

www.quellochece.com

QUELLO CHE C'È[®]

**mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore**

settembre 2011
copia gratuita

di sana e robusta preparazione

Mario Boni spiega Mario Boni

Chelotti Caffè

CAFFÈ

maraviglia[®]

**MISS ITALIA
MONTECATINI
SFAVILLA PER IL
CONCORSO PIU'
"BELLO" D'ITALIA**

**IN CASA
GLI UOMINI
DEL FARE CHE
CI SANNO
FARE DAVVERO**

**OCCUPAZIONE
LAVORO 2.0,
RUBRICA WORK&JOB
PER GIOVANI DI
TUTTE LE ETÀ**

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, Montecatlo.

Ma quale carrozzone?!

Aliquote ferme dal 2004 e interventi per milioni di euro



tempo di lettura:
1 minuto e 6 secondi



Uno dei luoghi comuni più duri a morire è che i consorzi di bonifica siano dei “**carrozzoni**” in cui gran parte delle entrate se ne va per le spese del personale. Niente di più sbagliato. Lo dicono ad esempio le cifre del **conto consuntivo 2010** del Consorzio di bonifica del Padule di Fucecchio che, come prassi, è stato presentato di recente a tutti i Sindaci del comprensorio. **Il consuntivo si è chiuso con un avanzo di 141 mila euro.** Nel 2010 ci sono stati inter-



venti per oltre **6 milioni di euro** di opere in concessione e **3 milioni** di lavori di manutenzione ordinaria. Oltre il **57%** delle spese correnti risulta impiegato all'esecuzione dei lavori di manutenzione ordinaria. Tale percentuale passa addirittura ad oltre il **75%** se si considera il rapporto per opere eseguite sul totale delle risorse disponibili. Questi obiettivi sono stati realizzati senza gravare ulteriormente sulla contribuzione consortile. Infatti anche nel 2010 sono **rimaste immutate** sia la quota di beneficio minimo che le aliquote di contribuzione, ormai ferme dal 2004, anno di approvazione del piano di classifica attualmente in vigore, e che non sono mai state adeguate al tasso d'inflazione. Questa generale azione di contenimento della contribuzione è stata possibile non solo grazie al **ridimensionamento della spesa corrente**, ma anche grazie ad una costante e proficua azione di recupero di **contributi arretrati** svolta con continuità dal settore catasto. “Il primo fondamentale aspetto - spiega il commissario dell'ente Gino Biondi - su cui si sono concentrati gli sforzi dell'amministrazione ha riguardato la sempre più **puntuale attenzione all'attività di manutenzione dei corsi d'acqua** del comprensorio. Ciò a prosecuzione di un lavoro di programmazione degli interventi già iniziato da alcuni anni e posto in essere proprio al fine di garantire un migliore e più utile impiego delle risorse. Questa attività di programmazione non può naturalmente prescindere dal **coinvolgimento degli enti locali** che ogni anno vengono interpellati per avere segnalazioni su ciascun corso d'acqua del comprensorio. Così come, nel limite del possibile, vengono prese in considerazione le segnalazioni giunte all'ufficio tecnico dagli stessi consorziati”.



Consorzio di Bonifica del Padule di Fucecchio

GAVAZZI MAURO S.r.l.

L'impresa Gavazzi nasce nel 1949 per volere di **Mauro Gavazzi**, sin dall'inizio si specializza nella realizzazione di opere di urbanizzazione, lavori di scavo, movimento terra e trasporti conto terzi.



azienda certificata



GAVAZZI MAURO SRL - LAVORI EDILI E STRADALI

via Folonica, 146/b - 51039 Quarrata (Pistoia) tel 0573.72426 fax. 0573.779014

www.gavazzimauroimpresa.com info@gavazzimauroimpresa.com

Il Don Chisciotte – l'Editoriale del Direttore **La soluzione alla crisi siamo noi**



Io credo che continuare ad arrabbiarci dicendo che “*son tutti uguali*” e che “*c'è la crisi*”, che “*la società fa schifo*” e che “*poveri giovani, che mondo che avranno*” sia una **auto-anestesia colpevole**. Ebbene, dal modesto alto di questa pagina, mi permetto di dire quale sia secondo me il **compito** da adempiere per non cascarci più: in effetti, e Giorgio Gaber ce lo ha insegnato molto meglio e molto prima di me, basta una sola parola: **partecipazione**. Partecipare significa **pretendere consapevolezza e fiducia** da noi stessi. Nel-

la pratica, vuol dire *leggere* di più, farsi un'*opinione*, *comunicare*, in famiglia e per strada; vuol dire credere nel rapporto *fiduciario* tra datore di lavoro e lavoratore, rispettare con devozione il *lavoro* di tutti e *pretendere la meritocrazia*; vuol dire **sentirsi chiamati in causa**, rispettare le *regole*, ascoltare la *politica*, fare la *raccolta differenziata* e usare il meno possibile la *macchina*; vuol dire pagare le *tasse*, non comprare solo in base al *prezzo*, essere **ottimisti**, credere nel **bene comune** e non sentirsi *mai appagati*. Ecco cosa voglio che rimanga di queste parole: l'elogio della **partecipazione pratica**. Che, poi, è la dichiarazione d'amore più autentica e vera che si possa fare ad una signora anziana, ma sempre vigorosa, molto misteriosa quanto fragilissima, dagli occhi profondi quanto idolatrata. Un elogio ad una signora chiamata **Democrazia**, ovvero, a **quella sensazione di importanza che ognuno deve provare guardandosi allo specchio**.

Simone Ballocci – Dir.

Ogni mattina, nel Corno d'Africa, un Paese si sveglia e sa che sta morendo. La carestia e la miseria falciano vite umane, ad ogni ora. Donne, uomini, vecchi, bambini: la fame non fa distinzione. A noi non resta che fare altrettanto, e donare. Senza remore. Noi di “Quello che c'è” vi indichiamo un sito, www.unicef.it: basta cliccarlo, e in 30 secondi di campi da riempire ecco instillata una piccola goccia nel mare. Non possiamo solo commuoverci: è tempo di agire.

Perché un giornale – L'editoriale dell'editore **Uomini coraggiosi**

Come è facile scivolare nella mediocrità, come è facile scivolare nella consuetudine, come è facile dire di non potere, di non volere, come è facile avere paura di provare. Nelle pagine di questo giornale, invece, incontrate tanti uomini e donne che non hanno paura di fare... non hanno paura di mettere la propria faccia, la propria fatica, il proprio sudore, per realizzare quei sogni nel cassetto nei quali credono, perché, nonostante le difficoltà, hanno la certezza di potercela fare.

Tutti noi dovremmo apprezzare questo loro coraggio, anche perché tanti di questi uomini e donne, lottano per realizzare i loro sogni solo per amore, con grande onestà e spirito di sacrificio, pensando agli altri e non a se stessi. A loro c'è già chi ci pensa.

In bocca al lupo uomini e donne intraprendenti e coraggiosi!



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 – Di sana e robusta... preparazione – Intervista a Mario Boni
- 92 Notizie sportive dal mondo

Amo il mio territorio

- 16 Speciale Outdoor
- 32 Alla scoperta dell'orgoglio
- 35 Facciamo rivivere piazza Ricasoli

Speciali

- 18 Alla ricerca dell'aria buona

Bouquet d'eventi

- 22 Un bouquet d'eventi che profuma di vita

Le terre del Sapore

- 34 La Baviera a casa
- 54 Le verdure di Pistoia
- 56 La primizia del mese: l'uva
- 56 Feste e sagre buone da mangiare

Terzo millennio – rubrica di futuro

- 36 Il treno di futuro

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

- 38 Aziende che lavorano al nostro avvenire

Il Rombo dei Motori

- 42 Auto, moto, motori e affini

Un amico comune in Comune

- 45 Comune di Monsummano Terme
- 46 Comune di Buggiano

Sì, viaggiare...

- 49 La nostra rubrica che parte e che va

L'appetito vien mangiando

- 51 Guida ai migliori ristoranti della zona

Una mela al mese... rubrica di salute

- 62 Il Kinesio Taping, seconda parte
- 64 La Psicologa
- 64 La Dietista
- 65 La Logopedista
- 65 La Avvocato

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

- 68 Il Ri-Usò fa il bimbo felice

Gli uomini del fare

- 70 Idee e aiuti per la casa

Speciale Impresa

- 75 Lo spazio di Unimpresa

Il lavoro che c'è

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

Il cibo dell'anima – rubrica d'arte

- 78 Le più belle mostre sul nostro territorio
- 79 I libri più cool

Tutto a portata di mano

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

Imparare per volersi migliori

- 84 La formazione

Mi voglio bene

- 86 Benessere e salute

Un cuore grande così

- 90 Il volontariato

La macchina perfetta – rubrica di sport

- 92 Lo sport senza se e senza ma

L'occasione – i mercati

- 97 Le Fiere e le Feste-Mercato di Settembre

CARALLI

TUTTO PER L'EDILIZIA

idrosanitari - caminetti - pavimenti - rivestimenti



MASSA E COZZILE (Pistoia)

via FRATELLI ROSSELLI, 8 - LOC TRAVERSAGNA

tel. 0572.79338 (4 linee r.a.) - fax 0572.911659

www.carallisrl.it

info@carallisrl.it

Consegnare per respirare

Eco pony, il primo ciclo-corriere di Firenze

Hanno una divisa verde, grossi zaini in spalla e sfrecciano tra le vie del centro storico in bicicletta: sono i ragazzi di "Eco pony", il primo "ciclo-corriere" di Firenze, ideato da cinque giovani, tra i trenta ed i trentanove anni, con la passione per la bicicletta e l'ambiente. Mario Gesù Fantacci, Giovanni Stone, Giancarlo Brunelli, Simona Lenzi e Leonardo Lenzi hanno creato un servizio di recapito merci a emissioni zero, attivo da Maggio 2011. "In altre città servizi simili funzionano bene - dice Giancarlo Brunelli - a Firenze siamo i primi". "Lavoriamo con **professionisti** - spiega Giancarlo - che ci affidano progetti, pratiche, documenti importanti e urgenti, ma anche con **commercianti**: trasportiamo toner, cartucce per stampanti, cellulari. Ci è capitato di fare consegne inusuali: foto antiche di pregio ma anche



totali freschi, da portare al più presto al cliente per una cena importante". "Abbiamo creato un **marchio** e un **software** con notifica di avvenuta consegna via mail: vogliamo avere la certificazione di **qualità Iso9001**". "Infatti - conclude Giancarlo - oltre che ecologici siamo **efficienti**: è dimostrato che entro i 6 Km, in ambiente urbano, la bicicletta è il mezzo più veloce: dal centro di Firenze in sei chilometri si arriva fin quasi a Bagno a Ripoli...". Con lo zaino (massimo 8 chili) e carrelli di diversa capienza, la consegna è garantita (dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 18) entro la giornata, in tutto il Comune. E per chi ha fretta c'è addirittura il servizio **super espresso**, in due ore. Tutto, senza un grammo di CO₂ in più nell'aria.

Andrea Marchetti

Cervello fritto col pesce

Ristoratore-padellatore a Marina di Carrara

Il caldo fa male. Lo dicono in tanti. Adesso, lo si dice anche ad un ristoratore di Marina di Carrara. **Quattro suoi clienti**, lo scorso 16 agosto, **si erano rifiutati di pagare**, scontenti della qualità del cibo. Lui è andato in cucina ed ha agguantato una padellona per friggere il pesce per menarla in testa agli avventori insoddisfatti. Le Forze dell'Ordine, chiamate dai



passanti, hanno anche accertato che i quattro clienti erano stati pure **minacciati con un coltello da cucina**. Il ristoratore è stato così denunciato per **minaccia aggravata**. Quando si dice passare dalla **ragione al torto**...

Sorella in fuga spersa per l'Italia

La gelosia fa scappare una dodicenne

Cosa non si farebbe per attirare l'attenzione... Probabilmente, è stata la **gelosia per la nascita del quarto fratello** a far scappare di casa una ragazzina dodicenne di Arezzo. In effetti, in molti, a quell'età, saremmo andati a casa dei nonni, o da un amico, o da una zia, pur di far preoccupare un po' i propri genitori troppo presi dalla nascita dell'ennesimo piccolletto... Lei, però, ha fatto un **tantino di più**: con i risparmiucci messi da parte è **salita sul treno, direzione Roma**, sabato 13 agosto. Una fuga in piena regola, con tanto di finale strappalacrime: voleva, probabilmente, tornare a casa lunedì 15 mattina, quando è



salita su un altro convoglio. Sbagliando direzione. **L'hanno ritrovata, in lacrime, nella stazione centrale di Napoli**. Adesso la piccola è a casa. Dopo la paura, probabilmente ci rimarrà per un bel po'...

Intanto, nel Mondo

I frati di San Salvatore a Monte, Firenze, pregano il Signore perché "a questo ladro faccia venire una forte cacarella, che sia di stimolo a non compiere nuovi furti". Tanto era scritto sul cartello affisso per ammonire eventuali malintenzionati dopo ripetuti furti di Bibbie pregiate. Ladro, ripensaci! Kate Winslet, dopo non aver salvato Di Caprio sul Titanic, è riuscita invece a trarre in salvo da un immane incendio che ne ha colpito la villa la madre 90enne del patron della Virgin, Richard Branson. Eroina, anche se non era un film. Brava! 200 euro a testa e biglietto aereo pagato: questa la contropartita con la quale l'Ordinanza del Premier Berlusconi, in Gazzetta ufficiale il 23 agosto, intende ripagare 600 stranieri che vorranno tornarsene a casa dopo essere sbarcati sul nostro Paese. Della serie: arriuederci... Un fiorentino è stato sorpreso a rubar sabbia dalla spiaggia di Stintino, in provincia di Sassari. Ne aveva asportati 5 chili quando è stato sorpreso dai Carabinieri, da questi denunciato e multato per 1549 euro. Bell'idea... Un Sindaco del padovano si è ritrovato le foto delle sue malefatte alla guida pubblicate su internet. L'iniziativa di braccaggio e pubblicazione è il colpo messo a segno da un comitato di cittadini di Conselve, in provincia di Padova, stanchi delle continue multe loro elevate dai vigili urbani. Il Sindaco si è difeso dicendo d'aver fatto infrazioni "per necessità". Necessità di serie A e di serie B a Conselve?

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

Speriamo in un controesodo di massa

Caccia ai cervelli in fuga

Sta sortendo i suoi primi, tangibili effetti la legge bipartisan pubblicata in Gazzetta Ufficiale a inizio 2011 (L. n°238/2010), la cosiddetta **Controesodo**, ovvero una misura che prevede consistenti crediti fiscali ai laureati con meno di 40 anni che abbiano lavorato e vissuto per almeno due anni all'estero. Ovvero: un vestitino tagliato su misura per i nostri **"cervelli in fuga"**. La goodnews, cioè, la buona notizia è che, questa legge, sta dando i primi risultati: si contano infatti a centinaia i giovani che ne stanno richiedendo applicazione, ed è tutto un fiorire on-line di racconti, esperienze e testimonianze dei **rientrati**. Un grosso punto interrogativo: basterà?



La Crusca non rischia il taglio

Rassicurazioni del ministro Galan

Taglia di qui, sopprimi di là, nella stesura preferragostana della (seconda) manovra c'era un parametro applicando il quale tra i minidenti a rischio soppressione figurava l'**Accademia della Crusca**, ovvero l'**istituzione**, d'istanza sulle colline fiorentine, che sorveglia, salva e spiega le radici della lingua più bella del mondo, ovviamente: l'Italiano. Ebbene, il 14 agosto in un dispaccio ANSA compare la rassicurazione del Ministro ai Beni culturali, Giancarlo Galan, che promette: "Troveremo una soluzione per non far morire questa istituzione storica". Respiro di sollievo per Nicoletta Maraschio, presidente della "Crusca", che ha inviato un telegramma al Ministro per ringraziarlo. Telegramma, quindi, sollievo scritto. Perché *verba volant, scripta manent*. Giusto, Ministro?



Grazie mir-128b!

Un bel colpo di spugna sui brutti ricordi

Ebbene, si può. Un trauma? Un **brutto ricordo**? Un'esperienza devastante? Tac, **cancellati**. E torna la pace. Secondo quanto scoperto da un gruppo di ricercatori australiani basterebbe mettere in azione una piccola molecola di Rna, ovvero la **mir-128b**, e si possono inibire in modo transitorio i geni associati ad un determinato ricordo. In pratica, una cura a tavolino per **curare fobie, disturbi e stress post-traumatico**. Psicologi e psicoterapeuti tutti in pensione anticipata? Purtroppo, mi sa che non sia così semplice...

Non è d'argento solo l'Arno

Firenze seconda città al mondo più amata dai turisti

C'è, nel mondo del turismo, una specie di Bibbia: si chiama **Travel&Leisure**, ed è una rivista americana. Quella rivista, da 16 anni, si prende la briga di stilare classifiche su città, isole, mezzi pubblici, in base a questionari consegnati ai propri lettori. Lettori che si contano con numeri con diversi zeri. Ebbene, quest'anno **Firenze ha fatto il balzo**. Dal sesto posto del 2009, **tac!**, 2ª nel 2011. **Seconda... nel**

mondo. Superata solo da Bangkok. **Prima in Europa**. Seguita, su entrambi i podi, da **Roma**. Quindi, **Italia Caput Mundi**. Anche grazie all'11° posto mondiale di **Siena**, al 6° posto (sempre mondiale) della **Sicilia** nella classifica **"Isole"** nella quale svetta anche il 4° posto (europeo) di **Capri**. Applausi all'Italia. Siamo sicuri di meritarcela davvero, questa Penisola?

Sotto questo Sole!

A Catania brilla una grande fabbrica di pannelli

A Catania è stata aperta la **più grande fabbrica di pannelli solari d'Italia**, una delle più grandi d'Europa. L'impianto, chiamato **3Sun**, è costato ai tre principali partner dell'impresa, ovvero Enel, Sharp e Stmicroelectronics, **70 milioni di euro cadauno**, a cui si sono sommati i **49** di project finance ed incentivo pubblico. Un impianto che, adesso, produce pannelli per **160 MW** l'anno, ma che potrà essere potenziato fino a **480 MW**. Non è un caso che un colosso del genere sorga in Italia: il nostro Paese, infatti, è il **secondo in Europa** (dopo la Germania) come potenza elettrica solare installata, ha già centrato l'obiettivo fissato per il 2020 e ha installato nell'ultimo semestre **un sesto** di tutto ciò che è stato messo in funzione in Europa negli ultimi dieci anni (qualcosa come **5mila MW**, in sei mesi). C'è di che ben sperare, quindi. D'altronde, chi meglio di noi, che stiamo **sotto questo Sole?**





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

Benvenuta bellezza (!)

Montecatini diventa l'ombelico bello d'Italia.

Girare per la città, nelle sere dell'evento più "bello" d'Italia, è **abbagliante**. Ora: come scrivemmo a giugno, l'entusiasmo che approfondiamo non vuole essere un giudizio valoriale sull'evento: non è questo il luogo, non è questo soprattutto il tempo. È l'entusiasmo di vedere una città, Montecatini, che, superba e agghindata, **sfavilla**. Ed è un entusiasmo pandemico: tutti sembrano **più imbellettati del solito**, come se far parte di questa sgargiante scenografia temporanea fosse un collettivo compito da svolgere. Girare per la città diventa così un **generale consesso di bellezza** a tempo, cumulativo, convinto e, pure, persuasivo. Sorge spontanea, illusoria e solenne la domanda: **Montecatini**, nei suoi negozi (quasi sempre) aperti, nei suoi viali (adesso) ingioiellati, nei suoi (fugaci) riflettori puntati, nelle sue (temporanee) decorazioni, **è tornata davvero?** Noi lo speriamo proprio, con tutto il cuore.

Una rivoluzione.

La prima edizione montecatinese segna un cambio della rotta nella definizione di "bellezza" che il concorso più nazionalpopolare del Bel Paese sembra voler imprimere alla società italiana tutta. Prima di tutto, stop all'alterazione: nessuna miss può essere rifatta, né può indossare piercing o tatuaggi. Poi: stop al mito della magrezza, e benvenute taglie 44. Ce ne saranno 20, una per Regione, come Panda da preservare e rilanciare, a portare la taglia "comoda". Ed anche: stop alla volgarità, quindi, sobrietà. Niente slip-coriandolo, no tacchi sopra gli 8 centimetri, nada



Lucia Bosè, la prima miss.

vestiti troppo osé. Infine: stop al cliché del bella e stupida, ed evviva la lettura. Le Miss devono leggere almeno un quotidiana

no al giorno e tre libri l'anno. Una vera e propria rivoluzione copernicana rispetto al canone della bellezza trash in push up e perizoma che impera nel nostro immaginario e sui nostri teleschermi.

Nuovi tempi che corrono, o strigliata fuori tempo?

Un appello.

Il *Centro Commerciale Naturale* ha deciso di fare la propria parte per vestire con eleganza la città. Il 10 agosto scorso il presidente, Claudio Chimenti, ha infatti diramato una comunicazione nella quale definisce Miss Italia "un'importante vetrina per tutte le attività commerciali". Il CCN ha proposto un kit agli esercenti montecatinesi con un *store display*, una *vetrofania* e diverse *locandine* e *poster*. Ebbene,



quindi: ne vedremo delle belle. Intanto, ci godiamo i negozi aperti, perché sono in molti quelli che hanno deciso di rispondere "Sì" all'appello sempre di Chimenti del 24 agosto: "Auspichiamo - vi si trovava scritto - che l'offerta commerciale cittadina colga l'occasione per dimostrare la sua professionalità e senso di accoglienza". È questo il clima che si respira in città: "Tutti devono saper fare la propria parte...".



88

MISS ITALIA
MONTECATINI TERME

Troppo nude.

È scattata ancor prima del via Miss Wella Veneto, *Alice Bellotto*, ovvero: si è fatta scattare foto very sexy, con conseguente pubblicazione on-line e altrettanto conseguente, cocente esclusione dal concorso.

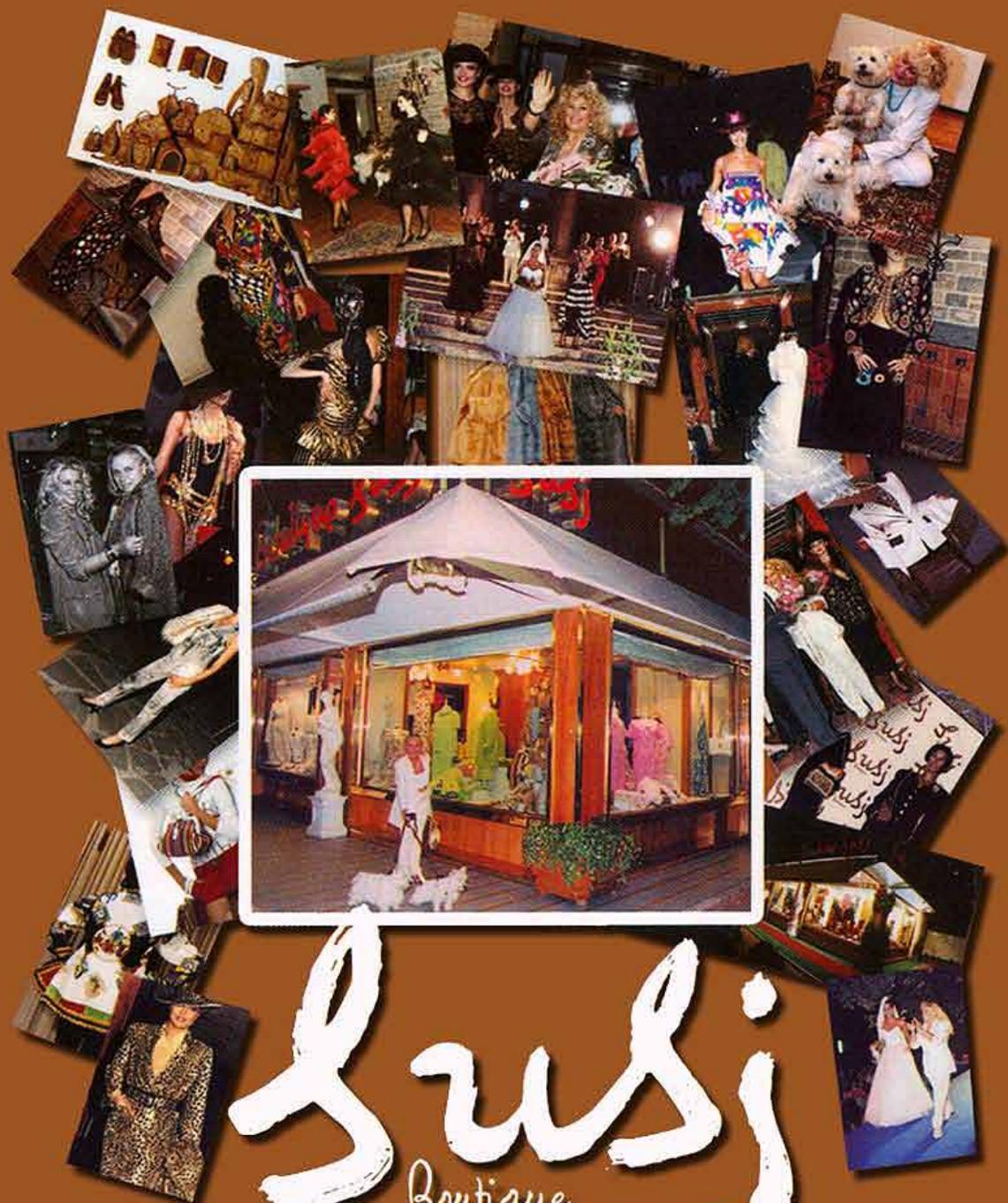
Non è neanche venuta a Montecatini, povera, proprio in ottemperanza ai nuovi regolamenti.

A Montecatini c'erano, invece, almeno arrivate *Tiziana Piergianni*, "Miss Liguria" (una delle uniche due mamme finaliste) e *Raffaella Modugno* "Miss Curve d'Italia Elena Mirò Lazio 2011", anch'esse ree d'aver mostrato le "curve" soft hot sul web, e quindi messe alla porta.

In pratica, sono tutte e tre fuori (e chissà che da quando questo pezzo è uscito dalla mia tastiera per arrivare su questa pagina non ce ne siano altre)

perché hanno fatto troppo presto quello che (quasi) tutte le bellone fanno durante la loro carriera, ovvero: farsi vedere.

Discinte, come in ogni pubblicità. Ammiccanti, come in ogni concorso. Al loro posto sono arrivate a Montecatini le "seconde" dei rispettivi titoli, sicuramente più morigerate delle escluse visto che di loro foto "sconvenienti" in giro non ce ne sono. Per adesso.



Susy

Boutique

ungaro

Roberta di Camerino

LEONARD
PARIS

FONTANA MILANO
1928 COUTURE

Gattiouvi
ALVIERO MARTINI

Bionj DONNA

ESCADA

1^a CLASSE

ODICINI

roberto cavalli

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

tempo di lettura:
4 minuti e 30 secondi

Di sana e robusta preparazione.

Mario Boni spiega Mario Boni.

“No, assolutamente: non ho nessun rimpianto”. Dopo averne urlato il nome per stagioni intere dagli spalti del PalaTerme, in un pomeriggio di inizio agosto ho avuto Mario Boni a disposizione per intere decine di minuti. Non gli ho chiesto l'autografo, accontentandomi di qualcosa, in effetti, di ancora più prezioso: **fargli raccontare come abbia fatto**. Incontro Mario nell'ufficio della palestra del suo preparatore atletico da una vita, David Mariani: lunga, lunghissima scrivania trasparente, buon profumo di pulito, spazio ordinato che trabocca d'idee. Per prima cosa: “Mi raccomando, dammi del tu”. Beh, volentieri... E allora dimmi un po', Mario, **come si fa ad essere Mario Boni?** “Innanzitutto, volendo bene al proprio corpo”. **Non deve essere** così semplice... “Vedi, io ho avuto la fortuna di farlo come lavoro. Quindi, ho avuto il tempo, gli strumenti e gli stimoli necessari per poter conseguire quello che

sono riuscito a conquistare. Sì, ho detto bene: sono un fortunato”. Quando parli di “strumenti”, di cosa stai parlando, **nella pratica?** “Prima di tutto occorre *preparazione*”. **Perfetto, siamo arrivati al punto.** Perché è di questo che volevo parlare con te. “Cioè, di cosa si debba fare per ben cominciare?”. **Esattamente...** Perché immagino il mio mensile in mano alle migliaia di atleti, più o meno professionisti, che adesso si stanno, appunto, **preparando** alla stagione che comincia, e probabilmente tutti loro ti chiederebbero proprio questo: **“Super Mario, come ci si prepara per essere super Mario?”** “Prima di tutto, facendo *fatica*. La preparazione è *sacrificio*. È un po' una lotta volenterosa con il proprio corpo, un incontro/scontro con l'organismo per riuscire a rimmetterlo in moto. La preparazione è, anche, essere *meticolosi*. Non accontentarsi mai, ed essere *precisi*. Sicuri che, alla fine, il corpo risponda. E ti faccia togliere qualche soddisfazione...”. (Vederlo sorridere nel dire una frase così mi fa venire in mente di urlare “Finché vivrò, tiferò Montecatini”, magari dagli spalti del palazzetto, un urlo che mi tengo dentro, eventualmente, per dopo...).

Come è cambiato il modo di fare preparazione negli anni? “Nella mia esperienza ho attraversato tre decenni di preparazione fisica.

In effetti, è una disciplina che varia, e che ha fondamenti importanti. Per dire: nei primi anni '80 la pesistica era praticamente una sconosciuta, il fitness non era ancora entrato in palestra, e si facevano tante, tante sgambate... Ovviamente, adesso non più, anzi: sin dagli anni '90 la preparazione atletica di uno sportivo è diventata sempre più raffinata, e soprattutto *personalizzata*. Oggi, terzo millennio, è divenuto indispensabile che il pre-stagione sia quanto più possibile *modellato sul fisico dell'atle-*



ta. Il che, in uno sport come il basket, non è cosa semplice, visto che nel medesimo gruppo puoi trovare un play da 70/75 kg, e un pivot da 120”. Quindi, il rapporto tra l'atleta e il suo **preparatore atletico è davvero importante...**

“Diventa un *rapporto fiduciario*: è indispensabile avere la certezza che il tuo preparatore sappia quello che sta facendo, sappia con esattezza, competenza e professionalità cosa deve farti fare: il danno, capiamoci, è sempre in agguato”. E da un punto di vista **psicologico, quanto è importante la preparazione?** Cioè: come si fa

a trovare la forza e la voglia di tornare in palestra? “É dura. Durissima. Me ne sono accorto l'anno scorso, quando per la prima volta non ho fatto preparazione sin dall'inizio: è facile perdere il fisico, far perdere all'organismo l'abitudine ad essere in perfetta forma”. Non deve essere una passeggiata... “É *terribile!* Sono 2/3 settimane terrificanti. Poi, anche grazie al preparatore che sa quello che fa, riparti”. E ti togli le soddisfazioni di cui sopra...

In merito alle quali, Mario, che dici? **Hai avuto tutto, o ti sembra di avere**

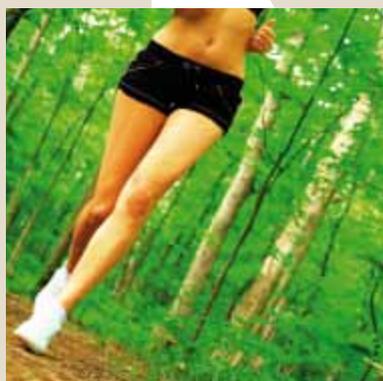
segue a pagina 14





Fitness, SPA e Piscina

prossima apertura



È iniziata la prevendita!

Contattaci al telefono 0572.951516

Dove saremo:

Via Tagliamento Pieve a Nievole



quando vent'anni ce li avevo io. Quindi, credo che l'importante, per la nuova generazione come per tutte le altre, sia proprio *trovare la giusta sintonia con il proprio corpo*". Trovare sintonia con il corpo, e con il **luogo nel quale ci si trova ad abitare**, no? "Sì, certo...".

Ti voglio far parlare di **Montecatini...** "Cestisticamente, credo molto nel progetto di Andrea Niccolai, che sta riportando il basket al PalaTerme, quello vero: anche se so quanto sia difficile mantenere una squadra a questi livelli nel corso degli anni, soprattutto quando si coltivano aspirazioni". E, Mario: **la città?** "Per me, è presto detto: *Montecatini è il posto più bello del mondo*". (Lo giuro, ha proprio detto così: il posto più bello del mondo...). "Lo era – ha pure continuato – quando ci giocavo, e lo è quasi di più adesso.

Quando su, a Milano, a Sky, o ovunque, mi chiedono <<Di dove sei?>>, io rispondo convinto <<Di Montecatini>>. È qui che sono a *casa mia*. Con Montecatini è stato un bel rapporto, fin da subito: è stato bello venirci, è stato bello scoprirla, è stato bello trovarmi così bene in questa città. È stato proprio amore a prima vista, un amore lungo, che dura da tanti anni, un bell'amore davvero". Ricambiato, caro Mario, non ti preoccupare: ricambiato...

Simone Ballocci – Dir.

qualche rimpianto? "No, assolutamente: non ho nessun rimpianto. E poi mi sono piano piano convinto che *l'età sia uno stato d'animo*. In realtà quando vai a rimbalzo, quanto tiri a canestro, la palla non ti chiede la carta d'identità: fa quello che le dici di fare. *L'importante è star bene con se stessi*". Questo sembra un po' un **consiglio, magari ritagliato per i giovani**: "La generazione dei giovani è cambiata tantissimo. Ora non sto qui a farti il pistolotto sul cellulare, i divertimenti in più, i valori... Però, è anche vero che tanti più giovani vanno oggi in palestra rispetto a



Mario in numeri

- **Mario Boni** è una *guardia/ala*.
- È alto **2 metri**.
- È nato il **30 giugno 1963**.
- Quindi, ha **48 anni**.
- Ha giocato in LegaBasket Serie A (massimo campionato) fino al **2004/2005**.
- Quindi, ha giocato in LegaBasket Serie A (massimo campionato) fino a **42 anni**.
- Ha segnato più di **11 mila punti** da professionista.
- È il **terzo** italiano ad esserci riuscito.
- Nella stagione **2008/2009** è il miglior marcatore Coppa Italia **C1**.
- Ha **46 anni**. E segna **39 punti** in finale.
- Dicevamo: **2004/2005** è l'ultima stagione in serie A.
- Gioca **509 minuti**.
- Segna **312 punti**. A **42 anni**.
- A **Jesi**.
- La **1995/96** è la sua stagione più prolifica in Serie A.
- Segnò **1.008 punti**.
- In **1349 minuti giocati**.
- Ovviamente, a **Montecatini**.
- Adesso, gioca ancora. E non sembra aver intenzione di smettere...



Perchè questo, perchè adesso, perchè qui

David Mariani racconta il suo sogno



David Mariani sorride soddisfatto, ed ha ragione: una cosa così, qui da noi, non era mai stata nemmeno immaginata. Il suo **Wellness Resort**, perfetto compimento di una carriera lunga praticamente trentadue anni nel mondo del benessere e dello sport, sta prendendo tonica forma in via Tagliamento, al margine della zona industriale di Pieve a Nievole, e sarà un luogo nel quale si **profonderà nel bello e nel bene,**

incontrando una tecno-struttura da **sogno metropolitana**, una vera e propria **moderna dichiarazione d'amore verso se stessi e la propria salute**. *"Tutti gli amanti della qualità della vita avranno la nostra tessera"* dice David, e si vede che immagina già l'atrio spazioso pieno di persone che **scelgono** tra le mille e una **possibilità di sport, socialità e benessere** che il centro sarà in grado di offrire: **piscina, outdoor, indoor, palestra**, il tutto cadenzato dalla professionalità di istruttori quasi tutti giovani dottori in scienze motorie: "Sono convinto che la nostra azienda abbia un grande **valore etico, centrato sulla prevenzione anziché sulla cura**: noi lavoriamo per **far star bene le persone e per promuovere corretti stili di vita**". Vedere un progetto così colossale prender forma oggi infonde speranza. David sorride ancora, a sentirselo dire:



I NUMERI

8000 m² complessivi di struttura di cui **2000 m²** coperti così suddivisi: **400 m²** di area piscine e **1600 m²** di palestre e bioristoro. **6000 m²** scoperti con **1 parco** con alberi di alto fusto, dotato di percorsi benessere e **1 area parcheggio** servita da **130 posti auto** riservati. **1 Farmer Market** periodico, ovvero **un contatto unico al mondo** con i diretti produttori di primizie e alimenti. **1 Centro benessere** intorno ad una piscina con acqua a **35°C** con cascate, lettini, idromassaggi, saune e bagni

turchi. **Tantissimi** eventi, feste e presentazioni organizzati durante l'anno. **1**, la Stella Polare dell'**etica**, che passa attraverso **una sostanziale, garantita professionalità** di tutto il **molteplice** personale impiegato, circa **30 professionisti**, la cui selezione è tutt'ora in corso, di **garantita professionalità**, tutti perfetti conoscitori delle **tante** strutture e delle **svariate** tecniche disponibili.

Quindi, **1 struttura** con **1 grande cuore di sport e benessere** dove il **lusso** è davvero alla **portata di tutti**.

"Siamo un segno di **audacia**, di **coraggio**, di **fiducia**. Tutte cose di cui ci intendiamo bene: in fin dei conti, sono i fondamenti del **benessere...**". E di **benessere** chi se ne intende più di *David Mariani*



È iniziata la prevendita!

Contattaci al telefono 0572.951516

Dove saremo:

Via Tagliamento Pieve a Nievole



tempo di lettura:
40 secondi

Da Pescia al Padule!

*20 chilometri di incanto
incontaminato*

Sono in molti coloro che ignorano la possibilità di raggiungere il Padule di Fucecchio partendo dalla città di Pescia e percorrendo l'omonimo torrente sulla sua sponda sinistra. Proprio dal Ponte Europa si può agevolmente imboccare l'argine sinistro del torrente Pescia e in un facile cammino lungo il fiume si raggiunge agevolmente l'abitato di Ponte Buggianese, per poi giungere successivamente all'Anchione e da lì nel bel cuore del Padule di Fucecchio, ammirando lungo il percorso la piana pesciatina coltivata già ai tempi dei Longobardi e ancora oggi per la produzione floro-vivaistica e per la frutticoltura.

Il percorso è lineare e consta di una ventina di chilometri che si possono percorrere sia a piedi che in bicicletta. Ottimo se organizzato con un intermezzo con pic-nic. La Pescia è oggi un torrente relativamente poco inquinato e nelle zone dove si allarga e perde velocità si vedono spesso pesci più o meno grandi: con un po' di attenzione e indispensabile, tranquillo silenzio si potrà facilmente vedere anche qualche airone che tenta di pizzicarne qualcuno col becco per la sua merenda. Garzette e Aironi cenerino sono gli uccelli più grandi che frequentano il corso d'acqua, ma sono anche i più schivi e timidi per cui per osservarli al meglio mentre pescano sarà utile un binocolo per evitare di avvicinarsi troppo e farli scappare.



Sono comunque uccelli che troveremo sicuramente con maggior frequenza quando avremo raggiunto il Padule, loro autentica, ricca dimora.

Caratteristiche del percorso:

- **Tipo percorso:** Lineare;
- **Lunghezza:** 23 Km;
- **Elevazione:** 80 m;
- **Tempo stimato di percorrenza a piedi:** 8 ore;
- **Tempo stimato di percorrenza in Mountain Bike:** 3 ore.



Andrea Innocenti
Guida Ambientale Escursionistica
Laurea in Scienze Naturali
Escursioni guidate a piedi
e in bicicletta
in Toscana e in Valdinievole.
Info. e prenotazioni:
Web: <http://sites.google.com/site/escursionivaldinievole/>
Cellulare +39.328.6173770
E-mail: drusio@yahoo.it

CIONI SPORT

Abbigliamento e attrezzature sportive dal 1979

Nuove collezioni autunno e inverno

**Vasto assortimento,
scarpe bambino scuola.
Mondo calcio, tutto
per calcio e calcetto.**



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



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



PISTOIA
via Sestini, 34
tel. 0573.450801
fax 0573.450801

alla ricerca dell'aria buona



tempo di lettura:
1 minuto e 30 secondi

Dal rifugio "Santi" al Lago Santo

Vivi l'Appennino, senza se e senza ma

Da Barga si seguono le indicazioni per il Renaio e dopo 11 km di ottima strada ci lasciamo le case sulla sinistra e proseguiamo a dritto imboccando la strada sterrata che dopo 3 km (sempre in direzione monte) ci conduce al rifugio alpino "G. Santi", in località Vetricia.

Il rifugio è **completamente ristrutturato**, ed immerso in **una secolare faggeta** a circa **1000 metri sul livello** del mare. Ci sono **15 posti letto**, molto accoglienti, e arredati con cura, molta pulizia e servizi pregiati.

Lo gestisce con maestria e passione **Michele** con la sua famiglia, e devo dire che non è facile trovare rifugi così ben organizzati. Michele è un amante della **buona cucina** e ogni volta stupisce i suoi ospiti con novità gastronomiche della cucina tipica di montagna.



Beh il palato in questo rifugio si delizia: si va dai maccheroni *al ragù di cervo*, i caserecci del Michele, la *porchetta* al forno, *itaschini di maiale ripieni*, la *polenta di neccio* con gli ossi, *trippa* e *lampredotto* e moltissimi altri piatti prelibati... Non mancano naturalmente *salami*, *prosciutti*, *lardo* e *formaggio* da gustare con un ottimo pane cotto a legna e per mandare giù il tutto un "**bicchierotto di quel bon**" inevitabilmente rosso. E se amate le cose dolci non scordatevi di assaggiare le torte della Mari, suggeriamo la torta di noci e la ciambella della lonne con la ricotta sempre fresca. Rifugio alpino "G. Santi" in località Vetricia



per trascorre un fine settimana lontano dallo stress della piana, assaporando i sapori i profumi, e le sensazioni che la montagna riesce a donare.

Il rifugio **offre anche la pensione per cavalli**: stalla e fieno, confermando la propria vocazione: far vivere l'Appennino, senza se e senza ma. Anche con il proprio **cavallo**.



E l'11 settembre, mitica **tordellata**, ovvero la prelibata "**Festa del tordello al sugo**": leccornie da leccarsi i baffi in cima a monti che sanno di bello e di buono.



Un percorso indimenticabile per tutti

Consiglio un percorso trekking bellissimo, che dopo **due ore circa arriva in vetta al monte Giovo**, uno dei monti più belli del nostro Appennino, soprattutto per la spettacolarità di affacciarsi a strapiombo sul lago Santo. Da lì, perché non proseguire per il sentiero 529 e raggiungere il lago Santo? **La mia proposta non è azzardata. È vero, occorre un'intera giornata, 6/7 ore di cammino, ma il percorso non presenta particolari difficoltà e promette ricordi indimenticabili.**

Il Lago Santo è situato in località Tagliole nel comune di Pieve Pelago, si trova a quota 1501 metri ed è il maggior lago naturale dell'Appennino modenese, il secondo dell'intero Appennino settentrionale: ha un perimetro di 1250 metri per una superficie totale di 58.000 m², con una profondità massima di poco superiore ai 20 metri, riscontrabile nel settore sottostante la parete del Monte Giovo. Insomma: un piccolo paradiso tra i monti. Dove l'aria è più buona, la macchina fotografica rapisce immagini suggestive e il cielo racconta la vita. Che bellezza... a pieni polmoni.

Guido Barlocco

Rifugio Alpino Giovanni Santi
Località la Vetricia, Barga (Lucca)
Tel. (+39) 392 5662462
Sito web: www.rifugiosanti.it

alla ricerca dell'aria buona



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

Cutigliano: un paese vivo

Il cuore di eventi della montagna

Cutigliano, presenta i suoi eventi di settembre e ottobre.

Domenica 11 settembre 2011, festeggiamenti patronali nella frazione di Melo a Cutigliano, in Piazza della Fonte, in onore di San Niccolao.



Sabato 08 e domenica 09 ottobre 2011 nel Centro Storico di Cutigliano si terrà la 14esima 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 ecoturismo di qualità, percorsi guidati alla scoperta dell'habitat micologico, estemporanea di fotografia, mostra micologica, percorso gastronomico.

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.

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

alla ricerca dell'aria buona



tempo di lettura:
1 minuto e 35 secondi

La bellezza di leggere il "Libro Aperto"

*Un'esperienza entusiasmante
ai piedi della dorsale appenninica*

Diciamocelo: non si può non aver fatto almeno una volta nella vita l'escursione Abetone – Libro Aperto: ogni volta che ci accompagno qualche amico rimane sorpreso, ammaliato dalla dimensione e dall'apertura che ha l'Appennino in quella zona. Il cuore sobbalza, **la mente riesce a respirare**, ed esposti al vento della dorsale che in quell'insenatura soffia, ci possiamo anche addormentare e sognare, chissà perché, di essere in mezzo alle Alpi.

Ma partiamo dall'inizio: il bel sentiero che porta in mezzo a quel paradiso si può imboccare da dietro "le piramidi" del paese dell'Abetone. Dopo circa 100 metri c'è una strada sulla sinistra. Se vi è posto si può parcheggiare anche in quella strada da dove parte la pista da fondo. Dopo circa 250 metri, ecco le chiare indicazioni sulla sinistra; un bel cartello recita: "Libro Aperto - h 2,30".

Si potrebbe proseguire anche per la strada principale, ma è un peccato non apprezzare come merita la bella faggeta cui ci immettiamo percorrendo questo incredibile sentiero che parte con una notevole pendenza per poi spianarsi dolce. In circa 20 minuti siamo ad un crocevia, identificabile per la fontanina che lo contraddistingue. A questo punto abbiamo



tre possibilità di percorso. Io consiglio il sentiero che reca al monte Maionchi, un ritto pertugio che ci porta a quota 1530 metri per poi scendere in picchiata in una vegetazione di abeti e faggi. Ad un certo punto, inaspettato e solenne, ecco che si spalanca l'Appennino, in tutto il suo immane splendore.

Un ampio prato, un piccolo rifugio, e da quel punto si comincia a salire per un dislivello modesto, circa 350 metri. Due le vie: la più ripida punta dritta all'Aperto del monte, la via più semplice resta più a lungo nella faggeta. Io consiglio la seconda, soprattutto vista la quantità di mirtillo che si trova lungo il percorso. Dopo circa 150 metri di dislivello si apre di nuovo, e ci si trova ai piedi della dorsale appenninica. Qui si attraversa un ruscello quasi sempre in secca e percorrendo un prato maestoso si può leggere, nella sua meravigliosa pienezza, l'intero Libro Aperto.

Guido Barlocco

Ristorante Montechiari: un allievo e un maestro sognano insieme

*Il tuo piatto preferito
su ordinazione:*

La storia del nuovo ristorante **Montechiari**, inaugurato il 31 agosto dagli Chef **Massimo Battaglia** e **Igor Rosi**, inizia sui banchi di scuola dell'Istituto alberghiero di Montecatini Terme, oramai più di 10 anni fa, quan-



do Massimo era insegnante di **scultura vegetale** (ovvero di forme e sculture di frutta e verdura) e Igor suo allievo. Massimo, **Chef affermato**, cresciuto professionalmente in Svizzera e nei migliori ristoranti della zona, riconosce già allora, tra i banchi, in Igor il **Talento**, ed è un talento che, in questa come in altre, poche fortunate storie, non va perduto. Igor infatti trasforma la sua arte creativa culinaria in vita e successo, facendosi esperienza nei migliori ristoranti del mondo: *Parigi, Houston, Venezia, Bruxelles, e Montecatini*.

Tra i due amici Chef c'era però, vivo, presente e celato, il **sogno nascosto**. Ebbene, quel sogno pochi giorni fa è **diventato realtà** nel cuore di Montecatini, dietro il Centro Congressi, dove i due hanno aperto il loro **splendido ristorante**, contraddistinto da un'idea di cucina che passando attraverso la creatività e la passione coglie, sia nella carne che nel pesce, i sapori del mondo più reconditi e stupefacenti.

Questi Bravi Chef hanno creato il piatto su ordinazione: Hai un piatto che ami? Il tuo preferito? Chiamali 24 ore prima, loro soddisferanno la tua esigenza...e basta essere in due...



Ristorante Montechiari
via della Torretta,9
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.79171

alla ricerca dell'aria buona



tempo di lettura:
40 secondi

Un incanto verde con un piccolo lago nascosto

La Macchia Antonini: 200 ettari di salute e Natura

La Macchia Antonini è una splendida tenuta di oltre 200 ettari, superbo incanto incastonato nella Montagna pistoiese, precisamente nel Comune di Piteglio, a ben 962 metri di altezza. A caratterizzarla è una singolare foresta di cerri, molti dei quali centenari, intervallata da grandiosi prati aperti e rigogliosi. Sembra un luogo surreale: nel silenzio rotto solo dal vento è ravvisabile un po' di preziosa pace immersa nella grandiosità della Natura che, in ogni stagione dell'anno, vi si

manifesta con forza e genuinità.

Da segnalare la presenza di un laghetto naturale delle dimensioni di un piccolo campo di calcio, raggiungibile a piedi in 5 minuti dalla statale, sta ad evidenziare la salubrità di questo



luogo. La località è facilmente raggiungibile da tutta la nostra zona (e, per questo, tutti la conoscono per esserci stati almeno una volta): si raggiunge da Pistoia percorrendo la strada per Momigno, fino ad arrivare alla località Femminamorta, dalla quale si prosegue in direzione Serra pistoiese, o Abetone. Si oltrepassa il bivio per la Serra e si prosegue per altri 4/5 km fino a trovare le indicazioni per Macchia Antonini. Da Montecatini è invece più comodo prendere la statale direzione Marliana, con la quale si raggiunge Femminamorta, e si giunge al solito bivio.

Da ovunque si venga, poche decine di minuti di auto e ci si tuffa nel verde. Un tuffo sano, genuino, amichevole, in un luogo che sa di buono, di storia e di benessere.

La locanda immersa nella Macchia

Rendi unica la tua gita alla Macchia Antonini

Da 25 anni la famiglia Iannunzio gestisce una meravigliosa trattoria, immersa nella faggeta della Macchia Antonini. È una

tranquillità. Perché babbo Angelo è di Camucia, vicino Cortona, in provincia di Arezzo, è là ancora alleva i suoi maiali, i suoi vitelli, facendo provenire le carni che serve nella nostra montagna da quei luoghi fortunati. Quello che ti porta in tavola Angelo sa con precisione da dove arriva. E si sente: che spettacolo di prosciutto, che bontà la grigliata mista con carne chianina e cinta senese, che sapore i suoi affettati tutti. La mamma Palmira, poi, si occupa di tutto il resto: la pasta fatta in casa (i maccheroni al cinghiale sono indimenticabili), e poi i dolci, tra i quali spiccano deliziose crostate. La Macchia, ovviamente, è l'ideale



anche per le merende. Una schiacciata spettacolare cotta nel forno a legna è l'ideale per essere imbottita con dovizia con gli affettati di Angelo. E la Macchia è anche pizzeria, e colpisce con una pizza che non ti aspetti di trovare così buona, così onesta, così bella in mezzo al fresco delle montagne.

Entrando, ad accogliere tutti c'è il bel sorriso e l'immensa cordialità di Antonella, la regina della sala, che insieme al fratello Giorgio, entrambi sommelier, consigliano pure i vini della fornita cantina.

La Macchia è la trattoria della Macchia Antonini, il meglio del luogo dove rinfrescare le idee, la memoria e i sogni tuffandosi nella cordialità e nella genuinità di una volta.



Ristorante - Pizzeria
La Macchia Antonini
via Pesciatina, 58
Loc. Macchia Antonini (Pistoia)
Tel. 0573.628070 - 0573.628064
info@macchiaantonini.it

27 agosto -10 settembre
Septemberfest e Tutti in Fiera

Dove: Carrara (MS) – Complesso Fieristico Carrara Fiere

Quando: 27 agosto -10 settembre 2011

Per info: www.september-fest.it
info@tcetsrl.com Tel. 0585.70214

Due manifestazioni in una alla fiera di Carrara con Septemberfest e Tutti in Fiera, due eventi incredibili che animeranno i padiglioni del quartiere fieristico con danze, musica e vendita di prodotti, per un pieno di festa, divertimento e buoni affari. Manifestazione nata dal gemellaggio della città di Carrara con Ingolstadt, Septemberfest, è l'evento dedicato alla birra realizzato in perfetto stile tedesco. Stand dedicati alla vendita di birra, prodotti gastronomici e souvenir tipici della Baviera si alternano a palcoscenici in cui i musicisti propongono brani di musica tradizionali per dedicarsi a danze del folklore. Tutti in Fiera, manifestazione che si svolge in contemporanea a Septemberfest, è una grande mostra mercato del commercio e dell'artigianato dove trovare molteplici articoli da acquistare a prezzi vantaggiosi.

1-11 settembre
Montecarlo 2011, Terra di Vino

Dove: Montecarlo (LU)

Quando: 1-11 settembre 2011

Per info: www.promontecarlo.it
 Tel. 0583.228881

La manifestazione, che da oltre 40 anni si presenta quale tradizionale appuntamento del settembre montecarlese, propone un programma ricco di interessanti iniziative volte a pr



muovere la realtà e la tipicità del territorio ed i prodotti più rappresentativi di questa terra: spettacoli musicali e popolari, mostre culturali e di pittura, degustazioni con abbinamenti di vini e prodotti tipici locali. Anche questo anno nell'ambito della manifestazione, si terranno i tradizionali festeggiamenti in onore della Santissima Madonna del Soccorso.

2 settembre – 3 ottobre
Sagra del Tartufo

Dove: Fiesole (FI) – Fraz. Il Girone **Quando:** 2 settembre - 3 ottobre 2011

Per info: Tel. 055.6593969

Festa gastronomica per il finanziamento delle attività di volontariato della locale sezione della Croce Azzurra. Tutti i giorni a partire dalle ore 19.30 saranno aperte le prenotazioni per la cena del menù tutto a base di tartufi, non mancheranno inoltre musica e intrattenimento con spettacoli musicali.

2-4 settembre e 8-11 settembre
Sagra del Crostino

Dove: Pontassieve (FI) – Loc. Santa Brigida

Quando: 2-4 settembre e 08-11 settembre 2011

Per info: Tel. 055.8300035

La Casa del Popolo di Santa Brigida, organizza questa sagra dove è possibile gustare oltre 50 tipi di crostini diversi ma il programma prevede anche tutte le sere ristorante, musica, ballo e spettacoli di intrattenimento per grandi e piccini.

2-4 e 9-11 settembre
Sagra del Fungo

Dove: Casole d'Elsa (SI)

Loc. Pievescola

Quando: 2-4 e 9-11 settembre 2011

Per info: comune@casole.it
 Tel. 0577. 949746

Tradizionale festa dedicata al famoso frutto della Montagnola senese con degustazione di piatti a base di questo speciale alimento preparati dalle sapienti mani delle cuoche della zona con vari intrattenimenti per tutte le età.

2-4, 9-11 e 16-18 settembre
Festa della Birra

Dove: Borgo San Lorenzo (FI)

Loc. Sagginale

Quando: 2-4, 9-11, 16-18 settembre 2011

Per info: assagginale@virgilio.it
info@sagginale.it Tel. 055.8490072

Buona birra, musica e allegria dove sarà possibile assaggiare numerosi tipi di birra e piatti tipici bavaresi: wurstel, stinco al forno, gulasch e altre specialità.

3-11 settembre
Sagra della Lumaca

Dove: Bucine (AR) –

Loc. Ambra - Piazza Garibaldi

Quando: 3-11 settembre 2011

Per info: Tel. 055.991271

Nove giorni per gustare le delizie della gastronomia locale con una particolare attenzione ai piatti a base di lumache: lumache in umido, lumache fritte....

Sagra del Fico

Dove: Carmignano (PO) – Loc. Bacchereto

Quando: 03-11 settembre 2011

Per info: Tel. 055.8717175

Questa sagra festeggia il frutto più dolce della fine dell'estate con un grande stand gastronomico dove il piatto tipico sono i Fichi con salumi vari. Sono molte però le specialità gastronomiche della cucina locale da assaggiare ogni giorno a partire dalle 19.30. E tutte le domeniche pomeriggio, covaccino all'olio e con i ciccioli nell'antico forno a legna.

7-11 settembre
Sagra del Cinghiale

Dove: Capalbio (GR)

Quando: 07-11 settembre 2011

Per info: info@comune.capalbio.gr.it
 Tel. 0564.89701

Nel borgo medievale in festa fra stand gastronomici e di artigianato, eventi artistici e musicali, si esaltano le antiche ricette della cucina maremmana tra cui primeggiano i piatti a base di cinghiale.

9-11 settembre
Parata Nazionale della Bandiera

Dove: Galliciano (LU)

Quando: 09-11 settembre 2011

Per info: info@sbandieratoripieve.it ;
www.sbandieratoripieve.it

Parata Nazionale della bandiera presso gli Impianti sportivi del Capoluogo valevole per l'assegnazione dei titoli italiani di piccola squadra, singolo, coppi, musicisti e grande squadra.

Settimana del Miele

Dove: Montalcino (SI)

Quando: 9-11 settembre 2011

Per info: info@asgmontalcino.com
 Tel. 0577.848488

La settimana del miele rappresenta il mercato nazionale del miele e dei prodotti dell'alveare, attrezzature apistiche, apicosmesi, editoria e piante mellifere.

All'interno della fortezza di Montalcino i visitatori potranno effettuare degustazioni di miele, ricevere notizie sulle proprietà, osservare un alveare e acquistare prodotti derivanti dalle api e non.

in Fiera

mostra del settembre lucchese

16 - 25 Settembre 2011

LUCCA FIERE E CONGRESSI

Quartiere fieristico ex area Bertolli
fraz. Sorbano del Giudice

INGRESSO GRATUITO

Oraio apertura dal LUN. al GIO. 16.00/23.00
dal VEN. alla DOM. 10.00/23.00

ARCHITETTURA E EDILIZIA

ARREDO CASA E GIARDINO

ARTIGIANATO LOCALE

VEICOLI CIVILI E INDUSTRIALI

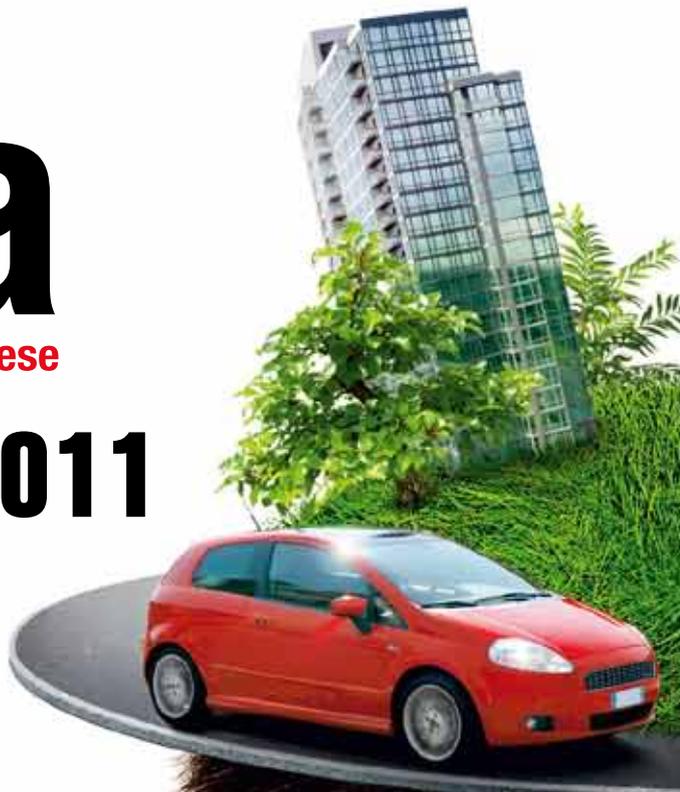
AREA BAMBINI **CUORE VERDE**

TIPICITA' DEL TERRITORIO

AMBIENTE ED ENERGIE ALTERNATIVE

ASSOCIAZIONI DI SERVIZI

INCONTRI, CONVEGNI, DIBATTITI ED EVENTI



INFO: TEL. 0583 1805194 WWW.MOSTREMOSTRE.IT

in Arte
AREA ESPOSITIVA ● MUSICA DANZA TEATRO

L'istituto musicale JAM CMM
e MOSTRE & MOSTRE presentano
il nuovo spazio «**Musica, Danza e Teatro**»

produzione e organizzazione eventi e progetti speciali gestione quartiere fieristico gestione area In Arte



associazione
Lucca DiMostra



con il patrocinio di



II° Trofeo Aerostatico e Slow Beans. Fagioli in Villa

Dove: Capannori (LU)

Quando: 9-11 settembre 2011

Per info: infoturismo@comune.capannori.lu.it sviluppo.locale@comune.capannori.lu.it www.slowbeans.it Tel. 0583.428418

Il Comune di Capannori e l'Aero Club Lucca presentano questo evento che si terrà a Capannori in concomitanza della manifestazione 'Effetto Capannori'. Per tre giorni, Capannori oltre alla Cittadella dell'Aria con le sue bellissime Mongolfiere sarà anche la capitale dei Legumi con 'Slow Beans. Fagioli in Villa': da tutta Italia arriveranno a Villa Mansi e Villa Mazzarosa produttori di varietà locali e si sfideranno in una singolare gara, le Fagioliadi, dove ognuno presenterà un piatto in grado di ben rappresentare il proprio legume; sarà la giuria popolare, rappresentata dal pubblico presente, a decretare il vincitore. Inoltre convegni, concerti, degustazioni, artigiani e laboratori creativi per bambini.

Sagra della Salsiccia

Dove: Borgo a Buggiano (PT) - Loc. S. Maria in Selva

Quando: 9-11 settembre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 46

9-11 settembre e 16-18 settembre

Sagra dell'Anatra Muta e del Cinghiale

Dove: Marcignana di Empoli (FI)

Quando: 9-11 e 16-18 settembre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 58

10 settembre

XV Festa Medioevale

Dove: Montevettolini (PT)

Quando: 10 settembre

Per info: Vedi Spazio a pag. 22

10-11 settembre

Palio delle Contrade di Perignano

Dove: Perignano di Lari (PI)

Quando: 10-11 settembre 2011

Per info: info@comune.lari.pi.it

Tel. 0587.687511

Sfilate di rievocazione storica in costume, palio dei ragazzi e gioco della bilancia, dove le contrade si sfideranno nel gioco della bilancia per la vittoria del cencio di Santa Lucia, patrona di Perignano.

Sagra della Porchetta

Dove: Monte San Savino (AR)

Quando: 10-11 settembre 2011

Per info: Tel. 0575.844891

I detentori del Guinness World Record per la Porchetta più lunga del mondo (ben oltre i 40 metri) organizzano questa ormai storica sagra. L'ottima porchetta dei maestri aretini è divenuta ormai un marchio D.O.C. e si tramanda con

orgoglio da molti anni. Oltre alla porchetta, sarà possibile gustare anche altri prodotti tipici locali aretini.

Festa della Pesca Regina

Dove: Londa (FI)

Quando: 10-11 settembre 2011

Per info: www.comune.londa.fi.it

Tel. 055.835251

L'idea di festeggiare questo prodotto è venuta dal particolare tipo di frutto a maturazione tardiva che si ottiene in loco, detta, per questo, Regina di Londa. La manifestazione prevede, oltre alla tradizionale assegnazione del Premio "pesca d'argento" alla migliore cassetta delle cultivar Regina di Londa una serie di eventi a carattere culturale, di spettacolo e gastronomico.

Villaggio della Birra 2011

Dove: Buonconvento (SI) - Loc. Bibbiano

Quando: 10-11 settembre 2011

Per info: www.villaggiodellabirra.com info@villaggiodellabirra.com

Tel. 0577.807077

Il Festival dei piccoli Birrifici porterà a Bibbiano i migliori mastrobirrai italiani e belgi che presenteranno le loro saporite e dissetanti birre, prodotte nei loro piccoli birrifici artigianali. Domenica 11 settembre, come appuntamento speciale, sarà organizzato uno spazio dedicato agli Homebrewers, in cui si svolgerà il Secondo Concorso Homebrewers con creazione di birre e una Cotta Pubblica dove poter osservare come nasce una birra fatta in casa, a cura di Movimento Birra.

10-11 settembre e 17-18 settembre

Sagra del Cacciucco

Dove: Rufina (FI) - Stadio Comunale

Quando: 10-11 e 17-18 settembre 2011

Per info: www.audaxrufina.it Tel. 055.8396343

Antipasti di mare, Cacciucco e Primi piatti di pesce, Frittura di calamari e gambetti, Gamberoni alla griglia. E per chi non vuole il pesce è possibile mangiare carne di maiale alla brace. La manifestazione si svolge al campo sportivo di Rufina (FI) in una struttura al coperto, totalmente rinnovata. I cuochi ed i camerieri sono i volontari ed i genitori dei giovani atleti.

10-18 settembre

Fiera dei Fischi e delle Campanelle

Dove: Pontedera (PI) Loc. La Rotta

Quando: 10-18 settembre 2011

Per info: 0587.299111

La tradizionale fiera settembrina, quest'anno giunge all'edizione n°105. Nei giorni dell'evento stand enogastronomici, esposizioni e manifestazioni animeranno le giornate arricchite dalla Sagra del Bombolone e dalle mostre di pittura. In tutte le date esposizione e vendita di fischi e campanelle di particolare pregio e originalità. Presso il forno Hoffmann al parco flu-

viale sarà visitabile il museo dei mattonai.

10 - 29 settembre

Mostra dell'Agricoltura e del Territorio

Dove: Lucca

Quando: 10-29 settembre 2011

Per info: www.lu.camcom.it promozione@

lu.camcom.it Tel. 0583.976604

Nella suggestiva scenografia del porticato di Palazzo Pretorio, in piazza San Michele, vengono presentati a visitatori e turisti i prodotti tipici della nostra provincia: i vini doc delle Colline Lucchesi e di Montecarlo, l'olio extra vergine di oliva, il miele, il farro della Garfagnana, la farina di castagne e i prodotti della montagna.

Il calendario della manifestazione prevede, oltre alla degustazione delle migliori produzioni vitivinicole e olivicole del territorio, due appuntamenti pomeridiani, dedicati alla degustazione guidata di prodotti tipici del territorio abbinati ai vini e all'olio di produzione locale.

10 settembre - 02 ottobre

Festival Barocco

Dove: San Gimignano (SI) -

Teatro dei Leggieri

Quando: 10 settembre- 2 ottobre 2011

Per info: www.accademiadelleleggieri.org info@

giardinochiuso.it Tel. 0577.9901

La IIIa edizione del Festival Barocco di San Gimignano è patrocinata dal Comune, dalla Provincia di Siena e dalla Regione Toscana, con il contributo della Fondazione Monte dei Paschi di Siena.

In programma: 10 settembre Duo "BLU Ensemble"; 18 settembre Duo "Laetitia Comes"; 25 settembre Mariella Mochi; 02 ottobre B.C. Ensemble.

11 settembre

Rievocazione Storica - Disfida con l'Arco

Dove: Montopoli in Val d'Arno (PI) - Centro Storico

Quando: 11 settembre 2011

Per info: info@montopoli.net - prolocom@

gmail.com - www.montopoli.net Tel. 0571.449024

La disfida fa parte della rievocazione storica, che riguarda, anno dopo anno, un fatto importante scelto nella storia medievale di Montopoli. L'ambientazione è una vera e propria rivisitazione dell'epoca medievale con mostre, in cui gli artigiani si applicano nelle antiche arti manuali, sbandieratori e bande musicali che animano la festa ravvivando la cittadina di Montopoli.

Palio dei Ciuchi

Dove: Asciano (SI)

Quando: 11 settembre 2011

Per info: Tel. 339.6573913

I sette rioni o contrade di Asciano si contendono

Comune di Serravalle P.se >> Comitato Fiera



Comune di
Serravalle Pistoiese

REGIONE



TOSCANA

Con il
Contributo
e Patrocinio



Camera di Commercio
Industria Artigianato e Agricoltura
di Pistoia

Con il
Patrocinio



Supporto
Organizzativo

il micco



da giovedì 15 a martedì 20
Settembre 2011



IL Micco
DAL 1986 EDITORI A PISTOIA



CASSA DI RISPARMIO
DI PISTOIA E PESCIA

il Palio dipinto annualmente da un membro dell'Associazione Artisti del Garbo. Da non perdere la tradizionale sfilata delle Contrade per le vie cittadine con alfieri e tamburini a mettere in mostra tutte le proprie abilità.

Palio della Balestra

Dove: San Sepolcro (AR) – Piazza Torre di Berta

Quando: 11 settembre 2011

Per info: www.balestrierisansepolcro.it info@balestrierisansepolcro.it Tel. 0575.736360

In questo palio vengono ricreate le suggestioni e le atmosfere del più vero e storico rinascimento toscano. I tiratori delle città di Gubbio e Sansepolcro si alternano sui banchi di tiro con le loro balestre rinascimentali e le loro frecce si conficcano nel corniolo, il bersaglio di forma tronco-conica posto a 36 metri di distanza. Vince chi alla fine della giornata avrà fatto il miglior tiro, cioè avrà centrato perfettamente il centro del corniolo o comunque c'è andato maggiormente vicino. Alla fine della gara dopo aver portato in trionfo il vincitore e la città vincitrice fra Sansepolcro e Gubbio, la piazza si rianima nuovamente grazie al Gruppo Sbandieratori che si esibisce nei giochi di bandiera conosciuti ed ammirati in tutto il mondo.

Palio delle Contrade e Giostra della Stella

Dove: Bagno a Ripoli (FI)

Quando: 11 settembre 2011

Per info: www.giostradellastella.it

Tel. 055.6510500 – Maurizio Ulivi (Presidente) 339.5971810

I rappresentanti dei quattro rioni in cui è diviso il paese si sfidano durante la giornata in giochi che venivano disputati già in epoca rinascimentale (tiro alla fune, corsa con l'uovo, corsa coi sacchi, corsa coi cerchi, corsa coi carretti). I giochi sono seguiti dal corteo rinascimentale, musicisti e sbandieratori che si esibiscono nei loro lanci. Finalmente, dopo la sfilata e le sbandierate, si giunge al momento più atteso della giornata. Quattro cavalieri, in rappresentanza delle contrade, si sfidano nella Giostra della Stella dove ognuno, sul cavallo lanciato al galoppo, deve infilzare la lama della spada al centro della stella tenuta agganciata alla sagoma del leone rampante. La contrada che avrà ottenuto più punti sia nei giochi che nella giostra vince il Palio, un drappo dipinto a mano offerto dalla società di Mutuo soccorso di Bagno a Ripoli.

Palio della Madonna della Provvidenza

Dove: Capalbio (GR)

Quando: 11 settembre 2011

Per info: www.comune.capalbio.gr.it info@comune.capalbio.gr.it Tel. 0564.899047

Il mondo dei butteri invade la tradizione medie-

vale delle giostre cavalleresche con un particolare Corteo storico e Butteri che si cimentano nella giostra del Saracino. Immane la sfilata storica in costume delle contrade.

Sagra della Zuppa di Pane

Dove: Fucecchio (FI) –

Palazzetto dello Sport di Piazza Pertini

Quando: 11 settembre 2011

Per info: Tel. 0571.23454

La sagra è organizzata dal Gruppo Donatori di Sangue Fratres con il patrocinio del Comune di Fucecchio. Oltre alla sagra dove sarà possibile gustare la zuppa di pane preparata secondo la tipica ricetta locale, anche l'XI Coppa Francesco Ghimenti, gimkana in monopattino riservata ai ragazzi di età compresa tra gli 8 e i 14 anni.

13-14 settembre

Luminara di Santa Croce

Dove: Lucca

Quando: 13-14 settembre 2011

Per info: www.luccaturismo.it Tel. 0583.583150

La sera del 13, giorno precedente alla Festa di Santa Croce, ha luogo la tradizionale processione in onore del Volto Santo, il Crocifisso ligneo venerato dai lucchesi e scolpito, secondo la leggenda, in un cedro del Libano da Nicodemo, al fine di tramandare le sembianze di Cristo. La solenne processione attraversa la città

Giù sui carretti per prendere un Panno!

A Valiano di Montepulciano (SI) festa grande in onore del Santissimo Crocefisso



Giù dalle selle, fantini: a Valiano di Montepulciano il Palio si corre sul Carretto, come culmine di una tre giorni di eventi in onore del Santissimo Crocefisso, ovvero una meravigliosa scultura lignea del XVI secolo venerata con devozione unica. Si parte Venerdì 23 con il Corteo dei ceri, la processione in onore del Santissimo: insieme ai figuranti delle sei Contrade, la Banda Musicale si esibirà in concerto e si terranno le prove ufficiali del Palio domenicale. "Bacco, Tabacco e... Taverne" Sabato 24, una serata di degustazione di piatti tipici a cura del G.S. La Rocca, del Magistrato delle Contrade, della "Condotta Slow Food" di Montepulciano Chiusi e del Club Maledetto Toscano.

Ed eccoci a Domenica: sbandieratori e musicisti delle contrade, ordinati in un meraviglioso Corteo storico, ci prepareranno al grande evento: alle 17, partendo dal colle più alto del borgo, gli intrepidi, presa velocità nella ripida discesa che



attraversa l'abitato, affronteranno le due curve a gomito che immettono nel tratto finale per un chilometro in totale di discesa con pendenze che sfiorano il 15% fino a raggiungere il traguardo nello storico ponte. A chi andrà il "Panno" quest'anno??

Per Info: Gruppo Sportivo La Rocca
Telefono 349.8622143
gslarocca@libero.it

dove vengono spente tutte le luci elettriche rimanendo illuminata solo da lumini e candele poste sui davanzali delle case e sulle insegne dei negozi e arriva in piazza S. Martino, dove è eseguito il "mottettone", una composizione sacra. Secondo la tradizione, il 14 settembre i cittadini lucchesi si dirigono verso il centro storico per fare visita alla cappella in cui è conservato il Volto Santo, in Cattedrale, e per pregare ai piedi della sacra effigie. I più devoti percorrono anche il giro delle sette chiese.

15-19 settembre

Sagra della Polenta

Dove: Bucine (AR)

Quando: 15-19 settembre 2011

Per info: Tel. 333.5348655

In occasione della Festa del Perdono si organizza anche la sagra della polenta. Il programma prevede stand gastronomici, attività popolari e culturali oltre che musica dal vivo. Lunedì 19 settembre è in programma il Palio dei Ciuchi.

15-20 settembre

Fiera di Casalguidi

Dove: Casalguidi (PT)

Quando: 15-20 settembre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 25

16-18 settembre

Assedio alla Villa Medicea

Dove: Poggio a Caiano (PO)

Quando: 16-18 settembre 2011

Per info: info@prolocopoggioacaiano.it

www.prolocopoggioacaiano.it Tel. 055.8798779

Per le vie del centro storico del paese sono organizzate delle "botteghe" dove artigiani in costume danno dimostrazione dei loro manufatti oltre ad un mercatino antiquario. Gli stands gastronomici, denominati "Osterie", saranno allestiti con addobbi rinascimentali. Nelle giornate di Sabato e Domenica saranno organizzate, con la partecipazione degli abitanti di Poggio A Caiano, rievocazioni storiche. In un ambiente di così antiche suggestioni, il piacere del palato si unirà al divertimento offerto da musiche e da danze di Gruppi Rinascimentali,

con fantasiose esibizioni oltre agli spettacoli e dimostrazioni offerte dagli sbandieratori del Corteggio Storico, il tutto per indimenticabili serate.

Grosseto

Festival dei Cavalli 2011

Dove: Grosseto - c/o Ce.Mi.Vet Ex Centro

Raccolta Quadrupedi Via Castiglione 201

Quando: 16-18 settembre 2011

Per info: <http://www.anamcavallomaremma.com>

info@anamcavallomaremma.com

Tel. 0564.417087

Accreditato tra le manifestazioni italiane di grande interesse e inserito a buon diritto tra quelle europee più importanti, anche questo anno il Grosseto Festival dei Cavalli sarà l'appuntamento al quale non poter rinunciare. La manifestazione, ormai alla sua quarta edizione, propone emozionanti giornate di festa all'aria aperta ed uno stile di vita legato al mondo equestre.

Festa dell'Uva e del Vino

Dove: Terricciola (PI)

Quando: 16-18 settembre 2011

Per info: www.comune.terricciola.pi.it

info@comune.terricciola.pi.it Tel. 0587.65651

Spettacoli itineranti, spettacoli musicali, spettacoli d'arte e per i più piccoli. Come sempre apprezzati stand gastronomici delle Associazioni di Terricciola per serate di divertimento alla scoperta di un territorio ricco di cultura e tradizioni.

16-25 settembre

43a Sagra della Val d'Arbia

Dove: Buonconvento (SI)

Quando: 16-25 settembre 2011

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

Tel. 0577.80971

Spettacoli di arte varia, mostre, convegni, iniziative sportive, fiera delle merci varie, dell'artigianato locale e dell'ingegno a carattere creativo contraddistinguono questa manifestazione che coniuga il ricordo della tradizione con la ricerca del nuovo, per valorizzare l'appartenenza al territorio. L'aspetto enogastronomico è curato in collaborazione con l'Associazione Quartieri di Buonconvento che allestiscono all'interno del borgo storico, quattro caratteristiche e suggestive taverne dove vengono serviti piatti tipici della tradizione culinaria locale e medioevale, con l'intento di recuperare e tramandare le tradizioni passate. Il centro storico viene colorito dall'al-

lestimento di "botteghe", dove artigiani e hobbysti espongono le proprie creazioni.

Lucca in Fiera

Dove: Lucca c/o Polo Fieristico di Sorbano del Giudice

Quando: 16-25 settembre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 23

17-18 e 24-25 settembre

Degustazioni di Morellino e Festa dell'Uva

Dove: Scansano (GR)

Quando: 17-18 settembre 2011 Degustazioni di Morellino e prodotti tipici; 24-25 settembre 2011 Festa dell'Uva

Per info: Tel. 0564.899047

Da oltre quarant'anni gli scansanesi, nel mese della vendemmia, festeggiano il loro prodotto più riuscito, il Morellino, che ha trasportato il nome del piccolo borgo nel mondo. Due week end dedicati alle degustazioni guidate per promuovere il Morellino, i prodotti agroalimentari del territorio e le Aziende produttrici e tour dei borghi maremmani per conoscerne gli odori, i sapori e la gente.

Sagra "d'Ugni" Cosa Fritta

Dove: Buti (PI) - Parco Danielli

Quando: 17-18 e 24-25 settembre 2011

Per info: mrcflc@gmail.com

Nel magnifico scenario del Parco Danielli in pieno centro storico. Il Comitato organizzatore, d'intesa con la Parrocchia di Buti, destinerà il ricavato per il restauro della millenaria chiesetta di San Michele Arcangelo, la più antica di Buti e tuttora priva di tetto, posta in Castel di Nocco. Un motivo in più per partecipare!

18 settembre

Festa Medioevale

Dove: Palaia (PI)

Quando: 18 settembre 2011

Per info: prot@comune.palaia.pisa.it

Tel. 0587.62141

La Festa Medioevale è la sfilata in costumi storici dei personaggi appartenuti alla nobiltà ed al popolo, preceduti dagli sbandieratori e dai musicisti. I costumi sono ancora oggi confezionati a mano e riprodotti, con massima fedeltà, dalle immagini custodite nell'archivio storico di Palaia. I figuranti compongono quadri che ricostruiscono fedelmente significativi momenti di vita quotidiana del tempo passato con spazio attrezzato per coloro che desiderino gustare e scoprire i sapori della secolare tradizione gastronomica toscana.

Salamarzana

Una grande festa medioevale

Dove: Fucecchio (FI) - Centro Storico

Quando: 18 settembre 2011

Per info: www.itermentis.it g.malavolti@itermentis.it Tel. 328.1289087

Salamarzana è il nome latino dell'antico castello



*Da 60 anni
al servizio
delle energie
alternative*



BIAGIONIGAS srl

Serravalle Pistoiese (Pistoia) Via Vecchia Provinciale Lucchese, 55

telefono 0573.518205 fax 0573.51621

www.biagionigas.com posta@biagionigas.com

medievale, edificato sul Poggio Salamartano. Il programma della manifestazione è ampio e articolato: prevede rievocazioni di antichi mestieri, spettacoli e giochi, degustazioni di piatti tipici medievali. E' prevista la lettura di testi di brani attinenti al pellegrinaggio medievale e alla via Francigena. All'interno dell'evento lo spettacolo "Naufraghi di terra" realizzato da Iter Mentis con la sua compagnia, La Carota d'Estragone, negli antichi e suggestivi sotterranei del Palazzo della Volta. Essendo uno spettacolo destinato a gruppi di non oltre 20 persone, che sarà ripetuto 4 volte a partire dal 17.40 vi suggeriamo vivamente la prenotazione.

22-25 settembre
Festa dell'Uva e del Vino
2011- XXIX Edizione

Dove: Chiusi (SI)
Quando: 22-25 settembre 2011
Per info: festadelvinochiusi@yahoo.it www.festadelluvaedelvino.com Tel. 338.1064125
 Un'occasione per unire una visita culturale ad eventi spassosi e divertenti: sarà possibile degustare vini e prodotti del territorio nelle tradizionali cantine, nei punti degustazione e nelle botteghe dislocate in tutto il paese. Saranno proposti piatti tipici, originali ed appetitosi; spettacoli itineranti, intrattenimenti musicali e tanto altro, animeranno ogni singolo momento della festa.

Tra gli appuntamenti enogastronomici da non perdere: il Convivio in onore di Bacco e Vinovagando, percorsi archeologici guidati che si concludono con degustazioni ed i trekking che ci porteranno a fare degustazioni in cantine della Città.

La vendemmia dei bambini, la sfilata di carri allegorici, i concerti e tanta allegria completano il ricco programma della kermesse.

Bacco Artigiano

Dove: Rufina (FI)
Quando: 22-25 settembre 2011
Per info: www.comune.rufina.fi.it Tel. 055.8396522
 Mostra mercato del Chianti Rufina e Pomino con la possibilità di degustare il vino ed i prelibati piatti tipici che trovano il loro accompagnamento naturale in questa ottima bevanda. Il "Bacco Artigiano" scende in piazza a celebrare il vino con musica, spettacoli, degustazioni, serate a tema e, per finire, il tradizionale "Carro Matto" con i suoi 1266 fiaschi, tutti sistemati con millimetrica precisione, a comporre un vero e proprio monumento al vino e al suo mondo che, come ogni anno, sarà benedetto davanti alla Chiesa di San Martino per poi aprire il corteo storico.

23-25 settembre
37° Palio dei Carretti

Dove: Valiano di Montepulciano

Quando: 23-25 settembre 2011
Per info: Vedi Spazio a pag. 26

25a Mostra Mercato del Tartufo, del Fungo Porcino e dei Prodotti Tipici

Dove: Palaia (PI) – Centro Nuova Primavera
Quando: 23-25 settembre 2011
Per info: Vedi Spazio a pag. 56

Sagra del Tartufo Bianco e del Fungo Porcino

Dove: San Miniato (PI) – Loc. La Serra
Quando: 23-25 settembre 2011
Per info: Tel. 339.1639542

La sagra si inserisce nell'ambito delle numerose feste gastronomiche dedicate al prezioso tubero che cresce nella zona. Si potranno gustare numerose specialità preparate con tartufo bianco e funghi porcini, come le lasagne al tartufo, la bistecca con cappella di fungo porcino alla brace e uovo al tegamino al tartufo.

Campionato Italiano
Volo Acrobatico in Aliante

Dove: Capannori (LU) - Aeroporto Tassignano-Capannori
Quando: 23-25 settembre 2011
Per info: www.voloavelalucca.it www.flyairevents.org
 Venerdì 23 settembre – Ore 11.00-19.00 Prove

Tutto per una sede
La solidarietà, a Uzzano, sta comprando casa

La Misericordia di Uzzano sta sognando. Vuole avere casa sua, per poter conseguire tranquillità, solidità e possibilità di completezza. Per questo, settembre è divenuto un mese ricchissimo di iniziative: per dare a tutti la possibilità di partecipare nell'impresa divertendosi. Per qualsiasi informazione o prenotazione: Misericordia di Uzzano, 0572.451078.



10 settembre:
Cena in piazza a Uzzano Castello

In collaborazione con il "Circolo Bardelli" di Uzzano, meravigliosa occasione conviviale con un aperitivo sotto la loggia e una ricca cena tradizionale. Intanto, bellissima mostra fotografica storica e proiezione, durante la cena, di un documentario sulla vita della Misericordia. Dal parcheggio sin su, alla piazza, sarà attivo un comodo servizio navetta.

17 settembre: Cena a buffet by Ragazzi del Servizio Civile

I ragazzi del servizio civile 2010/2011 organizzano presso la sede della Misericordia un'abbondante cena a buffet, con contemporanea visione dello spettacolo "Oggi grazie a ieri... e domani?" di loro realizzazione, e conseguente musica dal vivo assicurata dalla gradita presenza del Duo FM. È bene prenotare, entro il 12/09, direttamente in sede.



25 settembre:
Caccia al tesoro!

In collaborazione con l'associazione "Per Uzzano Castello", mitica caccia al tesoro aperta a partecipanti dai 7 ai 107 anni. Ritrovo alle 14.30 in piazza Umberto I per tutte le squadre iscritte, che saranno composte da un minimo di 4 ad un massimo di 12 componenti.



Per info ed iscrizioni:
 Elisa 329.8319724, Mario 329.8319715 o Maurizio 329.8319756.

del Campionato Italiano di volo acrobatico in aliante.

Sabato 24 settembre – Ore 10.00-19.00 Gara del Campionato Italiano di volo acrobatico in aliante.

Domenica 25 settembre – Ore 10.00-15.00 del Campionato Italiano di volo acrobatico in aliante. Ore 16.00 Premiazione Finale

23-27 settembre

Fiera del Perdono

Dove: Terranuova Bracciolini (AR) **Quando:** 23-27 settembre 2011

Per info: www.comune.terranuova-bracciolini.ar.it
Nata per l'agricoltura, è oggi una festa, una fiera, una manifestazione sportiva, un'esposizione, una sagra gastronomica: duecentocinquanta circa le bancarelle, una quindicina di espositori auto e una ventina di quelli per macchine agricole sono distribuiti lungo le strade del centro storico dove si può trovare di tutto, dai bottoni per le camicie ai camion. Ci sono i venditori "multietnici" con tappeti marocchini, statuette in legno senegalesi, strumenti musicali africani, stoffe cinesi, musiche e indumenti di lana peruviani; ci sono gli espositori itineranti che vendono palloncini, bruciate (caldaroste), pannocchie di mais arrostito; e ci sono i furgoni attrezzati per la gastronomia, tra cui svettano quelli dedicati alla porchetta, la regina della fiera. Previste come ogni anno anche la mostra zootecnica, con bovini di razza chianina, suini, pecore, capre, cavalli, asini ecc., e la Fiera degli Uccelli, storico evento collaterale cui è dedicata la giornata di lunedì.

24-25 settembre

Pasta in Piazza e La Pro Loco dell'Unità d'Italia 2011

Dove: Castiglion Fiorentino (AR)

Quando: 24-25 settembre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 31

24-25 settembre ; 1-2 e 8-9 ottobre

24a Sagra della Lepre

Dove: Selvatelle (PI)

Quando: 24-25 settembre; 1-2 e 8-9 ottobre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 61

24-26 settembre

Maremma Food Shire

Dove: Grosseto – Centro Fieristico del Madonnaio a Braccagni

Quando: 24-26 settembre 2011

Per info: info@grossetofiere.it

Tel. 0564.418783

Le aziende agroalimentari del territorio provinciale saranno le vere protagoniste di questa avventura. Un progetto che, come per il settore vitivinicolo, si pone l'obiettivo di valorizzare il comparto agroalimentare dell'area maremmana, che vuol dire salumi, eccellenti prosciutti, grandi oli e una produzione di vini che ha nelle Docg Morellino di Scansano e nelle Doc Mon-

tecucco, Monteregio di Massa Marittima, Sovana, Parrina, Capalbio e Ansonica Costa dell'Argentario, Bianco di Pitigliano i suoi vertici. E ancora la bottarga di Orbetello, lo zafferano, i fagioli di Sorano e tanti altri prodotti che, ad uno ad uno, incastonano un territorio ancora da scoprire.

Sabopiù

Dove: Arezzo – Arezzo Fiere e Congressi

Quando: 24-26 settembre 2011

Per info: info@sabopiu.com ufficio-stampa@sabopiu.com

Tel. 0761.353100

Progetto espositivo e commerciale dalla forte identità che si basa su alcuni cardini che lo distinguono e lo caratterizzano dal resto delle analoghe manifestazioni di settore. Il Salone Nazionale, infatti, è ormai riconosciuto dagli operatori come luogo di eccellenza nel quale viene presentato in maniera ottimale il concetto dell'idea regalo, in ogni sua forma e espressione, nel mese strategico di settembre.

25 settembre

Festa della Madonna del Buon Viaggio

Dove: Capanne (PI)

Quando: 25 settembre 2011

Per info: info@montopoli.net prolocom@gmail.com – www.montopoli.net

Tel. 0571.449024

Festa religiosa e fiera paesana, in ricordo dei mattonai che a fine estate tornavano dal Nord Italia e ringraziavano Maria Santissima della protezione ottenuta e del ritorno al proprio paese. Per i credenti questa Edicola Sacra rappresenta veramente un'icona della nostra vita intesa come viaggio con i fratelli, per i fratelli e con il mondo intero; per i non credenti è comunque un luogo che caratterizza in maniera particolare il paese di Capanne.

Fiera degli Uccelli

Dove: Montopoli in Val d'Arno (PI)

Quando: 25 settembre 2011

Per info: www.comune.montopoli.pi.it

Tel. 0571.449823/36

La Fiera degli uccelli è un appuntamento in cui si vendono, oltre ai volatili, anche utensili agricoli, tipici prodotti locali e ceramiche artistiche. La tradizione spinge centinaia di visitatori ad affollare il paese di Montopoli in Val d'Arno, che si trova nella provincia di Pisa. Della cittadina di circa diecimila abitanti, se ne ha notizia all'inizio del primo millennio grazie al castello di Montopoli, di cui resta il borgo fortificato a ricordo di un'epoca gloriosa.

Festa dell'Uva

Dove: Impruneta (FI)

Quando: 25 settembre 2011

Per info: urp@comune.impruneta.fi.it

sorriDENTI



Dott. Zucconi Paolo
STUDIO DENTISTICO

via Verdi, 4 MARGINE COPERTA
(Pistoia) telefono 0572.770795

Tel. 055.2313729 – 055.2374931

La piazza gremita, i balconi, i tetti delle case e le finestre accalcate di gente animano ogni anno la città di Impruneta. Per un anno intero il paese vive in funzione di questa festa e nell'arco di poche ore esprime le fatiche, l'entusiasmo e l'allegria in un contesto di sereno divertimento. La sfilata dei carri allegorici costruiti nei quattro rioni del paese rappresenta l'aspetto più importante e conclusivo della festa. Grande rivalità esiste nei rioni nei giorni che precedono e che seguono la festa. Ogni rione preparerà almeno tre carri, supportati da centinaia di figuranti, balletti e bellissimi spettacoli di accompagnamento. Quel giorno e nei giorni precedenti si svolgono varie iniziative e degustazione di uva e vino; vengono esposti anche prodotti dell'artigianato locale.

Sagra della Patata Fritta

Dove: Serra Pistoiese (PT)

Quando: 25 settembre 2011

Per info: Vedi spazio a pagina 57.

Le Giornate dell'Aria

Dove: Capannori (LU)

Quando: 25 settembre 2011

Per info:

infoturismo@comune.capannori.lu.it

sviluppo.locale@comune.capannori.lu.it

Tel. 0583.428418

L'evento intende valorizzare la tradizione legata al volo e far conoscere l'infrastruttura che sorge nel cuore di Tassignano. Alle 10, alle 11.30, alle 15.30 e alle 17 si svolgeranno stage di introduzione al volo nell'aula piloti dell'Aero Club di Lucca.

Alle 11, 12.30, 16 e 18, inoltre, si terranno delle simulazioni di smontaggio e rimontaggio di un aliante nell'area antistante l'Aero Club Volovelistico Toscano. Alle 10.30, 12, 15 e

17.30 andranno in scena i lanci dei paracadutisti. Si potranno effettuare anche visite guidate, a ciclo continuo, a bordo degli aeromobili con spiegazione tecnica. Presenti, infine, stand di Aero Club Lucca, Associazione Arma Aeronautica e vari costruttori di aeromobili.

29 settembre

Festa di San Michele e Palio dei Ciuchi

Dove: Carmignano (PO)

Quando: 29 settembre 2011

Per info: www.festadisanmichele.it

Tel. 055.8711455

Festa del Santo Patrono e culmine della festa che per tre giorni caratterizza, tutti gli anni, la piazza principale e il centro del paese. Trattasi di una sentitissima gara che vede il paese diviso in quattro distinti Rioni che danno vita a caratteristici e toccanti spettacoli, durante le rispettive sfilate folkloristiche. Altra importantissima fase della gara è il Palio dei Ciuchi il cui esito, assieme ai consensi ricevuti per le sfilate, determina il vincitore finale.

30 settembre - 2 ottobre

Festa dell'Uva

Dove: Capoliveri (LI)

Quando: Dal 30 settembre al 2 ottobre 2011

Per info: info@associazioneverdi.it www.associazioneverdi.it Tel. 0565.967643

Il programma prevede eventi per tutte le età, tra degustazioni, giochi a tema e riflessioni sulla viticoltura. L'evento più atteso: la disfida a suon di scenografie viventi lanciata dai quattro rioni: Fosso, Fortezza, Torre, Baluardo. La gara consiste nel realizzare per le strade, le piazzette e i suggestivi chiassi del centro storico di Capoliveri la più bella ambientazione sul tema della vendemmia e sulle tradizioni dei tempi andati. Sono ricostruite scene di vita quotidiana o di fatti storici noti o meno noti, sceneggiati e interpretati secondo la sensibilità e lo spirito ironico dei figuranti. La manifestazione popolare più frequentata e amata dell'isola non smette di stupire e far divertire.

1-2 ottobre

44a Mostra Mercato Vino Doc Montescudaio

Dove: Montescudaio (PI) - Centro Storico

Quando: 1-2 ottobre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 59

Sagra del Fungo Porcino

Dove: Bagnone (MS)

Quando: 01-02 ottobre 2011

Per info: Vedi Spazio a pag. 60

1-2 e 8-9 ottobre

Boccaccesca.

La nuova frontiera del gusto

Dove: Certaldo (FI)

Quando: 1-2 e 8-9 ottobre 2011

Per info: info@boccaccesca.it Tel. 0571.663384

La rassegna dei prodotti e piaceri del gusto affronta nell'edizione 2011 una delle sfide più ardue: riuscire a coinvolgere ed appassionare il pubblico più complicato ed esigente, ovvero i bambini. Il tutto, ovviamente, senza niente togliere a quelle che sono le pietre miliari di una manifestazione che sta sempre di più espandendo i propri orizzonti. Torneranno gli incontri con i grandi chef, il Premio Chichibio, pensato per le scuole alberghiere, e poi salumi, tartufo, formaggi, le eccellenze dei vini nell'Enoteca di Boccaccesca, prodotti dolciari da tutta Italia, birra artigianale, funghi, degustazioni di ogni tipo, il Paese di Bengodi, con degustazioni di grandi vini curate da professionisti del settore, e infine, ma non in ordine di importanza, l'artigianato di qualità dei Mastri in Mostra.

02 ottobre

Festa del Cacciatore

Dove: Montopoli in Val d'Arno (PI)

Loc. San Romano, Piazza Umberto Terracina

Quando: 2 ottobre 2011

Per info: www.comune.montopoli.pi.it

Tel. 0571.449823/36

La festa è organizzata dal comitato locale della Federazione Italiana Caccia. Protagonisti i saporiti piatti di cacciagione accompagnati da buon vino e musica, per l'intera giornata.

Ambientavola

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)

Quando: 2 ottobre 2011

Per info: www.palazzuoloeventi.com

turismo@comune.palazzuolo-sul-senio.fi.it Tel. 055.8046125

Un connubio perfetto fra amore per la natura, valorizzazione dei prodotti tipici locali e di territorio. Divenuto ormai un appuntamento rituale, Palazzuolo, in questa occasione ospita produttori della Romagna e della Toscana, in una festa di sapori e di colori in perfetta sintonia con le bellezze naturalistiche circostanti. Il Cappelletto, la bistecca Fiorentina, i Funghi, la Patata di Montagna e le carni suine saranno i protagonisti dell'evento.

3-8 ottobre

Lucca Film Festival 2011

Dove: Lucca - Cinema Centrale

Quando: 3-8 ottobre 2011

Per info: segreteria.lff@gmail.com

Tel. 0583.390597 - 340.0813575

Il Festival, che ha come scopo principale quello di promuovere opere nuove ed entusiasmanti di artisti di tutto il mondo, cercando allo stesso tempo di riscoprire e mostrare opere "storiche" che hanno segnato il cammino dell'arte filmica, si propone come luogo di incontro fra passato, presente e futuro.

7-9 ottobre

Energy Days Il Salone delle Energie Rinnovabili

Dove: Livorno - Centro Città

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. Numerose le città italiane che hanno ospitato fino ad oggi gli Energy Days con oltre 900 aziende, 22 città italiane previste nel 2011 e 5 capitali europee entro il 2012. 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.



Nell'ultimo concorso del Gioco del Lotto presso la nostra ricevitoria è stata realizzata una vincita da **52.050,00 euro**. Un fortunato giocatore ha infatti indovinato ben quattro numeri sulla ruota di Roma realizzando così un'eccezionale quaterna. Facciamo i complimenti al nostro fortunato cliente che con pochi euro di spesa ha vinto un bella somma.

Tabaccheria Edicola PIERI
Via Tripoli ang. via Cividale
Montecatini Terme (Pistoia)

Amare l'Italia attraverso i fornelli

Cooking-show a squadre tra Pro-Loco: che bontà!

Ci sono competizioni alle quali è bene non mancare, e quella che il prossimo 24 e 25 Settembre andrà in scena a Castiglion Fiorentino (AR) è senza dubbio una di queste!! La città, in collaborazione con l'Associazione Pro Loco, l'Accademia Italiana Gastronomica Storica e il Centro Commerciale Naturale di Castiglion Fiorentino, ospiterà le semifinali della manifestazione "La Pro Loco dell'Unità



24 i bar ed i ristoranti offriranno aperitivi e menù dell'Unità d'Italia, la musica conquisterà le strade, con i negozi che faranno apertura notturna e l'esposizione e degustazione dei prodotti tipici locali. Domenica poi, trekking urbano in collaborazione con la Geco, ancora prodotti tipici in Corso Italia e Piazza Municipio e ancora Pasta in Piazza dalle 12...Fatevi un favore: non mancate!!



d'Italia 2011". Alcune Pro Loco italiane si confronteranno in un cooking-show a squadre sui prodotti agro-alimentari del territorio, ingredienti basilari della cucina toscana. Questo incontro costituisce per le Pro Loco partecipanti il trampolino di lancio per la finalissima di Chianciano nel contesto del Simposio Nazionale "Sulle rotte dell'Arte del Gusto 2011" condotta da Susanna Cutini ed Alex Revelli.

Testimonial della manifestazione, direttamente dalla "Prova del Cuoco" di RaiUno, la maestra di cucina Anna Moroni. L'evento non sarà che la ciliegina di una due giorni veramente ricchissima: Sabato

LA PASTA IN PIAZZA
CASTIGLION FIORENTINO

La Pro Loco dell'Unità d'Italia 2011
"Storia tradizioni e cultura del territorio"

Sabato 24 Settembre,
APERITIVI E MENU' DELL'UNITA' D'ITALIA NEI BAR E RISTORANTI
PASTA IN PIAZZA, DEGUSTAZIONE DALLE ORE 20.00
ESPOSIZIONE E DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI A CURA: AGRITURISMI E AZIENDE PRODUTTRICI
APERTURA NOTTURNA DEI NEGOZI, MUSICA, INTRATTENIMENTI E CURIOSITA'

Domenica 25 Settembre,
MOSTRA SCAMBIO E ARMADIO IN PIAZZA, GIARDINI PUBBLICI
TREKKING URBANO IN COLLABORAZIONE CON LA GECO
ESPOSIZIONE E DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI CORSO ITALIA E PIAZZA MUNICIPIO
DALLE ORE 10.30 ALLE 18.30 COOKING SHOW LA CUCINA TRADIZIONALE A CONFRONTO
PRESENTA ALEX REVELLI
TESTIMONIAL DELLA MANIFESTAZIONE
DIRETTAMENTE DALLA PROVA DEL CUOCO DI RAI UNO LA MAESTRA DI CUCINA ANNA MORONI
E I VINCITORI DELL'EDIZIONE 2011

Per informazioni:
Associazione Pro Loco Castiglion Fiorentino Tel. 0575 658278
www.prolococastiglionfiorentino.it - proloco.castiglioni@alice.it

Associazione Pro Loco
Castiglion Fiorentino
Telefono 0575 658278
www.prolococastiglionfiorentino.it
proloco.castiglioni@alice.it



alla scoperta dell' **orgoglio**



tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

viaggio appassionato
nel nostro territorio

Cocktail per ammaliare il Mondo

*Federico Bocciardi, di Atman, racconta
la sua orgogliosa esperienza
internazionale*



Ci troviamo nell'intimità del ristorante **Atman**, sulla terrazza, in compagnia di **Federico Bocciardi**, sorvegliando "**L'Essenza**", cocktail vincitore al "The Elite Bartender Course - JWC" svoltosi a Singapore pochi giorni or sono. Federico lavora all'Atman come responsabile di sala e la sua formazione e passione per il bar lo hanno portato a realizzare all'interno del ristorante **dei cocktail di altissima qualità** utiliz-

zando liquori e distillati di pregio, ed anche materie prime di produzione locale che costituiscono un elemento ulteriore di valorizzazione del territorio.

Chiediamo a Federico di raccontarci la sua esperienza.

"Tutto inizia tre anni fa, quando per la prima volta sentii parlare del **Premio Angelo Zola**, un **concorso** molto ambito riservato ai **barman under 28**. Il concorso, organizzato dall'Associazione Italiana Barman e Sostenitori (A.I.B.E.S.) si sviluppa con una selezione regionale, presentai così il mio drink "**Laguna Passion**" e vinsi così a novembre 2010 il primo premio, dopo aver conseguito per due anni consecutivi il secondo posto. Il premio consiste nella possibilità di accedere al "The Elite Bartenders Course - JWC", ovvero un corso molto ambito tenuto *dal'International Bartenders Association a Singapore*. Durante questo corso, molto professionalizzante, vengono sostenute alcune prove pratiche e teoriche come la realizzazione di un drink, un test scritto e la presentazione di un prodotto della propria nazione. Al termine del corso, seguendo i risultati delle prove sono stato eletto "**Best student**".

Ogni anno vengono tenuti tre corsi di questo genere dall'IBA, uno a Singapore (il più ambito), uno in Italia e uno in sud America. Già nel 2009, essendo arrivato secondo al nazionale italiano, ho avuto la possibilità di



partecipare al **training center di Mestre**, dove anche li ho **vinto il primo premio**.

A Singapore partecipavano al corso 37 persone provenienti da 10 nazioni diverse. Ciò mi ha permesso di confrontarmi con *mentalità, metodi di lavoro e tendenze* completamente distinte, apprendendo le mode e i nuovi trend di mercato. Grande furore hanno fatto i prodotti che ho portato con me dall'Italia: **la China** e la **Biadina Massagli**. Due liquori prodotti ancora **artigianalmente** nel cuore di **Lucca**. Il primo, *la China*, è un elisir inventato dal dott. Pasquale Massagli nel **1855** nell'omonima farmacia in piazza San Michele, un liquore amaro ed anche dolce con tutte le proprietà digestive e medicinali delle cortecce e delle erbe infuse. Tant'è vero che ancora oggi può essere venduta come medicinale in farmacia.



Il secondo invece, *la Biadina*, è un liquore creato nella bottega di Tista intorno agli anni '30, un cordaro che aveva la sua bottega sempre in piazza San Michele. Questo per intrattenere i suoi clienti iniziò la miscela di liquori, e miscelando alcuni di essi creò la Biadina. Il perché del nome? Perché lui diceva sempre "un po' di biada al cavallo e un po' di Biadina al cavaliere!".

Oggi questi due liquori vengono prodotti ancora con le antiche ricette e con ingredienti pregiatissimi dalla ditta Massagli che ha sede in Lucca in via Santa Croce, prodotti sempre con pazienza e con la stessa metodologia di allora."

L'Essenza

- 1 cucchiaino di zucchero di canna bianco
- 3 cl. Rum Sanat Teresa scuro
- 5 cl. Centrifugato fresco di ananas
- 1 cl. Maraschino Luxardo
- 2,5 cl. China Massagli
- 1 spray di rum aromatizzato ai chiodi di garofano

Pestare in uno shaker le scorze di limone con lo zucchero. Versare tutti gli ingredienti ad eccezione della China Massagli. Shakerare con ghiaccio e versare in un bicchiere ampio colmo di ghiaccio. Versare la china in un tubo da laboratorio chiuso con un tappo e inserirla nel bicchiere. Spruzzare il rum aromatizzato e decorare con foglie di ananas e una fragola.

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 (vedi pag. 32), e, infine, Marta Da Ponte a Quarto e Angelo Fanucchi, sommelier, e pure

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



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

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

La Baviera a 2 passi da **altopascio**



tempo di lettura:
1 minuto e 25 secondi

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.kapuzinerbierstueble.com

facciamo rivivere piazza **ricasoli**



tempo di lettura:
40 secondi

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

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



La Magione del Tau

piazza Ricasoli, 7
ALTOPASCIO (Lucca) telefono 392.4058337

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

lamagionedeltau@alice.it

CHIUSO IL MARTEDI

la Magione del Tau

Wineart - per tutto il mese di settembre protagonista Marco Caluri con la sua mostra fotografica "Scorci Antichi", scatti in bianco e nero su angoli di Pisa e altre città toscane.

Aperitivo letterario - Sabato 17 settembre, alle 18.30, lo scrittore Alessio Del Debbio presenterà il suo libro "Oltre le nuvole".



ACCADEMIA DELLA MUSICA "F. Geminiani"

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

piazza Ricasoli, 29 ALTOPASCIO (Lucca)
telefono 0583.269173 - 348.7738666
oppure presso la "Biblioteca comunale"

seguici su:

www.accademiadellamusica.it

L'Associazione Phoenix offre:

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

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

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

Enrico Pinna
348 03 53 288
pesus@libero.it
www.teatrointegrato.it

Phoenix

A.S.D. PHOENIX



tempo di lettura:
40 secondi

Un treno di futuro correrà per l'Italia

Coveranno startup a 300 km/h

Il 14 settembre sfreccerà un Treno di futuro da Roma a Milano. Un intero Frecciarossa, nome in codice "Viaggio al Centro dell'Innovazione", verrà trasformato in un vero e proprio laboratorio viaggiante in concomitanza con la conferenza stampa di lancio dell'E-Festival, "L'evento di riferimento per tutte le persone, le aziende e le istituzioni che vogliono scoprire e vivere le opportunità della Rete e del digitale", come si legge sul sito www.e-festival.net.

Il "Viaggio al centro dell'innovazione" sarà un'esperienza di coltivazione di startup, ovvero di idee, di pensieri e di sogni concreti intorno ai concetti quali intelligenza, genio e miglioramento. In pratica, le 11 carrozze del treno diverranno il luogo nel quale i partecipanti incontreranno 30 esperti per parlare con loro di Rete a 300 chilometri all'ora. "Nel corso del viaggio - invita la pagina del sito delle FS - sarà possibile realizzare un vero e proprio mini-progetto di startup confrontandosi con gli esperti e con gli altri viaggiatori; le migliori idee - prosegue - saranno premiate durante lo StartUp Festival in programma all'interno dell'E-Festival, in calendario a Milano



dal 19 al 23 settembre". Arrivati a Milano, con la testa piena di mille e una idee, i partecipanti potranno prendere parte alla prima Digital Mission Italiana, ovvero visitare una realtà tecnologica di prim'ordine: l'IMC di Trenitalia, il Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia o l'Innovation Campus, la sede nuova di zecca e ipertecnologica di Microsoft Italia. Per iscriversi basta cliccare su www.e-festival.net/frecciarossa. Intendiamoci, lettori: qui non stiamo facendo pubblicità a nessuno. Stiamo parlando di un'idea che può produrre futuro, tanto futuro, tutto made in Italy. E la cosa, lo ammettiamo, ci piace assai...

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:
40 secondi

I luoghi comuni vanno nel cestino

Classifica Legambiente con sorpresa

I luoghi comuni vanno nel cestino. Leggendo la classifica che come ogni anno Legambiente stila in base agli indici di raccolta differenziata, infatti, l'Italia risulta molto più a macchia di leopardo rispetto a quanto frasi come quella del ministro Calderoli di metà luglio ("I napoletani non hanno una cultura della differenziata") farebbero immaginare. Prendiamo Salerno, per esempio: in soli 5 anni è passata dal 9 al 70% grazie al successo di pubblico raccolto dal



porta a porta. Un successo che ha portato la città campana al terzo posto tra i capoluoghi d'Italia, preceduta solo da Pordenone e Verbania, le quali hanno, però, rispettivamente un terzo e meno di un quarto degli abitanti di Salerno. Non solo: se sono 1290 i Comuni italiani che hanno raggiunto il livello del 60%, la Campania, che ne conta 60, si classifica sesta tra le Regioni in base al tasso percentuale di amministrazioni "riciclone".

Tanto per dire, ben sopra regioni che sulla propria "civiltà" hanno creato un brand tipo l'Umbria, la Liguria e, ahinoi, la Toscana. Centro-Italia, tra l'altro, che dovrebbe piangere

lacrime sporche: nessuno dei capoluoghi della nostra area, infatti, ha centrato l'obiettivo del

60%, contro i cinque del nord e i cinque del sud. Non solo: il Centro piazza soltanto 12 comuni sopra i 10mila abitanti sopra il 60% (tra i nostri "vicini" ci sono Capannori, Montelupo, Vinci e Cerreto Guidi) contro i 19 del sud e gli addirittura 192 del nord. Insomma: possiamo migliorare... Eccome se possiamo migliorare...

Per leggere il documento completo, cliccate su www.legambiente.com, sezione rifiuti, oppure sul nostro sito.



tempo di lettura:
1 minuto

Un PAES per tutti

Firenze vuole essere "green"

I residenti nel Comune di Firenze che ristruttureranno le proprie abitazioni saranno tenuti a **cambiare anche la loro vecchia caldaia** con un nuovo modello più efficiente e meno inquinante. Si tratta della norma generale approvata durante la seduta di Consiglio Comunale del 26 Luglio recependo i contenuti fondamentali del "Paes", il **Piano di Azione per l'Energia Sostenibile** licenziato dalla Giunta comunale lo scorso 5 Luglio. Ovviamente, non si bada ai "lavoretti": l'intervento dovrà essere di **ristrutturazione** o, comunque, di rilevante entità. L'approvazione del "Paes" si inserisce nella iniziativa del "**Patto dei sindaci**", a cui Firenze ha aderito nel **2010**, ovvero di quello strumento già sottoscritto da oltre 2700 autorità locali che rappresenta una sorta di '**movimento volontario**' che ha l'intento di raggiungere gli obiettivi di ri-

duzione della anidride carbonica stabili nel 2007 dall'Unione Europea: il cosiddetto **20-20-20**, ovvero ridurre entro il 2020 le emissioni di anidride carbonica del 20% e nel contempo aumentare del 20% l'efficienza energetica e del 20% la quota di utilizzo delle fonti di energia rinnovabile.

Il Patto dei sindaci prevede per prima cosa un "Inventario delle emissioni" così da identificare le principali fonti inquinanti. Il secondo strumento è il "Piano di azione per l'energia sostenibile", il Paes, appunto, che, anche se ancora non completamente definito, si configura già come un piano **molto ambizioso**: oltre alla sostituzione delle **caldaie**, infatti, si prevede anche la **riqualificazione energetica** delle case popolari, la **riduzione di un grado** della temperatura delle strutture turistiche grazie ad un accordo con gli albergatori, il **piano strutturale** a volumi zero ma anche **lampade a led** sui lampioni pubblici e la **produzione di elettricità sulle cinque pescaie** dell'Arno, l'aumento delle **linee tranviarie**, l'ampliamento della **rete ciclabile**, gli ecoincentivi per i **veicoli elettrici, bike e car sharing, parcheggi** scambiatori e installazione di **fontanelli**. Una Firenze molto più "green", quindi. Speriamo, il prima possibile.

Andrea Marchetti



**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**



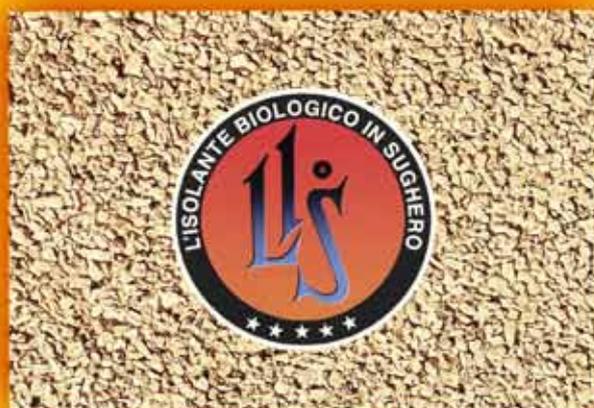
**CARATTERISTICHE TECNICHE
DI ASSO**

- 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 autoestingente
- 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



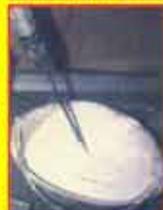
SI all'intonaco con ASSO (vedi retro)



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**



di sole ce n'è uno **solo**



tempo di lettura:
40 secondi

La manutenzione: un valore che genera valore

Una cura regolare conserva il pregio del riscaldamento

Come un automobilista coscienzioso che vuole garantirsi la mobilità fa eseguire la manutenzione al proprio automezzo con regolarità, è intelligente e sensato occuparsi allo stesso modo anche della sicurezza di funzionamento **dell'impianto di riscaldamento**. La coerente e continua **manutenzione** dell'impianto è infatti una forma di attenzione e cura della propria tranquillità che passa attraverso il **portafoglio**. In effetti, non molti immaginano che la **prestazione** annuale di un sistema di riscaldamento, misurata in ore di funzionamento, **equivale all'usura, ai carichi e alle difficoltà** che un'auto deve sobbarcarsi per percorrere **100.000 chilometri: un'enormità** meccanica e fisica, quindi, da tenere nella giusta considerazione. Soprattutto perché **un impianto curato con regolarità**, oltre a fare risparmiare sui costi di combustibile, **mantiene il suo valore e limita notevolmente i rischi di costosi interventi di riparazione**. Ovviamente, affidare la manutenzione dell'impianto di riscaldamento ad **un'azienda specializzata** conviene. Quando poi quella ditta si chiama **Ser.Tec.**, il dovere diventa piacere.



SER.TEC.

SERVIZI TECNICI

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



NEWENERGY

lasciati baciare dal sole

Promozione ADDIO NUCLEARE

Impianto fotovoltaico 3 kwp "chiavi in mano" con moduli

SANYO ed inverter SMA

€ 9.990,00

SANYO



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

NUMERO VERDE

800 911 944

Impianto residenziale



Impianto su car port



Impianto aziendale



Via Lombardia 19
51011 - Borgo a Buggiano (PT)

Tel./Fax +39 0572 452973

Cell. +39 392 9815131

www.NewEnergyToscana.it

tanta voglia di motori



tempo di lettura:
40 secondi

Parte l'esodo

Vacanze 2011: ecco il piano

Come ogni anno, il vademecum è improntato sul "Prevenire è meglio che curare". Così, anche per quest'estate 2011, la Polizia Stradale ha approntato un piano straordinario di presenza, controllo e garanzia di supporto.

Purtroppo, la causa principale della stragrande maggioranza degli incidenti è il comportamento del guidatore: eccessi di velocità, guida pericolosa, utilizzo improprio delle corsie sono i killer che si annidano dietro ogni cambiata, ogni accelerazione, ogni disattenzione.



Ecco che, quindi, la prevenzione passa attraverso il controllo e il rafforzamento della presenza. Soprattutto nelle giornate da bollino rosso e nero, ovvero, i momenti di maggior criticità con gli esodi estivi pronti per partire/tornare, la PolStrada

garantirà incrementi significativi nel numero di pattuglie circolanti, non soltanto con le classiche auto, ma anche in moto e in borghese, agenti questi ultimi soprattutto utilizzati in stazione di servizio per il controllo sulla criminalità diffusa.

Inoltre, largo spazio alla tecnologia, con diffusione capillare di etilometri e precursori (per controllare lo stato di effettiva, totale coscienza del conducente) e accensione di tutte le postazioni tutor presenti sulla rete viaria nazionale, in modo da controllare fattivamente la velocità dei mezzi circolanti.

Diamo un po' di numeri: 1450 saranno le pattuglie in auto, 100 in moto e 150 in borghese; 318 i portali tutor accesi, per un totale di 2700 km di autostrada; 95 i misuratori di velocità mobili, 50 autovetture Provida per il controllo della velocità; 770 gli etilometri, e 2000 i precursori.



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



>> **Gruppo DrivePlanet** <<



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

Dobbiamo essere più coraggiosi

Vanni "È opportuno
mantenere 11 comuni?"

Dentro la grave crisi economica mondiale, l'Italia ha **problemi irrisolti** che rendono la nostra situazione molto più difficile e complicata rispetto ad altri paesi, perciò ci vorrebbero governanti **coraggiosi ed equilibrati**. Purtroppo il governo italiano ha dimostrato di non avere coraggio, né equilibrio, a partire dalle cosiddette misure per semplificare gli apparati amministrativi, riducendo i costi della politica. Coraggio ed equilibrio sono richiesti a tutti i livelli del governo di questo paese, compresi noi amministratori locali; quindi è necessario che ciascuno faccia la sua parte. Per prima la **Regione Toscana**, diminuendo il numero dei consiglieri regionali ed eliminando quell'esoso beneficio che è il "vitalizio" per gli ex consiglieri. I milioni di euro recuperati potrebbero andare a finanziare progetti di sviluppo. Oltre a protestare per la loro cancellazione (che chissà se e come sarà fatta), anche le **province** dovrebbero fare la loro parte, **ripensando e riducendo i propri apparati**, spesso piuttosto sovradimensionati rispetto alle reali competenze. In questo quadro, la nostra parte dovremmo farla anche noi **Sindaci della Valdinievole**. Dobbiamo avere il coraggio di **ragionare su quanto sia davvero opportuno**

e funzionale mantenere la suddivisione in undici Comuni; dobbiamo cominciare a ragionare su un nuovo assetto organizzativo, avendo la consapevolezza che non sempre la difesa dell'identità locale passa attraverso la difesa dei confini e, quindi, degli apparati amministrativi. Nel terzo millennio, nei tempi di internet e dei collegamenti veloci, possiamo lavorare su altre forme di democrazia e partecipazione, che sappiano coniugare efficienza e partecipazione, dimensione locale e bisogni universali, identità e interesse generale.

Il Sindaco Rinaldo Vanni

Agenda

MUSICA TEATRO & DANZA
Festival Internazionale Armonia fra i Popoli
Attraverso gli occhi di chi ci crede
Fino al 5 settembre: **CAMPUS DI DANZA**
martedì 6 settembre ore 21.15 GALÀ
"DANZARE PER PACE" Ingresso
gratuito, prenotazione obbl. 0572.954412

ARTE STORIA LETTERATURA
Museo della Città e del Territorio
Mostra: L'ARCAISMO E L'ETÀ CLASSICA
IN ETRURIA: L'EPOCA DELLE CITTÀ

*Mac, n - Museo di arte contemporanea e
del Novecento*
Dal 3 al 18 settembre: **MATERIA.**
FOTOGRAFIE DI GIORGIO BUY
Dal 3 settembre al 2 ottobre: **COLLEZIONE
CIVICA IL RENATICO**

10 settembre
Scadenza **PREMIO LETTERARIO**
GIUSEPPE GIUSTI - POESIA

FOLKLORE FESTE IN PIAZZA
sabato 10 settembre dalle ore 18.00 in poi
Montevettolini **15ª FESTA MEDIEVALE**

PAESAGGIO
domenica 25 settembre: **FRA TERRA E
ACQUA. SUL MARGINE DEL PADULE
TRA VILLE, COLTIVI E PORTI**, incontro
al museo e bicicletata, con concerto
d'archi a chiusura. Per prenotazioni:
0572.954412/63

CORSI
CORSI E LABORATORI TEATRALI,
bambini e adulti
Per info: Ufficio Attività culturali
0572.959224
Laboratorio Afrodita 328.2253456

CORSI DI LINGUA STRANIERA
Info: P.O. Servizi Educativi 0572.959335

Messer Autunno è ormai alle porte: solo con Erboristerie d'Italia (nel Centro Commerciale Coop di Monsummano Terme) saremo in grado di accoglierlo al meglio, rinforzando le difese immunitarie e depurando l'organismo dalla bisboccia estiva. Seguiamo la Dott.ssa Eleonora Micheli nel percorso verso il benessere: dopo una iniziale disintossicazione, che neutralizza le tossine e consente l'efficiente funzionamento degli organi vitali, è consigliabile un trattamento immunostimolante a base di propoli ed echinacea, un fortificante per le difese naturali dell'organismo dalle malattie più comuni e diffuse. Sugerita è, infine, una regolare attività fisica e l'integrazione di nutrienti naturali derivanti da alimentazione biologica. Da Erboristerie d'Italia il benessere del corpo è protagonista assoluto: integratori alimentari (anche prodotti per sportivi), cosmesi naturale (tra cui prodotti per trattamenti specifici contro gli inestetismi di cellulite profonda, adipe e smagliature) Linee profumate (linea leader "Acqua di Bolgheri"). Si trovano poi una ricca selezione di prodotti di Alimentazione Biologica (tra cui gli alimenti per celiaci), Tisane personalizzate, la dieta Tisanoreica di Balestra e Mech, prodotti depurativi, la Floriterapia del Dr. Bach e anche una vasta scelta di oggettistica da regalo. Con grande piacere ci impegniamo per soddisfare pienamente ogni Vostro desiderio

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



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



tempo di lettura:
2 minuti e 10 secondi

Una nuova casa per tutta Buggiano

Ultimata la prima fase dei lavori al Palazzo comunale



Si è conclusa la prima fase di ristrutturazione del Palazzo comunale e da pochi giorni tutti gli uffici sono tornati in funzione nei locali ristrutturati. Credo di poter dire che è stato fatto davvero un buon lavoro. La sede comunale adesso non è più l'edificio fatiscente di un tempo, ma è una struttura, seppur nel rispetto della sua storica architettura, moderna e al passo

con i tempi, un vero e proprio biglietto da visita per tutta la nostra comunità. Ogni cittadino potrà verificarlo di persona non appena avrà l'esigenza di recarsi in Comune. Ma il percorso non è ancora compiuto: proprio in questi giorni prenderà avvio la seconda fase che consiste nella ristrutturazione dell'ala del Palazzo che si affaccia sul torrente Cessana dove sarà realizzata la nuova biblioteca, più grande e funzionale dell'attuale situata in Palazzo Carozzi-Sonnini. Per altro il trasferimento della biblioteca permetterà di ampliare gli spazi a disposizione della scuola dell'infanzia di Borgo a Buggiano, rendendola più efficiente e in grado di garantire l'accoglienza dei bambini residenti nel nostro territorio. Il Palazzo Comunale, quindi, una volta conclusa la



seconda fase, riunirà al suo interno tutte le funzioni istituzionali, gli uffici e i servizi per i cittadini, tornando ad essere un vero e proprio punto di riferimento per tutta la comunità. I lavori saranno completamente ultimati tra circa 2 anni, raggiungendo un costo complessivo di circa € 4.700.000. Una spesa piuttosto importante che non sarebbe stato possibile affrontare senza il contributo a fondo perduto della Regione Toscana che alla fine concorrerà con la ragguardevole somma di € 2.100.000, ovvero circa il 45% del costo totale. Concludendo, vorrei evidenziare che la progettazione architettonica e la direzione dei lavori è stata curata dai nostri uffici tecnici, cosa che, oltre a dimostrare la professionalità del nostro personale, ha consentito di effettuare notevoli risparmi sugli onorari che sarebbero stati necessari utilizzando professionisti esterni. Invitando tutti i cittadini a visitare la propria rinnovata sede istituzionale, porgo i miei più cordiali saluti,

Daniele Bettarini
Sindaco di Buggiano

Per non dimenticare Commemorazione dell'Eccidio di Malocchio

Fra le varie iniziative che caratterizzano il mese di settembre, ci teniamo a segnalare la commemorazione in memoria delle vittime dell'eccidio nazista di Malocchio, organizzata dall'Amministrazione comunale di Buggiano, e che si svolgerà domenica 11 settembre, alle ore 10,30 con la Santa Messa in onore dei caduti presso la Chiesa di Malocchio celebrata da Don Amleto Spicciani e che si concluderà con la deposizione di una corona di fiori sulla lapide in ricordo dei Martiri, l'intervento del Sindaco di Buggiano Daniele Bettarini ed il presidente dell'ANPI provinciale Luciano Lusvardi. Come da tradizione questo evento viene ricordato la domenica successiva all'8 settembre, ovvero nel giorno in cui, nel 1944, fu celebrata la prima, dolorosissima commemorazione del barbaro assassinio di povere persone innocenti consumatosi il 5 settembre, a Malocchio. Come Laura Lavorini, che fu uccisa mentre teneva in braccio il proprio bambino, Aldo, superstite perché ferito in maniera lieve ad una gamba; e Lida Menni, raggiunta da un proiettile alla testa e per cui non ci fu niente da fare. Per non dimenticare i "fatti" di Malocchio, compito e dovere di tutti noi, è stato pubblicato nel 2008 il libro *Fatti di guerra. Testimonianze. Il 5 settembre 1944 a Malocchio di Buggiano* a cura di Amleto Spicciani - Edizioni Vannini. Una lettura che ci permettiamo di consigliare, a tutti.



La salsiccia in tutti i modi, e non solo La sagra a Santa Maria, una storia buonissima

Tutti in piedi! Bisogna applaudire e ringraziare questo **tosto gruppo di volontari** per l'impegno davvero entusiasmante che ci fa vedere ogni anno. La **Sagra della salsiccia** è, oramai, una sagra **storica**: quest'anno arriviamo alla 37esima edizione: c'è chi è cresciuto sotto questa sagra, c'è chi l'aspetta con la gioia del convivio, c'è chi lavora un sacco per realizzarla in questo prato bellissimo, nella chiesa, ovvero convento antico, che fa da cornice a questa buona sagra organizzata da "Il Rione Santa Maria Onlus". Attenzione, perché la salsiccia è squisita. Ma non ci sarà soltanto quella, tra l'altro cucinata **in tutti i modi possibili**. Ecco, il programma:

venerdì 9 settembre,
ore 20 caciuccata
ore 21 spettacolo
comico-musicale con
"I gemelli siamesi"
e "Tastens' sax".

sabato 10 settembre
ore 19,30 cena
sul prato
ore 21 musica e ballo
con il "Duo Melania".

domenica 11 settembre
ore 17,00 distribuzione
gratuita della salsiccia
ore 19,30 cena sul prato
ore 21 musica e ballo
con "Tastens' sax".



Un ristorante con l'identità

"Lucignolo": la scoperta del nuovo

Una novità. Un'idea originale. Una bellezza. Ecco cosa vuol essere "Lucignolo", il ristorante dello Chef 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, arredata lasciando un angolo di tranquillità e contegno ideale per chi desideri un clima più romantico. Adesso, inoltre, d'estate è godibilissimo l'ampio giardino, con

sette gazebo immersi nel verde più ideale. Un'offerta di cibo, eleganza e ristoro a tutto tondo, quella di "Lucignolo": vivande e piatti ricercati, infatti, possono essere intervallati (o meglio, esaltati) dall'ottima pizzeria con forno a legna. Il tutto in un ambiente dinamico, ideale per feste private, menù speciali, degustazioni e cucina internazionale. Non solo: perché

"Lucignolo" è anche catering: sempre pronto a

portare lo sfizio della bontà ricercata ovunque

ce ne sia bisogno, con un servizio "chiavi

in mano" impeccabile quanto eccezionale: composizioni, fiori, tendoni,

posate, fanno tutto loro. In pratica, con il catering di "Luci-

gnolo" non c'è

da pensare ad

altro che a di-

vertirsi, mangiar

bene e fare, so-

prattutto, bella figura.



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



Speciale Matrimoni 2012



9 Settembre
PAELLA E SANGRIA
20,00€

23 Settembre
CENA DI CACCIAGIONE
Menu completo 25,00 €



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

si viaggiare



tempo di lettura:
1 minuti e 20 secondi

I viaggi di Franca

*Alla scoperta
dei due mari*

Parte da Genova una meravigliosa crociera su una meraviglia di nave che solcherà Mediterraneo e Atlantico.

Cabina interna, min. seconda categoria, a 465€.

Cabina esterna, min. quarta categoria, 530€.

Cabina esterna **con balcone**, min. settima categoria, 620€. La quota per un 3° o 4° adulto è di 220 €.

Gli under 18 sono **free!** Cabina singola? Si può!

A richiesta, e con un supplemento dell'80%.

TASSE E ASSICURAZIONE COME DA CATALOGO



MSC FANTASIA
dal 5 al 15 novembre parti con noi
per un nuovo itinerario ad un
prezzo unico

AFFRETTATEVI ... OFFERTA IN ESCLUSIVA!



Agenzia di viaggi
Pinguino
IL MONDO TRASPARENTE

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

si viaggiare



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.



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

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



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 profondamente 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
0572 634319
Chiuso il martedì

tempo di lettura:
30 secondi

Caffè Wengè: un locale che profuma di Normandia

L'Apericena nel Ristorante



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



soddisfanno il palato e la fame sia a pranzo che a cena. Da segnalare sono 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
51017 Alberghi di Pescia tel 0572444890
Chiuso il giovedì sera e la domenica a pranzo

L'appetito vien mangiando

tempo di lettura:
40 secondi

Trattoria "Lo Storno"

Mangiare viaggiando nel tempo

La trattoria "lo Storno" ha più di cento anni, ed è racchiusa in uno storico edificio pistoiese risalente al 1395. Il locale è incastonato come una perla nel centro storico di Pistoia, in via del Lastrone, a 50



metri da piazza della Sala. Matteo e Simone vi hanno trovato l'ispirazione per ripercorrere la vera, sana, autentica cucina tradizionale. Ci sono riusciti alla perfezione. Il loro menù, come quello di ogni buon intenditore, varia continuamente in base alla stagione.

Spesso servono il baccalà, lavorano il tartufo, ma anche il pesce, il vitello, il maiale ed il coniglio. È l'incanto robusto della classica cucina toscana, creata dalla passione e dalla creatività dello chef Matteo che sa percorrere con cura gli abbinamenti con l'ottima cantina di qualità, una vera esaltazione di piatti autentici. E in sala la cortesia e la simpatia di Simone concorrono nell'eleganza e nell'allegria a conseguire un pasto degno di essere ricordato.

Approfittiamo degli ultimi scorci d'estate per una cena di qualità in questa storica via sotto gli ombrelloni.

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

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:
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*.

In settembre, questa voglia di innovazione e tradizione si manifesta nei **mercoledì al sapore di Puglia**: serate a tema, a prezzo fisso (20 €), nei quali mangiare un pezzo del Tacco d'Italia nei suoi sapori più buoni, più genuini, più veri. "La Magione": dove **l'innovazione**, attraverso la **tradizione**, ti coccola, leggiadra e decisa, il **palato**.



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



terre del **sapere**



tempo di lettura:
40 secondi

Che bello!

Il banco di frutta e verdura di Sauro e Assunta: un'esplosione di colori e sapori

Uno scrigno di **sapori, profumi e colori**, ma anche un **punto di riferimento** per chi, a Pistoia, cerchi anche nella spesa di tutti i giorni quell'attenzione alla **qualità** dei prodotti in grado di fare la differenza. Il banco della frutta e della verdura di **Sauro e Assunta**, infatti, è attivo dal 1988, ma i due sono presenti nel comparto di Piazza della Sala dal 1972, e sono proprio questi anni di esperienza che mettono quotidianamente al servizio di chi visita il loro negozio.

“La nostra attività - spiegano convinti - è cresciuta con in mente un ben preciso progetto sulla qualità. Una qualità fatta di attenzione ai prodotti, solidarietà nei confronti della nostra montagna e di serietà nei rapporti con le aziende agricole di fiducia. È così che si trova il **prodotto buono**”.

E il risultato di questo approccio lo si può vedere visitando il negozio, situato in Piazza della Sala, nella suggestiva cornice



del centro di Pistoia. Qui è possibile trovare frutta e verdura di stagione, fagioli di Sorana, fagioli zolfini di Pratomagno, lenticchie di Castelluccio, funghi porcini esclusivamente nostrali, tartufi di San Miniato e molto altro ancora.

“Adesso — ci spiega Sauro — è il momento dei pomodori, dei fagiolini serpenti, dei cannellini, degli stortini e dei borlotti.

Ma questi giorni vedono soprattutto un'esplosione di frutta, con **albicocche**, pesche, susine, cocomero e **melone**: davvero **da provare**.”

Sauro e Assunta Frutta e Verdura
piazza della Sala 11 PISTOIA
telefono 0573.21663



tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

Frutta e verdura sempre

Una scelta vincente per ritrovare il benessere

Sarebbero circa un milione, secondo i dati di Censis e Coldiretti, gli italiani che non consumano mai frutta e verdura. Eppure, si tratta senza dubbio di una scelta poco oculata: nella frutta e nella verdura abbondano infatti sali minerali, vitamine, fibre e liquidi preziosi che aiutano a reintegrare le sostanze perse con il sudore e a difendersi dai problemi legati all'aumento della temperatura nei passati mesi estivi. Molte sono le esigenze dell'organismo che questi vegetali aiutano a soddisfare, in modo particolare nella parte più sensibile della popolazione come anziani e bambini, ma non solo: le vitamine A, C ed E, ad esempio, sono ossidanti naturali e le fibre

aiutano a mantenere un efficiente equilibrio intestinale. Si tratta inoltre di un modo naturale per nutrire, dissetare e rinfrescare il nostro corpo, e per combattere i radicali liberi che si producono nell'organismo a causa dell'esposizione al sole. Ovviamente, di grande importanza è anche la scelta di cosa acquistare: **è preferibile scegliere prodotti di stagione, privilegiando quelli provenienti dal territorio**, che necessitando di trasporti più brevi arrivano sui banchi dei rivenditori mantenendo una maggiore freschezza. È consigliabile inoltre evitare le “scorte” e affidarsi ad acquisti più contenuti e ripetuti nel tempo, in modo da poter consumare sempre un prodotto al meglio delle sue possibilità ed evitando di trovarsi a buttare alimenti maturati eccessivamente.

Leonardo Rafanelli



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
51011 Buggiano (Pistoia)
tel 0572 32125





tempo di lettura:
45 secondi

Tutti con un cerchio rosso sul calendario

Tartufo bianco, porcino e prodotti tipici: Forcoli è la capitale del buono

Prendete una penna e correte al calendario, perché dal 23 al 25 Settembre nella piccola frazione di Palaia (Pi) va in scena la 25° edizione della "Mostra Mercato del Tartufo, del Fungo porcino e dei prodotti tipici". Aprirà il tutto l'assegnazione del Tartufo d'Oro 2011 ad un campione dello sport, venerdì 23 alle 20.30; e poi tutti a tavola, dove si aspetterà l'alba accompagnando tartufi e porcini con vini DOCG. Con il weekend la mostra prende giri: dalle 14 di sabato e per l'intera giornata di domenica ovunque ci saranno banchi e banchetti gastronomici e artigianali, con le cuoche della "Nuova Primavera" pronte a farvi toccare il cielo con la forchetta!! Ma non finisce qui: tartufi e porcini protagoni-

25^a MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO, DEL FUNGO PORCINO E DEI PRODOTTI TIPICI

23 - 24 - 25 Settembre 2011
Forcoli (Pisa) - Centro Nuova Primavera



Venerdì 23, ore 20.30

Rassegna Enogastronomica
A cena con tartufi, funghi e vini delle colline pisane.
Premio "Tartufo d'oro Palaia 2011"

**Sabato 24, dalle ore 14.00
e Domenica 25, dalle ore 9.00**

Mostra Mercato: ESPOSIZIONE E VENDITA DI TARTUFI, FUNGHI, SALUMI, FORMAGGI, VINI, OLIO, MIELE, CIOCCOLATO, BISCOTTI ARTIGIANALI. Mercatino artigiano e del modernariato.
Ristorante e Pizzeria al coperto

Info: 340.1619695 - 0587.62141 - prot@comune.palaia.pisa.it

sti anche nei ristoranti della zona per tutto ottobre, e poi concorso di pittura (Paesaggi e Suggestioni in Valderra), weekend a cavallo sui sentieri del Grande Percorso Naturalistico, pievi romaniche aperte e Musei della Civiltà contadina arricchiscono un programma già ricco di gusto: come non capitare da queste parti?

25° Mostra Mercato del Tartufo, del Fungo Porcino e dei Prodotti Tipici
23-24-25 Settembre
Forcoli (PI)
telefono 340.1619695
- prot@comune.palaia.pisa.it



tempo di lettura:
45 secondi

Un grappolo di felicità: l'uva!

I consigli dell'ortolano per vivere bene e spendere meglio

Per questo mese Massimiliano sceglie ancora, con la sua cura e la sua capacità, di consigliarci **un grande classico**. È questo, infatti, il momento migliore per gustare l'**uva più buona**. Importantissima, ovviamente, come materia prima per la produzione del vino, l'uva dà comunque il meglio di sé, nelle varianti che per questo vengono coltivate, sulla tavola di tutti i

giorni, **quale fine pasto**, o come graziosa, buonissima **decorazione** o supplemento per antipasti o secondi sfiziosi. Di più: l'uva fa bene. Almeno, questo si evince dalle recenti ricerche che hanno evidenziato come l'assunzione di **vino rosso**, ovvero la variante più corposa del prodotto del frutto più globuloso dell'anno, comporti una migliore stabilità del plasma sanguigno, una diminuita aggregazione piastrini-



nica e un calo del "colesterolo cattivo". Queste proprietà vengono spesso utilizzate per dare supporto scientifico al cosiddetto *paradosso francese*: i cugini d'Oltralpe, in effetti, hanno una dieta molto ricca di grassi saturi, ma, assidui bevitori (come del resto lo siamo noi), presentano una mortalità per malattie cardiovascolari relativamente molto più bassa del resto d'Europa. Quindi, mangiamo uva (a volontà!) e beviamo vino (con moderazione!) per stare meglio, soprattutto a settembre.

L'Ortolano via Cavour, 142
CHIESINA UZZANESE telefono 335.5684928

terre del **sapore**



tempo di lettura:
35secondi

Tre fratelli alla ricerca della bontà

“La Primizia”: il gusto dell'amore

“La Primizia di Santa Lucia” è un punto di riferimento per chi cerca la qualità vera; Antonio, Carmine e Cristina con fatica la sanno ricercare, la sanno selezionare, e la offrono con la cortesia e la gentilezza di chi ama questo lavoro. Un amore che si scopre nel loro negozio, dove trovano dimora i salumi ed i **formaggi** dai sapori più veri ed autentici, dal Granducato così come dall'Alta Italia e dall'**Oltralpe**. Tra i formaggi come non citare il *pecorino di fossa*, o il caprino “*caprone*”, primizie toscane, proposte insieme a salumi autentici e prosciutti dal profumo e dal sapore che quasi commuovono. Alta qualità ed immensa gentilezza:



Antonio, Cristina, la commessa Mirella e Carmine.

non è davvero un caso che sotto il nome “la Primizia” sull'insegna i tre fratelli abbiano scritto “Pane, amore e fantasia”...



via Provinciale Lucchese, 284
S. LUCIA (Uzzano) telefono 0572.452260

SECRETARIATO
PAESEANO
DI SERRA

con il patrocinio di
COMUNE
DI MARLIANA
ASSOCIATO
ALLA CULTURA

Credito
Valdinievole
BANCA DI CREDITO COOPERATIVO DI MONTECATINI, TREVISO E BERTINA



DOMENICA 25 SETTEMBRE
Serra Pistoiese

Sagra della Patata Fritta

ore 15.00 Inizio distribuzione gratuita delle patate fritte
ore 17.30 Premiazione della patata più grossa e più strana
(per info sulla gara contattare lo 0572.69375)
Degustazione di Necci
Musica dal vivo

Info: 0572 69018

www.serrapistoiese.it

facebook SERRA PISTOIESE



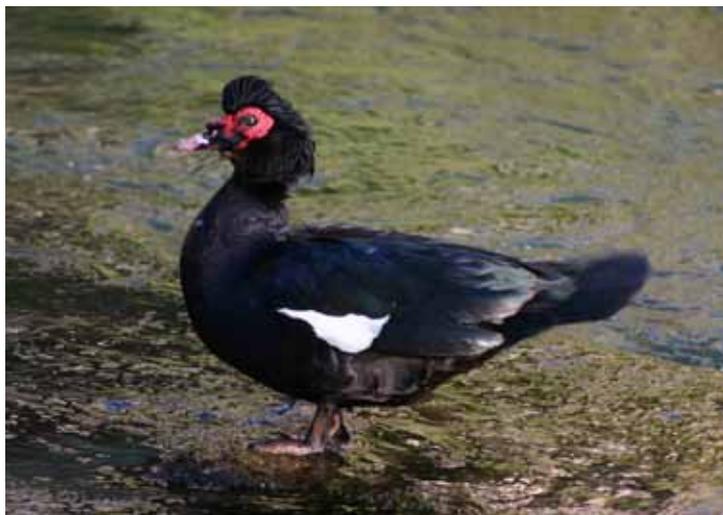
tempo di lettura:
35secondi

Il sapore di una volta è in sagra a Marcignana

*Sagra dell'Anatra muta e del cinghiale:
evviva i bei tempi!*

Un'autentica, intransigente, genuina esplosione di sapore di una volta. Ecco cos'è la Sagra dell'Anatra muta e del Cinghiale, ospitata dal circolo ARCI di Marcignana (nelle vicinanze di Empoli) in via Valdelsa.

Saranno proposti tutti i tipici piatti della tradizione e le ricette

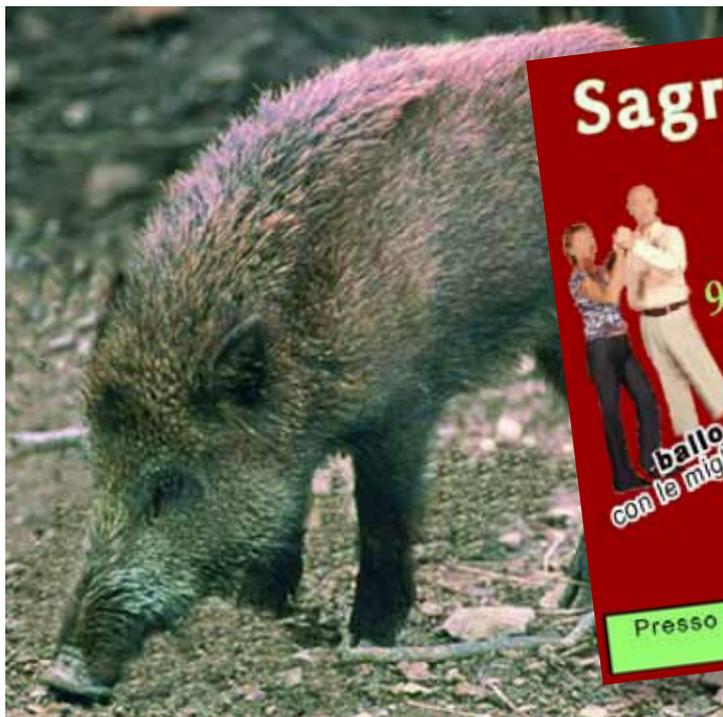


antiche con i sapori della zona, con un servizio al tavolo caldo quanto la brace sulla quale verranno cotte le pietanze di carne: anatra, ovviamente, ma anche cinghiale, bistecca e coniglio, con pure diverse varianti in umido, il tutto accompagnato da un buon vino che scalda il cuore. Le migliori orchestre della zona, inoltre, assicureranno buona musica nella



pista all'aperto, per ballare col liscio, immancabile colonna sonora per una festa col sapore dei bei tempi!

Sagra dell'anatra muta e del cinghiale
9/10/11 e 16/17/18 settembre
Circolo ARCI di via Valdelsa
Marcignana (Empoli)
Info circolo ARCI 0571 581071



Sagra dell'anatra muta e del cinghiale

Marcignana - Empoli

9, 10, 11 settembre e 16, 17, 18 ottobre

ballo liscio
con le migliori orchestre

Piatti Tipici
Anatra, cinghiale, coniglio,
bistecca alla brace,
buon vino

Servizio al tavolo delle
migliori qualità

Presso il Circolo ARCI di Marcignana, Empoli (Fi) info 0571 581071
organizzazione circolo ARCI di Marcignana



tempo di lettura:
40 secondi

Un evento da bersi con stile

44° mostra Mercato del Vino Doc

Montescudaio si veste a festa ed apre le sue porte (e le sue cantine...) solo per voi!! Va in scena la 44° Mostra Mercato del Vino Doc (1-2 Ottobre 2011), e qua le cose si fanno in grande: nel panoramico Piazzale del Castello



il pranzo domenicale, un fiorire di piatti tipici della cucina toscana e bicchieri d grandi vini del Consorzio Doc locale (a cura dei Sommeliers AIS e FISAR), ma è tutto il borgo ad incantare, con musiche e spettacoli, eventi culturali, il mercatino dell'artigianato artistico e dei prodotti tipici, con tanto di cantine aperte nello splendido centro storico. Montescudaio, un luogo dove il sapore trova il gusto della bellezza.

un luogo dove il sapore trova il gusto della bellezza.



tempo di lettura:
55 secondi

Una storia fatta di genuino impegno

La famiglia D'Antilio di Montescudaio: i perchè della terra

Una storia completa, d'altri tempi, fatta di impegno, passione, amore per la propria terra, per le proprie origini, per i perchè della propria esistenza. È la storia della **famiglia D'Antilio** e, con loro, la storia di **Montescudaio**. Là, in quel paese che sa di Toscana verace, profonda, carnale, c'è una **fattoria**, la "**Santa Maria**", frutto dell'impegno speso negli anni '60 da **Gianfranco D'Antilio**, un uomo che,



praticamente da solo, decise di credere nelle campagna in un momento nel quale tutti ne scappavano. 88 ettari dai quali la famiglia D'Antilio, Lucia, moglie di Gianfranco,



e i loro figli Marco e Massimo, trae frutti della terra di un'eccellenza riconosciuta: dagli 8 ettari a vigna, ad esempio, profondono **nove prodotti**, cinque **vini D.O.C.** e due **I.G.T.**, una **grappa**, e soprattutto il **vin santo Montescudaio D.O.C.**, fatto ancora come una volta, con una meravigliosa **vinsantaia** d'altri tempi. Nei poderi, finemente restaurati, arredati e curati con la tenacia della signora Lucia, si pratica l'**agriturismo**, ovvero, un'occasione per far pace con se stessi, scoprire la bellezza della nostra terra e indovinare i perchè del bello e del buono nella storia che, viva, in quei luoghi si dipana fulgida e riconoscibile.



Fattoria Santa Maria Marco D'Antilio
Strada Provinciale dei Tre Comuni, 3
56040 MONTESCUDAIO (Pisa)
telefono 0586 650047
www.fattoriasantamaria.com



tempo di lettura:
25 secondi

Un Borgo che è un bellissimo scrigno di bontà

Bagnone, dove la storia diventa gustosa

C'è un luogo incantato, su per la Lunigiana. È un Borgo che del Medioevo trattiene le forme, i colori, le cadenze e le bellezze. È Bagnone, poco sopra Aulla, a neanche un'ora e mezza di macchina dalle nostre case. È una bellezza. Che, ai primi di ottobre, diventerà la capitale del sapore vero. Questo perché, in quel borgo, c'è un circolo che sa di abitare un luogo da condividere, e quindi lo promuove, ne riscopre i gusti più autentici, e li propone con la gentilezza e la convinzione di chi sa di fare la cosa giusta. Ecco che prendono vita e forma la Sagra del fungo porcino e quella della castagna della valle del Bagnone, organizzate dal vitale circolo "la Torre di Treschietto".

Sagra del fungo porcino della valle del Bagnone
Sabato 2 ottobre dalle ore 16,00 e Domenica 3 ottobre dalle ore 12,00

Sagra del Fungo Porcino DELLA VALLE DEL BAGNONE

1 e 2 OTTOBRE
sabato 2 ottobre dalle 16,00,
domenica 3 ottobre dalle 12,00



Circolo "La Torre"
Treschietto
Organizza

FESTA della CASTAGNA

della Valle del Bagnone
15 e 16 OTTOBRE

Specialità: Soadella, frittelle di farina di castagne, ravioli di castagne, lasagne bastarde, "modine e baletti", Salumi e formaggi, vini Lunigianesi e Piacentini

Info e Prenotazioni: Tel 0187 42980 - 328 8505288
Sala Polifunzionale - Località Le Grottò



Un'occasione d'oro per gustare prelibatezze a base di porcini quali **tagliatelle, polenta**, il tutto accompagnato con i funghi fritti, i salumi, i formaggi, i vini della Lunigiana e del Piacentino. La sagra avrà luogo nella Sala polifunzionale in località **Grottò**.

Sagra della castagna della valle del Bagnone
Sabato 15 e Domenica 16 ottobre

Il borgo di Bagnone torna con questa sagra a rendere omaggio alle **castagne**, cibo primario e indispensabile difesa contro la fame da queste parti in tutte le epoche, anche di recente. Nella terra dei **castagni secolari**, nella Sala polifunzionale in località Grottò, si potranno gustare la castagna assoluta e gli elaborati della sua farina, preparati e presentati in mille e una finiture e produzioni.

Sagra del fungo porcino (1 e 2 ottobre) e sagra della castagna (15 e 16 ottobre) a Bagnone (MS)

Per prenotazioni e informazioni:
telefono 0187.429870 - 328.8505288



24°



Sagra della Lepre

Locali (600 mq) rinnovati completamente al coperto

SELVATELLE (Pi)

24-25 SETTEMBRE

1-2 8-9 OTTOBRE

Sabati a cena, domeniche a pranzo e cena



tempo di lettura:
50 secondi

Ad ogni pasto ingoiamo un fiume

Focus sull'acqua buttata via insieme agli alimenti

Ad ogni pasto ingoiamo un fiume. Prendendo spunto dal bell'articolo di Antonio Cianciullo pubblicato su Repubblica.it lo scorso 13 luglio, eccoci a fare i conti della serva con l'acqua contenuta nei nostri piatti. È bene farlo qui, nelle pagine nelle quali ci dilettiamo e inorgogliamo a parlare di sapori, perché il discorso s'intelaia vividamente con lo spreco, male endemico contemporaneo che proprio queste pagine, incidentalmente, cercano di combattere parlando di qualità, cura e pregevolezza del cibo. Ebbene, buttar via un alimento non è solo uno schiaffo sulla bocca a tutta la miseria che abita nel mondo, ma è anche una grossa ipoteca pruriginosa sul futuro, sia nostro che di chi, in quella miseria, si trova a vivere. Perché buttando via una costoletta non gradita, una mela non voluta, un pomodoro non apprezzato gettiamo nella spazzatura anche tutta l'acqua necessaria alla loro produzione. In pratica, un fiume in un cestino. Tanto per avere un'idea: per fare una bistecca da 3 etti occorrono 4650 litri d'acqua. Per una porzione di patate 25 litri. Per qualche ciliegia, come dessert, 373 litri. E per il caffè 140. Inutile giustificarsi, magari pensando che "Sono numeri risibili rispetto a quelli dell'a-



gricoltura dove, tanto per dire, nel 2009 si sono buttati via 124 milioni di metri cubi d'acqua insieme alle 177.479 tonnellate di mele che avevano contribuito a far crescere perché non conveniva più raccoglierle". È inutile perché noi, poveri mortali, non possiamo decidere quante tonnellate di mele raccogliere o buttare. Ma quante bistecche cuocere, quante patate sbucciare, quante ciliegie comprare e quanti caffè shakerare, quello sì, è affar nostro. E la prossima volta che avremo sete, e che ci riempiremo il bicchiere di oro blu, domandiamocelo: ancora. "Per quanto scorrerà dal mio rubinetto?".



tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

Il Kinesio Taping

“Nastro isolante” per salvare i muscoli
(seconda parte)

Nello scorso numero, insieme ai nostri esperti massofisioterapisti, ci siamo cominciati a togliere una curiosità: **ma cosa sono quelle fasce colorate** che indossano fior di sportivi di molteplici discipline? Si tratta del **Kinesio Taping**, ovvero di una rivoluzionaria tecnica di guarigione naturale dei tessuti traumatizzati. Ci siamo lasciati, però, con un interrogativo conseguente: **come funziona il kinesio taping?** Ebbene, questo mese siamo qui per rispondere...

Come funziona il Kinesio Taping? La parola ai nostri esperti...

“Il **Kinesio Taping riduce il dolore e facilita il drenaggio linfatico** tramite il sollevamento della pelle. La superficie corporea coperta dal Kinesio Taping forma **convoluzioni nella pelle** che aumentano lo spazio interstiziale. Il risultato è **una riduzione della pressione** e della irritazione sui recettori della pelle. Successivamente (e lentamente) la riduzione della pressione permette al sistema linfatico di drenare liberamente.

“Stirare” la pelle e i muscoli prima di applicare il Kinesio Taping è essenziale per ottenere l'effetto di **“convoluzione”** che avviene quando sulla pelle il tape è applicato in posizione corretta. Appena il corpo si muove, il **tape funziona come una pompa**, stimolando continuamente la circolazione linfatica. Quando **la tecnica riduce la pressione** locale sui recettori del dolore, il dolore muscolare si dovrebbe ridurre.

L'applicazione precisa del tape è essenziale per drenare il fluido linfatico in una particolare direzione.

Il Kinesio Taping utilizza **differenti tecniche di applicazioni** e



differenti tipi di **“taglio” del tape** (ad esempio, tagli I, Y, X, forchetta, etc..)

Il tape si applica con vari gradi di tensione che dipendono dall'effetto terapeutico desiderato dal **massofisioterapista**.

Il tape raramente provoca irritazioni cutanee poiché non contiene lattice e la sua speciale struttura ondulata permette la traspirazione.

In sintesi, ecco le funzioni-base del Kinesio Taping

Funzione sensitiva:

1. Diminuzione della pressione sui recettori chimici
2. Stimolazione dei recettori meccanici



Funzione muscolare:

1. Ripristino della giusta tensione muscolare
2. Riduzione della fatica muscolare
3. Aumento della contrazione muscolare in un muscolo debole
4. Riduzione dell'eccessiva tensione di un muscolo
5. Riduzione dei crampi

Funzione linfatica:

1. Aumento della circolazione linfatica e sanguigna.
2. Riduzione dell'eccesso di calore nel tessuto.
3. Apertura del drenaggio linfatico sotto la pelle, il che aiuta ad eliminare l'edema e/o emorragia tra la pelle e il muscolo).
4. Riduzione dell'infiammazione
5. Riduzione del dolore di muscoli ed articolazioni
6. Rieducazione dei muscoli



Funzione articolare:

1. Normalizzazione del tono muscolare e della fascia.
2. “Aggiustamento” della dislocazione di un'articolazione causata da accorciamenti muscolari o spasmi
3. Aumento del ROM
4. Riduzione del dolore

Conclusioni

Questa tecnica è molto interessante, visti i risultati ottenuti a livello sportivo, sia nell'aspetto preventivo che terapeutico delle patologie da sport. Come abbiamo visto è diffusa in Giappone dal 1973, mentre a livello europeo si è dovuto attendere più di venti anni per vedere qualche atleta utilizzarla. Adesso la realtà è molto migliorata: ci sono corsi di formazione organizzati da professionisti che hanno appreso questa tecnica e la divulgano su tutto il territorio nazionale.

Studio di Massofisioterapia

via del Calderaio, 18 loc. Traversagna
Massa e Cozzile (Pistoia) telefono 0572.770722
Orario dal lunedì al venerdì
8.30 - 12.30, 15.00 - 19.30 su appuntamento.



tempo di lettura:
1 minuto e 35 secondi

Udito: cerchiamo di capir(e)si

Non è (soltanto) un problema di quantità
(prima 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 confrontarci con le cose che vediamo, spesso tendiamo a sottostimare tutto ciò che sentiamo.

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

Quando parliamo della funzione uditiva, sappiamo quanto essa sia importante per poterci relazionare con gli altri e con l'ambiente che ci circonda.

Da qui, la necessità di prendere in considerazione alcuni aspetti della dimensione fisica e di quella psicologica con l'obiettivo di fare chiarezza su certe convinzioni che si sono radicate nel tempo e delle quali gli operatori del settore hanno continui riscontri nel loro quotidiano lavorativo.

Per quanto attiene alla dimensione fisica dell'indebolimento della funzione uditiva, è opportuno ricordare che ogni caso deve essere considerato un caso a sé e che solo il medico otorino-audiologo può indagare ed eventualmente diagnosticare una perdita uditiva, prescrivendone i rimedi per la guarigione o per una eventuale riabilitazione.

Ciò premesso, è opportuno segnalare quanto frequentemente nell'immaginario collettivo si pensi alla perdita di udito esclusivamente come ad una diminuzione quantitativa della

capacità di sentire.

E, per conseguenza, si crede che per correggere il problema sia sufficiente amplificare il suono fino a renderlo udibile.

Anche se esistono ipoacusie che possono essere corrette con questo tipo di approccio, nella maggior parte dei casi l'idea di “risolvere” un problema di udito sul piano della sola quantità è una mezza verità.

Frequentemente, associata alla diminuzione dell'intensità con cui si percepiscono i suoni, esistono infatti altri fattori molto importanti che caratterizzano una perdita uditiva.

Tra questi, segnaliamo i più ricorrenti:

- La riduzione della gamma dinamica, cioè l'incapacità di percepire naturalmente le varie sfumature di intensità del suono in ingresso,
- La riduzione della risoluzione in frequenza, ovvero la difficoltà a percepire distintamente due suoni diversi simultaneamente,
- La riduzione temporale, ossia la difficoltà a percepire due suoni diversi in rapida successione,
- L'udito binaurale, cioè l'impossibilità di cogliere con entrambe le orecchie importanti dettagli informativi utili alla localizzazione e alla percezione del messaggio parlato.

Alla dimensione fisica del problema uditivo, non dobbiamo poi dimenticare di relazionare l'importanza di alcuni processi mentali cognitivi, definiti facilitatori, come l'attenzione e la memoria.

Processi mentali come la motivazione e l'atteggiamento sono anch'essi importanti come fattori extra-uditivi.

Per questi ed altri motivi di cui è nostra intenzione parlare in futuro, quando pensiamo alla correzione dell'udito facendo uso di apparecchi acustici è molto importante impegnarsi a privilegiare la qualità dell'udito piuttosto che la sua quantità. Avremo occasione prossimamente di fare cenno alla dimensione psicologica.

Dott. Gilberto Ballerini
Tecnico Audioprotesista

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

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

PROVA
di adattamento
assistita senza
impegno di acquisto

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

Tel. 0573 30319
servizio senza spese

Speech Guard.
Il chip che “rimette a fuoco” la voce.

AUDIOMEDICAL

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

PISTOIA

via Panciatichi 16 - telefono 0573.30319

Recapiti per informazioni ed assistenza:

AGLIANA Farmacia S. Niccolò: via M. 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: p.za XX Settembre 12

Ottica Goiorani: Borgo della Vittoria 9

QUARRATA Farmacia Chilleri: via Montalbano 228

uditovivo.com

www.uditovivo.com
info@uditovivo.com



tempo di lettura:
50 secondi

I nostri bambini: regole ed emozioni

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

Siamo nuovamente a settembre, un'altra estate che se ne va e porta via con sé **esperienze**, emozioni e ricordi. Magari con un po' di **malinconia** perché vorremmo fermare il tempo, vorremmo imprimere nella nostra mente immagini meravigliose, scolpirle affinché non se ne vadano più via. Oppure con tanta voglia che le cose vissute si cancellino il prima possibile perché troppo dolorose e faticose da ricordare e sopportare. In qualunque modo abbiate trascorso questa estate adesso è tempo di ricominciare, è un po' come se, diversamente dal nostro calendario, **l'anno nuovo iniziasse proprio adesso**, tempo di bilanci e di nuovi **propositi** e **iniziative**. Come succede anche ai nostri bambini, soprattutto a quelli che frequentano già la scuola o che devono iniziartela proprio adesso. Cari genitori, a tale proposito, vi consiglierò di mettere nello zaino dei vostri figli, oltre ai libri, ai quaderni, alle penne colorate, ai diari delle marche più in voga del momento... **un po'**



di intelligenza. "Perbacco!" Qualcuno di Voi penserà: "Come faccio a mettere l'intelligenza nello zaino di mio figlio? Tabelline, moltiplicazioni, somme, grammatica, punteggi scolastici, voti ecc." Sicuramente non è cosa facile, soprattutto se si tratta di **"intelligenza emotiva"**...proprio quella che non si insegna a scuola, ahimè! *Cercherò di spiegarmi meglio.* L'obiettivo principale della scuola è potenziare e valutare il QI, il

quoziente intellettivo, cioè quanto una persona abbia capacità, abilità e conoscenza su storia, geografia, italiano, matematica ecc. Vi sarà capitato, quando andavate a scuola, di avere un compagno chiamato **"il secchione"**, che aveva pochi amici e non sapeva come relazionarsi con gli altri...provate adesso a pensare a cosa fa, da grande, il vostro "amico secchione".Provate invece a pensare a cosa fa l'altro compagno che avevate in classe, quello che aveva tanti amici, sapeva come ottenere ciò che voleva ma non aveva voti così eccellenti. Questi sono due esempi classici di intelligenza da *quoziente intellettivo* e da *intelligenza emotiva*, ma di tutto ciò parleremo approfonditamente nel prossimo numero. *Intanto provate a riflettere.*

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



tempo di lettura:
40 secondi

Allarme Allarme!

*L'obesità infantile ed adolescenziale,
una preoccupazione epocale*

Settembre: tempo di rientri. Chiuso l'ombrellone si torna alle proprie abitudini, tanto di vita quanto di... pancia!!

Ecco perché risulta necessario lanciare proprio ora **l'allarme obesità infantile ed adolescenziale**, un fenomeno che in Italia sta destando non poche preoccupazioni tra gli specialisti, per la lunga serie di complicanze e patologie ad essa correlate.



I bambini vanno educati fin da piccoli alla **sana alimentazione**, una vera e propria **"riserva di salute"**, fondamento e base di ogni percorso di vita! Non risulta né necessario né opportuno intervenire con una dieta, in quanto, essendo bambini in crescita, l'obiettivo ultimo non è il dimagrimento ma la **stabilità** del peso durante lo sviluppo e la crescita.

Sufficiente sarà quindi solo qualche piccolo cambiamento, magari a carico degli *spuntini*, i più problematici e disordinati dal punto di vista nutritivo tra tutti i pasti.

Le **merende** da preferire, oltre naturalmente alla *frutta* (che dovrebbe essere consumata almeno *due volte a settimana*), sono quelle **salate**, che apportano *carboidrati complessi* (importanti per la concentrazione a scuola): crackers, schiacciate vuote...senza esagerare però, altrimenti ciò che si ottiene è solo una grande *pesantezza*!!

Tra gli snack **dolci** sono da preferire gli *yogurt*, soprattutto quelli magri alla frutta e, anche se non ne sono una grande amante per il loro alto contenuto in zuccheri semplici, le barrette di cereali. Infine possiamo proporre ai nostri bimbi **pacchetti monoporzione** di *biscotti* o *fette biscottate* (magari integrali per chi non assume molta frutta e verdura), pure comodi da portare a scuola.

L'ultima raccomandazione riguarda le *bibite zuccherine*: evitiamole e preferiamo i **succhi di frutta** senza zucchero o l'**acqua**, grazie alla quale possiamo risparmiare una quota notevole di calorie.

Educare il bambino ad una più sana alimentazione è importante per il suo oggi, ma ancora di più per il suo domani!

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

Logopedista e ortodontista a braccetto

Applicazioni pratiche di logopedia

Il logopedista interviene a fianco dell'ortodontista (il quale si occupa dell'allineamento dei denti e delle arcate mandibolari) affinché il risultato della terapia ortodontica sia stabile e duraturo nel tempo, evitando così recidive alla malocclusione dentale.

Permette, inoltre, una crescita armonica del bambino in quanto una corretta deglutizione è importante ai fini di un adeguato sviluppo della postura della colonna vertebrale. Talvolta, infatti, il bambino mantiene il meccanismo di deglutizione infantile o primaria (detta atipica) caratterizzata da un alterato comportamento neuromuscolare del distretto orofacciale: la lingua spinge contro i denti superiori, inferiori o tra le arcate e con il tempo determina un cambiamento delle arcate dentali stesse (con conseguente possibilità di morso aperto o sventagliamento dei denti). In questi casi il logopedista interviene con uno specifico progetto terapeutico atto a rieducare le



funzioni orali deviate, correggere eventuali difetti del linguaggio come l'alterazione dell'articolazione di alcuni suoni (s, z, ci, sci), la voce nasale, la respirazione orale. Sono oggetto di interesse anche le "abitudini viziate", quali il succhiamento ed eventuale uso prolungato del dito (o anche labbra, guance, lingua, ciuccio) e l'onicofagia (il rosicchiarsi le unghie). La terapia logopedica suddetta può essere effettuata prima,

durante o dopo la terapia ortodontica, a seconda di ciò che il logopedista e l'ortodontista insieme ritengono utile per il paziente. La durata della terapia varia in base alla gravità della disfunzione ma anche alla motivazione del soggetto, nonché all'aiuto dei genitori, in quanto la terapia prevede un allenamento muscolare quotidiano da svolgere a domicilio seguendo gli esercizi proposti dal logopedista.

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



tempo di lettura:
55 secondi

Il segreto professionale del medico

Il riserbo come professione

Ogni professionista ha un codice deontologico approvato dal Consiglio Nazionale dell'Ordine di sua appartenenza, nel quale sono delineati i comportamenti moralmente più consoni che gli sono richiesti, i suoi doveri e i suoi diritti.

Così è anche per i medici. Tra i doveri generali del medico sono indicati gli obblighi peculiari dello stesso e tra questi il primo è il "Segreto Professionale".

Il medico deve mantenere il segreto **su tutto quello che gli venga confidato dal paziente** o che **può conoscere in ragione della sua professione**; deve, altresì, conservare il **massimo riserbo** sulle prestazioni professionali effettuate o programmate, nel rispetto dei principi che



garantiscono la tutela della riservatezza.

La rivelazione di tali informazioni assume particolare gravità

quando da essa derivi profitto, proprio o altrui, o danno ad altri soggetti.

Sono tuttavia riconosciute alcune **giuste cause di rivelazione**, oltre alle inderogabili ottemperanze a specifiche norme legislative (referti, denunce, notifiche e certificazioni obbligatorie). E' giusta causa:

la richiesta o l'autorizzazione da parte della persona assistita o del suo legale rappresentante, previa specifica informazione sulle conseguenze o sull'opportunità o meno della rivelazione stessa;

l'urgenza di salvaguardare la vita o la salute dell'interessato o di terzi, nel caso in cui il paziente non sia in grado di prestare il proprio consenso per impossibilità fisica, per incapacità di agire o per incapacità di intendere e di volere;

l'urgenza di salvaguardare la vita o la salute di terzi, anche nel caso di diniego dell'interessato, ma previa autorizzazione del Garante per la protezione dei dati personali.

La morte del paziente non esime il medico dall'obbligo del segreto. Inoltre il medico non deve rendere al Giudice testimonianza su ciò che gli è stato confidato o è pervenuto a sua conoscenza nell'esercizio della professione.

Infine la cancellazione dall'albo non esime moralmente il medico dagli obblighi sopra descritti.

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

Studio Dentistico GIUNTOLI LEANDRO

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



**Dott.ssa
Innocenti
Chiara**

ODONTOIATRA
Ortodonzia
e odontoiatria
infantile.



**Dott.ssa
Pandolfi Caterina**

ODONTOIATRA
Odontoiatria estetica,
endodonzia,
parodontologia
e protesi.



Dott. Scaramelli Massimo

MEDICO CHIRURGO ODONTOIATRA
Chirurgia orale, implantologia
e protesi dentaria.

Dott. Celandroni Lorenzo

ODONTOIATRA
Odontoiatria
conservativa
endodonzia.



Boschi Laura

ASSISTENTE ALLA POLTRONA
Segreteria.

Gardini Elisa

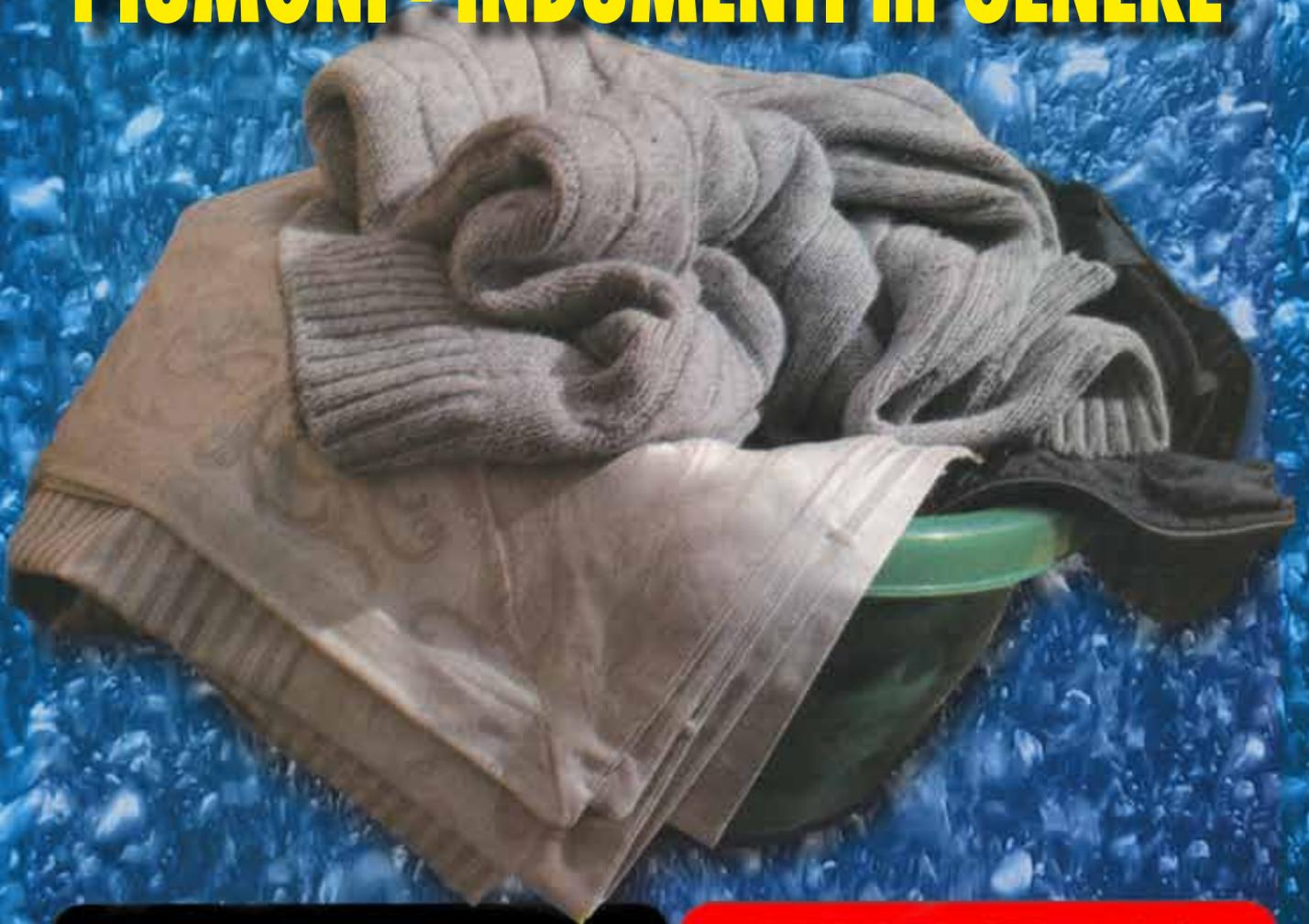
ASSISTENTE ALLA POLTRONA

via Calderaio, 12 MASSA E COZZILE
telefono 0572.910492



Servizio completo pulizia di:

**PELLICCE - PELLI - RENNE
MONTONI - TENDAGGI - TAPPETI
PIUMONI - INDUMENTI in GENERE**



**CENTRO SPECIALIZZATO
TRATTAMENTO MONTONI
BARBOUR E TAPPETI**

**PESCIA (Pistoia)
via Amendola, 25**

0572.47012

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:
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: 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, certi 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 Bieletra

*Impianti elettrici sicuri ed efficienti
con Migliorati e Maschieni*

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

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



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

BIELETRA

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



tempo di lettura:
1 minuto

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.



di Giometti & C. snc

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 introvabile valvolina di sicurezza? Soprattutto, la meravigliosa macchina da cucire della nonna strimpella con l'ago invece di cucire? Eccola, la soluzione. Mazzaferro sa tutto. Sa dove trovare i pezzi giusti. Sa riconoscere i guasti più comuni. Sa come ridare vita ad un oggetto con poca spesa. Lo



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



MAZZAFERRO

Arcangelo Mazzaferro

Via Provinciale Lucchese, 10/a - Montecatini Terme
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 fratelli Fantozzi

La sicurezza nei tuoi tubi!

Sostituzione Caldaie

F.lli FANTOZZI Tel. 0572 32033
TERMOIDRAULICA ARREDOBAGNO

IMPIANTI DI:
RISCALDAMENTO
SANITARI
CONDIZIONAMENTO
GAS
CANALI
PANNELLI SOLARI

dal 1960

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

*Iuri Innocenti
la protegge*

La tua casa è un bene prezioso; Iuri 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?

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





tempo di lettura:
1 minuto e 40 secondi

Un agosto ricco di aumenti *Tante le novità (onerose) occorse nel mese più estivo dell'anno*

Nel numero precedente avevamo iniziato a fare una breve sintesi della novità fiscali che ci avrebbero interessato a seguito della manovra correttiva per il 2011. In questo numero cercheremo di proseguire l'esame di tutte le modifiche apportate.

Una novità introdotta dalla L. 111 che interessa gli italiani, per lo meno quei pochi che ancora riescono ad accumulare un po' di risparmi, è la modifica dell'imposta di bollo dovuta per le comunicazioni periodiche relative al deposito titoli che fino ad oggi ammontava ad € 34,20 annuali, mentre a partire dalla riforma sarà suddivisa in scaglioni: nessun incremento per valori nominali o rimborsi inferiori a 50.000,00 Euro, mentre per depositi superiori avremo tre scaglioni che andranno da 50.001,00 a 150.000,00 il primo, da 150.001,00 a 500.000,00 il secondo e oltre il terzo. Per questi scaglioni è stato previsto un'imposta che sarà già maggiorata a partire dall'anno in corso e arriverà a pieno regime nel 2013 con importi rispettivi di € 230,00 € 780,00 ed € 1.100,00.

L'art. 23 ha invece previsto la revoca d'ufficio delle partite iva inattive da oltre tre anni al fine di ricondurre il numero delle stesse a quelle in effettiva attività. Lo stesso articolo, al comma 21 ha introdotto dal 2011 un'addizionale erariale della tassa automobilistica, il cosiddetto "Superbollo", per le autovetture e gli autoveicoli per il trasporto promiscuo di persone e cose pari a € 10,00 per ogni KW di potenza superiore a 225 Kw. L'omesso o insufficiente versamento dell'addizionale comporterà l'applicazione della sanzione pari al 30% di quanto non versato.

Altra novità, una delle poche volte al risparmio, è la riduzione



delle sanzioni in caso di versamenti effettuati entro 15 giorni dalla scadenza originaria: le sanzioni (30%) sono state ridotte ad un importo pari ad 1/15 per ciascun giorno di ritardo.

E' stato inoltre chiarito che le operazioni eseguite nei confronti di privati sono escluse dall'obbligo di comunicazione delle operazioni di importo pari o



superiore a 3000,00 – 3.600,00 al lordo dell'iva se il pagamento dei corrispettivi avviene tramite Carte di Credito, Carte di debito o prepagate.

Semplificazione anche sulla compilazione della Scheda Carburante da parte di imprese e lavoratori autonomi: è stato infatti abolito l'obbligo della tenuta della scheda carburante nel caso in cui il pagamento sia effettuato con modalità tracciabili, ovvero le stesse indicate nel paragrafo precedente per lo "spesometro".

Il Governo si sta apprestando a varare una nuova manovra, integrativa, che porterà sicuramente ulteriori novità ed ulteriori sacrifici per tutti i contribuenti, ma dal momento che, al giorno di stampa del presente articolo, non è stata ancora approvata in via definitiva, ritengo sia opportuno rinviare tutti gli approfondimenti al prossimo numero.

Ritengo invece importante segnalare un'ulteriore novità, introdotta dal D.L. 138/2011, in merito alla tracciabilità delle operazioni di trasferimento di denaro tra soggetti diversi, senza l'ausilio di intermediari finanziari (Banche, finanziarie, ecc.).

Più semplicemente, le persone che intendono utilizzare denaro contante per effettuare operazioni di acquisto possono continuare a farlo, ma al di sotto del limite di euro 2.500,00 per singola operazione.

La riduzione del limite per l'uso di contanti e assegni opera anche per i libretti bancari e al portatore, per i quali è stato concesso tempo fino al 30.09.2011 per estinguere o ridurre gli importi al di sotto del nuovo limite. Ritengo infine sia opportuno precisare che l'importo di € 2.500,00 è riferito alla somma complessiva dell'operazione unitaria: pertanto risulterà vietato anche suddividere "artificialmente" un unico importo, ad esempio di € 3.000,00 in tre pagamenti di € 1.000,00 ciascuno.

Dovremo pertanto iniziare a prendere coscienza di tutte queste modifiche e di tutte le altre che sono in arrivo, con l'augurio che tutto ciò possa servire a superare il periodo di crisi che permane oramai da troppi anni.

Rag. Francesco Salani

(Responsabile Associazioni)

DIRITTO AL CREDITO

DIRITTO AL SORRISO



13.600€

in leggere rate da 150€*

* Nell'esempio, importo erogato 13.610€ da rimborsare in 120 rate da 150€

Cessione del Quinto dello stipendio valida per un dipendente pubblico uomo di 40 anni di età e 10 di servizio. Tan 3,44% Taeg 5,93% polizze incluse

finanziamenti a tutti i dipendenti pubblici, privati e ai pensionati.

Le condizioni degli esempi sopra riportati e l'importo indicato, possono variare in funzione dell'età del richiedente, dell'anzianità di servizio, del sesso, dell'importo richiesto, della durata del finanziamento e, limitatamente ai dipendenti privati, del TFR disponibile e per i pensionati salvo approvazione quota cedibile da parte dell'ente pensionistico.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale che presenta un'offerta di Prestito Garantito. L'offerta pubblicizzata è subordinata all'approvazione da parte di Pitagora S.p.A. ed è valida fino al 31/05/2011 Taeg massimo applicabile 16,77% valido fino al 30/06/2011, per importi inferiori a 5.000 Euro Taeg massimo applicabile 20,56%. Imposta di bollo sul contratto 14,62

A disposizione presso i nostri uffici i Principali diritti del cliente, Norme di trasparenza e Fogli informativi ai sensi del D. Lgs. 385/1993 sulle Trasparenza delle operazioni e dei servizi bancari e finanziari.

- AGENZIA DI MONTECATINI TERME

Via Marruota, 80 - 51016 Montecatini Terme (PT)

Tel. 0572 79425 - e-mail: nicholas@nicholasincrocci.it

Via di Vorno, 9 - Guamo

Capannori (LU) - Tel. 0583 051591



il lavoro che c'è



tempo di lettura:
2 minuti e 10 secondi

Una guida pratica, e 2.0, alla ricerca di un'occupazione Prima parte: i siti degli enti pubblici

Da questo numero, e per alcuni a seguire, le nostre pagine sul lavoro (ritornate dopo la pausa agostana) avranno una forma un po' diversa.

Questo perché ci siamo detti che, forse, alla pubblicazione di offerte e possibilità potevamo preferire una *miniguide* 2.0, ovvero pochi passaggi e alcune drittes per cercare lavoro ai tempi di internet.

Ci sentiamo in grado di insegnarlo semplicemente perché lo abbiamo imparato sul campo, usando il web come strumento di aspettativa e occasione. Adesso, vogliamo condividere.

Cominciavamo sempre da lì. Sempre, quando avevamo da compilare l'elenco delle offerte disponibili, così come quando, qualche anno addietro, cercavamo qualcosa di interessante, la casella del "via" del nostro Gioco dell'Oca intorno al lavoro è stato sempre quello: il **sito della Provincia di Pistoia**. A

differenza di molti dei siti istituzionali di enti pari livello, l'home page del sito di Pistoia ha, come primo bottone, il più evidente, proprio: "**Offerte Lavoro**". Basta cliccarci, e si entra in una sorta



di bacheca, dal gusto estetico un po' retrò, da web primi anni 2000, sulla quale ci sono gli **avvisi** relativi ai centri per l'impiego della Provincia di Pistoia, e cioè: Monsummano, Pescia, Pistoia, Quarrata e San Marcello. Qui, nell'home page delle **Offerte Lavoro**, ci sono gli **avvisi più importanti**. Il 28 agosto, giorno nel quale è stato scritto questo pezzo, ci si trovava, come primo link: "**Offerta per i residenti/domiciliati della Provincia di Pistoia che hanno lavorato in aziende**



del Distretto di Prato". Si tratta di un contributo di 670€ mensili per sei mesi: quindi, il sito risponde anche all'esigenza di sapere di **iniziative pubbliche di questo tipo**, spiegando i come e i perché. Ma noi non eravamo lì per quello: volevamo cercare **lavoro**, non contributi. E allora, un click sul quarto link, ovvero: "**Offerte di lavoro aziende private**". Qui comincia il bello: dalla maschera che si apre si possono cercare le offerte relative

ad un singolo centro per l'impiego, o a tutti e 5, e ad un singolo ambito, o a tutti e 26. Sì, le offerte sono gestite in base ad "ambiti di occupazione". Il 28 agosto, con tutti che hanno



ancora da ripartire dopo le ferie, si contavano già 13 offerte per 35 posti disponibili. Si andava dai posti per **barista** (settore commercio) a quelli per **responsabile filiale commerciale** (settore servizi vari), da quelli per **muratore** (settore edile) a quelli per **consulente energie rinnovabili** (settore servizi vari, anche questo).

Offerte complete di molti dettagli, poi, per rendersi conto di cosa sia davvero il lavoro offerto, dove si svolga, che impegno richieda e quali requisiti abbia.

A questo punto, vista quest'eccellenza (perché di questo, parlando del servizio di ricerca del lavoro, si tratta in merito al sito della Provincia di Pistoia), **usciamone**. Perché vogliamo accompagnarvi su un altro sito, di ben altra fattura estetica (anche perché l'ente che lo gestisce ha qualche soldo in più della Provincia di Pistoia medesima): si tratta di **www.borsalavoro.toscana.it**, ovvero un megasito che si prefigge lo scopo di comprendere "Tutte le banche dati, compresi i con-

**DA SETTEMBRE,
VIENI A PROVARE I NOSTRI PANINI
E LE NOSTRE SPECIALITÀ...**

**TI
ASPETTIAMO!!!**

Via S. Maria 43
Buggiano (PT)
Stefano 337-5022105



Hamburger



Patatine fritte

Cheeseburger



L'arte di arrangiarsi 2.0

Fare shopping è un gran bel lavoro!

Il personal shopper, ovvero: una guida all'acquisto

Con questa rubrica nella rubrica ogni mese vi aggiorniamo su un **mestiere emergente**. Questo mese vi parleremo del **"Personal Shopper"**, professione nata negli USA ma che si sta diffondendo anche nel nostro Paese. Complice una **Globalizzazione** che ha travolto il nuovo Millennio e un **consumismo** accompagnato da una affannata e continua ricerca del benessere e del raggiungimento di canoni estetici che ci vengono proposti dai Mass media, ormai si avverte sempre più il bisogno di **avere qualcuno che ci possa aiutare** nel raggiungimento di un obiettivo comune: **Piacersi**. Ecco che entra in gioco la figura del **Personal Shopper**, o *consulente di immagine*, un accompagnatore per i proprio clienti in giro per negozi alla ricerca della sublime soddisfazione. Quindi, se come Becky Bloomwood, la protagonista di *I love shopping*, adorate *fare shopping*, tenervi *sempre aggiornati* sulle ultime tendenze e cercare il *look* o l'oggetto adatto in ogni situazione, **questa passione potrebbe anche trasformarsi in una vera e propria professione**.

Come?

Cercando sul Web si trovano sempre più scuole specializzate e siti on line che organizzano corsi per formare questi **"professionisti dell'acquisto"** (come sempre, occhio!). Basta digitare su un motore di ricerca "Personal Stylist"... Non serve molto: all'inizio, si può anche avviare l'attività solo sul Web, creandosi al contempo una rete di **contatti utili** tramite negozi, boutique di appoggio, ristoranti. Il tutto, senza particolari investimenti iniziali, se non tanta, tanta **determinazione**. E allora che dirvi? **In bocca al lupo!** Vi aspetto sul prossimo numero con la figura del **Wedding planer**, ovvero "l'organizzatore di matrimoni"!!

Antonella Urciuolo

corsi pubblici, per **chi cerca e offre lavoro in Toscana** in un unico prodotto Web". È un sito completo ma semplice, che si regge su una home page di non complicatissima lettura. Basta scegliere la sezione a noi più consona, e cominciare a navigarla. Un altro bel servizio davvero è una pagina, che tra l'altro contiene un collegamento proprio alla **borsalavoro**,



sempre made in Regione Toscana. Trovarla è semplice: c'è un link proprio sulla pagina del lavoro della Provincia di Pistoia, con il titolo: "Offerte di Lavoro Regione Toscana". In questa web page, che altro non è che l'home page dei servizi per il lavoro di www.rete.toscana.it, si trovano sia le banche dati direttamente gestite dalla Regione (oltre a

Borsalavoro altre due, una dedicata ai Paesi Europei, l'altra alla Corsica), sia un dettagliato elenco di link di offerte di lavoro on-line. E qui, chi più ne ha, più ne metta: giornali (come il Corriere), enti (come l'E.B.T.T., ovvero l'Ente Bilaterale per il Turismo Toscano), ed anche siti specializzati (tipo cambiavoro.it, lavoro.org, assioma.it, ai quali tra l'altro dedicheremo una puntata intera della nostra guida, a novembre), tutti ci sono, tutti sono disponibili, con una piccola introduzione all'utilizzo del sito. Quindi: per chi cerca lavoro, l'inizio non può essere che questo: **lasciarsi adottare da un sito istituzionale**.

Nella prossima puntata: i concorsi pubblici, come trovarli, come prepararsi.

Nuovi orari per i Centri per l'Impiego

La Provincia di Pistoia ha stabilito un nuovo orario invernale per i Centri per l'Impiego, attivo da giovedì 1° settembre.

Dal lunedì al venerdì: 9.00 – 12.30

Martedì e giovedì, anche: 15.00 – 16.30

Una implementazione e regolazione dell'orario che "fa parte di un ampio progetto di rinnovamento della rete dei Centri per l'Impiego" si legge nel Comunicato stampa della Provincia, che prosegue: "Un disoccupato – inoccupato al centro per l'impiego trova orientamento e valutazione delle sue competenze, percorsi integrazione formazione per l'occupazione, ma anche le imprese, i datori di lavoro trovano servizi personalizzati e garantiti per ricerca manodopera".



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

Afterdark, Personale di Lidia Bachis

Dove: Livorno (LI) Galleria Il Melograno

Quando: Fino al 20 settembre 2011
Per info: www.ilmelograno.eu info@ilmelograno.eu Tel. 0586.578592

Mostra composta da 21 quadri olio su tela (di medie e grandi dimensioni), 10 disegni su carta e una tavola da kite surf dipinta ad olio. Le opere seguono un unico filo conduttore, un viaggio notturno fra luoghi e persone, a tratti onirico ed allucinatore, sospeso tra il sogno e la veglia. La Bachis ripercorre, come in un flashback, i temi cari alla sua ricerca stilistica, le sue "ragazze metropolitane", i cani randagi, i loghi ed i simboli della contemporaneità.

Que viva el Arte!, Nicolás de Jesús e Gabriel Trinidad

Dove: Museo Ugo Guidi di Vittoria Apuana (LU) – Logos Hotel di Forte dei Marmi (LU)

Quando: Fino al 22 settembre 2011
Per info: www.ugoguidi.it museougoguidi@gmail.com Tel. 348.3020538
Importante occasione per conoscere attraverso opere esemplari lo stato attuale dell'arte messicana contemporanea e principalmente di quella che nasce e si sviluppa nell'ambito indigeno e popolare.

Svegliando l'Animo di Molti a Belle Imprese Il Primato dei Toscani nelle Vite del Vasari

Dove: Arezzo – Basilica Inferiore di San Francesco **Quando:** Dal 03 settembre 2011 al 09 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.

Tarocchi, Francesco Clemente

Dove: Firenze – Uffizi Gabinetto Disegni e Stampe e Galleria degli Uffizi
Quando: Dal 09 settembre al 06 novembre 2011

Per info: gdsu@polomuseale.firenze.it www.polomuseale.firenze.it/musei/disegni
78 opere, ispirate alle carte dei tarocchi.

chi. 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.

Urban Landscape – Personale del Pittore Riccardo Luchini

Dove: Viareggio (LU) – Musei Civici di Villa Paolina Bonaparte **Quando:** Dal 10 settembre al 09 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, sì da unire l'invenzione alla disciplina

Guttuso e gli amici di corrente

Dove: Seravezza (LU) – Palazzo Mediceo **Quando:** Fino all'11 settembre 2011

Per info: www.terremedicee.it info@terremedicee.it Tel. 0584.757443
Nel percorso espositivo dipinti e lavori grafici di Renato Guttuso, che abbraccia l'intero viatico artistico di Guttuso. A completamento dell'evento, una parte cospicua della mostra è dedicata ai suoi amici più cari, appunto, quelli del gruppo di "Corrente" con i quali Guttuso aveva instaurato un sodalizio fortissimo.

Black&Water – Burkina Faso: il Paese dove l'Acqua si Misura in Chilometri

Dove: Pisa – Spazio espositivo di San Michele degli Scalzi **Quando:** Fino all'11 settembre 2011

Per info: www.acque.net/centrale/black-water
Le opere esposte sono del fotografo (nonché informatico del Gruppo Acque) Pierpaolo Pernici, che svela la parte più intensa del suo reportage fotografico dal Burkina Faso, dove è stato di recente, al seguito di un viaggio umanitario con la onlus toscana Movimento Shalom.

Dagli splendori di corte al lusso borghese. L'opificio delle Pietre Dure nell'Italia Unita

Dove: Firenze – Galleria d'Arte Moderna di Palazzo Pitti **Quando:** Fino all'11 settembre 2011

Per info: gam@polomuseale.firenze.it Tel. 055.2388601 055.2388616
La mostra si collega alle iniziative per

i 150 anni dell'unità d'Italia, focalizzandosi su un tema specifico, fiorentino e internazionale al tempo stesso: quello del nuovo percorso apertosi dopo il 1861 per la brillante manifattura artistica, che per tre secoli era fiorita all'ombra della corte granducale di Toscana, diventando celebre in tutta Europa per le sue inimitabili creazioni in pietre dure.

Il tesoro del Cremlino

Dove: Firenze – Museo degli Argenti – Palazzo Pitti **Quando:** Fino all'11 settembre 2011

Per info: Tel. 055.2388709
Le opere in mostra - 150 circa - presenteranno la straordinaria formazione e crescita di uno dei più importanti "tesori" d'Europa: l'Armeria del Cremlino, la collezione più ricca del più antico museo russo che raccoglie i tesori reali, oggetti di corte di uso quotidiano e cerimoniale, legati ai nomi dei più grandi zar di Russia attraverso molti secoli di storia.

Echi Preziosi – Donatello, Lippi e Capolavori del Sacro

Dove: Prato – Museo Opera del Duomo **Quando:** Fino al 15 settembre 2011

Per info: www.portalecultura.prato.it Tel. 0574.29339
L'esposizione presenta opera di arte sacra di notevole qualità, recentemente restaurate, alcune appartenenti al patrimonio artistico pratese, altre frutto di coraggiose acquisizioni di enti e istituzioni cittadine.

Ossessione Dalí. Passione, Ribellione e Lucida Follia

Dove: Villa Sforzesca di Castell'Azzara (GR) **Quando:** Fino al 16 settembre 2011

Per info: Castell'Azzara – Tel. 0564.951038 protocollo@comune.castellazzara.gr.it
Una mostra di 100 tavole illustrate che interpretano la Divina Commedia di Dante creando uno scenario surreale, passionale e ossessivo.

L'acqua, la pietra, il fuoco. Bartolomeo Ammannati Scultore

Dove: Firenze – Museo Nazionale del Bargello **Quando:** Fino al 18 settembre 2011

Per info: museobargello@polomuseale.firenze.it Tel. 055.2388606
Il titolo allude al tema centrale dell'esposizione, ovvero alle tre importantissime Fontane che l'Ammannati realizzò per commissione del duca Cosimo I: quella destinata al Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio, quella per Piazza della Signoria (ovvero del "Biancone") e quella per il giardino della Villa Medicea di Castello.

Viaggio in Italia, Giulio Galgani

Dove: Firenze – Piazza della Repubblica **Quando:** Fino al 23 settembre 2011

Per info: www.giuliogalgani.com/viaggioinitalia

Mostra itinerante nata come contributo di creatività alle celebrazioni per i 150 anni dall'unità d'Italia e costituita da una serie di opere polimateriche che riproducono tutte le regioni Italiane.

Biennale di Chianciano Terme

Dove: Chianciano Terme (SI) – Museo d'Arte di Chianciano **Quando:** Dal 17 al 24 settembre 2011

Per info: www.museodarte.org
Artisti di talento, che un'esperta commissione giudicatrice ha selezionato tra migliaia di candidati, saranno chiamati a partecipare a questa prestigiosa mostra. I visitatori potranno godere di una straordinaria esposizione d'arte di grande livello proveniente da tutto il mondo.

Solide Fragilità – Le sculture di Aron Demetz

Dove: Lucca – Villa Bottini **Quando:** Fino al 30 settembre 2011

Per info: info@tribu.it
Le sculture ospitate a Lucca denotano la centralità della figura e del legno nell'opera dell'artista, materia quest'ultima che assume forme e funzioni differenziate a seconda della lavorazione e degli interventi materici. Infatti tra le opere esposte troviamo una serie di sculture "bruciate", nelle quali, l'intervento del fuoco, sapientemente dosato dall'artista, mira a raggiungere gli esiti essenziali della forma in una sorta di processo di depurazione materica e esistenziale.

Il denaro e la bellezza. I banchieri, Botticelli e il Rogo delle Vanità

Dove: Firenze – Palazzo Strozzi **Quando:** Dal 24 settembre 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.

Riflexion – Mostra di Mauro Corda

Dove: Forte dei Marmi (LU) – Piazza Garibaldi, Via Spinetti e Via Carducci **Quando:** Fino al 25 settembre 2011

Per info: ufficciostampa@comunefdm.it Tel. 0584.280292 – 0584.280295
Il titolo "Riflexion" rimanda al materiale con cui è stata realizzata la

MESTICHERIA-FERRAMENTA CASALINGHI **SIMONETTA NATALINI**

aperto anche il sabato pomeriggio

Borgo a Buggiano Località Pittini
Via Ponte Buggianese n. 95 telefono 0572.30713



maggior parte delle opere, i lavori sono stati fatti in alluminio e una speciale lega denominata bronzo bianco che presenta una particolare finitura argentea, brillante e riflettente con risultati esteticamente innovativi grazie all'incontro fra creatività e competenze dell'artista.

Il corpo umano – Mostra di Rabarama

Dove: Firenze – Le Pagliere – il Giardino di Boboli e il Giardino delle Scuderie Reali di Porta Romana
Quando: Fino al 30 settembre 2011
Per info: www.rabarama.com
Le opere di Rabarama dividono da sempre la critica per il modo di interpretare la figura umana a metà tra Body Art e Performance Art in cui il corpo umano è inteso come vetrina di un DNA esistenziale.

Artisti in Permanenza – Estate Pisana 2011

Dove: Pisa – GAMeC CentroArteModerna
Quando: Fino al 30 settembre 2011
Per info: www.centroartemoderna.com/programma.html mostre@centroartemoderna.com Tel. 050.542630
Questa annuale Rassegna di Arte Contemporanea a cura da Massimiliano Sbrana è divenuta nel tempo importante momento artistico estivo capace di raccogliere interessanti opere pittoriche e scultoree di numerosi artisti del panorama nazionale contemporaneo e toscano in particolare.

Attraverso il Novecento a Volterra

Dove: Volterra (PI) – Palazzo dei Priori
Quando: Fino al 09 ottobre 2011
Per info: www.voltterraesposizioni.it info@voltterraesposizioni.it Tel. 0588.86099
Una esposizione che intende presentare al pubblico un'insulare 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 (FI) – 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 fascinosa 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 mu-

seoetrusco@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 (LU)
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 Uffizi e il Duca

Dove: Firenze – Galleria degli Uffizi
Quando: Fino al 30 ottobre 2011
Per info: direzione.uffizi@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 Uffizi, 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.

Lorenzo Bartolini – Scultore del Bello Naturale

Dove: Firenze – Galleria dell'Accademia
Quando: Dal 31 maggio al 06 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.

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.

Classifica libri più venduti Agosto 2011

fonte: www.ibs.it



1 La cavalcata dei morti

Autore: Vargas Fred
Editore: Einaudi, 2011



6 Il gioco degli specchi

Autore: Camilleri Andrea
Editore: Sellerio, 2011



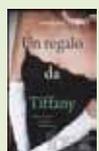
2 Il linguaggio segreto dei fiori

Autore: D. Vanessa
Editore: Garzanti Libri, 2011



7 Storia della mia gente

Autore: Nesi Edoardo
Editore: Bompiani, 2010



3 Un regalo da Tiffany

Autore: Hill Melissa
Editore: Newton Compton, 2011



8 Nessuno si salva da solo

Autore: Margaret
Margaret
Editore: Mondadori, 2011



4 Il libro segreto di Dante. (...)

Autore: Fioretti Francesco
Editore: Newton Compton, 2011



9 L'assassino

Autore: Simenon Georges
Editore: Adelphi, 2011



5 Il profumo delle foglie di limone

Autore: Sánchez Clara
Editore: Garzanti Libri, 2011



10 Dove nessuno ti troverà

Autore: Giménez B. Alicia
Editore: Sellerio, 2011



TIMBRI - TARGHE - INCISIONI

Casa della Penna

Via Buonvicini, 1 - 51017 PESCIA (PT) - Tel. 0572 479710 - Fax 0572 476657
E-mail: info@casadellapenna.it - Neg.: negozioc@casadellapenna.it

CARTOLERIA - CANCELLERIA - FORNITURE PER L'UFFICIO - STAMPA DIGITALE - VETROFANIA - TIPOGRAFIA
GRAFICA PUBBLICITARIA - DECORAZIONI AUTOMEZZI - BIGLIETTI DA VISITA - PARTECIPAZIONI - CARTELLONISTICA



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

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 lun 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 86 12 13
Ospedale	
Ceppo Pistoia	0573.3521
SS Cosma e Damiano	
Pescia	0572.4601
Pacini S. Marcello P.se	0573.63401

Guardia Medica

Pistoia e Serravalle	0573.368378 348.6972318 348.6972355
Montecatini Terme oppure	0572.909033 0572.75567 348.0714119 349.0714108

Pescia oppure	0572.47007 0572.476830 349.4461870 348.6972358
------------------	---

Monsummano Terme oppure	0572.53772 0572.53362 348.0181237
----------------------------	---

Lamporecchio	0573.81123 348.7678352
--------------	---------------------------

SICUREZZA

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

NUMERI TELEFONICI DI EMERGENZA

Carabinieri	113
Polizia	112
Emergenza Infanzia	114
Vigili del Fuoco	115
Guardia di Finanza	117
Emergenza sanitaria	118
Emergenza ambientale	1515
Emergenza in mare	1530
Viaggiare informati	1518

TRASPORTO PUBBLICO Taxi MONTECATINI TERME

Servizio 24 ore su 24	0572.71352 0572.75161
-----------------------	--------------------------

TAXI AMICO PISTOIA	0573.509530
Numero verde gratuito per rete fissa	800.661855

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

DI MONTECATINI TERME	0572.78551
DI PISTOIA	0573.21119

AEROPORTO

FIRENZE PERETOLA	055.315874
PISA GALILEO GALILEI	050.849300

FARMACIE DI TURNO SETTEMBRE 2011

MONTECATINI TERME

Farmacia Della Stazione

Corso G. Matteotti, 144 – Montecatini
Terme – 0572.78404

Da venerdì 02/09 a venerdì 09/09

Farmacia Internazionale

Piazza del Popolo, 37 – Montecatini
Terme – 0572.70082

Da venerdì 09/09 a venerdì 16/09

Farmacia Centrale S.n.c.

Corso G. Matteotti, 10 – Montecatini
Terme - Tel. 0572.78539

Da venerdì 16/09 a venerdì 23/09

Farmacia Ascoti & C. S.n.c.

Via U. Foscolo, 10 – Montecatini
Terme - Tel. 0572.78566

Da venerdì 23/09 a venerdì 30/09

Farmacia Le Terme

Viale IV Novembre, 4 – Montecatini
Terme - Tel. 0572.70123

Da venerdì 30/09 a venerdì 07/10



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

**MARGINE COPERTA, MASSA E
COZZILE, BUGGIANO, UZZANO**

Farmacia Sant'Antonio Dr. A. Gambera
Via Biscolla, 48 – Massa e Cozzile
Tel. 0572.910685
da sabato 03/09 a sabato 10/09

Farmacia Corsaro – Dott. M. Grazzini
Via Provinciale Lucchese, 180
S. Lucia - Tel. 0572.444356
da sabato 10/09 a sabato 17/09

Farmacia Carlini & C. S.a.s.
Via Roma, 38 – Borgo a Buggiano
Tel. 0572.32010
da sabato 17/09 a sabato 24/09

Farmacia Dr. Casci & C. S.n.c.
Via Primo Maggio, 25
Margine Coperta - Tel. 0572.911831
da sabato 24/09 a sabato 01/10

Farmacia Magnini
Via Ponte Buggianese, 144
Loc. Pittini - Tel. 0572.33797
da sabato 01/10 a sabato 08/10

**PONTE BUGGIANESE, CHIESINA
UZZANESE**

**Farmacia Al Ponte – Dott. Cecchi &
Dott. Grazzini S.n.c.**
Via Roma, 3 – Ponte Buggianese
Tel. 0572.635060
da lunedì 29/08 a domenica 04/09
da lunedì 19/09 a domenica 25/09

Farmacia Mainardi Gionata
Via G. Matteotti, 34
Ponte Buggianese - Tel. 0572.635004
da lunedì 05/09 a domenica 11/09
da lunedì 26/09 a domenica 02/10

Farmacia Checchia S.n.c.
Dr. Massimo e Maria Clara Checchia
Via Garibaldi, 3 – Chiesina Uzzanese
Tel. 0572.489005
da lunedì 12/09 a domenica 18/09
da lunedì 03/10 a domenica 09/10

PESCIA

Farmacia Antica Farmacia Sansoni
Piazza Mazzini, 54 – Pescia
Tel. 0572.490092
da sabato 03/09 a sabato 10/09
da sabato 24/09 a sabato 01/10

Farmacia Vecchio Mercato
Via Amendola – Pescia -
Tel. 0572.476111
da sabato 10/09 a sabato 17/09
da sabato 01/10 a sabato 08/10

Farmacia Lavorini &C.
Piazza Mazzini, 83 – Pescia
Tel. 0572.477987
da sabato 17/09 a sabato 24/09

**PIEVE A NIEVOLE, MONSUMMANO
CINTOLESE**

Farmacia Biagini Dr Francesco
Via Empolese, 65– Pieve a Nievole
Tel. 0572.80153
da sabato 03/09 a sabato 10/09

Farmacia Ceccarelli
Piazza G. Giusti, 61
Monsummano Terme
Tel. 0572.51030
da sabato 10/09 a sabato 17/09

Farmacia Della Pieve s.n.c.
Via Mimbelli, 15 – Pieve a Nievole
Tel. 0572.951062
da sabato 17/09 a sabato 24/09

Farmacia Satti
Via Matteotti, 35
Monsummano Terme
Tel. 0572.53500
da sabato 24/09 a sabato 01/10

Farmacia Cintolese
Via Francesca V.P., 120
Monsummano Terme
Tel.0572.640155
da sabato 01/10 a sabato 08/10

LARCIANO, LAMPORECCHIO

Farmacia Comunale n°7
Via Statale Francesca, 2824/a
Larciano Tel. 0573.849176
da lunedì 05/09 a domenica 11/09
da lunedì 03/10 a domenica 09/10

Farmacia di San Baronto S. Palandri
Via Montalbano, 75 – Lamporecchio
Tel. 0573.88385
da lunedì 12/09 a domenica 18/09

Farmacia Dr. Giovanni Petra & C S.n.c.
Via A. Gramsci, 57 – Lamporecchio
Tel. 0573.82075
da lunedì 19/09 a domenica 25/09

Farmacia Dott. Venturini Piero & C S.n.c.
Via G. Marconi – Larciano -
Tel. 0573.850161
da lunedì 26/09 a domenica 02/10

PISTOIA

Farmacia S. Marco & C S.n.c.
Via Padre Antonelli, 9 – Pistoia
Tel. 0573.452284
da sabato 03/09 a venerdì 09/09

Farmacia De' Ferri
Via Pacini, 53 – Pistoia
Tel. 0573.21203
da sabato 10/09 a venerdì 16/09

Farmacia Nannucci
Via degli Orafi, 7 – Pistoia
Tel. 0573.20131
da sabato 17/09 a venerdì 23/09

Farmacia San Francesco
Via Curtatone e Montanara, 21 – Pistoia
Tel. 0573.20283
da sabato 24/09 a venerdì 30/09

**Farmacia Dell'Arca
Dott. Vincenzi Attilio**
Piazza Leonardo da Vinci, 27 – Pistoia
Tel. 0573.22270
da sabato 01/10 a venerdì 07/10



Farmacia D.ssa Vezzani
di Vezzani Valentina

10,00 euro
Kilocal
20 compresse

4,40 euro
Mister Baby
Pannolini bambini
Misure assortite

Offerte del mese

22,00 euro
Kilocal donna
giorno e notte
20+20 compresse

10,00 euro
Bepanthenol
Pasta lenitiva protettiva
100 gr

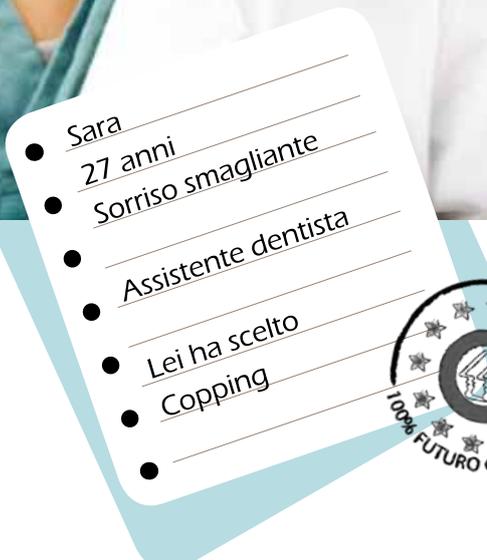
Vendita diretta
Via Francesca Uggia 338
51015 Monsummano Terme (PT)
Tel. 0572 640345

Vendita online
<http://www.farmaoro.it>
e-mail: info@farmaoro.it



**La soddisfazione di poter dire:
Ce l'ho fatta!**

Corso di Assistente dentista

- 
- Sara
 - 27 anni
 - Sorriso smagliante
 - Assistente dentista
 - Lei ha scelto
 - Copping



www.copping.it

Scopri sul nostro sito tutti i corsi disponibili

★ Corsi di
**QUALIFICA
PROFESSIONALE**
riconosciuta

★ Corsi di
**FORMAZIONE
OBBLIGATORIA**

★ Corsi di
PERFEZIONAMENTO

★ Corsi
EDA

Per maggiori informazioni vieni a trovarci in una delle nostre sedi

● PRATO
● Via S. Margherita, 52
● Tel. 0574.400973
● prato@copping.it

● PISTOIA
● Via della Brana, 45
● Tel. 0573.381229
● pistoia@copping.it

● MONTECATINI TERME
● Via Mascagni, 5/B
● Tel. 0572.773591
● montecatini@copping.it

Agenzia formativa accreditata
dalla Regione Toscana





tempo di lettura:
1 minuto e 20 secondi

L'anno che sta arrivando

Riflessioni sull'inizio del nuovo anno scolastico

L'avvio dell'anno scolastico segna il ritorno alla quotidianità dopo la parentesi dei mesi estivi e questo momento è sempre occasione di propositi e auspici per tutti coloro che, direttamente o indirettamente, nella scuola vivono e lavorano. Studenti, insegnanti, personale della scuola e genitori sono accomunati da quella sensazione di nuovo e di imprevisto che caratterizza sempre l'inizio di una nuova avventura.

Per gli studenti si tratta di gestire al meglio le proprie risorse per imparare cose nuove e per superare le inevitabili fatiche tipiche dell'apprendimento. Per i docenti c'è la speranza di poter essere messi nelle condizioni migliori per poter svolgere al più alto livello di professionalità il proprio lavoro, e, infine, per i genitori, l'aspettativa è quella della miglior scuola possibile per i loro figli, nella logica di gettare le basi per un futuro ricco di soddisfazioni e una qualità della vita sempre più elevata.

Ma le legittime aspettative e l'effervescenza che contraddistinguono questo momento non ci devono far dimenticare le difficoltà enormi che il sistema scolastico e formativo italiano si trova a dover fronteggiare. La lotta contro gli sprechi ha portato ad effettuare tagli lineari che hanno ridotto drasticamente le risorse destinate alla scuola, proprio nel momento in cui tutti gli altri Paesi hanno invece optato per investimenti più consistenti in questo settore per mettersi al riparo dalle conseguenze a lungo raggio della crisi mondiale. La diminuzione del tempo scuola e i tagli alle risorse dei Comuni puniscono e mettono in difficoltà i genitori che lavorano, le famiglie numerose, quelle con problemi economici. Non dimentichia-

mo poi ciò che sta succedendo alle scuole serali pubbliche e ai cosiddetti Centri Territoriali Permanenti, nati per offrire opportunità di formazione agli adulti che decidono di rientrare in percorsi di istruzione o formazione. Da qualche anno stiamo assistendo ad una drastica riduzione di queste opportunità e allo smantellamento di tutte quelle occasioni che consentano alle persone di acquisire nuovi strumenti culturali e di ampliare le proprie competenze. Molti si stanno impegnando per portare all'attenzione dell'opinione pubblica queste problematiche, ma spesso il chiasso di altre campane e la strumentalizzazione delle molte informazioni affievolisce l'attenzione sulla questione educativa e, quindi, sul futuro del nostro Paese.

Dott.ssa Chiara Torrigiani

I numeri dell'anno scolastico 2011-2012

Fonte MIUR – Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

7.830.650 iscritti di cui
1.021.483 nella scuola dell'infanzia
2.571.949 nella primaria,
1.689.029 nella scuola secondaria di primo grado
2.548.189 nelle scuole superiori,
meno iscritti al Sud, aumentano al centro e al Nord ovest, in calo nelle isole e nel nord est.

Molti gli iscritti al liceo, il 49,2% degli studenti con un aumento del 3% rispetto allo scorso anno, i licei più gettonati sono quello delle scienze applicate e il linguistico. Diminuiscono gli iscritti nelle scuole professionali che contano il 18,7% con una diminuzione del 3,4%, aumentano le iscrizioni nei tecnici. Le classi con più di 30 alunni sono lo 0,6%, il numero medio di alunni per classe è 22, le classi a tempo pieno sono aumentate di 3.803 unità.

I docenti di sostegno sono 94.430, il numero più alto mai raggiunto.

bambino rappresenta la realizzazione della società futura". E cosa c'è di più bello che adoprarsi perché il domani sia in crescendo, migliore di oggi? Ecco allora i nostri figli, prima in famiglia, poi nella scuola impegnati nella loro più difficile ed importante attività: frequentare la scuola con entusiasmo e profitto.

A questo fine, prevenire il loro disagio, sostenere e recuperare le loro difficoltà di apprendimento e di relazione oggi, qualora ce ne sia necessità, sarà meglio che curare domani.

Questo "aiuto" sarà il più bel regalo che ogni adulto, genitore o meno, potrà fare a sostegno di quel bambino oggi, uomo domani e non dimentichiamo, servirà ad incidere positivamente nella costruzione della società futura.



Dott.ssa Vanna Giorgetti
*Psicopedagogista
Specialista in
Pedagogia Clinica
cell. 333.9632666*



tempo di lettura:
30 secondi

Un aiuto a chi ha bisogno di aiuto

La dott.ssa Vanna Giorgetti lavora per il futuro

Cari lettori, da molti mesi ormai avete avuto modo di leggermi su questa rivista e ringrazio coloro che hanno deciso di conoscermi nella mia professione.

E' tempo ormai di entrare più dettagliatamente nelle problematiche che modestamente, ma con molta onestà intellettuale, mi propongo di affrontare, analizzare e orientare nel migliore dei modi verso un cammino di più agevole sopportazione e di felice risoluzione. Vorrei iniziare dall'ambito di "aiuto" più importante che ognuno di noi può e "deve" dare ad un altro individuo diverso da sé ma sicuramente ancora più importante: il "bambino", che sia nostro figlio o meno.

Vi chiederete perché, e la risposta è semplice: "Perché ogni

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



Trattamenti curativi Servizio sposa Extensions



via Marconi, 65
PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.952056

Idee per la Testa: Tamara par-
rucchiera da 15 anni e la sua
collaboratrice Roberta.
Il 28 Settembre 2011
festeggiano 7 anni di "Idee per
la Testa".

Obiettivo corpo perfetto!

Facile, veloce e garantito: questo è Figurella, leader nel rimodellamento della figura femminile.

Figurella ti offre metodologie sicure e non invasive, ma quello che fa davvero la differenza è la garanzia reale del tuo risultato.

Il nostro obiettivo? La tua soddisfazione, il tuo risultato!

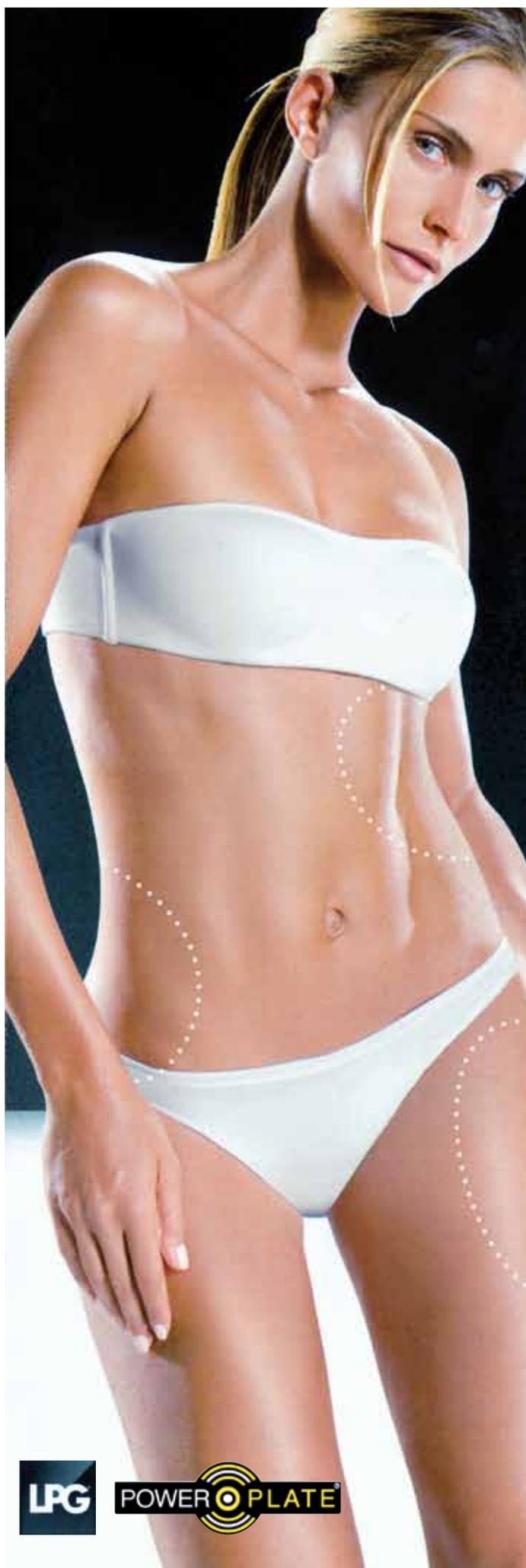
Regalati un corpo nuovo scattante e dinamico, vieni a provare il trattamento Figurella adatto alle tue esigenze. E se ti iscrivi a settembre, il primo mese te lo regaliamo noi!

Prenota subito: la tua consulente personale ti illustrerà il programma più adatto a te, un'analisi della figura e una prova completa del trattamento.

Non rinunciare ad un corpo nuovo, non dire di no ad una sensazione esagerata di benessere e forma. Ritagliati il tuo tempo per te: al resto pensiamo noi.

Consulente e responsabile
Daniela Chiumarulo





Il Metodo



a misura
di Donna



Figurella[®]
SNELLEZZA PROGRAMMATA

MONTECATINI TERME
piazza XX settembre, 32
telefono 0572.910091





tempo di lettura:
40 secondi

Segni particolari: "sognatrice e bravissima"

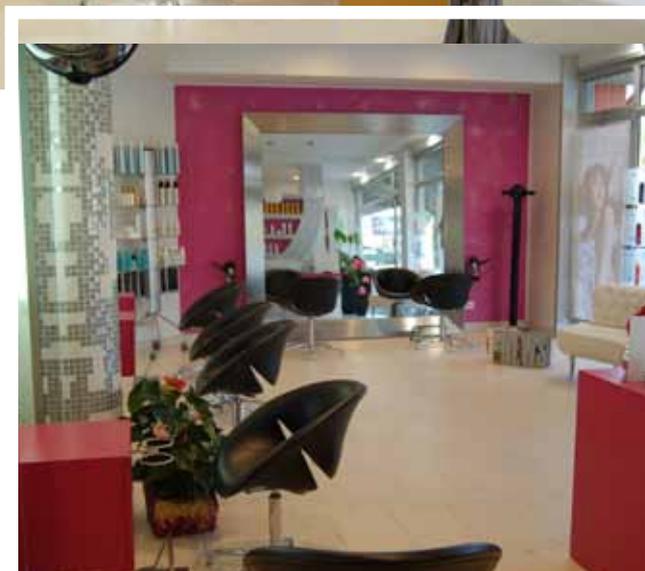
Irene Bechini è una creativa che ha realizzato il suo sogno

23 anni or sono Irene Bechini era un ragazzina di 14 anni che faceva l'apprendista parrucchiere con tanta passione e dedizione, merci rare a quella giovane età.

vero a sua immagine e somiglianza: è elegante, ha stile, come se l'arredamento dovesse raccontare le acconciature che lì, con l'aiuto di due valenti parrucchiere quali Michela e Silvia, hanno tutte le carte in regola per prendere forma. "Segni particolari", lo stile è nei capelli.



Aveva un sogno nel cassetto, Irene. Adesso, cosa che capita a chi ci crede davvero, questo sogno lo ha realizzato: dal 2004, infatti, ristrutturando un vecchio fondo in via del Calderaio, al Gusci di Traversagna, ha il suo regno di creatività e fantasia. Nel suo **negozio di acconciature**, infatti, non mancano mai cordialità, gusto, e amore infinita per i dettagli. Lo ha scelto bene, il nome: "**Segni particolari**", come quelli che riesce ad imprimere in ogni sua creazione. Il negozio è dav-



Segni Particolari ACCONCIATURE

Segni Particolari Acconciature
via del Calderaio, 10/B Loc. Traversagna
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.913046 cell. 333.3146761

EVALUNA

Centro benessere

NOVITÀ: stesura SMALTO SEMIPERMANENTE € 20,00



Veloce come uno smalto e resistente come un Gel UV!

Per chi vuole risparmiare tempo, avendo sempre un look perfetto. Lo smalto semipermanente è un eccellente Gel UV che asciuga in lampada e si rimuove molto velocemente con un solvente. Ultracoprente alla prima passata, è sottile come uno smalto, si applica velocemente e dura settimane, proprio come una ricostruzione in gel! CHE ASPETTATE???

IL GIOVEDÌ DEL BENESSERE



Ogni settimana fino al 30 settembre 2011, il GIOVEDÌ

avrete la possibilità di scegliere fra le nostre "Tecniche di Massaggio" quella che più vi incuriosisce e che avete sempre voluto provare... Durante queste giornate ogni tecnica scelta potrete acquistarla e provarla a soli € 35,00!!! APPROFITTATENE!!! Alcune delle nostre tecniche:

- Massaggio Multisensoriale "Sangat" (in esclusiva nel nostro Centro)
- Massaggio Multisensoriale a 4 mani - Ayurveda del Kerala
- Aromamassaggio con oli essenziali - Thailandese - Linfodrenaggio Wodder

Dedicare un pò di tempo al proprio corpo e alla propria mente...

EVALUNA "CORSI DI RICOSTRUZIONE UNGHIE & NAIL ART"



Con prodotti professionali

PER TUTTE COLORO CHE HANNO LA PASSIONE DELLE UNGHIE E VORREBBERO IMPARARE!

Per info e costi contattare direttamente il nostro centro.

un cuore grande **così**



tempo di lettura:
40 secondi

Una giornata a cuore aperto

La giornata Mondiale Umanitaria:
ricordiamocene ogni giorno

Lo scorso 19 agosto si è celebrata la **Giornata Mondiale Umanitaria**. Istituita dall'ONU nel 2008, questa giornata persegue lo scopo di **diffondere e far condividere** i valori portanti della **cooperazione** e della **collaborazione umanitaria** che un **esercito silenzioso di eroi** senza gloria porta avanti in molti angoli di mondo ogni giorno. Il 19 di agosto è stato scelto dalle Nazioni Unite in nome dei morti del 2003, quando in una Baghdad sconvolta dalla guerra d'occupazione post-11 settembre esplose in aria il **quartier generale dell'ONU**, uccidendo 22 persone. Adesso, si continua a morire. Nel 2010 sono stati **242 gli operatori umanitari uccisi, gravemente feriti o rapiti**. Più degli omicidi, sono i sequestri ad esser oramai divenuti quasi **quotidiani**, eventi che solo di tanto in tanto squarciano il ciarlatano dei nostri media, e soltanto quando colpiscono qualche italiano.

"Si muore per le mine, per le imboscate, per semplice casualità, perché il mondo è diventato più insicuro" ha scritto in un suo articolo del 19 agosto su Repubblica **Vichi De Marchi**,

portavoce per l'Italia del WFP, ovvero del Programma Alimentare delle Nazioni Unite. "Il mondo è diventato più insicuro", scrive De Marchi. Ed anche più crudele. In questo momento, tanto per fare soltanto un esempio, **11 milioni di persone dipendono dagli aiuti umanitari** nel Corno d'Africa. I nostri giornali ne hanno parlato per tre, quattro giorni. Poi, più niente. E allora "Lasciamoci ispirare da coloro che celebriamo in questa giornata per dare inizio al nostro viaggio per rendere il mondo un posto migliore e sentirci tutti parte di una stessa famiglia", come ha scritto il Segretario Generale ONU nel suo messaggio per il 19 agosto. Un viaggio, purtroppo, ancora **molto, ma molto lungo**.



UNA PERGAMENA SOLIDALE PER IL TUO GIORNO SPECIALE

Un momento di gioia è più ricco se condiviso. Matrimoni, Battesimi, Prime Comunioni, Cresime, Feste di Laurea ed Anniversari sono eventi che con le Pergamene Solidali possono essere vissuti in modo più significativo e profondo

Sostieni i progetti del
Movimento Shalom

Con una scelta contro corrente, al posto della tradizionale bomboniera, viene realizzata la Pergamena della Solidarietà e l'equivalente della spesa viene devoluto per uno dei progetti di cooperazione promossi dal Movimento Shalom.

IDEE REGALO E MOLTO ALTRO

le puoi trovare nei nostri

Negozi Equosolidali:

IL MONDO IN VETRINA - Fucecchio

L'OMBELICO DEL MONDO - Ponsacco

EQUOMONDO - Cerreto Guidi

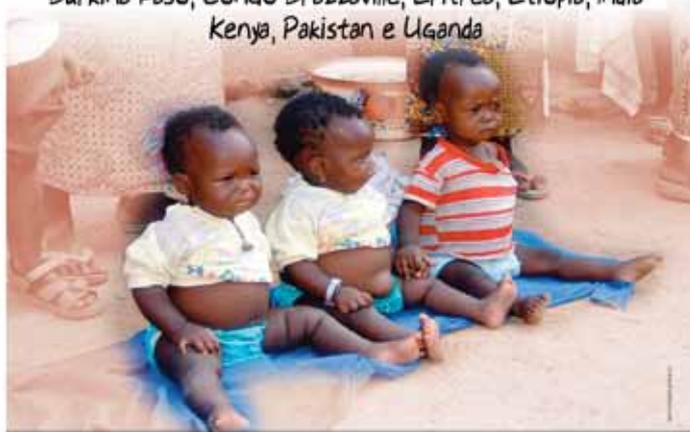


Adozioni a distanza

con 200 € l'anno salvi
la vita di un bambino

Paesi dove è possibile attivare il sostegno a distanza:

Burkina Faso, Congo Brazzaville, Eritrea, Etiopia, India
Kenya, Pakistan e Uganda



Per informazioni 0571-400462
adozioniadistanza@movimento-shalom.org

per info.: shalom@movimento-shalom.org
www.movimento-shalom.org tel. 0571-400462



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



la macchina perfetta



tempo di lettura:
2 minuti 25 secondi

Sono ragazzi..
*Uno scherzo da
40 punti di sutura*

In fin dei conti, ce lo dimentichiamo sempre: **sono solo ragazzi...** E, come tutti i ragazzi, scherzano. Poi, come a tutti i ragazzi, a volte capita anche a loro che lo scherzo scappi un po' di mano. E va a finire che qualcuno si fa male. Allora, loro, da ragazzi divengono **disoccupati**.

Eccellenti, è vero, perché quando ad essere licenziato è un **calciatore** fa molta più notizia di quando capita ad un loro



coetaneo precario. Ecco i fatti: il **Bari Calcio** sta mangiando. Una bella tavola, prima della partita di Coppa Italia contro l'Avellino del 21 agosto.

Salvatore Masiello, difensore, scherza con il secondo portiere, Zlamal. Con tutta evidenza, l'estremo difensore in seconda non si sta divertendo, ed ha risposto male. Masiello si è di conseguenza, diciamo, arrabbiato, scaraventando **verso il volto** del compagno un **piatto d'insalata**.

E tra i due litiganti il terzo non ha goduto, a questo giro: il povero **Alessandro Crescenzi**, infatti, accortosi del tiro che Zlamal stava per "parare" col viso, ci ha messo un braccio. Risultato: **40 punti di sutura**. E sopracitata richiesta del Bari di rescissione del contratto di Masiello al Collegio Arbitrale. Suvvia, in fin dei conti, ce lo dimentichiamo sempre: **sono solo ragazzi...**

"Noi rispettiamo la Natura"

I mondiali di pesca sportiva in Italia

L'Italia è stata l'ombelico del mondo della **pesca sportiva**. Dal 28 agosto al 4 settembre, infatti, il nostro Paese ha



ospitato i **mondiali di pesca**, un evento planetario con **66 nazioni coinvolte, 26 discipline e 1500 atleti impegnati**. "Il nostro scopo - ha detto Ugo Claudio Matteoli, toscano, presidente della Fip-sas, ovvero della FIGC del pesce - è quello di dare una nuova immagine alla pesca sportiva.

Noi - ha proseguito in una recente intervista rilasciata a Repubblica - **rispettiamo la natura**, le nostre prede non sono mai uccise, ma liberate dopo essere state pesate e fotografate".

A parte il fatto che bisognerebbe poter chiedere loro se si divertono almeno tanto quanto i pescatori, è indubbio che più **atleti dell'anno** ci saranno, più **attenzione** verrà prestata alla salubrità delle acque e dei mari. Quindi, bene così (?).

Gli manca il tempo

Gli USA non corrono per il 2020

Gli **Stati Uniti non saranno della partita**. L'**USOC** (ovvero, il CONI a stelle e strisce) ha ufficializzato l'uscita di scena degli USA dalla gara alla sede delle **Olimpiadi 2020**.

New York, Chicago e Dallas, quindi, non potranno avanzare la propria candidatura "**perché ci manca il tempo necessario**", ha dichiarato il portavoce USOC, Sandusky.

Gioiscono le attuali candidate, ovvero Madrid, Tokyo, Istanbul e **Roma**.

Largo ai giovani!

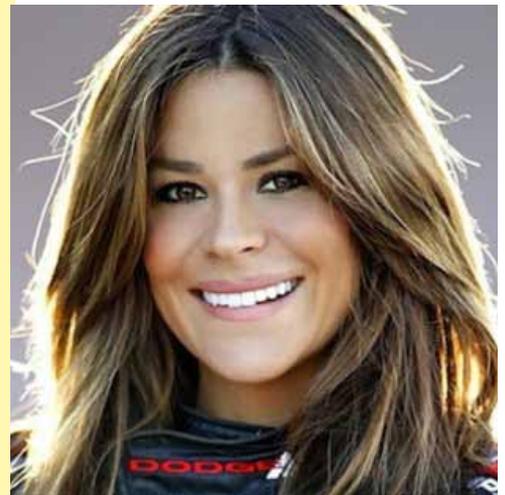
Anche la Formula 1 vuole la sua Cantera

L'idea non è male. Ed è venuta, non a caso, a **Gian Carlo Minardi**, che di giovani ne ha fatti esibire tanti. È tutto molto semplice: per dare largo ai giovani in Formula 1, obbligare tutti i team ad usare almeno uno **durante le prove libere del venerdì**. In questo modo si creerebbero le condizioni per poter elargire più **licenze speciali**, ovvero, si creerebbero più **piloti**, obbligando le scuderie a crearsi una sorta di vivaio. Da qui ad emulare la Cantera Masia, ovvero il mitico settore giovanile del Barcellona, ce ne vuole...

Donna al volante, sportività costante

Tanta bellezza e talento in Nascar

"Ha fatto bene", lo dicono in tanti, soprattutto gli attuali "colleghi". **Maryene Dufault**, ovvero bellissima ex-modella canadese di 29 anni, da fine agosto è un **pilota**. Prima la passarella, adesso il volante, con il quale Maryene si diletta con cura e passione. La bella canadese, ex indossatrice di lingerie e costumi, ha anche giocato nella Lingerie Bowl, ovvero la **sexy squadra femminile di football americano**. È una ragazza, quindi, che sa mettersi in gioco, Maryene, adesso alle prese con la serie Nascar, ovvero con gare automobilistiche corse con auto da paura, in pratica il secondo evento sportivo più seguito sulle TV statunitensi dopo il SuperBowl. Ora, con **Maryene**, avranno un motivo in più di interesse...



la macchina **perfetta**



tempo di lettura:
1 minuto e 10 secondi

Cala il sipario sulla stagione agonistica 2010/2011 del Nuoto Valdinievole

*Agli Assoluti di Pescara
Alessia Gentili conquista l'argento
nei 90 metri sprint sulla spiaggia*

Ottimo il comportamento della squadra "Categoria" di nuoto e nuoto per salvamento agli ultimi appuntamenti in calendario: campionati italiani giovanili di Roma (nuoto) ed Assoluti di Pescara (nuoto per salvamento).

Monsummano Terme - Cala il sipario sulla stagione agonistica 2010/2011 dell'Asd Nuoto Valdinievole. Gli ultimi due appuntamenti che hanno visto gareggiare gli atleti della squadra "Categoria" del sodalizio di Piazza Pertini sono stati, rispettivamente, i campionati italiani assoluti "Rescue" di nuoto per salvamento (Pescara, 18-21 luglio) e i campionati italiani giovanili di nuoto riservati alle categorie "Juniores-Cadetti-Seniores" (Roma, 25-28 luglio).

Ma andiamo per ordine: alla rassegna di **Pescara** che comprende gare in piscina e in mare, il Nuoto Valdinievole si è presentato con una squadra formata **da otto atleti** (4 maschi e altrettante femmine). I migliori risultati individuali sono quelli ottenuti da **Alessia Gentili**, argento nei 90 metri sprint sulla spiaggia, **Lorenzo Nardi**, tredicesimo nei 90 metri sprint sulla spiaggia, **Giulio Bracciali**, tredicesimo nella finale



della specialità "bandierine sulla spiaggia", **Rachele Ghelarducci**, dodicesima nei 100 manichino e pinne, **Giulia Nazzarri**, diciannovesima nella gara del frangente ed **Ilenia Argentieri**, trentatreesima nella gara con tavola. Da sottolineare anche **l'ottavo posto** della staffetta 4x50 mista femmine (Nazzarri-Ghelarducci-Argentieri-Gentili) e la **settima piazza** raggiunta nella staffetta sulla spiaggia (Nardi-Leonelli-Zerellari-Bracciali).

Roma è stata, invece, teatro dei campionati italiani giovanili di nuoto riservati alle categorie "Juniores-Cadetti-Seniores". Tra le corsie del Foro Italico, **Chiara Bellini** è riuscita a centrare la finale dei 50 dorso categorie "Seniores" chiusa al decimo posto con una prestazione condizionata da un infortunio patito nelle batterie del mattino. Sfiora, invece, per un decimo l'accesso alla finale dei 50 rana categoria "Juniores", **Letizia Mariotti**, dodicesima al traguardo. La stessa Mariotti si piazza al 25esimo posto nella gara dei 100 rana, mentre **Ludovica Oresti** ottiene il 34esimo posto nei 50 stile libero categoria "Juniores". Buona anche la prova di **Luca Giuntoli** (42° nei 100 stile categoria "Cadetti"), **Sara Del Ministro** (55° nei 50 stile categoria "Juniores"), mentre le staffette 4x100 stile libero "Juniores" (Del Ministro-Bianucci-Oresti-Gennaro) e 4x100 mista "Juniores" (Bianucci-Mariotti-Gennaro-Oresti), a dispetto della presenza in formazione della giovanissima Aurora Bianucci (appartenente alla categoria Ragazzi, ndr), raggiungono un ottimo **diassettesimo** posto finale.

Michele Ricci - Nuoto Valdinievole

MONSUMMANO TERME telefono 0572.952255

LARCIANO LAPORECCHIO telefono 0573.81506

www.nuotovaldinievole.it





tempo di lettura:
2 minuti e 10 secondi

Un piccolo Giro d'Italia

La Coppa Linari:
che successo...

Sembrava di essere sulle strade del Giro d'Italia... Uno spettacolo unico questa 50ª edizione della **Coppa Linari**, su per la ritta salita di Buggiano, con pendenze



di circa il 15/16 %: la gente che stringeva gli atleti, che li incitava sotto un sole cocente ed una temperatura di 36°. **105 Km** di puro sport, per un percorso che si snodava anche nei comuni confinanti col Borgo, sempre con passaggi nel centro del paese.

Deve esser stata dura, e lo dicono i numeri: incredibile, infatti, la somma finale dei ritirati: 75 sui 172 partiti... Hanno avuto la meglio due australiani, venuti in terra di Toscana a far la voce grossa: **Watson Calvin e Linfield Bradley**, ri-



spettivamente primo e secondo. Sul terzo gradino del podio si è sistemato, invece, un italiano, **Valerio Conti**. Hanno fatto una gara a sé, i primi tre, staccatisi dagli altri già al secondo passaggio, dei tre previsti in tutto, sulla salita di Buggiano. 23 secondo il distacco dal resto del gruppo di inseguitori.

Chissà... Vista la qualità, l'eleganza della pedalata e i tempi di molti dei partecipanti, può darsi d'aver visto, tra questi giovani che sono il fior fiore del ciclismo internazionale, i futuri vincitori di un Tour de France, di una Milano San Remo, di una Liegi Bastogne Liegi... Chissà. Intanto, tutti noi ci siamo goduti l'**organizzazione** dell'evento, come sempre: *impeccabile*.

Complimenti delfino d'Italia!

Il "nostro" *Gabriele vince ancora*

Il "nostro" **Gabriele Pocceschi**, ovvero il nuotatore che ci siamo permessi di adottare sin dal numero di agosto, ci ha dato un'altra, grande soddisfazione: ai campionati italiani assoluti di Roma, nonostante una condizione fisica non proprio al top, Gabriele ha confermato la



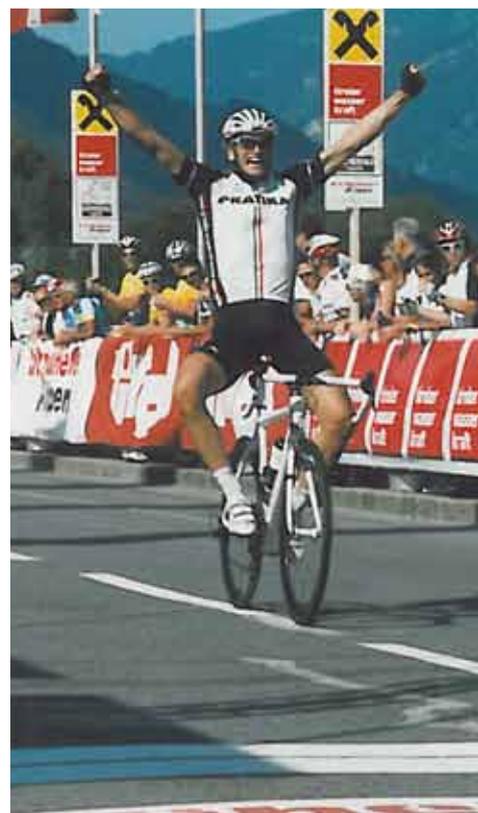
sua autorevolezza nei 100 delfino. Con un prestigioso 58,42 secondi ha infatti ottenuto il **titolo italiano della categoria ragazzi**. Complimenti delfino d'Italia!

Vai Trinci, vai grande campione...

Francesco Trinci, A.S.D. Tricycle, è campione del mondo

Campione del mondo, campione del mondo, campione del mondo! **Francesco Trinci**, classe 1979, se lo deve essere ripetuto più volte in testa. Lassù, nel Sud Tirolo austriaco, *là dove osano le aquile*, Francesco, sui pedali, ha osato

tantissimo, ed ha vinto. È lui il **campione del mondo amatori su strada**. Una vittoria che ha completato con l'oro la spettacolare stagione della sua squadra, la A.S.D. Tricycle, appartenente al comitato UISP di Empoli, che arrivava in Austria con i galloni dei campioni d'Italia e d'Europa. Una vittoria, quella di Francesco, maturata dopo una lunga fuga a due: 90 chilometri spalla a spalla con un corridore veneto, Lorenzi, e arrivo in bruciante volata nella quale il nostro ha avuto la meglio. Per l'arrivo degli inseguitori, tanto per avere un'idea, han dovuto aspettare 31 secondi... Una vittoria che arriva da lontano: Trinci ha iniziato a correre a 10 anni con il G.S. Pozzarello. Da Juniores (17-18 anni) ha corso con il G.S. Paci Ferro - Bottegone, e da dilettante con la Filati Alessandra. Una giovane carriera costellata di vittorie, con la stella polare dell'autorevole partecipazione **alle olimpiadi giovanili a Bath**, in Inghilterra, a soli 16 anni. Dopo la stagione in categoria "dilettante", uno stop. Lungo dieci anni. Poi, l'incontro con il suo meccanico di fiducia, Andrea Nieri, che lo convince a scendere la bici dal chiodo, e ricominciare. Nel 2007 torna a correre, e nel 2009 fonda la propria squadra, l'A.S.D. Tricycle appunto, che adesso ha una ventina di tesserati. Ed ora è sulla vetta dell'Italia, dell'Europa, del Mondo...



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

la macchina perfetta



tempo di lettura:
1 minuto

Il Treno fischia sulla Strachiesina

Alessio Spelletti in forma alla Strachiesina, una corsa molto Run...dagia

In questo numero approfittando dell'estate, ovvero di quel caldo periodo dell'anno che non presenta gare importanti nel calendario podistico, avrei voluto continuare a presentare i membri dei Run...dagi. Avrei voluto parlare del Miglio, all'anagrafe Migliorati Gianluca. Da poco padre di uno splendido bambino, interista tra i più sfegatati, carriera calcistica interrotta da un infortunio a un ginocchio, si è poi scopertosi ottimo runner. Avrei voluto raccontare di Swarovski al secolo luri Degli Innocenti, Run...dagio della prima ora, deve il suo soprannome a una certa fragilità fisica che l'ha costretto ad abbandonare l'amato calcio, di cui rimane ottimo intenditore, e che adesso non gli permette di affrontare le distanze impegnative in cui si cimentano gli altri del gruppo. Avrei voluto celebrare la storia sportiva di Filippelli Claudio detto Flipper 65, bomber di razza, incubo per anni di tutti i portieri nelle categorie dilettanti in cui il nostro si è cimentato e adesso allenatore emergente, oltre che runner dalla forza esplosiva. D'estate, però si corre la Strachiesina, un must per i Run...



dagi, gara di 12 km da percorrere prevalentemente sul terreno sconnesso e polveroso dell'argine del fiume Pescia, e allora, beh, **non posso non parlare di Alessio Spelletti**, o per meglio dire, de "il Treno", assoluto protagonista di quest'ultima edizione. Il Treno si è unito al gruppo da poco meno di un anno, con garbo e cortesia ha immediatamente attirato le simpatie degli altri elementi, ma quando c'è da correre abbandona l'abito del gentleman e non ce n'è per nessuno. Alla Chiesina partiva con i favori del pronostico ma sin dai primi metri si è capito che avrebbe fatto un'impresa e così è stato, 41° in classifica generale in 52'06". Il Capitano, ultimo ad arrendersi, ha cercato di contenere lo strapotere dell'uomo venuto da Collodi, ma nonostante una grande prova giungeva sul traguardo con 3'37" di ritardo. A un'incollatura lo Scalatore. Ancora 2 minuti impiegherà un redivivo Audax, subito dopo Flipper che ha oramai messo alle spalle un breve periodo di appannamento, a seguire un sempre mitico Leone. Al traguardo in ritardo causa problemi fisici di varia natura anche The Fox, Miglio, Barbiere, Ragioniere, Grobny e Musicista.

Roberto Orsi (Il barbiere)
Run...dagio

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



09-11 Settembre

Bocchette Expo

Dove: Camaiore (LU)

Capezzano Pianore

Quando: 09-11 settembre 2011

Per info: www.bocchettexpo.it

www.alteregofiere.com

anna@alteregosas.it

Tel. 050.551037 347.3801103

Una grande fiera campionaria che offre la possibilità di scoprire le ultime novità ed acquistarle a prezzi competitivi. Arredamento, design, complementi d'arredo, ma anche energie alternative e rinnovabili, con le ultime novità dedicate alla casa "naturale" che produce e risparmia energia. Un'intera sezione dedicata ai macchinari e alle attrezzature, con le ultime novità tecnologiche sui componenti e trasporti per l'edilizia.

Artigianato, enogastronomia, concessionarie auto, moto e veicoli industriali, agricoltura, arredo giardino e florovivaismo.

10-11 Settembre

Pomarium

Dove: Lastra a Signa (FI)

Quando: 10-11 settembre 2011

Per info: www.pomarium.net

Tel. 328.3847235

La manifestazione si propone di diffondere su più vasta scala la passione per il frutteto di frutti antichi e per questo riunisce al parco dei Vivai Belfiore numerosi espositori di prodotti inerenti il frutteto amatoriale e la pianta da frutto in genere: da libri e stampe antiche e moderne sulla frutta alle riviste specializzate, da concimi naturali a preparati per la difesa biologica: dalla frutta trasformata ai prodotti derivati dalla frutta, dalle tipicità regionali del settore ai vini di vitigni autoctoni.

Lo Sbaracco

Dove: San Casciano in Val di Pesa (FI)

Quando: 10-11 settembre 2011

Per info: info@carmignanodivino.prato.it

Tel. 055.8256259

Settembre d'occasioni.

Eccezionale sbaracco di fine stagione per le vie del centro storico e commerciale con vendita straordinaria delle merci

Mercato Antiquario

Dove: Pistoia - Via dell'Annona, 210

Quando: 10-11 settembre 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: 10-11 settembre 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 espongono, invece, nella splendida Piazza dei Cavalieri, in Via Corsica e Via dei Mille fino a Piazza Cavallotti.

11 Settembre

La soffitta in Piazza

Dove: Seano - Carmignano

(PO) - Loc. Casa Rossa

Quando: 11 settembre 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: 11 settembre 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, Pia-

zza Sant'Antonino

Quando: 11 settembre 2011

Per info: Tel. 0574.814210 -

328.5505389

Mercatino mensile dei prodotti

ecologici, biologici, naturali, d'ar-

artigianato manuale del contado

pratese e delle sue adiacenze.

Free Market

Dove: Pistoia - Via dell'Annona,

210

Quando: 11 settembre 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: 11 settembre 2011

Per info: Siena 90 - segreteria@siena90.it

Tel. 0577.281619

Il mercatino, a cura di Siena 90,

nasce con lo scopo di far cono-

scere il mondo del collezionismo

e rivalutare la figura del collezio-

nista, dedito con infinita pazienza

alla raccolta, al recupero, al re-

stauro, 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 cin-

quanta o cento anni fa.

Hobby Senio 2011

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)

Quando: 11 settembre 2011

Per info: www.comune.palazzuolo-sul-senio.fi.it

Tel. 338.1155766

Mercato dell'antiquariato,

dell'hobbistica e della mostra/

scambio. Appuntamento irrinun-

ciabile per chi ricerca negli ogget-

ti tradizioni passate, per chi in-

venta con la fantasia e la

manualità e per chi raccoglie

"scampoli di storia" attraverso gli

oggetti più disparati.

Mercatino delle Arti e dei Mestieri

Dove: San Miniato Alto (PI) -

Loggiati di San Domenico

Quando: 11 settembre 2011

Per info: www.sanminiato-promozione.it

ufficio.turismo@cittadi-sanminiato.it

Tel. 0571.42745

Molti gli articoli artigianali esposti:

pelletteria, abbigliamento, bigiot-

teria, découpage, ricami, quadri

e tanto altro. Tenendosi al coperto,

il mercatino verrà effettuato

regolarmente anche in caso di

maltempo.

Memoranda

Le cose raccontano

Dove: Anghiari (AR)

Piazza Baldaccio

Quando: 11 settembre 2011

Per info: www.anghiari.it

Tel. 0575.789892

Anghiari si affolla di banchi di og-

getti che attirano collezionisti,

amanti dell'antiquariato e del mo-

dernariato. Piazza Baldaccio di-

venta così un grande teatro dove

è possibile trovare cose belle e

curiose.

17 Settembre

Mercatino dell'Antiquariato

Dove: Pontedera (PI)

Centro città

Quando: 17 settembre 2011 dal-

le 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 antiquaria-

to, arti, mestieri e modernariato

18 Settembre

L'angolo del collezionista

Dove: Siena Piazza del Mercato

Quando: 18 settembre 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 cono-

scere il mondo del collezionismo

e rivalutare la figura del collezio-

nista, dedito con infinita pazienza

alla raccolta, al recupero, al re-

stauro, 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 cin-

quanta o cento anni fa.



Colazioni: a SETTEMBRE
caffè o cappuccino + pezzo **Euro 1,50**

Pranzo Espresso Cucinato
>> ANCHE DA ASPORTO <<

Ameli organizza il tuo evento, la tua festa, la tua idea.

13 ottobre "CENA CON DELITTO"

Mercatini in Val d'Orcia

Dove: Montalcino (SI)

Loggiati di Piazza del Popolo

Quando: 18 settembre 2011

Per info: info@assessoratoalturismo.com
www.prolocomontalcino.it www.mercatinidel-
lavaldoria.com Tel. 0577.80441

Prodotti alimentari agricoli biologici e non, con l'obiettivo di valorizzare il prodotto locale.

Mercatino dell'Antiquariato, dell'Artigianato e dei Prodotti Tipici

Dove: Pontremoli (MS)

Quando: 18 settembre 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.

18-19 Settembre

Mercatino della Scialenga e Fierone di Settembre

Dove: Asciano (SI)

Quando: 18-19 settembre 2011

Per info: www.comune.asciano.siena.it
Tel. 0577.71441

Domenica 18 settembre, all'interno del ricco cartellone di appuntamenti del Settembre Ascianese, l'opportunità dalle prime ore del mattino e fino al tramonto di perdersi tra le vie del centro storico curiosando tra prodotto artigianali, hobbistica, artigianato artistico e antiquariato. Da non perdere, infine, lunedì 19 settembre, il tradizionale Fierone di Settembre che si terrà tra il campo della Fiera e tutte le vie limitrofe.

24-25 Settembre

Mercatino Artigianato

Dove: Firenze

Centro Commerciale Coop Le Piagge

Quando: 24-25 settembre 2011

Per info: associazione.euro@hotmail.it
Tel. 333.6851090

L'Ass. Euro organizza il mercatino di artigianato, oggettistica e prodotti tipici.

25 Settembre

Mercatino di Porsenna

Dove: Chiusi (SI) – Loc. Casa Rossa

Quando: 25 settembre 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: 25 settembre 2011

Per info: info@sansepolcor@apt.arezzo.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: 25 settembre 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.

01-09 ottobre

XXVII Biennale della Mostra Mercato Internazionale dell'Antiquariato

Dove: Firenze – Palazzo Corsini

Quando: 01-09 ottobre 2011

Per info: www.comune.pontremoli.ms.it
Tel. 0187.460111

Le opere d'arte esposte da antiquari di tutto il mondo, sono le star indiscusse della mostra. A questa edizione saranno presenti 88 antiquari, 74 italiani e 14 stranieri. La Biennale si impegna anche a restaurare molti dei tesori d'arte fiorentini. Per questa edizione il premio per il dipinto più bello, sponsor la Banca di Cambiano, sarà utilizzato per restaurare la lunetta raffigurante il «Compianto sul Cristo morto» di Lorenzo Sanseverino, conservato nella Galleria degli Uffizi dal 1815.

01-02 ottobre

FieraAntiquaria

Dove: Arezzo – Centro Storico

Quando: 01-02 ottobre 2011

Per info: www.arezofieraantiquaria.org Tel. 0575.377993

Mobili e suppellettili, quadri a soggetto religioso, nature morte, dipinti d'epoca, argenti, libri e stampe antiche, modernariato, strumenti scientifici, radio e grammofoni, strumenti musicali, vetrate liberty, giocattoli, gioielli, orologi.

Fiera Internazionale della Ceramica

Dove: Firenze – Piazza SS Annunziata

Quando: 01-02 ottobre 2011

Per info: www.artedellaceramica.net info@artedellaceramica.net Tel. 055.8301075 347.7416184

Saranno esposte le opere di circa 60 ceramisti italiani ed europei che offrono un quadro significativo della creazione ceramica contemporanea. Si potranno trovare oggetti di uso e arredamento, sculture e bijoux in ceramica realizzati con diverse tecniche. Nei due giorni si svolgeranno anche animazioni per bambini e per adulti

02 ottobre

Mercatino dell'Antiquariato e del Collezionismo

Dove: San Miniato (FI)

Quando: 02 ottobre 2011

Per info: www.cittadisanminiato.it
ufficio.turismo@cittadisanminiato.it

Monete da collezione, abbigliamento vintage, bijoux retrò, ricami, libri, arredo d'epoca e tanto altro

Mercatini del Collezionismo, dell'Arte e dell'Ingegno

Dove: Montalcino (SI) – Via Ricasoli, Piazzetta S. Agostino, Via Spagni

Quando: 02 ottobre 2011

Per info: info@assessoratoalturismo.com
www.prolocomontalcino.it www.mercatinidel-
lavaldoria.com Tel. 0577.80441

I "mercatini" sono diventati un momento di piacevole incontro, perché visitare un mercatino locale è un po' come frugare nel baule della nonna. Vi troviamo depositate cose già viste e familiari, ma ognuna di queste ogni volta ci emoziona; sarà il ricordo, la curiosità o la nostalgia, poco importa: la magia è rivivere certi istanti e cullarsi nel ricordo. Conservare la cultura dei mestieri e dei prodotti an-

tichi e nuovi della nostra zona per dimostrare ciò che siamo e non ciò che eravamo.

Mercatino dell'Antiquariato

Dove: Montecatini Terme (PT)

Piazza XX Settembre

Quando: 02 ottobre 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.

Mercatino dell'Antiquariato, dell'Artigianato e dei Prodotti Tipici

Dove: Pontremoli (MS)

Quando: 02 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.

07-09 ottobre

Expo Model Show

Dove: Pontedera (PI) – Piazza del Mercato

Quando: 07-09 ottobre 2011

Per info: www.alteregofiere.com anna@alteregosas.it Tel. 050.551037 333.3405845

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

settembre 2011, n° 8 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, Leonardo Rafanelli

Hanno collaborato: Denise Spadoni,
Paola Olmi, Roberto Orsi

Grafica e impaginazione:
Michelotti Sebastiano
grafica@quellochece.com

Stampa: Nuova Cesat Coop s.r.l. Firenze

LA REDAZIONE NON È RESPONSABILE DI VARIAZIONE/CANCELLAZIONE DELLE DATE DEGLI EVENTI E DELLA EVENTUALE VARIAZIONE DEI DATI INDICATI DAGLI INSERZIONISTI. TUTTI I DIRITTI RISERVATI.



I NOSTRI REPARTI

- ERBORISTERIA
- DERMOCOSMESI
- SANITARI
- ALIMENTAZIONE SPECIALE
- OMEOPATIA
- VETERINARIA
- PREPARAZIONI GALENICHE

I NOSTRI SERVIZI

- AUTOANALISI: GLICEMIA, TRIGLICERIDI, TEMPO DI PROTOMBINA, COLESTEROLO, ESAME DELLE URINE E PSA
- 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 (invernale - estivo)

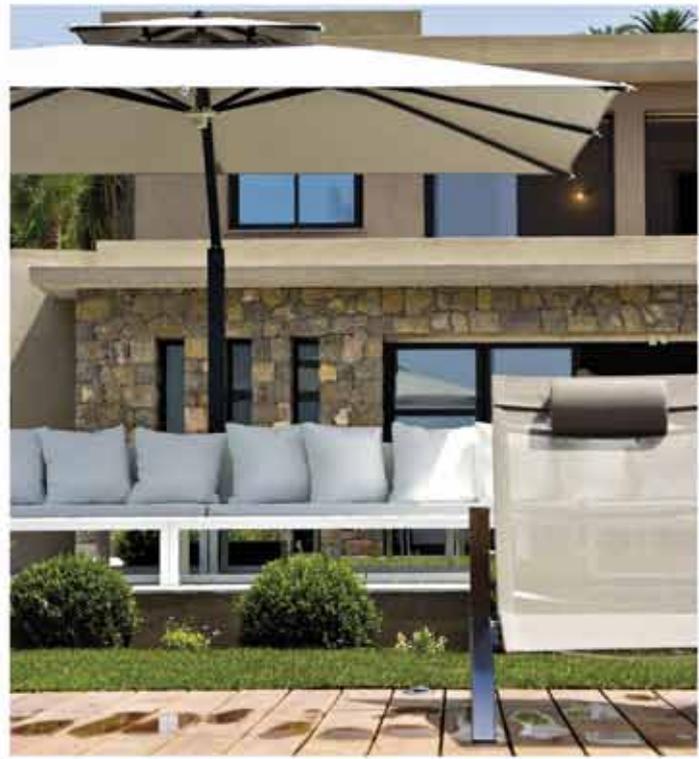
POMERIGGIO

15,30 - 20,00 (invernale)

16,00 - (estivo)

Come personalizzare la tua casa, anche da fuori.

PARISI, avvalendosi di decenni di esperienza non propone solo "PRODOTTI" ma in accordo con le esigenze del cliente, si attiva per ricercare caso per caso le soluzioni più idonee all'interno della sua vasta e perfezionata offerta di servizi e soluzioni.



Per chi si vuol concedere questo, valorizzando QUALITA', DETTAGLI E SERIETA', "senza lasciar nulla al caso" FORTI nella convinzione che ciò ripaga.



In questo periodo offerte su strutture e arredi in esposizione fino ad esaurimento



Giovanni Parisi

SHOWROOM

Via Circonvallazione, 66
Borgo a Buggiano, PT - tel 0572 32187
info@giovaniparisi.it

www.giovaniparisi.it

uscendo fuori dai soliti spazi anche in esterno!

