spesa. Per usufruire di questo servizio è sufficiente telefonare al **numero verde 800 376125** dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 13.00 e gli operatori provvederanno a fissare l'appuntamento per il ritiro del materiale.

RACCOLTA DI OLIO USATO VEGETALE

L'olio da depositare nei punti di raccolta è l'olio vegetale, di uso alimentare, prodotto esclusivamente dalle famiglie e che deriva dalla cottura e dalla frittura degli alimenti, così come dalla conservazione degli stessi. L'olio vegetale deve essere raccolto in un recipiente di plastica (bottiglia o tanica) o in una lattina.

Quando il recipiente è pieno deve essere ben chiuso e conferito nel contenitore del punto di raccolta situato presso: **AVIS - Via Martiri del 16 marzo, n°2/4.**

L'olio avviato a recupero può essere riciclato e trasformato in olio lubrificante minerale, biodiesel, inchiostri da stampa, etc.

Con questi servizi il Comune di Buggiano intende contrastare alcuni comportamenti scorretti, fornendo un servizio sempre più efficace e puntuale. Ovviamente, perché queste iniziative vadano a buon fine è necessaria la sensibilità e la collaborazione di tutta la cittadinanza, nella consapevolezza condivisa che l'ambiente è il nostro patrimonio più prezioso.

Unione Pallavolo Valdinievole Upv Buggiano

Una prestigiosa realtà sportiva che insegna i sani principi dello sport

L'Unione Pallavolo Valdinievole nasce nel 1984, grazie all'apporto di sportivi e appassionati della zona. Dal 1988 il presidente è **Leandro Landi**, che ha guidato dunque il sodalizio, senza interruzioni, negli ultimi ventitre anni. Stagioni in cui l'Upv, dopo essere partita dai gradini più bassi della pallavolo provinciale, ha militato addirittura in B/1, che poi è la terza serie nazionale, ad un passo, dunque, dalla serie A. Negli ultimi tempi la società ha potenziato e strutturato il settore giovanile, mettendo in campo una politica decisamente in linea con quelli che sono gli anni della "crisi": niente follie per le giocatrici, ma un serio e attento lavoro volto a formare talenti del posto e a raggiungere risultati di prestigio con le diverse Under, sia in campo provinciale che regionale. La prima squadra, infatti, dopo i fasti della B/1, milita adesso in serie D, ma si può dire che questa "discesa" anche repentina non sia stata frutto del caso o di scelte sbagliate, ma puro "effetto collaterale" dell'aver schierato, nelle ultime stagioni,



ni, formazioni dall'età media tra le più basse, e sestetti di scarsa esperienza. Adesso che le bimbe stanno crescendo, e che altre atlete ancora giovani ma affidabili hanno sposato il progetto, ecco la nuova Upv (targetata Elessio Confezioni) in procinto di iniziare un campionato, quello di D regionale, che si spera possa regalare tantissime soddisfazioni a tutto l'ambiente. Il tecnico, che è anche responsabile di tutto il settore giovanile, è il pisano Davide Ribechini. Altri componenti lo staff sono Paolo Ceccherini, scoutman, Giuseppe Politi, Ambra Russo e Giada Corsetti (allenatori e istruttori delle formazioni giovanili). Le Under, di cui si è parlato, sono Under 14 '98 (iscritta anche alla Seconda Divisione), Under 14 '99 (quindi in età Under 13), poi due Under 12, la '00-'01 (che parteciperà anche al campionato maggiore), e la '01-'02 (preagonistica). Infine i Corsi di Avviamento, che al momento contano quasi cinquanta bambine dal 2001 al 2006.

Il modo migliore per conoscere ulteriori dettagli sull'attività, e contattare i responsabili, è visitare il sito internet ufficiale, www.unionevallavolovaldinievole.com (mail: info@unionevallavolovaldinievole.com), oppure "aggiungere", come si usa dire adesso, la società su Facebook ("Upv Buggiano"). Iscrivere è sempre possibile, naturalmente ai corsi, perché le altre sono squadre agonistiche ormai composte e definite: i corsi abbracciano le diverse età, dal 2001 al 2006, con divisione per fasce, e si tengono sia al Palazzetto di Borgo a Buggiano che alla palestra Pascoli di Montecatini (novità 2011).

In definitiva, una sana e conosciuta realtà sportiva del territorio, che ha insegnato, e insegnerà, i principi dello sport e i fondamentali della pallavolo, ad un gran numero di bambine e ragazze valdinievole.

LUOGO	GIORNO	ORARIO
VIA CAVALCANTI INTERSEZ. CON PIAZZA MERCATO FORAGGI	IL 2° ED IL 4° MARTEDÌ DI OGNI MESE	DALLE 10.15 ALLE 12.00
PARCO VILLA ANURI INGRESSO LATO VIA FALCIANO	IL 2° MARTEDÌ DI OGNI MESE	DALLE 09.00 ALLE 10.00
VIA LANDINI INTERSEZ. CON VIA TOSCANINI/VIA PAGANINI	IL 4° MARTEDÌ DEI MESI PARI	DALLE 09.00 ALLE 10.00
PIAZZA SS. AGOSTINO E MONICA	IL 4° MARTEDÌ DEI MESI DISPARI	DALLE 09.00 ALLE 10.00

Un ristorante cool and chic a portata di mano

“Lucignolo”: la scoperta del nuovo

tempo di lettura:
30 secondi



Una novità. Un'idea originale. Una bellezza. Ecco cosa vuol essere “Lucignolo”, il ristorante dello Chef e Patron Matteo Bartolini e del suo fidato staff: una scoperta. L'atmosfera, appena entrati, è accogliente, con uno stile dinamico, giovane e moderno. Uno stile che è identità, riconoscibile in tutti gli aspetti del ristorante. Uno stile che si vede nell'ampia sala, illuminata con dovizia e climatizzata con

rispetto. Una sala che diventa un sogno adesso, con l'arrivo dell'autunno, quando il tepore, le coccole e la passione diventano valori aggiunti più facili di apprezzare. Non solo, anzi, c'è di più: perché “Lucignolo” è anche catering.

Lo staff di questo poliedrico locale è sempre pronto a portare la propria classe, la propria identità, il proprio modo originale, primigenio ed autentico di vedere, carpire e visitare il cibo ovunque ce ne sia bisogno. Un servizio “chiavi in mano” impeccabile quanto esaltante: composizioni, fiori, tendoni, posate, fanno tutto loro. In pratica, con il catering di “Lucignolo” non c'è da pensare ad

altro che a divertirsi, godersi il gusto del cibo luculliano e fare, soprattutto, una gran bella figura.



via Amendola 3 - loc. Santa Lucia
UZZANO (Pistoia) telefono 0572.444140
335.1744019



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

IL CAR WRAPPING

Il Car Wrapping è una tecnica molto semplice ed efficace, utile per poter proteggere, o cambiare il colore della propria autovettura senza interventi importanti sulla vettura. La tecnica è semplice: si riveste completamente la carrozzeria originale con dell'adesivo speciale, il quale conferirà il colore da voi richiesto e garantirà l'integrità nel tempo della vernice sottostante. Il costo è nettamente inferiore a quello che si può pensare, è garantito per ben 10 anni dall'installazione. Qualora si voglia tornare allo stato originale lo si potrà fare con una spesa minima.



AUTOCARROZZERIA BELLAVISTA
di Stefano Corradi
Via Molinetto, 4 - Borgo a Buggiano
Tel. 0572.30331 - Cell. 335.6824450

sì viaggiare



tempo di lettura:
1 minuti e 20 secondi

I viaggi di Franca Sharm El Sheikh

Carissimi lettori di "Quello che c'è", adesso, entrati in autunno vi vogliamo solleticare la fantasia e la voglia di fare un bel viaggio con l'offerta clou del mese, sul Mar Rosso. Per la quale vi diciamo solo: "**OCCHIO AL PREZZO**", ed anche: affrettatevi, perché con offerte così il tempo per approfittarne è poco e i posti sono limitati. Comunque, **veniteci a trovare**

*"Nel variopinto acquario naturale del Mar Rosso".
In uno dei punti più suggestivi
a sud di Naama Bay.*



(e ricordate: portando una copia di **QUELLO CHE C'È**, avrete uno **sconto speciale**) per valutare le tante proposte del periodo: **Caraibi, Kenia, Maldive, Thailandia...**

Inoltre: per chi avesse voglia di **crociera** abbiamo sempre delle ottime offerte anche in esclusiva, mentre per chi vuol viaggiare **in comodi pullman GT** ci sono da adesso e sino alla fine dell'anno **gite giornaliere** o di **più giorni** in località di particolare interesse e di svago: parchi giochi, tanta arte, abbondante cultura, soprattutto, le gite per i mercatini e lo shopping di Natale per le **Festività 2011**.

Il Mondo trasparente: la gioia di avere tutto il mondo a disposizione!

VILLAGGIO SETTEMARI CLUB

**Partenza 26 Novembre da Bologna
8 Giorni/7notti ALL INCLUSIVE**

**QUOTA ADULTO 540,00 euro
BAMBINI DA 2 anni A 14 anni
QUOTA FISSA 305,00 euro**

**TASSE--VISTI--ASSICURAZIONE
INCLUSI IN QUOTA**

possibilità di transfer da e per aeroporto

AFFRETTATEVI ... OFFERTA IN ESCLUSIVA!



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



tempo di lettura:
1 minuti e 20 secondi

La magia della campagna più bella

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

C'è un sapore diverso nell'olio, nel vino, nelle leccornie antiche servite con maestria. C'è un sapore diverso negli occhi quando si posano su una campagna in cui si sposano attenta cura presente e autentica abilità passata. C'è un sapore diverso in questo angolo di Toscana dove il tempo è differente, l'ambiente sorride e la vita rallenta. Eccoci, all'agriturismo "Al Vermigliano", Alberese, piena Maremma, in provincia di Grosseto. Una terra fortunata, baciata dalla storia e dal mare, dove la natura si fonde con la vita e la rende migliore, più pulita, più curata: più vera. Siamo in pieno Parco Naturale Regionale della Maremma: 10mila ettari di luoghi incantati, animali presenti e singolari vestigia di uno stile di vita più umano, più autentico, più rilassante. Uno stile di vita che, al "Vermigliano", è riproposto con cura in ogni dettaglio. Ci sono le vigne, capaci di

dare un Vermentino bianco dal gusto deciso e un corposo Rosso IGT. Ci sono gli ulivi, i cui frutti franti direttamente in agriturismo danno un olio d'un verde che ti rimane nel cuore, potente e convincente. Ci sono gli animali da cortile, che al "Vermigliano" sanno cucinare come un tempo, tutti pronti per essere messi in tavola, a cena, per pasti indimenticabili collocati con cura alla fine di ogni giornata di vacanza. Una vacanza che è un viaggio nel tempo e nello spazio, le cui tappe possono toccare alcuni tra gli scrigni più belli di questo fortunato pezzetto d'Italia: Massa Marittima, Capalbio, Pitigliano e Castiglione della Pescaia, con i loro intatti angoli medioevali, la loro inenarrabile bellezza austera, le loro pietre angolari; le Terme di Saturnia, vero sprofondare nel proprio e nell'altrui benessere; il Monte Argentario e la laguna di Orbetello, dove il mare ti casca negli occhi. Al "Vermigliano": dove la Toscana dà il meglio di sé.



Una terra fortunata, baciata dalla storia e dal mare, dove la natura si fonde con la vita e la rende migliore, più pulita, più curata: più vera. Siamo in pieno Parco Naturale Regionale della Maremma: 10mila ettari di luoghi incantati, animali presenti e singolari vestigia di uno stile di vita più umano, più autentico, più rilassante. Uno stile di vita che, al "Vermigliano", è riproposto con cura in ogni dettaglio. Ci sono le vigne, capaci di



dare un Vermentino bianco dal gusto deciso e un corposo Rosso IGT. Ci sono gli ulivi, i cui frutti franti direttamente in agriturismo danno un olio d'un verde che ti rimane nel cuore, potente e convincente. Ci sono gli animali da cortile, che al "Vermigliano" sanno cucinare come un tempo, tutti pronti per essere messi in tavola, a cena, per pasti indimenticabili collocati con cura alla fine di ogni giornata di vacanza. Una vacanza che è un viaggio nel tempo e nello spazio, le cui tappe possono toccare alcuni tra gli scrigni più belli di questo fortunato pezzetto d'Italia: Massa Marittima, Capalbio, Pitigliano e Castiglione della Pescaia, con i loro intatti angoli medioevali, la loro inenarrabile bellezza austera, le loro pietre angolari; le Terme di Saturnia, vero sprofondare nel proprio e nell'altrui benessere; il Monte Argentario e la laguna di Orbetello, dove il mare ti casca negli occhi. Al "Vermigliano": dove la Toscana dà il meglio di sé.

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





tempo di lettura:
40 secondi

La creatività diventa un menù

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



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

Tra i primi fanno bella mostra di sé la ribollita toscana con cipolline fresche, pasta e ceci con ricotta salata, pappardelle al ragù bianco d'agnello e zafferano, gnocchetti di patate al pecorino toscano e pistacchio, ravioli di ricotta e spinaci, con saliccia e arancia, tagliolini al tartufo fresco di San Miniato. Tra i secondi la scelta si fa ancora più difficile, ma Simone saprà certo consigliarvi tra il granfritto alla toscana, il filetto di maiale con sedano al formaggio di fossa, il controfiletto di



manzo al Chianti e pepe nero, il cinghiale alla maremmana e, perché no?, una gustosa trippa alla fiorentina con – ehi, è vero ed è una meraviglia – la crema di zucchine. Ovviamente non manca lei: la bistecca alla fiorentina.

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

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

Menù di terra:

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

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

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

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

L'appetito vien mangiando

tempo di lettura:
40 secondi

El Gatto, un ristorante per tutti

Le belle e appetitose serate del mese di Ottobre



“**El Gatto Pizzeria**” è un grande nome per la ristorazione della Valdinievole. Dal giugno del 2007, grazie al sogno e alla determinazione di Massimo e Gabriella, il salto: El Gatto si è

trasferito, sempre in località Travesagna, nel nuovo centro commerciale in largo Giorgio La Pira. La piccola pizzeria è diventata una **gran bel locale, Pizzeria e Ristorante** -Che, soprattutto adesso, nell'Ottobre del 2011, sfavilla. Questo mese, infatti la “**El Gatto Fidelity Card**” aumenta di valore (più amici porti, più punti accumulati), e, sempre questo mese, tre giorni diventano serate speciali. Prendiamo il **martedì**, ad esempio: **l'11 e il 25 ottobre**, infatti, ecco in calendario due mitiche serate buffet con un'abbondanza goliardica di affettati, crostini, primi piatti di terra, pizze, focacce salate e dolci

e fiumi di bevande. Il tutto ad un prezzo da non credere. Meglio, molto meglio prenotare, visto che i posti a sedere saranno a numero limitato. Non solo: questo mese pure il **giovedì** è abbondante: vai di **paella di carne e pesce**, innaffiata con esilarante sangria. E pure il **venerdì**, con le penne agli scampi e la frittura di totani e patate. Insomma: **ogni giorno è quello buono per mangiare con El Gatto.**

Pizzeria “El Gatto”

Largo Giorgio La Pira, TRAVERSAGNA

Per prenotare: 0572.74520 e 388.6537837

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

Escluso il sabato ed il lunedì

Tutte le sere dalle 19,00 alle 00,30



tempo di lettura:
30 secondi

Il ristorante sardo della Valdinievole

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

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

I piatti di pesce sono la loro specialità: **fantasia di mare**, **bottarga di muggine di cabras**, spaghetti alla **bottarga di muggine**, **fregola sarda** alla pescatora, **grigliate** di pesce miste, **branzini** all'isolana. Non solo: ci sono anche **primi di terra sarda** come i ravioli, patate e menta con burro e salvia e la fregola sarda con salciccia. Non poteva mancare in questo ristorante il piatto



tradizionale sardo per eccellenza: il **porceddu**. Cucinato come vuole la tradizione: allo spiedo. E se vuoi gustare queste loro specialità non mancare l'ultimo venerdì di ogni mese, con i **piatti speciali: porceddu e pesce, sea-**



das, vermentino ti faranno sognare la Sardegna. Prossimo appuntamento: il 30 settembre! Prenota subito la tua cena!




il maestrale

RISTORANTE - PIZZERIA via Vecchia

Camporcioni, 3 PONTE BUGGIANESE

telefono 0572.636399 cellulare 366.3304103

Chiuso il martedì

L'appetito vien mangiando

tempo di lettura:
40 secondi

Un matrimonio di sapori

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



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

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

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

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



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

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

tempo di lettura:
30 secondi

Caffè Wengè: un locale che profuma di Normandia

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

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

Filippo Consorti è il *matre* ricercato e gioviale, **Giuliano Grosso** è lo *chef* creativo e vulcanico: insieme fanno il duo d'intelletto e stile che gestisce questo locale interessante agli Alberghi di Pescia, praticamente di fronte al mercato nuovo dei fiori. L'idea di fondo della filosofia di cibo, aperitivo e soddisfazione propugnata al Wengè è quella di offrire piatti che stuzzichino e soddisfino il palato e la fame sia a pranzo che a cena. Piatti unici, genuini e nutrienti, un incontro tra il pesce, la verdura, e la frutta-



Per una pausa pranzo, leggera e di qualità; Tutti stravedono per L'insalatona alla Vittoriano, un segreto dello Chef -Un ottima pizza sia a pranzo che a cena -Da segnalare le *crudité* di pesce che per qualità, perfezione e gusto trasportano l'avveduto avventore nella Normandia più vera. Il Caffè Wengè è, quindi, un locale moderno, curioso, stimolante, dover poter gustare piatti creativi abbinandoli ad una vasta e prestigiosa scelta di vini. Caffè Wengè: dove il cibo è un'esperienza.

RISTORANTE - PIZZERIA - BAR

Caffè Wengè

via S. D'acquisto, 53
ALBERGHI DI PESCIA tel 0572444890
Chiuso il giovedì sera e la domenica a pranzo

L'appetito vien mangiando

tempo di lettura:
40 secondi

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

Un arcobaleno di sapori



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

Questo piccolo bijoux, contraddistinto dalla cucina creativa di Rodrigo, il cui nome richiama la terra spagnola da cui proviene la mamma, si unisce in un connubio perfetto con la tradizione della cucina toscana della cuoca Mirella, rendendo questo locale un luogo unico dove gustare piatti davvero curiosi e originali. E per gli appassionati che non vogliono rinunciare proprio a niente consigliamo di provare l'ottima pizza che arricchisce la scelta di questo locale.



Tutti i mercoledì sera, poi, Rodrigo con soli 20 € ti propone un ottimo menù tutto a base di pesce.



E poi Pajella e Sangria su ordinazione, per rendere omaggio al sangue spagnolo che scorre nelle vene....

Pranzo di lavoro a € 10 e per il mese di ottobre funghi e cacciagione a volontà! Da Rodrigo, "La pentolaccia", un piccolo locale dal gusto originale.

Arte Culinaria
La Pentolaccia
da Rodrigo

via Del Porrione, 117/119
PONTE BUGGIANESE

(Pistoia)

Rodrigo 340.0662553

Pietro 345.5985580

Chiuso il martedì

tempo di lettura:
30 secondi

Alla Trattoria Bellavista esplode il sapore toscano

Come son buoni i tordelli lucchesi



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



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

Trattoria "Bellavista"
Via Livornese
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
Telefono 0572.33053
Chiuso il mercoledì

L'appetito vien mangiando



tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi

L'alta qualità immersi nello splendore della gola di Serravalle

*La Magione, il cliente
è al primo posto*

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



18 e 25 OTTOBRE
2 e 8 NOVEMBRE
Pizza Margherita Gratis!

LA MAGIONE
Albergo
Ristorante Pizzeria

*"La Magione Organizza
ogni Domenica"*

Antipasto
Primo
Secondo
Dolce
Caffè

acqua e vino compresi

Solo € 15,00 a persona
Offerta valida solo per il pranzo e solo su prenotazione.

TUTTI I MERCOLEDÌ
CENA PUGLIESE € 20,00
SOLO SU PRENOTAZIONE

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



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



tempo di lettura:
45 secondi

Lo schermo come maestro di fornelli

Pronti-via, ecco 23 programmi tv sulla cucina

Tutti vogliamo stupire. Farlo attraverso la cucina sta diventando un must, visto che quest'attività tendenzialmente quotidiana può diventare arte pura alla portata di ognuno, con la



quale "cucinare" la propria creatività con un pizzico di disciplina. Probabilmente, è per questo. Oppure perché lo fanno tutti. Fatto sta che, nella stagione televisiva che sta per cominciare, ogni canale avrà il suo chef di fiducia.

O, meglio, il suo programma con chef di fiducia. C'era una volta *il Pranzo è servito*, con il suo jingle diventato tormentone decennale e il sorriso di Cor-



rado a dare il buon appetito all'Italia. Adesso ci pensano Antonella Clerici, con l'intramontabile "La Prova del Cuoco", in onda da undici anni, ed Elisabetta Parodi, sbarcata su La7 con "I menù di Benedetta", alla ricerca del successo già raccolto in libreria. E non solo: si va da una *food comedy* (Maseria Sciarra su Alice), ad un programma per bambini (Gamberetto, su Gambero Rosso), da un naufrago dell'isola che torna tra i fornelli (Cuochi e fiamme su La7, con Simone Rugiati) a un quasi-reality senza conduttore (Masterchef, su Cielo).

A conti fatti, la nuova stagione conterà alla fine ben 23 programmi a base di fornelli, padelle, soffritti e fantasia. Viva l'artista che è in noi, quindi, sembra chiederci madama TV. Anche (e soprattutto) a tavola.



tempo di lettura:
45 secondi

Col cavolo!

I consigli dell'ortolano per vivere bene e spendere meglio

Per questo mese Massimiliano ci consiglia il meglio per ripartire: il cavolo. Perché forse in pochi lo sanno, ma questo vegetale presenta composti minerali e microelementi in ampia varietà, utilissimo, quindi, per ricostruire le riserve minerali dell'organismo, soprattutto in questo periodo quando, dopo



aver sudato per mesi, ne abbiamo più bisogno. Per l'elevato contenuto in fibre e per la presenza di parte cellulare vegetale ad altissimo potere saziante, è un corroborante autentico e interessante per qualsiasi dieta per perder peso, anche se occorre sempre abbinarlo a qualche altro alimento (come da tradizione, perfetto con legumi, o con la pasta) perché ha un modesto contenuto



nutrizionale, con piccole quantità di glucidi e ancor meno di proteine. Un'altra caratteristica che contraddistingue il cavolo è la **varietà**: ne esistono, infatti, tantissime varianti, e quasi ognuna trova numerosi quanto invitanti impieghi in cucina. Col cavolo, quindi, si sta meglio!

L'Ortolano via Cavour, 142
CHIESINA UZZANESE telefono 335.5684928

terre del **sapore**



tempo di lettura:
20 secondi

Quando la carne sorride

La ricerca della qualità e del sapore vero

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

Il loro negozio oggi è ancora più caldo ed accogliente e sono pronti per offrire ai loro affezionati clienti **tante piccole nuove delizie**. La forza di Antonella e Claudio è tutta nelle loro **scelte**: *fiorentine, polli, conigli, arista, salcicce, prosciutti, ed una vitella* che si taglia con il grissino. La macelleria di Antonella: **un vero e proprio ritrovo in centro a Buggiano**. Per la bontà di tutti.



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





tempo di lettura:
1 minuto

Evviva il vino!

Festa del vino 2011 a Riana di Fosciandora - Lucca

Un vero e poliedrico evento, una tradizione, un'occasione di svago, divertimento e goliardia: ecco cos'è la "Festa del Vino", a Riana di Fosciandora, in provincia di Lucca, in programma il 16 ottobre. Si inizia alle ore 9,30 con il 4° **Trofeo del Podista Ubriaco**, gara competitiva e non di 9 chilometri valida per il 21° Memorial Moreno Toni.

A seguire "La **Corsa del Briaco**", ovvero una competizione effettuata su un anello di 800 metri da ripetersi 4 volte. Il nome la dice lunga sul regolamento: ogni partecipante, prima dell'ultimo giro, dovrà aver bevuto almeno tre



quarti di litro di vino, pena la squalifica.

Dalle ore 11,00 in poi e per tutta la giornata, per le vie del paese si potranno 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.

E dalla fontana magica, il miracolo: non zampillerà acqua, ma **vino di Riana**. Durante l'arco della giornata, poi, un mercatino artigianale e dei prodotti tipici rallegherà le vie del borgo.

Alle ore 15,00 si riparte con la 3ª "**Corsa delle Botti**", gara a cronometro individuale a spinger botti all'interno di un vigneto. E dalle ore 17,00 vai con il caratteristico "**Tiro della forma**".



Durante tutta la giornata si susseguiranno gli spettacoli e le performance del gruppo folkloristico "Gli Amici di Chianti", e per pranzo o cena si potrà usufruire di un **Menù completo** comprensivo di Primo, Secondo, Dolce, Acqua e Vino con in omaggio la sacca personalizzata della festa e il calice riserva da degustazione a € 15,00.

Non solo: la Festa del Vino di Riana è anche un viaggio nella tradizione del sapore, visto che ci sarà l'opportunità di visitare le cantine e di essere accompagnati all'interno di alcuni vigneti.



Per tutto il giorno sarà in funzione un comodo 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 Gaborosso, con il patrocinio del Comune di Fosciandora.

Festa del Vino di Riana di Fosciandora
16 ottobre 2011,
dalle 9.30 in poi

Per maggiori informazioni:
Tel. 338 2570163
Email: pietro.salotti@libero.it





tempo di lettura:
35 secondi

Il dolce forno

Delizia i Montecatinesi



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

Pizze farcite, schiacciate con l'uva, con noci e fichi, grissini ai multicereali e tanti dolci che Annarita sforna continuamente, insieme a pasticceria fresca e secca e torte

di compleanno. Stuzzicante e originale

anche l'orario di apertura: dal martedì al sabato dalle 07.30 alle 13.30 e il pomeriggio dalle 18.30 alle 20.30. Il forno è aperto anche la domenica mattina dalle 07.30 alle 13.30 per gustare sempre pane e schiacciata fresca. E per completare la ricchissima offerta tutte le sere pizze da asporto! Che dire, al Dolce Forno sono davvero buoni come il pane...

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



Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
45 secondi

La Natura che si addormenta elargisce i suoi frutti più buoni

*Castagne, funghi, tartufi:
che bello l'Autunno...*

D'Autunno, proprio mentre la Natura si addormenta fiduciosa colorandosi di giallo, di arancio e di marro-ne, esplodono molteplici, fragranti sapori che sanno di tepore, di abbracci e di cura.

È questo, infatti, il periodo delle **castagne**, dei **funghi** e dei **tartufi**. Il **bosco**, adagiandosi piano su se stesso preparandosi al silenzio invernale, dona quindi i suoi frutti più ricchi e preziosi.

È proprio questo il momento migliore per scoprire, come facciamo golosi e sereni in queste pagine, la genuina generosità della nostra terra più vera che, come un polmone di gusto e tradizione, sprigiona il meglio di sé mentre, grande, si assopisce.

PALAZZUOLO SUL SENIO



Vivi l'Autunno 2011
9-16-23-30
OTTOBRE

Sagra del Marrone

**E DEI FRUTTI
DEL SOTTOBOSCO**

*Gastronomia
Musica, Tradizione
e Folclore*

Off. Turistico 055 8046125 - Pro-Loce Palazzuolo 338 1155766
www.palazzuoloturismo.it



Volterragusto



COMUNE DI VOLTERRA
municipalità
attività produttive

XIV Mostra Mercato del Tartufo Bianco
e rassegna dei prodotti tipici

Tartufo Bianco

organizzato da:
ASSOCIAZIONE TARTUFAI
DELL'ALTA VAL DI CECINA

Volterra, 22-23 / 29-30-31 OTTOBRE, 1 NOVEMBRE 2011



eventi principali:

• DOMENICA 23 OTTOBRE

PALIO DEI CACI VOLTERRANI

Gara tra le contrade facendo rotolare forme di pecorino lungo le vie del centro storico

IL SIGARO DEI 150 ANNI

Degustazione di sigari cioccolato e distillati a cura della Fisar

• DOMENICA 30 OTTOBRE

CONSEGNA PREMIO LETTERARIO JARRO

Incontro tra la cultura letteraria e quella gastronomica in collaborazione con Slow Food

• MARTEDÌ 1 NOVEMBRE

TUTTI A CACCIA DI TARTUFO!!

Vera e propria battuta di ricerca del tartufo con i tartufai locali ed i loro segugi

GRUPPO STORICO, SBANDIERATORI E MUSICI CITTÀ DI VOLTERRA

• per tutto il periodo della manifestazione:

"FILO FILO BOCCON BOCCONE"

percorso degustativo all'interno delle dimore storiche volterrane

www.volterragusto.com - Consorzio Turistico 0588 87257 86099

Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
50 secondi

Antica Macelleria MD - Mario Desideri

La bistecca degli sportivi

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. Mario e Piero hanno in comune, oltre all'amore per la carne di



qualità, un'altra grande passione: il 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 contri-



buito 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 sportivi.**



MD

ANTICA MACELLERIA DESIDERI

via Cavour 2
CHIESINA UZZANESE
telefono 0572.486027

Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
40 secondi

L'autunno si mangia a Talla *Sagra della Castagna e del Vino Novello: i sapori stagionali in festa*

Ogni anno, nel **giorno di Tutti i Santi**, si tiene a Talla, caratteristico, gioiiale paese del Casentino in provincia di Arezzo, la tradizionale Sagra della Castagna e del Vino Novello.



Nel centro del paese, **sin dalle 15**, vengono accesi dei grandi bracieri a legna dove vengono arrostiti le gustose castagne della zona.

Ed è così che si accende la festa in piazza, con calorosa degustazione di caldarroste, baldino, castagne flambé e vin dolce novello.

Non solo: le vie del borgo si animeranno con l'esposizione e gli assaggi dei prodotti locali: pecorino, miele, salumi e ortaggi, il tutto sempre accompagnato dai bicchieri di vino buono.

Sagra della Castagna e del Vino Novello
TALLA (Arezzo)

1 Novembre 2011

Per info: www.comune.talla.ar.it
pro Loco "Guido D'Arezzo" 338.3573501

Ed ecoci a questa 37° sagra del ballotto dove la castagna possiamo scoprirla in tutte le sue versioni: da fritta, bollita arrostita, per arrivare ad assaporare i castagnacci, le frittelle, i necci.. insomma ..non c'è che dire, questo interessante prodotto del sottobosco, lo possiamo gustare in tutti i modi.



La Misericordia di Momigno
organizza

Domenica 23 Ottobre
dalle ore 15.00
SAGRA DEL
BALLOTTO

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

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

INTERVENITE NUMEROSI!!!

Misericordia di Momigno - Via S. Rocco, 10 - Momigno tel. 0572.619291

Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

Uno scrigno incantato di sapore autentico

Anghiari diventa capitale del gusto dell'Appennino

Anghiari è un sogno medioevale. L'alta cinta, le robuste mura, il centro intatto fanno di questa città un vero paradiso ad occhi aperti per rivivere il gusto della bellezza. Tra ottobre e novembre, in questo delizioso, potente angolo di storia, due eventi ripercorrono il gusto profondo dei sapori toscani.

I Centogusti dell'Appennino

XII mostra mercato del turismo rurale e dei sapori tipici delle nostre terre

Unica protagonista: la qualità. "I Centogusti dell'Appennino" non ammette scorciatoie, mezzi termini, dubbi, perché è la festa del **buono autentico** che passa attraverso l'agriturismo e l'enogastronomia, con lo scopo di valorizzare le produzioni agroalimentari della Valtiberina. Assaggi e degustazioni offerti dalla quarantina di espositori che si danno convegno nei fondi del centro storico di Anghiari fungono da luculliane macchine del tempo, in grado di trasportare i tanti visitatori attesi nello stupefacente mondo del mangiar sano e del turismo rurale. Il tutto per favorire la filiera corta e la reciproca conoscenza delle parti, tra attenti ospiti e intelligenti addetti ai lavori. A garanzia della qualità dei prodotti è la presenza delle aziende socie della Strada dei Sapori Valtiberina Toscana.



I Centogusti dell'Appennino

28-29-30-31 ottobre e 1 novembre 2011

Venerdì 28 ottobre degustazione dei prodotti tipici al Castello di Sorci, in collaborazione con l'Accademia della Tagliatella (prenotazione obbligatoria).

Per tutta la durata della manifestazione, "Osteria dei Cento Gusti": pasti a base di piatti tradizionali, nel centro storico, a cura dell'Associazione Pro Anghiari

Spaghettoni d'una volta

XXXI Festa dei Bringoli e di San Martino

Tradizionale sagra con degustazione di brustichino, salsicce, castagne e vino novello. La vera attrattiva sono i Bringoli, i classici spaghettoni di sola acqua e farina fatti a mano dalle massaie del paese e conditi con sugo di funghi o carne. Ogni anno la Festa dei Bringoli e di San Martino viene baciata dall'afflusso di visitatori, cittadini e turisti che letteralmente occupano il centro di Anghiari fino a tarda sera. Una bella sagra popolare che, una volta a l'anno, rende onore alla **Galleria Girolamo Magi** che torna ad essere quel salotto urbano per la quale era stata progettata e costruita più di cento anni fa dall'ingegnere Tuti.



La manifestazione inizierà sabato 12 Novembre dalle ore 13 in poi e domenica 13 Novembre dalle ore 10 fino a tarda sera. **Sotto le trecentesche Logge della Fonte si terrà la consueta Mostra micologica.**

Nel pomeriggio di Domenica 13 il programma prevede l'esibizione della Banda della Filarmonica P. Mascagni di Anghiari. Sempre Domenica 13 novembre, nei vicoli del borgo antico, torna la Fiera dell'Antiquariato con la presenza di almeno 40 bancarelle.

XXXI Festa dei Bringoli e di San Martino

12 e 13 novembre 2011

Per info: Pro-Loce Anghiari
telefono e fax: 0575.749279;
e-mail: proloco@anghiari.it



Le terre del **sapore**



tempo di lettura:
40 secondi

Tutelate il Diamante della Tavola!

L'Associazione
Tartufai Barberinese
lavora per il Mugello

Il Tartufo: un meraviglioso frutto della terra che, per il suo profumo, il suo pregio e il suo incomparabile sapore è definito il **Diamante della Tavola**. La Toscana ne è ricca, sia in qualità che in quantità, tanto da essere un paradiso per tartufai e intenditori.

Ebbene, proprio nel cuore più profondo e carnale della Toscana, il **Mugello**, il tartufo è minacciato: questo particolare fungo ipogeo, che vive sotto terra vicino ad alberi con i quali intreccia proficue simbiosi, ha bisogno di habitat particolari, ecosistemi pregiati e delicatissimi, nei quali la variazione anche soltanto di un fattore determina ferite profonde nella capacità di produzione di questa gustosa, preziosa risorsa.

Ecco perché, nel 2006, è nata l'**Associazione Tartufai Barberinese**: il Mugello, infatti, è interessato da un robusto sviluppo locale e da enormi opere pubbliche di livello nazionale, che stanno variando indiscutibilmente l'habitat e l'ambiente della zona. L'Associazione, che adesso conta **90 soci** tutti muniti di regolare tesserino d'abilitazione alla ricerca e alla raccolta del tartufo, sta imprimendo su tutto il circondario un rinnovato e convinto amore per il territorio, soprattutto attraverso opere di formazione e di **collaborazione con le istituzioni locali**.

Grazie all'accordo con il Comune di Barberino, ad esempio, è stata inserita nel piano regolatore della località "le Maschere" una tartufaia controllata, così come è avvenuto in località "Ponte a Vicchio" nel Comune di Vicchio.

In progetto, adesso, ci sono **altre tre tartufaie** controllate in diversi altri comuni del Mugello. Perché chi ama il territorio, ama se stesso. E chi ama se stesso non può privarsi del "Diamante della Tavola".



VII^a Mostra Mercato del **TARTUFO** **BIANCO & NERO**

Barberino di Mugello

SABATO
29
OTTOBRE

DOMENICA
30
OTTOBRE

LUNEDI
31
OTTOBRE

MARTEDI
1
NOVEMBRE



Per tutti i giorni della Mostra
sarà in funzione il

RISTORANTE
con piatti al tartufo e
piatti tipici locali



una mela al **mese**



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

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

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

Questo mese, con i nostri esperti massofisioterapisti, cambiamo argomento e iniziamo ad affrontare il tema della terapia manuale del rachide cervicale-dorsale-lombare con un approfondimento specifico sul metodo Cranio-Sacrale, arte raffinata di approccio globale alla persona che opera al confine tra il corpo e il suo aspetto energetico. Si tratta di un ascolto profondo con le mani del movimento respiratorio primario, della sua espressione e delle sue potenzialità, e un profondo, silenzioso invito alle sue capacità di autoregolazione, di riequilibrio, di completezza.



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

Tutte queste strutture pulsano con un movimento simmetrico, equilibrato e ritmico (definito ritmo craniale) che si riflette all'esterno tramite le strutture fasciali, cioè connettivali, a tutte le parti del corpo.

Nel **trattamento del sistema Cranio-Sacrale** l'operatore cerca di identificare aree di restrizioni, compressioni o tensioni attraverso il corpo che possono impedire un corretto funzionamento degli organi, dei muscoli, dei nervi, la circolazione del sangue e i tessuti del corpo in generale; queste restrizioni possono essere il risultato di danni, infezioni, infiammazioni, tensioni emotive o patologie o possono anche essere causate da compressioni avvenute durante il processo di nascita.

Nel trattamento l'operatore pone le sue mani gentilmente sul corpo, identificando le aree di restrizione o tensioni, e seguendo anche le più piccole pulsazioni e movimenti che si



manifestano nel sistema Cranio-Sacrale fino a che dei punti di resistenza vengono rilasciati, facilitando il ritorno dei tessuti all'equilibrio, aiutando a ristabilire la propria funzionalità nelle aree affette del corpo.

Il trattamento è leggero, confortevole e piacevole e crea un senso di pace, calma e benessere.

Il trattamento Cranio-Sacrale è così delicato e sicuro che va bene per persone di ogni età, anche in condizioni di dolore acuto o di particolare fragilità. Proprio il Cranio-Sacrale è spesso consigliato quando altre terapie possono essere rischiose, come durante la gravidanza, dopo un'operazione o un incidente.

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



Studio di Massofisioterapia

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

una mela al mese



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

UDITO: CERCHIAMO DI CAPIR(e)SI.

La dimensione psicologica
(seconda parte)

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

La parola all'esperto:

Abituati come siamo a confrontarsi con le cose che vediamo, spesso tendiamo a sottostimare tutto ciò che sentiamo. (Cosa molto opportuna in tante occasioni del nostro vivere quotidiano...).

Ma, "sentire" non significa soltanto udire. Molte sono infatti le dimensioni del "sentire" ed infinite le sfaccettature di significato con le variabili che si presentano di volta in volta...

Quando parliamo della funzione uditiva, ambito di conoscenze di cui ci sentiamo legittimati a trattare sulla base di tanti anni di esperienza professionale, sappiamo quanto sia importante il ruolo che questo senso assume nel permetterci di relazionarci con gli altri e con l'ambiente che ci circonda.

Da qui la necessità di prendere in considerazione alcuni aspetti di ordine generale della dimensione psicologica nella percezione uditiva, con l'auspicio di portare un contributo di chiarezza sul tema dell'approccio ad una eventuale riabilitazione per mezzo di apparecchi acustici.

Premesso che ogni caso deve essere considerato un caso a sé e che solo il medico otorino-audiologo può diagnosticare una perdita uditiva prescrivendone i rimedi per la guarigione o per una eventuale riabilitazione, è opportuno ricordare alcuni importanti presupposti oggettivi da cui, molto frequentemente, prendono forma idee e convinzioni di cui gli operatori del settore fanno esperienza nel loro quotidiano lavorativo.

- Diminuita capacità di avvertire la presenza e/o di riconoscere le parole in conversazione.
- Il debole di udito, per la sua difficoltà ad intrattenere rapporti sul piano della conversazione, rischia di percepirsi e di essere percepito come persona inadatta a sostenere relazioni sociali "appropriate". Da qui, in modo graduale nel tempo, può prendere corpo la convinzione di non sentirsi mai nel posto giusto con le persone giuste. Anche in ambito familiare dove il ruolo dell'affettività, proprio perché percepito importante, può assumere connotazioni spesso frustranti.
- Diminuita capacità di avvertire la presenza di suoni, rumori, segnali di avvertimento e/o di riconoscerne le caratteristiche.
- Questa dimensione più "fisica" del problema, può creare disagi relativi alla minore percezione di sé nello spazio fino a creare, nei casi più gravi, i presupposti per una minore partecipazione quotidiana alle "cose del mondo".
- La diminuita capacità uditiva è in molti casi imputabile al fisiologico decadimento di alcune funzioni strutturali del sistema uditivo.
- In alcuni casi, l'associazione del problema uditivo all'invecchiamento generale può far nascere la convinzione di una minore efficacia nel contribuire alle necessità del gruppo di riferimento (famiglia, amici,...) ed un minore coinvolgimento della persona nei normali contesti di convivenza. Nei casi più gravi si può raggiungere l'isolamento.

Le caratteristiche di personalità, lo stile comunicativo individuale, le abitudini di vita, rappresentano altre variabili psicologiche che possono condizionare, più o meno pesantemente, la qualità della vita del debole di udito.

Questi aspetti che sono stati presi in considerazione, estremizzandone in alcuni casi le manifestazioni per ragioni di comprensione, debbono essere messi in relazione alla gravità (qualitativa e quantitativa) del problema uditivo sul piano fisico.

Dottor Gilberto Ballerini
Tecnico Audioprotesista

Senti ma non capisci le parole? Ecco la soluzione.

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

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

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

PISTOIA Via Panciatichi, 16 - tel.0573 30319

Recapiti per informazioni ed assistenza:

AGLIANA Farmacia S. Niccolò: Via Magni Magnino, 118
BUGGIANO Farmacia Carlini: Via Roma, 38
MONSUMMANO Amb. Misericordia: Via Empolese, 74
MONTECATINI Pubblico Soccorso: Via Manin, 22
Centro Eughenos: Viale Rosselli, 45
PESCIA Pubblica Assistenza: Piazza XX Settembre, 12
Ottica Goiorani: Borgo della Vittoria, 9
QUARRATA Farmacia Chilleri: Via Montalbano, 228

udito vivo.com www.uditovivo.com
info@uditovivo.com

PROVA di adattamento assistita senza impegno di acquisto

Per informazioni, misurazioni dell'udito in cabina silente, valutazioni e consulenze personalizzate
Tel. 0573 30319
servizio senza spese

una mela al mese



tempo di lettura:
1 minuto e 15 secondi

Guida per voler bene ai nostri occhi

Prima tappa del nostro nuovo viaggio nel sistema visivo

Con questo numero cominciamo un altro, affascinante viaggio nell'amore per la propria salute: la cura del nostro sistema visivo.

Per farlo, ci avvaliamo di un esperto giovane, preparato e chiarissimo nell'espone: Federico Michelotti, Ottico Optometrista. Al quale lasciamo subito la parola.

“In effetti, il nostro sistema visivo è un complesso, meraviglioso **miracolo della Natura**. Un miracolo *in movimento*, visto che la visione non è una funzione già completamente sviluppata al momento della nascita: l'occhio, infatti, **impara** a vedere con l'esercizio per tutti i primi sei o sette anni di vita. Per questo è **fondamentale** insegnare ai bambini come incoraggiarlo, per perfezionarlo, e agli adulti come averne cura, per mantenerlo. Anche perché la nostra moderna vita di oggi è contraddistinta da molte più **sollecitazioni visive** rispetto a quella anche solo dei nostri nonni: televisione, computer, smartphone, letture prolungate, videogiochi, ed anche lampadine fluorescenti, luci stroboscopiche, neon non fanno altro che incalzare per tutto il giorno il nostro apparato visivo. Per questo, sono fondamentali alcuni consigli.

PER CHI LEGGE TANTO (tipo, studenti, professionisti, insegnanti, giornalisti...): 1. tenere il testo leggermente inclinato, in modo da facilitare la focalizzazione; 2. avere la luce proveniente da un lato, possibilmente da due fonti luminose distinte; 3. l'intensità della luce non deve essere né debole, né eccessiva; 4. durante letture prolungate è bene fare *soste di alcuni secondi ogni dieci minuti*.

PER CHI LAVORA AL COMPUTER: sappiate, anzitutto, che l'utilizzo del computer è **l'agonismo della visione**, visto che richiede concentrazione prolungata, con continui salti da un'immagine all'altra. È **fondamentale**, anche per voi, fare una *pausa, di almeno 5-10 secondi, ogni dieci minuti*, osservando con attenzione un punto lontano.

SCRIVENDO è bene tenere la penna a circa 2 centimetri dalla punta, per poterla veder scorrere senza inclinare la testa di lato. Questo, oltre alla schiena, fa bene anche agli occhi

GUARDANDO LA TV occorre fare attenzione a distanza e illuminazione: bisogna stare ad una distanza pari a 7 volte l'ampiezza dello schermo,

e la stanza deve essere illuminata da luci indirette (che non colpiscano la TV). Soprattutto, occhio all'orologio: anche la televisione è un grande stress per i nostri occhi.

Detto ciò, facciamo anche una breve panoramica dei **principali difetti della vista**: se vi riconosceste in una delle descrizioni, rivolgetevi prima possibile ad uno specialista!

MIOPIA: vedere l'immagine un po' (o anche molto) sfocata, con i contorni poco definiti;

IPERMETROPIA: facile stancabilità, mal di testa frontale, appannamento dell'immagine dopo la visione da vicino e bruciore o lacrimazione dell'occhio possono essere segnali di ipermetropia, una disfunzione visiva facilmente mascherabile e quindi più difficile da individuare;

ASTIGMATISMO: una visione netta ma distorta, per esempio: disegnando un cerchio perfetto, vederlo come un elisse, cioè con una forma schiacciata.

Nel prossimo numero, le **lenti a contatto notturne**, ovvero: la rivoluzione della cura dell'occhio.

Federico Michelotti
Ottico Optometrista

OTTICA
GOIORANI



TEST GRATUITO DELL'EFFICIENZA VISIVA

Gentile Famiglia,
come professionisti della Visione, anche quest'anno L'Ottica Goiorani ha deciso di aderire all'iniziativa del mese prevenzione della vista.
Presentando questo volantino presso il nostro negozio, Lei e tutta la Sua famiglia potrete effettuare un **test visivo gratuito**.

Il nostro personale specializzato è inoltre a disposizione per effettuare:
Controllo Visivo e Video Centrazione per Lenti Progressive, Applicazione di Lenti a Contatto Correttive e Cosmetiche, Topografia Corneale, Ortocheratologia.

Le ricordiamo inoltre che, richiedendo la "OXO Family card", al primo acquisto effettuato presso il nostro punto vendita, avrà diritto a sconti e interessanti promozioni.

La nostra priorità assoluta è pensare al benessere visivo dei nostri clienti e soddisfarne a pieno le loro singole esigenze.

Nell'attesa di incontrarLa al più presto nel nostro negozio, Le inviamo i nostri migliori saluti,

Cordialmente
Ottica Goiorani

OTTOBRE
MESE DELLA VISTA
E DELLA
PREVENZIONE VISIVA

Se Vuoi richiedere l'appuntamento per il Test visivo passa presso il nostro negozio:
Borgo della Vittoria, 7
51017 Pescia (PT)

Oppure telefona al numero:
0572 476276

I nostri orari sono:
Dal Martedì al Sabato 9:00 - 13:00 /
16:00 - 20:00



tempo di lettura:
40 secondi

I nostri bambini: regole ed emozioni

*Un mini manuale per genitori
presenti e futuri*
(sesta parte)

Riacciandomi al mio articolo dello scorso mese potremmo spiegare l'*intelligenza emotiva* facendoci aiutare da un grande scrittore e psicologo come Daniel Goleman, che nel suo libro "Intelligenza emotiva" (pag. 65) così la definisce: "...si tratta, ad esempio, della capacità di motivare se stessi e di persistere nel perseguire un obiettivo nonostante le frustrazioni, di controllare gli impulsi e rimandare la gratificazione; di modulare i propri stati d'animo evitando che la sofferenza ci impedisca di pensare; e, ancora, la capacità di essere empatici e di sperare...".

Insomma se vogliamo entrar dentro alla definizione provate a chiedervi: **quanta fiducia ho in me e nelle mie capacità?** Quanto mi percepisco efficace nel portare a termine ciò che mi sono prefisso? Ho abbastanza autostima per affrontare una situazione, senza abbandonare l'obiettivo che tanto ho



desiderato? Riesco a dialogare con le mie emozioni prima di prendere una decisione, riesco a mettermi nei panni dell'*Altro* e ascoltare anche le sue ragioni? Riesco a sentire ciò che sente l'*Altro*? Riesco a sognare, a sperare, a vedere il mio futuro?

Tutte queste domande provate a rivolgerle prima a voi stessi e poi a vostro figlio, facendo così: "Quanta fiducia ha in sé e quanta ne ho in lui? Ha abbastanza autostima e quanta ne ho in lui?". Fatelo per ogni domanda e credo che scoprirete cose molto interessanti.

A coloro che credono di avere **figli ancora troppo piccoli** per provare a rispondere, suggerisco di guardarli bene perché molte di queste caratteristiche si possono osservare e "insegnare" fin dalla tenera età. Ma dell'intelligenza emotiva di vostro figlio e di quanto siate importanti affinché si sviluppi continueremo a parlare nel prossimo numero.

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



tempo di lettura:
45 secondi

Mi raccomando, fate colazione!

*Dieci minuti per star bene tutta
la giornata*



Tornati ormai a tutti gli effetti nella routine quotidiana, ricominciamo a seguire abitudini non troppo salutari, dettate soprattutto dalla fretta e dalla mancanza di appetito, a discapito del pasto che in realtà risulta essere il più importante della giornata: la **prima colazione**.

Cosa rende questo pasto così fondamentale? Sicuramente, venendo da un digiuno notturno, ha il compito di "svegliare" il metabolismo. E' stato infatti dimostrato da recenti studi che saltare la colazione rappresenta un fattore di ri-

schio per l'insorgenza di obesità in generale per l'aumento di peso. All'interno di questo pasto i nutrienti più utilizzati dovranno essere i **carboidrati**, perlopiù complessi, rappresentati da biscotti (meglio se secchi), fette biscottate, o una fetta di buon vecchio pane su cui è possibile spalmare un velo di marmellata, magari fatta in casa. Tutti questi alimenti possono **anche essere ruotati** per coloro che vogliono cambiare spesso le proprie abitudini. In più non dovrebbe mancare una quota di grassi, per mantenere il senso di sazietà più a lungo nel tempo ed evitare che dopo due ore ritorni fame. Questi sono ben rappresentati da **latte o yogurt** (anche se mi sento di sconsigliare quelli magri che in genere saziano meno e hanno più zuccheri), che in più contengono anche **proteine nobili**, cioè complete. Chi ha problemi con la digestione del latte può utilizzare quello **ad alta digeribilità**, che viene formulato a partire da latte parzialmente scremato, perciò pur sembrando più dolce mantiene le stesse caratteristiche nutrizionali e caloriche. Infatti il latte parzialmente scremato rappresenta proprio il giusto compromesso tra il latte scremato e quello intero. Ecco anche un'altra alternativa: mai pensato a **una colazione salata**? per esempio pane con un filo d'olio o con una fetta di prosciutto forniscono una buona quota di energia senza appesantire.

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



tempo di lettura:
45 secondi

Il logopedista e la voce

Capire e comprendere le disfonie

(prima parte)

Procediamo il nostro cammino atto a dipanare il “groviglio” della disciplina logopedica che si occupa di svariate patologie... Questa volta ci occuperemo della **voce** che costituisce l'espressione più alta del linguaggio, ovvero “il linguaggio per eccellenza”, che ci permette di rapportarsi direttamente all'altro comunicando, oltre al messaggio verbale, anche “come sto”, “come mi sento”, “chi sono (uomo, donna, adulto...)”, perché, ricordiamocelo: *si può mentire con le parole ma non con la voce...*

La voce rappresenta, sia nella vita sociale che in quella lavorativa, un elemento di primaria ed indiscutibile importanza nell'interazione con gli altri, indice della propria personalità e del proprio carattere. Per numerose categorie professionali costituisce addirittura un elemento indispensabile in quanto ausilio della propria attività lavorativa, pensiamo ad: insegnanti, operatori di call-center, agenti di commercio, speakers, commessi, eccetera.



Ma anche la voce si può ammalare: parliamo di **disfonia**, o di **disodia** (in quest'ultimo caso il problema riguarda esclusivamente la voce nel canto).

Una voce caratterizzata da ripetuti abbassamenti, cambiamenti o perdite (voce afona, soffiata, strozzata, aspra, etc.) è **sintomo di patologia** e come tale richiede una visita specialistica che può avvenire dal medico otorinolaringoiatra ma ancora meglio dal **foniatra**, che è lo “specialista della voce”.

Le alterazioni qualitative e quantitative della voce possono essere causate sia da problemi di origine organica (malformazioni congenite, patologie di varia natura), che di origine disfunzionale, conseguenza di uno scorretto utilizzo dell'apparato vocale o di un malessere psichico.

Per il resto...al prossimo numero!!

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



tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi

Il Dovere di informare il malato

Gli atti formali tra paziente e curante



Il codice di deontologia medica **pone a carico del sanitario**, in generale, “il dovere di dare al paziente, tenendo conto del suo livello di cultura, di emotività e delle sue capacità di discernimento, **la più serena e idonea informazione sulla diagnosi**, la prognosi, le prospettive terapeutiche e sulle verosimili conseguenze della terapia o mancata terapia, nella consapevolezza dei limiti delle conoscenze mediche, anche al fine di promuovere la migliore adesione alle proposte diagnostiche-terapeutiche.”

Il medico deve comunque soddisfare ogni ulteriore richiesta di informazione da parte del paziente. Nel fare ciò **può circoscrivere le informazioni sul programma diagnostico e terapeutico** a quegli elementi che la cultura e la condizione psicologica del paziente sono in grado di recepire e accettare, evitando superflue precisazioni di dati riguardanti gli aspetti scientifici.

Sempre il codice deontologico impone poi al medico di fornire **con circospezione** le informazioni riguardanti prognosi

gravi o infauste o tali da potere procurare preoccupazioni e sofferenze particolari nel paziente, usando terminologie non traumatizzanti e senza escludere mai elementi di speranza.

La **volontà del paziente**, espressa in maniera libera e attuale, deve informare il comportamento del medico, nei limiti della potestà, della dignità e della libertà professionale. L'**informazione ai congiunti è ammessa solo se il paziente la consente** e fatto salvo quanto previsto in materia di segreto professionale quando è in grave pericolo la salute o la vita di terzi.

Il medico **non deve intraprendere** attività diagnostica o terapeutica senza il consenso del paziente validamente informato.

Il consenso, in forma scritta nei casi in cui per la particolarità delle prestazioni diagnostiche o terapeutiche o per le possibili conseguenze sulla integrità fisica si renda opportuna una manifestazione inequivoca della volontà del paziente, è integrativo e non sostitutivo del consenso informato.

Il procedimento diagnostico e il trattamento terapeutico che possano comportare grave rischio per l'incolumità del paziente devono essere intrapresi, comunque, solo in caso di **estrema necessità** e previa informazione sulle possibili conseguenze, cui deve far seguito una opportuna documentazione del consenso.

Il caso del rifiuto da parte del paziente, e ulteriori approfondimenti sul tema, verranno trattati nel prossimo numero.

Avv.ta Serena Innocenti
Piazza XX Settembre, 21 – 51017 Pescia (PT)
Tel 0572 318101 – 0572 318102
Fax 0572 318191
s.innocenti@donneavv.com

sorriDENTI



Dott.
Paolo Zucconi
*Medico Chirurgo
Odontoiatra*



Dott.ssa
Elena Ricca
Ortodonzista



Dott.ssa
Stefania Lazzerini
Igienista dentale



Dott.ssa
Annalisa Rotulo
Odontoiatra



Sara Melani
Assistente



Dania Morganti
Assistente

Dott. Zucconi Paolo
STUDIO DENTISTICO

via Verdi, 4 MARGINE COPERTA (Pistoia)
telefono 0572.770795

i migliori amici



tempo di lettura:
1 minuto

Riempire la propria casa d'affetto, impegno e gioia

Riflessioni sui benefici effetti della presenza di un animale da compagnia

Con la dottoressa Maria Perniconi, medico veterinario, partiamo questo mese per andare alla scoperta informata, coscienziosa e affettuosa del mondo dei nostri migliori amici, ovvero: nel mondo degli animali.

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

“Se non esistessero gli animali l'uomo non saprebbe conoscere se stesso”. George Luis Lèclerc conte di Buffon.

Gli animali d'affezione sono diventati componenti essenziali di un nucleo familiare al quale donano serenità, collabora-



zione, gioco e allegria. La loro presenza aumenta nei programmi di Pet Therapy, nelle scuole, nelle case di riposo, all'interno di programmi specifici nei quali gli animali vengono addestrati per aiutare bambini con disabilità, conseguendo notevoli vantaggi psicologici. **Non c'è età per scambiare emozioni** con un cane un gatto o altri animali. I cuccioli sono degli ottimi compagni di gioco per i bambini, aiutano a instaurare rapporti sociali visto che uscire a spasso al parco con il proprio cane al guinzaglio è fonte di incontri con altre persone e dialoghi. Accudire un animale **“responsabilizza”**, obbliga a svolgere determinati compiti quotidiani (dare il cibo, pulire, portarlo a passeggio, lavarlo) perciò può essere molto educativo per un bambino. Per le persone anziane un animale in casa è fonte di gioia, di compagnia, di impegno quotidiano.

Quando avrete un animale in casa non sarà difficile sopportare le sue marachelle, portarlo fuori anche se piove e fa freddo, comprargli il cibo, pulire i peli che regolarmente vi lascerà per casa. Ma non vi preoccupate: lo farete con entusiasmo e pazienza **perché sarete ripagati ogni giorno dall'affetto che saprà darvi.**

Mahatma Gandhi diceva: “la grandezza di una nazione e il suo progresso morale possono essere giudicati dal modo in cui tratta i suoi animali.”

Dott.ssa Maria Perniconi
Medico veterinario

PRODOTTI PER LA CURA E L'ALLEVAMENTO DEL TUO CUCCIOLO

“ALLEVAMENTO PROFESSIONALE” LABRADOR E CAVALIER KING.



GARDEN PEDICINO

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

telefono 0572.767704
cellulare 339.6524441

info@gardenpedicino.com



non è vero che siamo **soli**



tempo di lettura:
45 secondi

Il ri-uso fa il bimbo felice

Baby Bazar: piccolo prezzo, grande intelligenza

Ri-usare. Risparmiando soldi, intelletto e ambiente. Ecco la mission di Baby-Bazar: coniugare l'arte del riciclo intelligente con il momento più pulito della vita: l'infanzia. Il progetto è semplice: la mamma che porta un oggetto, sia esso un vesti-



tino, un giocattolo o un accessorio che non gli serve più, lo mette in vendita facendo felice un'altra mamma che lo può acquistare a prezzo vantaggioso e qualità intatta.

Il tutto, con il meccanismo del conto vendita, che tradotto significa zero spese extra sia per l'una, che per l'altra.

Il Baby-Bazar è un luogo d'incontro a costo nullo, quindi: l'incontro tra una possibilità e un'occasione. Che se poi non si

dovesse concretizzare, e se quindi l'oggetto non dovesse essere mai venduto, non andrebbe comunque sprecato, anzi: a proprietario piacente, verrebbe destinato ad azioni di beneficenza. Per gli utenti affezionati del Baby-Bazar il ri-uso è, quindi, una vera e propria filosofia, in contrasto aperto e convinto con l'irrazionalità dello spreco e dell'usa e getta.



La selezione è ferrea, la qualità è al primo posto. Colorata e arricchita da un'atmosfera del negozio allegra, gioviale e professionale.

Un angolo è dedicato alle mamme con bimbi piccolissimi, per le quali tutto è pronto per una sosta piacevole e tranquilla. Tutti sono comunque i benvenuti, perché Baby-Bazar è, prima di tutto, un punto di ritrovo. E una continua scoperta: i fornitori, potenzialmente, sono tutti i cittadini. In qualsiasi momento può esserci qualcosa di nuovo.



www.babybazar.it

Baby Bazar Pescia (PT)

Via Lucchese, 13 - Tel. 0572 490337

www.pescia.babybazar.it

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
45 secondi

Falegnameria Bartolozzi

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

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



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

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

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

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

infissi in legno e mobili su misura

via Turati, 1

MASSA E COZZILE (Pistoia)

telefono 0572.74763



tempo di lettura:
45 secondi

Roberto Calloni, verniciatura e restauro mobili

L'arte di risvegliare il legno

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



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

Roberto Calloni

Verniciatura e restauro

Via Livornese di Sotto, 97

CHIESINA UZZANESE

telefono 347.8356816

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
25 secondi

Un gruppo di amici ti costruisce la casa

Avere l'edilizia come passione

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

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



tempo di lettura:
1 minuto

5 generazioni nella lavorazione del marmo

Una passione che si tramanda



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

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



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



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

Natali Marmista
Via Rossini 12
51011 Buggiano
telefono 0572.30225

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
35 secondi

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

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

AM System di Alessandro Marotta, offre assistenza tecnica e



consulenza informatica per rispondere in maniera concreta alle più diverse esigenze. AM System è in grado di risolvere, con competenza e professionalità, tutti quei problemi che possono complicare il nostro rapporto con il Personal Computer: assistenza alla configurazione della connessione internet, ri-



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

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

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



tempo di lettura:
35 secondi

Michelotti Imbiancature e Restauri

*Mantieni nel tempo
e rinnova la tua casa*

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

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



**MICHELLOTTI
EMANUELE
IMBIANCATURE**

Borgo a Buggiano
telefono 0572.32859
mobile 366.6356437
366.6356446

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
20 secondi

Impianti elettrici no problem con Bielettra

*Impianti elettrici sicuri ed efficienti
con Migliorati e Maschieni*

Bielettra è una nostra creatura. Con essa noi, **Gianluca Migliorati** e **Gianluca Maschieni** operiamo nel campo dell'impiantistica elettrica civile ed industriale con personale altamente qualificato, garantendo ai nostri clienti un risultato sempre soddisfacente.

Con Bielettra offriamo ai nostri clienti non solo la realizzazione degli impianti, ma anche, dove fosse necessario, la loro completa progettazione. Siamo inoltre in grado di soddisfare esigenze di manutenzione preventiva e di controllo periodico sugli impianti, in modo da poterne assicurare l'efficienza e la



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

BIELETTRA

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



tempo di lettura:
1 minuto

Il legno che sorride

*"Centro legno Fai da Te": dove
le idee diventano realtà*

Il "Centro Legno Fai da Te" di Mario Giometti, gestito insieme a due Andrea, uno il figlio, l'altro il socio, è un vero e proprio laboratorio di opere d'arte. A renderle uniche è la creatività di Mario stesso che modella il legno perché gli vuole bene. Lo



osserva, lo studia, lo coccola piollandolo, con cesure e segni precisi, costruendo originali complementi d'arredo, graziose cassettiere, pregiate madie e soprattutto cornici, di qualunque foggia e dimensione, per esporre di tutto con stile e ricercatezza. E poi le foto, da stampare sui supporti più vari, maxi-poster, stampe pittoriche su tela e gadget personalizzati di vario genere. Centro Legno Fai da Te: trasforma le tue idee in creazioni uniche.



Centro Legno Fai da Te,
di Giometti & C. snc
Via Francesca Vecchia, 12
51010, Uzzano
Tel. 0572 451467

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
35 secondi

La soluzione per tutto

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

40 anni in un secondo. Eccola, la soluzione. Per tutti quei guasti per i quali i centri commerciali affermano, laconicamente: "Non conviene mica ripararlo, lo ricompro". Eccolo, Mazzaferro, lo specialista dell'assistenza per gli elettrodomestici,

tutti. Il ferro da stiro la cui garanzia è scaduta da un mese inzuppa le camicie d'acqua senza stirarle? La pentola a pressione ha perso la sua in-trovabile valvolina di sicurezza? Soprattutto, la meravigliosa macchina da cucire della nonna strimpella con l'ago invece di cucire? Eccola, la soluzione. Mazzaferro sa tutto. Sa dove trovare i pezzi giusti. Sa riconoscere i guasti più comuni. Sa come ridare vita ad un oggetto con poca spesa. Lo



sa, perché sono 40 anni che lo fa. 40 anni, che ci mostra in un secondo. Il secondo che ci mette a trovare la soluzione. Perché Mazzaferro lo sa. E tu, lo sapevi?



MAZZAFERRO

Arcangelo Mazzaferro

Via Provinciale Lucchese, 10/a - Montecatini Terme
0572.771680



tempo di lettura:
35 secondi

Lo splendore della Creatività

"Kikrea", e tutto diventa più bello

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



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



Hobby & complementi d'arredo

Kikrea - Hobby
e Complementi d'Arredo
Via Francesca Vecchia, 10
S. Lucia di Uzzano
Tel. 0572 453130

gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
5 secondi

Termoidraulica F.lli Fantozzi

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

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

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

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



tempo di lettura:
15 secondi

La tua casa è un bene prezioso

Luri Innocenti la protegge

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

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

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



gli uomini del **fare**



tempo di lettura:
5 secondi

Autolavaggio Oscar *Un punto di riferimento per gli automobilisti*

Oscar Orsi è stato il pioniere di questo autolavaggio, leader indiscusso della Valdinievole, situato, arrivando dal Borgo, prima del Ponte sulla Pescia, in direzione Chiesina Uzzanese. Da più di 10 anni questo storico autolavaggio è gestito, **con grande impegno e dedizione**, da Maicol Barbato, e il valido aiuto dei genitori Maria e Massimo.



L'autolavaggio è specializzato in lavaggio auto esterno ed interno, lavaggio tappezzeria, sedili, moquette e pannelli. Ed inoltre lavaggio motore.



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

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



**Questo autolavaggio
ha in dotazione spazzole**

**car
LITE**

antigraffio e lucidanti

Autolavaggio ufficiale

concessionaria
BRANDANI 

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



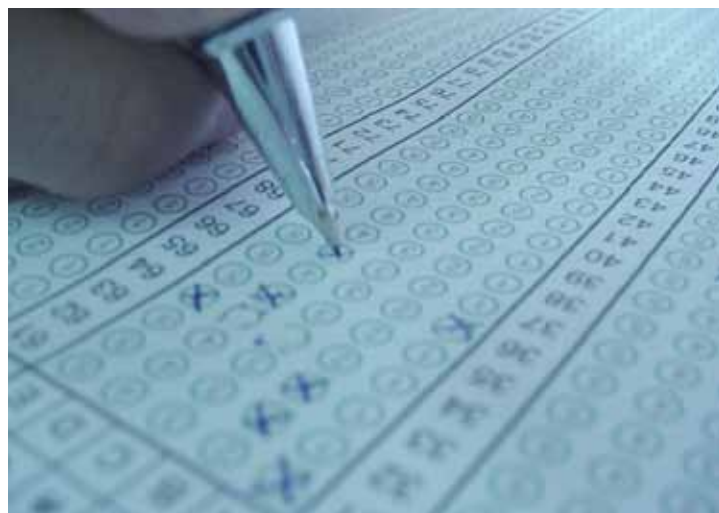
tempo di lettura:
2 minuti e 10 secondi

Una guida pratica, e 2.0, alla ricerca di un'occupazione *Seconda parte: i concorsi pubblici, come trovarli, come prepararsi*

Come promesso nello scorso numero, queste mese parliamo di uno sbocco professionale sogno e croce per frotte di aspiranti: i **concorsi pubblici**. Oramai, è vero: i cordoni della borsa pubblica sono stretti. Ma tentar non nuoce. Anzi: meglio tentare con qualche informazione in più. Anzitutto: come **trovarli**. Ebbene, oramai noto sul web proprio per questo ambito è il sito del **Comune di Prato** che, semplice e un tantino ordinario nella struttura grafica, fornisce un accesso retrò ma semplicissimo ad una banca dati sconfinata di concorsi pubblici, ovunque in Italia e per qualsiasi categoria professionale. Accedervi è semplicissimo: basta cliccare su www.comune.prato.it/concorsi. Da qui si entra in una pagina



(sempre uguale da anni, segno che funziona!) nella quale i vari bandi sono distinti geograficamente in Regione, e



poi per Provincia. Tanto per dare un'idea, il 28/09/2011, alle ore 0.58 (ovvero, esattamente quando questo articolo è stato scritto) c'erano 141 avvisi di concorso di cui ben 71 in Toscana. Insomma: una miniera. Coadiuvabile, senza dubbio alcuno, da www.concorsipubblici.com, un gran bel sito powered by Leonardo dalla grafica molto secondi anni 2000, con banner pubblicitari di aziende leader nazionali che ne attestano la fama.

Ora, internet può dare una mano anche per la fase più faticosa di un concorso, ovvero: **lo studio**. Perché, oltre alla sconfinata miniera di tesine, appunti e consigli disseminati tra mille e uno forum e chat room dedicate al tema, ci sono le **librerie on-line**, con i loro sconti spesso a doppia cifra percentuale sulla stragrande maggioranza dei testi.

Qui, non importa dare grossi consigli: il top sono quelle più conosciute anche per libri "normali", ovvero www.ibs.it, www.amazon.it e www.bol.it (tanto per dare i numeri, nell'ultima, la più piccola di questa triplice, sempre il 28/09/2011 c'erano a catalogo 3097 prodotti con la parola "concorsi" nel titolo...). Nella prossima puntata: presentare se stessi, i siti di curriculum on-line.

L'arte di arrangiarsi 2.0

Il vostro "sì" è il nostro business!

La figura del wedding planner, l'organizzatore di matrimoni

Eccoci, con questa seconda puntata, ben dentro al mondo dell'arrangiarsi 2.0, ovvero dell'inventarsi professioni grazie al supporto di internet. Questo mese, come promesso, parliamo del **wedding planner**, ovvero di quella figura professionale che si occupa di tutti i dettagli dell'**organizzazione di una cerimonia nuziale**, sollevando i futuri, felici sposi dalle preoccupazioni pratiche legate al loro magico sì. L'organizzatore di matrimoni è una delle nuove professioni più in ascesa negli ultimi anni anche nel nostro Paese. Ma: come si fa diventarlo? Ancora una volta ci viene in soccorso il web: basta cercare "corsi wedding planner" su un qualsiasi motore di ricerca e compaiono innumerevoli siti dove ottenere la giusta formazione professionale. **Un esempio? www.weddingsitaly.com**, un sito-scuola (all in english, of course!) in grado di fornire tutti gli strumenti e le nozioni necessarie per organizzare ogni cerimonia (tra l'altro, tanto per dimostrare che son cose che possono avere futuro anche qui, da noi, è basato proprio sulla Toscana). Una volta acquisita la preparazione necessaria basterà iscriversi su portali specifici come **www.nozzeclck.com** per essere inseriti tra gli esperti (e in Provincia di Pistoia, per adesso, ce n'è solo uno!, mentre, tanto per dare un'idea, a Siena son 10, a Prato 8,...). Buona fortuna creatori di romantici "sì"! E, nel prossimo numero: il dog sitter, ovvero, il baby sitter dei nostri cuccioli a 4 zampe :)



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

N° 1 MAGAZZINIERE (Offerta n° OF 74/11)
Richiesta inserita il 26/09/2011
Descrizione offerta: Responsabile commerciale per acquisire nuovi clienti e gestione storici
Tipo contratto: Tempo determinato
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Disoccupati/e da oltre 24 mesi o Mobilità
Orario: Full time
Luogo di lavoro: Mediavalle
Rivolgersi a: Manpower SPA - Tel. 0583.469102

N° 1 RESPONSABILE COMMERCIALE (Offerta n° OF 75/11)
Richiesta inserita il 27/09/2011
Descrizione offerta: Addetto/a al servizio di sala e ripristino della stessa, competenza di sporzionamento pesce, ecc.
Tipo contratto: Tempo determinato - Luglio e Agosto 2011 con eventuale proroga
Requisiti: Conoscenza inglese/francese. Gradita conoscenza programma SICA-X. Disponibilità a viaggi e trasferte
Orario: Full time - orario spezzato
Luogo di lavoro: Mediavalle
Rivolgersi a: Trenkwalder - Tel. 0583.333413

N° 1 ADDETTO AL TORNIO CNC (Offerta n° OF 76/11)
Richiesta inserita il 29/09/2011
Descrizione offerta: Operatore su macchine a controllo numerico in officina meccanica settore industriale
Tipo contratto: Tempo determinato
Requisiti: esperienza do almeno 2 anni
Luogo di lavoro: Mediavalle
Rivolgersi a: Lavoropiù - Tel. 0583.50316

N° 3 VENDITORE/TRICI (Offerta n° OF 77/11)
Richiesta inserita il 29/09/2011
Descrizione offerta: Vendita di spazi pubblicitari su pubblicazioni e guide.
Tipo contratto: Collaborazione a progetto
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Conoscenze generali del Pc, ottima capacità di comunicazione, propensione alle vendite, forte motivazione e ambizione, massima serietà
Luogo di lavoro: Lucca e provincia
Rivolgersi a: Business Consultino - Tel. 320.0296616

N° 1 IMPIEGATO/A AMMINISTRATIVO/A (Offerta n° OV 138/11)
Richiesta inserita il 28/09/2011
Descrizione offerta: Addetto/a alla gestione tributi locali, ICI e Tarsu, back e front office
Tipo contratto: Tempo determinato
Titolo di studio: Diploma di ragioneria
Requisiti: Patente B, conoscenza pacchetto office, preferibile precedente esperienza
Orario: Part Time - 20 ore settimanali
Luogo di lavoro: Seravezza
Rivolgersi a: Maggioli Tributi - curricula@maggioli.it

N° 2 RESPONSABILI DI PRODUZIONE (Offerta n° OL 707/11)
Richiesta inserita il 27/09/2011
Descrizione offerta: Gestione contatti con i clienti, ricerca e sviluppo delle informazioni
Tipo contratto: Collaborazione a progetto
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Gradita conoscenza lingua inglese, automunito, buona conoscenza Pacchetto Office
Luogo di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: Studio San Cassiano Tecnocasa - Tel. 0583.426538

N° 5 VENDITORE/TRICE (Offerta n° PL 708/11)
Richiesta inserita il 27/09/2011
Descrizione offerta: Promuovere azioni di contatto preliminare con clientela potenziale, sviluppare le trattative di vendita, formulare offerte, preventivi, contratti
Tipo contratto: Tempo determinato
Titolo di studio: Diploma di perito industriale
Requisiti: Patente B, conoscenza lingua inglese e pacchetto Office
Orario: Full Time
Luogo di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: Mec Toscana - Tel. 0583.953205

N° 3 OPERAIO/A (Offerta n° OL 712/11)
Richiesta inserita il 24/06/2011
Descrizione offerta: 2 muratori e 1 manovale
Tipo contratto: Tempo determinato - 1 anno
Requisiti: Italiano buon livello, richiesta esperienza
Luogo di lavoro: Lucca e provincia
Rivolgersi a: Nova Edile - Tel. 329.5381192

N° 1 DISEGNATORE/TRICE MECCANICO/A (Offerta n° OL 713/11)
Richiesta inserita il 29/09/2011
Tipo contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato
Titolo di studio: Diploma di perito meccanico
Requisiti: Richiesta buona conoscenza di Autocad 2 e 3D Inventor. Richiesta esperienza di almeno 12 mesi su disegno meccanico.
Orario: Full time
Luogo di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: Lavoro Più - Tel. 0583.503161

N° 2 IMPIEGATO/A COMMERCIALE (Offerta n° OL 715/11)
Richiesta inserita il 29/09/2011
Descrizione offerta: Addetto/a contatto con i clienti, preparazione ordini, contatti con il magazzino, organizzazione e gestione fiere
Tipo contratto: Tempo determinato finalizzato all'assunzione

Job Fair 2011
Dove: Firenze - Nelson Mandela Forum
Quando: 21-22 ottobre 2011
Per info: www.jobfairfirenze.com
La più importante manifestazione italiana per favorire l'incontro tra offerta e domanda di lavoro, organizzata da Confindustria Firenze, Camera di Commercio, Università degli Studi e Provincia di Firenze. L'unicità di Job Fair Firenze è dare agli utenti l'opportunità di incontrare direttamente le Aziende partecipanti per un primo colloquio di selezione. Ogni anno, grazie a questa iniziativa, oltre 250 persone trovano loro, tra le 2500 che la visitano. L'ingresso è gratuito per tutti i visitatori.

Requisiti: Diploma, Patente B. Buona conoscenza pacchetto Office, Sigla e Photoshop. Richiesta esperienza e predisposizione al lavoro a contatto con il pubblico
Orario: Full time spezzato
Luogo di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: Trenkwalder - Tel. 0583.333413
N° 1 PIZZAIOLO (Offerta n° OL 717/11)
Richiesta inserita il 30/09/2011
Tipo contratto: Tempo indeterminato
Requisiti: Richiesta esperienza e capacità di spianatura a mano e cottura forno a legna
Orario: Dal martedì alla domenica, dalle 18 alle 22
Luogo di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: Pizzeria Anema e Core - Lucca Tel. 333.3309558

N° 1 BABY SITTER CONVIVENTE (Offerta n° PV 243/11)
Richiesta inserita il 22/09/2011
Descrizione offerta: Occuparsi di un bambino di un anno
Tipo contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato.

Titolo di studio: Qualifica professionale
Requisiti: Patente B, automunito/a. Buona conoscenza lingua italiana e gradita conoscenza della lingua russa
Orario: Full time
Luogo di lavoro: Decimo - Pescaglia
Rivolgersi a: Centro per l'Impiego Versilia - Viareggio

N° 1 ADDETTO/A VENDITE (Offerta n° PV 247/11)
Richiesta inserita il 27/09/2011
Descrizione offerta: Addetto/a vendita settore arredamento, capacità ed esperienza disegno a mano
Tipo contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato.
Titolo di studio: Diploma
Requisiti: Patente B, automunito/a. Buona conoscenza lingua inglese
Orario: Full time
Luogo di lavoro: Viareggio
Rivolgersi a: Centro per l'Impiego Versilia - Viareggio

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

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

N° 1 VERNICIATORE/TRICE QUALIFICATO/A MOBILI (Offerta n° 8669)
Centro Impiego Monsummano Terme
Settore: Legno **Ragione Sociale:** Azienda Settore Artigiano Legno
Tipo contratto: Tempo determinato
Requisiti: Necessaria esperienza comprovata nella verniciatura mobili
Luogo di lavoro: Lamporecchio
Orario: Full Time
Rivolgersi a: Centro Impiego Monsummano Terme Tel. 0572.959816-7 Fax. 0572.959826

E-mail ci.monsummano@provincia.pistoia.it
N° 02 OPERAIO ADDETTO ALLE MACCHINE UTENSILI (Offerta n° 8878)
Centro Impiego Pescia
Settore: Meccanico
Ragione Sociale: Azienda Privata
Tipo contratto: Tempo determinato
Titolo di studio: Diploma scuola superiore
Requisiti: Necessaria esperienza nelle lavorazioni del tornio e fresa, buona conoscenza del disegno tecnico, torni a controllo numerico e della programmazione per centri di lavoro. Preferibile iscrizione liste di mobilità
Luogo di lavoro: Altopascio
Orario: Full Time da Lun a Ven
Rivolgersi a: Centro Impiego Pescia
Tel. 0572.45371
E-mail ci.pescia@provincia.pistoia.it
N° 1 ADDETTO/A

ALLA PREMONTA (Offerta n° 8885)
Centro Impiego Monsummano Terme
Settore: Calzaturiero
Ragione Sociale: Calzaturiero
Tipo contratto: Tempo determinato trasformabile in tempo indeterminato
Requisiti: Necessaria esperienza consolidata nel ruolo
Luogo di lavoro: Lunata - Capannoni
Orario: Full Time
Rivolgersi a: Centro per l'Impiego
Tel. 0572.959816-7 Fax. 0573.959826
E-mail ci.monsummano@provincia.pistoia.it

N° 4 VENDITORI/PROCACCIATORI (Offerta n° 8892)
Centro Impiego Pescia
Settore: Commercio
Ragione Sociale: Vendita caffè
Tipo contratto: In forma autonoma come venditore/procacciatore
Requisiti: Preferibile esperienza precedente, necessaria patente b e messi proprio, disponibile a trasferte in Toscana.
Luogo di lavoro: Prato
Orario: Full Time gestibile dal candidato
Rivolgersi a: Mancini Giorgio
Tel. 339.2443152

N° 2 TAGLIATORE DI PELLAMI CALZATURIERI A TRANCIA (Offerta n° 8901)
Centro Impiego Pistoia
Settore: Commercio
Ragione Sociale: Nacci Luciano - Tomafificio
Tipo contratto: Lavoratore a domicilio
Requisiti: Provata esperienza nel taglio del pellame
Luogo di lavoro: Bottegone - Pistoia
Orario: Full Time a discrezione
Rivolgersi a: Nacci Luciano
Tel. 333.7777445

N° 1 LAVAPIATTI E AIUTO CUCINA (Offerta n° 8910)
Servizio Territoriale Impiego
San Marcello Pistoiese
Settore: Alimentare
Ragione Sociale: Ristorante
Tipo contratto: Contratto a chiamata
Requisiti: Richiesto attestato Hccp. Priorità alle persone residenti in montagna
Luogo di lavoro: San Marcello
Orario: Full Time - orario serale e sabato e domenica anche orario pranzo
Rivolgersi a: Servizio Territoriale Impiego S. Marcello Tel. 0573.65778
E-mail ci.sanmarcello@provincia.pistoia.it

Note: Per candidarsi è necessario essere iscritti a un centro per l'impiego. Inoltare il curriculum e la scheda di autocandidatura che trovate sul sito alla pagina ricerca offerte di lavoro, consegnarla allo sportello o via fax o e-mail, specificando il codice fiscale

Le informazioni sono state tratte dal sito della Provincia di Pistoia http://www.provincia.pistoia.it/OfferteLavoro/aziende_private/offertelavoro.asp.

Calzature BERNAZZI
UOMO DONNA BAMBINO
Via Largo G. La Pira, 12 - TRAVERSAGNA MASSA E COZZILE (PT) - Tel. 0572 767503
Pagamento con Bancomat o Carta di Credito



tempo di lettura:
2 minuti e 22 secondi

Telefonini 4G: dall'asta 3.7 miliardi

Vendute le frequenze degli 800 MHz



Si è chiusa il 22 settembre l'asta pubblica per l'acquisto delle frequenze libere sugli 800 MHz, ovvero, le più pregiate. In pratica si tratta dell'acquisizione da parte degli operatori telefonici di spazi nel tipo di segnale necessario a lanciare gli smartphone 4G, ovvero la prossima rivoluzione della connessione mobile. Per queste frequenze Telecom, Vodafone e Wind si sono date battaglia, riuscendo ad accaparrarsi 2 bande cadauna negli 800 MHz per un totale che sfiora i 3 miliardi di euro. I restanti 700 milioni già incamerati dallo Stato sono stati versati per l'acquisto di ulteriori pacchetti su altre frequenze (ovvero, sui 1800 e 2600 MHz): "In 31 diverse tornate – ha spiegato il Ministero dello Sviluppo economico in una nota – sono stati effettuati 15 rilanci, portando un incremento totale di quasi un miliardo e mezzo di euro rispetto alle offerte iniziali". È rimasto a bocca asciutta l'altro, grande operatore telefonico in competizione e lizza nel mercato italiano: H3G, ovvero la Tre, che non è riuscito ad accaparrarsi neanche un lotto nelle frequenze più interessanti. Segno di declino, o l'operatore del Dragone si prepara a stupire (di nuovo) con un ulteriore salto tecnologico inaspettato e inatteso? (Fonte: Ministero dello Sviluppo Economico)

Una nuova rivoluzione del mattone (produttivo)

"Confindustria predica bene e razzola male"

Le **liberalizzazioni**: oramai, una parola magica. Chiunque parli con raziocinio di cosa si debba fare per uscire dalla crisi, le evoca: le liberalizzazioni, appunto, sono al primo punto. Anche nel piano presentato dalla Presidente di Confindustria, Emma Marcegaglia, a metà settembre, atto a rilanciare la



nostra economia, c'erano. Confindustria che, a detta di **Corrado Sforza Fogliani**, ovvero il Presidente di **Confedilizia**, predica bene



e razzola (un po') male.

"La Confindustria chiede le liberalizzazioni, ma le chiede solo in casa degli altri, come per le professioni? – si è chiesto ironicamente in un convegno tenuto a Roma il 25 settembre scorso – **Dia il buon esempio chiedendo che venga fatta una legge anche per gli affitti delle imprese**". L'oggetto del contendere sono le norme che regolamentano la **locazione di immobili senza fini abitativi**, risalenti, in pratica, ai beneamati tempi dell'equo canone. L'obiettivo, visto che quella frase sibillina è uscita dalla bocca del Presidente di Confedilizia, è palese: liberalizzare e snellire le locazioni della parte più dinamica del Paese, ovvero quella produttiva, per svincolare e velocizzare investimenti presenti e futuri nella costruzione e nella gestione di immobili non abitativi. Una nuova rivoluzione del mattone, in pratica, che non parta dalle case, ma dalle fabbriche, dagli uffici, dai negozi. Corrado Sforza Fogliani sarà ascoltato? L'idea sembra buona, quindi è probabile che cada nel silenzio... (Fonte: ANSA)

L'ENI riparte in Libia

Riattivata parte del mega-campo di Abu-Attifeel

L'Eni riparte (per davvero) in Libia. Con la guerra civile oramai ad un punto di svolta e i rivoltosi con il Paese (a quanto pare, a quanto ci è dato di sapere) saldamente in



mano, ecco che il principale gruppo petrolifero presente in Libia (appunto, l'Eni) **riprende a produrre greggio** in uno dei suoi giacimenti più importanti del fu "Scatolone di Sabbia". La riapertura, datata 26 settembre, ha riguardato quindici pozzi del giacimento di Abu-Attifeel, situato a circa 300 chilometri a sud di Benghasi, in pieno deserto. "Attualmente – annuncia il colosso italiano in un comunicato – il livello di produzione è di circa 31900 barili al giorno. Nei prossimi



giorni – scrivevano sempre il 26 settembre, quindi è molto probabile che ciò stia già avvenendo (ndr) – saranno riattivati altri pozzi di produzione della zona, con **l'obiettivo di raggiungere i volumi minimi necessari per riattivare l'oleodotto** che trasportava e ritrasporterà presto l'olio dal campo al terminale di Zuetina". Quindi: l'Eni riparte. Speriamo lo faccia presto anche la Libia tutta... (Fonte: ANSA)

spazio **impresa**



tempo di lettura:
1 minuto e 53 secondi

FERRAGOSTO DI FUOCO

Non avevamo avuto ancora il tempo di assimilare le tante novità introdotte con la cosiddetta manovra correttiva che con il "Decreto Legge di Ferragosto" (DL 138/11) ci sono piombati addosso ulteriori interventi, parte dei quali andranno a colpire ulteriormente le nostre finanze.

La novità di maggior rilievo, e che interesserà direttamente o indirettamente tutti gli italiani è legata all'aumento di 1 punto percentuale dell'aliquota iva ordinaria, che pertanto a far data da sabato 17 settembre è passata al 21%.

Questa modifica che di per se, non ha bisogno di molte spiegazioni, impone però un'attenta valutazione sull'effetto di tale aumento: va precisato, innanzi tutto che l'aliquota standard (20% appunto) è quella che comprende la maggior parte dei beni e dei servizi; va altresì ribadito, per dovere di cronaca, che l'iva è un tributo neutro per gli operatori economici, che attraverso il meccanismo della detrazione non ne rimangono incisi, mentre l'onere fiscale ricade sui consumatori finali.

Detto questo, uno dei timori maggiori dello scrivente all'idea dell'aumento dell'iva, è quello che si possa verificare un aumento sconsiderato dei prezzi come accadde, dieci anni or sono, per l'entrata in vigore dell'euro.



Se torniamo un po' indietro con la memoria al momento dell'addio alla vecchia e amata Lira, si diceva che si sarebbe dovuto trattare solo di una "conversione" dei prezzi dal vecchio conio al nuovo con il semplice onere di dover prestare

attenzione ai cambi: nella realtà, nell'arco di qualche mese, anche per effetto degli arrotondamenti, i prezzi iniziarono a lievitare e il prezzo di un Caffè passò dalle vecchie 800 lire ai 0,50 euro ...e così via per tutti i beni e servizi soprattutto quelli di uso comune e di modico valore. Dal momento però che i redditi della maggior parte degli italiani non ebbero lo stesso incremento questo comportò e ha comportato in tutti questi anni una minor capacità di spesa da parte del singolo individuo, cosa che poi ha avuto anche ripercussioni sull'economia nazionale.

In tale ottica, è pertanto auspicabile che, a partire dal 17 settembre, i prezzi abbiano subito un aumento limitatamente all'aliquota iva, la dove soggetti a quella standard, e che sia rimasto invariato tutto il resto.

Nella realtà invece si iniziano già a vedere variazioni di prezzi anche in esercizi e su articoli con aliquote diverse in virtù del fatto che anche per questi a monte c'è stato un aumento dei prezzi sulle materie



prime o su determinati servizi: facciamo l'esempio del pubblico esercizio, con prestazioni soggette ad aliquota 10%, che si vede pervenire fatture con importo totale, a seguito della variazione iva, maggiore relativamente a prodotti e/o servizi. Erroneamente molti titolari di p.iva ritengono l'iva un costo, per cui anche il suo relativo aumento viene inteso come incremento delle spese; in tale ipotesi il titolare del ristorante applicherà un ritocco in aumento anche al proprio listino prezzi.

Saranno proprio questi arrotondamenti e questi incrementi non dovuti a poter pesare notevolmente sulle nostre tasche; già di per se l'aggravio ulteriore sul consumatore finale, anche se di un solo punto percentuale, comporterà inevitabilmente una ulteriore riduzione della capacità di spesa procapite, se a questo si andrà ad aggiungere l'effetto "ritocco" dei prezzi gli aumenti saranno ben più alti dell' 1%.

Sta pertanto alla buona fede di tutti far sì che questo non accada...

Altro tributo di cui tanto si è parlato in sede di elaborazione della manovra è il famoso contributo di solidarietà, che tra gli altri ha messo in sciopero perfino la serie A di calcio: dopo tante modifiche, nella stesura definitiva, è stato sancito che nel triennio 2011-2013, le persone fisiche che avranno un reddito complessivo lordo annuo superiore a 300.000,00 euro saranno soggette ad un'imposta del 3% in aggiunta all'irpef.

Una trattenuta simile è stata prevista anche per le pensioni d'oro, ovvero quelle per un ammontare lordo annuo oltre 90mila euro nei confronti delle quali sarà applicata una trattenuta pari al 5% della parte eccedente appunto i 90 mila euro fino a 150mila e del 10% per la parte eccedente questa seconda soglia.

Considerando che abbiamo dedicato gli articoli degli ultimi tre numeri della rivista alle maggiori novità introdotte con le due manovre estive e che, non abbiamo fatto nemmeno cenno a tanti altri piccoli interventi inseriti nei decreti legge, ci auguriamo che per qualche mese ci sia concesso il tempo per metabolizzare il tutto senza ulteriori interventi.

Il Responsabile Associazioni
Rag. Francesco Salani

il suono dell' **anima**



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

Tuffarsi in un "Giardino di note"

*Una scuola di musica eccezionale
a due passi da casa*

Sono aperte le iscrizioni ai corsi della scuola di musica "Il Giardino Delle Note" di Torricchio che ha sede nel Convento dei Padri Cappuccini in via Aldo Moro, 65 (Uzzano). Nella sua ormai pluridecennale attività si è sempre contraddistinta per l'attenzione alla ricerca nel campo della didattica musicale, prediligendo un approccio immediato e a misura di bambino al mondo della musica, sulle orme di un grande scrittore, Gianni Rodari, che affermava: "Un uomo senza musica è un uomo senza tatto, senza vista, senza udito, senza olfatto, senza suono e quindi ha un senso in meno".

A fianco dei corsi tradizionali come: **chitarra**, **pianoforte** e **pianoforte propedeutico** (bambini dai 5 ai 7 anni), **flauto traverso** e **violino**, a novembre partirà un laboratorio di "Musica e Movimento" dedicato ai piccolissimi (3 - 5 anni), articolato in: giochi sonori che coinvolgono la sfera psicomotoria e nei quali si utilizza lo strumentario didattico; intonazione di canti e filastrocche; sonorizzazione di storie e di brani dal repertorio classico; piccole danze con l'ausilio di materiali come foulard e strisce di carta crespata. Sempre a novembre apriremo un corso di **canto** rivolto ai ragazzi dagli 8 ai 12 anni in cui scoprire la propria vocalità e il piacere di cantare insieme e un corso di **pianoforte per adulti** dove attivare le proprie corde musicali con approcci più o meno informali.



Da Ottobre attiveremo anche una classe di **percussioni** per ragazzi dai 7 ai 12 anni. Partendo dalla body percussion (disciplina che utilizza il corpo come strumento musicale) e utilizzando lo strumentario didattico (tamburi, cembali, piatti, triangoli, xilofoni, maracas, bastoni della pioggia, pianoforte) si esplorano tutte le forme ritmiche fino a formare una vera e propria orchestra. Le attività proposte avranno anche lo scopo di risolvere eventuali difficoltà di coordinamento psicomotorio che spesso incidono sulla sfera cognitiva dell'individuo. Le lezioni saranno collettive (almeno 4 bambini) e a cadenza settimanale (la prima lezione è dimostrativa). Da 2 anni è poi aperta una classe di **organo a canne**; il corso utilizza lo strumento presente nella chiesa del Convento di Torricchio e si rivolge a tutti quelli che amano il repertorio organistico. Inoltre, al raggiungimento di un numero sufficiente di iscritti, verrà attivato un corso di **danzoterapia** per adulti (dai 18 anni in poi), a cui potranno partecipare tutti coloro che abbiano voglia di scoprire il sound che hanno dentro. Sempre a novembre sarà attivata una classe di **arpa** rivolta sia a bambini che adulti.

Per saperne di più telefonare al 333 2129160 oppure recarsi in sede dal lunedì al giovedì dalle 16:00 alle 19:00.

Il Giardino delle Note

Torricchio - Uzzano con il patrocinio del Comune di Uzzano



sono aperte le iscrizioni ai corsi di:



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)

**CHITARRA
PIANOFORTE
FLAUTO TRAVERSO
VIOLINO**



**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



il suono dell' **anima**



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

Una vita molto musicale Storia di un Dj davvero speciale

Con questo numero abbiamo cominciato diversi nuovi viaggi. Uno di questi è quello nel **meraviglioso mondo della musica**. Per farlo, abbiamo deciso di farci accompagnare. E per farci accompagnare abbiamo scelto il meglio, ovvero, Pierluigi Maltagliati, **il numero uno dei Dj**, con una cultura musicale immensa, una gioia artistica sana e un'innata capacità comunicativa: Dj Gigi. A lui, ovviamente, la parola.

Erano gli anni '80... ancora c'erano i juke-box. Il Festivalbar dominava le nostre estati e in macchina c'erano le cassette. Io, Pierluigi (che poi sarei diventato per tutti il dj Gigi) decisi che era l'ora di continuare l'opera che aveva cominciato la mamma nel 1970. La Philips aveva già annunciato la **rivoluzione digitale** della musica con il CD, ma i giovani di allora sognavano il giradischi Technics SL.1200 e in negozio circolavano i "dischi mix" che venivano "suonati" la domenica pomeriggio. Già nel 1984 giravo per discoteche: erano i tempi dei Talk Talk, di Den Harrow e degli Alphaville. Poi ci sono stati i quiz televisivi: nel 1990 eccomi ad una edizione rievocativa e gustosa di "Lascia o Raddoppia", curata da Giancarlo Magalli e Bruno Gambarotta, poi mi sono rituffato in discoteca negli anni dal 1994 al 1999 allo "storico" Apogeo di Montecatini Alto. Nel 1999 sono diventato una specie di star, con la partecipazione a "Sarabanda", il gioco musicale condotto da Enrico Papi alle 8 di sera. Ancora oggi c'è chi si ricorda: mamma mia: 9 incredibili puntate, 3 delle quali all'ultima terribile canzone... E oggi, eccoci qui, e ogni tanto in negozio mi sembra di tornare al quiz, rispondendo a richieste tipo: "Cerco una canzone ma non so il titolo, l'ho registrata col telefono... te la posso cantare??".

Suonati l'anima con i consigli del Dj Gigi



GIORGIA "Dietro le apparenze": Pensate alla voce di Giorgia immersa nelle atmosfere degli ultimi lavori di Jovanotti, spicca un bel duetto con Eros Ramazzotti, un disco interessante.

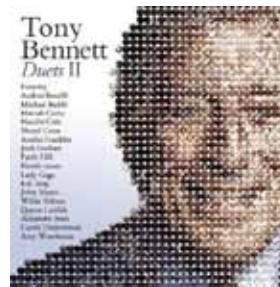
MARCO MENGONI "Solo 2.0": Al primo ascolto mi lascia sempre col fiato sospeso, sicuramente un disco non banale, l'unico problema è che la sua voce può anche non piacere, secondo me lui è proprio bravo.



MALTAGLIATI

il negozio dove il dj GIGI, ti può consigliare

via Cavour 24 ALTOPASCIO (Lucca) telefono 0583.216110



TONY BENNETT "Duets II" Signori, ecco a voi...il mio disco preferito: per parlare di questo stupendo cd ci vorrebbe tutta la pagina. Ospiti da paura, suonato da Dio e con la chicca di un duetto postumo con Amy Winehouse. Grande disco, diventerà uno "standard".

SUPERHEAVY - Sono quelli di "Miracle Worker", che imperversava su tutte le radio questa estate...e sono Mick Jagger, Joss Stone, Dave Stewart, A.R. Rahman e Damian Marley. Non vedevo l'ora che arrivasse l'album di questo supergruppo... Micidiale!



HOT PARTY BACK 2 SKOOL (compilation) Volete una compilation da mettere in macchina e poi alzare il volume? Eccola! Si parte con Pitbull, poi Party Rock Anthem e tanti pezzi giusti per darvi la carica... molto commerciale ma... energetica!

COLDPLAY e NOEL GALLAGHER Usciranno a ottobre ma ne parlano tutti... ma proprio tutti! Dovrebbero essere due bei dischi, fatemeli ascoltare e ne parleremo prossimamente...



Oggi l'anima suona con... la classifica di settembre 2011!

- | | | |
|----|-----------------------------|-----------------------|
| 1 | DIETRO LE APPARENZE | GIORGIA |
| 2 | I'M WITH YOU | RED HOT CHILI PEPPERS |
| 3 | A DRAMATIC TURN OF EVENTS | DREAM THEATER |
| 4 | 21 | ADELE |
| 5 | VIVA I ROMANTICI | MODA' |
| 6 | MEGLIO PRIMA | J.AX |
| 7 | VIVERE O NIENTE | ROSSI VASCO |
| 8 | NOTHING BUT THE BEAT | GUETTA DAVID |
| 9 | ORA | JOVANOTTI |
| 10 | HOT PARTY BACK 2 SKOOL 2011 | (compilation) |

Svegliando l'Animo di Molti a Belle Imprese Il Primato dei Toscani nelle Vite del Vasari

Dove: Arezzo - Basilica Inferiore di San Francesco
Quando: Fino al 9 gennaio 2012
Per info: pierodellafrancesca-ar@beniculturali.it Tel. 0575.352727
 Il percorso prende il via da coloro che Giorgio Vasari considerava "precursori" della maniera moderna e prosegue sino al trionfo di quest'ultima con Michelangelo.
 Il senso del divenire, tipico dell'evoluzionismo vasariano è reso dall'allestimento che darà l'idea delle "tappe" ideali che collegano il punto di partenza "Cimabue" con quello di "arrivo" rappresentato da Michelangelo.

Urban Landscape Personale del Pittore Riccardo Luchini

Dove: Viareggio (LU) - Musei Civici di Villa Paolina Bonaparte
Quando: Fino al 9 ottobre 2011
Per info: riccardoluchini08@gmail.com www.riccardoluchini.it

Segni/colori convenzionali, comunicazioni essenziali e verità sono i luoghi di scoperta di un animo pensante che sa sempre concentrare l'attenzione su piccole/grandi cose quotidiane: è tale il suo atto logico che investendo la realtà, le riserva la prerogativa di fondere un intero e corposo bagaglio tecnico/culturale, si da unire l'invenzione alla disciplina

Scrittori e Artisti d'Italia

Dove: Lucca
 Biblioteca Civica Agora
Quando: Fino al 12 ottobre 2011
Per info: info@raccontinellarete.it Tel. 0584.961169
 La diciassettesima edizione di LuccaAutori è dedicata al 150° anniversario dell'Unità d'Italia. Per ricordare l'avvenimento sarà proposta presso la biblioteca civica Agora la mostra "Scrittori & Artisti d'Italia".

LuccaAutori

Dove: Arezzo Basilica Inferiore di San Francesco
Quando: Dal 13 al 16 ottobre 2011
Per info: info@raccontinellarete.it Tel. 0584.961169
 L'idea che anima LuccaAutori 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, vengono presentate al pubblico novità letterarie di scrittori e narratori di rilievo in dibattiti aperti, moderati da giornalisti ed esperti. LuccaAutori è stata ideata da Demetrio Brandi, giornalista e sociologo, ed è organizzata con il patrocinio del Comune e della Provincia di Lucca.

Tarocchi, Francesco Clemente

Dove: Firenze
 Uffici Gabinetto Disegni e Stampe e Galleria degli Uffici
Quando: Fino al 6 novembre 2011
Per info: gdsu@polomuseale.firenze.it www.polomuseale.firenze.it/musei/disegni 78 opere, ispirate alle carte dei tarocchi.
 Attraverso la sua particolare sensibilità artistica e una sottile vena ironica, Clemente è riuscito a rinnovare l'universo simbolico che caratterizza queste carte, realizzando un nucleo di opere di altissimo valore artistico.

Attraverso il Novecento a Volterra

Dove: Volterra (PI)
 Palazzo dei Priori
Quando: Fino al 9 ottobre 2011
Per info: www.volterraesposizioni.it info@volterraesposizioni.it Tel. 0588.86099
 Una esposizione che intende presentare al pubblico un'inasuale panoramica dell'arte del Novecento, vista attraverso le passioni e le opere di Mino Rosi, raffinato collezionista ed equilibrato pittore dall'instancabile vena poetica.

Nana Zavagno. La Scultura Attraverso

Dove: Figline Valdarno (Firenze)
 Camping Villane Norcenni
 Girasole Club e Villa La Palagina
Quando: Fino al 15 ottobre 2011
Per info: www.comune.figline-valdarno.fi.it
 Nane Zavagno, scultore ed artista poliedrico, di primaria importanza nel panorama artistico nazionale ed internazionale, per la prima volta presenta i suoi suggestivi lavori a colloquio con il fascinioso paesaggio della Toscana.

La Casa delle Anime

Dove: Chianciano Terme (PI) Museo Civico Archeologico delle Acque
Quando: Fino al 16 ottobre 2011
Per info: www.museoetrusco.it museoetrusco@libero.it Tel. 0578.30471
 Una mostra straordinaria per raccontare e comprendere la vita in antiche civiltà. Urne che riproducono in scala ridotta delle dimore o modelli per la progettazione architettonica di edifici pubblici delle maggiori popolazioni dell'antichità.

La Garfagnana nel Risorgimento

Dove: Castelnuovo Garfagnana (Lucca)
Quando: Fino al 23 ottobre 2011
Per info: www.castelnuovogarfagnana.org Tel. 0583.641007
 Saranno esposti i migliori cimeli del Museo del Risorgimento di Modena più altri provenienti da collezioni private tra cui armi, divise, documenti e molto altro. La mostra si configura come un percorso storico che alla fine produrrà conoscenza storica, consapevolezza, appartenenza, un cammino segnato da una molteplicità di

messaggi coerenti con l'epoca e l'argomento.

Vasari, gli Uffici e il Duca

Dove: Firenze
 Galleria degli Uffici
Quando: Fino al 30 ottobre 2011
Per info: direzione.uffici@polomuseale.firenze.it
 Tel. 055.2388651 o 055.2388652
 La mostra mette in scena l'assetto urbano tra palazzo Vecchio e l'Arno prima della costruzione degli Uffici, poi illustra le tappe dell'ideazione e della costruzione del complesso, il cui cantiere si attesta come il più grande e impegnativo del Cinquecento a Firenze.

Macchiaioli a Villa Bardini

Dove: Firenze - Villa Bardini
Quando: Fino al 30 ottobre 2011
Per info: www.bardinipeyron.it Tel. 055.2638599
 Paesaggi assolati e agresti, marine, ritratti di giovani donne e di fanciulli sono i soggetti delle tele di Giovanni Fattori, Telemaco Signorini, Silvestro Lega, fino al trionfo di colore di Plinio Novellini.

Lorenzo Bartolini Scultore del Bello Naturale

Dove: Firenze
 Galleria dell'Accademia
Quando: Fino al 6 novembre 2011
Per info: Tel. 055.294883
 Prima grande mostra monografica dedicata a Lorenzo Bartolini (1777-1850), artista la cui opera ebbe un ruolo centrale nello sviluppo della scultura dell'Ottocento in Italia, in Europa e negli Stati Uniti. Tre le sezioni della mostra: il periodo neoclassico e la committenza Bonaparte, l'affermazione dei nuovi valori del Purismo e la committenza internazionale, infine l'apertura sempre più decisa all'osservazione del vero naturale.

Oh!Nirica: Quando i Sogni Incontrano la Materia

Dove: Firenze - Otto - Luogo dell'Arte
Quando: Fino al 12 novembre 2011
Per info: www.ottolugodellarte.it Tel. 055.288977
 Oggetti per dormire e per sognare, realizzati appositamente per la galleria da una quarantina di artisti di tutte le età provenienti da varie parti del globo, con in comune l'amore per l'Italia.

Da Corot a Renoir. La grafica francese dell'Ottocento a Pisa

Dove: Pisa
 Museo della Grafica di Palazzo Lanfranchi
Quando: Fino al 13 novembre 2011
Per info: www.museodellagrafica.unipi.it museodellagrafica@adm.unipi.it Tel. 050.2216060
 La mostra è interamente focalizzata su uno dei momenti più spettacolari dell'incisione moderna.
 Tra i lavori esposti ci saranno opere di Renoir, Toulouse-Lautrec, Delacroix, Corot, Daumier, Daubigny, Manet ed altri protagonisti dell'arte francese tra il romanticismo e il post impressionismo.

Pietro Annigoni a Pontassieve

Dove: Pontassieve Sala delle Colonne
Quando: Fino al 27 novembre 2011
Per info: www.comune.pontassieve.fi.it Tel. 055.8360343/344
 Uno spaccato della produzione artistica del Maestro che va dagli anni 20 agli anni 80.

Declining Democracy. Ripensare la Democrazia tra utopia e partecipazione

Dove: Firenze - Centro di Cultura Contemporanea Strozzi
Quando: Fino al 22 gennaio 2012
Per info: www.strozzina.org Tel. 055.391711
 Opere di dodici artisti contemporanei internazionali in un percorso che riflette su valori, contraddizioni e paradossi che caratterizzano la società di oggi e sulle possibili declinazioni dei principi della democrazia, in un momento in cui la loro validità sembra essere messa in discussione.

Il denaro e la bellezza. I banchieri, Botticelli e il Rogo delle Vanità

Dove: Firenze Palazzo Strozzi
Quando: Fino al 22 gennaio 2011
Per info: prenotazioni@cscsigma.it Tel. 055.2469600
 Capolavori di Botticelli, Filippo Lippi, Beato Angelico, Paolo Uccello, Donatello, Antonio del Pollaiuolo, Domenico Veneziano, Lorenzo di Credi - l'élite del Rinascimento - illustrano come il fiorire del moderno sistema bancario sia stato parallelo alla maggiore stagione artistica del mondo occidentale: la mostra collega quell'intrecciarsi di vicende economiche e d'arte agli sconvolgenti mutamenti religiosi e politici dell'epoca.

D'après Canova. L'800 a Carrara

Dove: Carrara (MS) - Palazzo Binelli
Quando: Fino al 25 giugno 2012
Per info: info@fondazionecarrara.com Tel. 0575.775216
 La mostra intende riportare alla giusta considerazione critica la tradizione scultorea dell'Accademia di Carrara, nata idealmente alla scuola di Antonio Canova, ma che trova nell'insegnamento di Lorenzo Bartolini e in quello di Bertel Thorvaldsen inediti spunti di originalità.

Suggerzioni del '900. Un Viaggio nella Collezione Pieraccini

Dove: Viareggio (Lucca)
 Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea Lorenzo Viani
Quando: Fino al 30 settembre 2012
Per info: www.gamc.comune.viareggio.lu.it Tel. 0584.581118
 Artisti italiani e dell'Europa occidentale attivi fra la fine del XIX secolo fino ad arrivare ai nostri giorni caratterizzano il nuovo allestimento della prestigiosa collezione che Giovanni e Vera Pieraccini hanno donato al Comune di Viareggio. La raccolta riflette la loro intera vita caratterizzata da incontri, amicizie, viaggi, e, in particolare, la naturale predilezione per l'arte in ogni sua forma e specificatamente per quella contemporanea.

Etrusca
 soc. cooperativa

via Modigliani 4 PESCIA (Pistoia)
 telefono 0572.444551
 etrusca.coop@infinito.it

**Pulizie Civili ed Industriali
 Consegne e trasporti**

Facchinaggio

**Manutenzione Area Verde
 Magazzino con Deposito**

Una boccata di carta fresca

Pisa Book Festival: la festa dell'editoria indipendente

Dal **21 al 23 ottobre 2011** il Palazzo dei Congressi e la Stazione Leopolda di **Pisa saranno gli epicentri della IX edizione del Pisa Book Festival**, il festival dedicato alla piccola editoria indipendente. Circa **180 editori** porteranno a Pisa i loro titoli freschi di stampa e presenteranno le loro novità più significative. Grazie al generoso contributo della Fondazione Caripisa, il Festival offrirà come sempre un programma ricco di **conferenze, laboratori** per grandi e piccoli, **seminari** per gli addetti ai lavori e un Caffè Internazionale per gli **incontri con gli autori**.

L'ospite d'onore per il 2011 sarà la **Francia** e la letteratura in lingua francese. Molti gli scrittori d'oltralpe presenti fra cui Philippe Forest, Yasmine Ghata, Dominique Fernandez, Maissa Bey, Jerome Peyrat e Régis de Sá Moreria, autore del romanzo «Il libraio» appena uscito in Italia e già best seller annunciato. Sarà l'esule Gao Xingjian, ora naturalizzato francese e vincitore del Nobel per la letteratura nel 2000, a inaugurare il Festival alle 10 di venerdì 21 ottobre nella sala che in suo onore è stata ribattezzata "Tienanmen". E un'ora dopo, sarà la volta di Khaled Abdelrahman Alkhamissi, scrittore egiziano già ospite al Salone Internazionale del Libro di Torino nel 2009, ad inaugurare la sala Tahrir, così chiamata per onorare e festeggiare la Primavera araba. Per la prima volta quest'anno il Festival diventa anche goloso grazie all'**Angolo Gourmand**, una zona dedicata tutta ai libri di cucina dove si potranno vedere in diretta alcuni chef internazionali alle prese con i fornelli. Fra questi lo Chef Kumalè e la sua cucina

dal mondo e Simone Rugiati che mostrerà come preparare un vero brunch alla toscana.

Sempre in tema di inaugurazioni, venerdì 21 alle 15, **Ilide Carmignani**, fra le più quotate traduttrici italiane (fra i suoi autori ci sono nomi del calibro di Luis Sepúlveda) taglierà il nastro del «**PBF Centre for Translaction**» nel settore internazionale della fiera. Il PBF Centre cercherà di fare da scouting per titoli e autori italiani e stranieri, proponendo delle traduzioni saggio agli editori.

Fra le iniziative speciali c'è poi «**Nato con il libro**». Il Pisa Book Festival regalerà a tutti i bambini nati nel mese di ottobre a Pisa un libro scelto dal sindaco Marco Filippeschi con l'aiuto di alcuni esperti come Roberto Denti, Esther Grandesso e Teresa Porcella. E non è finita qui: quest'anno il Pisa Book Festival tiene a battesimo «**Talent Next**», la prima edizione del premio per gli illustratori emergenti. Il tema del concorso è "Vive la France", primo premio 700 euro e altri 300 di menzione speciale. I lavori presentati passeranno al vaglio di una giuria composta dai nomi più noti del mondo dell'illustrazione. Sempre in tema di illustrazioni, il **settore Junior** del Festival quest'anno si arricchirà di una nuova sezione **comics**, con editori, laboratori e una mostra della super premiata autrice di fumetti Vanna Vinci.

Il Pisa Book Festival ha una doppia sede:
PALAZZO DEI CONGRESSI
via Matteotti 1 Pisa
STAZIONE LEOPOLDA
piazza Guerrazzi Pisa

Tutti i giorni del festival servizio gratuito di navette tra le due sedi dalle 10.00 alle 19.00 con partenze ogni 10 minuti.

Per maggiori informazioni:
LIBRIDOC via Matteotti 1 Pisa
telefono +39.050.543793
email: info@pisabookfestival.it
web: http://www.pisabookfestival.it

Classifica libri più venduti Settembre 2011

fonte: www.ibs.it



1 [3] Un regalo da Tiffany

Autore: Hill Melissa
Editore: Newton Compton, 2011



6 [-] Settimo viaggio nel regno della fantasia

Autore: Stilton Geronimo
Editore: Piemme, 2011



2 [-] Dieci donne

Autore: Serrano Marcela
Editore: Feltrinelli, 2011



7 [-] Licenziare i padretorni. L'Italia tradita (...)

Autore: Stella G.A., Rizzo S.
Editore: Rizzoli, 2011



3 [-] Il tribunale delle anime

Autore: Carrisi Donato
Editore: Longanesi, 2011



8 [-] La dieta Dukan

Autore: Dukan Pierre
Editore: Sperling&Kupfer, 2011



4 [-] Giudici

Autore: A. Camilleri, G. De Cataldo, C. Lucarelli
Editore: Einaudi, 2011



9 [-] Il mercante di libri maledetti

Autore: Simoni Marcello
Editore: New Compton, 2011



5 [2] Il linguaggio segreto dei fiori

Autore: Diffenbaugh V.
Editore: Garzanti Libri, 2011



10 [5] Il profumo delle foglie di limone

Autore: Sánchez Clara
Editore: Garzanti Libri, 2011



TIMBRI - TARGHE - INCISIONI

Casa della Penna

Via Buonvicini, 1 - 51017 PESCIA (PT) - Tel. 0572 479710 - Fax 0572 476657
E-mail: Lab.: info@casadellapenna.it - Neg.: negozio@casadellapenna.it

CARTOLERIA - CANCELLERIA - FORNITURE PER L'UFFICIO - STAMPA DIGITALE - VETROFANIA - TIPOGRAFIA
GRAFICA PUBBLICITARIA - DECORAZIONI AUTOMEZZI - BIGLIETTI DA VISITA - PARTECIPAZIONI - CARTELLONISTICA



Salone Gemini... non solo parrucchieri

La qualità della bellezza

L'incontro creativo tra Alessandro Lapucci e Cinzia Romoli, ha dato vita, nel 1987, a questo innovativo salone di bellezza, caratterizzato dalla loro trentennale esperienza, dall'alta professionalità e dalla voglia di fare sempre di più e sempre meglio nel campo del benessere. Con i loro consulenti di bellezza, Flavia, Alessandra e Marco curano a tutto tondo il look e la salute del corpo e della mente, all'interno di uno spazio esclusivo e riservato, dove vivere momenti unici e rilassanti. Infoltimento, extension, tendenza moda, trattamenti di lusso per capelli con prodotti all'avanguardia per rivitalizzare, riparare e proteggere i capelli danneggiati, decolorati o trattati chimicamente. L'amore e la passione, che tutti i componenti del team Gemini mettono nei loro gesti quotidiani, è il dono più prezioso per tutti coloro che, ogni giorno, li scelgono per realizzare il loro sogno di bellezza.



Hairstyling Gemini Wellness
Via Casciani, 15
MONSUMMANO TERME
(Pistoia) telefono 0572.80274

LA PAGINA DEI NUMERI UTILI

AMMINISTRAZIONI PROVINCIALI E COMUNALI

Uffici Relazioni con il Pubblico
URP

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

Linea Amica
La P.A. al tuo servizio
da telefono fisso 803 001
da cellulare 06.828881

Comune di

Buggiano	0572.31711
Chiesina Uzzanese	0572.41801
Massa e Cozzile	0572.928311
Monsummano Terme	0572.9591
Montecatini Terme	0572.9181
Pescia	0572.4920
Pieve a Nievole	0572.95631
Ponte Buggianese	0572.93211
Serravalle Pistoiese	0573.9170
Comune di Uzzano	0573.44771

SALUTE

Telecup 848.800709
dalle 7.30 alle 18.30
dal lunedì al venerdì
dalle 7.30 alle 13.00
il sabato

AIUTODONNA

Un numero utile per aiutare
ad uscire dal maltrattamento
e dalla violenza: 0573.21175

Pronto Salute USL 3

Pistoia	800.861213
Ospedale	
Ceppo Pistoia	0573.3521
SS Cosma e Damiano	
Pescia	0572.4601
Pacini S. Marcello P.se	0573.63401

Guardia Medica

Pistoia e Serravalle	0573.368378
	348.6972318
	348.6972355
Montecatini Terme	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	0573.81123
	348.7678352

SICUREZZA

Stazione Carabinieri

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

NUMERI TELEFONICI

DI EMERGENZA

Carabinieri	113
Polizia	112
Emergenza Infanzia	114
Vigili del Fuoco	115
Guardia di Finanza	117
Emergenza sanitaria	118
Emergenza ambientale	1515
Emergenza in mare	1530
Viaggiare informati	1518

TRASPORTO PUBBLICO

TAXI MONTECATINI TERME

Servizio 24 ore su 24	0572.71352
	0572.75161

TAXI AMICO PISTOIA

0573.509530	
Numero verde gratuito	
per rete fissa	800.661855

TAXI PESCIA 0572.444474

AGENZIE E BIGLIETTERE BluBUS

Per informazioni sulle linee, sugli orari
e le tariffe:

Pistoia

via XX Settembre 71 0573.363243

Montecatini Terme

piazza Italia 0572.911781

Pescia

piazza XX Settembre 0572.4706

STAZIONE FERROVIARIA

MONTECATINI TERME 0572.78551

PISTOIA 0573.21119

PESCIA 0572.444401

AEROPORTO

FIRENZE PERETOLA 055.315874

PISA GALILEO GALILEI 050.849300

FARMACIE DI TURNO OTTOBRE 2011

MONTECATINI TERME

Farmacia Le Terme

Viale IV Novembre, 4

Montecatini Terme

Tel. 0572.70123

Da venerdì 30/09 a venerdì 07/10

Farmacia Della Stazione

Corso G. Matteotti, 144

Montecatini Terme

Tel. 0572.78404

Da venerdì 07/10 a venerdì 14/10

Farmacia Internazionale

Piazza del Popolo, 37

Montecatini Terme

Tel. 0572.70082

Da venerdì 14/10 a venerdì 21/10

Farmacia Centrale S.n.c.

Corso G. Matteotti, 10

Montecatini Terme

Tel. 0572.78539

Da venerdì 21/10 a venerdì 28/10



Bar Caffetteria Aperitivi
Pranzi Veloci Pizza da Asporto

corso Indipendenza 46/48 Borgo a Buggiano (Pistoia)
chiuso la domenica pomeriggio
telefono 327.7117222 orario continuato 6,00 - 20,00

Farmacia Ascioti & C. S.n.c.
Via U. Foscolo, 10
Montecatini Terme
Tel. 0572.78566
Da venerdì 28/10 a venerdì 04/11

**MARGINE COPERTA
MASSA E COZZILE
BUGGIANO e UZZANO**

Farmacia Magnini
Via Ponte Buggianese, 144
Loc. Pittini
Tel. 0572.33797
da sabato 01/10 a sabato 08/10

**Farmacia Sant'Antonio
Dr. A. Gambera**
Via Biscolla, 48 – Massa e Cozzile
Tel. 0572.910685
da sabato 08/10 a sabato 15/10

**Farmacia Corsaro –
Dott. M. Grazzini**
Via Provinciale Lucchese, 180
S. Lucia - Tel. 0572.444356
da sabato 15/10 a sabato 22/10

Farmacia Carlini & C. S.a.s.
Via Roma, 38 – Borgo a Buggiano
Tel. 0572.32010
da sabato 22/10 a sabato 29/10

Farmacia Dr. Casci & C. S.n.c.
Via Primo Maggio, 25
Margine Coperta Tel. 0572.911831
da sabato 29/10 a sabato 05/11

**PONTE BUGGIANESE
CHIESINA UZZANESE**

**Farmacia Checchia S.n.c.
Dr. Massimo e Maria Clara Checchia**
Via Garibaldi, 3 – Chiesina Uzzanese
Tel. 0572.489005
da lunedì 03/10 a domenica 09/10
da lunedì 24/10 a domenica 30/10

**Farmacia Al Ponte
Dott. Cecchi & Dott. Grazzini S.n.c.**
Via Roma, 3 – Ponte Buggianese
Tel. 0572.635060
da lunedì 10/10 a domenica 16/10
da lunedì 31/10 a domenica 06/11

Farmacia Mainardi Gionata
Via G. Matteotti, 34
Ponte Buggianese
Tel. 0572.635004
da lunedì 17/10 a domenica 23/10

PESCIA

Farmacia Vecchio Mercato
Via Amendola – Pescia
Tel. 0572.476111
da sabato 01/10 a sabato 08/10
da sabato 22/10 a sabato 29/10

Farmacia Lavorini & C.
Piazza Mazzini, 83 – Pescia
Tel. 0572.477987
da sabato 08/10 a sabato 15/10
da sabato 29/10 a sabato 05/11

Farmacia Antica Farmacia Sansoni
Piazza Mazzini, 54 – Pescia
Tel. 0572.490092
da sabato 15/10 a sabato 22/10

**PIEVE A NIEVOLE
MONSUMMANO
CINTOLESE**

Farmacia Cintoiese
Via Francesca V.P., 120
Monsummano Terme
Tel. 0572.640155
da sabato 01/10 a sabato 08/10

**Farmacia Dr.ssa
Vezzani Valentina**
Via Francesca Uggia, 338
Loc. Uggia Monsummano Terme
Tel. 0572.640345

da sabato
08/10 a
sabato 15/10

**Farmacia
Dr. Barone
Paolo**
Via Pablo
Picasso, 54
Monsummano
Terme
Tel. 0572.62283
da sabato
15/10 a
sabato 22/10

**Farmacia Biagini
Dott. Francesco**
Via Empolese, 65
Pieve a Nievole Tel. 0572.80153
da sabato 22/10 a sabato 29/10

Farmacia Ceccarelli
Piazza G. Giusti, 61
Monsummano Terme
Tel. 0572.51030
da sabato 29/10 a sabato 05/11

**LARCIANO e LAMPORECCHIO
Farmacia Comunale n°7**
Via Statale Francesca, 2824/a
Larciano - Tel. 0573.849176
da lunedì 03/10 a domenica 09/10
da lunedì 31/10 a domenica 06/11

**Farmacia di San Baronto
S. Palandri**
Via Montalbano, 75
Lamporecchio - Tel. 0573.88385
da lunedì 10/10 a domenica 16/10

**Farmacia Dott. Giovanni
Petra & C. S.n.c.**
Via A. Gramsci, 57
Lamporecchio - Tel. 0573.82075
da lunedì 17/10 a domenica 23/10

**Farmacia Dott. Venturini
Piero & C. S.n.c.**
Via G. Marconi
Larciano - Tel. 0573.850161
da lunedì 24/10 a domenica 30/10

PISTOIA

**Farmacia Dell'Arca
Dott. Vincenzi Attilio**
Piazza Leonardo da Vinci, 27
Pistoia - Tel. 0573.22270
da sabato 01/10 a venerdì 07/10

Farmacia Scorcelletti
Via Porta al Borgo, 110
Pistoia -Tel. 0573.21159
da sabato 08/10 a venerdì 14/10

Farmacia Dott. De Candia Mario
Via Cino da Pistoia, 33
Pistoia -Tel. 0573.368180
da sabato 15/10 a venerdì 21/10

Farmacia Banci S.a.s.
Via degli Orafi, 22
Pistoia - Tel. 0573.22183
da sabato 22/10 a venerdì 28/10

Farmacia S. Marco & C S.n.c.
Via Padre Antonelli, 9
Pistoia - Tel. 0573.452284
da sabato 29/10 a venerdì 04/11



Farmacia D.ssa Vezzani
di Vezzani Valentina

19,95
euro
**Bioscalin
CronoBiogenina**
30 compresse

4,40
euro
Mister Baby
Pannolini bambini
Misure assortite

Offerte del mese

55,00
euro
**Prestoneb
Nebulizzatore A3**
Terapia aerosolica mirata

6,00
euro
Chicco Nasonet
Sol. fisiologica spray
125 ml - 12 mesi+

Vendita diretta

Via Francesca Uggia 338
51015 Monsummano Terme (PT)
Tel. 0572 640345

Vendita online

<http://www.farmaoro.it>
e-mail: info@farmaoro.it



tempo di lettura:
1 minuto

Orientarsi per sognare come si deve

*Niente improvvisazione,
tanta formazione*

Moda, taglio e cucito

Lavorare creando genialità

La **moda**, ma anche il classico **taglio e cucito**, sono sbocchi professionali interessanti e, soprattutto, **in espansione**. Le probabilità di introdursi con merito e guadagno nel mondo della moda dipendono sicuramente dal **livello di competenza** conseguito durante il processo formativo, ed anche dall'**area di applicazione** prescelta: i più richiesti sono i corsi specialistici di altissima qualificazione nello stilismo, nella produzione, nella commercializzazione e marketing, ed anche nel taglio e cucito, ambito nel quale, portato ai propri estremi estetici e qualitativi, occorrono tanta manualità e abbondante pratica, entrambe conseguenze di una formazione fatta come si deve.

Curare il corpo in nome della bellezza

Il magico (e impegnativo) mondo dell'estetica

La **cura del corpo** è un ambito professionale nel quale non si scherza: occorrono competenza, passione e tanta, tanta professionalità, perché l'improvvisazione non è ammessa. Per questo è importantissimo **seguire un corso professionalizzante**, sia per fini formali (per esercitare la professione occorre averne seguito uno di almeno due anni, un anno in più per mettersi in proprio) sia soprattutto per motivi deontologici. L'identikit del bravo estetista è quello di una persona capace, a proprio agio nei rapporti interpersonali, con spiccato senso estetico, ottima manualità e dotata di autonomia gestionale. Molte sono le scuole che hanno nella propria offerta formativa corsi in questo ambito. Per scegliere, è bene prima informarsi un po', magari seguendo uno dei tanti open day che questi istituti organizzano ciclicamente. Ed è bene scegliere una scuola che offra anche corsi di economia aziendale e gestionale, per sapersi muovere con grazia e intelligenza nel mondo della libera impresa.

Scopri sul nostro sito tutti i corsi disponibili

Corsi di
**QUALIFICA
PROFESSIONALE**
riconosciuta

Corsi di
**FORMAZIONE
OBBLIGATORIA**

Corsi di
PERFEZIONAMENTO

Corsi
EDA

PRATO

Via S. Margherita 52
telefono 0574.400973
prato@copping.it

PISTOIA

Via della Brana 45
telefono 0573.381229
pistoia@copping.it

MONTECATINI TERME

Via Mascagni 5/B
telefono 0572.773591
montecatini@copping.it



www.copping.it

COPPING

Scegli una professione sicura!
Affidati ai Corsi Copping





tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

Chi non studia resta povero Parlano chiaro i risultati delle indagini di settore

Il rapporto Young International Forum 2011 (YIF), basato su dati Cedefop ed Eurostat, parla chiaro: **CHI NON STUDIA RESTA POVERO**.

La crisi economica in atto, infatti, ha accelerato in tutta Europa la tendenza al trasferimento dei posti di lavoro dalle attività manifatturiere di base verso il settore dei servizi, comportando una perdita di posti di lavoro superiore al previsto. Si conferma, dunque, la necessità di una formazione qualificata sia per trovare lavoro, sia per contrastare il rischio di povertà, in aumento per chi ha una istruzione di basso livello e scarse capacità di riconvertire le proprie competenze. In base a questo rapporto la formazione continua ad essere una leva fondamentale che paga più degli investimenti materiali. In primo luogo è il fondamento della società contemporanea o "società della conoscenza e dell'informazione". Ed è dimostrato che i Paesi che più investono in ricerca, in formazione e capitale umano sono quelli che dimostrano un tasso di crescita maggiore, favorendo l'innalzamento del benessere interno. L'equazione "più formazione uguale meno povertà", che ricorre spesso nei risultati di indagini di settore, non vale solo per i Paesi in via di sviluppo, ma anche per l'Europa, soprattutto alla luce degli ambiziosi obiettivi che si vogliono raggiungere. Questo dovrebbe, di per sé, stimolare maggiori investimenti privati e pubblici in attività di formazione, soprattutto in un momento come questo caratterizzato da un'imponente recessione economica, perché migliore è la formazione più alto è il livello di benessere.

Ma vediamo, in base ai risultati dell'Indagine Excelsior 2011, realizzata da Unioncamere in collaborazione con il Ministero del Lavoro, quale sia la situazione del mercato del lavoro in Italia e quali prospettive caratterizzeranno i prossimi mesi.

La ricerca ci dice che le 595mila assunzioni non stagionali pro-

grammate dalle imprese nel 2011 interessano oltre 74mila laureati, 244mila diplomati, 80mila persone con qualifica e 196mila candidati con la sola scuola dell'obbligo. Entrando nel dettaglio, per quanto riguarda i titoli di studio più richiesti a livello universitario, in prima linea si posizionano i laureati nell'indirizzo economico, in quello di ingegneria elettronica e dell'informazione, nell'ambito sanitario e paramedico e in quello dell'insegnamento e della formazione. Le migliori prospettive per i diplomati riguardano, invece, chi possiede un titolo di studio nel settore amministrativo-commerciale e in quello meccanico, seguiti dall'indirizzo turistico - alberghiero. Il titolo di studio più richiesto rimane il **DIPLOMA**. Venendo alle professioni introvabili, l'indagine Excelsior rivela che delle quasi seicento mila assunzioni stimate entro il 2011, circa 117 mila (quasi il 20%) sono classificate dalle imprese di difficile reperimento. In cima alla lista delle professioni di alta competenza troviamo farmacisti, sviluppatori di software, progettisti meccanici e metalmeccanici, infermieri e addetti alla consulenza fiscale. Tra le qualifiche intermedie che le aziende cercano e non trovano compaiono addetti alla reception, operatori di mensa, addetti alle vendite specializzate. Mentre tra le figure operaie mancano all'appello carpentieri, idraulici, tornitori, autisti di pullman e cucitori di macchine per abbigliamento. Per le imprese artigiane le figure professionali introvabili sono i copritetti ed i pavimentatori, che si aggiungono alle carenze ormai note di idraulici, parrucchieri, estetisti e panettieri. Fra le professioni più richieste nel corso dell'anno 2011 al primo posto si posizionano gli addetti alle vendite al minuto, ossia commessi, cassieri, venditori a domicilio, benzinai. In seconda posizione si colloca il personale per servizi di pulizia (colf, spazzini e lavandai). Molto richiesti anche camerieri, baristi e cuochi. In crescita le richieste di segretarie e fabbri.

Questa lettura, estremamente sintetica, dei risultati delle ricerche nazionali ed internazionali, mette comunque in evidenza una triste realtà: domanda e offerta di lavoro molto spesso non riescono ad incontrarsi e la mancanza di informazioni e di seri meccanismi di ORIENTAMENTO impediscono alla stragrande maggioranza delle persone di compiere scelte che tengano conto delle caratteristiche presenti e future del mercato del lavoro.

Conoscere meglio, saperne di più, si rivelano ancora una volta scelte vincenti!

Dott.ssa Chiara Torrigiani



tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi

Aiutare gli adulti nella genitorialità La Dr.ssa Vanna Giorgetti a sostegno dei genitori

Essere genitori è il compito più importante che una persona è chiamata a svolgere e tutti, senza distinzione alcuna, desiderano assolverlo nel migliore dei modi. Vi chiederete quale possa essere la strada giusta da seguire, quali priorità scegliere affinché non si creino disagi futuri difficilmente recuperabili. Ebbene la risposta è semplice e a portata di tutti e si chiama AMORE, che significa, nel concreto, amare senza condizioni, accogliendo ogni aspetto, ogni difetto, ogni pregio del bambino, affinché sentendosi accettato e amato acquisti l'autostima, corazza indispensabile per le inevitabili avversità che incontrerà nella vita.

Ma quanto detto non induca a facili fraintendimenti: amore incondizionato non significa dare tutto e dire sempre di sì, e non significa nemmeno assenza di regole o di prese di posizione da parte dell'adulto. Anzi, significa correggere, indirizzare, fornire modelli autorevoli, nell'ascolto e nel dialogo reciproco, mai nella costrizione ma nella libertà anche di

compiere errori, sicuri che la strada maestra sarà sempre ritrovata. Questo sarà possibile perché su di una base solida si edificherà comunque una personalità forte, capace di risollevarsi sempre e di affrontare con positività la buona come la cattiva sorte.



*Dott.ssa Vanna Giorgetti
Psicopedagogista
Specialista in
Pedagogia Clinica
cell. 333.9632666*

M&D formazione

Il Centro di formazione della Valdinievole dal 1997



Scuola d'inglese.
L'unica della Valdinievole.
Corsi individuali e di
gruppo.



Scuola d'informatica
base e specialistica.
Test center accreditato
AICA.



Ripetizioni scolastiche
di tutte le materie.



M&D
formazione
Centro Formazione Professionale

Via Ponte Buggianese, 1C/1D,
51011 Buggiano (Pistoia).
Telefono 0572.33555
www.md-formazione.com

mi voglio bene



tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

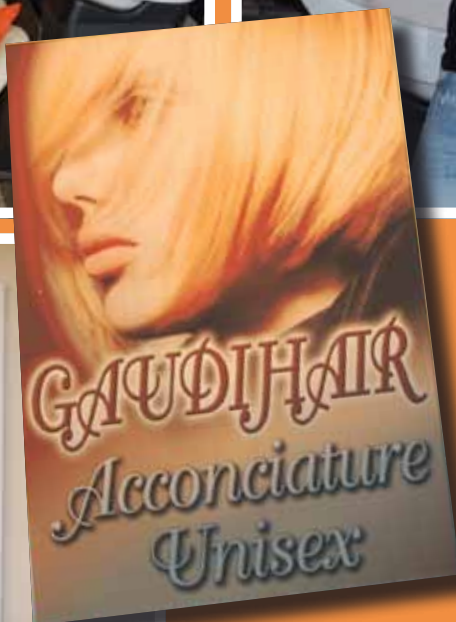
Portare a spasso il cane fa bene

*I nostri migliori amici ci
costringono a star meglio*

Una recente ricerca made in USA ha dimostrato scientificamente la bontà della presenza di un cane in casa per la salute dei suoi padroni. In pratica, i ricercatori della Michigan State University hanno studiato le abitudini di 5900 cittadini, dei quali 2170 proprietari di un simpatico quattro zampe. Ebbene: chi possiede un "pet", una bestiola, si muove mediamente mezz'ora al giorno per cinque giorni la settimana, una regolarità e una intensità di "sport" e benessere riscontrabile soltanto in un terzo dei non possessori di cane. "Chi ha un amico a quattro zampe - si legge nelle conclusioni della ricerca - è costretto a portarlo fuori tre o quattro volte al giorno, e ogni uscita dura almeno dieci minuti. Tra l'altro, in un tipo di



passaggio molto salutare, senza troppe soste e con la regolarità implicita nell'esplorazione canina del territorio". In pratica: l'esser costretti a portarlo fuori provoca un tasso di regolarità nello sforzo non raggiungibile neanche dai più volenterosi, perché l'animale che ha bisogno di uscire fa vincere la pigrizia, stimola i rapporti umani e rilassa il proprio padrone, costretto gioco-forza a stare un po' con se stesso mentre lo porta a passeggio.



Gaudio Saverio 28 anni
e 14 di esperienza nel
suo piccolo bel negozio
di via empolese con
tanta creatività.

GAUDIHAIR Via Empolese 69
PIEVE A NIEVOLE (Pistoia) telefono 0572.525178

EVALUNA

Centrobenessere



(Insegnante Yoga Massimo Sevieri)

**Y
O
G
A**

Lo yoga è una straordinaria disciplina, antica come il mondo, che insegna a conoscere se stessi, è una via che ognuno può percorrere con tutte le possibilità e tutti i limiti propri di ciascun individuo. Da oggi EVALUNA propone corsi di yoga individuali o per mini-gruppi da 2 a 4 persone.

In occasione di questa novità, tutti coloro che sono interessati a questa disciplina potranno effettuare una prova sabato 08, 15 e 29 Ottobre.

Per maggiori informazioni contattare il centro.



Ogni martedì
del mese di Ottobre,
sconto del 10%
su tutti i servizi di
estetica tradizionale
(manicure, pedicure,
depilazione, ecc...)



16 NOVEMBRE GIORNATA PORTE APERTE VISO

Giornata dedicata a tutti coloro che desiderano iniziare una buona cura del viso, avendo la possibilità di eseguire **GRATUITAMENTE**



**Prodotti INNOVATIVI
"DERMO28 & MURAD"**

un "Trattamento Personalizzato" per conoscere i nostri metodi e prodotti, offrendovi anche il "Consiglio Domiciliare" adatto alle vostre esigenze, per curare il proprio viso nel modo giusto anche a casa. Soluzioni personalizzate che assicurano risultati di grande efficacia, grazie alle preziose formulazioni a base di ingredienti naturali e di altissima qualità.

E' NECESSARIA LA PRENOTAZIONE

EVALUNA via Prov. Pistoiese 116 - Borgo a Buggiano 51011 (PT), Tel: 0572/051241
ORARIO CONTINUATO dal Martedì al Venerdì 9:30/19:30, il Sabato 9:30/18:00



tempo di lettura:
2 minuti e 10 secondi

Un inizio a suon di gol!

Matteo Mariani
strega la Cremonese

Migliore inizio non poteva esserci per il giovane Matteo Mariani, il campioncino d'area di rigore classe '96 che ci stiamo divertendo a seguire da qualche mese. Approdato quest'anno alla Cremonese, il primo "grande salto" della sua carriera, dopo la prima settimana è stato subito aggregato agli allievi nazionali (classe 1995), categoria nella quale al momento



in cui andiamo in stampa ha disputato 4 partite segnando 2 goal, mentre con i pari età ha giocato solo 2 partite segnando ben 3 reti, impressionando per l'autorevolezza che esprime sottoporta. Il giovane centravanti termale si è subito guadagnato la stima e la considerazione di tutti, apprezzato soprattutto per il grande impegno e la naturale serietà dimostrati nel mese trascorso. Bene così, anche perché la stagione è oramai iniziata, e con essa sono cominciati i veri esami essendo i grigiorossi impegnati in un girone di ferro con Inter, Milan e Atalanta. In bocca al lupo Matteo!

Firenze capitale del Calcio

CalcioExpo: prima edizione da record

Firenze, 11 settembre 2011: alla Fortezza da Basso è appena calato il sipario sulla prima edizione di **CalcioExpo**:

quattro giorni di calcio a 360°. È stata una scommessa. **Vinta**, a guardare i numeri: oltre **35.000 le persone in questi giorni alla Fortezza da Basso**, con una straordinaria partecipazione soprattutto di **bambini**. Solo per i tornei tra scuole di calcio, sono stati oltre **2.000 i piccoli atleti scesi in campo**. "Siamo soddisfatti - ha dichiarato Alessandro **Sanesi**, patron della manifestazione - perché quella di CalcioExpo è stata una sfida difficile: la cosa più bella è stata vedere così tanti bambini divertirsi e giocare insieme. Inoltre, dagli operatori del settore ci sono arrivati molti apprezzamenti e idee utili per la prossima edizione". "La prova è ampiamente riuscita - ha dichiarato in conclusione della manifestazione il vicesindaco di Firenze **Dario Nardella** - e ci auguriamo che gli organizzatori portino ogni anno questa bella manifestazione a Firenze. **CalcioExpo ha dimostrato che il calcio non è solo quello di cui si è parlato negli ultimi periodi**, ma è prima di tutto sport e divertimento, così come cultura e storia: **racchiude l'identità del nostro Paese**".

Trekking nella Città di Cristallo

Fare sport passeggiando nella storia

Camminare alla ricerca del bello. Ecco cosa ha organizzato per il 2 ottobre appena trascorso l'Associazione "Il Bivacco" di Massa (MS): una giornata sui passi di Messer Arnolfo Di Cambio tra le antiche strade etrusche e la Via Francigena, un'escursione di trekking che ha portato i fortunati visitatori a conoscere i tesori di Colle Val D'Elsa, Città del Cristallo. Quando lo sport si lega con la cultura camminare diventa magia... Per info sulle prossime iniziative dell'associazione: www.ilbivacco-toscana.it

Daniele Michi tra le dune d'Egitto per il Rally dei Faraoni

Il talentuoso copilota chiesinese ritrova Cinotto e monta in Pathfinder

Impegno di elevatissimo spessore per il talentuoso copilota chiesinese, alle note



del piemontese Pietro Cinotto, in uno dei contesti più emozionanti al mondo. Sei tappe articolate tra le dune del Cairo, da affrontare sulla performante Nissan Pathfinder dal 1 al 9 ottobre.

Uno scenario decisamente diverso per Daniele Michi, già salito alla ribalta delle cronache sportive grazie alla strepitosa top-ten conseguita nel recente Rally di Madeira. "Sono convinto che sarà una di quelle gare che resteranno per sempre nel mio album dei ricordi - ha commentato Michi - visto che avremo a che fare con chilometri e chilometri di deserto e dove l'importanza del copilota sarà fondamentale". La prova sarà titanica: oltre



duemilaseicento chilometri di deserto egiziano, suddivisi in sei tappe, inaugurate dalla selettiva "Cairo-Tibniya". Forza Michi! Per ulteriori informazioni: <http://www.pharaohsrally.com/it/>

la macchina perfetta



tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi



La nuova stagione 2011-2012 alle Piscine di Monsummano Terme e Larciano-Lamporecchio

Un mare di attività per tutte le età

CORSI NUOTO

Neonati (0-2 anni)
Cuccioli (3-5 anni)
Ragazzi (6-15 anni)
Adulti

AQUAFITNESS

Hydrobike (la bici in acqua)
Hydriwalk (il tapis-roulant in acqua)
Acquagym
Acquaerobica
Acquastep
Total Fitness
Acqua Circuit
Ginnastica Dolce
Corso Gestanti

NOVITÀ

Hydrofitbike - Bike & Walk
Bike & Gym - Walk Circuit
Brucia Calorie - Gym Coreo

CONVENIENTE!

1 solo abbonamento = 2 impianti, 4 piscine

INFORMAZIONI

Per gli orari di apertura al nuoto libero contatta le nostre segreterie o vai sul nostro sito.

Sito web: www.nuotovaldinievole.it

Facebook: www.facebook.com/nuoto.valdinievole

Chiedici l'amicizia su facebook a:

Nuoto Valdinievole o a Piscine Larciano Lamporecchio

e-mail: info@nuotovaldinievole.it

tel. 0572 952255

tel. 0573 81506

Piscine Monsummano Terme

Piscine Larciano - Lamporecchio

SPECIALIZZAZIONI

Squadra Propaganda
Nuoto Agonistico
Salvamento Agonistico
Corsi per Assistenti Bagnanti

MONSUMMANO TERME telefono 0572.952255
LARCIANO LAPORECCHIO telefono 0573.81506
www.nuotovaldinievole.it



la macchina **perfetta**



tempo di lettura:
1 minuto

Una gara organizzata davvero bene

Quattro Run...dagi e mezzo alla mezza di San Miniato

Come cantavano i Righeira nel 1985, "l'estate sta finendo", e noi si ricomincia a correre. Non che nei mesi più torridi i Run..dagi siano stati fermi, anzi, e il tentativo di scappare alla canicola cercando di allenarsi agli orari più strani spesso si è dimostrato vano. Con l'autunno si ritorna, però, a fare gare competitive, come la 1° mezza Maratona di S. Miniato.

All'appuntamento si sono presentati cinque Run..dagi, anzi, quattro e mezzo: Barbieri, Capitano, Miglio, Treno e Cecco, il "mezzo" visto che facendo parte del gruppo da pochissimi giorni non è stato ancora vestito dei gloriosi colori Run..dagi. La corsa, come detto alla sua prima edizione, è stata organizzata veramente bene. Prima della gara il cielo è stato solcato da alianti che han colorato l'aria di fumi bianchi rossi verdi, sulla falsariga delle gloriose *frecce tricolori*, idea certamente carina. Alle 8,50 ha preso il via la gara delle hand-bike: è sempre piacevole vedere come ci siano organizzatori sensibili anche verso persone meno fortunate e comunque orgogliose nel fare sport.

A seguire partono i partecipanti alla gara di roller-skating



18 settembre 2011 « Mezza maratona città di San Miniato »

(pattini per quelli come me) e cinque minuti dopo i 400 e più runners. Il percorso, per gran parte in aperta campagna, a dire il vero non è dei più elettrizzanti, ma è completamente chiuso al traffico ed anche questo depone a favore di chi ha allestito la manifestazione. La gara dei Run..dagi vive sul duello ad altissima velocità Cecco - Treno, sin dai primi metri mulinano le loro possenti gambe per creare un vuoto a cui solo un coriaceo Capitano resiste, anche se per pochi chilometri, il Miglio e il Barbieri da subito staccati prendono questa gara come una tappa d'avvicinamento all'appuntamento clou dell'autunno, la Venice Marathon.

Al traguardo un Cecco straripante giunge 48° in classifica generale staccando di ben 2'30" il Treno (73°), ancora 5'30" per vedere sfilare sotto il traguardo la longilinea figura del Capitano (114°), a poco meno di 50" il Barbieri (126°) a chiudere dopo 1'32" (138°) un volitivo Miglio.

Ed anche questa mezza maratona di San Miniato è stata una gara molto, ma molto Run...dagia...

Roberto Orsi Il Barbieri

PUNTO COPPE

di Anna Bartolini

PREMIAZIONI SPORTIVE COPPE, MEDAGLIE E TARGHE INCISIONI DI OGNI TIPO

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



MOOVIN'

ALTERNATIVE DANCE & FITNESS

...IL CONCETTO ALTERNATIVO DI MOVIMENTO

HIP HOP



ADULTI e
BAMBINI

DANZA

KETTLEBELL
TRAINING



FITNESS

FUNCTIONAL
TRAINING



LOCKING

SONO APERTE LE ISCRIZIONI
PER TUTTI I CORSI !!!

DANZA DEL
VENTRE



POWER PUMP



AFRICAN
DANCE



CIRCUIT
TRAINING



MASSA E COZZILE (PT) - LOC. TRAVERSAGNA - VIA GRAMSCI N°44D
TEL. 0572 050947 - CELL. 338 4904636
WWW.MOOVIN.IT - MAIL@MOOVIN.IT



Un campo dei miracoli

*Il Dynamo Camp di San Marcello,
un modello unico in Italia*

Viviamo a pochi chilometri da un miracolo e neanche lo sappiamo. A Limestre, nel Comune di San Marcello Pistoiese, c'è **Dynamo Camp**, l'unico in Italia, uno dei pochi al mondo. Noi ve lo raccontiamo, per nostra specifica volontà, perché il bello e il buono meritano di essere narrati. Entriamo, allora.



Sostieni Dynamo Camp

Il Dynamo Camp può essere sostenuto con tutte le forme in denaro rintracciabili su www.dynamocamp.org, sezione "Come sostenerci". Un modo molto, ma molto speciale per farlo è diventarne **un ambasciatore**. L'ambasciatore del Dynamo Camp si impegna (sempre dal sito) "per far conoscere la nostra Mission e renderla accessibile ad un numero sempre maggiore di persone. Potrai aiutarci a diffondere le notizie sulla nostra realtà e sulle nostre iniziative, a supportarci negli eventi e nella raccolta fondi".

Anzitutto, cos'è? "Il Dynamo Camp – si legge sul sito www.dynamocamp.org – è un camp di Terapia Ricreativa appositamente strutturato per bambini affetti da patologie gravi e croniche, in terapia e nel periodo di post ospedalizzazione". Quindi, "Dynamo Camp intende offrire a centinaia di bambini



la possibilità di riappropriarsi della propria infanzia". Non solo, perché "il Camp prevede anche programmi specifici rivolti ai genitori e ai fratellini di questi bambini,

La giornata-tipo al Dynamo Camp

La giornata tipo per bambini e ragazzi (ovviamente, il programma è suscettibile a qualche modifica in base all'età dei partecipanti) va più o meno così:

ORE 7:45 RISVEGLIO: Qualche lavoretto o qualche gioco per iniziare già la giornata con entusiasmo!

ORE 8:15 PULIZIA DELLE CASETTE: I ragazzi sono incoraggiati a rendersi responsabili dello spazio in cui vivono.

ORE 9.00 COLAZIONE

ORE 9.45 – 12.30 ATTIVITA': Ogni giorno, in base all'età dei ragazzi, al meteo e al programma, ci sono tante proposte divertenti!

ORE 12:45 PRANZO: Tutti i partecipanti si ritrovano a mangiare insieme in una grande sala da pranzo, in cui ci sono sempre canzoni, animazione e sorprese.

ORE 13.45-15.15 RELAX: Dopo pranzo i ragazzi ritornano alle casette dove possono scegliere se dormire un po' o se svolgere attività comunque più rilassanti, come leggere, scrivere, giocare con giochi da tavolo.

ORE 15.30-18.15 ATTIVITA': Al pomeriggio la giornata continua con tante altre attività e proposte!

ORE 19:00 CENA: La cena conclude le attività del pomeriggio!

ORE 20:00 PROGRAMMA SERALE: Il programma serale cambia ogni giorno: serate danzanti, piccoli campeggi, spettacolo teatrali o serate a premi...

ORE 21:30 RITORNO ALLE CASETTE E CHIACCHIERATA SERALE: I ragazzi trascorrono un po' di tempo con gli animatori e gli altri ragazzi con cui vivono in casetta. È un bellissimo momento in cui chiacchierare in tranquillità, conoscersi, scambiarsi opinioni, condividere emozioni ed esperienze traendo grande forza l'uno dall'altro.

ORE 22.00 LUCI SPENTE: I ragazzi vanno a dormire per recuperare le energie in vista della nuova giornata!



coinvolgendo così tutta la famiglia che ha dovuto affrontare la delicata situazione della malattia". Il Dynamo fa parte dell'Association of Hole in The Wall Camps, un'associazione non-profit che riunisce i camp, realtà tra loro a sé stanti, nati dal sogno dell'attore Paul Newman. Una realtà fondamentale: solo nel nostro Paese, ogni anno sono

10mila i minori affetti da patologie gravi o croniche. Alla voglia di ridere che sprigionano, risponde il Dynamo Camp.





MOTO DONATORIO. DONA E PASSAPAROLA.

Donare sangue salva molte vite: alimenta e diffondi il moto donatorio.
La forza di chi dona muove anche te.

Questa forza siamo noi: dona e passa parola!

AVIS COMUNALE Antonella Disperati

via Martiri del 16 Marzo 1978, 2

51011 Borgo a Buggiano (Pistoia)

telefono 0572.318316

www.avisbuggiano.it - buggiano.comunale@avis.it



a caccia di piccoli tesori

Tutte le domeniche di ottobre

Mercato dei Marroni

Dove: Dicomano (FI)
Piazza della Repubblica
Quando: 2,9,16,23 e 30 ottobre 2011
Per info: Tel. 055.8385426
Vendita al dettaglio dei marroni e dei prodotti autunnali e tipici

07-09 ottobre

Pisa Collezione

Dove: Pisa – Loc. Ospedaletto – Expo
Pisa
Quando: 07-09 ottobre 2011
Per info: Tel. 050.960666 - 349.4018852

Convegno del collezionismo dedicato a filatela, numismatica, telecarte, cartoline, dischi, fumetti, stampe, libri e tutto quanto è collezionabile

08-16 ottobre

Scandicci Fiera

Dove: Scandicci (FI)
Quando: 08-16 ottobre 2011
Per info: m.piccini@comune.scandicci.fi.it Tel. 055.7591399

Tradizionalmente nata come fiera del bestiame, oggi si svolge nel centro cittadino proponendo, insieme alla parte espositiva commerciale e gastronomica, appuntamenti culturali, spettacoli ed animazioni. Resta l'evento popolare più importante dell'anno, la "vera" festa della città ed attira visitatori che provengono anche da tutta l'area fiorentina.

08-09 ottobre

Mercato Antiquario

Dove: Pistoia – Via dell'Annona, 210
Quando: 08-09 ottobre 2011
Per info: www.comune.pistoia.it proturismo@comune.pistoia.it Tel. 0573.371923

La merce esposta è molto varia e va dal mobilio ai libri, a preziosi, stoffe, tendaggi e oggettistica varia. Gli espositori sono circa 120 e provengono nella quasi totalità dalla Toscana e dalla Liguria.

Mercato dell'Antiquariato, Modernariato e Artigianato Artistico

Dove: Pisa – Centro Storico
Quando: 08-09 ottobre 2011
Per info: urp@comune.pisa.it www.pisainformafash.it Tel. 050.910111

Tradizionale mercatino dell'antiquariato, artigianato e opere dell'ingegno. Potete trovare l'artigianato locale ed etnico in Via Oberdan e in Via Ulisse Dini. Gli antiquari esportano, invece, nella splendida Piazza dei Cavalieri, in Via Corsica e Via dei Mille fino a Piazza Cavallotti.

Mercato Antiquario del Forte

Dove: Forte dei Marmi (LU)
Piazza Dante
Quando: 08-09 ottobre 2011
Per info: Tel. 0584.80091
Oggettistica, dipinti, mobili d'antiquariato e chincaglieria varia.

09 ottobre

Fiera Antiquaria del Valdarno

Dove: Terranuova Bracciolini (AR)
Quando: 09 ottobre 2011
Per info: Tel. 055.919471

Centoventi espositori offrono l'occasione di passeggiare per le vie del centro storico e nella piazza centrale del paese, attraverso un percorso che offre varie possibilità di acquisto, adatte ad ogni tipo di esigenza personale. La fiera festeggia, inoltre, i suoi primi 20 anni di attività con la splendida mostra di abiti d'epoca, esposti a Palazzo Concini in omaggio anche al 150esimo anno dell'Unità d'Italia.

Mercatino delle Cose del Passato

Dove: Greve in Chianti (FI)
Quando: 09 ottobre 2011
Per info: Tel. 055.8545271
Tra le principali categorie in esposizione: mobili rustici antichi e riprodotti, strumenti antichi, manufatti di fattore e vigneti, ceramiche, cristalleria e posate, una vasta gamma di biancheria ricamata, lavori in ferro, dipinti, cartoline, libri, monete d'argento e molto altro.

Empolissima

Dove: Empoli (FI)
Quando: 09 ottobre 2011
Per info: www.comune.empoli.fi.it
Un mercato con circa 130 banchi di tutte le tipologie in cui curiosi, appassionati e turisti potranno curiosare tra stand di ogni tipo, dall'alimentare all'abbigliamento, dal commerciale all'artigianato. Intrattenimenti e spettacoli allietteranno la giornata.

La soffitta in Piazza

Dove: Seano – Carmignano (PO)
Loc. Casa Rossa
Quando: 09 ottobre 2011
Per info: info@carmignanodivino.prato.it Tel. 055.8712468
Punto di incontro di veri e propri fan di chincaglierie, un vero e proprio "mercatino delle pulci" con bancarelle di "roba vecchia", esposizione di ninnoli più svariati, recuperati da cantine e soffitte. Diversi anche gli stand di prodotti dell'artigianato locale, fiore all'occhiello del territorio. Il mercatino che evoca ricordi ed immagini ben lontane, rimane con i curiosi per tutto l'arco della giornata.

Mercatino del Collezionismo

Dove: Vicopisano (PI) – Piazza Cavalca
Quando: 09 ottobre 2011
Per info: mercatino@viconet.it www.comune.vicopisano.pi.it Tel. 050.796117
I visitatori del mercatino potranno deliziarsi alla vista di ogni genere di oggettistica, dall'artigianato all'antiquariato, il tutto all'insegna del collezionismo.

Fierucola delle Bigonge

Dove: Prato – Piazza Buonamici, Piazza S. Maria in Castello, Piazza Sant'Antonino
Quando: 09 ottobre 2011
Per info: Tel. 0574.814210 328.5505389
Mercatino mensile dei prodotti ecologici, biologici, naturali, d'artigianato manuale del contado pratese e delle sue adiacenze.

Free Market

Dove: Pistoia – Via dell'Annona, 210
Quando: 09 ottobre 2011
Per info: Tel. 339.8978077
Mercato specializzato in piccolo antiquariato e opere dell'ingegno a carattere creativo.

L'angolo del Collezionista

Dove: San Casciano Val di Pesa (FI)
Piazza della Repubblica
Dove: Massa Marittima (GR)
Piazza Garibaldi
Quando: 09 ottobre 2011
Per info: Siena 90 – segreteria@siena90.it www.siena90.it Tel. 0577.281619

Il mercatino, a cura di Siena 90, nasce con lo scopo di far conoscere il mondo del collezionismo e rivalutare la figura del collezionista, dedito con infinita pazienza alla raccolta, al recupero, al restauro, alla catalogazione precisa e puntuale anche degli oggetti più banali, anche di uso più comune, pezzettini di uno straordinario universo colorato che è la vita di ogni giorno, di oggi come di cinquanta o cento anni fa.

Mercatino delle Arti e dei Mestieri

Dove: San Miniato Alto (PI)
Loggiati di San Domenico
Quando: 09 ottobre 2011
Per info: www.sanminiatopromozione.it ufficio.turismo@cittadisanminiato.it Tel. 0571.42745
Molti gli articoli artigianali esposti: pelletteria, abbigliamento, bigiotteria, découpage, ricami, quadri e tanto altro. Tenendosi al coperto, il mercatino verrà effettuato regolarmente anche in caso di maltempo.

Memorandia – Le cose raccontano

Dove: Anghiari (AR) – Piazza Baldaccio
Quando: 09 ottobre 2011
Per info: www.anghiari.it Tel. 0575.789892
Anghiari si affolla di banchi di oggetti che attirano collezionisti, amanti dell'antiquariato e del modernariato. Piazza Baldaccio diventa così un grande teatro dove è possibile trovare cose belle e curiose.

Artingegno

Dove: Fucecchio (FI)
Quando: 09 ottobre 2011
Per info: artingegno@tele2.it Tel. 347.8709729
Mercatino di arti e mestieri, antiquariato e prodotti tipici alimentari. Un'occasione per curiosare tra prodotti di artigianato e antiquariato.

Mercatino dell'Artigianato e Antiquariato

Dove: Barga (LU)
Porta Reale Piazza Garibaldi
Quando: 09 ottobre 2011
Per info: urp@comunedibarga.lu.it www.comune.barga.lu.it Tel. 0583.723352
Il mercatino offre mensilmente la possi-

Roberto
parrucchiere per uomo
via cavour 19 tel. 057233388

webgraphica
promo
idee personalizzabili per l'azienda
via Primo Maggio 55 MASSA E COZZILE (Pistoia)
per info: 0572.263089 promo@webgraphica.it

bilità di curiosare tra molteplici banchetti di artigianato, antiquariato e curiosità in mostra per le vie del suggestivo centro storico

Cose vive, la Domenica dei Mestieri

Dove: Pietrasanta (LU)

Quando: 09 ottobre 2011

Per info: info@cosevive.it

Tel. 0584.799018 – 335.6832773

Veri e propri incontri di manualità creativa, occasioni durante le quali, oltre all'esposizione di prodotti, vengono proposti al pubblico gli antichi mestieri, le antiche tradizioni ormai quasi del tutto scomparse.

15 ottobre

Carabattolandia

Dove: Pontedera (PI) Centro città

Quando: 15 ottobre 2011 dalle ore 09.00 alle ore 19.30

Per info: www.comune.pontedera.pi.it
ufficioturistico@comune.pontedera.pi.it
Tel. 0587.53354

Il mercatino di piccolo antiquariato, arti, mestieri e modernariato

Agripolis

Dove: Fucecchio (FI)

Quando: 15 ottobre 2011

Per info: www.comune.fucecchio.fi.it
Tel. 0571.2681

Mercato contadino con prodotti biologici e di qualità che anima Piazza Montanelli nel pomeriggio. Il mercato vuole essere un luogo in cui i consumatori possono incontrare, conoscere ed acquistare con più consapevolezza cibo ed altri prodotti dell'agricoltura locale, confrontandosi direttamente con chi è responsabile della produzione.

15-16 ottobre

Fortezza Antiquaria

Dove: Firenze – Fortezza da Basso

Quando: 15-16 ottobre 2011

Per info: Tel. 055.3283550

Fortezza Antiquaria offre l'occasione di mettersi alla r

Mercatino dell'Antiquariato, dell'Artigianato e dei Prodotti Tipici

Dove: Pontremoli (MS)

Quando: 16 ottobre 2011

Per info: www.comune.pontremoli.ms.it
Tel. 0187.460111

Per tutto il giorno le vie e le piazze del centro storico saranno vivacizzate non solo dalle bancarelle di artigiani provenienti da tutta la Lunigiana e da fuori, ma anche dai preziosi oggetti d'antiquariato. Un'occasione unica per curiosare tra la merce esposta e cercare un oggetto originale, divertente, rigorosamente fatto a mano o pregiato.

L'angolo del collezionista

Dove: Siena – Piazza del Mercato

Quando: 16 ottobre 2011

Per info: Siena 90 – segreteria@siena90.it
www.siena90.it
Tel. 0577.281619

Il mercatino, a cura di Siena 90, nasce con lo scopo di far conoscere il mondo del collezionismo e rivalutare la figura del collezionista, dedito con infinita pazienza alla raccolta, al recupero, al

restauro, alla catalogazione precisa e puntuale anche degli oggetti più banali, anche di uso più comune, pezzettini di uno straordinario universo colorato che è la vita di ogni giorno, di oggi come di cinquanta o cento anni fa.

Artingegno

Dove: Fiesole (FI)

Quando: 16 ottobre 2011

Per info: www.artingegno.biz

artingegno@tele2.it
Tel. 347.8709729

Mercatino di solo artigianato con dimostrazioni sul posto

Mercatino Artigianato e Oggettistica di Qualità

Dove: Marina di Pietrasanta (LU)

Loc. Tonfano

Quando: 16 ottobre 2011

Per info: associazione.euro@hotmail.it
Tel. 333.6851090.

L'Associazione Euro organizza questo mercatino dell'artigianato e oggettistica di qualità.

22-23 ottobre

Fiera dell'Elettronica

Dove: Firenze – Saschall

Quando: 22-23 ottobre 2011

Per info: www.prometeo.tv

info@prometeo.tv
Tel. 0571.22266

Espositori provenienti da tutta Italia proporranno prodotti che spazieranno dai consumabili per pc, periferiche, accessori, lettori multimediali, apparecchiature radio, microcamere, articoli per spionaggio lampade a led, telefonica, ferramenta, batterie ricaricabili, giocattoli e gadget elettronici e tanto altro ancora. Un appuntamento impedibile per gli appassionati di tecnologia e per chi vuole risparmiare!

Collezionare

Dove: Prato – Piazza S. Francesco

Quando: 22-23 ottobre 2011

Per info: ilpenny@virgilio.it

Tel. 339.5423347

Mostra mercato di piccolo antiquariato, collezionismo, modernariato e rigatteria. L'occasione giusta per far valutare, scambiare, vendere e/o comprare oggetti di piccolo antiquariato, collezionismo, modernariato, rigatteria (libri, fumetti, monete, minerali, piccolo mobilio, quadri, ceramiche e porcellane, strumenti musicali) ed artigianato italiano e di importazione.

23 ottobre

Piazza del Collezionista

Dove: Castiglion Fiorentino (AR)

Corso Italia. In caso di maltempo: Chiostro di S. Francesco

Quando: 23 ottobre 2011

Per info: proloco.castiglioni@tin.it
Tel. 0575.658278

Divertente mostra scambio di oggetti vecchi e usati e piccolo artigianato, arricchita da eventi culturali e folk e degustazioni di prodotti tipici locali. Dalle ore 10.30 alle ore 12.30.

Mercato di Via dei Musei

Dove: Montevarchi (AR)

Via del Lungo e Via Bracciolini

Quando: 23 ottobre 2011

Per info: Tel. 055.9108212

Fiera di antiquariato con antiquari, artigiani e collezionisti provenienti da tutta la Toscana, dalle ore 09.00 alle ore 19.30.

30 ottobre

Mercatino di Porsenna

Dove: Chiusi (SI) – Loc. Casa Rossa

Quando: 30 ottobre 2011

Per info: urp@comune.chiusi.siena.it

www.comune.chiusi.siena.it

Tel. 0578.227667 - 22361

Mercatino che da "etrusco" diventa "di Porsenna", e che si caratterizza per un'offerta enogastronomica, hobbistica, di piccolo artigianato, collezionismo, antiquariato e modernariato, più legata a Chiusi e alla Val di Chiana rispetto alla passata edizione.

La Domenica del Tarlo

Dove: Sansepolcro (AR) – Via Matteotti, Piazza Torre di Berta, via XX Settembre

Quando: 30 ottobre 2011

Per info: info@sansepolcor@apt.arez-zo.it
Tel. 0575.740536

Una grande quantità di bancarelle di antiquariato, rigatteria, modernariato, artigianato e oggettistica varia dove sarà possibile trovare preziosi oggetti di antiquariato e collezionismo.

L'angolo del collezionista

Dove: S. Gimignano (SI)

Quando: 30 ottobre 2011

Per info: Siena 90 – segreteria@siena90.it
www.siena90.it

Tel. 0577.281619.

Il mercatino, a cura di Siena 90, nasce con lo scopo di far conoscere il mondo del collezionismo e rivalutare la figura del collezionista, dedito con infinita pazienza alla raccolta, al recupero, al restauro, alla catalogazione precisa e puntuale anche degli oggetti più banali, anche di uso più comune, pezzettini di uno straordinario universo colorato che è la vita di ogni giorno, di oggi come di cinquanta o cento anni fa.
05-06 novembre

Fiera Antiquaria

Dove: Arezzo – Piazza Grande,

Piazza S. Francesco e strade del centro storico

Quando: 05-06 novembre 2011

Per info: www.arezozofieraantiquaria.org

info@arezozofieraantiquaria.org

Tel. 0573.377993.

Antiquariato, collezionismo, gioielli preziosi e artigianato nella più antica manifestazione antiquaria di Italia.

Ponsacco Antiquaria

Dove: Ponsacco (PI)

Piazza del Mercato

Quando: 05-06 novembre 2011

Per info: www.ponsaccoantiquaria.com

info@ponsaccoantiquaria.com

Tel. 339.7438137

L'evento include banchi di antiquariato, oggettistica, libri, quadri, grafica antica e moderna e collezionismo vario.

Il mercato è aperto sabato e domenica

dalle ore 9 alle 20 con le seguenti modalità: **Sabato e domenica:** Spazi espositivi interamente al coperto all'interno dell'auditorium della Fiera permanente del Mobilio di Ponsacco in Piazza della Mostra n.4. **Domenica:** Spazi espositivi all'aperto nei pressi della Fiera permanente del Mobilio di Ponsacco (PI) in Viale 1 Maggio - angolo Piazza della Mostra.

Agripolis in Fiera del Bestiame

Dove: Fucecchio (FI) **Quando:** 05-06 novembre 2011

Per info: www.comune.fucecchio.fi.it
Tel. 0571.2681

Originale connubio tra il mercato contadino e la fiera del bestiame, che rappresenta un'occasione unica anche per i più piccoli, di venire a contatto diretto con mucche, capre, conigli e altri animali da cortile, cavalcare pony e altro ancora.

06 novembre

Mercatino dei prodotti biologici della Val d'Orcia

Dove: Pienza (SI)

Quando: 06 novembre 2011

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

Offre la possibilità di degustare i sapori tipici della provincia di Siena e di scoprire le tradizioni di questa affascinante zona della Toscana.

Mercatino dell'Antiquariato, dell'Artigianato e dei Prodotti Tipici

Dove: Pontremoli (MS)

Quando: 06 novembre 2011

Per info: www.comune.pontremoli.ms.it
Tel. 0187.460111

Per tutto il giorno le vie e le piazze del centro storico saranno vivacizzate non solo dalle bancarelle di artigiani provenienti da tutta la Lunigiana e da fuori, ma anche dai preziosi oggetti d'antiquariato. Un'occasione unica per curiosare tra la merce esposta e cercare un oggetto originale, divertente, rigorosamente fatto a mano o pregiato.

Mercatino dell'Antiquariato

Dove: Pietrasanta (LU)

Piazza Duomo

Quando: 6 novembre 2011

Per info: Tel. 0584.795250

Un'occasione per passeggiare nella deliziosa cittadina della Versilia con l'opportunità di curiosare tra molte bancarelle di antiquariato di qualità.

Mercatino dell'Antiquariato

Dove: Montecatini Terme (PT)

Piazza XX Settembre

Quando: 6 novembre 2011 dalle ore 08.30 alle ore 21.00

Per info: www.comune.montecatini-terme.pt.it
Tel. 0572.95721-904266

Organizzato da Anva Confesercenti e Fiva Confcommercio con la collaborazione di Cat Confesercenti e Cat Confcommercio, con il Patrocinio del Comune di Montecatini Terme.

Il bello è “Quello Che C’è” per te!

un giornale che si muove di continuo

“Quello Che C’è” è un mensile. Anzi, è un quotidiano (on-line www.quellochece.com). Ehi, ma è anche una pagina Facebook (Quello che c’è - Mensile di Vita, Eccellenza e Buonomore). Il nostro scopo è rispondere a tutti i punti interrogativi del nostro territorio, del nostro tempo, dei nostri linguaggi, della nostra società. Perché vogliamo narrare il buono, il bello, l’interessante, il sapiente. Perché vogliamo conseguire una valenza simbolica, ad altissimo valore aggiunto, di utilità, informazione, notizia.

Il giornale che tutti aspettavano!

QUELLO CHE C’È
mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonomore



**Vuoi ricevere
“Quello Che C’è” a casa?
Chiamaci: 0572.33555
costo annuale 29,50 Euro**

*“Chi smette di
fare pubblicità per
risparmiare denaro
è come se fermasse
l’orologio per
risparmiare tempo”*

Henry Ford

*Il nostro è un giornale
che vuol essere tuo.
Vuole raccontarti.
Perché la tua eccellenza
è la nostra storia.
La tua storia è
il nostro articolo.
Il nostro articolo
è la tua presenza.*

*Lo disse Henry Ford
mentre fondava la
sua casa automobilistica,
un secolo fa. La storia
gli ha dato ragione.*

ottobre 2011, n° 9 anno IX registrazione Tribunale di Pistoia al n° 3/2003 reg. Giornali e Periodici. Periodico Mensile a Distribuzione Gratuita. Iscrizione ROC n. 21053.

Editore: M&D Formazione
di Barlocco Guido

Redazione: via Ponte Buggianese, 1C/1D
Buggiano (PT) tel. 0572.33555
quellochece@md-formazione.com

Pubblicità: **telefono 0572.33555**
pubblicita@quellochece.com

Direttore Responsabile: Simone Ballocci
direttore@quellochece.com

Redazione: Simone Ballocci,
Guido Barlocco, Andrea Marchetti,
Dott.ssa Chiara Torrigiani

Hanno collaborato: Denise Spadoni,
Paola Olmi, Roberto Orsi

Grafica e impaginazione:
Michelotti Sebastiano
grafica@quellochece.com

Stampa: Nuova Cesat Coop s.r.l. Firenze

LA REDAZIONE NON È RESPONSABILE DI VARIATIONE/CANCELLAZIONE DELLE DATE DEGLI EVENTI E DELLA EVENTUALE VARIATIONE DEI DATI INDICATI DAGLI INSERZIONISTI. TUTTI I DIRITTI RISERVATI.

**Dal prossimo novembre
2011 una nuova rubrica tutta per te!**

Inserisci il tuo annuncio sul nostro sito, per vendere o cercare, tutto “Quello Che C’è”. Completamente GRATUITO per il primo mese di attivazione.

Per maggiori informazioni vai sul sito www.quellochece.com.



I NOSTRI REPARTI

- ERBORISTERIA
- DERMOCOSMESI
- SANITARI
- ALIMENTAZIONE SPECIALE
- OMEOPATIA
- VETERINARIA
- PREPARAZIONI GALENICHE

I NOSTRI SERVIZI

- AUTOANALISI: GLICEMIA, TEMPO DI PROTROMBINA, COLESTEROLO, ESAME DELLE URINE
- ELETTROCARDIOGRAMMA
- ESAME CHIMICO E BATTERIOLOGICO DELLE ACQUE
- TEST DELLA CELIACHIA
- CONSULENZA PER SPORTIVI
- TEST UDITO
- TEST PER INTOLLERANZE ALIMENTARI



DOVE SIAMO

FARMACIA MORGANTI

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

**CHIUSURA
 SETTIMANALE
 DOMENICA**

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

SUPERVALUTAZIONE ORO USATO

**"Trasformiamo il tuo
oro in contanti e tu
realizzi i tuoi desideri!"**

Entra con fiducia nei nostri G'Old Point.

Da oltre 20 anni offriamo professionalità e discrezione unite ad
una migliore valutazione del tuo oro e dei tuoi preziosi.

Montecatini: Via Marruota 70
info: 0572 772340 - 347 5442097

Pistoia: Via Porta al Borgo 64
info: 360 594242

Prato
Viale della Repubblica 172
360 594242 - 347 5442097

Montemurlo
Via Montalese 609
info: 331 3016401

Fucecchio
Pzza I. Montanelli 22
0571 20091 - 393 1298921

G'old[®]

**...Ti dà
SEMPRE di più!**

