

SPORT
2ª RUN...DAGIATA
ore 9,30 il
7 Settembre tra le
bellezze di Buggiano

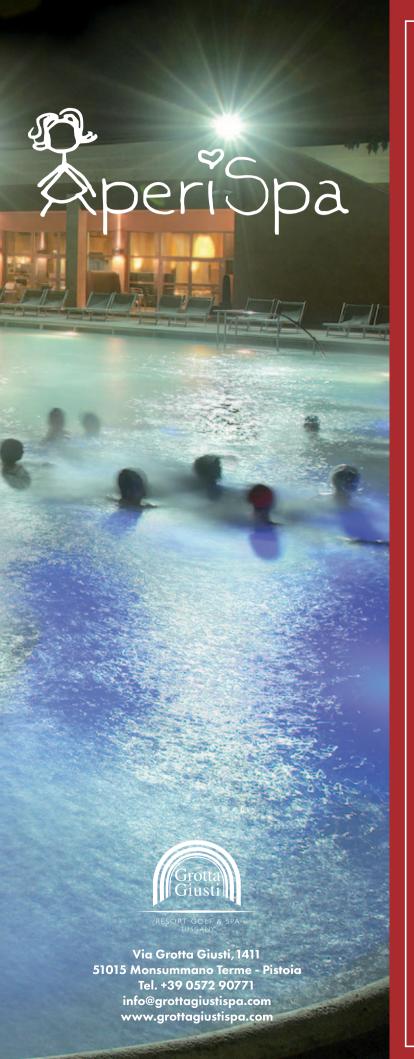
EVENTIPALIO DI PESCIA
7 settembre ore 15,00



mensile di Vita, Eccellenza e Buonumore

agosto 2014 copia gratuita





Novità il bagno raddoppia!

Oltre alla grande piscina termale di 750 mq con 40 postazioni di idromassaggio e cascata, quest'anno a disposizione anche l'adiacente piscina termale BIOAQUAM con idromassaggi subacquei.

Bagno nelle 2 piscine termali sotto le stelle.

Aperitivo a buffet.

Lounge music e tanto divertimento!

Tutti i venerdì fino al 12 settembre dalle 20.00 a mezzanotte € 25,00 dalle 22.00 a mezzanotte € 15,00 (solo bagno in piscina) escluso il 15 agosto

Massaggi

Ogni sera massaggi a bordo piscina € 30,00

escluso le serate di "Open Grotta"

Speciale Open Grotta
5 SETTEMBRE

Serata Speciale Aspettando Ferragosto GIOVEDÌ 14 AGOSTO

Pramonto alla Spa
OGNI MARTEDÌ DI AGOSTO
CONCLUDI LA TUA GIORNATA
CON UN RIGENERANTE
TUFFO IN PISCINA AL TRAMONTO.

BAGNO IN PISCINA TERMALE DALLE 18.00 ALLE 21.00: € 10,00

BAGNO + APERITIVO: € 15,00

Colazioni - Primi Piatti - Aperizio, Vanity Due Cattle







SEMPRE

Il tuo luogo di "conversazione"

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





EDITORIALE DELL'EDITORE

Siamo in giallo per Vincenzo Nibali!

di Guido Barlocco - Ed.

Questo mese comincio con un ringraziamento: ringrazio il nostro direttore Simone Ballocci che mi ha "regalato" lo spazio del suo editoriale in via eccezionale per dire insieme a me: "Siamo in Giallo per Vincenzo Nibali!".

Era il luglio del 1998 ed ero in vacanza in Alto Adige, ma verso le 16 si rientrava in hotel per vedere le imprese di Marco Pantani in maglia gialla, capace di vincere nello stesso

anno Giro d'Italia e Tour de France, impresa questa riuscita solo a 7 ciclisti nella storia del ciclismo. Tra quei sette, il più grande è stato immenso, il "canniba-

le" Edy Mercx ha fatto questa doppietta tre volte, poi Coppi due, Endurain due ma l'ultimo è stato un italiano e si chiamava, e purtroppo devo dire "si chiamava", proprio Marco Pantani (il resto della sua storia la conosciamo tutti... e ognuno ha in cuor suo un pensiero.

Per me e credo per la stragrande maggioranza degli Italiani, era un grandissimo campione!).

Facendo una statistica un fenomeno di tali dimensioni salta fuori ogni vent'anni circa, forse ci siamo? Gli italiani che hanno vinto il Tour sono davvero pochi, solo 7, in più di cento anni: Bottecchia, Coppi, Bartali, Nencini, Gimondi nel 1965, poi si aspettò 33 anni ed arrivò Pantani per regalarci addirittura una doppietta come il mito Fausto Coppi, e nel momento in cui lo sport italiano sembrava sprofondare insieme alla Nazionale di Calcio, protagonista di un mondiale da dimenticare, ecco il grande Vincenzo Nibali che ancora una volta ci fa capire quanto gli italiani amino il ciclismo. Ecco: Nibali è una persona eccezionale, ed io

ho avuto la fortuna di conoscerlo l'anno scorso quando vinse il Giro d'Italia e fu il personaggio della nostra copertina; bhè ho l'orgoglio di dire che essere nella copertina di

Quello Che C'è, insieme al nostro borghigiano Oriano Orsucci (l'uomo della Linari) gli ha portato bene... Dopo il Giro d'Italia già l'anno scorso mi disse che

era un suo obiettivo vincere la corsa ciclistica più importante al mondo, il Tour appunto, il sogno di tutti i ciclisti, ed adesso eccolo là, a cullarsi in questa gloria che non è vana... ma è vera come lui, come la sua semplicità, il suo volere essere professionista, il suo volere esser ciclista vero..

Perché nei sogni non bisogna mai smettere di crederci; ecco perché caro Vincenzo oltre a far bene a te aver vinto questo Tour ha fatto bene a tutti noi italiani.

Noi di Quello Che C'è vogliamo omaggiarti e dirti grazie con questa pagina, tutta gialla come la maglia che indossi oggi 27 luglio, data che resterà nella storia dello sport italiano, il giorno in cui anche tu entri in quell'Olimpo alle porte del quale sono pochi quelli che hanno avuto il coraggio e la forza anche solo di bussare, e lì, dentro quell'Olimpo, potresti avere anche quella prepotenza e genialità di andare completamente fuori dai canoni, perché no... provando a fare quella doppietta, che tu a mio avviso potresti davvero regalarci.

GRAZIE VINCENZO!

	SUMMAKIU		
4	Editoriale del direttore	106	Quello che C'è nel cielo
	Editoriale dell'editore	108	Quello Che C'è in giardino
	Sommario		Le piante non vanno in ferie
6	Free flash, notizie dal mondo	110	Eventi del sapore
8	Good flash	117	Le ricette dei ristoranti
	Costa Concordia un miracolo		Ravioli alla mugellana
10	Local flash	118	L'angolo di Cleto,
	in diretta da Regione	110	La ricetta di Paola
12	Local flash,	120	Salute e professionalità
12	in diretta da Firenze, Pistoia	122	Il medico risponde
14	Local flash,	124	Salute e professionalità
17	in diretta da Lucca, Valdera, Versilia	127	Il Servizio Sanitario Italiano.
16	Local flash,	126	Salute e professionalità
10	in diretta da Prato, Empoli,	120	Volbella il nuovo filler
	S. Miniato, Cerreto, Fucecchio	127	Famiglie e impegno
18	Local flash, curiosità dalla	der no	Famiglie numerose e Gov
20	QCC stato Luglio 2014	128	Famiglie e impegno
	Mondo giovane	120	
22		120	Un meraviglioso <mark>viaggio</mark> Animali e affetto
24	In copertina	130	
24	Un evento per pesciatini doc	424	Una cuccia made in Italy
26	QCC nelle idee	131	Animali e affetto
20	Fusione dei comuni: un obiettivo	422	Vacane Bestiali:
28	Amministrazioni in Valdin	132	Quello che c'è teenagers
29	Amministrazioni in Valdin		Campo estivo alla chiesa
30	Amministrazioni in Valdin	133	Scuola e formazione
32	Un amico in Comune,		Metodo e atteggiamento
	Buggiano	136	Scuola e formazione
34	Speciale ferie d'agosto		Istruzione presentato
	Vacanze in Valdinievole	138	Spazio aziende
36	Speciale ferie d'agosto		Semplificazione
	A tutto campeggio!		Ma sono vere le associazioni
42	Bouquet d'eventi	142	Il lavoro che c'è
80	Mercati ed occasioni	8	Centri per l'impiego
82	Personaggi eccellenti	145	Numeri utili (da staccare)
	Giovanni Buttani (ninnu)	146	Farmacie di turno (da stac
84	Alla scoperta dell'orgoglio,	148	Fashion & benessere
	le vere cialde di Montecatini		Un agosto a righe
86	Scienza e tecnologia	149	Fashion & benessere
90	Ambiente e Responsabilità		Capelli più belli e sani con
92	Motori e guida		Italiani cercano il miracolo
	L'ABS monta in Vespa	150	Fashion & benessere
93	Motori e guida		Ecco il vestito fatto con
	Europa, dal dentro e dal fuori		Rivoluione della ceretta
94	Free flash arte, notizie d'arte	151	QCC nello Sport
96	Musica e note	MR	Quando lo sport è d'esempio
	Vento d'estate	152	Lo sport, outdoor
97	Scrittura e letteratura	50.95	Ad agosto scarpone mio
1	classifica dei libri, Giugno 2014	154	In diretta da Outdoor
98	Le nostre città d'arte	11 1 1	Cardelli si gode la serie B
	Gallipoli: young wild & free	158	Sport local
	La cultura in diretta dall'Europa	160	Eventi Sportivi
99	Luoghi nel mondo	162	Quando mangiare
	Un salto al nord: Umea	163	Guida ai ristoranti di QCC
	La cultura in diretta dall'Europa	174	L'almanacco di QCC
100	Teatri e palcoscenici	175	Quello Che C'è Dov'è
100	Quello Che C'è a teatro	176	Passa il tempo con
102	Cinema e società	178	Auguri di cuore
102	Quello Che C'è al cinema	170	Poesia
104	Mostre ed eventi d'arte		i desia
104	Mostre Agosto 2014		
	IVIUSLIC MYUSLU ZU 14		

care)



aperto tutti i giorni (non festivi)

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

CHIUSO LUNEDÌ MATTINA



Prodotta in TOSCANA

CON

LATTE DI BUFALA

LOMBARDO

di stalle selezionate

Tragedia Ucraina, Onu: "È crimine di guerra"

di Simone Ballocci

NEW YORK – È notizia di oggi, lunedì 28 luglio, e noi la usiamo per aprire questa nostra pagina di notizie dal mondo: l'abbattimento in Ucraina del Boeing 777 della Malaysa Airlines, il tragico volo MH17,



potrebbe costituire un "crimine di guerra" per l'Onu.

Ad affermarlo è l'Alto commissario delle Nazioni Unite per il Diritti umani, Navi Pillay: "Questa violazione del diritto internazionale – ha affermato, così come riportato dall'ANSA – date le circostanze, potrebbe costituire un crimine di guerra. È imperativo – ha aggiunto l'Alto commissario - che avvenga un'indagine rapida, completa, efficace, indipendente ed imparziale". Molti infatti sono ancora i dubbi che si addensano sulla dinamica dei fatti: chi ha premuto il grilletto, ovvero il pulsante del missile che ha abbattuto il Boeing? Chi ha messo nelle sue mani quel missile?Chi sapeva, e quale era il suo obiettivo?

Intanto, in Ucraina orientale continua ad infuriare una guerra della quale ci siamo colpevolmente ricordati solo per il disastro aereo: dovrà accadere qualcos'altro per occuparcene davvero?

Jean Paul Gaultier in mostra a Londra

di Francesca Masotti

Dopo Dallas, San Francisco, Madrid, Rotterdam e New York, la mostra "The Fashion" World of Jean Paul Gaultier: from the Sidewalk to the Catwalk", organizzata dal Montreal Museum of Fine Arts in collaborazione con la Maison Jean Paul Gaultier, fa tappa a Londra e precisamente nella bellissima cornice della Barbican Gallery dove sarà esposta fino al 25 agosto. Questa grande retrospettiva celebra i quarant'anni di carriera dell'enfant terrible dell'alta moda francese: più di 150 abiti unici creati dallo stilista dagli anni Settanta fino ai giorni di oggi che ripercorrono le sue trasgressioni, il suo inconfondibile stile e la sua incredibile creatività. Tra i pezzi cult in esposizione meritano una particolare attenzione il famosissimo corsetto a cono



indossato da Madonna durante l'esplosivo Blond Ambition tour del 1990, gli outfits sfoggiati da Kylie Minogue nelle sue tournée e i costumi per il film "La piel que habito" di Pedro Almodóvar.

La mostra è anche l'occasione per scoprire l'attenzione al dettaglio dello stilista e la sua estrema precisione: ogni abito, infatti, possiede un cartellino informativo in cui è scritto il numero di ore che l'artista ha impiegato per realizzarlo. Una curiosità: per un vestito creato per l'attrice Sarah Jessica

Parker, ad esempio, ci sono volute ben 163 ore di lavoro. La mostra, che è esposta su due piani, comprende anche filmati, video musicali, performance di danza e celebri foto delle collaborazioni dello stilista con artisti del calibro di Cindy Sherman, Herb Ritts, Richard Avedon e Andy Warhol. Per info: www.barbican.org.uk/artgallery/event-detail.asp?ID=14772.

Immigrazione, mille respinti a Melilla

di Simone Ballocci

MELILLA (SPAGNA, in territorio africano) – La tragedia dell'immigrazione clandestina non tocca solo Lampedusa, o le coste dell'Italia meridionale, coste pattugliate da Mare Nostrum. Nella notte tra il 22 e il 23 luglio, infatti, un migliaio di migranti ha cercato di scavalcare la doppia recinzione che stringe e cinge l'enclave spagnola di Melilla, un vero e proprio pezzetto d'Europa in terra d'Africa, incastonata com'è nel territorio marocchino. Nessun immigrato è riuscito nell'impresa di raggiungere così, anche se solo formalmente, il nostro continente, respinti come sono stati tutti dal dispositivo congiunto di polizia spagnola e marocchina. Non risultano né morti né feriti. Solo un migliaio di persone che ha perso un'altra speranza.

Per scelta non abbiamo pubblicato notizie in questo nostro spazio dedicato alle notizie dal mondo sulla tragica pagina del conflitto israelo-palestinese per il quale, proprio nelle ore in cui il nostro mensile viene concluso, l'Onu implora una tregua. Non per mancanza di volontà di coprirne motivazioni e novità, ma per problemi di ordine spazio-tempo.

Qualsiasi cosa scritta ora potrebbe essere vecchia tra pochi giorni.





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

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



Un Mondo di idee per la tua Casa.

PAVIMENTI
RIVESTIMENTI
ARREDO-BAGNO
CAMINETTI
VERNICI
MATERIALI EDILI
& ATTREZZATURE



LA PALAGINA CERAMIGHE S.R.L.

SHOW ROOM: Via Grazia Deledda, 18 Pieve a Nievole - Tel. 0572 950133 www.paceceramiche.it APERTI AD AGOSTO
VIENI A TROVARCI!!!



Costa Concordia, un miracolo che non nasconde la tragedia

di Simone Ballocci

Abbiamo deciso di dedicare l'intera pagina che di solito adibiamo al nostro spazio delle buone notizie alla conclusa traversata della Costa Concordia. Questo perché crediamo di dover tentare lo sforzo, insieme a voi, di cogliere la propensione per il futuro, e minimamente, però, per offuscare ciò che questa storia è e rimarrà per sempre: la storia di un immane disastro. Di una tragedia senza senso. Di una colpa assassina.

GENOVA - La Costa Concordia adesso riposa. Riposa attraccata, finalmente, alle banchine del porto di Genova Prà - Voltri. Un viaggio, il suo ultimo, questo sì senza intoppi. La carcassa di quella che è stata una delle navi più belle al mondo adesso è ferma. Pronta per essere smantellata. Distrutta e smontata. Dopo uno straordinario viaggio in mare di pochissimi giorni il relitto, con la sua fisionomia accartocciata, è stato infatti preso in consegna da otto sapienti rimorchiatori dello scalo ligure che lo hanno condotto dentro al porto. Lunghissimi saranno adesso i lavori di smantellamento e recupero del relitto. almeno 20/22 mesi. Ma la soddisfazione per quanto è stato fatto è palpabile. Visibile anche in diretta televisiva. Auscultabile pure leggendo i millemila articoli scritti sull'evento.

Un evento senza precedenti. Con una copertura mediatica planetaria. Ecco: la copertura mediatica. Quando avvenne lo scellerato schianto tutte le testate giornalistiche del globo vennero in Italia, più precisamente andarono al Giglio, per rac-



contare la storia del "Titanic del XXI secolo". Adesso quelle stesse testate giornalistiche aprono sempre sull'Italia, ma per raccontare come quell'enorme mostro di acciaio accartocciato sia stato tirato su, messo in sicurezza, reso capace di galleggiare e, infine, di essere trainato piano piano, con la pazienza dei marinai, fino alla terra ferma, al porto sicuro nel quale non può più far male a nessuno (anche se i residenti intorno al porto hanno paura che non sia proprio così). Quel porto, a noi toscani, non piace: in molti, sia a Firenze che sulla costa, speravano che venisse scelto quello di Piombino.



forse ci sono altre motivazioni. Fatto sta che la Concordia, adesso, è a Genova.

A Genova dove, ad aspettarla, c'era anche



il Presidente del Consiglio, Matteo Renzi, che ha approfittato della mondovisione per dire: "L'errore è stato dell'Italia, ma quello che è stato fatto ora non era mai stato fatto prima. Questa impresa siamo riusciti a farla solo noi italiani, con ingegneri straordinari".

Eccolo, il futuro di cui parlavo prima. Quel futuro nel quale i pezzi della Concordia saranno presi, riciclati, riusati in millemila altri oggetti di acciaio, venduti al miglior offerente. Quel futuro in cui potremo dire che noi, in questi giorni, c'eravamo.

Che abbiamo visto un gigante del mare ferito a morte compiere giorni di navigazione in tutta sicurezza. Che noi c'eravamo a guardare la diretta televisiva del raddrizzamento. E che abbiamo visto che tutto è stato possibile.

Tutto, tranne cancellare l'orrore di quella tragedia. Una tragedia che è diventata la più triste delle nostre buone notizie.









3x2

COME UNA FAVOLA

I nostri saldi al 50% ti aspettano



abbigliamento
uomo - donna - bambino
abiti da cerimonia
taglie comode
linea mare

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



GUIDO MENCARI

10 local **flash**

Miss Montecatini, quando la bellezza è uno spettacolo

MONTECATINI - Studentesse, commesse, scrittrici di poesie, atlete della domenica, cantanti per passione, turiste teutoniche ancora inebriate dalla recente vittoria mondiale: questo è il variegato mondo delle ragazze che si sono presentate al casting di Miss Montecatini i mercoledì sera in via Matteotti nelle "Sere d'Estate" promosse dal Centro Commerciale Naturale. Chi per gioco, chi per iniziare una carriera o chi per caso passando davanti lo stand, sono state decine le aspiranti miss che si sono fermate allo stand per presentare la propria candidatura a reginetta della città. Qualche foto, due chiacchiere con gli organizzatori e quattro risate con l'intervistatore per testare la spigliatezza davanti alle telecamere.



Il microfono di Miss Montecatini Web Tv è sceso anche in strada per raccogliere le impressioni dei passanti sul concetto di



bellezza e benessere come strumento di rilancio del settore turistico.

Molti i curiosi che si sono soffermati ad ammirare le ragazze che si sottoponevano al casting, attirati anche dalle immagini trasmesse dal monitor che raccontavano la storia di Miss Montecatini con le varie sfilate, clip e spot promozionali.

L'iniziativa sarà ripetuta tutti i mercoledì fino al 20 agosto compreso.

Poi ci saranno le due semifinali il 27 agosto e il 3 settembre.

Finalissima il 10 settembre alle Terme Tettuccio.

A tutte coloro che vogliono partecipare al concorso, Matteo Ercolini e Vito Perillo rinnovano l'invito a presentarsi ai casting e a visionare le foto e i video sulla pagina facebook "MissMontecatini Terme" o sul sito www.missmontecatini.it.

In provincia di Pistoia si vive più a lungo

di Carlo Alberto Pazienza

PISTOIA - Se nasci in provincia di Pistoia vivrai più lungo. Non è lo slogan dell'ultima campagna, ma quanto emerge da una relazione sanitaria della Asl3 che, in base alle indagini epidemiologiche e statistiche effettuate, conferma che oggi l'aspettativa di vita per i neonati della provincia pistoiese è più alta della media regionale: 80,6 anni per i maschi e 85,1 per le femmine. Un dato su cui poter dormir sonni tranquilli visto che la media Toscana, che è tra le più alte del mondo, è di 80 per gli uomini e 85 per le donne). Gli abitanti della provincia di Pistoia sono comunque tra i più giovani della Toscana: i soggetti tra i 15 e i 64 anni costituiscono il 63,2%, mentre gli ultrasettantacinquenni sono il 12,2% del totale. L'età media dei pistoiesi è di 45 anni.

In diretta da

LA REGIONE

La Regione Toscana curerà i bambini di Gaza

La regione Toscana destinerà 50 mila euro per curare i bambini feriti della striscia di Gaza. Le risorse andranno a un fondo per la cooperazione internazionale italiana con base a Gerusalemme. La regione auspica che anche le altre regioni stanzino risorse per progetti simili. a cura di Simone Ballocci

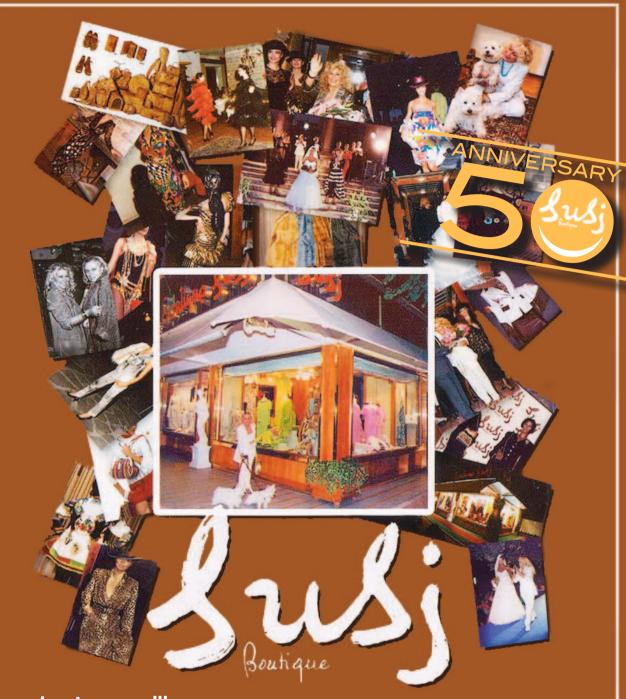
Fecondazione eterologa, delibera la Regione

"Ponte sicuro, tra oggi ed il momento in cui il governo disciplinerà puntualmente tutta la materia". L'assessore regionale Marroni commenta così l'approvazione, da parte della Giunta, della delibera che regolamenta in Toscana la fecondazione eterologa, resa possibile in Italia da una recente pronuncia della Corte costituzionale.

a cura di Andrea Marchetti

5 milioni di euro per la sicurezza stradale

La Regione Toscana mette a disposizione 5 milioni di euro per l'aumento della sicurezza stradale. Comuni e Province dovranno presentare le domande entro il 14 Ottobre. Sono finanziabili interventi, dalla regolamentazione del traffico alla riqualificazione viaria, su strade urbane ed extraurbane a più elevata incidentalità.



roberto cavalli



Brion DONNA

ELISA FANTI*



FONTANA



DIEGO / ALVIERO MARTINI



LEONARD GEMMI FÉRAUD

ODICINI

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

12 local flash

Soccorso Pubblico: arriva Pronto Montecatini

di Carlo Alberto Pazienza

MONTECATINI - Un progetto di integrazione dei servizi socio sanitari del territorio che mette a disposizione del cittadino operatori dedicati all'assistenza dei più bisognosi.

E' l'ultima idea nata in casa Soccorso Pubblico, quella cioè di realizzare un punto unico di supporto socio-sanitario che si integri con i servizi offerti dall'associazione sanitaria, dal Comune e dalle altre associazioni impegnate sul territorio.

L'obiettivo è dunque mettere a disposizio-



ne del cittadino uno o più operatori dedicati all'assistenza, alla consulenza e al tutoraggio degli tenti, sia per quanto riguarda l'accesso ai servizi ma anche e soprattutto la burocrazia on-line della Pubblica Amministrazione, e l'informazione sui progetti di rilevanza sociale.



Pescia, nel 2015 riapriranno le porte del Museo civico

di Carlo Alberto Pazienza

PESCIA - Entro un anno e mezzo il museo civico di Pescia tornerà ad aprire le sue porte ai visitatori. Cittadini, turisti e studenti potranno tornare a visitare le sale espositive entro la fine del prossimo anno, al termine di alcuni lavori di ristrutturazione (calcolati su una spesa vicina al milione e mezzo di euro).

Nel 1999 infatti, grazie ad un accordo quadro Cipe-Regione, fu destinato

un finanziamento per il recupero della struttura, ma i lavori furono interrotti a causa di una serie di contestazioni con l'impresa esecutrice. Nel 2012 la Fondazione Carip decise di destinare al restauro di Palazzo Galeotti (sede del museo) un ulteriore finanziamento di 600mila, ma neanche in quella circostanza si riuscì a portare a termine l'operazione. Giurlani, dopo un incontro con il settore Cultura della Regione, è

riuscito a sbloccare nuovamente il finanziamento e dato mandato ai servizi tecnici del Comune di preparare un programma con le azioni da mettere in atto per arrivare all'apertura di un'ala del Museo in tempi brevi.

Gli Ontario Band il 23 luglio di scena al Kapuziner

di Guido Barlocco

Era il 23 luglio del 1991 e gli Ontario Band facevano il loro primo concerto a San Quirico di Pescia: la loro musica, i loro testi , il loro entusiasmo, trasmettevano già emozioni. Il 23 luglio del 2014 per il terzo anno consecutivo hanno festeggiato il loro compleanno nel loro locale preferito: Al Kapuziner Bierstube di villa Campanile, e sorseggiando quella buona birra, si sono espressi in una performance grandiosa, ripercorrendo i loro successi. Le emozioni che trasmettevano 23 anni fa, sono sempre le stesse, anzi, forse sono cresciute, complimenti Ontario!



a cura di Simone Ballocci

FIRENZE

Studentessa ed escort part time

Sta impazzando su tutti i media cittadini, a Firenze, la storia di Martina, nome vero o d'arte di una ragazza che si è "messa in vendita" on-line perché "Sono una studentessa e devo arrangiarmi...". "Non sono una professionista, non vi arrabbiate se non rispondo al telefono" scrive Martina sotto a selfie con viso coperto ma corpo molto scoperto.

In diretta da

PISTOIA

In 12mila in viale Adua

Grandissimo successo di pubblico per la prima edizione di "Viale Adua sotto le stelle", la manifestazione promossa dal centro commerciale naturale del viale insieme al Comune e alla Confartigianato di Pistoia. Ben 12mila secondo gli organizzatori le persone che mercoledì 23 hanno deciso di passeggiare lungo tutto il viale assiepato di stand.

Il tumore in un libro vince il primo premio

Alessandra Sala è una pistoiese poliedrica che si è aggiudicata il primo premio alla rassegna organizzata dal Centro "Il Quadrato" di Milano. Successo colto con il suo libro "Un ospite inaspettato", il racconto dell'incontro che la scrittrice ha fatto, come scrive, "con un magnifico tumore, il mio compagno, il mio ineffabile amico".



e hon so of

DA AGOSTO SIAMO ANCHE EDICOLA!

PAGAMENTO BOLLETTINI POSTALI LOTTOMATICARD BOLLO AUTO RICARICHE postepay

Ricariche telefoniche



















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

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

14 local flash

Giostra dell'Orso, un'edizione tristemente storica

di Simone Ballocci

PISTOIA – La Giostra dell'Orso 2014 sarà ricordata per sempre. L'edizione di quest'anno, infatti, funestata dai due incidenti gravissimi occorsi ad altrettanti cavalli impegnati nel cimento, che ne ha comportato l'abbattimento, sarà un'edizione storica. Semplicemente perché, con certezza, niente sarà più come prima.

Il sindaco di Pistoia, Samuele Bertinelli, ha infatti anzitutto affermato di fronte alla cittadinanza tutta la propria ferma intenzione di fermare la manifestazione per almeno un anno, in modo da prendere tutto il tempo necessario ad una seria riflessione sulla sicurezza da dover garantire a tutti i costi ad un evento come questo. Riflessione che sarà "seria e approfondita, così da potersi nutrire delle valutazioni delle diverse sensibilità espresse in città", così come dichiarato in una nota da Palazzo di Giano.

Intanto, le istituzioni fanno il loro corso. Allo stato degli atti di oggi, 29 luglio, giorno in cui questo articolo è stato messo in macchina, è prevista anzitutto una riunione per giovedì 31 delle commissioni "Ambiente" e "Cultura" del Consiglio comunale pistoiese, così come voluto dai due presidenti, Alessandro Giovannelli e Rosalia Billero.

Poi sono arrivati i primi avvisi di garanzia. Questo atto è una formalità importante per il futuro dibattimento, a questo punto piuttosto probabile, sui fatti avvenuti durante la Giostra, dibattimento in tribunale che dovrà accertare eventuali responsabilità penali, importante perché avviene in

vista delle autopsie che verranno eseguite a giorni sui due purosangue. Gli esami autoptici, infatti, essendo irripetibili dovranno avvenire alla presenza di periti e consulenti di tutti coloro che un domano potrebbero ritrovarsi sul banco degli imputati.

Intanto, la città piange, attonita e arrabbiata.

Monsummano guida la top 10 dei Comuni Ricloni toscani sopra i 10,000 abitanti

di Carlo Alberto Pazienza

MONSUMMANO - "Comuni Ricicloni", la rassegna di Legambiente che da oltre venti anni premia le eccellenze italiane nella



raccolta differenziata e nella gestione dei rifiuti. Anche in questa edizione i comuni gestiti con il porta a porta hanno giocato un ruolo da protagonista nella graduatoria regionale, con un picco di rilievo nell'area servita da Publiambiente. Per quanto riguarda i dati in base alle categorie, come vincitori regionali tra i comuni toscani sopra i 10.000 abitanti abbiamo Monsummano Terme, primo grazie alla percentuale di raccolta differenziata del 85,0% che ha permesso di totalizzare un indice di buona gestione di 72,89. Monsummano si è confermato un comune estremamente

virtuoso anche per il dato di 0,87 kg di rifiuti urbani procapite (media giornaliera), ovvero con una produzione di rifiuto secco indifferenziato inferiore a 75 Kg/abitante /anno.

Liberati 700.000€ del patto di stabilità, a Monsummano la scuola nella ex pretura

di Carlo Alberto Pazienza

MONSUMMANO - Arrivano buone notizie sul fronte dell'edilizia scolastica. La manovra del Goveno Renzi ha permesso infatti di svincolare dal patto di stabilità circa settecentomila euro, cifra che verrà distribuita ai vari comuni per il settore scolastico. A Monsummano esultano, perché i soldi in arrivo dal governo saranno destinati al finanziamento della nuova scuola nell'ex tribunale. Da tempo il comune aveva in testa l'idea di creare due poli scolastici sul capoluogo, e l'occasione del tribunale permetterà di mantenere e rivedere quello in via pineta, e strutturarne uno nuovo proprio nella zona della pretura dove c'è anche la scuola materna Lorenzini". I lavori dovrebbero partire entro fine 2014; per Monsummano potrebbe essere l'inizio di una rivoluzione scolastica.



A cura di Simone Ballocci

LUCCA

Il rally vinto in città

Il Prestigioso Rally "Città di Lucca" va per la quinta volta in carriera al pilota lucchese Rudi Michelini con accanto il navigatore Michele Perna. Migliaia gli appassionati che sono rimasti in piedi quasi tutta la notte per assistere alle prove speciali dei piloti in gara.

In diretta da

LA VALDERA

Pontedera, Piaggio ancora leader

Sono in netta crescita le vendite del marchio e dei prodotti "Vespa" nel mondo, con un incremento fatto segnare nell'ultima rilevazione di un abbondante 6.4%, e il gruppo si mantiene leader europeo nelle due ruote, con una quota di mercato del 15.5% (24.5% tra gli scooter).

LA VERSILIA

Addio ai pini nel centro città

A Viareggio sono in corso lo smantellamento e la riqualificazione della Pineta di Ponente, nel grande parco pubblico posto al centro della città, finanziati, per 1.5 milioni, dalla Cassa di Risparmio. "Sarà difficile chiamarla ancora pineta" dice l'agronomo che coordina i lavori.







CON SUGHERO LIS AVRAI:

- SALUTE
- BENESSERE
- **RISPARMIO ENERGETICO**

DURA QUANTO LA TUA CASA



DETRAZIONE FISCALE WWW.IS.IT

TA SENZA MUFFE



16 local **flash**

Un premio eccezionale per Bargilli

Il premio "Dino Villani" ad una azienda che, come e meglio di tante altre del nostro territorio, ne rappresenta alla grande l'eccellenza e la vitalità: la Bargilli, storico marchio che produce le meravigliose e applauditissime cialde di Montecatini. Il premio, conferito all'ultima rappresentante della famiglia che ha fatto grande questo marchio dal lontano 1936, ovvero a Valentina Bargilli, è stata l'Accademia italiana della Cucina, un ente che già è stato protagonista sulle nostre pagine alcuni mesi or sono e che ora vi torna con il suo portato di attenzione maniacale ai dettagli e alla passione della buona tavola.

L'accademia ha deciso di conferire questa prestigiosissima onorificenza proprio alla Bargilli elevandola a rappresentante, nel ricco panorama delle piccole realtà imprenditoriali italiane, di produzione di qualità ed eccellenza gastronomica.

Valentina porta, come dicevamo, adesso avanti il lavoro del nonno, Orlando, che nel 1936 fondò la ditta di produzione delle fantomatiche Cialde facendone quell'oggetto del gusto e del desiderio che conosciamo adesso.

L'idea geniale di nonno Orlando fu quella



di migliorare e riadattare la tradizione nordeuropea del waffer creando un prodotto di chiara, buonissima derivazione dal genio italiano, un genio che viene tramandato di generazione e di generazione e che permette alla famiglia Bargilli, ancora oggi, così come il "Villani" sta lì a confermare, di fare un prodotto di altissima qualità. Complimenti vivissimi da tutta la redazione.



mApp, l'applicazione della città

di Simone Ballocci

MONTECATINI – Ne abbiamo parlato lo scorso mese, lo vogliamo fare ancora perché questa applicazione è veramente una cosa da provare. Si tratta di mApp, l'applicazione della Città di Montecatini Terme, di cui nello scorso numero abbiamo raccontato l'ampliamento in molteplici lingue (addirittura, è disponibile in sette idiomi).

Questo mese per parlarne ancora abbiamo voluto provarla sul campo. Si tratta di una applicazione scaricabile sul proprio smartphone per godersi la città di Montecatini in tutta la sua ricchezza e integrità. È veramente uno strumento utile non soltanto per i turisti, ma anche per noi valdinievol i n i pronti a scoprire le bellezze, a volte



pure un po' nascoste, della nostra città di riferimento.

Quindi: installarla è molto semplice. Ci si può collegare direttamente da smartphone al sito del Comune di Montecatini e da qui, appunto, installarla sul proprio dispositivo, oppure usarlo fotografando uno dei QR Code che ci sono sui pannelli dell'iniziativa (per capire di cosa stiamo parlando usando questo termine un po' tecnico ne abbiamo riprodotto uno qui in pagina a mo' di esemplificazione).

Una volta scaricata, l'applicazione, graficamente ben fatta e molto gradevole, rende disponibili un sacco di contenuti e di approfondimenti sulla storia della città e non solo: anche sul territorio che la circonda. A rendere il tutto più affascinante una serie molto bella di immagini e di scatti fotografici che ritraggono Montecatini in tutte le sue vesti, soprattutto seguendo con perizia di dettagli e cura dei particolari le linee della Metropolitana pedonale lungo tutti i luoghi più belli e suggestivi della cittadina. Ecco scoprire, così, le gesta dei tantissimi vip e ospiti illustri che si sono succeduti nelle molteplici strutture che facevano di Montecatini un polo turistico di caratura internazionale. E non solo: anche curiosità. piccole facezie, divertimenti su una città che, così, scopriamo di conoscere troppo poco per quanto meriti.

PRATO

Rissa di via Filzi, denuncie internazionali

Ha avuto un epilogo internazionale la megarissa di fine luglio di via Filzi quando, per una questione di parcheggio, si sono scontrate diverse fazioni intenzionate a regolare i conti per strada. Denunciati, infatti, quattro orientali, tre italiani e un albanese.

In diretta da

EMPOLI

Empolissima si sposta nel centro della città

La manifestazione "empolissima", una sorta di notte bianca dello shopping della città, si sposta quest'anno. In programma il 5 agosto, infatti, lascia la storica piazza Gramsci per spostarsi nel cuore della città, con tutti i suoi banchi e i suoi eventi.

SAN MINIATO, FUCECCHIO, CERRETO

Il calcio Uisp perde 5 pezzi

Il prossimo campionato di calcio Uisp della zona perderà non pochi pezzi e rappresentanze. Ai nastri di partenza, infatti, mancheranno ben 5 compagini che erano invece regolarmente presenti lo scorso anno. Preoccupazione da parte degli organizzatori.



VERINLEGNO

SPECIALISTI NELLA PROTEZIONE DEL LEGNO





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

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

Una associazione "Made in Buggiano"

È stata ufficialmente fondata e presentata l'associazione culturale "Made in Buggiano", un'associazione culturale no profit che si prefigge il compito molto importante e



condivisibile di "sensibilizzare la conoscenza della cultura, dell'arte e della musica come rilancio del territorio e del turismo". Insomma: un'associazione che promette di rimboccarsi le maniche proprio sul territorio, e che vuol essere il pungolo vero e autentico per chiunque vi prenda decisioni, Amministrazione comunale in primis, per far sì che Buggiano rifiorisca di nuovo.

La macelleria Papini di Pescia, fa... "50 anni"!

di Guido Barlocco



Il 7 luglio la Macelleria Papini di Pescia ha compiuto 50 anni di attività, e possiamo senza dubbio dire che questi 50 anni sono stati vissuto all'insegna della qualità

e della gentilezza. In questi 50 anni è nato anche Daniele, che insieme al babbo Roberto e la mamma Anna Maria, ha mantenuto salda quella filosofia di freschezza e ricerca dei migliori prodotti, tipica di chi come loro ama davvero il proprio lavoro. Congratulazioni macelleria Papini.

"Andar per colli" un gruppo di giovani di Buggiano riscopre i sentieri dei nonni

BUGGIANO - La Cessana è un torrente che racconta la storia del comune di Buggiano, ed i Borghigiani sulle sue sponde sono



cresciuti, con i suoi bozzi, le sue cascatelle, e i sentieri che collegavano tra di loro i borghi antichi, segnali indiscussi di vita e di comunicazione fra loro. Ed è nell'estate del 2013 che proprio facendo il bagno in uno dei bozzi della Cessana un gruppo di amici Borghigiani capisce che è il momento di intervenire, per riscoprire i sentieri che un tempo univano Buggiano Castello, con il Colle, e con Stignano.

Iniziarono per scherzo, Giacomo Bernardi, Federico Maltagliati, Maurizio Cantoro, Chiara Zucconi, Omero Nardini, Monica Galligani, Armando Quaglia, R iccardo Monti, llenia Ieri, Antonio Dipserati, Roberto Federighi, ma in poco tempo si unirono altri, e così hanno creato un comitato denominato "Andar per colli". L'obiettivo è comune: un senso di responsabilità per lasciare ai nipoti quello che loro hanno ereditato dai nonni. Armati di forbicioni, frullini, decespugliatori, motoseghe offerte da aziende borghigiane entusiaste dell'iniziativa hanno ridato vita ai sentieri ormai sommersi dalla vegetazione. In sinergia con il "cittadino esperto" per la valorizzazione del territorio Pierangelo Mazzei vogliono creare una vera e propria mappa di questi sentieri!

Preside Pace, i complimenti sinceri

È uno degli insegnanti più conosciuti e stimati di tutta la Valdinievole, e anche per lui è arrivato il momento di godersi un po' di meritatissimo riposo: si tratta di **Vito Pace**, il preside oramai storico dell'Istituto Comprensivo "Caponnetto" di Monsummano. Noi di "Quello che c'è" ospitiamo molto volentieri, in questa nostra pagina particolare, le parole a lui rivolte dalla nipote Eugenia, alle quali ci uniamo con affetto sincero: "A mio Zio Vito con tanto affetto perché dalle sue storie raccontate la domeni-

ca mattina davanti ad un caffè o dal saluto di ogni mattina da quella finestra alle 7.25.... ho capito quanto potesse essere importante per lui l'insegnamento, fatto con piacere ogni giorno con mille difficoltà..... Tutti questi anni passati accanto ai ragazzi ,ad insegnare loro i valori essenziali della vita, l'amicizia, il rispetto verso le istituzioni , anche se catapultati in questo mondo virtuale. Nella sua figura "maestosa" con gli occhialoni ho



sempre immaginato un professore di cui non ci si può scordare. Un applauso sincero perché penso che il suo merito sia quello di essere una persona umile che non si sia mai vantato e approfittato della carica ricoperta facendo il proprio lavoro, difficile lavoro, con grande impegno".

Giacomo del "Maialetto" alla festa d'oro per Sirio Maccioni

MONTECATINI – Un parterre di vip di prim'ordine ha varcato la soglia della residenza montecatinese di Sirio Maccioni per festeggiare le sue nozze d'oro con la moglie Egidiana. Una festa, soprattutto



nella "puntata" di venerdì 18 luglio, che è diventata anche una vera e propria festa del mangiar bene, con chef stellati che si sono affaccendati ai fornelli per preparare le leccornie per l'evento. In mezzo a cotanti chef, la Valdinievole era degnamente rappresentata da un nostro vecchio conoscente: Giacomo, dell'Osteria-Macelleria "Il Maialetto", di Monsummano, chiamato da Maccioni per occuparsi delle carni toscane. Un grandissimo vanto, un grandissimo risultato, e un orgoglio per tutti noi.





1 luglio, FRANCIA, Arrestato Sarkozy

Di buon mattino, e per la prima volta nella storia di Francia, un ex-presidente della Repubblica viene posto in stato di fermo: viene arrestato Nicolas Sarkozy, per abuso d'ufficio e corruzione. Rischia 10 anni di carcere e 10 di interdizione. E attacca i giudici.

4 luglio, ITALIA, Floris lascia la Rai

Annuncio choc per gli appassionati dei dibattiti in TV: dopo 12 anni Giovanni Floris lascia la Rai. Approderà a La7 per un programma stile Ballarò e forse una striscia quotidiana. Contratto milionario in arrivo.

5 luglio, ITALIA Muore Giorgio Faletti

E' morto a Torino, non lontano dalla sua Asti, Giorgio Faletti, uno tra i più sorprendenti uomini di spettacolo e di cultura in



Italia negli ultimi decenni. Nazionale il cordoglio, indicibile la tristezza per i seguaci dei suoi mille talenti.

6 luglio, ITALIA, Quando la Madonna omaggia il Boss

A Oppido Marina, in Calabria, la processione della Madonna delle Grazie si ferma davanti alla casa del Boss di 'ndrangheta, Giuseppe Mazzagatti, ed esegue un inchino. Sdegno per un gesto che stride con la scomunica in diretta mondiale lanciata su tutti i mafiosi da Papa Francesco in visita pastorale proprio in Calabria alcune settimane prima.

9 luglio, STRISCIA DI GAZA Inizia la pioggia di fuoco israeliana

Dopo un rincorrersi di eventi che hanno



acutizzato la tensione nell'area, Israele comincia a colpire la striscia di Gaza con un'offensiva aerea di larga scala. È l'inizio del conflitto che ancora oggi insanguina la striscia e tiene il mondo con il fiato sospeso.

12 luglio, ITALIA Indesit diventa americana

La Famiglia Merloni ha ceduto all'americana Whirpool per 758 milioni il controllo della Indesit. Un altro marchio storico e di fama mondiale dell'industria made in Italy cade sotto controllo straniero. Paura per disimpegno in Italia, dove Indesit conta 4 stabilimenti.

13 luglio, BRASILE Germania mondiale

La Germania vince il mondiale 2014, affianca l'Italia con 4 stellette, tante quanti i mondiali vinti, e si aggiudica la prima coppa del mondo vinta da Paese unito (nel 1990, anno del 3 successo, era ancora formalmente la Germania ovest a vincere). Convincente il progetto sportivo, che in molti sognano di ripetere anche qui da noi, fondato sulle accademie del calcio.

18 luglio, UCRAINA

La guerra dimenticata uccide 298 persone

Cade un aereo civile in Ucraina, abbattuto probabilmente dai ribelli filorussi a caccia di un cargo governativo. Il cordoglio è mondiale, lo sdegno è unanime, il conflitto rimane nella nebbia.



24 luglio, TAIWAN Cade un bimotore, colpa del tempo

A Taiwan continua l'estate nera dell'aviazione civile mondiale. Cade un aereo bimotore con 55 persone a bordo, della TransAsia Airlines, con tutta probabilità a causa delle avverse condizioni meteo nelle quali volava. Estate nera che prosegue il giorno dopo, il 25, con il disastro d'Africa, dove precipita un aereo partito dal Burkina Faso e diretto ad Algeri: 116 le vittime.

25 luglio, ITALIA

Comincia la guerra del tempo in Senato

Con 7800 emendamenti, quasi tutti di marca SEL, le opposizioni fanno ostruzionismo al Senato nella discussione sulla Riforma istituzionale. Comincia una guerra del tempo e un dibattito senza fine nelle più alte istituzioni repubblicane, con eventi inaspettati (come la marcia di 50 senatori sino al Colle) e colpi di scena. Tempi contingentati e trattativa infinita.

26 luglio, ITALIA Guerra sindacale su Alitalia

Su Alitalia non c'è pace, né a livello societario (problemi sulla partecipazione di Poste Italiane, detentrice del 19.5% delle azioni), né a livello sindacale, con la UIL che tiene ferma la barra contro l'accordo con Etihad.



27 luglio, ITALIA La Concordia arriva a Genova

Nella mattina il relitto della Concordia entra con successo nel porto di Genova (leggi sull'argomento l'articolo a pagina 8).

27 luglio, FRANCIA, Nibali si mangia il tour

Vincenzo Nibali vince il tour de France ed entra nel gotha del ciclismo mondiale (sul tema, editoriale dell'editore a pagina 4).



NOVITA 2014 EPILAZIONE: METODO BRASTLIANO

- ·Un metodo di epilazione non traumatica sulla pelle
- Applicazione monouso efficace, facile e veloce
- •Specifico per i peli difficili e per le pelli più sensibili
- ·Cattura il pelo in profondità, anche il più corto e sottile
- Durata maggiore rispetto alle cere tradizionali
- ·La pelle rimane a lungo idratata, morbida e setosa





SCRUB CORPO

DIBERALIENER CIA E LA BEDDIEZZA DEGLA TUA PEDDE

Un massaggio a base di sale grezzo con azione levigante, ottimo per nutrire, elasticizzare e tonificare la pelle eliminando le cellule morte.

Ideale prima di esporsi al sole per ottenere un colorito più compatto e uniforme



Traffamento Total Body

303

Fatti coccolare dalle note dolci e avvolgenti del latte e del miele che ammorbidiscono e idratano la tua pelle in profondità

valdinievole a <u>voi</u> Londra! Tre gradi di serietà Pulcini bagnati, cinesi arrabbiati, scozzesi irascibili

di Andrea Ballocci (Made in London!)

LONDRA - Due settimane nel nostro Stivale ragazzi miei, come quelle che ho passato intento in giuste ferie, e Londra, orgogliosa come ogni prima donna, tiene il broncio...siamo già al terzo bus rosso che arriva giusto quel minutino in anticipo preciso preciso per lasciarmi a piedi, e la seconda volta che, salutati i colleghi a fine giornata, una **nuvoletta** di fantozziana memoria mi riporta a casa bagnato come un pulcino!

Saranno anche coincidenze.... comunque, passando a cose un pochino più serie, all'ombra del Big Ben è scoppiato qualche giorno fa lo scandalo red carpet: il tappeto rosso srotolato a **Heathrow** sotto i piedi del premier cinese Li Kequiang era troppo corto, mancavano almeno tre metri per corrispondere alle aspettative delle autorità di Pechino.

Gli ospiti, quando sono stati inviati i piani britannici per l'arrivo del premier a Londra, in visita nella capitale britannica per **firmare accordi** da miliardi di euro, hanno visto un diagramma dei preparativi a Heathrow e si sono lamentati con lo staff di Cameron, che però ha fatto sapere alle

autorità cinesi di avere altre cose di cui occuparsi.

Le **truppe** di entrambi i Paesi sono state allertate...anche se si spera in una soluzione diplomatica!!

Salendo ancora un po'di livello, in quanto a serietà, gettiamo uno squardo ai vicini di casa: nei giorni scorsi la Scozia ha celebrato il 700esimo anniversario della battaglia di Bannockburn, simbolo di un'indipendenza da Londra durata secoli e poi finita 300 anni fa

L'epico scontro viene ricreato con centinaia di comparse in costume e ovunque si proietta "Braveheart", il film del 1995 interpretato e diretto da Mel Gibson sull'eroe scozzese che quidò la rivolta contro gli inglesi.

Una battaglia che ora viene utilizzata dai nazionalisti per far guadagnare consensi al sì all'indipendenza nel referendum del 18 settembre prossimo, anche se i più recenti sondaggi consegnano fronte del no alla secessione un discreto vantaggio...anche per i **cugini in kilt,** insomma, sembra sempre più difficile allontanarsi dall'abbraccio di nonna Elisabetta!!



l campi del Demanio consegnati ai giovani agricoltori

ROMA – Terreni pubblici adatti alla coltivazione, spesso spezzettati in parti piccole, quasi sempre incolti. Eccoli i terreni di proprietà pubblica che diventeranno occasioni di sviluppo e crescita per i giovani italiani. 5550 ettari di terreno (pari, all'incirca, a 7mila campi da calcio) pronti per essere consegnati agli under 40 che vorranno prendersi la briga e l'impegno di garantirne la coltivazione per i prossimi 20 anni costruendo là sopra il proprio futuro.

L'idea di usare quel polmoncino verde per dare occasioni di lavoro a giovani imprenditori era venuta già al Governo Monti che, nel 2012, aveva varato una legge dello Stato senza avere però il tempo di attuarla.

Ecco che allora, a metà luglio, il ministro per le Politiche Agricole, Maurizio Martina, ha firmato un importante decreto attuativo nel quale, soprattutto, dopo un lavoro durato alcuni mesi è stilato l'elenco esatto e completo dei terreni con, a fianco, la casellina dell'ente proprietario.

In questo modo quei 5mila e passa ettari di terreni pubblici sono diventati pronti e plausibili per essere concessi in affitto o proprio ceduti a cittadini under 40 pronti a scommetterci su.

Meglio se già imprenditori agricoli (sarebbero in questa condizione in almeno 50mila, secondo una stima di Coldiretti) o che intendono metterla in piedi, ma che comunque si impegnino, usufruendo della corsia preferenziale prevista dal decreto, di coltivare quelle terre – come dicevamo – per i prossimi venti anni. Per loro già pronti dei solidi benefici, inseriti nella sezione "Campolibero" del decreto competitività in discussione alla Camera, nella fattispecie mutui a tasso zero per la costituzione di nuove aziende agricole, e detrazioni sugli affitti dei terreni al 19%. I campi oggetto del progetto sono in massima parte del demanio (2480 ettari) e del Corpo Forestale dello Stato (2148), ma anche del Centro ricerche agricoltura del Ministero (882 ettari) e dell'Ente Risi, un ente pubblico fondato dal fascismo nel 1931, che contribuirà con 42 ettari.





Vieni a provare nel nostro salone

BOTOX SENSATION

Massimo effetto rimpolpante, volumizzante, rinforzante, per una luminosità eclatante e per una morbidezza al top



VIA CASCIANI, 15 MONSUMMANO TERME TELEFONO 0572.80274

www.parrucchierigemini.it





í professionisti della tua bellezza

Un evento per pesciatini doc

Parla Fabrizio Michelotti: "Il Palio di Pescia il Palio dei Rioni"

PESCIA - "Il Palio è una cosa bellissima". Parola di Fabrizio Michelotti, pesciatino doc. Domandandogli che mestiere faccia, per scrivere al meglio la sua presentazione, mi dice: "Di mestiere io sono il Presidente del Rione Ferraia, poi viene tutto il resto, tanti e tali sono gli impegni che questo comporta". Parlando con lui del Palio di Pescia si vive e si entra dentro ad una manifestazione completa e complessa, nella quale sono principalmente proprio i rioni a tirare la carretta, "Sarebbe bello ed importante – dice infatti Michelotti – che tutte le componenti della città partecipassero a quello che tutte le Amministrazioni comunali con le quali mi sono dovuto interfacciare in questi tanti anni di Palio considerano come l'evento principale della vita della città. Pescia è una città ricchissima di associazioni: sarebbe il caso che facessero la loro parte, invece di non interessarsi al Palio".

Anche perché il Palio è una macchina bellissima quanto complessa. Ad organizzarlo si impegnano formalmente, sedendosi nel **Comitato organizzatore**, tre rappresentanti di ognuno dei quattro rioni, più il segretario, il veterano **Carlo Bottaini**. Rioni che poi riempiono le strade della città nei giorni della manifestazione. "Il successo di pubblico che il Palio coglie di anno di

anno – mi dice convinto Michelotti – è dovuto soprattutto all'altissimo radicamento che i rioni sono riusciti a conseguire in città. La loro parte attiva è numerosa, e per questo è numeroso anche il pubblico e il popolo che riempie il centro storico e non solo nei giorni del Palio". Un radicamento da non dare mai per scontato. "I rioni stanno facendo da questo punto di vista – conferma il presidente del Ferraia – un lavoro grande e generoso. Che coglie tantissime soddisfazioni, basti pensare all'altissima presenza di giovani sia al loro interno che proprio nei giorni del palio". Un radicamento che si prova anche nei fatti. I rioni pesciatini, infatti, sono forti e ricchi di squadre di musici e sbandieratori acclamati e accolti in ogni dove per la loro perizia e per la loro bravura. "Il gruppo dei musici e degli sbandieratori del Ferraia – racconta Michelotti – ha tra l'altro raggiunto il pass per la partecipazione al campionato nazionale, una sorta di Serie A dell'attività.

Ebbene, non ci andranno. Il campionato avverrà proprio i giorni del Palio, e loro hanno preferito rimanere in città per l'evento piuttosto che andarsi a giocare la Serie A. Mi dica lei se questo non dimostra l'affetto grandissimo che questa gente ha per la propria città".



Avendo l'occasione di parlare con chi organizza una cosa come il Palio di Pescia da 37 lunghi anni, non posso non chiedergli una riflessione sui fatti di Pistoia. "Vede – mi risponde Michelotti – noi sin dalla prima edizione del palio scegliemmo una forma che ci desse la possibilità di avere come protagonisti dei pesciatini doc, che si sfidassero in allegria, competizione e lealtà.

Scegliemmo gli archi e non i cavalli per questo, per contenere le spese sia d'accesso che di organizzazione. E scegliemmo bene.

Mentre altri eventi magari diventavano più grandi del nostro, da noi continuavano a non scorrere troppi soldi. Per questo il Palio di Pescia è rimasto **sano e verace com'è**. E ne rivendico con forza la scelta".





Ogni anno a Pescia,
la prima domenica di Settembre,
si disputa il Palio degli Arcieri.
Per l'occasione la città assume
una veste suggestiva con le strade
e le piazze del centro storico
abbellite con i vessilli dei quattro
Rioni contendenti.
Gli arcieri di Ferraia, S. Maria,
S. Michele e S. Francesco,
quel giorno daranno il meglio
di sé stessi per conquistare il Palio.

Estrazione dei biglietti della lotteria abbinati ai 4 Rioni dalle ore 19,30 Piazza del Grano. "Il Palio a Tavola" Info: Ufficio Turismo Pescia Tel. 0572 4909 19 turismo@comune.pescia.pt.it www.paliocittàdipescia.it

PROGRAMMA

Domenica 31 Agosto - Piazza Mazzini

Mattina: per tutti i bambini dal Parco di Collodi interviene
Pinocchio con i personaggi,

le animazioni e i burattini. Giochi e cotillons per tutti.

Pomeriggio: sfilata ed esibizione dei musici e sbandieratori dei gruppi dei bambini dei quattro rioni.

12° trofeo "Palla al Paniere", una sfida avvincente tra squadre rappresentanti i Rioni cittadini. Apericena organizzata dai quattro Rioni.

Ore 21,00 Finali Palla al Paniere.

Lunedì I Settembre - Rione Ferraia Cena propiziatoria

Martedì 2 Settembre - Rione S. Michele Cena propiziatoria

Mercoledì 3 Settembre - Rione S. Francesco Cena propiziatoria

Giovedì 4 Settembre - Rione S. Maria Cena propiziatoria

Venerdi 5 Settembre

Ore 20,30 Cattedrale del Duomo - Benedizione del Palio, dei Gonfaloni dei quattro Rionie della Lega dei Rioni. Corteggio storico con torce per le strade cittadine fino a Piazza Mazzini. Presentazione del Palio, sorteggio dei paglioni, degli Arcieri e sorteggio delle postazioni di tiro.

Presentazione della Dama del Rione Ferraia. Gran finale con musici e sbandieratori dei quattro Rioni.

Sabato 6 Settembre

Pomeriggio: esposizione macchine antiche da assedio della Pro loco di Larciano. Accampamento con tende della Casina Rossa di Montecatini. Gruppo di Falconieri.

Ore 21,00 15° Edizione del Concorso "La Bellezza e l'Eleganza della Donna nel Medioevoe nel Rinascimento". (in caso di pioggia la manifestazione avrà luogo al Palazzetto dello sport).

Domenica 7 Settembre

37° Palio Città di Pescia realizzato dal pittore Riccardo Bremer dal titolo "Pescia e le sue Castella: Aramo".

In Piazza Mazzini saranno esposte macchine antiche da assedio della Pro loco di Larciano. Accampamento con tende della Casina Rossa di Montecatini. Gruppo di Falconieri.

Ore 15,00 Corteggio storico per le vie della città fino a Piazza Mazzini.

Ore 17,00 Piazza Mazzini - Disputa del Palio

Fusione dei Comuni: "Un obiettivo da raggiungere con pazienza" Parla Edoardo Fanucci: "Una cosa e' certa: non possiamo rimanere cosi

di Simone Ballocci

In questo nostro spazio dedicato all'espressione pratica delle idee che intelaiano, spesso inespresse, il nostro territorio continuiamo a parlare di "assetto territoriale della Valdinievole", tema riassumibile nella formula, forse troppo semplicistica, di "Fusione dei Comuni sì / Fusione dei Comuni no".

Lo scorso mese abbiamo dato penna e parola a due associazioni molto attive sul nostro territorio quanto profondamente diverse tra loro: la CNA e Legambiente. Questo mese, invece, abbiamo intervistato un interlocutore molto particolare: Edoardo Fanucci. Ex-Vicesindaco di Montecatini durante la prima Giunta Bellandi, Fanucci è stato eletto alle scorse elezioni politiche alla Camera dei Deputati, dove siede tra i banchi del partito di cui è stato fondatore, ovvero il Partito democratico. La sua particolare posizione di ex amministratore locale e attuale parlamentare ce lo ha fatto scealiere come interlocutore in questo nostro ragionamento che il prossimo mese – ve lo anticipiamo – continueremo a sviscerare (anzi, chi volesse partecipare, è invitato a scrivere a direttore@quellochece.com). Il testo che qui riporto è la fedele, completa riproduzione di uno scambio di mail che la nostra redazione ha intessuto con l'Onorevole Fanucci e il suo entourage. E dà molti spunti credo interessanti.

11 COMUNI: "PIÙ LIMITI CHE OPPORTUNITÀ"

Anche e soprattutto da ex amministratore locale, quali aspetti pratici di governo locale vede - se ne vede - inficiati o resi problematici da una Valdinievole frammentata in undici Comuni?

La Valdinievole rappresenta un territorio del tutto omogeneo: a mio avviso, il frazionamento in ben undici Comuni offre oggi più limiti che opportunità.

Il rischio è di **non essere più in linea con** i tempi, di non rispondere fino in fondo alle esigenze dei cittadini.

Si pensi, ad esempio, al servizio Scuolabus, organizzato in modo differente da ogni Comune, con autisti, tariffe e mezzi diversi. Ritengo opportuno uno sforzo da parte delle amministrazioni per un percorso che garantisca uniformità di tassazione, uffici e servizi associati.

FUSIONE? PRIMA LE "NECESSARIE STAZIONI INTERMEDIE"

Le associazioni che abbiamo interpellato per la prima parte del nostro approfondimento (CNA e Legambiente) hanno posto soprattutto l'accento - partendo da posizioni di partenza evidentemente diverse - sulla disomogeneità totale dei regolamenti, delle tariffe, ed anche nelle prospettive stesse di amministrazione del territorio. Questi problemi secondo lei si risolvono soltanto pensando



ad una fusione dei Comuni, o c'è anche qualche altro strumento?

La fusione è certamente una possibilità, anche considerando il fatto che lo Stato garantisce risorse per incoraggiare un percorso di questo tipo. In ogni caso, considero la fusione un punto di arrivo, esistono delle necessarie "stazioni intermedie" a cominciare dalla gestione associata dei servizi e dall'Unione dei Comuni; le singole realtà si uniscono e trasferiscono alle Unioni parte delle proprie funzioni garantendo migliori servizi, senza alcun aggravio di costi per i cittadini. Su temi così rilevanti, in ogni caso, è necessario dare vita ad un dibattito ampio e ad una discussione approfondita con i cittadini, in modo da individuare, insieme, la strada migliore da percorrere in favore del territorio.

DIMENSIONI: "LA VALDINIEVOLE È DA SEMPRE TROPPO DEBOLE"

Soprattutto la CNA, ma anche Legambiente, hanno posto nei loro interventi riportati sullo scorso numero poi l'accento sulla "dimensione", facendo riferimento al fatto che un ente locale unico potrebbe interfacciarsi partendo da una posizione di maggiore forza con enti e istanze nazionali e internazionali. Dal suo attuale punto di vista "romano", crede che sia plausibile, o la Valdinievole sarebbe comunque troppo piccola?

La questione è da non sottovalutare. Le politiche di spending review e di razionalizzazione della spesa hanno indirizzato la maggior parte delle risorse verso i grandi centri abitati, riducendo i margini



QCC **nelle** idee



di manovra per i territori più periferici. Basti pensare a cosa è accaduto nel settore della Sanità all'Ospedale di San Marcello. La Valdinievole è da sempre troppo debole, proprio perché divisa: avviare un percorso che unisce le forze sarebbe, invece, del tutto opportuno e necessario.

"EVITIAMO FUGHE IN AVANTI"

Veniamo a questioni più "politiche": secondo lei è davvero plausibile pensare, in un futuro prossimo o remoto, ad una Valdinievole unica da Pescia a Lamporecchio? E se sì, pensa



che l'attuale classe politica locale sia capace di guidare questo processo, o dovremo "aspettare" qualche altra "rottamazione"?

La prospettiva è affascinante, ma in questo momento ritengo poco utile, se non addirittura dannoso, procedere con eccessive "fughe in avanti" verso progetti troppo ambiziosi o semplicemente irrealizzabili. Occorre avviare, piuttosto, un percorso graduale e condiviso, nella direzione di una seria Riforma che dia modo alle amministrazioni locali di contenere i costi e garantire servizi migliori.

PRIMA REGOLA: "COINVOLGERE I CITTADINI"

Le esperienze di altri territori toscani che hanno provato a percorrere questo processo sembrano affermare una regola pratica:



più è grande la fusione, meno i cittadini la votano (Elba e Casentino in primis, dove i referendum sono stati sonore bocciature): secondo lei perché, e questo potrebbe essere un rischio che si correrebbe anche da noi? Il rischio è reale, come dimostrano anche i referendum toscani. A mio avviso, si tratta della conferma che occorre procedere "un passo alla volta", coinvolgendo direttamente i cittadini nel processo decisionale. Se l'Unione dei Comuni e la gestione associata dei servizi saranno gestiti in maniera intelligente e attenta, la fusione diventerà un passaggio quasi automatico e naturale.

"UNA FORTE VOLONTÀ POLITICA"

Sempre guardando alle esperienze di altri territori toscani, le percentuali di votanti ai referendum delle fusioni sono sempre state molto basse, quasi mai sopra il quorum "simbolico" del 50% sfiorandolo solo in pochissime eccezioni: secondo lei perché? Non dovrebbe invece essere questo un processo che comunque chiami alla partecipazione la cittadinanza del territorio coinvolto?

A mio avviso, è mancata una forte volontà politica: i progetti e i vantaggi per i cittadini non sono stati illustrati in modo chiaro, ma con ancora più forza dovevano essere evidenziate le prospettive i problemi derivanti "dal non farlo".

In ogni caso qualche battuta di arresto non deve scoraggiarci: la Riforma dell'assetto istituzionale del nostro territorio è ormai un'esigenza a cui non possiamo sottrarci.

Per fare chiarezza sulle parole e concetti

L'Unione dei Comuni è un sovraente, una sorta di *provincina*, i cui organi sono composti, anche e soprattutto in un'ottica di totale contenimento delle eventuali spese, dai Sindaci dei Comuni coinvolti. A questo sovraente i Comuni che decidono di affiliarsi danno *compiti ben definiti e limitati,* inscritti in un apposito Statuto.

La Fusione dei Comuni è ben altro, è cioè creare da due o più Comuni un singolo ente, ovviamente ripartibile in circoscrizioni. Da due o più Sindaci se ne fa uno solo, da due o più comandi di Polizia municipale se ne fa uno solo, e così via. Questa forma di aggregazione è particolarmente incentivata da leggi nazionali e regionali, sia con agevolazioni che con trasferimenti ad hoc una tantum di particolare rilevanza, e prevede un referendum consultivo nel suo iter di definizione.

La Gestione associata è, molto più banalmente, la gestione comune di una qualche funzione tra uffici comunali di enti che se ne occupavano, prima, in maniera autonoma: già in essere tra molti comuni in Valdinievole (soprattuto tra quelli della Valdinievole Est, ovvero Monsummano, Pieve, Larciano e Lamporecchio, ma non solo) l'utilizzo di questo strumento ha subito negli ultimi anni un evidente ridimensionamento.

Le notizie riportate in questa pagina sono tratte in massima parte dai siti istituzionali degli Enti richiamati.

In diretta da PESCIA Portineria aperta al sabato

Si rende noto che su disposizione del Segretario Generale è stato modificato l'orario di apertura al pubblico del Servizio di portineria, così come di seguito specificato: Dal lunedì al venerdì dalle ore 7:00 alle ore 19:00; e adesso anche al sabato, ed è questa la novità, dalle ore 8:00 alle ore 13:00

Avvisi Tari in ritardo

L'UfficioTributi del Comune di Pescia comunica che gli avvisi di pagamento della Tassa Rifiuti potrebbero essere ricevuti in ritardo rispetto alla data di scadenza del 31/07/2014. I contribuenti sono invitati a provvedere al versamento del dovuto al ricevimento dell'avviso bonario di pagamento.

Si comunica comunque, che a norma dell'articolo 10 dello Statuto del contribuente, non saranno applicate sanzioni ed interessi moratori. Quindi, niente paura: appena si riceve l'avviso si paga, e si è in regola.





In diretta da

BUGGIANO

Nasce "Equi-libri"

"Il progetto denominato "Equi-libri" prevede, come prima sperimentazione, lo scambio di libri scolastici usati per la scuola secondaria di Buggiano. L'iniziativa nasce dall'idea della Giunta di creare uno spazio in cui poter effettuare lo scambio di libri usati. Sarà lanciata una campagna di sensibilizzazione rivolta alle famiglie che potranno "regalare", consegnandoli presso la sede dell'Ufficio Servizi Scolastici, i libri delle scuole se-

condarie di primo grado, donandoli al Comune al fine del loro riutilizzo; verranno raccolti solamente libri in "buono stato" che risulteranno in adozione per l'anno successivo, come risulta dalle liste pubblicate sul sito dell'Istituto Comprensivo di Buggiano. Lo scambio sarà articolato in due fasi: la consegna dei testi, in programma dal 24 luglio al 20 agosto e il ritiro che potrà avvenire dal 21 agosto al 12 settembre.



Colazioni | Aperitivi | Pause Pranzo

via Lucchese, 98 telefono 366.2886901



In diretta da

CHIESINA UZZANESE

Settimana chiesinese

Grande successo anche quest'anno per la kermesse di appuntamenti ed incontri che riempie l'estate di Chiesina Uzzanese oramai da diversi anni e divenuta un vero e proprio punto di riferimento per l'intrattenimento estivo in tutto il nostro territorio.

Organizzata dall'Assessorato alla Cultura e allo Spettacolo del Comune, la settimana chiesinese 2014 è durata con un programma ininterrotto di eventi dal 24 luglio al 5 agosto. Fulcro centrale è stata piazza Vittorio Emanuele II, la piazza centrale del Paese, riempita con buon successo di pubblico con una moltitudine di eventi che hanno toccato i temi della tradizione, dell'intrattenimento più godereccio, della musica, delle bellezza esibita e riverita e della cultura più alta, con un connubio che ha suscitato interesse e approvazione.

ANTICA MACELLERIA MD "Mario Desideri"



via Cavour, 2 telefono 0572.489027



In diretta da **ALTOPASCIO**

Pizzicato a scaricare rifiuti

Arrivano i primi risultati dell'intensificazione dei controlli predisposti dal Comune di Altopascio guidata da Maurizio Marchetti. Nella serata di martedì 15 luglio la polizia municipale, durante il normale servizio notturno che prevede numerosi passaggi nelle aree dove si verifica questo fenomeno, ha sorpreso un uomo che stava scaricando rifiuti in via della Fossetta, a Badia Pozzeveri. Il 60enne abitante nella Piana di

Lucca era intento a scaricare rifiuti che sembravano, a una prima occhiata, provenire da una ripulitura di una cantina o ambiti simili. Ruote, mobiletti, cianfrusaglie, pianali in legno che l'uomo faceva scendere dalla propria auto direttamente a terra. Gli agenti lo hanno identificato, elevando nei suoi confronti *un verbale da 300 euro*.

Tratto dall'articolo di Lucia Bianchi sul sito del Comune di Altopascio.



via Mammianese, 5 telefono 0583.216528 www.ristoranteilfornello.it



Le notizie riportate in questa pagina sono tratte in massima parte dai siti istituzionali degli Enti richiamati.

In diretta da

MONSUMMANOTERME

Proroga del bando Pip

Il bando per la cessione in diritto di superficie di un lotto PIP destinato alla realizzazione di un fabbricato produttivo è stato prorogato all'8 settembre 2014. Per maggiori informazioni visitare l'apposita sezione del sito del Comune.

Buoni scuola per il Cappelli e Grazzini

Il Comune di Monsummano Terme rende noto che i genitori, residenti in Toscana, che abbiano iscritto i propri figli alla Scuola dell'Infanzia Privata "Asilo Infantile Cappelli e Grazzini", per l'anno scolastico 2014/2015 ed abbiano un I.S.E.E non superiore ad € 30.000,00 possono presentare una domanda rivolta ad ottenere un buono scuola presso l'Ufficio Servizi Educativi dal Lunedì al Venerdì dalle ore 10.00 alle ore 13.00 ed il martedì ed il giovedì anche il pomeriggio dalle ore 14.30 alle ore 17.00 entro e non oltre il 19 settembre 2014.







In diretta da

PIEVE A NIEVOLE

Spazi pazzi di sport

"SPAZI PAZZI DI SPORT", la nuova iniziativa promossa dal Comune di Pieve a Nievole in collaborazione con le associazioni sportive del territorio è stata un vero e proprio successo. Dal 28 luglio al 1 agosto i 15 ragazzi nati dal 1995 al 2000 che hanno aderito al progetto, hanno potuto godersi l'avventura a titolo del tutto gratuito cimentandosi nelle più svariate attività sportive, alla scoperta delle tante caratteristiche di crescita e benessere che lo sport porta con sé.

L'URP chiude al pomeriggio

Si avvisa che durante il mese di agosto l'Ufficio Relazioni con il Pubblico rimarrà chiuso durante il consueto orario pomeridiano del martedì, dalle 15.30 alle 18.30 mentre verrà mantenuto l'orario del mattino, dal lunedì al sabato, dalle ore 08.00 alle ore 13.00. L'orario pomeridiano si ripristinerà regolarmente dal mese di settembre 2014





In diretta da LAMPORECCHIO

Agevolazioni sulla TARI

Si comunica che fino al **31 agosto 2014**è possibile presentare presso l'ufficio Servizi Sociali la domanda per ottenere l'agevolazione sulla tariffa delle **TARI** (**tassa sui rifiuti**). L'agevolazione riguarda la riduzione in base all'ISEE della parte fissa e relativi svuotamenti minimi. Ne hanno diritto i cittadini con più di 65 anni (compiuti l'anno precedente) facenti parti di un nucleo familiare di 1 o 2 persone che percepiscono una pensio-

ne minima o sociale (ciascuno se il nucleo è di 2 persone o 1 sola pensione che l'importo sia la somma di due pensioni minime) o che all'interno del nucleo familiare sia presente un invalido al 100%. ISEE fino a € 8.000, esenzione 100%; da € 8.001 a €10.000, esenzione 50%; da € 10.001 a € 11.000,00 esenzione 25%. L' Amministrazione ha scelto di rimodulare queste fasce per includere maggiori famiglie.





In diretta da **LARCIANO**

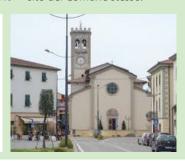
Avviso ai contribuenti

Gentile utente, nel 2014, la TARES è stata sostituita dalla TARI (tassa sui rifiuti). Con la Delibera del Consiglio Comunale n. 28 del 28/06/2014 e pubblicizzata da questo avviso, datato 14/07/14, il Comune di Larciano ha stabilito le scadenze per il pagamento della TARI 2014: **prima rata**, pari al 40% dell'importo dovuto come TARES per l'anno 2013, con scadenza 31 luglio 2014; **seconda rata**, pari al 40%

dell'importo TARES per l'anno 2013, con scadenza 31 ottobre 2014; **terza rata**, a titolo di saldo sull'importo dovuto per la TARI, con scadenza 31 dicembre 2014. La delibera sopra menzionata è consultabile sul sito www.comune.larciano.pt.it e su www.publiambiente.it. In occasione del pagamento della 1^ rata, Publiambiente sarà presente presso il Comune nei giorni e negli orari indicati sul sito del Comune stesso.



piazza Vittorio Veneto, 145 telefono 0573.838691



Le notizie riportate in questa pagina sono tratte in massima parte dai siti istituzionali degli Enti richiamati.

In diretta da

MONTECATINITERME

Proroga per le richieste dei Buoni scuola

La Regione Toscana ha approvato l'avviso pubblico per la realizzazione di *Progetti finalizzati al sostegno alle famiglie* per la frequenza delle scuole dell'infanzia private paritarie (3-6 anni) per l'a.s. 2014/2015.

Il Comune di Montecatini Terme ha approvato l'avviso pubblico - consultabile direttamente sul sito dell'amministrazione cliccabile a www.comune.montecatini-terme. pt.it - contenente i criteri che le famiglie devono rispettare

per poter presentare la relativa domanda.

Il modello di domanda - scaricabile dal sito - deve essere riconsegnato debitamente compilato e completo della documentazione richiesta presso l'Ufficio Servizi Educativi del Comune (lun, mer, ven ore 9,00/12,00 - mart, giov ore 15,00/16,30).

Il termine di consegna e' stato prorogato alle ore 12,00 del giorno 12 settembre 2014.



In diretta da

MASSA E COZZILE

Pubblicato il piano delle alienazioni

Avviso di deposito degli atti relativi al "Piano delle alienazioni e valorizzazione immobiliari.Anno 2014. Integrazione" ai sensi dell'articolo 6 della L.R. 8 del 09.03.2012

IL RESPONSABILE DEL SETTO-RE LAVORI PUBBLICI E PIANI-FICAZIONE TERRITORIALE RENDE NOTO sul sito dell'amministrazione Comunale di Massa e Cozzile quanto segue: 1. che con deliberazione di C.C. n. 10 del 07.04.2012 esecutiva ai sensi di legge, è stato approvato il "Piano delle alienazioni e valorizzazioni immobiliari. Anno 2014.Integrazione"

2. Che tale atto, con i relativi allegati, è depositato presso la sede comunale di Massa capoluogo - Ufficio Segreteria Generale - nonché pubblicato e pertanto direttamente accessibile sul sito internet del Comune all'indirizzo http://www.comune.massa-e-cozzile.pt.it





Tabaccheria Ricevitoria Edicola Dal 1999 molto di più di una tabaccheria al tuo completo servizio

In diretta da **UZZANO**

La Misericordia si allea con l'acqua

La Misericordia di Uzzano, con la collaborazione del Comitato Acqua Bene Comune di Pistoia e Valdinievole, ha attivato un importante sportello in grado di fornire ai propri soci e alle famiglie in generale, a titolo completamente gratuito, un'ampia gamma di servizi di assistenza ai cittadini in merito al loro consumo di acqua, e più specificatamente assistenze per la lettura della bolletta e per i reclami; informazioni per

la riduzione dei consumi; informazioni per la autoriduzione della bolletta (come previsto dall'esito referendario); istanze per rimborsi della depurazione. Lo "Sportello Pratiche bollette Acqua" è attivo il sabato mattina, dalle 10 alle 12, direttamente nella sede della Misericordia, in via Provinciale Lucchese. 281.

Notizia ripresa dal sito della Misericordia di Uzzano www.misericordiauzzano.it





In diretta da PONTE BUGGIANESE

Tariffe scolastiche ferme da 4 anni

Lunedì 7 luglio è arrivata una buona notizia per i cittadini di Ponte Buggianese. La Giunta comunale ha infatti deliberato le tariffe dei servizi a domanda individuale relativi alla vita scolastica tenendole ferme per il quarto anno consecutivo. Così il costo per pasto alla mensa rimane a 4€, mentre quello per il trasporto è pari a 160€ l'anno per il primo figlio, 140€ per il secondo e 130€ per il terzo. Rimangono invariati

anche i livelli di reddito per i quali si prevedono esenzioni, che toccano fino al 90% per le fasce più deboli, come sempre calcolate e individuate attraverso il calcolo del parametro ISEE. Nello specifico hanno uno sconto del 90% gli isee sino a 5mila euro, del 50% quelli da 5mila a 7mila euro, del 10% quelli da 7mila a 10mila euro. Sconti finanziati, per l'anno 2014, da 44350 euro messi a bilancio.









Agosto: mese scoppiettante di eventi...

SS Crocifisso: è festa gossa

Agosto per Borgo a Buggiano è il mese dei festeggiamenti, in onore del Santissimo Crocifisso.

Poi quest'anno c'è la "festa grossa".

La festa grossa si ripete ogni cinque anni ed affonda le origini in un passato lontano: era il 18 agosto 1399 guando il Cristo di un Crocifisso ligneo iniziò a sudare sangue vivo dalla fronte, dal costato, dalle mani e dai piedi.

Era il periodo delle continue lotte fratricide tra Guelfi e Ghibellini che insanguinavano anche Buggiano.

Si narra che, dopo il miracolo del Cristo, la pace tornò a regnare in paese.

Quel 18 agosto 1399 ha dato vita a una devozione plurisecolare molto sentita e partecipata ancora oggi.

Nel corso dei festeggiamenti, sono previsti oltre alle funzioni liturgiche, diversi eventi che vanno dalla corsa podistica del 14 agosto, torna infatti il trofeo del SS. Crocifisso, agli allestimento di stand gastronomici, serate di ballo, commedie teatrali, concerti della filarmonica "Giacomo Puccini" ma anche concerti di spessore musicale come i Pianeta Zero, lancio di Lanterne luminose e tanto altro ancora, che potete trovare in modo dettagliato a pagina 78 della nostra rivista dedicata interamente a questi festeggiamenti.

10 agosto San Lorenzo al Colle di Buggiano.



È la festa del Colle di Buggiano, si inzia il 9 con la camminata nel bosco di sera per arrivare il 31 agosto, alla festa dell'appetito. Vedi spazio pubblicitario a pagina 65.

18 agosto, 53° Coppa Linari

La gara, edizione n. 53, è stata inserita dal C.T. della Nazionale Italiana della categoria Juniores Rino De Candido, nelle gare di osservazione per il mondiale ed è stata denominata "premondiale".



Come ogni anno sono attesi ragazzi da tutta Italia, e 3 forti nazionali guali la Russia la Slovenia e la Croazia, e tra le Italiane spicca la Contrio di Verona.

Sono attesi al via almeno 150 corridori. Quindi tutti pronti per questo importante appuntamento sportivo, in prima linea sempre lui l'uomo della Linari: Oriano Orsucci.



7 settembre: 2° Run...dagiata

Dopo il successo del 2013 si ripete la Run...dagiata corsa podistica competitiva di km 14.2 e non competitiva di Km 8 circa. Camminata ludico motoria. Appuntamento 7 settembre ore 9,30. Ritrovo ore 7,30.

vedi info a pagina 75.





dal lunedi al venerdi dalle 9:00 alle 13:00

PER INFO: 0572 317142



34 anni di esperienza nella carrozzeria











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





AUTOCARROZZERIA BELLAVISTA

di Stefano Corradi

via Molinetto 4 BORGO A BUGGIANO telefono 0572.30331 mobile 335.6824450

Vacanze in Valdinievole e non solo...

di Guido Barlocco

Forse per chi, come me, non è nato in Valdinievole ma ci vive, trascorrervi un periodo di riposo è rilassante, perché la Toscana è una regione meravigliosa, e viverla ogni tanto senza lavorare ti fa sentire in vacanza. Ho amici che vivono in città, ed ovviamente appena possibile fuggono il più lontano possibile a trovare un luogo tranquillo, in mezzo al verde, lontano dallo stress quotidiano, dove i ritmi sono più lenti, dove il paesaggio riesce a rilassarti solo quardandolo. Bene la Valdinievole ha sicuramente tutto questo, ma io purtroppo non ho mai il tempo per godermela appieno; è chiaro, non



abbiamo il mare ma in 30 minuti o poco più ecco la Versilia con le sue spiagge am-



pie, la vista delle Apuane, la vita notturna, Viareggio, Torre del Lago Puccini, con il lago Massacciuccoli, Forte dei Marmi e Pietrasanta, per poi inoltrarsi fino a Marina di Massa. Non siamo in montagna in Valdinievole ma in 40 minuti siamo oltre i 1000 mt raggiungendo Croce a Veglia o la Macchia Antonini, con un ora e poco più raggiungiamo l'antico borgo di Cutigliano, la Moena della montagna Pistoiese, e proseguendo ecco l'Abetone con i suoi faggi e i tanti sentieri che ci portano a circa 2000 mt di altezza slm.

E se la nostra giornata vuole spaziare nel "culturale" sono a mezz'ora da Firenze, a 15 minuti da Lucca, a 10' da Pistoia, a 20' da Pisa. Ma anche rimanendo in un raggio di 20 km e con una bicicletta i luoghi di interesse sono molteplici: io partirei dal Padule



PROVA LE SPECIALITÀ **DELLA NOSTRA ROSTICCERIA AMBULANTE!**

Puoi trovarci

TUTTI I MARTEDÌ SERA

dalle 17 alle 21 a Monsummano, in via Cairoli nei pressi di Biomedical

ci trovi anche nei mercati settimanali di...

LUNEDI: Monsummano

piazza Berlinguer

MARTEDI: Bassa di Cerreto Guidi, Parcheggio vicinanza Coop

MERCOLEDI: S. Lucia di Uzzano, piazza della Costituzione

SABATO: Larciano, piazza Togliatti

telefono 334.2813096





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



di Fucecchio dove è possibile fare anche un escursione in barca con l'associazione Valpoca, basta andare in località Anchione nei pressi del ristorante "Il ristoro" e chiedere del signor Zipoli.



E poi siamo a Montecatini Terme, una città con tante bellezze, circondata da colline "da mangiare", la lettura di un libro al parco in pieno relax, una corsetta nei viali, un po' di shopping in centro, una corsa in funicolare per arrivare a Montecatini alto, una chicca di bellezza autentica. Possiamo poi proseguire verso Pescia, e vivere la storica e bellissima Piazza che il 7 settembre prossimo rappresenterà il cuore del Palio. E per non farci mancare proprio nulla possiamo fare un'escursione nella "Svizzera Pesciatina", oppure alla rocca di Uzzano Castello, e da lì fare un salto nel colle che lo guarda raggiungendo così Massa e Cozzile, due storici paesi medioevali, per poi scendere raggiungendo altri piccoli borghi meravigliosi che raccontano la storia di questi luoghi: Colle di Buggiano e Buggiano Castello. E che dire poi di Montevettolini e Larciano Castello che permettono di inoltrarci fino a Lamporecchio per assaggiare un brigidino e perché no? per festeggiare Nibali!

Il nostro tour, quindi, può essere sportivo, paesaggistico, naturalistico, culturale e, ov-



viamente, in tutti questi luoghi esistono tanti locali che permettono di gustare specialità toscane rendendo la nostra vacanza un'occasione per "stuzzicare" tutti i nostri sensi, e poter godere delle bellezze che questa valle ci riserva. Ebbene io credo che la Valdinievole sia senza dubbio un isola di benessere, da scoprire e assaporare dove poter fare quelle cose che per forza di causa maggiore non possiamo mai fare, quindi per chi resta in Valdinievole vuole questo essere un invito a godersela e magari a raccontarcela, perché credo che qui ci sia sempre tanto da scoprire.

BUONE VACANZE IN VALDINIEVOLE





emporiobicocchi@tiscali.it



(PISTOIA) telefono 0573.68000

A tutto campeggio... Piccola guida per principianti!

a cura di Chiara Torrigiani

Il campeggio è la scelta perfetta per chi ama vivere a stretto contatto con la natura, per gli appassionati di escursionismo e per tutti coloro che non vogliono rinunciare alle vacanze, tenendo allo stesso tempo sotto controllo le spese. Eh sì, perché scegliendo questa soluzione, con un modico investimento iniziale per l'acquisto dell'attrezzatura, il costo dei pernottamenti, so-



prattutto se distribuito su più persone, ha un bassissimo impatto economico e con

una buona organizzazione si può spendere poco anche per i pasti. Ciò che però non può essere lasciato assolutamente al caso è la scelta dell'attrezzatura: tenda. strumenti da cucina e accessori sono fondamentali per vivere una vacanza comoda e senza spiacevoli sorprese. Per chi si trova ad affrontare per la prima volta una vacanza in campeggio è proprio necessario che si documenti prima di partire per vivere in relax la propria avventura e godere appieno degli innumerevoli vantaggi di tale scelta. Ecco perché abbiamo pensato a questa piccola quida che vi aiuterà a trasformare la vostra tenda in una camera d'albergo a cinque stelle.

Cominciamo il nostro percorso dall'aspetto forse più scontato ma invece fondamentale per la serenità della nostra vacanza: **la scelta del campeggio.** Potete guardare su internet e trovare un sito con



giudizi e valutazioni. Se avete un'idea del luogo dove andare, cercate il campeggio sulla mappa. Chiedete un suggerimento ad amici o famigliari che hanno qualche esperienza. Scoprite il regolamento del campeggio e le attrezzature. Vi serve un campeggio che abbia dei bagni e delle docce decenti oltre a punti dove prendere l'acqua. Volete un posto dove ci sia anche dell'intrattenimento, dei bar? Ne volete





uno che abbia negozi al suo interno? O una piscina? O magari ne preferite uno più spartano ma con un bellissimo scenario naturale? Se il campeggio dove volete fermarvi è isolato e si trova a qualche chilometro dal centro abitato più vicino, a quel punto diventa fondamentale che sia dotato di un piccolo supermercato: purtroppo, non è affatto ovvio che ci sia! Altri servizi importanti e non sempre forni-



ti, sono per esempio i telefoni oppure, per chi non ha un fornello da campo, un altro parametro importante diventa la presenza di un piccolo ristorante.

Ora che avete scelto dove andare, bisogna pensare alla **tenda.** Calcolate quante persone dovranno dormirvi all'interno e compratene una che può ospitarne almeno una in più.

Tante le tipologie di tenda ormai disponibili. Le più famose restano la canadese e l'igloo: la prima permette di stare in piedi, è più spaziosa ma è un pò più difficile da montare; la seconda è adatta anche per i principianti ma una volta dentro dimenticatevi di alzarvi. Per tutti i tipi valgono comunque alcune regole da rispettare nel montaggio: fate attenzione a piantare la tenda in un punto leggermente in pendenza (solo leggermente, mi raccomando!). La pendenza è necessaria per evitare di ritrovarsi, dopo un acquazzone, a navigare in una spanna d'acqua tra i vestiti fradici, con l'attrezzatura fotografica annegata sotto i materassini, e fissate bene i paletti per evitare che un colpo di vento



si porti via tutto. Analizziamo ora la posizione della tenda all'interno del campeggio: intanto deve essere sufficientemente vicina ai bagni per evitare di camminare per chilometri in piena notte ma anche sufficientemente lontana per evitare di ascoltare la melodia degli scarichi dei water per tutta la notte. Inoltre, in genere vicino ai bagni c'è una concentrazione superiore di zanzare. A questo proposito, fate anche attenzione ai romantici ruscelli e affini: di notte si trasformano in infide e







fastidiose fonti di rumore e di insetti vari. Un altro aspetto da non sottovalutare è quello dell'ombra: cercate di capire dove sorge il sole, per evitare di ritrovarvi alle 6 del mattino con il sole puntato sul vostro "nido". Ricordate che in tenda si sentono subito anche i deboli raggi del sole mattutino, che trasformano rapidamente la tenda in un piccolo forno! Infatti, è preferibile avere l'ombra il più a lungo possibile al



mattino, dato che generalmente si lascia il campeggio verso metà mattinata e si torna la sera.

Una vacanza in tenda significa **portarsi tutto l'occorrente per vivere**, visto che la natura slega da ogni contatto con le comodità e le tecnologie. Un attrezzo fondamentale che non può mancare in valigia è la torcia, infatti non avendo a disposizione l'energia elettrica, è un buon metodo per illuminare la tenda, ma state attenti che consumi poco, per non spen-



dere quello che avete risparmiato in campeggio in batterie. Dato che la vostra vacanza sarà all'aria aperta non dimenticate un repellente per le zanzare e uno spray per insetti, che possono diventare davvero fastidiosi. Un consiglio contro le formiche è quello di cospargere del borotalco intorno alla tenda, servirà a tenerle lontane. Per dormire più comodi si possono utilizzare dei materassini gonfiabili, come quelli usati per il mare, che si gonfiano in poco



tempo e costano poco, e dei sacchi a pelo, la cui pesantezza dipende dal luogo e dal periodo di villeggiatura.

Ora veniamo a uno degli aspetti più importanti e più discussi della vita da campeggio: **il cibo.** Per questo aspetto è necessario attrezzarsi bene, ma non serve portare l'intera batteria di pentole. Basteranno una padella e una pentola, insieme a piatti e bicchieri di plastica. Indispensabile un coltellino multiuso e il fornelletto da campo, con una cartuccia o più di ricambio. Un tavolino e delle sedie da pic nic, saranno utili per una maggior como-





dità e anche come utile appoggio per la roba. Portate cose da mangiare in latta o secche, poiché non sempre si ha a disposizione il frigorifero, ma la maggior parte del cibo è bene comprarla una volta arrivati, si conserverà sicuramente meglio. Oltre ovviamente ad asciugamani, vestiti e al vostro beauty dove infilerete il minimo indispensabile, ricordate di portare con voi un minikit di pronto soccorso. Altri oggetti indispensabili possono essere: una caffettiera, dei cuscini, detersivo, una corda (utile per mettere ad asciugare i panni), una prolunga, un piccolo frigo portatile, utile



nel caso in cui la piazzola consentisse l'allaccio elettrico.

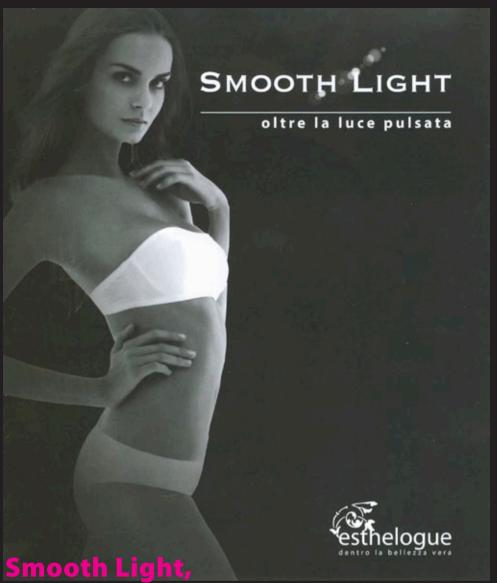
Per concludere: siate rispettosi!

L'esperienza del campeggio è per tutti, quindi non roviniamola agli altri.

Questo significa tenere sotto controllo animali e bambini, pulendo quello che lasciano in giro, tenere la musica a un volume decente spegnendola quando è tardi, pulire dove sporchiamo, lasciando i bagni e tutto ciò che usiamo pulito.

Soprattutto, rispettiamo le regole del campeggio e la nostra vacanza sarà davvero un'avventura meravigliosa da vivere intensamente.

BUONE VACANZE A TUTTI!



Smooth Light,la luce pulsata di ultima generazione
Una svolta nel metodo e nei risultati

24 settembre VIENI A SCOPRIRLA



via S. Giuseppe, 8 CHIESINA UZZANESE | telefono 0572.48404 www.esteticamagnolia.it info@esteticamagnolia.it



Aperti per ferie tutta l'estate!! offertissime di Settembre

volo da Pisa, Trasferimenti, Appartamento parti 2 e paga 1



da **615,00 euro** a coppia



da **610,00 euro** a coppia



da **500,00 euro** a coppia

in più...





AGENZIA DI VIAGGIO SULAWESI
via Circonvallazione, 65 BUGGIANO | telefono 0572.318485 - 0572.318090
www.sulawesiviaggi.it

STREPITOSA OFFERTA Visc Crociere!!!



Vivere mediterraneo

NATO SOTTO UNA BUONA STELLA?



SULL'ACQUISTO DEL PACCHETTO VOLO E CROCIERA ALLE ANTILLE, CANARIE O VERSO DUBAI, EMIRATI E OMAN DURANTE LA STAGIONE INVERNALE 2014/2015.

...puoi già programmare la tua vacanza 2015 a prezzi eccezionali!!

SULAWESI















RUBRICA A CURA DI Chiara Torrigiani

15 giugno-10 agosto Apritichiostro Estate 2014 a Empoli

Dove: Empoli (FI)

Quando: 15 giugno-10 agosto

Per info: www.comune.empoli.fi.it/apriticentro

cultura@comune.empoli.fi.it

Tel. 0571.757729

Se questa estate siete nel centro storico di Empoli e dopo il tramonto sentite suoni e musiche riverberare per le strade allora seguiteli e vi troverete in uno splendido Chiostro del 1400 con concerti, teatro, cinema, incontri e mostre. Chiostro degli Agostiniani dal 15 giugno al 10 agosto 2014 APRITICHIOSTRO 2014 a Empoli. In programma a INGRESSO LIBERO tanta musica dal jazz alla classica, cinema all'aperto e cartoni per i piccoli, teatro e laboratori per bambini, incontri e presentazioni e ogni settimana mostre e esposizioni.

19-20, 26-27 luglio-2-3, 9-10 agosto Sagra del Fungo Porcino

Dove: Capannori (LU) – Loc. Massa Macinaia **Quando:** 19-20, 26-27 luglio-2-3, 9-10 agosto **Per info:** www.facebook.com/sagrafpp/info Ventunesima edizione di guesta attesa e gu-

stosissima sagra organizzata dalla Misericordia di Massa Macinaia e San Giusto di Compito con i piatti tradizionali della buona cucina lucchese, sapientemente preparati alla vecchia maniera dalle mani esperte di donne e uomini del nostro territorio: chi meglio di loro sa come farveli gustare in maniera sublime?

24 luglio-13 agosto Torano Notte e Giorno 2014

Dove: Carrara (MS) – Loc. Torano **Quando:** 24 luglio-13 agosto

Per info: www.facebook.com/ToranoNotteE-

Giorno Tel. 328.9017962.

Torano bella di "Notte e Giorno" celebra il surrealismo nell'anno del 50esimo anniversario della morte di Frida Khalo. Il piccolo borgo nel Comune di Carrara appeso tra il celeste cielo e il bianco marmo di Michelangelo estratto nelle cave che dominano lo squardo torna, come ogni estate, ad essere "il Paese degli Artisti", l'officina temporanea in cui arte, poesia, materia e antimateria, generi, forme e tecniche, rigore e sperimentazione si confondo e convivono in armonia diventando oggetto di desiderio per un pubblico curioso, incline alla non convenzionalità, a suo agio di fronte all'imprevedibile sensibilità del surrealismo e pronto a mettere in discussione i canoni dell'arte stessa. Sparse qua e là, in apparente disordine, a conquistare con effetti inaspettati piazze, vicoli, viottoli, terrazze private, pareti e scantinati abbandonati le opere, sculture, installazioni e personalissime visioni di artisti e performer arrivati da tutta Italia e da molti paesi stranieri. L'esposizione diventa così motivo e stimolo per esplorare Torano, inoltrarsi nel suo grembo e comprenderne la sua vera essenza. L'ingresso all'area espositiva è completamente gratuito e non ci sono limiti temporali, ne orari di apertura-chiusura da rispettare. Dalle ore 20.00 animazione ed appuntamenti enogastronomici.

25 luglio-10 agosto Baviera Fest 2014 a Castelnuovo Garfagnana

Dove: Castelnuovo Garfagnana (LU) – Piazza Chiappini c/o Impianti sportivi

Quando: 25 luglio-10 agosto

Per info: www.bavierafest.com info@baviera-

fest.com

Al BavieraFest, i visitatori troveranno un'atmosfera che richiama e ricalca uno dei padiglioni del famoso Oktoberfest di Monaco: stinco di maiale, salsicce di Norimberga, affettati e formaggi bavaresi, strudel, il famoso e ricercato "Brezel gigante" pane bavarese, una coinvolgente ed entusiasmante orchestra tipica tedesca presente per tutti i giorni di spettacolo, per finire con la grande birreria bavarese "Herrnbrau".

A Montevettolini (PT) il 13 settembre

Esageratamente Medievale

Montevettolini non si smentisce mai. Anche per questa edizione le mire sono alte, e il risultato sarà sicuramente rispondente alle aspettative.

Il 13 settembre, nel borgo medievale, succederà di tutto, a partire dalla trasformazione dello scenario, che da rassicurante e silenzioso paese di collina si trasformerà in un villaggio animato e caotico. Animato senz'altro da allegria, musica e colore, grazie ai teatranti, ai giullari, ai musici, i mangiafuoco, a madonne e cavalieri, contadini e popolani, falconieri. Animato anche da intrattenimenti e giochi dell'epoca, e da banchetti colorati con oggetti che raccontano i mestieri di un tempo, da pietanze dell'epoca, da tessuti antichi, un mercato medievale magnifico che davvero ci fa sentire immersi nella storia. Tutto parla medievale, a Montevettolini, dall'ingresso all'antica porta, dove un improbabile "portiere" urla a squarciagola la domanda di rito "Chi siete? Cosa volete?" facendoti pagare gabella. Per non parlare dei personaggi più strambi e dei ciarlatani che ti sbucano dietro le spalle lanciando moniti e battute strappalacrime, per non parlare dei lebbrosi agonizzanti che strusciano nei vicoli del paese. Gli ospiti troveranno allestimenti gastronomici per fermarsi anche a cena, ovviamente con cibarie dell'epoca in tavoli spartani illuminati da suggestive candele. Ribadendo il concetto, quindi, tutto è medievale, a Montevettolini, anzi "esageratamente medievale"!

Per info:

www.rondomontevettolini.it rondomontevettolini@hotmail.com telefono 331.1281929 fax. 0572.628816





bouquet d'eventi

29 luglio, 5, 13 e 20 agosto Yoga in Giardino

Dove: Serravalle Pistoiese (PT) – Agriturismo

Le Pòggiola

Quando: 29 luglio, 5,13 e 20 agosto

Per info: Anna 329.8060656 Lisa 329.7971398 Anna Lazzerini, insegnante diplomata, ci quiderà in questo ciclo di lezioni, in modo semplice e adatto a tutti. Non importa aver già praticato, basta un po' di volontà, voglia di benessere, perchè lo Yoga fa bene a tutti e a tutto! Il pacchetto comprende 4 lezioni della durata di 1,15 minuti. Il costo delle 4 lezioni è di 45 euro; sarà possibile anche partecipare ad una singola lezione e il costo sarà di 12 euro + un a tessera assicurativa di 5 euro. Le lezioni inizieranno alle ore 18.30, vi chiediamo di venire sempre con 10 minuti di anticipo e in particolare per la prima lezione 30 minuti prima per poter fare l'iscrizione e poter iniziare puntuali dopo una piccola presentazione. Vestitevi comodi, portate un telo da mare e un tappetino e uno stuoino e...buon relax!

1-10 agosto Festival Orizzonti 2014

Dove: Chiusi (SI) – Piazza Duomo, Chiostro di

San Francesco **Quando:** 1-10 agosto

Per info: www.fondazioneorizzonti.it info@fondazioneorizzonti.it Tel. 0578.227667 –

0578.226273

Settantuno eventi in dieci giorni, appartenenti a otto ambiti performativi, dal teatro alla danza, passando per l'opera e la musica, fino alle mostre, agli incontri, ai laboratori e alle proiezioni. Una nuova edizione che vuole confermare Chiusi quale città del Teatro, della Cultura e delle Arti, ma apportando molte novità rispetto al passato: questa edizione, infatti, sfrutterà tutti i linguaggi della scena performativa attuale, il teatro, la danza e il circo, e si andrà ad unire con le forme più tradizionali di musica classica e opera, con una vastissima offerta di eventi e iniziative collaterali, dalle mostre alle proiezioni fino al teatro dei ragazzi. Ed è proprio da questo che deriva il tema della nuova edizione, un mito rappresentato dalla storia e da una tradizione che non si vuole dimenticare perché segno ineluttabile della propria identità, e una favola del presente narrata da forme, visioni e scenari in fermento nel nostro contemporaneo. Un Festival nuovo, ricco di appuntamenti che nell'arco dei primi dieci giorni di agosto, trasformerà Chiusi in un palcoscenico a cielo aperto, sfruttando oltre al teatro Mascagni, i luoghi simbolo, le piazze

e le strade del suo tessuti urbano. Un Festival delle Nuove Creazioni nelle Arti Performative nato a Chiusi e che intesserà grandi collaborazioni anche con altre realtà teatrali italiane.

1-16 agosto

Sagra della Pupporina e del Tordello

Dove: Massarosa (LU) – Loc. Bozzano

Quando: 1-16 agosto **Per info:** Tel.0584.93255

E' la grande festa del paese, organizzata dalle associazioni di volontariato, proprio nel nome di questo delizioso piccolo dolce di antichissima origine e di cui non si hanno tracce in altri luoghi.Un tempo non c'era casa a Bozzano che non preparasse le "pupporine" per farle portare il 24 agosto dai più piccoli sull'altare della cappella di San Bartolomeo, forse in segno di ringraziamento per qualche grazia ricevuta dalla comunità: così dovevano essere benedette prima di poterle mangiare. E in ogni casa si faceva festa per questo semplice dolce che non poteva mancare. Oggi la "pupporina", insieme al "tortello", è al centro di una grande sagra paesana che offre, in un riposante ambiente, i piatti dell'antica cucina toscana insieme con musica, spettacoli, giochi, la tombola e il ricco tombolone.

1-17 agosto Sagra del Tortello Maremmano

Dove: Marina di Grosseto (GR) – Loc. Il Cristo

Quando: 1-17 agosto

Per info: www.tuttomaremma.com

La Sagra celebra questo prodotto tipico della zona con una serie di serate divertenti e gustose. Nei giorni previsti della manifestazione, infatti, si potranno gustare i tipici tortelli e le altre specialità locali. Da non perdere, poi, la musica dal vivo e i giochi per i più piccoli. Il programma riserverà l'apertura dello stand gastronomico alle 19:30, seguito alle 21:30 dalle serate danzanti con musica dal vivo. I bambini avranno un'area giochi a loro dedicata in cui divertirsi.

1-3, 8-10, 13-17 agosto Sagra del Pesce

Dove: Uliveto Terme (PI) – Campo sportivo **Quando:** 1-3, 8-10, 13-17 agosto **Per info:** *www.viconet.it Tel*. 050.796117 Tutte le sere piatti a base di pesce e per chi non lo vuole, carne alla griglia. Spazio giochi per bambini e ballo con orchestre dal vivo.

2-5, 8-10, 14-24 agosto Sagra del Panigaccio

Dove: Podenzana (MS) – Santuario della Ma-

donna del Gaggio

Quando: 2-5, 8-10, 14-24 agosto

Per info: www.comune.podenzana.ms.it Tel.

0187.410024-0187.410408

Origini umili, ingredienti poveri, uniche risorse di un tempo. Acqua, farina, sale. Sembra niente eppure il panigaccio merita una sagra. Sarà la cottura nei testi, prima arroventati e poi impilati, sarà la sua bianca forma rotondeggiante, sarà quella fragranza che sa di antico e che racconta la storia dei suoi abitanti... sarà la semplicità e la versatilità che contraddistinque questo meraviglioso prodotto, rielaborato con cura sapiente e con metodi originali. Si può consumare caldo, con i salumi, con i formaggi, col pesto, col sugo di funghi. O semplicemente in "purezza", fragrante, con un filo di olio extravergine. Lo stand gastronomico è aperto a partire dalle ore 17,00. E per rendere ancora più speciale questo evento, ogni sera musica dal vivo con orchestra.

1-17 agosto Festa a Vangile

Dove: Massa e Cozzile (PT) – Loc. Vangile

Quando: 1-17 agosto **Per info: T**el. 0572.75572

Tutte le sere ristorante, brace, spettacoli. Quest'anno ci saranno anche piatti vegetariani!

Sagra del Tortello

Dove: Marina di Grosseto (GR)

Loc. Il Cristo

Quando: 1-17 agosto

Per info: www.facebook.com/sagradeltortello La Sagra del Tortello celebra questo prodotto tipico della zona con una serie di serate divertenti e gustose. Nei giorni previsti della manifestazione, infatti, si potranno gustare i tipici tortelli e le altre specialità locali. Da non perdere, poi, la musica dal vivo e i giochi per i più piccoli. Il programma della Sagra del Tortello riserverà l'apertura dello stand gastronomico alle 19:30, seguito alle 21:30 dalle serate danzanti con musica dal vivo. I bambini avranno un'area giochi a loro dedicata in cui divertirsi.

2-17 agosto 42^ Sagra della Bistecca a Galleno

Dove: Fucecchio (FI) - Loc. Galleno, Campo Sportivo (nuova sede)

Campo Sportivo (nuova sede)

Quando: 2-17 agosto

Per info: www.prolocogalleno.it

info@prolocogalleno.it Tel. 348.6930408 Quando fuori fa caldo, si mangia sempre vo-

lentieri all'aperto. Quando alla possibilità di

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





Finanziamenti Personalizzati

Azienda certificata F-GAS

Installatore e Centro Assistenza Autorizzato **VACUFLO**

Unico impianto aspirapolvere al mondo senza filtro













mangiare all'aperto si uniscono poi musica dal vivo ed un ottimo e vario menu di piatti tipici, la serata prende i contorni di una festa e si colora d'allegria. Nelle strade della frazione fiorentina saranno presenti numerosi stand gastronomici che offriranno una vasta scelta di prodotti tipici da degustare ed acquistare; a cena, invece, presso gli spazi antistanti la chiesa di Galleno verranno servite chiaramente bistecche alla fiorentina, vere regine, com'è giusto, della sagra a loro dedicata, ma anche altri piatti della cucina locale fra cui primi, secondi alternativi, contorni. Il menu della sagra, infatti, è molto ampio e ricco, forse il più ricco dei menu da sagra in Toscana, ed offre all'incirca una cinquantina di piatti tradizionali fra cui scealiere.

3,10,15 e 17 agosto Sagra della Bistecca a Montieri

Dove: Marina di Massa (MS) Loc. Ronchi, Parco della Comasca Quando: 3,10,15 e 17 agosto Per info: Tel. 0566.997024

Nel menù della sagra spicca ovviamente la carne alla brace, in particolare la mitica bistecca, ma non mancheranno altre specialità tipiche locali. L'evento avrà luogo nello splendido scenario del castagneto "Il Piano", a 850m sul livello del mare. Gli stand gastronomici resteranno aperti sia a pranzo, dalle 12:00, che a cena, a partire dalle 19:30. Nel pomeriggio sono previsti spettacoli musicali. Nella giornata del 15 sarà possibile usufruire del servizio di bus navetta gratuito dalle 10:00 alle 21:00, da e verso il parco.

5-7, 10 e 12-14 agosto Sagra Polenta e Uccelli

Dove: Barga (LU)

Quando: 5-7, 10 e 12-14 agosto *Per info: vedi spazio a pag. 67*

5-10 agosto Sagra del cinghiale a mare

Dove: Cecina Mare – Parco Espositivo I Pini –

Loc. La Cecinella **Quando:** 5-10 agosto

Per info: targacecina29@gmail.com

Tel. 0586.622228

Stand gastronomici con pappardelle al cinghiale e altri piatti tipici di terra e di mare. Tutte le sere ballo liscio o piano bar

Venerdì, Sabato e Domenica: apertura anche

a pranzo

6,13,20,27 agosto e 3,10,17 settembre Spettacolo dei Butteri della Maremma

Dove: Roselle (GR Fattoria del Marruchetone **Quando:** 6,13,20,27 agosto e 3,10,17 settembre

Per info: www.cavallomaremmano.com info@cavallomaremmano.com

Tel. 333.9579733

Un'occasione unica per immergersi nella più vera e genuina tradizione maremmana, con gli uomini e gli animali che hanno contribuito a creare il mito di guesta terra. Nella suggestiva cornice di una fattoria storica, tra oliveti millenari, i butteri si esibiscono nelle fedele dimostrazione delle loro attività quotidiane. In sella ai loro splendidi cavalli maremmani, coinvolgono gli spettatori in una girandola di emozioni, riportandoli a un'epoca antica, di cui hanno conservato intatte le tradizioni. La fatica, la forza e il coraggio sono gli stessi che hanno sempre dimostrato gli uomini di Maremma, per secoli in lotta contro una natura ribelle e difficile da... domare! Il fascino è quello solito, che rende questa terra unica





al mondo! Uno spettacolo coinvolgente sulla storia, cultura e tradizione della Maremma, realizzato con butteri, cavalli e vacche di pura razza maremmana.

6-17 agosto

Sagra del Tortello e della Carne alla Brace a Sagginale

Dove: Borgo San Lorenzo (FI)

Loc. Sagginale **Quando:** 6-17 agosto

Per info: www.sagginale.it info@sagginale.it

Tel. 055.8490072 340.3496149

Nei locali degli impianti sportivi di Sagginale edizione estiva della sagra per gustare i classici tortelli accompagnati da squisita carne alla brace e da altri primi piatti gustosi. I tortelli di patate sono una ricetta tipica del Mugello e si distinguono dai tortellini emiliani per la loro forma quadrata ed hanno dimensioni maggiori. Altra differenza è il ripieno, molto più semplice, ma non meno gustoso, composto da un impasto di patate lesse passate, parmigiano, noce moscata e sale. I condimenti ideali sono il sugo di carne (ragù, sugo di anatra, coniglio o cinghiale), sugo al tartufo, ai funghi, con olio e parmigiano o con burro e salvia. La sagra è garantita anche in caso di pioggia in locale al coperto. La domenica aperti a pranzo e cena, tutti gli altri giorni solo a cena

7-15 agosto Sagra degli Schiaffoni

Dove: San Giuliano Terme (PI)

Quando: 7-15 agosto **Per info:** Tel. 050.870232

Tutte le sere a Campo, presso il circolo ARCI di Via Toniolo, torna la **Sagra degli Schiaffoni**, giunta alla 18ª edizione. Si potranno gustare piatti tipici rigorosamente preparati dalla cuoche del paese e in particolare gl**i schiaffoni**, una pasta grossa, corta e incavata al centro condita con ragù, sugo ai funghi porcini o pesto. Inoltre, tutte le sere musica sulla nuova pista da ballo.

7-31 agosto 10a Sagra del Cunigliolo Fritto

Dove: San Miniato (PI)

Loc. La Serra, Tendone delle Feste

Quando: 7-31 agosto **Per info:** Tel. 339.1639542

La sagra delle sagre. L'unica e l'inimitabile. Associazione La Serra Insieme e Circolo Arci organizzano questa famosissima sagra che anima tutti i giovedì, venerdì, sabato, domenica del mese di agosto. Tutte le sere della sagra musica dal vivo e ballo.

8-10 agosto

Festa Messicana

Dove: Molazzana (LU) **Quando:** 8-10 agosto

Per info: www.comunedimolazzana.it

Per tre giorni Molazzana diventerà "caliente" grazie all'attesissima Festa Messicana. Una festa stravagante con bevande e cibi tipici messicani. Non solo tacos e tortillas, però, perché questa festa offre tanta musica dal vivo e animazione per bambini.

Medioevo nel Borgo a Roccatederighi

Dove: Roccatederighi (GR) **Quando:** 8-10 agosto

Per info: www.roccatederighi.info

proloco_rocca@hotmail.it

www.facebook.com/MedioevoNelBorgo
Medioevo nel Borgo è una delle più belle feste

medioevali che si trovano in Toscana. Forte di una esperienza ormai ventennale propone i migliori artisti del settore, giocolieri, musici,

Dieci anni in cinque giorni Medievalis 2014 a Pontremoli (Ms) dal 20 al 24 agosto

Medievalis: la manifestazione storico-culturale più nota in Toscana nel suo genere, che ogni hanno fa compiere a Pontremoli un balzo temporale di quasi mille anni a ritroso nella storia. Con Medievalis si rievoca la concessione di libero Comune avvenuta nel 1226 per mano dell'imperatore Federico II. Le vie e i vicoli del centro storico si riempiono di figuranti con gli abiti tipici dell'epoca, permettendo al turista di incontrare cavalieri, priori, meretrici, briganti, musici, giullari, dame di corte e molti altri protagonisti dell'immaginario collettivo. Grandi i festeggiamenti in onore dei sovrano che arriva in città al culmine delle celebrazioni. Tornei di falconeria, sbandieratori, cortei di tamburini, gare tra arcieri, e molti altri intrattenimenti in un programma ricco come ricchi sono i banchi che offrono elmi, spade, stoffe, gioielli, calzature e molti altri oggetti tipici della vita medievale. Nel suggestivo scenario della festa si impone il Castello del Piagnaro, ove si potranno gustare pietanze medievali e assistere a gare e tenzoni di ogni genere. Non mancheranno interessanti conferenze tenute da esperti dei temi relativi all'epoca medievale, perché Medievalis è divertimento ma, anche e soprattutto, cultura.

Per into:

www.medievalis.org - compagniadelpiagnaro@libero.it Telefono 320.0398363



saltimbanchi, le bancarelle con prodotti artigianali e la cucina tipica medioevale da poter gustare nelle molte taverne aperte all'interno del paese vecchio. E dopo avere cambiato la vostra moneta e speso un po' di soldi in ogni genere di meraviglia inizierete a sentire un profumo spargersi per le vie: diverse osterie vengono allestite in più angoli del paese. Verrete serviti con piatti cucinati secondo le antiche ricette della zona, con gli ottimo prodotti locali, tutto ovviamente accompagnato da buon vino. Ma attenzione, potreste anche incappare in combattimenti tra cavalieri in armatura, oppure incontrare streghe e maghi.

8,12,14,19,22,26 e 29 agosto Lido Cinemare

Dove: Lido di Camaiore (LU)

Quando: 8,12,14,19,22,26 e 29 agosto

Per info: press.lidocinemare@balnearilido.it Tel. 338.8045308

Su asciugamani o sedie a sdraio, sulla sabbia o direttamente in acqua, gli spettatori di "Lido Cinemare" potranno gustarsi gratuitamente un film diverso, sempre accolti da piccole iniziative a tema che ogni stabilimento penserà per la propria serata. Ecco la programmazione cinematografica del mese di agosto:

venerdì 8 agosto – bagno Batigia, "Ribelle – The Brave" (2012)

martedì 12 agosto – bagno Isonzo, "Alla ricerca di Nemo" (2003)

giovedì 14 agosto – bagno Il Cavallone, "Alice in Wonderland" (Tim Burton, 2010)

martedì 19 agosto – bagno Panoramic 1, "Mucche alla riscossa" (2004)

venerdì 22 agosto – bagno La Vela, "La maledizione della prima luna" (2003)

martedì 26 agosto – bagno Delfino, "I pirati dei Caraibi 2: la maledizione del forziere fantasma" (2006)

venerdì 29 agosto – bagno Bergamo, "Il libro della giungla" (2013)

8-17 agosto

41a Festa Paesana a Serrazzano

Dove: Pomarance (PI) – Loc. Serrazzano **Quando:** 8-17 agosto *Per info: vedi spazio a pag. 53*

Festival Internazionale di Ecologia e Solidarietà

Dove: Rispescia (GR)
Parco della Maremma
Quando: 8-17 agosto
Per info: www.festambiente.it

info@festambiente.it

Tel. 0564.48771 - 0564.487740

Festambiente è il festival nazionale di Legambiente, giunto quest'anno alla XXVIesima edizione. La festa ogni anno conta circa 60mila visitatori in dieci giorni.

La festa è una sorta di cittadella ecologica divisa in grandi aree: da quella dedicata ai concerti a quella per i bambini, dal cinema agli stand delle mostre mercato fino ai ristoranti e bar tradizionali e bio, dibattiti e mostre il tutto in chiave ambientalista.

Un cartellone poliedrico aspetta i visitatori del festival nazionale di Legambiente. Le serate artistiche firmate Festambiente cominceranno, ogni sera, alle 19,15 nell'uliveto con il **teatro civile** immerso nei tramonti estivi. Tutte le sere poi, a partire dalle 21, spazio al cinema di qualità con il **Clorofilla Film Festival.**

Tra i tanti film in rassegna ci sarà Giace Immobile (Riccardo Maggiocco), Piccole aragoste crescono (Di Francesco, Cabras, Molinari), Happy Goodyear (Laura Pesino e Elena Gamelli) e Un altro Mondo (Tomas Torelli). I concerti, come ogni anno, rappresenteranno invece una delle maggiori offerte di Festambiente.

Ad alternarsi sul palco, ogni sera dalle 22,30, saranno artisti italiani e internazionali per un calendario più vario che mai.

8-21 agosto Sagra del Cacciucco e della Frittura di Pesce

Dove: Fonteblanda (GR) **Quando:** 8-21 agosto

Per info: www.asdfonteblanda.blogspot.it

Tel. 0564.885826

La sagra è organizzata dall'Associazione Sportiva Fonteblanda con specialità di pesce e di carne. Tutte le sere musica dal vivo, parco giochi gonfiabili, giostre per bambini e ragazzi, manifestazioni e giochi vari.

9-10 agosto Castiglione nel Medioevo

Dove: Castiglione di Garfagnana (LU)

Quando: 9-10 agosto

Per info: www.castiglionenews.it

www.facebook.com/proloco.castiglionegarfagnana Tel. 347.2601514

Rievocazione di due giornate medievali nella suggestiva scenografia del borgo incastellato. Tutto il paese, cinto da mura e torrioni, sarà interessato dalle diverse manifestazioni previste nel programma. I visitatori potranno muoversi per le vie del paese rivivendo un'atmosfera antica e suggestiva. Lungo la via principale saranno allestiti vecchi mestieri e bancarelle di artigiani. Sarà possibile degustare i prodotti tipici delle Osterie "Del Castello" e "Dei Briganti"

e dissetarsi nella Taverna dei Frati. Nel percorrere le viuzze del borgo incastellato, gli ospiti potranno visitare un tipico accampamento medievale, assistere al corteggio e ad animazioni con giullari, streghe, trampolieri e artisti di strada. Numerosi i monumenti da visitare: le chiese di S. Michele e S. Pietro, il Torrione della Brunella, la Torricella, l'imponente Rocca trecentesca che sovrasta il borgo, la piazza principale del borgo appena restaurata. Da vedere inoltre il Ponte Medievale dei Molini a circa 700 metri dal paese, raggiungibile a piedi o in auto.

Palio di San Lorenzo a Monterotondo Marittimo

Dove: Monterotondo Marittimo (GR)

Quando: 9-10 agosto

Per info:

www.comune.monterotondomarittimo.gr.it info@comune.monterotondomarittimo.gr.it Monterotondo Marittimo scende in piazza a festeggiare il suo patrono. Il culmine di questa festa è rappresentato dal Palio di San Lorenzo. Protagonisti sono i rioni in cui è diviso il paese: La Rocca, La Porta, e San Bartolomeo. La manifestazione è organizzata dalla Pro Loco con il patrocinio del Comune ed ha una doppia valenza, religiosa e folcloristica. Si svolge in due giornate.

Il 9 agosto nella chiesa parrocchiale di San Lorenzo si celebrano i riti religiosi: si effettua la benedizione dei gonfaloni rionali e in seguito beffigie del Santo viene portata in processione per le vie del paese alla presenza di una rappresentanza dei rioni. Il 10 Agosto il paese si risveglia immerso nello spirito medievale: in ogni rione sono rappresentati momenti di vita comune del tempo.

Nella tarda mattinata si affronta la prova generale della corsa dei ciuchi seguita nel pomeriggio dalle sfilate storiche con le quali i tre rioni rievocano un episodio della storia del "Castello di Monterotondo", infine la corsa dei ciuchi per aggiudicarsi il Palio.

9-10 agosto e 14-17 agosto Pane e Biroldo

Dove: Gallicano (LU) – Loc. Trassilico **Quando:** 9-10, 14-17 agosto **Per info:** www.pontineltempo.it

Tel. 0583.65169

Tour gastronomico con i prodotti tipici della Garfagnana, visite alla Ricca e artisti di strada. Il Biroldo è un insaccato di carne e sangue di maiale, tipico della Garfagnana, incluso trai prodotti agroalimentari tradizionali italiani. Apertura stand gastronomici dalle 19.30 in poi. Tutte le sere musica dal vivo.





Per info: G.s Fosciandora Mario Moscardini - Telefono 320.0179561 silvana.moscardini@gmail.com



QUALSIASI COSA TI

A Migliano di Fosciandora si mangiano i Cigerani!

Sagra dei Cigerani" a Migliano di Fosciandora, in provincia di Lucca dal 13 al 17 agosto. Il successo di questa sagra, giunta alla sua 16° edizione, sta sicuramente nella semplicità di questo piatto, povero, ma di un sapore inconfondibile: il Cigerano. Il nome è molto curioso, perché nasce dal modo in cui venivano chiamati gli abitanti del borgo di Ceserana, nel comune di Fosciandora. Si tratta di una focaccetta, non usuale, nata dall'impasto dei maccheroni (pasta all'uovo fatta in casa), con aggiunta di farina di farro (prodotto di eccellenza di questo territorio) e altri ingredienti "segreti" che gli donano quella particolare fragranza. L'impasto viene poi spianato, fatto lievitare e cotto su piastra refrattaria da entrambi i lati, una cottura antica che permette un aspetto bronzato, croccante, profumato, goloso anche in purezza. Ottimo accompagnato, meglio "riempito" con affettati e formaggi ma anche, vista la sua versatilità, con marmellate e crema di cioccolata. Non avete scuse, assolutamente da provarel Proprio "Buono da leccarsi i baffi!", come recita il famoso detto popolare, uno slogan che si sposa perfettamente con il Cigerano. La "Sagra dei Cigerani", però, vi permette anche di assaggiare maccheroni, grigliate miste e tanti altri prodotti tipici. Poi, ogni sera, tutta vita con musica e orchestre da ballo ad ingresso libero. In caso di pioggia, la manifestazione si svolgerà lo stesso, grazie all'ampio stand coperto. La sagra è organizzata, come sempre, dal G.S Fosciandora. Tutte le sere tra coloro che si fermano a cena, sarà sorteggiata un'ulteriore cena a base di pesce offerta dal ristorante "Ponte di Ceserana". Vi aspettiamo!

9,10,16, 22-26 e 28-31 agosto Agosto a Colle di Buggiano e Festa dell'Appetito

Dove: Colle di Buggiano (PT) **Quando:** 9,10,16, 22-26 e 28-31 agosto *Per info: vedi spazio a paq. 65*

10 agosto

Rievocazione Storica Parco del Marmo

Dove: Minucciano (LU) Gorfigliano, Loc. Segheria **Quando:** 10 agosto

Per info: gorfigliano@gmail.com

Tel. 346.6310940

Come da tradizione un gruppo di anziani cavatori di marmo mostrerà al pubblico come si taglia il marmo con il filo elicoidale con acqua e sabbia, inoltre verranno mostrate le varie tecniche del quadratore, del lizzatore, del filista e tanto altro per un appuntamento che fa tornare alla memoria la dura vita dei cavatori del marmo Il taglio del marmo durante la rievocazione è reale quindi i visitatori assisteranno in diretta al taglio con il filo elicoidale di enormi blocchi in marmo proprio come accadeva ad inizio 1900.

Palio di San Cassiano

Dove: San Casciano dei Bagni (SI)

Centro storico **Quando:** 10 agosto

Per info: www.paliodisancassianto.it ufficioturistico@sancascianodeibagni.org

Alle 17.00 inizia la sfilata del Corteo Storico. per le vie del Paese, addobbate con tanta cura da restituire al viaggiatore, l'immagine di un borgo Rinascimentale. Dopo la solenne benedizione ai Capitani ed ai giocatori della contrade nella Collegiata, il Corteo si sposterà in Piazza Matteotti dove le quattro contrade si sfideranno in giochi popolari che serviranno ad assegnare l'ordine di partenza dell'ultima gara: La corsa della Ranocchia. Quest'ultima consiste nello spingere una carriola, sul cui pianale è posta una ranocchia. Se la rana salta al di fuori della carriola, il "Granocchiaio" deve arrestare la sua corsa, recuperare tramite un cordino la rana (senza mai toccare l'animale -pena la squalifica) e rimetterla al suo posto, poi proseguire la sua corsa fino alla linea d'arrivo. PROGRAMMA: Ore 17.00: CORTEO STORI-CO per le vie del Paese; Ore 17.30: GIOCHI PO-POLARI in Piazza Matteotti; Ore 19.00: CORSA **DELLA RANOCCHIA**

Festa della Luna

Dove: Arcidosso (GR) – Loc. Salaiola

Quando: 10 agosto

Per info: www.fdsalaiola.blogspot.com aquilasalaiola@gmail.com Tel. 338.6423967 L'energia femminile, il lato femminile di ogni essere umano, e il suo collegamento con la terra e la luna, ispirano da diversi anni guesto evento. Le attività proposte in questo giorno sono in sintonia con il paesaggio e il benessere: sono sempre presenti operatori del Monte Amiata che fanno conoscere al pubblico le tecniche di benessere in cui sono specializzati; si mangia all'aperto a pranzo e a cena e ci sono artigiani con i loro lavori e le loro bancarelle. Il pubblico può partecipare a laboratori, ascoltare conferenze, quardare spettacoli teatrali, partecipare alla fiera di beneficenza e far giocare i bimbi nel giardino della sede o in spazi allestiti appositamente per loro. Una passeggiata nelle pochissime viuzze della frazione vi svelerà delle poesie scritte su supporti...inaspettati, seminati quà e là. Ad ogni Festa della Luna si balla sulla musica di un concerto sotto le stelle.

Perché la tradizione vuole che a Salaiola «si fa notte ballando». A conclusione della giornata









in una SALA RISERVATA

con BUFFET PERSONALIZZATI!



Via Matteotti 56 MONSUMMANO TERME telefono 0572.51752

e dal **MARTEDI' al SABATO** anche dalle 16.00 alle 20.00

non manca quasi mai una breve meditazione collettiva «sotto la luna».

10-16 agosto Palio di San Rocco Pellegrino 2014

Dove: San Miniato (PI) Quando: 10-16 agosto **Per info:** mancini7@unisi.it

Tel 333 5925005

Un festival interamente dedicato ai temi del viaggio, che si conclude con processione laica e religiosa insieme al marchingegno teatrale di San Rocco e al lancio del Buttafumo, l'enorme turibolo che richiama il Botafumeiro di Santiago.

Il festival si svolge lungo il tragitto della Via Francigena, da piazza Buonaparte (dove ha sede l'oratorio di San Rocco, protettore dei pellegrini) fino a piazza Santa XX Settembre. L'evento è a cura di La Conchiglia di Santiago srl in collaborazione con Filarmonica Giuseppe Verdi.

10-17 agosto Estate a Casa...lquidi

Dove: Casalguidi (PT) Piazza Vittorio Veneto

Quando: 10-17 agosto Per info: Tel. 338.4934609

Il Comitato Festeggiamenti Fiera di Casalguidi con il patrocinio del Comune di Serravalle Pistoiese organizza questa festa per allietare le serate di tutti coloro che nel mese di agosto rimangono a casa. Tutte le sere stand pizzeria e stand proseggio dalle 19 in poi e un ricco programma di intrattenimento: domenica 10 agosto, Scuola di Ballo "Dirty Dancing" di Massimo Bonacchi; Lunedì 11 agosto, Giorgio Pacini & Franco Cioni in concerto ed altri; Martedì 12 agosto, Omar Lambertini; Mercoledì 13 agosto, Andrea barbanere; Giovedì 14, Graziano Cianni; Venerdì 15 agosto, Orchestra Angela Music; Sabato 16 agosto, Marco Zeta; Domenica 17 agosto, Patty Stella.

10-18 agosto Piancastagnaio e il suo Palio

Dove: Piancastagnaio (SI) Quando: 10-18 agosto

Per info: www.prolocopiancastagnaio.it

info@prolocopiancastagnaio.it

Tel. 0577,784134

La manifestazione inizia il 10 agosto 2014, nella piazza dell'Orologio, con la presentazione del drappo alla presenza del pittore. Nella saletta comunale saranno esposti i bozzetti Palio. I festeggiamenti continuano, il 12 agosto 2014, con la rievocazione della Festa degli Statuti e Asta e Bacchetta (in P.zza Castello): il Rettore scende dalla Rocca, compie il giuramento davanti al popolo dopo aver "ordinato gli statuti". La sera del 17 agosto, dopo la Provaccia, i rappresentanti delle contrade in costume, sfilano in una suggestiva processione in notturna lungo le vie del paese. Il Corteo si ripete il 18 pomeriggio prima della competizione a cui prendono parte spesso i fantini del Palio di Siena.

13 agosto Festa di San Cassiano

Dove: San Casciano Val di Pesa (FI)

Centro storico

Quando: 13 agosto

Per info: proloco.sancascianovp@gmail.com E' la festa del patrono, un evento molto partecipato dai residenti e dai turisti che soggiornano nelle strutture ricettive del paese. Si svolge nella piazza principale del capoluogo e nei giardini pubblici con oltre 60 banchi. Alle 23.00 fuochi di artificio.











Nel centro di Pescia il negozio multimarca di abbigliamento donna elegante, sportivo e giornaliero.

Con taglie dalla 38 alla 60.

LA CASA DEL BAMBINO

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

sono arrivate le novità **WOOLRICH e MONCLER**

fino al 4 SETTEMBRE proseguono i nostri **GRANDI SALDI**

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

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











Festeggia da noi compleanni ed compleanni genere!

Ristorante - Pizzeria - Bisteccheria Con nuova veranda coperta e Baby Club con animazione per bambini









Parco giochi, Minigolf, Ping pong e Gonfiabili

Novità! Da quest'anno APERTI TUTTO L'ANNO con tante SORPRESE

CENE SU PRENOTAZIONE SIA DI CARNE CHE DI PESCE

APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 16.00 ALLE 2.00 E LA DOMENICA ANCHE A PRANZO!

viale Bustichini, 59 (zona Panteraie) - MONTECATINI TERME - telefono 0572,771991

13-17 agosto Sagra dei Cigerani

Dove: Fosciandora (LU) **Quando:** 13-17 agosto *Per info: vedi spazio a pag.* 49

13-24 agosto

XXXI Settimana del Commercio Cultura, tradizione, prodotti tipici e divertimento

Dove: Castelnuovo di Garfagnana (LU)

Quando: 13-24 agosto

Per info: www.settimanadelcommercio.com

ccn_castelnuovo@libero.it

Tel. 0583.62548

Si tratta di una delle manifestazioni estive più note del Nord della Toscana. Giunta alla XXX edizione, ha saputo crescere e rinnovarsi negli anni pur mantenendo fede ad un'impostazione che può ormai dirsi tradizionale, fino a diventare elemento di benchmark per molte altre iniziative organizzate in Italia. La formula è molto semplice: un cartellone coordinato di eventi, spettacoli e mostre che per circa 10 giorni a cavallo di Ferragosto animano fino alla mezzanotte Castelnuovo con accesso totalmente gratuito. Come si intuisce

dal nome stesso, assolutamente distintivo in quanto unico nel panorama italiano degli eventi, la Settimana ha un forte legame con il commercio essenzialmente per due motivi. Il primo è da ricercare nell'attività professionale dei promotori (l'Associazione Compriamo a Castelnuovo), il secondo nelle finalità inizialmente focalizzate sull'intenzione di creare nuove opportunità commerciali ed attrarre potenziali clienti. Quest'ultimo elemento si è fortemente evoluto negli anni e la Settimana è divenuta anche un forte fenomeno di promozione turistica della zona.

14 agosto Il Palio dell'Imperatore Corsa delle Botti a Suvereto

Dove: Suvereto (LI) **Quando:** 14 agosto, ore 21.00 **Per info:** www.paliodisuvereto.it
amicidisuvereto@gmail.com

Tel. 329.8853386

Si corre due volte l'anno: per il Palio di S. Croce, patrono di Suvereto a maggio e per il Palio dell'Imperatore, in notturna,

la vigilia di Ferragosto. Una corsa difficile e faticosa in cui squadre di "spingitori" fanno

correre botti da 500 litri (vuote) sull'antico selciato del Centro Storico. Fa parte del circuito Nazionale delle corse delle botti dell'Associazione delle Città del Vino. Di Palio e di grandi festeggiamenti che duravano un'intera settimana, a Suvereto se ne parlava già nel 1700. L'edizione di maggio è quella storica che si è corsa nei secoli in onore del santo Patrono S. Croce, prima a cavallo, "dall'Alberone alla Chiesa", poi, collegandola alla tradizione vitivinicola locale, attraverso la Corsa delle Botti. Si disputa a inizio maggio. Dal 1994 il palio viene disputato anche in agosto, in agosto, in ricordo dell'imperatore Arrigo VII di Lussemburgo, le cui spoglie mortali imbalsamate sostarono a Suvereto.

113° Balestro del Girifalco Edizione d'Agosto

Dove: Massa Marittima (GR)

Piazza del Duomo

Quando: 14 agosto, dalle ore 21.30 **Per info:** www.societaterzierimassetani.it info@societaterzierimassetani.it

Tel. 0566.902289

Prendono parte alla gara 24 balestrieri, 8 per ciascuno dei Terzieri in cui è divisa Massa Ma-

G.S.SERRAZZANO organizza nell'incantevole castagneto

A Festa Paesana

DAL 8 AL 17 AGOSTO





Prodotti tjeici artigiana)
Salumi di cinghiale
Prosciutti nostrani
Formaggi tipici
Peccrino D.O.C. toscano
Vino e olio toscani





G.S. Serrazzano
Serrazzano - Pomarance (Pi)
Parco dei Castagni
www.geotermicacalcio.it
Telefono 0588.67793 - 3282157881

NEL FRESCO DEL PARCO DEI CASTAGNI SI MANGIA E SI BALLA

Festa Paesana di Serrazzano 8-17 agosto

Una settimana godereccia quella che vi aspetta dal 8 al 17 agosto a Serrazzano, frazione di Pomarance in provincia di Pisa, alla frescura del Parco dei Castagni. Il G.S. Serrazzano si propone ancora una volta come organizzatore di una festa che va avanti, con orgoglio, da 41 anni, conservando lo spirito sano e popolare di aggregazione e di voglia di evasione, alla "Festa Paesana di Serrazzano", infatti, il programma si alterna tra gastronomia e intrattenimenti musicali come karaoke, animazione, live music, esibizioni di pattinaggio e piano bar. La cucina poi è un tripudio di sapori: antipasti e giro-pizza, serata di cacciucco e spaghetti alle vongole, cavatelli con coniglio in porchetta, gnocchi, polentata, l'immancabile "Tortellata di Ferragosto", agnello, trippa e arrotalata di maiale, cacciucco di ceci e uccelletti finiti con patate, crépes e porcini, arista con funghi. Una lista molto lunga, da provare direttamente con la famiglia, o con gli amici, perché ogni sera è una garanzia di buon cibo e tanto divertimento.

STREAM THE BIRD OFFICE AND A CONTRACT WE REFURE THE AND A STREAM TO STREAM THE PROPERTY AND A STREAM TO STREAM TO STREAM THE AND A STREAM TO STREAM TO STREAM THE AND A STREAM TO STREAM T

rittima fin dai tempi della sua costituzione a Libero Comune. La gara è preceduta da un austero ma vivo e policromo corteo, composto da oltre 150 persone che indossano fedeli riproduzioni di costumi medioevali. Il Corteo sfila per le vie cittadine fino ad arrivare nella duecentesca piazza del Duomo, dove si svolge la gara. Il balestriere vincitore, la cui freccia si sarà conficcata più vicina al centro del bersaglio (corniolo), riceverà in premio una simbolica freccia d'oro, mentre al suo Terziere verrà assegnato il "drappellone" in seta dipinta.

Palio Storico dei Ciuchi a Roccatederighi

Dove: Roccatederighi (GR) **Quando:** 14 agosto

Per info: www.roccatederighi.info

proloco_rocca@hotmail.it

Le contrade che si contendono il drappo sono cinque: Torre, Ventosa, Nobili, Tramonto, Corso. Per la corsa non si usano cavalli come si potrebbe pensare, ma asini. I ciuchi vengono assegnati ad ogni contrada tramite estrazione. La sera, prima dell'inizio della corsa, si svolge il corteo storico che porta il Palio: sfilano i rappresentanti delle varie contrade in costume medioevale; per ogni contrada ci sono dame, cavalieri, signori feudali e rappresentanti delle arti e mestieri. Passato il corteo vengono quindi presentate le cavalcature con i relativi fantini. La partenza è sempre scandita da momenti di nervosismo degli asini che non vogliono partire, da battibecchi tra fantini, e ,come ogni corsa che si rispetti, da false partenze. Non si corre una sola volta, ma vengono disputate delle eliminatorie fino alla consegna del Palio. La contrada vincente passerà poi tutta la notte a festeggiare e... a far invidia alle altre! Corteo storico, sbandieratori e tamburini.

14-15 agosto Sagra Paesana del Gatto Nero

Dove: Molazzana (LU) – Loc. Sassi

Quando: 14-15 agosto

Per info: www.sassieglio.altervista.org

a.s.sassieglio@alice.it

La Festa Paesana, detta del Gatto Nero, si svolge da più di venti anni. La Festa Paesana in principio era molto diversa da quella attuale. Innanzitutto si svolgeva nella piazza del Grotto; il menu proposto era molto più semplice: non c'era una vera e propria cena. Col passare degli anni, la festa si è trasferita e cambiata: la

cena e il pranzo si svolgono ora presso i locali delle ex scuole elementari, e l'area ricreativa con balli, giochi e altro si trova presso il campo sportivo. Cena a base di prodotti tipici garfagnini: Farro, Maccheroni, Penne al Gatto Nero, Porchetta, Grigliata e molto altro.

Sagra del Tortello

Dove: Firenzuola (FI) – Loc. Piancaldoli

Quando: 14-15 agosto **Per info:** www.piancaldoli.it info@piancaldoli.it Tel. 055.817224

Appuntamento fisso e ormai noto a tanti che si svolge presso i locali del campo sportivo. Durante la manifestazione negli stand allestiti si possono gustare piatti tipici come tortelli di ricotta con burro, ragù o prugnoli, la tipica piadina romagnola o la crescente fritta, le fiorentine e tante altre bontà.

Sagra della Polenta

Dove: Firenzuola (FI) – Loc. Traversa

Quando: 14-15 agosto **Per info:** Tel. 347.4860786

L'evento, organizzato dall'Associazione Sportiva Alto Santerno Traversa, offrirà a tutti la possibilità di degustare specialità enogastro-





nomiche e, in particolare, la polenta sul ragù, sul sugo di funghi o insieme alla carne alla griglia. Ogni sera spazio anche alla musica con le serate di ballo liscio.

14-16 agosto 33a Festa del Fungo Porcino

Dove: Moggiona di Poppi (AR) **Quando:** 14-16 agosto **Per info:** www.moggiona.it

info@moggiona.it

Durante i tre giorni della festa sarà possibile degustare, sia a pranzo che a cena, molte specialità a base di funghi porcini: polenta, penne, zuppa, funghi porcini trifolati, fritti, cappelle alla griglia ma anche bistecche di manzo, di maiale, salsicce, patate fritte. I tavoli sono sistemati in una via del paese, che per l'occasione viene coperta con un tendone. Durante la festa le serate sono allietate da varie orchestre che suonano musica da ballo. Per le vie del paese, inoltre, si possono trovare numerosi banchi di artigianato vario. Il 15 agosto, poi, la tradizionale Processione dell'Assunta, con la partecipazione della banda musicale.

14-17 agosto



Festa del Cacciatore a Palazzuolo sul Senio

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI) **Quando:** 14-17 agosto

Per info: www.palazzuoloturismo.it

Tel. 333.1691238

Degustazioni, a pranzo e cena, di piatti a base di cinghiale, cacciagione e piatti tipici del territorio presso la Casa del Villeggiante. Ogni sera musica e divertimento.

"Giubilanza" Festa Medievale a Scansano

Dove: Scansano (GR) **Quando:** 14-17 agosto

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

info@comune.scansano.gr.it

Scansano torna indietro nel tempo per sognare un "futuro di allegria" con la Festa Medievale che prende il nome di "GIUBILANZA", in onore al sorriso e alla gioia di vivere.Per l'occasione il paese medievale torna indietro nel tempo accogliendo nei suoi tipici vicoli giullari, dame e cavalieri, musica itinerante e sfilate storiche. Lungo le vie si svolgerà il tipico mercato medievale con gli oltre 40 banchi di artigiani e creativi. Durante le giornate, sono previsti LABORATORI LUDICO CREATIVI per

bambini ed adulti, le "Cuccagniadi", il grande "Giuoco dell'Oca" a grandezza umana, ed i giochi del MedioPark, con il tiro al giullare, schiaccia la dama, atterra il soldato, caccia al Vitruviano e il Mago Julianus. Sarà possibile sostare nel fresco delle taverne ed osterie a gustare buon cibo e sorseggiare un buon vino Morellino con spettacoli fino a notte inoltrata.

Mestieri nel Borgo

Dove: Filattiera (MS) – Loc. Ponticello

Quando: 14-17 agosto

Per info:

giuseppe_angella@bormiolirocco.com

Tel. 335.7870570

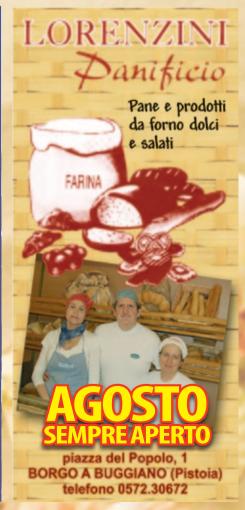
Rappresentazione della tradizione e cultura contadina nel borgo di Ponticello: rievocazione degli antichi mestieri e di scene di vita quotidiana. Ricostruzione di scorci caratteristici, come osterie e mercati con degustazione di prodotti tipici.

L'evento è promosso da Associazione Culturale Estate a Ponticello II.

Sagra della Porchetta

Dove: San Romano in Garfagnana (LU) Loc. Villetta





Quando: 14-17 agosto **Per info:** *www.asvilletta.it*

Tel. 328.0303676

La festa culinaria si tiene ai campi sportivi del paese. Nello spazio della sagra vari stand gastronomici e tanta musica con orchestre che suoneranno liscio tutte le sere.

"Romeo e Giulietta" – Rappresentazione del Bruscello

Dove: Montepulciano (SI) – Piazza Grande

Quando: 14-17 agosto **Per info:** www.bruscello.it bruscello@alice.it Tel. 0578.758529

Il Bruscello è una forma di teatro popolare e contadino, tipicamente toscano, recitato e cantato da attori non professionisti ed è una rappresentazione a volte epico-drammatica, a volte farsesca di episodi della vita di tutti i giorni, creati da immaginazioni popolari o da fatti realmente accaduti, della storia o della letteratura. Il tema, che mescola canto e recita, varia di anno in anno. Soggetti, testi e sceneggiatura si devono tutti alla creativa spontaneità dei bruscellanti, una compagnia che pratica questo genere per amor di tradizione e diletto.

14-17, 21-24 e 28-31 agosto Sagra dello Stinco

Dove: Massarosa (LU)

Loc. Piano del Quercione, ex ZooParco **Quando:** 14-17, 21-24 e 28-31 agosto

Per info: Tel.331.4215040

Sagra enogastronomica con piatti tipici locali, di mare e di terra, accompagnati da ottimi vini e vari tipi di birra. Due piste da ballo di cui una con orchestra e una con Dj, bar ottimamente fornito e gioco della tombola con ricchi premi. Ampio parcheggio gratuito.

15 agosto Corsa dei Micci

Dove: Minucciano (LU) – Loc. Pugliano

Quando: 15 agosto **Per info** Tel. 0583.65169

Il paese di Pugliano è stato soprannominato il paese dei "Micci" (asini): 21 anni fa fu promossa l'iniziativa di far correre gli asini "Micci" (cavalcati a pelo senza fruste e/o speroni) da altri asini (gli abitanti di Pugliano) quindi asini sopra e asini sotto. Alla corsa partecipano otto/dieci asini in rappresentanza di altrettanti paesi limitrofi dei comuni di Minucciano e Casola in Lunigiana (MS). Previo sorteggio ven-

gono svolte due semifinali nelle quali corrono quattro/cinque asini, di cui i primi tre classificati accedono alla finale. Sia le semifinali che la finale gli asini devono percorrere il tracciato tre volte. L'evento è ormai diventato un appuntamento fisso dell'estate per passare un ferragosto diverso.

15-17 agosto Tutto in una notte

Dove: Montalcino (SI) **Quando:** 15-17 agosto

Per info: *natascia.maesi@gmail.com* Tel. 338.3423462 – 335.1979414

Il 15 agosto la patria del Brunello e tutta la Val d'Orcia faranno da cornice ideale ad una manifestazione unica che unisce gusto e divertimento. Giunta ormai alla sua terza edizione, la Notte Bianca di Montalcino quest'anno diventa ancora più lunga e più ricca di iniziative con 30 punti degustazione, 18 spettacoli e concerti e tanti appuntamenti d'arte e d'animazione per i più piccoli da non perdere, in programma anche il 16 e il 17 agosto. Protagoniste le eccellenze enogastromiche delle Regioni italiane che saranno al centro di un calendario di eventi itineranti e a "cielo aperto" che ani-







half beauty center montecatini

Interno Kursaal - telefono 0572.78932 www.artkapelli.it



meranno le vie della centro e i luoghi simbolo della città. I loggiati, la Fortezza, i Chiostri ma anche le enoteche ed i negozi della città ospiteranno street food e degustazioni guidate con abbinamenti curiosi e acquisto diretto dei prodotti delle aziende coinvolte, percorsi del gusto a cura dei food blogger dell'Associazione AIFB, mercatini artigianali, mostre d'arte e fotografia, itinerari di trekking urbano, spettacoli ed esibizioni sportive, animazione per bambini e tanta musica con concerti, street band e di set. Ospite d'eccezione: Paolo Ruffini & Voci Sole che porterà per la prima volta a Montalcino, all'interno della suggestiva Fortezza, il suo divertentissimo show, una pièce teatrale adatta al pubblico di ogni età.

15-25 agosto Sagra della Ficamaschia Dorata

Dove: Porto Ercole (GR) – Campo sportivo, via

dei Mulini

Quando: 15-25 agosto

Per info: www.tuttomaremma.com

Nel menù di pesce, spiccano ovviamente i piatti a base di ficamaschia, a cui la sagra è dedicata. Per i non autoctoni spieghiamo che si tratta del nome dialettale dato ad un pesce azzurro molto comune nelle acque intorno all'Argentario, dal sapore forte e gradevole. La si potrà provare sia come condimento delle penne, che dorate come secondo. Non mancano altri piatti di mare come alici dorate e fritte, risotto alla pescatora, seppie alla luciana con piselli, stoccafisso alla genovese a vasta scelta di pesce arrosto o fritto. Gli stand al coperto sono allestiti presso il campo sportivo ed aprono tutte le sere dalle 19:30.

16 agosto Palio di Siena

Dove: Siena

Quando: 16 agosto

Per info: www.ilpalio.org siena@ilpalio.org

Tel. 338.6998010

Le 10 Contrade partecipano alla corsa del Palio con un cavallo che viene loro assegnato per estrazione a sorte da una rosa di cavalli selezionati tra quelli fisicamente idonei. La corsa del Palio è preceduta da un corteo (Passeggiata Storica) a cui prendono parte oltre 600 figuranti in rappresentanza delle 17 Contrade e di istituzioni della antica Repubblica di Siena. La corsa del Palio consiste in tre giri della Piazza del Campo, in una pista di tufo tracciata

nell'anello sovrastante la conchiglia. Si parte dalla Mossa, formata da due canapi dentro ai quali si dispongono 9 Contrade in un ordine stabilito per sorteggio, quando entra l'ultima, la rincorsa, viene abbassato il canape anteriore e data la partenza. Vince la Contrada il cui cavallo, con o senza fantino, compie per primo i tre giri.

La Contrada vincitrice riceve il Palio, o Drappellone, che resterà per sempre conservato nel suo museo.

Festa delle Streghe 2014 a Marradi

Dove: Marradi (FI) – Centro storico

Quando: 16 agosto

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

Tel.055.8045170

Rievocazione storica, stand gastronomici, spettacoli con artisti di strada. Rievocazione fiabesca in costume di un periodo della nostra storia popolato di streghe, fate e cavalieri che in una notte di mezza estate si ritrovano a festeggiare la vittoria delle forze del bene sul male.

Dalle ore 18.00 apertura dello stand gastronomico "Antro della Strega"; dalle ore 20.00 spettacoli itineranti di artisti di strada; ore 22.30



inizio rievocazione storica; a mezzanotte rogo della strega sul greto del fiume Lamone.

16-17 agosto

Alpi Apuane in Festa. Il grande spettacolo della natura. La Via dei Pani

Dove: Careggine (LU) **Quando:** 16-17 agosto **Per info:** www.pontineltempo.it

Tel. 0583.661061

Nel cuore del Parco, di fronte allo splendido scenario delle Alpi Apuane, disteso su un verde altopiano, in alto, quasi a toccare il cielo, Careggine torna per due giorni ad animarsi. Nell'aria il profumo di pane appena sfornato si sposa con la fresca brezza montana. Le colorate bancarelle, cariche di belle e buone cose, si alternano ai toni grigi della pietra. La musica si diffonde, coprendo, a tratti, gli allegri schiamazzi dei bambini. Si placa l'appetito con i piatti della tradizione, cucinati da mani sapienti, mosse a memoria tra i prodotti genuini di guesta terra. Gli uomini si affrontano lanciando per la via forme di formaggio: a volte spaccato e condiviso con spirito di solidarietà e amicizia. E la sera, quando il sole scende dietro il monte e l'ombra della notte cala

fra le case, si accende la magia nelle "cariotte" e tornano dai vicini boschi le "paure": streghi, buffardelli e macconecci questa volta a servir prelibatezze. E infine tutti in piazza per ballare, giro dopo giro, fino a quando si spengono le luci della festa. **SABATO 16 o**re 16.30 - Palio del tiro della forma spettacolo da Kg 30, ore 20.00 - A cena con gli streghi ore 21.30 - Serata danzante. **DOMENICA 17** dalle ore 10.00 alle ore 19.00 - La via dei Pani; mercatini di prodotti tipici e artigianali; gruppi folklorici ore 20.00 - Il Borgo dei Sapori ore 21.30 - Serata danzante

16-24 e 26-31 agosto Sagra della Bruschetta

Dove: Massarosa (LU) Loc. Molinaccio - Quiesa Quando: 16-24 e 26-31 agosto Per info: Tel.328.2673163

La sagra paesana e da diversi anni una delle sagre più conosciute della Versilia: l'occasione per riscoprire i sapori semplici ma buoni di una volta; vi si può trovare bruschetta in mille modi: con pomodoro, olio doliva ecc...e anche i mitici tordelli, pizza, carne alla brace accompagnati da prodotti tipici locali, con

musica e gustosi piatti. Evento a cura dei Donatori di sangue Fratres e della Misericordia di Ouiesa.

17 agosto Sagra del Neccio

Dove: Cutigliano (PT) Loc. Pian degli Ontani **Quando:** 17 agosto

Per info: www.cutiglianovalsestaione.it

La Sagra del Neccio è la festa del prodotto principe di questo territorio, la castagna. Un tempo unica risorsa presente sul territorio, è stata indispensabile nutrimento per gli abitanti della Valle in periodi difficili di guerra e miseria. In occasione di questa sagra la farina di castagne viene proposta in numerose varianti che potrete assaggiare sia come piccolo spuntino-merenda sia come vero e proprio pasto nel rispetto di tradizioni tramandate con sapienza e amore.

17 agosto 47° Sagra del Panino al Prosciutto

Dove: Pescia (PT) - Castelvecchio

Quando: 17 agosto **Per info:** Tel. 333.5604614

Ecco il programma di questa gustosissima sagra con inizio alle ore 16,30: panino con il



intimo uomo – donna – taglie forti

prosciutto, bruschette, pane e salsiccia, pasta fritta. Allieterà la giornata "Jonny the voice". Apertura della Pieve Romanica e dell'Oratorio del Ss. Rosario. L'evento è organizzato dai volontari della Misericordia di Castelvecchio Valleriana, in collaborazione con il Gruppo Parrocchiale ed il patrocinio del Comune

17-19 agosto Le Carriere del 19

Dove: Scarlino (GR) Quando: 17-19 agosto

Per info:

www.turismo.comune.scarlino.gr.it infopoint@comune.scarlino.gr.it

Tel. 0566.38023

Una manifestazione unica nel suo genere, una rievocazione storica e religiosa che parte da un antico fatto miracoloso del 1855, che ai giorni nostri vede il paese animarsi e rivivere le antiche tradizioni. Per un'intera giornata le 4 contrade del borgo di Scarlino si sfidano in una gara senza esclusioni di colpi, dal tiro con l'arco al corteo storico, dal premio per il miglior addobbo delle contrade alla staffetta podistica in costume, denominata per l'appunto

gli antichi fasti medievali perché al vostro arrivo troverete un intero paese trasformato nel palcoscenico di un teatro a cielo aperto, con migliaia di commedianti, attori, cantori, comparse e semplici figuranti in costume tradizionale. I più ghiottoni non disperino perché per tutta la giornata potranno saziare la loro voglia di prodotti tipici e specialità locali al ristorante della Contrada di San Donato e Rocca e nei fornitissimi banchetti della Contrada di Centro. Ma per i party-addicted la vera festa inizia allo scoccare della mezzanotte, quando viene nominata la contrada vincitrice.

17 e 24 agosto Volterra AD 1398

Dove: Volterra (PI) Quando: 17 e 24 agosto Per info: www.volterra1398.it

info@volterra1398.it

21ª edizione di guesta kermesse musicale anche quest'anno contaminata dal gusto, dall'arte e dalla poesia, pronta e servita per coloro che avranno la voglia o la fortuna di trovarsi a Volterra in guesti giorni. Volterra A. D. 1398 si immerge ancora una volta in due palcoscenici unici: il centro storico, con gli austeri palazzi e le piazze, e il Parco Archeologico, dominato dalla Fortezza Medicea. Il clou della manifestazione è la "Giornata di festa nell'anno Domini 1398", domenica 17 e 24 Agosto, da mattina a notte. In questa occasione rivive una città medievale del 1398, con spettacoli, eventi, mercanti, artigiani, musici, giocolieri, popolani e nobili: un'occasione unica per immergersi, quasi per magia, nell'atmosfera del medioevo, in una delle più belle città della Toscana. Il centro storico si anima di un passato mai sopito e di spettacoli ricchi di colori e musiche, mentre nel parco archeologico prende vita la campagna: il villaggio con i suoi abitanti, i pastori, l'eremo dei frati, gli animali domestici e gli accampamenti militari accoglieranno i visitatori che potranno assistere a spettacoli d'armi e falconeria. Un apposito spazio sarà dedicato ai bambini.

18-24 agosto Mostra Mercato del Vino Chianti e Palio delle Contrade

Dove: Gambassi (FI) Quando: 18-24 agosto

Per info: www.comune.gambassi-terme.fi.it







Sfilata di carri allegorici e premiazione del carro più caratteristico; magia, colori, emozioni, rivalità e felicità. "Fiera dell'Uva e del Vino" con degustazione di vini tipici e prelibate pietanze locali - Stand espositivi - rievocazione della vendemmia, mercatino di prodotti alimentari di produzione locale - rievocazione di vecchi mestieri - concorso enologico - musica e spettacoli- Negozi aperti.

20-24 agosto Medievalis a Pontremoli

Dove: Pontremoli (MS) **Quando:** 20-24 agosto *Per info: vedi spazio a pag. 47*

Sagra di Mezzestate a Cutigliano

Dove: Cutigliano (PT) **Quando:** 20-24 agosto

Per info: www.cutiglianovalsestaione.it

prolococutigliano@infinito.it

Tel. 349.7741571

Appuntamento ormai consolidato dell'estate cutiglianese: mostra mercato dell'artigianato con molteplici stand che offrono la possibilità di trovare oggetti caratteristici e di pregio nonché curiosità e degustazioni di prodotti ti-

pici locali. Vi saranno inoltre iniziative musicali, di animazione e intrattenimento. La novità di quest'anno è la ricerca di attività artigianali che possano dare dimostrazione della loro arte e del loro pregio consentendo al visitatore un percorso alla riscoperta della manualità, dell'ingegno popolare e della tradizione.

Tre Berte in Festa

Dove: Montepulciano (SI) – Loc. Tre Berte

Quando: 20-24 agosto **Per info**: *peraigianni@libero.it*

Tel. 328.9024855

Organizzata dal Circolo dell'Arci Caccia locale cinque giorni di musica, giochi popolari, mostra arti e mestieri, stand gastronomici con la vera cucina toscana, tutte le sere dalle ore 19.00

21-23 agosto

Festa della Contea di Pitigliano

Dove: Pitigliano (GR) – Palazzo Orsini

Quando: 21-23 agosto

Per info: www.polisportivasanrocco.org

info@polisportivasanrocco.org

Tel. 329.4378673

Manifestazione storica in costume, che rievo-

ca il periodo Rinascimentale. Il programma dei tre giorni prevede l'apertura del "Mercato della Contea" e della caratteristica "Hostaria del Viandante" con porcu arrostitu e vino Ippocrasso. Corteo rinascimentale accompagnato dal ritmo dei "Tamburini della Contea di Pitigliano", banchetto del conte in costumi d'epoca: animazione di giullari, saltimbanchi, giocolieri, danzatrici e tamburini.

21-24 agosto Fiera della Zootecnia

Dove: Bibbona (LI) **Quando: 2**1-24 agosto *Per info: vedi spazio a pag. 62*

Sagra della Patata

Dove: Arcidosso (GR) – Loc. Macchie

Quando: 21-24 agosto

Per info: associazionemontelab@libero.it

VIII^ Edizione, festa del paese con musica itinerante per le vie del borgo, concerti, mercatini, degustazione di prodotti tipici a base di patate, rigorosamente preparati dalle donne del paese, con patate coltivate nella zona del

Monte Labbro



LA PAPPARDELLA PIÙ STORICA È A MONTESPERTOLI

35° edizione "Sagra della Pappardella"

La vera festa è a **Montespertoli** (FI), con la "Sagra della Pappardella", dal 21 al 31 agosto. Cornice dell'evento è il **Parco Urbano Sonnino**, un luogo ideale per una festa estiva fatta di buon cibo e soprattutto di Pappardelle, condite assolutamente col ragù di lepre, cucinato ad arte, oltre a lepre in dolceforte, lepre in salmì e non solo...qui si può mangiare di tutto, dalla pizza agli affettati, alla carne cucinata sulla griglia e tanto altro ancora, grazie anche al ristorante, aperto tutte le sere.

Tantissime le iniziative previste durante la sagra, che vi accompagneranno in queste serate estive, da esibizioni di ballo, orchestre di ballo liscio, cabaret, spettacoli circensi e giochi per bambini. Sabato 30 da non perdersi la serata finale della decima edizione di "Miss Estate Toscana Celebration 2014". Questa sagra ha conservato negli anni il sapore tipico della festa paesana, basti pensare, che, nel suo genere, è stata la prima in Italia, e da 35 anni non ha assolutamente perso il suo fascino, grazie soprattutto agli ideatori e organizzatori dell'Asd Montesport con il patrocinio del Comune di Montespertoli.

Comitato Sagra della Pappardella asd.montesport@email.it info@montesport2003.it Telefono 339.2113557 – 338.4493117

21-24 e 26-31 agosto Sagra della Bistecca

Dove: Civitella in Val di Chiana (AR) – Loc. Ba-

dia al Pino

Quando: 21-24 e 26-31 agosto

Per info: www.sagrabisteccabadialpino.it info@sagrabisteccabadialpino.it

Tel. 338.5481015

Al centro del paese viene montata la grande griglia, dove esperti cuochi cucinano le bistecche, ancora fumanti vengono servite con contorno di fagioli o pomodori oltre ad un buon chianti delle nostre valli. Per concludere la serata con balli e musica delle migliori orchestre. E'in funzione anche la pizzeria.

21-31 agosto Sagra della Pappardella alla Lepre

Dove: Montespertoli (FI) – Parco Urbano Son-

nino

Quando: 21-31 agosto Per info: vedi spazio a pag. 61

22-24 e 28-31 agosto Bisteccando Sagra della Bistecca Chianina e Nazionale

Dove: Castiglion Fiorentino (AR)

Quando: 22-31 agosto

Per info: www.terziereportafiorentina.it info@terziereportafiorentina.it

E' una manifestazione per tutti coloro che amano i sapori nostrani e "storici" la degustazione di carni selezionate del "GIGANTE BIANCO" (questa è la razza CHIANINA) e avviene presso i giardini di Castiglion Fiorentino là dove una volta vi era il mercato di questi animali. Un piatto semplice ma dal gusto straordinario, una carne squisita e tenerissima accompagnata da un buon bicchiere di rosso, quattro chiacchiere e due risate con gli amici e poi..."chi vuol essere lieto sia del domani non v'è certezza"

22-24 e 29-31 agosto Sagra degli Arcieri del Mugello

Dove: Borgo San Lorenzo (FI) – Campo Sportivo di Grezzano **Quando:** 22-24 e 29-31 agosto **Per info:** Tel.331.3652063

Seconda edizione della sagra nella location del campo Sportivo Stefano Bini di Grezzano a cura dalla asd 1ª Compagnia degli Arcieri del Mugello. Protagoniste saranno specialità alla brace e il celebre tortello mugellano. Il ricco menù attende le buone forchette ogni sera dalle 19 in poi e la domenica anche a pranzo.

Festa della Bistecca

Dove: Pieve Fosciana (LU) **Quando:** 23-24 e 30-31 agosto **Per info:** www.festadellabistecca.it

Tel. 338.5645037

Come ogni anno in Garfagnana si rinnova l'appuntamento con la Festa della Bistecca e la sfida della bistecca da 2 kg. Per 6 sere presso gli impianti sportivi di Pieve Fosciana potrete gustare la migliore carne alla griglia in un ambiente che scalderà i vostri cuori.

22-31 agosto Sagra del Cinghiale

Dove: Borgo San Lorenzo (FI) – Foro Boario

Quando: 22-31 agosto

Per info: Tel.338.9081841 – 335.6656135

L'Associazione Sportiva La Setola mette in tavola il re dalla fauna locale, in buon cinghiale, nella 36ª edizione della sagra di Borgo San Lorenzo.

Nei locali del Foro Boario le buone forchette potranno sbizzarrirsi tra tortelli e pappardelle al sugo di cinghiale, carne alla brace e specialità gastronomiche. L'appuntamento è tutti i giorni a cena e sabato e domenica anche pranzo. La manifestazione si svolgerà anche in caso di pioggia.



LA CHIANINA REGINA PER 5 GIORNI

A Bibbona Fiera della Zootecnia dal 20 al 24 agosto

Ufficio del Turismo Bibbona (Li) www.bibbonaturismo.it telefono 0586.672111



La "Fiera della Zootecnia" di Bibbona (LI) Loc. La California è senza dubbio una delle Fiere più antiche d'Italia, che proprio in questi giorni mette in piazza la sua 84° edizione. Una

manifestazione enogastronomica e una mostra mercato che hanno l'obiettivo di valorizzare la razza Chianina, fiore all'occhiello della nostra regione, e dei prodotti tipici locali, accompagnata da numerose iniziative collaterali e cene a tema. Il programma, infatti, prevede la rassegna Interprovinciale dei Bovini di razza **Chianina** con 42 allevatori, rappresentazioni storiche con macchine agricole d'epoca, mostre di animali, dimostrazioni di cani da gregge, gara di cani da caccia, fiera di macchine agricole e attrezzature per l'agricoltura, torneo di bocce singolo in notturna. Tutto ciò orbita intorno al tema del bovino e anche il menu del ristorante della fiera (gestito dall'Ucav) è dedicato a piatti speciali a base di chianina. Un altro posto d'onore si riserva all'olio extra vergina d'oliva e ai vini d.o.c. "Terratico di Bibbona". La Fiera della Zootecnia è un evento da gustare appieno, adatto a tutta la famiglia, un'occasione per abbinare cultura e tradizione ai meravigliosi prodotti nostrani con stand gastronomici e mercatino dell'artigianato.

23-24 agosto

Festa della Fogaccia Leva

Dove: Gallicano (LU) – Impianti sportivi

Quando: 23-24 agosto

Per info: Tel. 0583.7307202 – 320.7979925 Festa gastronomica con musica e divertimen-

resta gastronomica con musica e divertimento dove si potrà gustare la tradizionale "Fogaccia Leva" di Gallicano con pancetta, lardo, formaggio garfagnino, fagiolini giallorini e fagioli

23-24 e 30-31 agosto Sagra del Maiale

Dove: Barga (LU)- Loc. San Pietro in Campo

Quando: 23-24 e 30-31 agosto **Per info:** Tel. 0583.65169

La Sagra organizzata dal Comitato Paesano di San Pietro in Campo nasce nell'estate del 1977 quando alcuni amici dell'allora circolo M.C.L decidono di organizzare una "mangiata" che oggi è divenuta uno degli avvenimenti gastronomici più importanti dell'estate barqhigiana.

Da allora il menù, pur con qualche modifica, è prevalentemente a base di prodotti del maiale, tutti provenienti dalla locale macelleria di Cesare Casci dell'Arsenale. Tutta roba locale e genuina insomma.

Fin dai primi anni la sagra fu abbinata ad un lotteria che ha cominciato a riscuotere grande interesse da quando il primo premio è, ovviamente, un bel maiale. Ma qui quello che soprattutto è ambito è essere serviti dall'attrezzatissima cucina. Tutte cose buone con tanti piatti a base di carne di maiale nostrano.

23-31 agosto

Bravio delle Botti 2014

Dove: Montepulciano (SI) - Centro storico

Quando: 23-31 agosto

Per info: www.braviodellebotti.com

info@braviodellebotti.com Tel. 0578.757575 In un clima colmo di fascino e magia si svolge ogni anno a Montepulciano un'ardua gara in salita: una corsa di botti tra otto contrade dislocate tutte lungo il centro storico cittadino, che si contendono un panno dipinto, facendo rotolare delle botti di circa 80 chilogrammi ciascuna, lungo un percorso in salita di oltre un chilometro. Le botti sono spinte da due atletici "spingitori", mentre il percorso della gara si snoda tra le suggestive vie del centro storico della città poliziana fino all'arrivo situato sul sagrato del Duomo in Piazza Grande. Nella settimana precedente la gara, la città e il Magistrato delle Contrade organizzano una serie di eventi molto suggestivi e coinvolgenti che danno ogni anno più lustro alla manifestazione, tra cui i più affascinanti e significativi risultano essere il Proclama del Gonfaloniere, che si celebra il sabato precedente la gara, ed il Corteo dei Ceri del giovedì notte, rievocazioni che riconducono Montepulciano nei magici giorni della Toscana del passato. Prima della gara, la mattina della Domenica (ultima d'agosto) dalle ore 10:00 in Piazza Grande si svolgono importanti e affascinanti cerimonie come l'estrazione dell'ordine di partenza delle botti, la sbandierata, la marchiatura a fuoco, la consegna da parte del Comune al Magistrato delle Contrade del "Panno del Bravìo". Nel pomeriggio, alle ore 15:00 inizia la sfilata del suggestivo Corteo Storico, composto da oltre 300 figuranti. Infine alle ore 19:00, dopo il segnale dato dai rintocchi del campanone del Comune, le botti cominciano a rotolare sulla pietra partendo dalla colonna del Marzocco, lungo tutto il centro storico fino ad arrivare all'ultima ed interminabile salita in cima alla quale si scorge l'arrivo sul sagrato del Duomo in Piazza Grande; seguono poi i grandi, lunghi e meritati festeggiamenti della contrada vincitrice, che dureranno fino a tarda notte.

25 agosto – 7 settembre Festa a Croci

Dove: Massa e Cozzile (PT) – Loc. Croci **Quando:** 25 agosto-7 settembre **Per info:** Tel. 0572.928321

Grande festa a Croci, come da tradizione! La storia di questa festa, infatti, ha radici lontane nel tempo: nel 1982, infatti, nacque un Comitato per il recupero del Santuario di Croci avente come finalità quello di restaurare un bene importante dal punto di vista storico e artistico e da oltre 30 anni questo appuntamento rappresenta un momento sociale di aggregazione ludica e culturale non solo per l'intera comunità massese ma per l'intera Valdinievole. Spettacoli, musica, saggi di danza, cucina tipica a base di fegatelli, stinco e baccalà.

Sagra dello Stinco

Dove: Massarosa (LU) Loc. Piano di Conca



Presenta questa carta
e avrai un ingresso
al Summer Ville

piscina, corsi di gruppo, beach volley, beach soccer, ping pong, bocce , badminton, body building, percorso vita nel parco, boot camp, allenamento funzionale, giochi ed eventi









Sequiet su

facebook

RETRÒ GIORNO

RETRÒ NOTTE sempre e comunque



ESTIVO ORARIO

DAL 1 AL 24 AGOSTO

chiuso la mattina aperto dalle 18,30 alle 2,00

via Sismondi, 10 Rione S. Michele PESCIA

DAL 14 AL 17 AGOSTO

chiuso per ferie

telefono 334.8540825 | Retrò Gusto



Quando: 25 agosto-7 settembre Per info: Tel.328.7225416

Uno degli appuntamenti fissi per gli amanti delle sagre e dei funghi porcini. Oltre alle specialità dei funghi (da provare assolutamente quelli fritti), alla sagra si troveranno tutti i piatti tipici toscani, a partire dai tordelli. Nell'area, che dispone di ampio parcheggio, c'è anche il bar e la birreria, il karaoke, musiche e balli.

27-31 agosto Sagra della Zuppa di Funghi

Dove: Scansano (GR) – Loc. Pomonte

Quando: 27-31 agosto

Per info:

www.facebook.com/aicscomitatopomonte aicscomitatopomonte@amail.com

L'evento è dedicato alla **zuppa di funghi**, piatto tipico dell'entroterra grossetano. Ottima da provare insieme alle altre specialità locali che si potranno trovare nel corso della sagra. Gli stand gastronomici aprono tutte le sere dalle 19:30.

Dopo cena si prosegue in allegria grazie ad un ricco programma di eventi con musica dal vivo, DJ set ed esibizioni di ballo. Durante la festa saranno presenti anche un mercatino dell'artigianato e una mostra di trattori d'epoca.

27 agosto - 5 settembre Festa del Cinghiale a Porto Ercole

Dove: Monte Argentario (GR) Loc. Porto Ercole, Campo Sportivo Quando: 27 agosto-5 settembre

Per info: www.comune.monteargentario.gr.it turistico@comune.monteargentario.gr.it

Tel. 0564.811979

Nel menù della sagra le migliori specialità di cacciagione, grazie al lavoro delle squadre di caccia del Solengo e della Costa d'Argento. Si potranno gustare piatti come tortelli al ragù di cinghiale e pappardelle al cinghiale, per non parlare del tipico salame di cinghiale. L'evento apre i battenti tutte le sere per cena.

29-31 agosto Fiera dell'Alberaia

Dove: Casole d'Elsa (SI) Quando: 29-31 agosto Per info: vedi spazio a pag. 75

Festa della Madonna Incoronata

Dove: Arcidosso (GR)

Quando: 29-31 agosto

Per info: locoarcidosso@vahoo.it

Tre giorni di festa con processione al Santuario della Madonna Incoronata, Santa Messa con la partecipazione della Corale "G. Verdi" di Arcidosso, concerto estivo, musica itinerante, tombola, spettacoli vari e gran finale con lo spettacolo pirotecnico dalla Torre Aldobrandesca

Sagra della Lepre a Vicopisano

Dove: Vicopisano (PI) Quando: 23-25 agosto

Per info: circololortaccio@libero.it

Tel. 050.799165

L'Associazione La Rocca propone guesta tradizionale sagra che propone piatti a base di lepre ma anche piatti tradizionali pisani presso gli spazi del circolo Arci L'Ortaccio.

Festival della Mente

Dove: Sarzana (SP) Quando: 29-31 agosto

Per info: www.comune.sarzana.org http://portale.festivaldellamente.it

Tel. 0187.6141

Festival di approfondimento culturale con



AGOSTO A COLLE DI BUGGIANO

Il Colle di Buggiano, uno splendido borgo della Valdinievole, ospita, come ogni anno, un fitto calendario di feste e iniziative che intrattengono grandi e piccini. Tra giochi, concerti, sfilate, tornei, gastronomia locale, musica disco e camminate sportive, il calendario si conclude con la classica "Festa dell'Appetito", il 31 agosto.

PROGRAMMA

Sabato 9 agosto ore 21,15: partenza per la Camminata nel

Domenica 10 agosto: Festa di San Lorenzo.

Ore 11,00: Santa Messa
Ore 18,30: Solenne Concelebrazione Presieduta da Sua
Eccellenza Monsignor Vescovo Giovanni De Vivo.
Al temine processione del Santo accompagnata dal Corpo
Musicale "G. Puccini" di Borgo a Buggiano.
Ore 21,15: Concerto Strumentale del Corpo Musicale "G. Puccini" di Borgo a Buggiano e majorettes.

Sabato 16 agosto ore 17,30: ritrovo e ore 18,00 partenza per la 6° Camminata **"Sui Viottoli dell'Appetito"**. Manifestazione sportiva ricreativa non competitiva di 4-9 e 12 Km. Info: tel. 0572.30063 (Ferretti) o 0572.33192 (Natali).

Venerdì 22 agosto:

Ore 21,15. Torneo di **Burraco** con iscrizioni entro giovedì 21 agosto (info: Sara Melosi tel. 338.7936326).

Sabato 23 agosto: Serata di spettacolo in compagnia delle

Domenica 24 agosto ore 16,45: Festa di San Bartolomeo presso la Chiesa di S. Stefano di Campioni Santa Messa, dopo merenda per tutti grandi e piccini.

Lunedì 25 agosto ore 21,15: Giochi per piccoli.

Martedì 26 agosto ore 21,15: Giochi vari.

Giovedì 28 agosto ore 21,30: Gara di Torte, tutti possono partecipare presentando una torta entro le ore 21,00.

Venerdì 29 agosto: Serata musicale con musica anni 90 e commerciale con il Di Calorio Dance.

Sabato 30 agosto ore 21,00: Serara di Moda con gli abiti di Simone con i ragazzi in una magica sfilata.

Domenica 31 agosto ore 16,30:

47ª Festa dell'Appetito con distribuzione gratuita di panini con salame e olive indolcite.

Musica con Dj Alex Berti dal pomeriggio fino a tarda sera.

bouquet d'eventi

un programma di oltre 70 eventi che hanno luogo nel cuore storico della città. Tre giornate di conferenze, letture, spettacoli e performance, workshop e una sezione di laboratori dedicati a bambini e ragazzi. A tutti i relatori viene chiesto di raccontare in un intervento, workshop, laboratorio o spettacolo non solo il cosa, ma soprattutto il come e il perché del loro lavoro, del loro percorso creativo.

30 agosto Festa Medievale Medioevo in Val di Lima

Dove: Bagni di Lucca (LU) Loc. Gombereto

Quando: 30 agosto

Questa festa nasce per caso nel 2001, da un gruppo di volontari del paese. Da allora è diventata una delle più importanti del Comune e dell'area limitrofa. Nella magica atmosfera di Gombereto, paese di origine medievale il cui nome significa "Cumulus-cumulo" per questa occasione si trasforma completamente.. Con giullari, dame e riti celtici, balestrieri e soldati, sbandieratori e musici, si possono gustare cibi rustici e prelibati, liquori del posto e aperitivi, il tutto in una cornice veramente incantevole, grazie alle antiche logge, le vecchie cantine,

la piccola chiesa e i portali lavorati che contribuiscono a ricreare l'atmosfera di un antico borgo medievale. **Programma:** Ore 19.30 apertura delle taverne, cantine e mescite e apertura mercatino medievale. Specialità: zuppa paesana, farro, baccalà, porchetta Non mancheranno giochi quali "Il lancio del sacco e il lancio del disco", una mostra di quadri nella chiesa restaurata, con un mercatino medievale e spettacolo pirotecnico, una vera e propria festa.

Per info: vedi spazio pagina 54

30-31 agosto Sagra della Panzanella

Dove: Arcidosso (GR) **Quando:** 30-31 agosto

Per info: locoarcidosso@yahoo.it

Quarta edizione organizzata dalla squadra di calcio Aldobrandesca di Arcidosso con stand gastronomici, serate musicali e spettacolo pirotecnico di chiusura dalla Torre Aldobrandesca.

31 agosto 17a Fiera degli Uccelli

Dove: Carrara (MS)

Quando: 31 agosto Per info: vedi spazio a paq. 77

Astiludio

Dove: Volterra (PI) **Quando:** 31 agosto

Per info: www.sbandieratorivolterra.it

Tel. 0588.85440

Un entusiasmante carosello di bandiere nella splendida Piazza dei Priori. Una manifestazione a carattere agonistico-coreografico che unisce l'intento di rievocare una antica festa cittadina, con un momento di incontro e di amicizia fra gli sbandieratori volterrani e quelli delle altre città italiane che possono vantare simili tradizioni. Alle 15.15 in punto tutte le campane delle contrade suonano contemporaneamente ed è in quel momento che i quattro cortei provenienti da altrettante porte della città medievale si dirigono in piazza per dare vita al torneo. Passeggiando per Volterra sembra di essere ritornati indietro nel tempo di sei secoli fra soldati e balestrieri, cavalieri e madonne, araldi e vessilliferi, bandiere multicolore che volteggiano accompagnate da rulli di tamburi e squilli di chiarine, in una scenografia veramente unica. Un en-

Stile di Vita PRODOTTI BIOLOGICI E NATURALI di Melosi Carlo

ORARIO

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

AGRICOLTURA BIOLOGICA Fa bene a te, fa bene alla natura



CHIUSI PER FERIE dal 18 al 30 AGOSTO GREENATURAL
detergenza
per la persona
alla spina
sconto 20%



greenatural BLA GIOIA DEL PULITO NATURALE

tusiasmante carosello di bandiere nella splendida Piazza dei Priori. Una manifestazione a carattere agonistico-coreografico che unisce bintento di rievocare una antica festa cittadina, con un momento di incontro e di amicizia fra gli sbandieratori volterrani e quelli delle altre città italiane che possono vantare simili tradizioni. Passeggiando per Volterra sembra di essere ritornati indietro nel tempo di sei secoli fra soldati e balestrieri, cavalieri e madonne, araldi e vessilliferi, bandiere multicolore che volteggiano accompagnate da rulli di tamburi e squilli di chiarine, in una scenografia veramente unica

31 agosto-7 settembre 37° Palio dei Rioni Città di Pescia

Dove: Pescia (PT)

Quando: 31 agosto-7 settembre *Per info: vedi spazio a pag. 25*





Argentario Dance Festival

Dove: Monte Argentario (GR) Porto Santo Stefano, Teatro sul Mare

Quando: 4-7 settembre

Per info: www.balletcenteraccademy.com info@balletcenteraccademy.com

Tel. 333.5721244

L'Argentario Dance Festival giunge quest>anno alla sua VI Edizione, un evento internazionale di danza diretto da Claudio Rocco che dal 2009 riunisce nella cornice del Teatro sul Mare a Porto Santo Stefano, centinaia di giovani allievi, danzatori e giovani promesse della danza in arrivo da molte regioni do Italia ma anche da molti paesi del mondo (USA, Regno Unito, Irlanda, Russia, Francia). Gli allievi partecipanti potranno gareggiare nelle categorie Under 14 e Over 15, negli stili Classico, Repertorio, Contemporaneo, Modern Jazz, Hip hop e Dance Show. Nei giorni 4 e 5 Settembre si svolgeranno le fasi preliminari mentre nella serata del 6 Settembre ci sarà la Finale, serata in cui i vincitori avranno la possibilità di aggiudicarsi tantissime Borse di Studio per accedere alle migliori realtà della danza italiana. Durante le giornate del Concorso gli allievi potranno inoltre partecipare ai numerosi Workshop con

alcuni dei giurati e potranno approfittare delle escursioni organizzate per visitare le bellezze del territorio. Guest Star di questanno sarà Antonino Sutera, Primo ballerino del Teatro alla Scala di Milano che si esibirà nella giornata del 4 Settembre con due coreografie. Nella serata del 7 Settembre ci sarà inoltre la II edizione del "Beat Fight Contest" un avvincente spettacolo-competizione di Hip Hop al quale verranno invitate a competere le migliori Crew d'Italia ed al quale i primi 3 classificati dell'Argentario Dance Festival nella categoria Hip Hop accederanno di diritto. La giuria potrà inoltre decidere di far accedere al Contest fino a 3 ulteriori Crew partecipanti all'Argentario Dance Festival. Il contest si svolgerà in due round : tutte le crew si esibiranno proponendo una coreografia, ma solo tre saranno scelte per il secondo round e potranno tornare sul palco per una seconda esibizione che deciderà la classifica finale.

5-7 settembre Festa del Dolce di Montalcinello

Dove: Chiusdino (SI) – Loc. Montalcinello **Quando:** 5-7 settembre *Per info: vedi spazio a pag. 46*



Sagra Polenta e Uccelli di Filecchio

Dal 5 al 14 settembre chiude in bellezza l'estate barghigiana

Siamo giunti alla 45° tappa di una grande festa, quella della "Polenta e Uccelli" di Filecchio, frazione di Barga in provincia di Lucca, che chiude il ricco calendario di eventi barghigiani. Questa festa si propone come un tributo alla polenta, cibo povero che ha rappresentato però una ricchezza per le popolazioni antiche in diverse realtà del nostro paese, sfamate grazie a questo prodotto della natura. Il programma della festa, che inizia il 5 settembre con l'apertura degli stand, prosegue con iniziative come il raduno "Moto Polentata", il "Trofeo Rampichino", corsa ciclistica regionale per bambini, corsa mountainbike, rievocazioni con la "Sgranatura del granturco" e il "Tiro alla Forma" di parmigiano, il 14 settembre. Gli stand gastronomici, aperti tutte le sere dalle ore 19,30, sono un trionfo di prelibatezze, al centro delle quali c'è la polenta, cucinata in tutti i modi, come polenta incaciata e con uccelli. Intrattenimenti musicali tengono allegra la festa, tutte le sere, mentre I bambini possono giocare al parco divertimenti protetto. La Sagra è organizzata dalla neonata Associazione Culturale Polentari, che ha partecipato anche al raduno nazionale mentre, nel 2016, Filecchio sarà addirittura la sede di questo importante evento italiano. I locali che ospitano la festa sono quelli della parrocchia di Filecchio.

Associazione Culturale Polentari maurogemignani@hotmail.it - Telefono 342.7599862

5-7 settembre

Con Vivere CarraraFestival

Dove: Carrara (MS) **Quando:** 5-7 settembre Per info: www.con-vivere.it

Walter Veltroni, Giobbe Covatta, Francesco Cavalli Sforza, Nadia Fusini, Efrem Tresoldi, Daniela Colombo sono soltanto alcuni dei prestigiosi nomi degli ospiti che guideranno il pubblico della rassegna alla scoperta dell'"Africa: il cuore del pianeta. Un viaggio che, come consuetudine, spazierà nei più diversi campi disciplinari: dall'antropologia alla genetica, dalla letteratura al cinema, dalla musica alla gastronomia con il coinvolgimento di docenti universitari, scienziati, politici, esperti di settore, critici letterari e giornalisti, molto di più che i soli incontri di parola: spettacoli, mostre, appuntamenti gastronomici, spazi dedicati ai bambini ed altro ancora, coinvolgendo più di dieci sedi del centro storico di Carrara.

Novità di questa edizione, il coinvolgimento della città di Massa, che entra a far parte del palinsesto della manifestazione con una proposta di primo piano: uno spaccato della raccolta di sculture donate dall'artista argentino Julio Silva e dalla moglie Catherine Lecuillier Silva al Comune di Massa sarà presentata in occasione del festival nella suggestiva cornice di Palazzo Ducale di Massa, con opere rappresentative delle varie culture del Camerun. L'esposizione proseguirà anche dopo la chiusura del festival, fino al 31 ottobre.

Murabilia

Dove: Lucca

Quando: 5-7 settembre Per info: www.murabilia.com

murabilia@murabilia.com Tel. 0583.583086 Mostra mercato di giardinaggio che sancisce con autorevolezza e stile la ripresa autunnale delle manifestazioni green italiane. Piante cibo del mondo è il tema scelto per quest'anno e per il prossimo, in omaggio all'Expo2015 che, come è noto, ha per titolo "Nutrire il pianeta". In questa edizione di Murabilia sarà un turbinio di segnali e proposte che coinvolgono l'intero regno vegetale: non solo ortaggi, che pure avranno diritto alla scena come mai nelle precedenti edizioni; non solo frutta, che pure avrà dedicata una mostra pomologia estesissima, con campioni provenienti da tutta Italia. Protagoniste saranno in equal modo le piante considerate solo ornamentali e come tali elencate nei cataloghi dai vivaisti, spesso inconsapevoli che le loro piante sono commestibili, come molti fiori che allietano giardini e balconi e di cui l'Organizzazione Mondiale della

Sanità sta valutando l'aspetto nutriceutico. In nome delle piante cibo del mondo si parlerà di cereali, la principale fonte di sostentamento per miliardi di persone del nostro pianeta. Il riso avrà un posto d'onore a Murabilia insieme alla storia e alle tradizioni dei territori italiani in cui si coltiva e all'associazione Donne & Riso che contribuisce a rinnovare immagine e consapevolezza dell'agricoltura italiana. E poi conferenze, presentazione di novità librarie, mostre fotografiche e di illustrazione botanica.

XXXIII Parata Nazionale della Bandiera

Dove: Gallicano (LU) Quando: 5-7 settembre

Per info: www.legasbandieratori.net

XXXIII Edizione della Parata Nazionale della Bandiera dove tutti i gruppi L.I.S. si sfideranno nella specialità di Singolo Tradizionale, Coppia Tradizionale, Piccola Squadra, Grande Squadra e Coreografia Musici

Festival Internazionale dei Piccoli Birrifici

Dove: Buonconvento (SI) - Parco della Fattoria di Piana

Quando: 5-7 settembre

Per info: www.villaggiodellabirra.com

Tel. 338.2858383

Il Festival rientrato tra gli appuntamenti di interesse europeo del settore e come momento di sviluppo economico del territorio, con tutti i benefici inerenti è in Collaborazione e con il Patrocinio del Comune di Buonconvento e dell'Ambasciata Belga in Italia. Birrifici Presenti: Dall'Italia: BARLEY (CA), BIRRA DEL BORGO (RT), BIRRONE (VI), FOGLIE D'ERBA (UD), LO-VERBEER (CN), L'OLMAIA (SI), TOCCALMAT-TO (MO). Dagli Stati Uniti: PRETTY THINGS e SMUTTYNOSE, Dalla Danimarca: TO ØL. Dalla Gran Bretagna: MOOR. Dalla Norvegia: NØGNE Ø. Dal Belgio: BOELENS, CAZEAU, DE LA SEN-NE, DE RANKE, DEN HOPPERD, DEN TRIEST, DE DOCHTER VAN DE KORENAAR, GLAZEN TOREN, GULDEN SPOOR, HOF TEN DORMAAL, 'T HOFBROUWERIJKE, JANUS, LA RULLES, DE STRUISE, VERZET. Il Villaggio della Birra è un evento a 360 ° ... Quindi spazio anche alla musica. Tutte le sere dei concerti animeranno le serate. Domenica 8. Meeting Homebrewers, gestito dall'associazione MoBi. Oltre a tutti gli intrepidi homebrewer presenti (che condivideranno le proprie creazioni) anche quest'anno saranno presenti i birrai "professionisti", a cui i più coraggiosi potranno fare assaggiare le proprie birre in cambio di commenti, giudizi tecnici e -soprattutto- preziosi suggerimenti! Domenica 7. Dalle 11 inizio della Cotta Pubblica. Al Villaggio della Birra una "delegazione" dell'Associazione Carboneria Reggiana

inizierà un interessante micro-corso (gratuito) con cotta pubblica per tutti i curiosi che si vogliono avvicinare all'homebrewing.

6-7 settembre

Salamarzana Festa Medievale

Dove: Fucecchio (FI) **Quando:** 6-7 settembre **Per info:** www.salamarzana.it

La "Festa", nata per valorizzare il centro storico di Fucecchio rappresenta un'occasione importante per il rilancio turistico del territorio. Si colloca tra le iniziative di rivisitazione storica rivolte ai luoghi che anticamente si trovavano sul cammino della via Francigena. Vie, piazze, corti, giardini, vicoli saranno lo scenario ideale per un suggestivo salto nel medioevo. Saranno visitabili, con l'ausilio di guide in costume i principali monumenti della città: chiese, torri, palazzi...Rievocazioni di antichi mestieri, accampamenti militari, musici, figuranti animeranno il centro storico di Fucecchio. Spettacoli di forte impatto scenico trascineranno il visitatore nel fantastico mondo medievale. L'aspetto enogastronomico sarà particolarmente curato con l'allestimento di postazioni tematiche di piatti tipici medievali. ORARIO: sabato 6 settembre dalle ore 18.00 alle ore 24.00, domenica 7 settembre dalle ore 16.00 alle ore 21.30.

Festa Medievale a Vicopisano

Dove: Vicopisano (PI) - Centro storico

Quando: 6-7 settembre

Per info: www.festamedievalevicopisano.it bi-

blioteca@comune.vicopisano.pi.it

Tel. 050.796117

L'antico borgo di Vico, con torri e fortificazioni medievali interamente conservate, il Palazzo Pretorio e la splendida Rocca del Brunelleschi. verrà riportato indietro nel tempo, ricreando l'atmosfera dell'XI e XII secolo. L'effetto viene ottenuto grazie all'illuminazione con torce, alle tante costruzioni in legno e canniccio allestite nelle vie e nelle piazze, alle bandiere sventolanti a ogni finestra, agli spettacoli medievali fatti di canti, musiche e sfilate in costume e al cambio forzoso degli euro con i fiorini alle gabelle d'entrata al paese. Per mangiare alla maniera medievale "disturbati" dai cantastorie, gli avventori avranno a disposizione taverne allaperto dislocate nei pressi delle gabelle e potranno bere il vino di Ippocrasso nella piazza della Posta Vecchia, dov>è il Mercato Medievale: mercato di prodotti tipici della artigianato locale, delle spezie e della gastronomia. Durante la festa ci saranno spettacoli di strada con sbandieratori, giocolieri, acrobati aerei, mangiafuoco, trampolieri, giullari imbonitori,

mendicanti, ladruncoli di strada e teatro itinerante da soddisfare tutti i gusti.

Fortezza delle Verrucole: l'assedio

Dove: San Romano in Garfagnana (LU) Loc. Fortezza delle Verrucole

Quando: 6-7 settembre

Per info:

www.fortezzaverrucolearcheopark.it

Ricostruzione storica che rievoca l'assedio del 1170 d.C. da parte delle truppe lucchesi contro la lega dei feudatari della Garfagnana e i pisani. Durante i due giorni dell'evento sarà allestito un mercato medievale nell'antico borgo di Verrucole dove giullari, musici, e mercanti intratterranno i visitatori. Salendo verso la Fortezza si potrà vedere come la morsa dell'assedio si stringe intorno alle mura culminando con due battaglie spettacolari (il sabato notte e la domenica pomeriggio). Nel corso delle due serate presso le taverne medievali si potranno gustare degli ottimi piatti della tradizione. Ingresso a pagamento

7 settembre Palio della Val di Lima

Dove: Bagni di Lucca (LU) – Loc. Fornoli (LU)

Agriturismo "La Torre" **Quando:** 7 settembre

Per info: www.prolocobagnidilucca.it

Gara di balestra storica da braccio. La Vicaria di Val di Lima nel ricostruire il più storicamente possibile a partire dai costumi (provenienti dai disegni e dalle opere in pittura di artisti Lucchesi del tardo XV° secolo) rievoca la gara di balestra, da svolgere all'interno dell'Orto del Vicario uno spazio ricavato dall'antico "horto" nel retro del palazzo Vicarile oggi sede ufficiale del Comune di Bagni di Lucca. A contorno della manifestazione come usava in epoca tardo medioevale si svolge uno spaccato di vita militare e civile del tardo quattrocento con la presenza di un mercato medioevale di ampio respiro, come dai documenti d'archivio.

Fiera delle Donne

Dove: Castelnuovo Garfagnana (LU)

Quando: 7 settembre **Per info:** Tel. 800.533999

La prima domenica di settembre, fin dall'epoca degli estensi, a Castelnuovo si tiene un grande mercato di generi vari conosciuto come la fiera delle donne, perché in questa occasione, le donne dei villaggi scendevano a valle per provvedere agli acquisti necessari alla lunga stagione invernale in arrivo, ma anche perchè era uno dei pochi giorni in cui anche le donne che lavorano a servizio nelle famiglie benestanti avevano una giornata di festa. Ore 9.00 apertura del mercato delle merci nelle vie del centro storico. Ore 18.00 in piazza Umberto Tombola della Fiera con l'estrazione di premi in denaro.

Festa della Rificolona a San Casciano

Dove: San Casciano Val di Pesa (FI)

Centro storico

Quando: 7 settembre

Per info: Tel. 055.8256390-338.1006543

Ona, ona ona, ma che bella rificolona". A stornellare la caratteristica cantilena dell'antica festa popolare di Firenze saranno i bambini di San Casciano che venerdì 7 settembre sfileranno per le vie del centro storico illuminati dalle luci dei tradizionali lampioncini di carta colorata. Come ogni anno, tradizione e folclore caratterizzano la Festa della Rificolona di San Casciano, organizzata dalla Pro Loco con il patrocinio del Comune. Ore 21,15 presso la Chiesa del Suffragio (Via Roma) ritrovo e benedizione dei bambini. Segue sfilata con le ri-



ELETTRONICA | TELEFONIA & ACCESSORI VIDEO SORVEGLIANZA | ILLUMINAZIONE A LED

e inoltre

ACCESSORI PER IL TEMPO LIBERO E CAMPER

NON LASCIARE INCUSTODITA LA TUA CASA

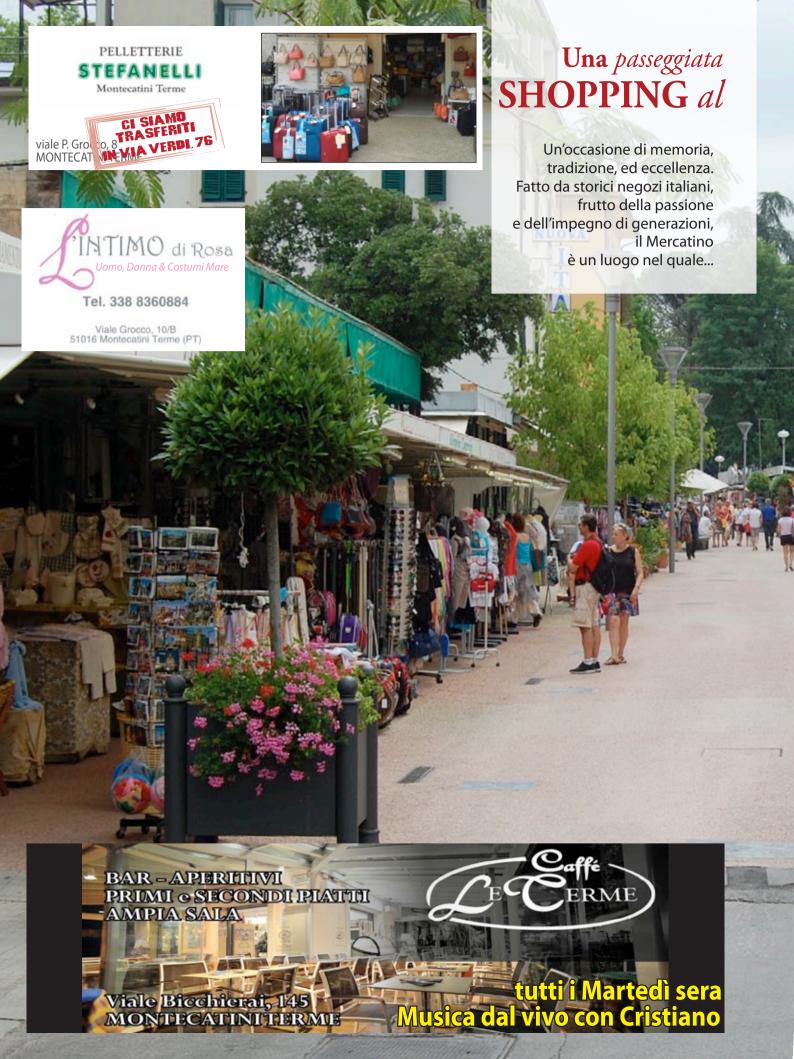
fino al 31 agosto IMPIANTO DI ALLARME O VIDEOSORVEGLIANZA

a partire da 850,00 euro

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

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

WWW.FUROPHONES.IT





ficolone accompagnata dalla Banda O. Carlini fino al Poggione.

7-14 settembre

30° Palio delle Contrade e Fiera Paesana

Dove: Casciana Terme (PI) Loc. Perignano di Lari Quando: 7-14 settembre Per info:

www.comune.cascianatermelari.pi.it

Dal 7 al 14 settembre la Fiera paesana e l'appuntamento più atteso dell'anno a Perignano: il 30° Palio delle contrade, tradizionale manifestazione folkloristica che vede le sei contrade in lotta per la conquista del Cencio di Santa Lucia. La Fiera paesana è in programma per Domenica 7 settembre mentre il Palio si svolgerà sabato 13 e domenica 14 settembre. Programma Fiera: Domenica 7 settembre: mercatino per le strade e luna park ore 19.30 Tombola promossa dai Fratres Donatori Perignano ore 21.30 Perignano in passerella - Premiazione personaggio dell'anno. Programma 30° Palio delle Contrade Sabato 13 settembre: Ore 21.00 Apertura 30° Palio delle Contrade Ore 21.10 Sfilata Folkloristica. Domenica 14 settembre Ore 15.30 Palio dei Ragazzi Ore 21.00 Palio della Bilancia.

6 luglio-31 agosto

Festival di Musica da Camera della Versilia

Dove: Massarosa (LU) – Loc. Pieve a Elici

Quando: 6 luglio-31 agosto

Per info: www.associazionemusicalelucchese.it

Tel. 0583.469960 - 0584.979229

Si rinnova a **Pieve a Elici**, nella chiesa di S. Pantaleone l'ormai tradizionale appuntamento con il Festival della musica da camera della Versilia (47esima edizione). La manifestazione fa parte della Stagione 2014 dell'AML che quest'anno celebra il suo 50° anno di attività e per l'occasione è stata insignita con la Targa del Presidente della Repubblica e ha ricevuto il patrocinio del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo e quello della Regione Toscana. Il Festival di Musica da Camera della Versilia vede RAI Radio Tre nel prezioso ruolo di media partner. Il 3 agosto il pianista Andrea Lucchesini si esibirà il 3 agosto insieme a Marco Rizzi (violino). Oltre al citato Marco Rizzi, si evidenzia la presenza nel cartellone di altri tre grandi violinisti di fama internazionale. Ci saranno infatti i graditissimi ritorni di Francesca Dego (con Francesca Leondardi al pianoforte), di Kirill Troussov (insieme alla sorella Alexandra Troussova) e. nuova ospite del Festival, Natasha Korsakova che suonerà il 24 agosto insieme a Simone

Soldati. Calcherà per la prima volta il palcoscenico della pieve di S. Pantaleone anche il trio composto da **Elisa Eleonora Papandrea** (violino), **Monaldo Braconi** (pianoforte) e **Alessandro Carbonare** (clarinetto). A chiudere la kermesse, **domenica 31 agosto**, saranno due veri miti della musica classica italiana: Enrico Dindo (violoncello) e Pietro De Maria (pianoforte).

15 luglio-19 agosto Musicastrada Festival 2014

Dove: Casalguidi (PT) – Piazza Vittorio Veneto

Quando: 15 luglio-19 agosto **Per info:** *www.musicastrada.it*

Di fama internazionale gli artisti che saliranno sui palchi del Musicastrada Festival: tanta buona musica, come sempre gratuita, da ascoltare in piazze e borghi dal fascino unico, per un connubio perfetto tra il territorio della provincia di Pisa, scrigno di storia, cultura e tradizioni, e le nuove tendenze dell'espressione artistica musicale contemporanea. Ma non ci saranno solo i concerti: per il suo quindicesimo compleanno, il Musicastrada Festival arriva con un programma ricco di eventi collaterali che sapranno mettere assieme alla musica anche il buon cibo e la passione per la fotografia.

23 luglio-28 agosto

XIX° Festival Organistico Città di Camaiore

Dove: Camaiore (LU) **Quando:** 23 luglio-28 agosto

Per info: www.camaioreorganfestival.it

maurus 1958@virgilio.it

Con la XIX edizione il Festival Organistico "Città di Camaiore" propone un programma che vede la presenza di grandi nomi del concertismo internazionale. Senza dimenticare il percorso compiuto fino ad oggi intorno all'organo "bachiano", ma soprattutto l'esperienza condivisa dagli organizzatori con Don Angelo Bevilacqua, al quale è stato dedicato proprio quel Festival che lui stesso aveva ideato e curato. Quest'anno verrà ricordato in modo particolare attraverso l'esecuzione di una Messa da Requiem (Antonio Spinelli), che lui stesso conosceva e che ha avuto modo di cantare nei suoi anni di studio in Seminario. Ecco il programma: 23 luglio, ore 21.15: Adriano Falcioni (Italia). Chiesa della Badia di Camaiore, 28 luglio, ore 21.15: In ricordo di Don Angelo Bevilacqua. Angelo Spinelli (1863-1933 - Messa da Requiem (1931) per voci maschili, e organo Voci Virili della Cappella "Santa Cecilia" della Cattedrale di Lucca. Organo: Giulia Biagetti. Direttore: Luca Bacci. Chiesa Collegiata

di S. Maria Assunta; 2 agosto, ore 21.15: Axel Flierl (Germania). Chiesa della Badia di Camaiore; 7 agosto, ore 21.15: Arnau Reynes (Spagna). Chiesa della Badia di Camaiore; 12 agosto, ore 21.15: Pierre Thimus (Belgio). Chiesa della Badia di Camaiore; 18 agosto, ore 21.15: Edward De Geest (Belgio) Chiesa della Badia di Camaiore; 25 agosto, ore 21.15: Loreto Aramendi (Spagna). Chiesa della Badia di Camaiore; 28 agosto, ore 21.15: Burkhard Ascherl (Germania). Chiesa della Badia di Camaiore.

4-10 agosto Volterra Jazz

Dove: Volterra (PI) **Quando:** 4-10 agosto **Per info:** www.volterrajazz.it

volterrajazz@gmail.com Tel. 338.2028412 21ª edizione di questo appuntamento culturale irrinunciabile dell'estate. Una kermesse musicale anche quest'anno contaminata dal gusto, dall'arte e dalla poesia, pronta e servita per coloro che avranno la voglia o la fortuna di trovarsi a Volterra in quei giorni.

4-5,10-12,18-19 agosto Musicastrada 2014

Dove: Provincia di Pisa, varie location **Quando:** 4-5, 10-12, 18-19 agosto **Per info:** www.musicastrada.it

Un viaggio nel viaggio nel cuore della Toscana, alla scoperta di luoghi dal fascino unico, con concerti di musicisti provenienti da Francia, Mongolia, Inghilterra, Argentina, America, Togo, Irlanda, Brasile e naturalmente Italia...E tutto ad ingresso gratuito!!! 4 Agosto - Pomarance loc. Serrazzano - EMA YAZURLO Y QUI-LOMBO SONORO; 5 Agosto - Monteverdi Marittimo - IL TEMPO DELLO SCATTO; 5 Agosto - Monteverdi Marittimo - BELLULA BABIES (ore 21.45); 5 Agosto - Monteverdi Marittimo - NA-OMI BERRILL (ore 22.15); 10 Agosto - Montecatini Val di Cecina - IL TEMPO DELLO SCATTO; 10 Agosto - Montecatini Val di Cecina - ACOU-STIC STRAWBS; 11 Agosto - Casale Marittimo - DANIELLA FIRPOTRIO PAU BRASIL; 12 Agosto - Riparbella - MARTON CAUDAI CAPITANI; 18 Agosto - Chianni - STEFANO SALETTI E LA PIC-COLA BANDA IKONA; 19 Agosto - Santa Luce loc. La Pieve - DUO BOTTASSO

9 e 10 agosto Itinerari Musicali

Dove: Montagna Pistoiese, varie location

Quando: 9 e 10 agosto

Per info: www.provincia.pistoia.it/ecomuseo
Programma di concerti acustici o semi acustici
per valorizzare l'ascolto naturale della mu-

sica in contesti ambientali e storici di grande fascino come i resti dell'antica Pieve di Furfalo immersa nei boschi di Panicagliora ed i crinali appenninici al Lago Nero (m.1730-Abetone) e al Lago Scaffaiolo (m.1775-Cutigliano). Programma: 9 agosto, Lago Scaffaiolo, ore 21.00: concerto in collaborazione con l'Eco della musica, ANTONIO STRAGAPEDE-chitarra. 10 agosto, lago Scaffaiolo, ore 8.30: concerto in collaborazione con l'Eco della musica, FABIO MINA- flauti; ore 15.30 concerto con ATEM SAX QUARTET in Triangolo Etnico.

10 agosto

Montecarlo Jazz & Wine "Max Soggiu Quartet"

Dove: Montecarlo (LU) **Quando:** 10 agosto

Per info: www.comune.montecarlo.lu.it culturaeturismo@comune.montecarlo.lu.it Tel. 0583.229725

Max Soggiu, sax baritono; Alessandro Bianchi, tromba; Diego Piscitelli, contrabbasso; Paolo Meneghini, batteria. Con la preziosa collaborazione del Circolo Lucca Jazz ed il coordinamento artistico di Giangi Zucchini, un invito alla scoperta delle origini del Jazz e dei suoi

autori classici immersi nel centro storico del nostro borgo, estasiati dalla degustazione dei vini DOC del territorio, guidata dai sommelier della FISAR e dell'AIS.

12 agosto

Serate Musicali all'Anfiteatro – Romsey Youth Choir – A Summer Musical Evening

Dove: Pievasciata (SI) – Parco Sculture del

Chianti

Quando: 22 luglio, ore 19.00

Per info: www.chiantisculpturepark.it info@ chiantisculpturepark.it Tel. 0577.357151
Direttore Marion. Rachel Maxey, viola
Questo vivace e giovane coro, insieme alla violinista Rachel Maxey, eseguirà un programma vario che spazia dalla musica classica, al folk fino alla musica popolare. Sia il coro che Rachel hanno vinto molti premi grazie alle esibizioni pulite e mature che hanno realizzato in concerti e festival in tutto il sud dell'Inghil-

14-17 agosto Musica W Festival – XX Edizione

Dove: Castellina Marittima (PI) **Quando:** 14-17 agosto Per info: www.musicaw.net info@musicaw.net Dopo l'ennesima edizione da record che ha visto una vera e propria invasione di persone e buone vibrazioni a Castellina Marittima nell'Agosto dello scorso anno, per la macchina da guerra MUSICA W FESTIVAL è tempo di pensare all'edizione numero VENTI targata 2014! RED FANG, APPALOOSA e IN ZAIRE sono i primissimi nomi confermati, ma molti altri verranno presto annunciati a completare il cartellone del nuovo evento. E poi MUSICA W CONTEST, riservato alle band emergenti, il MUSICA W PHOTO CONTEST. Il tutto come sempre ad INGRESSO GRATUITO.

15,21,28 agosto e 4 settembre Estate Regina 2014

Dove: Montecatini Terme (PT) **Quando:** 15,21,28 agosto e 4 settembre **Per info:** www.estateregina.it info@estateregi-

na.it Tel. 347.4138208 – 346.0187214 Estate Regina giunge nel 2014 alla XVII^ edizione confermandosi preziosa occasione per riscoprire il grande patrimonio musicale e artistico della città di Montecatini e il connubio storico tra le sue Terme e la cultura. Un festival in cui da anni si incontrano generi





Da noi potrai vedere tutte le partite in diretta di SERIE A e di COPPA

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

APERTO TUTTI I GIORNI

dal lunedì al giovedì dalle
4.00 alle 20.00

Dal venerdì alla domenica
ORARIO CONTINUATO 24h su 24h

per apertura straordinaria

per **COLAZIONI NOTTURNE** dopo discoteca

via Livornese di Sotto, 12 CHIESINA UZZANESE telefono 0572.48256



musicali e artistici diversi, si producono nuove ed originali forme di spettacolo, garantendo sempre profonda coerenza stilistica e di altissima qualità. Modernità e tradizione sono le componenti che da sempre fanno di Estate Regina una delle manifestazioni più ricche, dinamiche e interessanti all'interno dell'offerta artistica nazionale.

15 agosto, Sala Regina, ore 17.00 – Concerto di Ferragosto – Angela Avanzati e Giuseppe Tavanti – pianoforte, musiche di M. Ravel, J. Brahms, J. Offenbach, F. Liszt

15 agosto, Terme Tettuccio, ore 21.30 – Gran Ballo alle Terme – evento organizzato in collaborazione con "Associazione Montecatini Estate Regina"

21 agosto, Terme Tettuccio, ore 21.15 – Piano Solo – Alyosha Jurinic – pianoforte, Vincitore del Concorso Pianistico Internazionale "Luciano Luciani". Musiche di F. Chopin

28 agosto, Terme Tettuccio, ore 21.15 – Gianni Schicchi in forma di concerto – In collaborazione con Festival Puccini di Torre del

Lago. Musiche di G. Puccini

4 settembre, Terme Tettuccio, ore 21.15 – Festival Puccini – In collaborazione e con la partecipazione degli artisti del Festival Puccini di Torre del Lago. Musiche di G. Puccini

17 agosto

Montecarlo Jazz & Wine - Promenade

Dove: Montecarlo (LU) **Quando:** 17 agosto

Per info: www.comune.montecarlo.lu.it culturaeturismo@comune.montecarlo.lu.it

Tel. 0583.229725

Federica Gennai, voce; Renzo Tellori, sax alto; Renato Marciano, basso; Piero Gaddi, pianoforte. Con la preziosa collaborazione del Circolo Lucca Jazz ed il coordinamento artistico di Giangi Zucchini, un invito alla scoperta delle origini del Jazz e dei suoi autori classici immersi nel centro storico del nostro borgo, estasiati dalla degustazione dei vini DOC del territorio, guidata dai sommelier della FISAR e dell'AIS.

19 agosto

Serate Musicali all'Anfiteatro Fabrizio Bai & Cristiano Bocci Duo - Jazz

Dove: Pievasciata (SI) Parco Sculture del Chianti **Quando:** 22 luglio, ore 19.00

Per info: www.chiantisculpturepark.it info@ chiantisculpturepark.it Tel. 0577.357151
Fabrizio Bai, chitarra, voce. Cristiano Bocci, contrabbasso

Il duo è un condensato di acusticità che spazia dal latin jazz al jazz contemporaneo, dai vecchi swing cantati italiani alle atmosfere parigine, fino alla musica brasiliana, il tutto condito con momenti percussivi e gags sonore.

20-23 agosto Festival Sentieri Acustici

Dove: San Marcello Pistoiese (PT) Loc. Bardalone v

Quando: 20-23 agosto

Per info: www.sentieriacustici.it sentieriacusti-

ci@gmail.com Tel. 0573.974671

In occasione dei Festeggiamento per il SS. Crocifisso l'associazione culturale



ORGANI77A

"Musica & Arte sotto le stelle"

Evento per chi ama, ha amato e amerà la cultura con leggerezza e sensibilità d'animo...

sensibilità a ammo.

22 agosto 2014

Ore 18.00 SS. Messa nella chiesa del SS. Crocifisso

A fine messa la Dottoressa Quiriconi illustrerà alle persone presenti i pezzi d'arte scelti nel museo della chiesa ed esposti per l'occasione in sala Consiliare

Ore 19.00 Visita guidata al museo di arte sacra

(piano terra del comune di Buggiano-sala Consiliare)

Ore 21.30 Nella chiesa del SS. Crocifisso si terrà il *Concerto per pianoforte del Maestro Signor Giuseppe Tavanti e della Maestra Signora Angela Avanzati.*

Durante la serata, nella suggestiva cornice di piazza Matteotti, la pittrice Daniela Cappellini pre-



senterà "Affresco sinfonico e d'arte pittorica ai tempi del medioevo" Buggiano, 18 Agosto 1399 – Il miracolo del SS. Crocifisso

Dipinti a varie tecniche su carta Magnani, con musiche e sonetti del Prof. Bruno Niccolai mentre le signore borghigiane dedicheranno ai gentili ospiti un omaggio culinario e di degustazione.

A fine concerto ci sarà una lieta e golosa sorpresa!

Concerto Pianeta Zero per Anna Lisa: una di noi

Domenica 24 agosto 2014, piazza Coluccio Salutati ore 21.30

La band **Pianeta Zero** eseguirà musiche e canzoni del grande artista Renato Zero con uno spettacolo dedicato alla raccolta immediata di beneficenza a favore dell'associazione "Annastaccatolisa" creata dalla madre, la Sig.ra Roberta Romani il 15 dicembre 2011 in memoria della figlia Anna Lisa Russo morta di carcinoma mammario il 4 Ottobre 2011 all'ospedale di Cure Palliative di Livorno dopo una lunga malattia raccontata dalla stessa Anna Lisa su un diario on-line, un blog divenuto allora caso nazionale tanto da apparire sulla stampa e su famose testate giornalistiche per l'incredibile forza

d'animo di questa giovane donna così duramente colpita dalla "bestiaccia" (per usare il termine con cui Anna Lisa parlava del suo cancro).



La serata tolte le spese vive, vedrà l'assegnazione immediata della cifra raccolta che diventerà una borsa di studio da assegnare ad una persona che si è distinta nel campo della ricerca di questo terribile male.





TRADIZIONE È A CASOLE D'ELSA

XIV edizione della "Fiera dell'alberaia"

La "Fiera dell'Alberaia", 29-30-31 agosto a Casole d'Elsa (Siena), è il tradizionale evento di fine estate che anima, con migliaia di visitatori, il borgo del Molino d'Elsa, ed ha origini molto antiche. Nata come fiera del bestiame, da 14 anni è stata riscoperta grazie all'impegno di un gruppo molto volenteroso pilotato e diretto da Luigi Menichetti, ideatore della fiera e presidente dell'attuale Comitato dell'Alberaia. Il bisogno di concretizzare guesto progetto, notevolmente cresciuto negli anni, è legato al rispetto della cultura e delle tradizioni che hanno segnato le origini di questa zona. Bestiame di aziende locali, da capi bovini a cinta senese (con la collaborazione dell'Associazione Regionale Allevatori della Toscana), stand gastronomici, intrattenimenti musicali, esibizioni di ballo, di equitazione e working rail integrato (con partecipazione anche di atleti diversamente abili) saranno a vostra disposizione per il tre giorni della fiera.









Per info:

www.fieradellalberaia.com info@fieradellalberaia.com telefono 349.5348577

PROGRAMMA

VENERDI 29 AGOSTO - Ore 9,00: Apertura Fiera

Ore 09,30: Mostra Regionale di Cinta Senese in collaborazione con l'Associazione Regionale Allevatori della Toscana. Mostra di bestiame delle aziende del territorio.

Ore 12,00: Apertura degli stand gastronomici con i piatti dello **Chef Lazzaro del Ristorante Casalta** Ore 19,00: Apertura degli stand gastronomici con i piatti dello **Chef Lazzaro del Ristorante Casalta**

Intrattenimento musicale con Manuela e i Nova Res Ore 21,00: Intrattenimento musicale con Manuela e i Nova Res starordinaria dell'amico Dario Cecchini

SABATO 30 AGOSTO - Ore 9,00: Apertura Fiera

Ore 09,30: Mostra Regionale di Cinta Senese in collaborazione con l'Associazione Regionale Allevatori della Toscana.

Mostra di bestiame della aziende del territorio.

Ore 12,00: Apertura degli stand gastronomici con i piatti dello Chef Lazzaro del Ristorante Casalta.

Ore 17,30: Esibizione di equitazione e di working trali integrato. Parteciperanno anche 15 atleti diversamente abili.

Ore 19,00: Apertura degli stand gastronomici con i piatti dello Chef Lazzaro del Ristorante Casalta

Ore 21,00: Intrattenimento musicale con Daniele Amoroso. Durante la serata ci sarà l'esibizione della scuola di ballo Happy Dance – via Cassia per Siena 49/a, San Casciano Val di Pesa (Fi) direttori tecnici: Beltrani Marco, Pieri Emanuela.

DOMENICA 31 AGOSTO - Ore 9,00: Apertura Fiera

Ore 09,30: Mostra Regionale di Cinta Senese in collaborazione con l'Associazione Regionale Allevatori della Toscana, Mostra di bestiame delle aziende del territorio.

Ore 10,00: S.S Messa

Ore 12,00: Apertura degli stand gastronomici con i piatti dello Chef Lazzaro del Ristorante Casalta

Ore 19,00: Apertura degli stand gastronomici con i piatti dello Chef Lazzaro del Ristorante Casalta. Intrattenimento musicale con la Crazy Live Band.

Ore 21,00: Intrattenimento musicale con Ivan Cattaneo.

Fra gli ospiti speciali, Vauro che incontrerà Massimo Cirri nella serata di apertura del Festival e Simone Cristicchi che si esibirà il 22 agosto con il progetto per chitarra e voce "SECONDO ME – Musiche e memorie di un cantattore".

Un cast d'eccezione propone un riallestimento originale di "Bella Ciao" con Elena Ledda, Ginevra Di Marco, Lucilla Galeazzi, Andrea Salvadori, Alessio Lega, Gigi Biolcati e Riccardo Tesi. Altra produzione originale è lo spettacolo sulla musica toscana proposto dall'Orchestra Sentieri Acustici, l'ensemble formato dagli allievi dello stage di Musica d'insieme diretti dal mandolinista francese Patrick Vaillant con la collaborazione degli allievi dello stage di Canto polifonico condotto da Francesca Breschi. L'Orchestra si esibirà nella serata conclusiva del Festival.

Fra gli altri gruppi che si alterneranno sul palco dei Sentieri: Carlo Maver Quartet, Canzoniere Gracanico Salentino, Orchestra Bailam&Compagnia di Canto Trallallero, Bellulababies ed I Gatti Mézzi.

I Sentieri Acustici propongono, come di consueto, anche una ricca sezione di stages di musica e danze tradizionali che si svolgono a

Maresca e Tafoni. Novità di questa edizione di Sentieri Acustici è la sezione Folkhour – Musiche migranti, uno spazio di collegamento fra stages e concerti, concepito come momento di incontro fra pubblico del festival, partecipanti agli stage e curiosi, dedicato alle culture migranti che hanno segnato in modo determinante la musica contemporanea e continuano a tracciare nuove prospettive.

24 agosto Montecarlo Jazz & Wine Antonello Vannucchi Quartet

Dove: Montecarlo (LU) **Quando:** 24 agosto

Per info: www.comune.montecarlo.lu.it culturaeturismo@comune.montecarlo.lu.it

Tel. 0583.229725

Antonello Vannucchi, pianoforte; Nino Pellegrini, contrabbasso; Vittorio Alinari, sax tenore; Giangi Zucchini, batteria e voce. Con la preziosa collaborazione del Circolo Lucca Jazz ed il coordinamento artistico di Giangi Zucchini, un invito alla scoperta delle origini del Jazz e dei suoi autori classici immersi nel centro storico del nostro borgo, estasiati dalla degustazione dei vini DOC del territorio, guidata dai

sommelier della FISAR e dell'AIS.

26 agosto Serate Musicali all'Anfiteatro Maryel Acoustic Trio Musica tradizionale brasiliana

Dove: Pievasciata (SI) Parco Sculture del Chianti **Quando:** 22 luglio, ore 19.00

Per info: www.chiantisculpturepark.it info@chiantisculpturepark.it Tel. 0577.357151 Maria Laura Bigliazzi, voce e percussioni. Roberto Nannetti, chitarra. Franco Fabbrubu, contrabbasso e basso elettrico

Maria Laura Bigliazzi, vocalist senese, innamorata da tempo delle sonorità latine, ha saputo infondere al suo gruppo un sound personale, raffinato e dai forti sapori latini.

Il repertorio mescola brani di alcuni tra i più interessanti autori e compositori brasiliani, insieme a composizioni originali, cantati in portoghese, spagnolo e italiano.





BIODIVERSITÀ E FILIERA CORTA: UN BINOMIO VINCENTE

17° FIERA DEGLI UCCELLI A MARINA DI CARRARA

Il successo di questa fiera, che si è ampiamente consolidato edizione dopo edizione, è dovuto all'importanza che il pubblico ha saputo riconoscere all'arte venatoria intesa come equilibrio e sostenibilità. Biodiversità e filiera corta sono i messaggi che l'ANUU (Associazine Migratoristi Italiani) vuole far passare attraverso una manifestazione aperta a tutti, dove si possono osservare ed ammirare diverse razze avicole da richiamo ma anche cocorite e inseparabili. Non mancheranno però anche magnifici esemplari di



razze canine sia da accompaanamento che da caccia e utilità, in concorso all'esposizione stessa tenuta alla fiera. Emerge in particolare, dalla fiera di Carrara, la difesa del territorio per un **futuro** solidale, confermando i ruoli dei gestori dell'ambiente e della fauna, come adempitori di precisi doveri e azioni responsabili proprio a tutela della natura e del suo equilibrio. Questo avviene con una diretta collocazione dello stesso cacciatore nel mondo agricolo, in quanto gestore del patrimonio faunistico, attraverso seminativi a perdere, controlli ambientali. ricerche scientifiche, produzione di

selvaggina ed altro ancora con la finalità di sviluppare proprio le aree rurali e le stesse imprese agricole. La **"Fiera degli Uccelli"** si terrà il **31 agosto** immancabilmente presso la piazza Gino Menconi.



17° FIERA DEGLIUCCELLI

(22° EDIZIONE PROVINCIALE)

ED ESPOSIZIONE CANINA (tutte le razze)

4ª Esposizione di bellezza dei Pappagalli, Cocorite e Inseparabili

MARINA DI CARRARA (MS)

Domenica 31 Agosto 2014

Piazza Gino Menconi

PROGRAMMA

Ore 5,00: apertura Fiera con iscrizioni dei soggetti partecipanti alle gare;

ore 7,15: inizio delle gare con termine ore 10,00;

ore 7,00/8,30: giuria;

ore 11,00: proclamazione vincitore;

ore 12,00: assegnazione premi da parte delle Autorità.
- Per il 10° Campionato Interregionale di Volantini (Piccioni) a campo e Zimbelli, verranno premiati dalle Autorità rispettivamente i primi tre di ogni specie con

medaglie e diplomi di merito.

Per le **Gare di Canto** saranno assegnati diplomi di merito ai primi tre esemplari delle seguenti specie: Allodole, Merli, Tordi, Sasselli, Fringuelli, Cesene, Passeri.

Per l'Esposizione Numero di Uccelli da Richiamo, Maggior Numero di Uccelli Esotici e Maggior Numero di Animali da Cortile verranno assegnati diplomi ai primi tre selezionati per ogni disciplina.

Ore 15,30: Esposizione di Bellezza dei Pappagalli, Cocorite e Inseparabili (iscriz. € 5,00 a soggetto).

- Verranno premiati i primi tre esemplari con medaglie e diplomi.

Ore 15,30: Esposizione Canina di cani da compagnia, da caccia, da difesa, da utilità (iscriz. € 10,00 a soggetto) con inizio esposizione ore 16,00 e premiazione ore 19,30.

- Ai primi 3 classificati di ogni gruppo verranno consegnate medaglie e diplomi di qualifica.

"Best in Show": al miglior soggetto in esposizione sarà assegnato il Trofeo "Città di Carrara".



con il patrociato dal COMUNE DI CARRARA e della PROVINCIA DI NASSA CARRABA





CALENDARIO LITURGICO

FESTA GROSSA 2014

Lunedì 11 agosto festa di Santa Chiara

21:00 Adorazione eucaristica guidata dalla fraterni-

tà dei terziari francescanidi Sant'Antonio. in preparazione ai festeggiamenti solenni

Giovedì 14 agosto

18:00 Santa Messa prefestiva della Assunzione della Beata Vergine Maria

Venerdì 15 agosto

Assunzione della Beata Vergine Maria

8:30 – Santa messa

11:30 – Santa messa solenne in apertura dei festeggiamenti

Sabato 16 agosto

18:00 – Santa messa dedicata agli anziani e ai malati presieduta da Fra Roberto Arcangeli direttore dell'infermeria dei Frati Cappuccini del convento di Montughi. Durante la celebrazione sarà possibile ricevere il sacramento dell'unzione dei malati. Al termine della messa sarà possibile trattenersi a pranzo insieme. È necessario prenotarsi in anticipo

Domenica 17 agosto

8:30 - 11:30 - Sante messe

19:00 – Santi Vespri solenni in onore del

SS. Crocifisso

Lunedì 18 agosto

festa del SS Crocifisso

8:30 - 11:30 - Sante messe

18:00 - Santa messa solenne del SS Crocifisso presieduta da S.E. Rev.ma Mons. Giovanni De Vivo, Vescovo della nostra diocesi, con i canti della "Corale B. Pasquini di Borgo a Buggiano"

21:00 – Solenne processione del Crocifisso miracoloso

Giovedì 21 agosto

18:00 – Santa messa nel cimitero di Borgo a Buggiano – benedizione dei sepolcri

Venerdì 22 agosto

18:00 – Santa messa presieduta da don Francesco Gaddini, direttore della biblioteca diocesana

Sabato 23 agosto

18:00 Santa messa dei bambini del catechismo, particolarmente invitati i bambini che hanno ricevuto la prima comunione in questo anno

Domenica 24 agosto

8:30 – Santa messa

11:30 – Santa messa solenne dedicata agli sposi, presieduta da Don Alberto Brugioni, responsabile della pastorale famigliare e Padre Spirituale del Seminario dell'Arcidiocesi di Lucca. Sono particolarmente invitati tutti coloro che si sono sposati nella nostra chiesa parrocchiale e chi festeggia qualche anniversario parti-

Giovedì 28 agosto

18:00 - Santa messa nel cimitero di Stignano – benedizione dei sepolcri

Sabato 30 agosto

18:00 - Santa messa dedicata alle famiglie e ai bambini che hanno ricevuto il battesimo durante gli ultimi 5 anni

Domenica 31 agosto

8:30 – santa messa

11:30 – santa messa solenne presieduta da S.E. Rev.ma Mons. Luciano Giovannetti. Vescovo emerito della Diocesi di Fiesole, con i canti della "Corale B. Pasquini di Borgo a Buggiano".





Giovedi 14 Agosto

Ore 19:00 Inaugurazione della Stanza dei Manufatti e della mostra della pittrice

Ore 19:30 Corsa podistica "Trofeo SS Crocifisso" in notturna.

Ore 20:00 Stand gastronomico presso il "Bar Centrale"

Domenica 17 Agosto

Ore 21:00 Paella in Piazza C. Salutati Ore 21:00 Concerto in Piazza C. Salutati degli HOW NOW BROWN COW

Lunedì 18 Agosto

Ore 14:00 Corsa ciclistica "Pietro Linari"

Martedì 19 Agosto

Ore 20:00 Stand Gastronomico nel giardino Bernardi in via Mazzini con la musica di Cristian Toccafondi

Mercoledì 20 Agosto

Ore 21:30 In Piazza C. Salutati la Compagnia Teatro Arcobaleno presenta la commedia "La Moglie Bella". Regia di Rossana Vettori

Venerdì 22 Agosto

Al termine della santa messa delle ore 18 all'interno della chiesa parrocchiale, introduzione alla mostra temporanea "I tesori del SS Crocifisso" e a seguire visita guidata alla mostra

Ore 20:00 Aperitivo e mostra dei quadri a carattere religioso della pittrice Daniela Cappellini

Ore 21:30 Concerto del duo pianistico Angela Avanzati e Giuseppe Tavanti all'interno della chiesa parrocchiale.

Sabato 23 Agosto

Ore 18:30 La fiera dei bambini. Giochi e animazione dedicata ai bambini lungo il corso del paese.

Ore 20:00 Stand Gastronomico nel giardino Bernardi in via Mazzini con la musica di Alessandro.

Ore 21:00 Torneo di Burraco

Domenica 24 Agosto

Ore 21:30 In Piazza C. Salutati concerto di beneficenza di "Pianeta Zero"

Martedì 26 Agosto

Ore 20:00 Grigliata in Piazza C. Salutati

Ore 21:30 In Piazza C. Salutati concerto del gruppo "Fiori Rosa"

Mercoledì 27 Agosto

Ore 20:00 Lungo il corso del paese: "Degustazione di piatti e vini tipici della Liguria" Ore 21:00 Concerto del gruppo "SignorLini"

Giovedì 28 Agosto

Ore 21:00 Concerto della Corale Bernardo Pasquini di Borgo a Buggiano di fronte alla Chiesa Parrocchiale

Venerdì 29 Agosto

Ore 21:00 In Piazza C. Salutati il Complesso Filarmonico "G. Puccini e Gruppo Majorettes" presenta l'esibizione delle Piccole Note, la Banda e Le Majorettes

Sabato 30 Agosto

Ore 20:00 CENA SOTTO LE STELLE

Domenica 31 Agosto

Ore 20:00 "McBorgo" in Piazza C. Salutati. Panini con carne, wurstel o salsiccia al modo dei fast food americani ma con tutta la qualità della nostra tradizione

Ore 21:00 In Piazza C. Salutati concerto dei Vesper's Whispers

Ore 23:00 Estrazione dei premi della Lot-

Ore 23:30 Spettacolo di luci









2-9-16-23-30 agosto

Mercatini della Montagna Pistoiese a Maresca

Dove: Maresca (PT) **Quando:** 2-9-16-23-30 agosto **Per info:** mostremercato@virgilio.it

Tel. 339.5423347

Mercatino di piccolo collezionismo, antiquariato, modernariato, artigianato e ope-

re del proprio ingegno

5,12,19,26 agosto

Mercantico Mercatino Serale di antiquariato

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)

piazza Ettore Alpi

Quando: 5,12,19,26 agosto

Per info: Tel. 055.8046124 – 338.1155766 E come ogni anno, durante le calde serate estive, appuntamento fisso con il mercatino dell'antiquariato e cose vecchie che anima il caratteristico borgo dalle ore 18 in poi. Se il caldo attanaglia, una scusa in più per una rigenerante passeggiata rinfrescante in montagna.

10 agosto

Memorandia – Le Cose Raccontano

Dove: Anghiari (AR) **Quando:** 10 agosto

Per info: www.anghiari.it Tel. 0575.429773 La seconda domenica di ogni mese la piazza principale di Anghiari, famoso borgo toscano ricco di storia, si affolla di banchi di oggetti che attirano collezionisti, amanti dell'antiquariato e del modernariato, Piazza Baldaccio diventa coì un grande teatro dove è possibile trovare cose belle e curiose.

Ma anche un alibi per visitare il borgo, così ricco di cultura e di storia e magari trattenersi per una cenetta in uno dei ristoranti tipici del paese.

10 agosto

Hobby Senio

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)

Centro storico **Quando:** 10 agosto

Per info: 055.8046124 – 338.1155766

Fiera di hobbistica, antiquariato e mostrascambio. Appuntamento estivo irrinunciabile per chi va alla ricerca di tradizioni passate attraverso gli oggetti, per chi inventa con la fantasia e la manualità e per chi raccoglie "scampoli di storia" che qui si trovano negli oggetti più disparati.

10-17-24-31 agosto

Mercatini della Montagna Pistoiese a Gavinana

Dove: San Marcello Pistoiese (PT) Loc. Gavinana p.zza Ferrucci **Quando:** 10-17-24-31 agosto **Per info:** *mostremercato@virgilio.it*

Tel. 339.5423347

Nel cuore del borgo storico di Gavinana, l'estate si anima con il mercatino di piccolo antiquariato, collezionismo e opere del proprio ingegno riservato ad operatori e non professionisti.

13-24 agosto

Mercatini della Montagna Pistoiese a Le Regine – Abetone

Dove: Le Regine (PT) **Quando:** 13-24 agosto

Per info: mostremercato@virgilio.it

tel. 339.5423347

Al fresco della montagna pistoiese, il mercatino a Le Regine presenta banchi di collezionismo e piccolo antiquariato, modernariato e artigianato locale. Aperto ad operatori professionisti e non.

14 al 17 Agosto

Follie d'Altri Tempi – Notti di Santa Maria

Dove: Camaiore (LU) – Centro Storico

Quando: 14-17 agosto

Per info: turismo@comune.camaiore.lu.it

Tel. 0584.986204

Organizzato dal Comune di Camaiore, "Follie d'altri tempi" è un evento della tradizione camaiorese, un mercato e non solo

Durante la manifestazione sono previsti spettacoli musicali, animazione per bambini, mostre di pittura, fotografia, spazi dedicati alla riscoperta di Camaiore d'altri tempi e all'organizzazione dei giochi di una volta.

Sarà inoltre presente un grande mercato di antiquariato con espositori di tutti i generi, dall'antichità al modernariato. La fiera si svolge nel centro storico di Camaiore, dalle ore 10,00 alle ore 24,00.

14-17 agosto

Fiera dell'Artigianato e dei Prodotti Montani

Dove: Abetone (PT) **Quando:** 14-17 agosto

Per info: *mostremercato@virgilio.it* Tel. 339.5423347 – 338.1512479

Prodotti tipici, artioli di artigianato, ceramiche, cuscini, libri, quadri, mobili, arredi per la casa, oggettistica, bigiotteria, articoli di ferramenta, oltre a prodotti tipici della montagna per abbinare al fresco e alle bellezze paesaggistiche del verde dell'Abetone lo shopping all'aria aperta.

17 agosto

La Piazza del Collezionista

Dove: Castiglion Fiorentino (AR)

Quando: 17 settembre

La Piazza del Collezionista è una mostra mercato con scambio di cose vecchie e usate. Il pese ospita, ogni quarta domenica del mese, una divertente mostra scambio di oggetti vecchi e usati, oltre a piccolo artigianato. Viene svolto in Corso Italia e, in caso di maltempo, sotto il Chiostro di San Francesco. Orario: dalle 8,00 alle 18,30. **Per info:** Pro Loco Castiglion Fiorentino proloco.castiglioni@tin.it Tel. 0575.658278

23 agosto-7 settembre

52ª Edizione Cortona Antiquaria

Dove: Cortona (AR) – Palazzo Vagnotti **Quando:** 23 agosto-8 settembre **Per info:** www.cortonantiquaria.it info@cortonantiquaria.it Tel. 055.2638571 Cortona Antiquaria, nel settore, rappresenta uno degli appuntamenti più prestigiosi d'Europa, la dimostrazione sta nella longevità della manifestazione, giunta appunto alla sua 52a edizione. La mostra si tiene nello splendore di Palazzo Vagnotti, nel centro di Cortona, ed è organizzata da De Plano Cunsulting.

Gli appassionati dell'antico non possono mancare a questo incontro fatto non solo di grandi pezzi del passato ma anche di grandi eventi mondani dal sapore più "leggero". Mostre collaterali, rarità uniche, approfondimenti con autori importanti, consegna del premio Cortonantiquaria, fiore all'occhiello per gli operatori del settore e per i personaggi della cultura.

27-31 agosto

Maze-Mostra Artigianato del Mugello e della Val di Sieve

Dove: Vicchio (FI) **Quando:** 27-31 agosto **Per info:** www.mazemugello.it

Tel 055.8953651

L'appuntamento con l'artigianato del Mugello e della Val di Sieve è il Maze di Vicchio, arrivato alla sua XXXIII edizione. La mostra ha lo scopo di promuovere l'artigianato di qualità del territorio e sarà allestita nel centro di Vicchio in concomitanza con la Fiera Calda. Molto ricco il calendario di eventi: feste, concerti, raduni, mercatini,



stand gastronomici e per finire lo spettacolo pirotecnico sul lago di Montelleri. La Maze è dedicata ai talenti, alle botteghe di antica tradizione e ai giovani che oggi si avvicinano all'artigianato creativo come tappezzieri, falegnami, restauratori, intagliatori, bronzisti, ceramisti, decoratori, vetrai, ricamatrici, pellettieri, pittori, orafi e tanti altri.

7 settembre L'Angolo del collezionista

Dove: Montalcino (SI) **Quando:** 7 settembre

Per info: www.siena90.it Tel. 0577.2817619 Al mercatino di Montalcino sarà possibile curiosare tra oggetti usati, escluso i vestiario, oggetti di antiquariato, oggettistica d'arte antica e usata, articoli di filatelia e numismatica e ralativi accessori.

Antiqua

Dove: San Giuliano Terme (PI) **Quando:** 7 settembre

Per info:

www.comune.sangiulianoterme.pisa.it proloco@comune.sangiulianoterme.pisa.it Tel 050 815064

Un centinaio di operatori selezionati con le loro collezioni di stampe, quadri, mobili, porcellane, argenti ma anche bigiotteria americana e abbigliamento vintage. I ristoranti e i locali tipici offrono speciali piatti per una piacevole giornata all'aperto.

Mercatino dell'Antiquariato

Dove: Pietrasanta (LU) **Quando:** 7 settembre **Per info:** 0584.799018

I moltissimi espositori mettono a disposizione del pubblico oggetti rari e di antiquariato, da collezionismo, talvolta si possono trovare pezzi unici. Praticamente un tuffo nel passato dove molti di noi potranno ritrovare giochi di infanzie e molte altre cose.



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





NON BUTTARE VIA PIÙ NIENTE!!!

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

Il negozio AL MERCATINO DELL'USATO

si trova nel piazzale dello Stadio in via Fratelli Rosselli, 45 *ALTOPASCIO* (Lucca) telefono 0583.25593 - 338.1541546 - 333.7920714 almercatinodellusato@alice.it

Giovanni Buttani (ninnu) 100 anni ma... forse no... 50 anni...

di Guido Barlocco

Questo mese esco un po' dagli schemi di questa rubrica...ma più che dagli schemi esco proprio fuori regione e mi sposto di 250 km, per incontrare un uomo che ritengo effettivamente un personaggio: Giovanni Buttani per tutti "Ninnu", un "omino" residente a Millesimo (Sv) un paese di 3500 anime a 480 mt slm a ridosso delle Alpi marittime, (dove sono nato) che il 20 luglio ha compiuto 100 anni, ma la particolarità non è tanto questa, perché i centenari in Italia non sono pochi, ma lui fino allo scorso anno coltivava un campo di circa un ettaro con 400 pomodori e altra



verdura, che regalava agli amici e conoscenti; da quest'anno i figli gli hanno ridotto il campo, solo un centinaio di piante...alleva le sue galline, i suoi conigli, d'inverno spala la neve, e guai a prendergli la pala in mano perché si offende, pesca, guidava la macchina fino allo scorso anno, poi anche in questo caso i figlioli con una scusa.. non lo fanno più guidare..

Quando vai a trovarlo in casa non lo trovi mai, o è nel campo che strappa l'erba intorno alle carote, o sistema i pomodori, oppure lo trovi con i suoi animali.

Il suo ragionamento fluido e di una spiccata intelligenza ti lascia senza parole e ti fa riflettere. Il 20 luglio per lui è stata una



grande festa, tutto il paese era per lui con il primo cittadino in prima linea ad onorare l'uomo leggenda, sì lasciatemelo dire.. perché di leggenda si tratta.

Anche se Ninnu è abbastanza schivo quel giorno non ha potuto fare a meno di rispondere alle mie domande...

Ninnu 100 anni e non sentirli oppure si sentono? A vederti non si direbbe?

lo qui sto bene, sono nel campo al mattina presto e fino alle 11 ci resto, poi faccio una pausa...

Ecco a proposito di pausa come ti alimenti Ninnu?

In modo molto semplice e naturale, al mattino mi faccio una bella zuppa di pane e latte con caffè, a pranzo di solito una minestra di verdure anzi un minestrone di quelli "belli spessi" perché non mi piace brodoso, e così ci metto la pasta dentro, mi bevo un bicchiere di vino, un po' di frutta.. e alla sera mangio poco.. verdura di mia produzione, un uovo o un pezzo di formaggio, poi ho i miei animali, a volte mi colgo un bel pomodoro, mangio quello, si in effetti mangio poco, ma sto bene.

E nel pomeriggio torni nel campo?

Non sempre, ma "girottolo", controllo, guardo, sono un po' meticoloso, mi piace l'orto ordinato, infatti non mi faccio aiuta-



re da nessuno perché tanto non rimarrei contento.

Potresti stare senza fare nulla e riposarti...

Ma no, il riposo per me non esiste, anche perché fare quello che faccio per me non è un lavoro ma un divertimento, tu pensa io non mi ammalo mai, d'inverno che per forza di causa maggiore l'orto lo abbandono.. qualche acciacchetto lo posso anche avere, ma quando sono nel mio campo tra i mie animali ho tutto, mi manca la moglie, che ormai è scomparsa da diversi anni, ma mi sono adattato, sono comunque circondato da figli e nipoti che in caso di bisogno sono qui, e mi vogliono bene, poi devo dire che ho tanti amici, uno fra tutti era tuo Papà, ma non ne voglio parlare perché era un grande amico, e mi commuovo...

Eh si Ninnu hai un grande cuore e tanta sensibilità, si vede, si sente, la tua semplicità mi sorprende, e mi fa capire che il segreto dello star bene con se stessi e con gli altri forse è legato proprio a questo.

Grazie Ninnu sei un esempio di Vita... e aggiungo, come lo slogan del nostro giornale...benessere e buonumore.

Lapuziner Bierstüble

È ARRIVATA LA FESTBIER



Kapuziner Bierstüble

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



Le vere "cialde di Montecatini" e la tradizione del gelato artigianale... un connubio perfetto garantito dalla famiglia Bargilli!





Le Cialde di Montecatini sono un delizioso biscotto leggero e nutriente, dove le materie prime, assolutamente naturali, si uniscono in una delicata assonanza, dando vita ad una sapiente combinazione di farina di grano 00, latte intero, uova fresche, zucchero e mandorle. Il risultato è un biscotto leggero, friabile che può essere accompagnato a vini passiti, come intermezzo con tè e cioccolata, oppure gustato da solo come prima colazione o nella pausa pomeridiana.

Un abbinamento particolarmente raffinato si ottiene con il gelato, dove le cialde possono essere utilizzate come preziosa base in grado di esaltare i gusti realizzati artigianalmente nella gelateria della famiglia Bargilli di Viale Grocco 2, dove potrete trovare, ovviamente, un'ampia selezione di confezioni speciali che vi permetterà di fare delle Cialde di Montecatini uno dei più gustosi e ricercati souvenir.

Oltre alle esclusive Cialde nel punto vendita troverete anche brigidini e cantuccini, vere e proprie prelibatezze toscane. Una tradizione meravigliosa quella della famiglia Bargilli riconfermata, nel mese di maggio di quest'anno, anche da un importante riconoscimento: il premio "Dino Villani" conferito dall'Accademia Italiana della Cucina, su proposta della Delegazione di Montecatini Terme Valdinievole.

Questo pregevole premio viene consegnato ai titolari delle aziende artigianali e piccoli industriali che si sono distinti nel tempo nella produzione di prodotti alimentari italiani, con alti livelli di qualità e di eccellenza gastronomica. Tre generazioni ne hanno mantenuto lo standard ad un livello alto, facendone a pieno diritto, nel passato e nel presente, il dolce tipico di Montecatini, apprezzato dai turisti ma anche dai cittadini.

NEGOZIO: LABORATORIO E UFFICI:

viale P. Grocco, 2 Via E. Fermi 3/5

viale Verdi, 92 MASSA E COZZILE (Pistoia) MONTECATINI TERME telefono +39.0572.73449 (Pistoia) fax +39.0572.901884 telefono +39.0572.79459 cialdemontecatini@tin.it www.cialdedimontecatini.it









Gruppi d'acquisto on-line: pro e contro

Storia di un fenomeno di massa (con un protagonista insospettabile)

di Paola Boschi

Chi di noi non ha mai comprato su internet un prodotto o un servizio?

Sappiate che io ci lavoro dall'interno e posso svelarvi alcuni segreti. Con la na-



scita dei gruppi d'acquisto on-line (Groupon, Groupalia, Let's Bonus) l'acquisto di prodotti o servizi ha avuto una crescita vertiginosa.

Perciò vi voglio raccontare qualche aneddoto di questo mondo all'apparenza virtuale ma molto, molto reale

Cominciamo con un po' di etimologia per poi passare alla storia. Il termine francese Coupon significa "pezzo tagliato" e faceva originariamente riferimento a dei biglietti allegati ai titoli di Stato Americani. Alla sca-



denza i biglietti venivano tagliati e portati in banca per riscuotere gli interessi.

Ma sapete chi è stato il primo inventore dei coupons come strumento pubblicitario? Non lo indovinereste mai! Ebbene sì,

la Coca Cola.

I primi a usare i coupon a scopi pubblicitari sono stati gli americani della The CocaCola Company nel 1887, che promossero la propria azienda grazie ad una campagna che ha per i tempi – a dir poco del geniale: inviarono tramite posta del materiale promozionale, unendo dei coupon per ottenere gli sconti.

Quando il dottor Pemberton ideò Coca-Cola,

non esistevano manifesti pubblicitari o spot televisivi. Come fare sapere a tutti che era nata una nuova bevanda?

Sfruttando i mezzi allora a disposizione John Pemberton, insieme al suo fidato contabile Frank Robinson, decise di incontrare direttamente il pubblico: si mise a distribuire coupon per l'assaggio gratuito della bevanda nelle strade di Atlanta, mentre Robinson inviò a tutti i cittadini il coupon direttamente a casa!

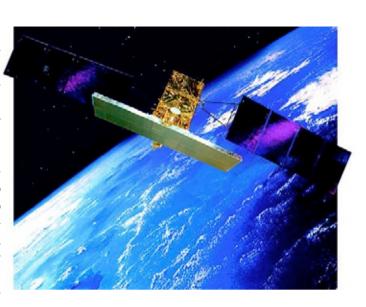
Questa forma di marketing così innovativa per l'epoca proseguì con Asa Candler, che comprò i diritti di Coca-Cola da John Pemberton.

A ciò, per allargare il bacino di utenza, aggiunsero anche pubblicità su quotidiani e riviste, inserendo il buono sconto anche su di essi.

La diffusione su larga scala si ebbe tuttavia intorno al 1910 per la vendita di cereali: da allora il trend di crescita è stato costante, tanto che nel 2011 i consumatori americani hanno utilizzato coupon per un valore di 4,6 miliardi di dollari.

In Europa la diffusione dei coupon è più recente ed ha visto un balzo negli ultimi anni

I coupon esistono in tutti i settori merceologici, e raggiungono gli utenti finali mediante qualunque canale ma grazie al fiorire continuo di nuovi shop online i coupon digitali consentono di ottenere sconti e benefici e permettere anche di espandere la visibilità delle aziende che non hanno le risorse economiche per delle campagne pubblicitarie nazionali.



L'Italia avrà la sua costellazione di satelliti

di Simone Ballocci

ROMA - Via libera alla realizzazione della seconda fase del programma Cosmo SkyMed, con una nuova costellazione di satelliti per l'osservazione della Terra per uso civile e militare. L'accordo è stato firmato dal presidente dell'Agenzia Spaziale Italiana (Asi), Roberto Battiston, e dall'amministratore delegato della Thales Alenia Space Italia, Elisio Prette.

"L'accordo – rileva il presidente dell'Asi – mette a disposizione risorse che permetteranno di proseguire l'attività fino al 2015".

Il contratto è stato già concordato e siglato da tutte le parti coinvolte e l'Agenzia Spaziale Italiana, con lo Stato Maggiore della Difesa, "mette a disposizione le risorse necessarie per la seconda fase del programma - rileva l'Asi in una nota - ed il contratto sarà sottoposto all'esame del prossimo Consiglio di Amministrazione, in agenda il 4 agosto" (quindi, chi legge questo articolo saprà già anche come sarà andato questo ulteriore esame).

L'intesa, prosegue la nota, è "destinata ad avviare l'attivazione della Fase C3 del 'Sistema Cosmo di Seconda Generazione', relativa alle attività per il completamento della progettazione e degli sviluppi tecnologici di base del sistema, sia della componente di bordo (2 satelliti all'avanguardia tecnologica e prestazionale) che di tutte le infrastrutture terrestri (segmento di terra, operazioni e logistica)".

con l'estate

RINFRESCATI LE IDEE

con



Ti informiamo che siamo abilitati per il rilascio dei nuovi libretti "Circuito Gas Refrigerante" e libretti di impianto e climatizzazione, obbligatori per le nuove normative.

Anche per l'aria condizionata approfitta della detrazione fiscale prevista per i nuovi impianti a risparmio energetico e prorogata per il 2014. Ser. Tec. ti invita a contattarla e a scoprire le sue...ma più che altro le TUE possibilità di rinnovare l'impianto di riscaldamento e di condizionamento con un risparmio fino al 30% annuo.

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



A cura di Simone Ballocci

KTech, le stampanti 3D made in Tuscany

La start-up fiorentina KTech ha esposto alla manifestazione del 9 e 10 luglio, la SMAU, le proprie stampanti 3D interamente progettate e costruite in Toscana. KTech, la start-up che realizza innovative stampanti 3D ospitata presso l'Incubatore Fiorentino, è stata infatti una delle protagoniste alla Fortezza da Basso di Firenze il 9 e 10 luglio scorsi in occasione di SMAU, uno dei più importanti eventi fieristici dedicati al mondo dell'informatica e delle nuove tecnologie.

Nella due giorni di SMAU Firenze, presso lo stand D 23 vicino all'area EXPO 2015 del Padiglione Cavaniglia della Fortezza da Basso, è stato così possibile vedere in opera la nuova stampante 3D Genesis appena lanciata sul mercato da KTech. I 5 fondatori della start-up hanno introdotto i tanti visitatori molto impressionati e interessati alla tecnologia al mondo della stampa 3D e ne hanno dimostrato, anche in pratica, l'ottima possibilità di utilizzo anche in ambito industriale e professionale. Le stampanti 3D di KTech sono state anche utilizzate anche da ARTEX Centro per L'Artigianato Artistico e Tradizionale della Toscana durante il workshop "LE FORME DELLA PROTOTIPAZIONE RAPIDA - Scenari creativi e strumentali per le imprese" che si è tenuto durante la manifestazione.

"I prodotti di KTech faranno cambiare idea a chi pensa che le stampanti 3D siano ancora "roba da smanettoni", geniali sì, ma poco sicure, difficili da usare e disordinate con fili ovunque" scrivono nel comunicato stampa che ci ha fatto perve-

kinch

nire lo staff della start-up, e che con molto piacere pubblichiamo qui quasi integralmente

"Al contrario, design funzionale, corpo in allumino, completamente wireless, interfaccia web&mobile e filiera produttiva interamente toscana sono i punti di forza su cui gioca KTech" si legge ancora, e prosegue: "offrendo un prodotto di qualità". KTech, per chiunque fosse interessato, ha anche avviato una collaborazione con un'altra start-up fiorentina, MakeTank, attivando attraverso di essa un servizio per prenotare e ricevere in anteprima a partire da ottobre la stampante 3D Genesis al costo di 1.649€ compresa IVA e spedizione dal sito http://prenotazione. maketank.it/.

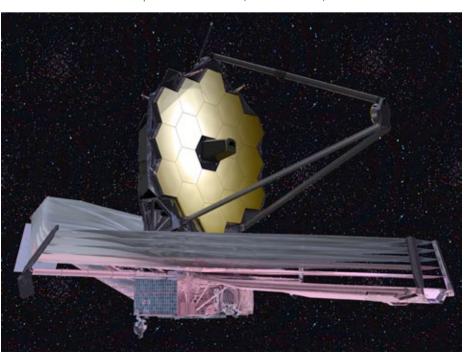


PADOVA – Oramai le ricerche e le scoperte sui pianeti esterni al Sistema solare si stanno susseguendo ad un ritmo veramente incalzante. Quindi, potrebbe davvero darsi di essere particolarmente vicini alla scoperta di vita extraterrestre. Cioè: stiamo stringendo il cerchio intorno agli alieni... Scherzi a parte, c'è chi si dice particolarmente convinto che la prima scoperta di vita su un altro pianeta sia uno scoop che potremo fare tra non molto, come Raffaele Gratton, dell'Osservatorio di Padova dell'Istituto Nazionale di Astrofisica, una cui intervista è stata riportata sul sito

dell'ANSA: "Trovare vita su un altro pianeta è un obiettivo plausibile entro il 2030" ha infatti detto il ricercatore.

Questo anche grazie alla prossima immissione nello spazio di un nuovo telescopio spaziale, lo "Webb", una meraviglia della tecnica che è in fase di realizzazione congiunta tra NASA, Agenzia Spaziale Europea (ESA) e Agenzia Spaziale Canadese, il cui lancio è previsto entro e non oltre il 2018. Con il suo "grande occhio" potrebbe mostrarci ET? "Se non dovessimo trovare nulla – ha detto sempre Gratton – o stiamo sbagliando qualcosa, o la vita è più rara di quanto stiamo ipotizzando".







BOUTIQUE DONNA ALTOPASCIO



e...

Le firme a prezzi mai visti

taglie dalla 38 alla 56

Cover Story Il Mare Mediterraneo è un mare di idrocarburi

di Simone Ballocci

ISOLA D'ELBA - Trentotto milligrammi per metro cubo. Questa è la concentrazione (drammatica) di idrocarburi nelle acque del Mediterraneo. Numeri che fanno del nostro mare il più contaminato al mondo dal petrolio e che rischiano di aggravarsi sotto la pressione quotidiana del 20% di tutto il traffico mondiale di prodotti petroliferi e dal transito di 2.000 traghetti, 1.500 cargo e 2.000 imbarcazioni commerciali, di cui 300 navi cisterna.

Cifre, queste, che sono state ricordate lo scorso 23 luglio durante la "Goletta Verde Straordinaria" - l'edizione speciale della celebre campagna di Legambiente che ha seguito minuto





per minuto l'ultimo viaggio della Costa Concordia con tappe quotidiane per raccontare criticità ed eccellenze dei luoghi interessati dall'operazione - nel suo primo giorno di navigazione al seguito del relitto, e che fanno riferimento (è bene chiarirlo soprattutto dato il fatto che nelle pagine dedicate alla salute scriviamo della buona qualità delle acque di balneazione del nostro Paese) a tutto il Mediterraneo, e non alle sole coste. Una

All'Università di Pisa si studiano le albicocche

di Andrea Marchetti

PISA - I ricercatori dell'Università di Pisa studiano varietà antiche e autoctone di



frutta e verdura, in particolare di albicocche: stanno lavorando da tempo, infatti, per recuperare il valore nutritivo e organolettico delle varietà più antiche e sul loro aspetto, assai importante per molti consumatori.

Al momento gli studi riguardano 100 varietà di albicocche, mentre 30 sono già state selezionate. Ma niente ogm: gli esperti cercano di riprodurre ciò che avviene normalmente in natura grazie alla fecondazione incrociata, ma non si ricorre a manipolazioni biotech.

Si studia, ad esempio, una varietà autoc-

tona detta "**pisana**", un frutto molto colorato, con la buccia rosso-arancio. È un albicocca ricca di antiossidanti da cui sono nate, attraverso incroci con altri albicocchi, varietà più recenti, come la "Claudia" e la

"Ammiraglia".

A Venturina a Luglio è iniziata la raccolta delle albicocche, che nelle annate migliori è arrivata a ben 100 quintali.

Una parte dei frutti viene utilizzata per produrre **gelato artigianale** venduto a Pisa: un gusto diverso ogni anno a seconda delle varietà che si raccolgono durante l'estate.

<Questo genere di studi – ha dichiarato Rossano Massai del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali dell'Università di Pisa – richiede però tempi molto lunghi: per valutare una generazione di centinaia di piante ottenute da seme ci vogliono almeno 15 anni dal momento in cui si effettua un incrocio>>.



Assobioplastiche: "Bene sanzioni sulle buste della spesa"

di Simone Ballocci

ROMA - Assobioplastiche - l'associazione Italiana delle Bioplastiche e dei Materiali



Biodegradabili e Compostabili – plaude, così come riportato dall'ANSA, all'approvazione dalle commissioni Ambiente e Industria del Senato relativa all'emendamento che fa entrare in vigore, con decorrenza immediata, le sanzioni per chi commercializza sacchetti di plastica che non rispettano la normativa europea. "L'approvazione del Decreto Competitività - ha commentato Marco Versari, Presidente di Assobioplastiche - rappresenta per il settore delle bioplastiche il completamento dell'iter normativo sugli shopper e serve a

ambiente e responsabilità

prima tappa, dicevamo, tenuta all'Isola d'Elba, più precisamente a a Marciana Marina, incontro durante il quale si è parlato, con l'intervento di diversi esperti del settore, proprio del rischio di sversamento di idrocarburi a cui è sottoposto quotidianamente il Mar Mediterraneo.

Un fenomeno drammatico che emerge in tutta la sua rilevanza anche dai dati di Unep Map, il programma delle Nazioni Unite per la tutela del Mediterraneo, secondo il quale ogni anno finiscono in questo bacino, e quindi in parte anche sulle coste, oltre 100 mila tonnellate di greggio.

"Per avere un termine di paragone, basti pensare che la quantità d'idrocarburi dispersa in mare a seguito dell'incidente della petroliera Haven, avvenuto in Liguria nel 1991, è stata di circa 140 mila tonnellate" si legge in una nota di Legambiente. Le cause di questo continuo disastro ambientale, al di là dei grandi incidenti, sono da ricercare, secondo l'Associazione ambientalista in pratiche illegali sempre più diffuse.

E non solo. Perché il nostro mare, anche e soprattutto quello più prettamente italiano, e non il Mediterraneo in generale, è pure esposto anche al rischio derivante dalle attività di estrazione di petrolio: "Nel mare italiano sono già attive 9 piattaforme e

68 pozzi petroliferi e nei prossimi anni il loro numero potrebbe ulteriormente crescere", spiega Giorgio Zampetti, responsabile scientifico nazionale di Legambiente, citando una realtà della quale si parla troppo poco a livello di media nazionali e locali.

dare finalmente quella chiarezza che tutto il settore chiede, a sostegno della raccolta differenziata della frazione organica che ormai si sta diffondendo con successo in tutto il territorio nazionale generando importanti progetti industriali nel settore della green economy su cui tanto sta puntando l'Unione Europea".

"Ma il mare non vale una cicca" torna sulle spiagge italiane

di Simone Ballocci

Lo scorso week end, quello del 2 e del 3 agosto, è stato il momento per far torna-

re sulle nostre spiagge, per il sesto anno consecutivo, la campagna "Ma il mare non vale una cicca", un'iniziativa che ha visto in azione più di mille volontari per la distribuzione di posacenere tascabili, ovvero degli oggetti lavabili e quindi riutilizzabili, pronti per evitare che i bagnanti fumatori lascino in ricordo alla spiaggia che li ha così gradevolmente accolti il loro mozzicone.

I 120mila posacenere distribuiti, ben 20mila in più rispetto allo scorso anno, promettono di risparmiare al mare una fila di mozziconi lunga quanto un ponte tra Roma e Cagliari.

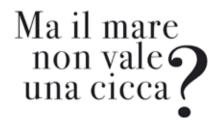
Promossa come ogni anno dall'associazio-

ne Marevivo, l'iniziativa vuole soprattutto informare migliaia e migliaia di bagnanti sull'importanza di riporre il mozzicone della propria sigaretta in un luogo più acconcio rispetto al solito buchino fatto nella spiaggia.

Perché, come diceva Totò, è la somma che fa il totale.

E quindi quell'aggeggino minuscolo che può sembrare il nostro piccolo mozzicone è in





realtà facente parte di un gruppo di altrettanti aggeggini capaci di inquinare pesantemente sia il mare (se ci dovesse andare a finire) sia la spiaggia.

E non c'è pulizia che tenga: la cosa migliore è prevenire. E per prevenire, la cosa migliore è informare. Come stiamo cercando di fare con questo articolo.





L'ABS monta in Vespa

di Simone Ballocci

PONTEDERA – Il gruppo Piaggio non si ferma nella sua continua ricerca di sicurezza per i propri veicoli (e per chi li usa). Così, in quelle che sono le attuali rappresentazioni e incarnazioni del mitico "vespino", ovvero le Vespa Primavera e Sprint, ecco arrivare un sistema antibloccaggio delle ruote fatto proprio "su misura", in modo da rendere più sicuri e confortevoli anche questi modelli con un aumento del prezzo di listino di "soli" 390 euro.

L'ABS sviluppato per questi modelli, ovvero quelli della fascia più "tranquilla" della gamma Piaggio, è come dicevamo fatto "su misura", cioè bilanciato sulle caratteristiche di questi due modelli. Per questo, infatti, rispetto ai sistemi di bloccaggio già presentati dalla casa di Pontedera per modelli un po' più "consistenti", riguarda soltanto una ruota, quella anteriore (anche perché sulla posteriore sia il Primavera che

lo Sprint montano un freno a tamburo). Il vero cuore del sistema di sicurezza è un meccanismo di rilevamento giri composto da un sensore e una ruota fonica, capace di misurare istantaneamente la velocità e, quindi, la decelerazione eventuale dello pneumatico rispetto a quella dell'intero veicolo. In questo modo se la ruota decelera bruscamente il sensore se ne accorge e, dialogando con una centralina elettroidraulica, attiva l'ABS, evitando in que-

sto modo il bloccaggio della ruota e il conseguente rischio di perdere il controllo del mezzo. Tutti questi componenti, tra l'altro, sono stati realizzati stando molto attenti al peso, lasciandolo pressoché inalterato in ordine alla marcia del veicolo stesso.

L'ABS montato sul "Primavera" e sullo "Sprint" segna un aumento del livello globale di sicurezza già comunque incrementato rispetto ai modelli precedenti di Vespa grazie ad una scocca più rigida e più resistente alla flessione longitudinale, e con una nuova sospensione anteriore, completamente ridisegnata.





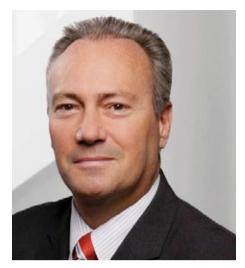


ASSETTO RUOTE COMPUTERIZZATO EQUILIBRATURA ELETTRONICA

Europa dal dentro e dal fuori, parla Odell

di Simone Ballocci

BRUXFLLES – Una lettera di indicazioni e di impegni. Questa è stata recapitata ai neoeletti vertici europei, così come ai principali decision-maker della politica continentale, da Stephen Odell, uomo che gode di un punto di vista molto ma molto particolare: Odell, infatti, è il vicepresidente esecutivo di Ford Motor Company, nonché presidente assoluto di Ford Europa. Ovvero: è un uomo che quarda dal di dentro e dal di fuori contemporaneamente rispetto a quanto avviene a casa nostra, facendo gli interessi di una megaindustria americana in Europa. Ecco perché le sue parole hanno suscitato scalpore (anche se, forse, non in maniera del tutto sufficiente): "L'istituzione della nuova Commissione Europea nelle prossime settimane è un'opportunità per impegnarsi nel rafforzamento della base industriale europea e della competitività del settore auto negli scenari globali" si legge ad esempio nell'introduzione. Proseque: "E' incoraggiante che i leader europei - ha affermato Odell - abbiano risposto alle recenti elezioni con una chiara indicazione del proprio impegno rispetto ai temi della crescita, del lavoro e della competitività. Il mercato unico europeo è, da molti decenni, funzionale alla forza dell'economia europea, contribuendo a creare posti di lavoro e produrre benessere a livelli altrimenti impossibili da raggiungere". Come? "Il mercato unico ha reso possibile la libera circolazione di merci, servizi e persone ed ha istituito un'infrastruttura legislativa comune che ha permesso di rendere sostenibili le nostre". Odell ha poi quardato agli accordi commerciali, auspicandone uno di ampia portata tra Europa e Stati Uniti, scrivendo però: "Gli accordi commerciali devono contemplare non solo il libero scambio - afferma Odell nella



sua lettera aperta - ma anche lo scambio equo". Cioè: Europa, stai attenta. Vista dal di dentro e dal di fuori contemporaneamente, non sei quella catapecchia complicata che viene raccontata. Ma, stai attenta...Lo dice Odell Qualcuno lo ascolterà?







Garage**Sprint**

L'esperienza del passato con la tecnologia del futuro



perchè la sicurezza non va mai in vacanza

via Primo Maggio, 96 MASSA E COZZILE telefono 0572.772004 🚮 Garage Sprint





Tre eccellenze musicali della Valdinievole.

di Carlo Giannetti

La Montecatini City Band

https://myspace.com/montecatinicityband, nasce dall'idea di Franco Campioni di dare vita ad una formazione musicale Montecatinese dedita al buon Jazz.

L'orchestra è composta da una ventina di elementi.

Il quartetto vocale Four Tunes

http://quartettofourtunes.it/index.html è nato nel 2006 come gruppo di supporto della Montecatini City Band.

Propone un repertorio Italiano ed Americano dagli anni quaranta fino ad oggi, Swing e Jazz.

Il 21 agosto il quartetto si esibirà presso le terme Excelsior di Montecatini.

Il coro D'altrocanto

propone musica popolare e religiosa, Italiana e straniera.

Il prossimo 11 ottobre si esibirà in occasione di una rassegna corale internazionale presso la chiesa di Santa Maria Assunta di Montecatini.

Vinicius De Moraes in Italia

di Carlo Giannetti



A causa della dittatura in Brasile a cavallo tra gli anni '60 e '70, Vinicius de Moraes, sommo poeta brasiliano, venne spesso in Italia.

Nel 1969 soggior-

Montecatini, andata e ritorno a ritmo di musica

Incontro con Corrado Giannetti, musicista

di C.G.

Questo mese abbiamo il piacere di incontrare un musicista, montecatinese di adozione, che proprio dalla città termale ha cominciato la sua lunga carriera artistica e che, dopo aver girato l'Italia e mezza Europa, è ritornato a Montecatini per continuare a lavorare con le sette note: Corrado Giannetti.

Maestro Giannetti, quali sono stati i suoi esordi?

Sono nato a Barga nel '40. Fin da bambino mi sono esibito suonando la fisarmonica con virtuosismo. Poi ho cominciato a studiare seriamente il pianoforte presso il Conservatorio musicale di Lucca.



A questo punto lei è approdato a Montecatini la prima volta.

Nel 1958, a diciotto anni mi esibivo al Kursaal, che all'epoca era un locale molto rinomato, con una band che portava il mio nome e musicisti del calibro di Franco Campioni e Silvano Cioni. Poi, con l'orchestra "I cinque timidi" al Kursaal, alle Panteraie ed al Gambrinus, in mezza Europa ed in diverse città italiane.



In queste occasioni ha avuto l'opportunità di accompagnare tanti cantanti celebri dell'epoca.



Ho accompagnato Don Marino Barreto, Nilla Pizzi, Natalino Otto, i Brutos ed anche una giovanissima, ma già molto brava Mina. Sono stato il primo pianista di Fred Bongusto. In seguito ho suonato



nò alcuni mesi a Roma registrando il suo primo album in italiano, *La vita, amico, è l'arte dell' incontro*, con Sergio Endrigo, To-

carina, senza soffitto, senza cucina), ignorando che sia stata scritta proprio da Vinicius de Moraes.

da solo in Italia ed all' estero, ed infine mi sono fermato in Liguria, dove ho messo su famiglia.

Nel frattempo oltre a suonare ha continuato a studiare.

Mi sono diplomato da privatista presso il conservatorio di Genova in direzione e



composizione di coro.

Ad un certo punto ha deciso di tornare a Montecatini.

Nel 1993 ho raggiunto Franco Campioni a Montecatini. Ho cominciato a suonare nella Montecatini City Band, creata dallo stesso Campioni e ad occuparmi degli arrangiamenti del quartetto vocale Four Tunes e della direzione del coro *D'altrocanto* di Margine Coperta. Compongo brani



musicali di ogni genere, classico, Jazz, colonne sonore, musica liturgica. Insomma, grazie alle sette note sono sempre molto attivo.

Come ha trovato Montecatini al suo ritorno dopo così tanti anni?

E' stato un po' triste trovare il Kursaal in stato di abbandono e poi vederlo trasformato in un complesso residenziale, le Panteraie ed il Gambrinus lontani dal loro

> antico splendore. Ma il passato è passato, la clientela che frequenta Montecatini è meno abbiente e la crisi si è fatta sentire anche qui.

> A me restano comunque bellissimi ricordi, la musica continua a donarmi gioia e guardo con fiducia nel futuro.

Una visita a Casale

Il poeta del rock visto da dentro

di Andrea Marchetti

Il "poeta del rock", Giulio Casale, ha concluso il suo tour in Toscana a Firenze, il 28 Luglio, nello spettacolo in memoria di Tiziano Terzani.

Leader dello storico gruppo "Estra", recen-

temente riunitosi, Casale è un artista poliedrico: cantautore, musicista, scrittore e attore.

Letteratura, teatro e musica si intrecciano in un "unicum" che è la sua cifra stilistica. <<Tutto è iniziato -dice Casale- quando ho portato in teatro "Sullo zero", una raccolta di poesie che si sviluppano attorno "allo zero", il senso di vuoto e smarrimento così tipico della cultura occidentale.

Grazie alla recitazione delle poesie ho scoperto il silenzio e la parola, il peso delle pause.

A poco a poco, dalla musica sono arrivato al teatro, portando in scena anche Gaber, che ci manca perché creava una sintesi di valori e un senso di appartenenza.

Lo cito nei miei spettacoli ibridi di "teatro canzone" in cui le mie musiche, le mie parole e le mie canzoni formano un unico discorso sull'io e sullo smarrimento>>.



quinho alla chitarra e Giuseppe Ungaretti che recita alcune poesie di Vinicius tradotte da lui stesso in Italiano. Nel 1974 esce *Per vivere* un grande amore

Nel 1974 esce *Per vivere* un grande amore sempre con Toquinho.

Nel 1976 tocca a La voglia, la pazzia, l'incoscienza l'allegria che, oltre a Toquinho, vede la partecipazione di Ornella Vanoni. Ancora oggi molti bambini italiani cantano la canzone *La casa* (era una casa, molto

Vento d'estate

di Pierluigi "Gigi Dj" Pardocchi

Dopo tante traversie, meteorologiche



Haddoway what is love

vati sotto gli ombrelloni. Siccome siamo toscani, quando si parla di qualcosa è come parlare dei fuochi d'artificio della festa di paese, erano sempre più belli quelli dell'an-

soprattutto,

siamo arri-



no prima.
Ascoltando infatti la musica di quest'estate, viene da dire la stessa cosa, ma guardiamo avanti.... onestamente come non si







ma quardiamo avanti.... onestamente come non si fa a non ricordare le mitiche estati di qualche anno fa. le serate del FESTIVAL-BAR, con le piazze piene di ragazzi ad aspettare gli artisti (anche se erano in playback, ma si sapeva...), le canzoni che arrivavano dal jukebox vicino alla spiaggia, la radio che ti martellava con l'ennesimo tormentone che, a risentirlo ora, non era poi cosi brutto.

Arrivava l'estate e con lei le canzoni leggere tipo VAMOS A LA PLAYA, PEO-PLE FROM IBIZA, THE RHYTHM OF THE NIGHT, ASEREJE, SOTTO QUESTO SOLE, WE NO SPEAK AMERICANO, WAKA WAKA, (un dos tres...) MARIA, TROPICANA, UN'E-STATE AL MARE, 50 SPECIAL, TRANNE TE.... mamma mia che bellezza, a ripensarci oggi, addirittura vengono in mente pezzi che "lipperlì" sembravano al limite dell'offesa come ALLA CONSOLLE (.... mimo amerelli) di PAOLO e LUCA, come ci mancano ora in guesto momento di piattezza creativa del mondo musicale. Questa nostalgia (...un po' canaglia....) traspare anche dal fatto che tale MAR-VIN ha proprio riproposto VENTO d'E-STATE, canzone che Niccolò Fabi e Max Gazzè avevano pensato come successo estivo anche raffinato direi, e che quell'happening televisivo-radiofonico da piazza piena, il COCA COLA SUMMER FESTIVAL, ricorda molto quella kermesse estiva inventata da Vittorio Salvetti che aveva la sua celebrazione all'Arena di Verona. Risultato?

Successone di pubblico nell'evento Live e buoni ascolti in Tv, grazie anche all'idea finalmente di proporre anche nuovi artisti al di fuori dell'ennesimo talent show.

Certo pensare a quel che poteva succedere nell'estate di tanti anni fa, dove in un assolato pomeriggio in un parco di Liverpool un giovane guindicenne (di nome John Lennon) lasciava tutti a bocca aperta suonando del country irlandese, oppure durante il festival di Donington saltava fuori un ragazzo gallese (Joe Cocker) che cantava il blues manco fosse "nero" e nelle feste dell'Unità in Emilia Romagna un ragazzotto un pò saccente suonava un pezzo dei R.E.M. in italiano (Luciano Ligabue) mischiandoci una citazione riferita all'Inter (sua squadra del cuore), oggi ci rassegniamo e magari tiriamo fuori una vecchia cassetta, tentando di riascoltarla.

Allora. non abbiate ritegno, se avete voglia di risentire un bel BOLLICI-NE di VASCO ROSSI. SINCRONI-CITY dei PO-LICE. UNA DONNA PER AMICO di LUCIO BATTI-STI, OK COM-**PUTER** dei RADIOHEA D o A P PETITE FOR DESTRUC-TION dei GUNS'N'RO-SES, fatelo e godete come dei pazzi e se vi piacciono le robe melodiche lasciatevi andare ad un OPERA PRIMA dei POOH, STRA-DA FACENDO

di CLAUDIO

BAGLIONI.









ZEROFOBIA di RENATO, ESCAPOLOGY di ROBBIE WILLIAMS, BACK TO FRONT di LIONEL RICHIE..... fate un bel respiro ed alzate il volume, forse il ragazzino che è vicino a voi vi chiederà : "scusa che roba è... me la passi ...?".

Ma siate "smart", Se vi propongono un pò di EMIS KILLA o di COLDPLAY accettate lo scambio e ascoltateli.....non sono mica male.

In fondo quando la temperatura sale, leggere un pò di TOPOLINO non fa mica male e se ci gasiamo ricordando il ritornello un pò retro di WHAT IS LOVE mica facciamo un reato no ?... "vento d'estate.... io vado al mare...voi che fate ?"

Classifica libri più venduti lualio 2014



1[-] Una mutevole verità Autore: Carofiglio Gianrico Editore: Einaudi, 2014



2[1] La piramide di fango Autore: Camilleri Andrea Editore: Sellerio, 2014



3[-] Colpa delle stelle Autore: Green John Editore: Rizzoli, 2014



4[-] Vacanze in giallo Autore: AA.VV. Editore: Sellerio, 2014



5[-] In fondo al tuo cuore. (...) Autore: De Giovanni Maurizio Editore: Einaudi, 2014

"lo uccido", e tanto altro talento

Come costruire la biblioteca di Quello Che C'e'

di Simone Ballocci

Questo mese la nostra biblioteca non poteva che rendere omaggio ad un grande. Il 4

luglio 2014, infatti, ci ha lasciati (troppo presto) Giorgio Faletti, un uomo capace di dimostrare talento nei ruoli e negli affaccendarsi più svariati. Tra cabaret, cinema. teatro, pure musica

e addirittura sport, abbiamo scelto di celebrarne il ricordo qui perché il lato di lui che ci ha più affascinati è stato quello dello scrittore, anche se sceglierne uno, dei suoi tanti lati, pare fare un torto agli altri, e a lui stesso.

Faletti-scrittore ci ha affascinati perché ha portato nel panorama della letteratura mondiale un modo di scrivere un best seller che difficilmente si incontra, altrimenti. In un pianeta letterario di solito completamente dominato dagli anglosassoni, quello ovvero delle grandi storie raccontate sul filo della suspance e dell'inconscio, Giorgio Faletti è riuscito a incastonare perle in cui si incontrava

> una umanità, un'attenzione maniacale al personaggio, un vivido rapporto tra il personaggio stesso e il suo creatore che è difficile ravvisare e gustare in molti dei megascrittori che si affaccendano con

questo genere di storie.

Prendiamo, ad esempio, "lo Uccido", il romanzo che ne ha segnato l'esordio, così come il successo planetario. Ecco: in "lo Uccido", oltre ad una suspance epica, oltre ad uno stile meraviglioso pronto ad incollare il lettore alla storia, si trova soprattutto la capacità di Faletti di dire qualcosa su di noi. La tecnica dello scrivere di Giorgio Faletti non era mai solo intrattenimento. Solo racconto.

Era, e lo sarà per sempre, meravigliosamente sensibile. Quindi, grazie Giorgio. Peccato dovertelo dire così presto.

Shadowhunters. Città del fuoco celeste Autore: Clare Cassandra Editore: Mondadori, 2014



7[-] La verità sul caso Harry Quebert Autore: Dicker loël Editore: Bompiani, 2014

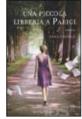


8[-1 La misura della felicità Autore: Zevin Gabrielle Editore: Nord, 2014



Una piccola libreria a Parigi Autore: George Nona Editore: Sperling & Kupfer,

2014



10[-] Per tutto l'amore Autore: Cao Irene 2014











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

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

Gallipoli: Young, wild & free

di Francesca Masotti

Che il Salento sia ormai una destinazione alla moda capace di attirare migliaia di giovani da tutta Italia, si sa. Nel giro di qualche anno, questa zona della Puglia è diventata una meta di tendenza al pari delle isole greche o delle Baleari. Tra aperitivi al tramonto, discoteche sulla spiaggia

dove suonano dj di fama internazionale e masserie trasformate in eleganti locali, le occasioni per divertirsi sono numerose. Il mare poi è strepitoso: tra le tante, la spiaggia di Baia

Verde con la sua acqua cristallina non ha niente da invidiare ai Caraibi. Questa zona di notte si trasforma in uno dei principali centri della movida salentina grazie ai numerosi locali che ospita tra i quali spiccano il Lido Zen e il Samsara Beach capaci di richiamare centinaia di persone a sera. Gallipoli non è solo discoteche però: la città infatti è molto interessante: divisa in due parti nette collegate da un ponte, il borgo e il centro storico, affaccia sullo splendido mar Ionio. Il Borgo corrisponde alla parte moderna della città, mentre il centro storico, la parte antica, è circondato da bastioni

e mura di difesa che avevano lo scopo di difenderla dagli attacchi dei nemici provenienti dal mare. Tra i tanti edifici degni di interesse,

meritano particolare attenzione la Cattedrale di Sant'Agata e la Fontana Greca che si ritiene essere la fontana più antica d'Italia. Da non mancare, poi, una visita all'isoletta di Sant'Andrea, a circa un km da Gallipoli, che deve il suo nome all'omonima cappella che un tempo si trovava sull'isola.



Michelangelo e il '900-Modena

(fino al 20/10). Alla Palazzina dei Giardini di Modena, in occasione del 450° anniversario della morte dell'artista, è esposta la mostra promossa dalla Fondazione Casa Buonarroti di Firenze e dalla Galleria Civica di Modena. La sezione modenese ospita i più recenti risultati dell'influenza esercitata da Michelangelo sugli artisti contemporanei giungendo fino ai giorni nostri.

Sensational Umbria-Perugia

(fino al 5/10). Gli spazi dell'ex Fatebenefratelli e di Palazzo Penna ospitano l'esibizione fotografica del grande artista americano Steve McCurry. La mostra, promossa e organizzata dalla Regione Umbria e dal Comune di Perugia, rientra in un ampio progetto di valorizzazione territoriale pubblicizzato dagli scatti del famoso fotografo che hanno immortalato numerose zone del territorio umbro.







Un salto al nord: Umëa

di Francesca Masotti

Avete voglia di visitare un posto nuovo e diverso dalle solite mete turistiche? Se la risposta è sì, **Umëa** è la destinazione giusta per voi. La città svedese è stata designata insieme a Riga come capitale europea

della cultura 2014. Situata nel Golfo di Botnia, a metà strada tra Stoccolma e il Circolo Polare Artico, Umëa si trova nel territorio di Sápmi, la terra dei sami, una popolazione indigena che con-

ta circa 75.000 persone. Il centro storico della città è fatto a misura di pedone: piccolo, comodo e facilmente visitabile. Non lontano, a circa dieci chilometri, si trovano due dei luoghi più importanti di Umëa: il **Västerbottens Museum,** che ospita una raccolta dedicata all'eredità culturale sami e **l'Umedalen Sculpture Park,** dove sono situate bizzarre sculture di artisti svedesi e

internazionali. Umëa è il fulcro culturale e musicale della Svezia.

In occasione della designazione europea, è stato inaugurato il **Guitars-The Museum**, uno spazio espositivo che custodisce una delle più interessanti collezioni vin-

tage private al mondo con oltre cinquecento pezzi tra chitarre e bassi e che, al suo interno, ospita anche uno spazio live, un

negozio di musica, uno studio di registrazione, uno studio fotografico e un ristorante. Non c'è niente di meglio che visitare questa regione generalmente fredda, nel mese di agosto e scoprire le meraviglie naturali che offre. Tra le tante, imperdibile una visita all'Älgens hus, il primo parco di alci in Europa dove è possibile organizzare dei safari fotografici.

La cultura in diretta all'Europa

Les Klee du Paradis-Berlino

(fino al 30/08). Le Sammlung Scharf-Gerstenberg di Berlino ospitano la mostra dedicata al maestro tedesco raccontando attraverso un centinaio di opere provenienti da tre diverse collezioni il suo itinerario artistico attraverso il XX secolo. La parte più corposa dell'esposizione è dedicata al periodo del Bauhaus ma sono presenti anche opere che l'artista realizzò successivamente in Svizzera dopo essere stato cacciato dalla Germania.

The cuts-outs. Matisse-Londra

(fino al 7/09). La Tate Modern Gallery dedica un'intera mostra al grande Henri Matisse.

Attraverso circa 120 opere, molte riunite insieme per la prima volta, il percorso espositivo celebra il periodo in cui l'artista iniziò ad operare il suo "taglio in colore" da cui nacque la serie di spettacolari cuts-outs.



QUELLO CHE C'E' ...A TEATRO!

UTOPIA DEL BUONGUSTO - XVIIº ATTO

Dove: Lucca, Pisa, Livorno, Firenze, Arezzo

– Varie location

Quando: Tutto il mese di agosto **Per info:** *www.guasconeteatro.it* per scaricare il programma completo Mirabolante viaggio teatral/gastronomico nei luoghi di una Toscana bellissima e poco conosciuta. 44 appuntamenti, da giugno ad ottobre, in ben 5 province, per apprezzare grandi talenti da pochi centimetri di distanza e perdersi tra le tante storie che vedranno la scena nei 17 comuni che ospitano e custodiscono il festival. Ecco, in sintesi, il programma del mese di

agosto: **6 agosto**

Villa Baciocchi, Capannoli (PI) –"Annunziata detta Nancy" di e con Riccardo Goretti

In questo monologo semplice e diretto, Riccardo Goretti seguendo il filo dei ricordi diventa prima sua nonna poi suo padre poi sua madre infine se stesso per raccontare, marginalmente, gli ultimi ottant'anni di storia italiana. Storie da "Poveri ma belli", stralci di neorealismo, agganci alla Monicelli, lampi alla Pupi Avati.

9 agosto

Agriturismo Rendola Riding, Rendola, Montevarchi (AR) –"Marinati '43" con Tommaso Novi, Francesco Bottai e Andrea Kaemmerle

Tra canzoni, scherzi, aneddoti, leggende e deliri assisterete ad un viaggio dove "molto alto" e "molto basso" si intrecciano. Un affresco divertentissimo dove poesia e slogan da sottosviluppati si alleano per rendere un omaggio commosso, quanto divertito al mare e alle sue storie.

21, 22, 23 e 24 agosto

All'interno della Rocca, Santa Maria a Monte (PI) –"Odore di mare" di e con Andrea Kaemmerle e con Andrea Barsali alla chitarra

Dopo la fortunata esperienza della funicolare di Montenero, luogo magico che per sette anni ha permesso di trasferire una delle leggende più incredibili della Russia nel piccolo paesino livornese, l'anno passato è nato, in un altro luogo indimenticabile, un nuovo spettacolo "intimo". La Rocca di Santa Maria a Monte, fortunatamente rinata dopo molti anni di lavori, per quattro giorni si scorderà di esser fatta di roccia e salperà leggera verso il mare coccolata dalle parole di due grandi autori che di mare hanno scritto tanto: Alvaro Mutis e Jean Claud Izzo. Ma non solo: per i fortunati 60 spettatori che avranno accesso nella pancia di guesto cargo, vi saranno anche sollazzi culinari nonché musicali grazie alle note suonate da Andrea Barsali.

21 agosto

Parco Corsini, Fucecchio (FI) –"Un comico fatto di sangue" di Alessandro Benyenuti e Chiara Grazzini

Con un racconto in 5 atti, rapidi ed incisivi, Benvenuti narra le vicende di una famiglia composta da un marito, una moglie due figlie e qualche animale...di troppo! E lo fa con un linguaggio comico modernissi-







mo, reso ancora più acuto dalla chirurgica spietatezza con cui i rapporti parentali sono indagati, attraverso l'uso di parole studiate al millimetro ma sorprendentemente facili all'uso.

23 agosto

Piazzetta di Cicogna, Terranuova Bracciolini (AR) –"Due italiani veri" di Andrea Muzzi e Marco Vicari, regia di Andrea Muzzi con Andrea Muzzi e Massimiliano Galligani

Come sono considerati gli italiani all'estero? Male. E nell'universo? Anche peggio. I disoccupati Andrea e Max vengono rapiti da un'astronave aliena in cerca di esemplari umani per il grande Zoo interstellare. Ma gli alieni, dopo averli identificati, sia fanno una strana domanda: c'è da fidarsi a tenere due esemplari di italiani nello zoo? Non saranno troppo pericolosi? Così quello che parte per un rapimento galattico si trasforma in un viaggio comico ed esilarante nelle mostruosità dei vizi italiani, considerato da un punto di vista particolare: l'universo.

28 agosto

Villa Comunale, Pontedera (PI) – "Tutto sotto il tetto" di Katia Beni e Donatella Diamanti con Katia Beni, messa in scena di Carmen Femiano

Narrazione tragicomica della più grande sfida che dobbiamo affrontare, quella di "metter su casa", di crearsi un luogo tutto per sé nel quale ripararsi dal mondo, salvo poi accorgersi che per realizzare questo sogno c'è un prezzo molto alto da pagare...L'attivazione di mutui a vita la cui ultima rata verrà pagata dalla nostra badante, il delirio dei lavori di ristrutturazione, e una volta chiusa la porta di casa cosa c'è sotto il tetto tanto agognato? I paradossi della vita di coppia, le relazioni complicate con i vicini, e forse anche qualcosa di più.

29 agosto

Giardino della Biblioteca, Montopoli V.A. (PI) –"Siamo momentaneamente assenti" con Adriano Miliani e Marco Borgheresi, regia di Patrick Duquesne e Giovanni Orlandi

Elio Bianchi, operaio disoccupato, rispon-

de ad un annuncio e scopre che in cambio di un ottimo salario dovrà coprire il ruolo di capo reparto alla catena di montaggio per la costruzione di mine antiuomo. Fino a dove arriverà la dittatura esercitata dall'economia mondializzata sull'essere umano? Ci convincerà che bisogna accettare la guerra perché rigenera l'economia? Ci farà accettare l'avvelenamento dell'aria e degli alimenti perché necessarie a rendere più competitive le merci prodotte?

30 agosto

Piazzetta della Chiesa, Montecastello, Pontedera (PI) –"Volevo fare la Dj" di e con Anna Meacci

La grande Anna Meacci, attrice comica, toscana doc, forse unica donna appartenente a quella toscanità che piace tanto: sagace, arguta, capace di farti ridere e commuovere fino alle lacrime, qui in una scatenatissima versione "Disco", tra vinili, note, balli folli e racconti, ripercorrerà piccoli e grandi momenti della nostra storia.



Pontevecchio

LABORATORARIO GIOIELLERIA OREFICERIA OROLOGI



VIA ROMA, 14 Borgo a Buggiano Telefono 0572.33383





via Garibaldi, 1 (angolo Piazza XX Settembre) MONTECATINI TERME (Pistoia) telefono 0572.911590



Esame della Vista
Applicazione Lenti
a Contatto
Lenti Progressive
Personalizzate

Lenti notturne per la riduzione della miopia



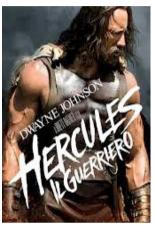
viale Marconi, 14/C PESCIA (Pistoia) telefono 0572.451288 www.otticabelpassi.it info@otticabelpassi.it

QUELLO CHE C'E'

Uscite del 13 agosto 2014 HERCULES — IL GUERRIERO

Regia di Brett Ratner con Dwayne Johnson, Rufus Sewell, Aksel Hennie, Irina Shayk, John Hurt, Ian McShane, Joseph Fiennes.

Genere azione, avventura.



La semi-divinità Hercules (Dwayne Johnson) guida un gruppo di mercenari con l'obiettivo di dare termine a una sanguinosa guerra civile sulle

terre di Tracia e di ritornare a regnare sul proprio trono. Anima tormentata già dalla nascita, Hercules possiede la forza di una divinità ma vive le sofferenze di un uomo terreno. Furfanti e canaglie di ogni sorta metteranno alla prova la forza mitologica di Hercules.



DRAGON TRAINER 2

Regia di Dean DeBlois con Gerard Butler, Jonah Hill, Jay Baruchel, Kristen Wiig, Christopher Mintz-Plasse, Kit Harington, America Ferrera, T.J. Miller, Craig Ferguson.

Genere animazione, azione, fantasy, avventura

Il secondo capitolo dell'epica trilogia di DRAGON TRAINER ritorna con il fantastico mondo del vichingo Hiccup e il suo leale drago Sdentato. L'inseparabile duo dovrà proteggere la pace – e dovranno salvare il futuro degli uomini e dei draghi dal potentissimo Drago.

Uscite del 20 agosto 2014 LIBERACI DAL MALE

Regia di Scott Derrickson con Eric Bana, Edgar Ramirez, Olivia Munn, Joel McHale, Sean Harris, Dorian Missick, Chris Coy.



Genere horror

Ralph Sarchie è un poliziotto di New York, cattolico irlandese, che mentre deve risolvere delle questioni personali e interiori si trova a dover investigare su di una serie di crimini orribili e inspiegabili.

Per le indagini e per combattere le spaventose possessioni demoniache che stanno terrorizzando la città, Ralph chiede l'aiuto di un prete anticonvenzionale, specializzato in esorcismi.

STEP UP ALL IN

Regia di Trish Sie con Alyson Stoner, Ryan Guzman, Briana Evigan, Adam G. Sevani, Izabella Miko, Stephen Boss, Misha Gabriel Hamilton, Chadd Smith, Lorella Boccia.

Genere drammatico, sentimentale, musica

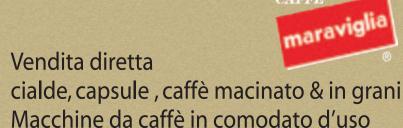


Una delle saghe dance più famose della storia del cinema, porta la competizione a livelli incredibili con il nuovo Step Up All In. Lo street

dancer di Miami Sean Asa (Ryan Guzman), si traferisce a Hollywood per inseguire i suoi sogni di fama e fortuna, solo per poi scoprire le quasi insormontabili difficoltà per sfondare nel mondo della danza professionista. Ma quando la nuova crew che ha formato insieme alla bella e testarda Andie West (Briana Evigan), raggiunge le fasi finali di un reality tv ad alto contenuto di adrenalina nella scintillante Las Vegas, Sean si trova ad un passo dal raggiungere il suo sogno, sempre se sarà in grado di mettere da parte vecchie alleanze e rivalità di lunga data e fare solo quello che ama di più al mondo: ballare.

Uscite del 27 agosto 2014 INTO THE STORM

Regia di Steven Quale con Richard Armitage, Sarah Wayne Callies, Jeremy Sumpter, Nathan Kress, Matt Walsh, Kyle Davis, London Elise Moore, Jon Reep, Arlen Escarpeta, Scott Lawrence. **Genere thriller** Nel corso di una sola giornata, la cittadina









di Silverton viene colpita e devastata da una serie di tornado senza precedenti. Tutta la

città è alla mercé di cicloni inaspettati e mortali ma i meteorologi che studiano i cicloni prevedono che il peggiore di tutti deve ancora arrivare.

Molti cercano rifugio mentre altri corrono verso il vortice mettendosi alla prova per vedere fino a che punto un vero cacciatore di tornado si può spingere per ottenere lo scatto fotografico che si presenta una volta sola nella vita. Raccontato attraverso gli occhi e gli obiettivi dei cacciatori di tornado, dilettanti a caccia di emozioni e cittadini coraggiosi, "Into the Storm" ti lancerà subito nell'occhio del ciclone per vivere l'esperienza di Madre Natura nella versione più estrema.

LA RAGAZZA DEL DIPINTO

Regia di Amma Asante con Gugu Mbatha-Raw, Tom Wilkinson, Miranda Richardson, Penelope Wilton, Matthew Goode, Emily Watson, Tom Felton, Susan Brown, Sarah Gadon, David Gant, Alex Jennings.

Genere drammatico

La storia di una giovane di colore cresciuta nell'alta borghesia dell'Inghilterra di inizio '800, pronta a fare il primo decisivo passo verso la modernità, abolendo la schiavitù.

Uscite del 4 settembre 2014

I MERCENARI 3

Regia di Patrick Hughes con Sylvester Stallone, Arnold Schwarzenegger, Jason Statham, Milla Jovovich, Harrison Ford, Mel Gibson, Terry Crews, Dolph Lundgren, Antonio Banderas, Kellan Lutz, Randy Couture, Victor Ortiz, Kelsey Grammer, Glen Powell Jr., Ronda Rousey, Wesley Snipes.

Genere azione.

In questo nuovo capitolo dei Mercenari Barney (Sylvester Stallone), Christmas (Jason Statham) e il resto della squadra si ritrovano faccia a faccia con Conrad Stonebanks (Mel Gibson), che anni prima aveva co-fondato Gli Expendables con

Barney. In

seguito,

Stone-

banks è

diventato

un traffi-

cante di

scrupoli,

uno che

Barney

era stato

armi senza



I MERCENARI

costretto a uccidere ... o almeno così pensava. Stonebanks, sfuggito alla morte, ha ora come principale missione quella di eliminare Gli Expendables - ma Barney ha altri piani. Ha deciso infatti di rinnovare i membri della squadra, per combattere la vecchia guardia con giovani reclute più veloci ed esperte di alta tecnologia.

WALKING ON SUNSHINE

Regia di Max Giwa, Dania Pasquini con Giulio Berruti, Leona Lewis, Annabel Scholey, Greg Wise, Hannah Arterton, Giulio Corso, Adrian Palmer, Joelle Koissi, Shane Salter, Val Monk, Terry Noble. **Genere musical.**



La vita della giovane Taylor viene sconvolta quando scopre che la madre Amanda si sposerà con il suo ex fidanza-

to spagnolo Raf.

Taylor, determinata a non far scoprire la sua relazione passata con il giovane, aiuta la madre nei preparativi per il matrimonio, trovandosi spesso ad avere a che fare con Raf, tanto da riaccendere sentimenti sopiti da parte di entrambi.

COLPA DELLE STELLE

Regia di Josh Boone con Shailene Woodley, Willem Dafoe, Ansel Elgort, Nat Wolff, Laura Dern, Lotte Verbeek, Sam Trammell, Mike Birbiglia, Emily Peachey, Johanna McGinley, David Whalen. Genere drammatico.

Il film racconta la storia di due teenager ammalati di cancro che si innamorano e affrontano insieme il loro incerto futuro.



tostato a legna







via Benedetto Croce, 20
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 389.1967730
www.chelotticaffe.com
info@chelotticaffe.com
Torrefazione Chelotti Caffè

MOSTRE AGOSTO 2014

Torano Notte e Giorno

Dove: Carrara (MS) – Loc. Torano **Quando:** Fino al 13 agosto

Per info: www.toranonottegiorno.it toranogiornoenotte@virgilio.it

Torano si apre al surrealismo nell'anno del 50esimo anniversario della morte di Frida



Khalo e ricorda Franco B o r - ghetti,

uno dei padri fondatori dell'Associazione Pro-Torano attraverso un premio-contestartistico aperto ai talenti di tutto il mondo invitati a presentare le loro opere, sculture, installazioni e personalissime visioni, nelle piazze, vicoli, viottoli e terrazze del piccolo borgo appeso tra il celeste cielo ed il bianco marmo di Michelangelo. Torano vuole continuare ad essere "il Paese degli Artisti", l'officina temporanea in cui arte, poesia, materia e antimateria, generi, forme e tecniche, rigore e sperimentazione si confondo e convivono in armonia diventando oggetto di desiderio per un pubblico curioso, incline alla non convenzionalità, a suo agio di fronte all'imprevedibile sensibilità del surrealismo e pronto a mettere in discussione i canoni dell'arte stessa. E' un viaggio verso luoghi ancora mai esplorati quello della sedicesima "Torano Notte e Giorno" che torna protagonista della scena nazionale con la "sua" rassegna d'arte, folclore ed anarchia artistica.

Prospettiva Vegetale

Dove: Firenze

Forte di Belvedere e Giardino di Boboli

Quando: Fino al 5 settembre **Per info:** www.polomuseale.firenze.it s.laspina@operalaboratori.com Tel. 055.290383

Un progetto di Sergio Risaliti a cura di Arabella Natalini e Sergio Risaliti. Mostra promossa dal Comune di Firenze in collaborazione con la Soprintendenza del Polo Museale fiorentino. Organizzazione a cura di Once – Extraordinary Events. Forte di Belvedere e il Giardino di Boboli, grazie a una proficua collaborazione tra il Comune di Firenze e la Soprintendenza per il Polo Museale fiorentino ospiteranno un grande progetto espositivo dedicato a Giuseppe Penone, artista tra i più affermati a livello internazionale. Dopo i successi ottenuti con la mostra realizzata nei giardini della Reggia di Versailles e l'installazione delle opere permanenti alla Venaria di Torino, Penone si confronta ora con il parco storico di Boboli e con la sfida che Forte di Belvedere – restituito al pubblico lo scorso anno dopo una lunga chiusura - ha lanciato ad alcuni dei più grandi scultori del XX e del XXI secolo.

Highlights

Dove: Montecatini Terme (PT) – MOntecatiniContemporaryArt

Quando: Fino al 2 novembre **Per info:** *www.mocamontecatini.it*

mocamct@gmail.com Tel. 0572.918299 – 338.8651601

338.8651601 Da Mirà a Ei

Da Mirò a Eine, passando per altri 90 artisti contemporanei con 200 opere esposte nelle sale del Palazzo Comunale, dove ha sede il MOCA Contemporary Art. Questi



gli ingredienti di Highlights la mostra che sarà visibile fino al 2 novembre 2014, con le opere esposte a girare.

La vita nella terra dei due fiumi

Dove: Monsummano Terme (PT) Museo della Città e del Territorio **Quando:** Fino al 7 gennaio 2014 **Per info:** www.museoterritorio.it

e.vigilanti@comune.monsummano-terme.pt.it Tel. 0572.959236

La mostra, ospitata al Museo della Città e del Territorio di Monsummano Terme,

presenta reperti archeologici che illustrano vari aspetti della vita quotidiana dell'antica Mesopotamia: ceramiche e suppellettili sia di pregio



che di uso comune, testi scritti in carattere cuneiforme, sigilli con cui si siglavano documenti e si sigillavano merci, ma anche oggetti legati alla vita spirituale e religiosa, come terrecotte votive, oggetti da corredi funerari e, in particolare, un sarcofago completo di età partica (II-III sec. d.C.), invetriato e decorato con figure a rilievo di divinità e tralci di vite. I materiali esposti, accompagnati da didascalie e pannelli espositivi, consentono al visitatore di farsi un'idea dei vari aspetti della vita di Sumeri, Assiri e Babilonesi, attraverso oggetti di varia provenienza raccolti dalla prima Missione Archeologica italiana effettuata in Mesopotamia, nel 1933. I reperti fanno parte della collezione orientale del Museo Archeologico di Firenze, dove sono attualmente esclusi dall'esposizione permanente e possono quindi essere apprezzati eccezionalmente solo grazie a questa mostra.



www.coccoleebalocchi.it

facebook.com/coccoleebalocchi

Nido per bambini dai 3 mesi ai 3 anni









Uno spazio gioco pensato per grandi e piccini, con laboratori e utilizzo di materiali riciclabili.

Onanio apentuna da lunedi a venendi dalle one 8.00 alle 19.00

> Via Francesca Vecchia, 23 Semaforo degli Alberghi 51017 - Pescia (PT) Telefono 377 1492113



a cura dell'astrofilo ed appassionato di astronautica Massimo Martini (www.astronautica.us)

Eventi del mese: Luna e pianeti.

In agosto vi sarà primo quarto di Luna il 4, piena l'10, ultimo quarto il 17, e nuova il 25.

La particolarità di questo mese (come anche del precedente e del prossimo) sarà quella che il giorno 10 avremo quella che viene comunemente chiamata **superluna**.

Che cos'è la 'superluna'? Il nostro satellite naturale, durante l'orbita che percorre attorno alla Terra si trova, ogni 27 giorni circa, nel punto più vicino al nostro pianeta, chiamato 'perigeo lunare'. Ogni mese la distanza della Luna dalla Terra varia da un minimo di 356.410 km ad un massimo (detto 'apogeo lunare') di 406.740 km a causa dell'eccentricità orbitale del nostro satellite naturale. In pratica l'orbita lunare non compie un cerchio perfetto attorno al nostro pianeta ma è un leggero ovale (ellittica). Quando capita la coincidenza del punto di minima distanza con quello di Luna piena (o più esattamente 'plenilunio') si ha la cosiddetta superluna. La superluna può arrivare anche al 14% più grande e al 30% più luminosa di come appare durante la maggior

parte delle volte. Nel 2014, come anche avvenuto lo scorso anno, capiteranno tre superlune consecutive. L'unica conseguenza accertata della superluna sulla Terra è un aumento di circa 15 cm nel dislivello tra la bassa e l'alta marea

Dopo aver raggiunto la massima visibilità al termine del mese scorso **Mercurio** tornerà ad avvicinarsi al Sole e diverrà di nuovo visibile

solo a settembre dopo il tramonto. Venere sarà visibile sempre più basso sull'orizzonte orientale al mattino presto. Marte si trova a tramontare sempre più presto la sera. Giove tornerà visibile nel corso del mese ma solo poco prima del'alba. Saturno sarà ancora visibile nel cielo serale. Il 18 agosto, appena prima dell'alba, si potrà assistere ad una congiunzione stretta fra Venere e Giove. Nel cielo serale





GIOIELLERIA OREFICERIA OROLOGERIA ARTICOLI DA REGALO



VIA E. TOTI, 57/67 MONSUMMANO TERME (PISTOIA) TELEFONO 0572.51480



MANICURE smalto semipermanente a soli **20,00 €**

PEDICURE smalto semipermanente a soli **34,00** €

via Statale Lucchese, 250 S. LUCIA UZZANO telefono 0572.445514

www.animaecorpoestetica.it info@animaecorpoestetica.it



via Paolo Casciani, 38

MONSUMMANO TERME (Pistoia)

telefono 329.8543257

Cafè Mon Amour

Ouello che c'è nel cielo

del 25 agosto toccherà a Marte e Saturno ad essere in congiunzione.

Le Perseidi.

La notte fra il 12 e 13 agosto, appena due giorni dopo la superluna, coinciderà con il massimo dello sciame di meteore chiamato Perseidi, perché paiono scaturire appunto dalla costellazione del Perseo. Lo sciame in realtà inizia la sua attività la notte delle stelle cadenti, o notte di San Lorenzo, è stata associata fin dalla fine dell'800 al 10 agosto ma il lento spostamento dell'inclinazione dell'asse di rotazione della Terra (un fenomeno astronomico che si chiama 'precessione') la porta sempre più avanti e adesso il picco massimo cade appunto vicino al 12 agosto. Le Perseidi non sono altro che la polvere lasciata lungo la sua orbita dalla cometa periodica Swift-Tuttle. La Terra, ogni anno, incrocia i residui del passaggio della cometa attorno al Sole, l'ultima volta avvenuta nel 1992, e che tornerà solo

nel 2126. La scoperta del legame fra la cometa Swift-Tuttle (dal nome dei suoi scopritori) e lo sciame meteorico delle Perseidi venne fatta dall'astronomo Giovanni Schiaparelli nel 1866. a seguito del passaggio del corpo celeste nel 1862. Le meteore che noi vediamo ora sono particelle rilasciate durante le passate orbite della cometa. La velocità con cui impattano l'atmosfera terrestre è pari a circa 59 km al secondo. Al massimo si possono osservare mediamente fino a 100 meteore per ora, a patto di osservare nella seconda parte della notte. Idealmente, le osservazioni vanno condotte da un luogo buio, poiché la luce artificiale abbatte drasticamente il numero di meteore visibili. Non sono necessari telescopi o altri dispositivi, poiché l'occhio nudo è senza dubbio ideale per cogliere il guizzo improvviso di tali scie luminose, grazie alla visione panoramica naturale.



GAV (Gruppo Astronomico Viareggio):

www.astrogav.eu

UAI (Unione Astrofili Italiani):

http://divulgazione.uai.it/images/Super Luna.pdf

Sito dell'osservatorio di Arcetri:

www.arcetri.astro.it/p









Le piante non vanno in ferie...

a cura di Marco Baldecchi



Ebbene sì, in agosto tutti scappiamo via in vacanza; magari prima di partire ci ricordiamo di chiudere il gas, di attaccare l'allarme, eccetera.

Ma le piante? Non dimentichiamo che soprattutto quelle in vaso non possono stare più giorni senza essere controllate. Anche se abbiamo un impianto di irrigazione che le assiste può intasarsi un ugello oppure bloccarsi un elettrovalvola e con il sole di agosto basta un giorno per provocare danni irrimediabili. Certamente il giardino, come ho sempre detto, non deve diventare un incubo, ma sarebbe bene affidarsi ad un vicino, un amico o un parente per tenere tutto sotto controllo nel periodo in cui ci assentiamo per vacanza.

Il mese di luglio è stato incredibilmente mite e umido, quindi i nostri **prati** sono sicuramente più verdi degli altri anni e le piante più rigogliose, ma attenzione perché ci sono anche i lati negativi in questo. Ci troviamo, infatti, a lottare ancora con malattie fungine e insetti che negli altri anni già da giugno avevano iniziato a non dare più fastidi. Questo perché i tessuti vegetali, in generale, sono più "succulenti" e quindi appetibili per gli insetti, e anche più umidi favorendo così attacchi



di funghi come oidio e botrytis a causa dell'andamento climatico di luglio. Dobbiamo stare attenti anche ai colpi di sole, dato che le parti più giovani e apicali sono tenere come in maggio, e i raggi solari, quando arrivano sono i più forti dell'anno. Anche per questo motivo tendo a ricordarvi di fare la cimatura delle piante, soprattutto delle fioriture ricadenti. Quest'ultime, indipendentemente dall'an-



damento climatico, è opportuno cimarle altrimenti esauriscono la fioritura. Infatti se non cimiamo mai i ricadenti tenderanno a spogliarsi nella parte più vicina al vaso, mostrando poi un indebolimento generale. Se, invece, cimiamo le nostre piante, stimoliamo la nascita di nuovi rami laterali che non si spoglieranno fino ad ottobre e produrranno nuovi fiori più resistenti e più belli. Sempre per mantenere in vigore le piante in vaso vi consiglio di assisterle una volta a settimana con del concime liquido da usare al posto di un'annaffiatura. Se usiamo il concime granulare con le alte temperature, e adesso che l'apparato radicale ha preso tutto il terriccio, rischiamo molto facilmente di ustionare le radici.

Mi sono molto soffermato sulle necessità

delle fioriture e delle piante in vaso perché in agosto è facile rovinarle ma non dimentichiamo tutto il resto.

Le alberature oltre ad essere annaffiate devono essere difese dagli insetti, che ne succhiano la linfa, come afidi e cocciniglie, dato che con le alte temperature si riproducono velocemente, e anche dai tarli che possono bucare la corteccia e mangiare il legno fino a provocare la morte della pianta. Quindi controlliamo se vediamo fori lungo il tronco e soprattutto dei trucioli fini alla base del fusto. I prati devono essere tenuti leggermente umidi senza esagerare e lo sfalcio deve essere abbastanza alto. Le siepi è meglio non potarle ma soltanto annaffiarle e difenderle dai parassiti. Spesso le persone approfittano del tempo libero delle ferie per potare le siepi ma così le rendiamo indifese dai raggi forti del sole e così rischiamo di provocare loro bruciature antiestetiche e pericolose per la sopravvivenza delle piante soprattutto se si rovina la corteccia dei rami. Ogni



operazione va compiuta al momento giusto, non possiamo costringere la pianta ad adattarsi ai nostri tempi liberi.

Detto questo vi auguro buone vacanze e soprattutto

BUON GIARDINO A TUTTI!



Potatura ordinaria
e straordinaria
di tutte le piante, anche di alto fusto
e abbattimento piante
sia con piattaforme aeree che in sicurezza
dove non possibile l'accesso con mezzi



telefono 338.4852191 www.baldecchimarco.it







Ogni giorno scegli solo Qualità e Bontà Tutta Italiana

VENDITA DIRETTA



Bovino e Suino
Salumi
Prosciutti DOP
Toscano e Parma
Prosciutti
Cinta Senese



A Cena con Beatrice il 6 agosto a Cutigliano (Pistoia)

Organizzata dal Centro Studi Beatrice nell'ambito della serata si svolgono scenette e canti di lavoro e svago ambientati ai tempi in cui è vissuta Beatrice, poetessa pastora analfabeta del 1800. Il tutto si svolge durante la degustazione di una cena a base di piatti tipici delle famiglie contadine dell'epoca.

Per info: Tel. 331.8481035

8ª Sagra Vegeteriana dal 7 al 10 agosto a Ronchi Marina di Massa (Massa)

Organizzata da Associazione TerraMadre in collaborazione con il Circolo Endas Vegetariano Pitagora, la manifestazione come di consueto affiancherà alla ristorazione vegana curata da Chef Francesco Goracci e dallo staff del Pitagora, il mercatino cruelty free con banchetti di artigianato, alimenti vegan, cosmetici cruelty free, associazioni animaliste ed altro. In questa edizione di agosto, in fascia serale,

si terranno anche conferenze di medici, nutrizionisti, naturopati e workshop di cucina vegana di base

Per info:

www.facebook.com/sagravegeteriana info@ristorantepitagora.it Tel. 329.0045276

Calici di Stelle dal 8 al 11 agosto a Valiano di Montepulciano (Siena)

Per info: vedi spazio pag.116

Si Pusigna in Val Sestaione Dall'8 al 10 agosto a Cutigliano (Pistoia)

La manifestazione, organizzata da Proloco Val Sestaione col patrocinio del Comune di Cutigliano, si articola in tre giornate ricche di iniziative che si svolgeranno per tutto il paese e dintorni. "Si Pusigna", voce dialettale che significa" assaggiaredegustare" le specialità tipiche della nostra zona. "Si Pusigna" non è solo gastronomia ma è mostra-mercato di prodotti artigianali e non, è spettacoli musicali, è momenti culturali, è scoperta della natura, è

esibizioni e attività sportive.

Per info: Tel. 331.8481035

Saperi e Sapori il 9 agosto a Piteglio (Pistoia)

Un'occasione imperdibile per un fuori porta saporito in un paese immerso nelle verdeggianti montagne pistoiesi, per una serata all'insegna dei cibi e della cultura di tradizione povera ma ricca di gusto. Le massaie del paese cucineranno per voi piatti originali che fanno parte del quadro dell'economia montana del secolo scorso, da tortelli di ricotta e spinaci fatti in casa, conditi con ragù, crostini di fegatini, maiale alla brace, fett'unta con olio evo, farro, formaggi, miele, patate, grappe e marmellate con degustazione e vendita. Il percorso gastronomico parte dalle ore 17,00 con l'aperitivo per continuare fino a tarda sera, tra le aie fiorite del borgo medievale. La serata si conclude con musica, ballo e tanta allegria con Anna e Fabian. L'organizzazione della manifestazione è resa possibile grazie alla Pro Loco di Piteglio in collabora-









Aperti
dal MARTEDI' al VENERDI' dalle 08.00 alle 20.00
SABATO & DOMENICA dalle 08.00 alle 24.00



zione con Associazione Pastori e Allevatori di Pistoia, Slow Food Agricola, Polisportiva di Piteglio, l'Associazione Armonia e la Parrocchia di Piteglio.

Per info: *prolocopiteglio@alice.it* Tel. 339.7919762

Calici di Stelle il 10 agosto a Vinci (Firenze)

Per info: vedi spazio pag.111

Tovaglia a Quadri dal 10 al 19 agosto ad Anghiari (Arezzo)

Un binomio diventato un vero e proprio cult, ad Anghiari, quello tra cucina e teatro popolare. Anghiari, infatti, ospita, in una settimana all'insegna del gusto e del teatro, lunghe tavolate all'aperto, sotto suggestive luci appese. Verranno serviti piatti della tradizione assistendo a rappresentazioni e spettacoli dove i cittadini sono assoluti protagonisti. Drammaturgie che rievocano memorie vicine e lontane della storia del paese, su questioni annose forse mai risolte che qui sono trattate in chiave

allegorica. Le serate saranno condite da stornelli toscani, al suon di fisarmonica, cantati tra i vicoli del borgo come si usava fare nei tempi antichi. Tra una scena e l'altra non c'è niente di meglio che gustarsi le prelibatezze dei piatti del luogo accompagnati da vino rosso locale, in allegria e spensieratezza. Allegria che non mancherà anche grazie alle meravigliose tovaglie quadrettate, che simbolizzano anche la cultura di Anghiari che è nota anche come "capitale" del panno toscano, conosciuto in tutto il mondo.

Per info: www.anghiari.it proloco@anghiari.it Tel. 0575.749279

Sagra del raviolo dal 13 al 17 agosto a Contignano (Siena)

Ogni anno, ormai da ben 44 anni, fiumi di visitatori accorrono a Contignano, frazione del comune di Radicofani in occasione della "Sagra del Raviolo", perchè hanno la garanzia di trovare accoglienza, un ambiente gradevole e soprattutto una qualità gastronomica di altissimo livello con il

Raviolo, un piatto di tradizione immancabile nelle tavole italiane nei giorni di festa. Questa sagra, di dimensioni straordinarie, deve i suo successo alla partecipazione delle massaie del paese che, da sempre, spianano rigorosamente a mano i ravioli con lo stesso amore con cui lo preparano in famiglia. Tutte le sere, dal 13 al 17 agosto, a partire dalle ore 19,00, funzioneranno gli stand gastronomici con bruschette, formaggi, ravioli al ragù o burro e salvia, carne alla brace, trippa, stinco di maiale al forno, fagioli all'uccelletto con salsiccia, pesce fritto, contorni e dolci. Nei giorni 15 e 17 agosto aperti anche a pranzo dalle ore 12.00

Per info: www.prolococontignano.it Tel. 0578.52062

I Banditi dell'Ariosto all'ora di cena il 14 agosto a Fosciana (Lucca)

Festa medievale che si svolge tra le vie di Sillico ambientata nel '500, nel momento di incontro tra i banditi locali (il Moro) e governatori illustri (Ludovico Ariosto).



Questa rassegna storica e gastronomica proietta i visitatori nella Garfagnana del 1500 attraverso mostre, gruppi in costume, banchetti con piatti d'epoca. L'evento ha inizio dalle ore 20. Ecco cosa si mangia: alla porta del ponte: pan scuro abbrusticato cum lardo et herbe odorose, crostoni cum olive et cepòle trite. Al Belvedere: menestra de tajerini cum fagioli rosci o suppa de farro cum herbe silvestri et olio delicatissimo. Nel cortile del palazzo: porca a lo foco ardente cum spetie et herbe odorose o fagioli, cepòle et ciceri in baalsama de agresto et olio. Alla Torre: crostata de fructa spetiata et altre dolcezze. Alle hosteriae: Affettati del norcino et cacio, acqua ardente et infusi de vino cum fructi. vino rubro et acqua de la fonte. In caso di pioggia la manifestazione verrà rinviata al aiorno successivo.

Per info: www.sillico.it Tel. 0583.65169

Sagra della Bistecca dal 14 al 16 agosto a Cortona (Arezzo) La "Sagra della Bistecca" è l'evento gastronomico più importante dell'estate cortonese, che si tiene ogni anno presso i giardini del Parterre a Cortona il 14-15-16 agosto, per festeggiare il Ferragosto all'insegna della buona cucina locale. In una gigantesca gratella di 14 metri vengono preparate su carboni ardenti di legno resinoso succulente bistecche alla fiorentina, rigorosamente di razza chianina e cotte al sangue, come vuole l'antica tradizione toscana. Ovviamente le bistecche sono accompagnate da un ottimo vino rosso per palati sempre più raffinati e per un pubblico sempre più vasto ed esigente.

Per info: Tel. 335.5758886 – 339.2833388

Sagra del Tortello alla Lastra Dal 15 al 17 agosto a Corezzo Chiusi della Verna (Arezzo)

E' un paese intero quello che si mobilita nei giorni della "Sagra del Tortello", residenti e non, tutti hanno un ruolo ben preciso nell'organizzazione di questa manifestazione che è l'evento principale organizzato dalla Pro Loco. Quando fu deciso di dar vita a questa sagra furono posti due obiettivi precisi: uno valorizzare e far conoscere il patrimonio culturale di una cucina povera della quale le proprie nonne erano ancora depositarie e allo stesso tempo frenare il processo di abbandono del paese. Sono circa 150 le persone che collaborano all'organizzazione a dimostrazione dell'alto attaccamento al paese. Questo prodotto straordinario viene servito tutte le sere unitamente a attività collaterali come animazione, giochi per bambini, musica, mercatini, lancio delle lanterne illuminate, spettacoli pirotecnici piromusicali.

Per info: www.corezzo.it Tel. 338.3027194

Sagra Dugni 'Osa Fritta 22-24 e 29-31 agosto a Putigliano (Pisa)

La città toscana, anima le ultime giornate del mese con tanta buona cucina, spettacoli e divertimenti per grandi e bambini. Il programma della Sagra D'ugni 'Osa Frit-





ROSTICCERIA DOLCI CASALINGHI PIZZERIA anche da asporto FOCACCE PANE COTTO A LEGNA MACELLERIA SALUMERIA

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

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





to ovviamente darà ampio spazio ai buoni prodotti tipici fritti. Tra questi spiccano le carni e l'immancabile pesce pescato nelle acque del Tirreno. Tutti i piatti saranno preparati da esperti cuochi che rispettano le tradizioni culinarie pisane. Oltre agli stand gastronomici sono previste delle serate dedicate agli amanti del ballo e della musica. Nel corso della Sagra Dugni 'Osa Fritto, poi, i più piccoli avranno degli spazi a loro dedicati arricchiti da giochi gonfiabili. La Sagra è organizzata dall'associazione Ospedalieri Calcio di Pisa. Gli stand gastronomici saranno aperti tutte le sere dalle 19:00, e sarà disponibile un ampio parcheggio auto gratuito.

Per info: felicienzo@alice.it

Piazzette in Festa 23 agosto a Serra Pistoiese (Pistoia)

Una vera e propria passeggiata enogastronomica quella che vi aspetta al fresco della montagna pistoiese il 23 agosto. Una manifestazione classica che riscopre emozioni e suggestioni di un tempo, partendo da piatti tipici uniti alla musica, alla riscoperta delle tradizioni più antiche di una montagna che sembra vivere ormai solo di ricordi. Una festa paesana dai sapori antichi, che propone assaggi di piatti tipici della cucina contadina locale, dai classici necci di farina di castagna, alla farinata di cavolo nero, passando per il vino rosso e la fresca acqua dei monti circostanti. All'imbrunire le strade del borgo medievale vengono illuminate dalle torce, creando un'atmosfera d'altri tempi.

Per info: www.serrapistoiese.it lparenti@kidstudio.it tel. 338.7227119

A veglia sulle Aie di Montespertoli IV ed. da giugno a settembre tutti i giorni dalle 17 alle 23

L'antica tradizione toscana della veglia torna ad essere occasione di incontro con in intero territorio, per conoscere chi lo vive, lo coltiva e lo ama. Aie, cortili e cantine riaprono per accogliere la quarta edizione

di questo meraviglioso appuntamento. Molte le novità per il visitatore che sarà accolto con lo spirito di quando, tra i poderi vicini, si andava a veglia per stare in compagnia giocando a carte, mangiando qualcosa, raccontandosi storie e fatti. Dall'11 giugno al 30 settembre, tutti i giorni dalle 17 alle 23, si torna a veglia sulle aie di 16 azinede agricole ed agrituristiche di Montespetoli. Ogni azienda, a rotazione, apre le porte offrendo un bicchiere di vino e un assaggio di ottimi prodotti di filiera, organizzando degustazioni, laboratori sui mestieri agricoli, incontri, passeggiate, attività per bambini, con prezzi accessibili a tutti, e il venerdì sera si anima con spettacoli teatrali, musica dal vivo e molto altro ancora. Ecco nel dettaglio il programma del mese di agosto:

Dal 30 luglio al 5 agosto Società Agricola Latini Agriturismo La Capanna via Ginestruzze, 16/18 Montespertoli



Coltiviamo questa terra con un'attenzione particolare. Tutto è mosso dall'attaccamento a questi luoghi, tramandato negli anni da una famiglia contadina da sempre. Incontrarsi sarà l'occasione per scoprirci.

Dal 6 al 12 agosto Agriturismo Borgo Stella via Trucione, 4/2 Montespertoli

Borgo Stella è un piccolo borgo rurale autosufficiente, interamente sostenuto da fonti rinnovabili volte al totale rispetto della natura e dell'ambiente. Circondato da un rilassante paesaggio ricco di uliveti e vigneti, qui si può trovare un'accoglienza semplice e familiare, la pace della natura, il gusto dei prodotti, le delizie del forno a legna e tramonti mozzafiato all'imbrunire.

Dal 13 agosto al 19 agosto Podere Paglieri Via Polvereto, 83 Loc. Polvereto Montespertoli

Piccolo podere incantato tra le colline del Chianti, gestito da generazioni dalla famiglia Pelizzari con grande amore e rispetto per la natura e i suoi prodotti. Grande semplicità e gusto accoglieranno il visitatore che potrà godere del paesaggio, passeggiare, vedere le esposizioni artigianali e cucinarsi le migliori carni della macelleria di famiglia sui maxi bracieri sparsi tra i campi, degustando gli ottimi vini biologici di propria produzione.

Dal 20 al 26 agosto Villa Vacanze Manetti Via Panfi, 8 – Loc. Anselmo Montespertoli

Bellissimo agriturismo circondato da uno splendido parco fiorito, popolato di animali da giardino, pavoni ed altri volatili, dove potrete godervi il panorama stando comodamente seduti ai tavolini o passeggiando tra i boschi circostanti. Ottime le ricette di nonna Francesca e nonna Dina. Un luogo incantato dove perdersi dimenticando la città.

Dal 27 agosto al 2 settembre La Casa Rossa via Cellole, 23 Montespertoli Nel bel mezzo della nostra tenuta coltivata a viti ed ulivi, sorge l'agriturismo La Casa Rossa, silenzioso e confortevole luogo di riposo. Gli ospiti potranno passeggiare nel bel mezzo delle colline del Chianti, godersi un fantastico tramonto e degustare gli ottimi prodotti.

Dal 3 al 9 settembre Podere Arcagnola Via Granocchiaia, 3 Montespertoli

Piccola azienda familiare che ha il suo centro nell'antica canonica dal caratteristico porticato. Qui abbiamo sempre offerto i prodotti semplici e genuini della nostra terra, ottenuti nel rispetto dell'ambiente. Vorremmo continuare a farlo, sostenuti dalla fiducia di chi ci conosce ed accogliendo, in un clima familiare, coloro che vorranno scoprirci.

38ª Sagra della Granocchia

Dal 30 agosto al 7 settembre a Paganico (GR)

Fin dagli anni 70 questa sagra rappresenta un appuntamento per gli amanti della

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







via Mazzini - Mercato Coperto MONTECATINI TERME telefono 0572.71720 - 340.0644389

buona tavola e delle tradizioni. La festa nasce dall'antica tradizione alimentare per cui la rana rappresentava un nutrimento per ali abitanti di molte aree della maremma. Nello splendido borgo medievale di Paganico, la sagra vede il suo momento culminante del Palio della Granocchia. Durante l'evento si sfidano le quattro contrade della città, ognuna delle quali corre con una carriola contenente tre rane, e il primo che completa il percorso con le rane ancora in vita è il vincitore del palio. Le contrade si confrontano anche con Rioni in Cucina, una gara gastronomica di piatti a base di ranocchi, per quattro serate si potranno gustare questi menu proposti dai rioni che saranno giudicati da membri della Condotta Slow Food di Grosseto. Stand gastronomici aperti dalle 19,30 tutte le sere e la domenica anche a pranzo, serviranno specialità a base di rane, come tagliatelle, zuppa e gnocchi, granocchie fritte, scaloppine di granocchie e granocchie in umido. Da ricordare la sfilata storica che precede il palio, il raduno di auto e moto d'epoca

e gli spettacoli musicali dal vivo presso il Barranocchia. Da segnalare anche il mercatino dell'artigianato e la mostra dei vecchi mestieri nelle due giornate cnclusive.

Per info: *www.prolocopaganico.it* Tel. 0575/774725 – 339.6273458

Fiera del Formaggio Garfagnino Castelnuovo Garfagnana il 1° settembre

Una fiera di origini antichissime, ancora oggi rappresenta l'appuntamento economico-commerciale più importante dell'anno per i produttori di formaggio provenienti soprattutto dalla Garfagnana. Nonostante che, rispetto al secolo passato, i produttori di formaggio siano calati per numero, questa manifestazione conserva comunque intatto tutto il fascino di un evento che affonda le sue radici nella tradizione più vera. La fiera parte dalla mattina, dalle ore 8.00, con l'arrivo dei banchi dei produttori, con le loro forme, che, a metà mattinata, saranno sottoposte al vaglio di una giuria tecnica di estrema competenza. I rappresentanti dell'Onaf (Organizzazione

Nazionale Assaggiatori Formaggi), infatti, con dovizioso scrupolo, esamineranno le forme con tecniche adeguate e con assaggi sensoriali per portarle in concorso. I formaggi in concorso provengono da latte caprino, ovino, vaccino e misto, ed ogni categoria verrà premiata.

Nel pomeriggio, invece, verranno offerte al pubblico degustazioni di formaggio in abbinamento ai mieli e alle confetture della Garfagnana. Un'occasione per tutti di riscoprire i sapori più veri della nostra tradizione. La manifestazione, svolta al Loggiato Porta, è organizzata dal Comune di Castelnuovo Garfagnana in collaborazione con l'Amministrazione Provinciale di Lucca, la Comunità Montana della Garfagnana, la Cia e Coldiretti, il Consorzio Garfagnana Produce, la Condotta Slow Food Garfagnana-Valle del Serchio, con il marchio "Ponti nel Tempo".

Per info: www.turismo.garfagnana.eu Tel. 0583.65169



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

Pane, Grissoni, Schiacciate, Pizze anche da asporto Muffin con nutella & Muffin con fragole, Torta ricotta e nutella & Torta ricotta e frutti di bosco...















aperto la domenica Orario 7,30-13,30 Orario settimanale 7,30-13,30 /18,30-21,00

DOLCE FORNO di Pieretti Stefano via Pietro Mascagni *MONTECATINI TERME* (Pistoia) telefono 0572.773000



GS. La Rocca telefono 349.8622143 - 338.5905810 gslarocca@libero.it

A Valiano cadono "Calici" di stelle

"Calici di Stelle" a Valiano di Montepulciano (Si) dall'8 all'11 agosto

Si riempiono i calici, per il 13° anno consecutivo, a Valiano di Montepulciano in provincia di Siena, con quattro giorni dedicati al vino ovviamente Nobile di Montepulciano DOCG e Rosso di Motepulciano DOC, etichette orgoglio della zona. Si inizia venerdì 8 agosto alle 20,30 con l'apertura dell'Esposizione Vini Doc e Docg partecipanti al concorso premio "Etichetta d'Oro" e Mostra Vini di Antiquariato, a seguire gara di briscola. Sabato 9 continua il concorso e, alle ore 22,30, processione di San Lorenzo con banda musicale, e gara di briscola. Domenica 10 Raduno trattoristico con colazione, benedizione dei trattori, con messa solenne in onore di San Lorenzo, votazione del concorso. Alle ore 20,00 il clou della manifestazione con la cena "Sotto le Stelle" nel castello di Valiano, organizzata dal G. S. La Rocca (prenotazione tel. 348.1995701 - 349.8622143), con antipasto della Rocca, pici al ragù Valianese, bistecca di vitella alla brace, contorno, cantucci e vinsanto, cocomero, acqua e vino. Lunedì 11 si prosegue con

"Calici di Stelle", percorso itinerante nel castello di Valiano con degustazione di Vino Rosso e Nobile di rinomate cantine del territorio e prodotti tipici, intrattenimenti e slow food. La serata si conclude con la premiazione del concorso e osservazione delle stelle cadenti con telescopi alla Rocca di Valiano a cura del Planetario Poliziano di

Montepulciano. La manifestazione è organizzata dal G. S. La Rocca in collaborazione con la Strada del Vino Nobile e la Condotta Slow Food Montepulciano e Chiusi insiemi a Valiano per Calici di Stelle 2014.





Questo mese ospite del nostro appuntamento è la chef Monica Contesi, titolare insieme al fratello Mario, del ristorante "Sant'Elena" di Buggiano, che ci svela una ricetta semplice e straordinaria allo stesso tempo, capace di risvegliare tutto il sapore della vera cucina toscana...

RAVIOLI ALLA MUGELLANA

INGREDIENTI:

formaggio parmigiano, pinoli, aglio, sale, prezzemolo, basilico, timo, erba cipollina, maggiorana, olio evo, panna.

PREPARAZIONE:

Tradizionalmente questa salsa viene prodotta, come il pesto, con l'uso di **mortaio** e pestello, ma per velocizzare i tempi, sempre troppo stretti, possiamo tranquillamente usare anche il mixer miscelando i vari ingredienti, fino ad ottenere una consistenza fine e cremosa, con solo l'aggiunta finale dell'olio.

Quindi inseriamo nel mixer il formaggio parmigiano, i pinoli, l'a-glio, sale q.b., il prezzemolo, il basilico, il timo, l'erba cipollina, la maggiorana e misceliamo fino ad ottenere una crema che andremo a condire con olio extravergine di oliva.

Nello stesso tempo mettiamo a bollire l'acqua con il sale, buttiamo i ravioli e quando salgono a galla, dopo qualche minuto

li scoliamo. Versiamo la salsa in una padella capiente facendola scaldare, aggiungendo un poco di panna da cucina.

Poi adagiamo sulla salsa i ravioli facendoli saltare. Spolverizzare con prezzemolo fresco, che possiamo utilizzare

anche per guarnire il piatto di portata, e...



Buon Appetito



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

ORARIO ESTIVO CHIUSO il LUNEDÌ tutto il giorno e il MARTEDÌ a pranzo

l'angolo di Cleta Il Timo





Il genere Thymus c o m prende un insieme di piante straor-

dinarie che crescono spontanee soprattutto nei terreni aridi, sassosi e soleggiati sia in montagna che in pianura anche se si trovano più di frequentemente in prossimità del mare.

E' una pianta a portamento arbustivo, perenne, alta fino a 40-50 cm, con un fusto legnoso nella parte inferiore e molto ramificato, che forma dei cespugli molto compatti. Le foglie sono piccole e allungate con una colorazione variabile dal verde più o meno intenso, al grigio, all'argento, ricoperte da una fitta peluria in quasi tutte le specie. Si può tranquillamente comprare in qualsiasi vivaio

I fiori sono di colore biancorosato e crescono all'ascella delle foglie in infiorescenze a spiga e sono ad impollinazione entomofila (da insetti), soprattutto ad opera delle api. I frutti sono degli acheni. La pianta è considerata appartenente al gruppo della "aromatiche".

Ha infatti in ogni parte, ma soprattutto nelle foglie e nei fiori un odore gradevole ed aromatico.

E' un ottima erba aromatica per la selvaggina, ma anche animali da cortile, e gli arrosti in genere

La ricetta di Paola

CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO



Un piatto molto fresco e anche light, in quanto a basso contenuto calorico e, allo stesso tempo, molto ricco di proteine, vitamine, selenio, potassio. Il pesce spada si presta alla preparazione di crudi, ma è buono anche alla piastra o cucinato con verdure. Il carpaccio di pesce spada è un piatto saporito che si può preparare anche qualche ora prima, aggiungendo le verdure alla fine.

Ingredienti:

400 gr pesce spada
1 limone
pepe nero (oppure verde)
olive verdi e nere
rucola o insalatina mista
olio evo
qualche fettina di pane tostato

Preparazione

Disporre le fette di pesce spada sopra un vassoio, condire con un filo d'olio, una spruzzata di limone e una macinata di pepe nero (o verde). Intanto pulire le verdure con acqua molto fredda e asciugarle bene. Prima di servire

distribuire le verdure attorno al pesce e aggiungere le olive precedentemente sgocciolate dalla salamoia. E' buono mangiato con delle fettine di pane passato in forno, che equilibrano la morbidezza del piatto, e si sposa bene con tutte le verdure fresche di stagione, come zucchine filangè, carote o cipolle di tropea tagliate sottili. Lo stesso procedimento si può utilizzare anche per il salmone, per il polpo (prima lessato, poi tagliato e pressato in una bottiglia e infine tagliato a fette sottili), o per tutti i tipi di pesce che in genere si prestano alla cruditè.



La Toscana delle mille schiacciate

Un viaggio nella schiacciata toscana. Un approfondimento dai risvolti imprevisti dove saltano fuori la ricchezza nella panificazione e la varietà nelle parole dell'enogastronomia nostrana in uno dei cibi più semplici. Consiste in questo il risultato del primo censimento mai realizzato della schiacciata toscana. Oltre 200 fornai consultati, quasi 150 schede analitiche compilate, un centinaio di campioni sottoposti ad analisi organolettica da giornalisti specializzati nel settore enogastronomico. In più, uno studio specialistico che ha illustrato le diverse denominazioni in uso sul finire del '900 in oltre 200 paesi toscani, poi ricondotte al territorio in cui risultano diffuse e infine confrontate con gli strumenti della lessicografia storica per saggiarne il radicamento nella nostra tradizione culturale. Promosso



da Aset, Associazione Stampa Enogastroagrolimentare Toscana, e da Vetrina Toscana, il progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti e botteghe che utillizzano i prodotti tipici del territorio, in compartecipazione con l'Accademia

della Crusca e con l'appoggio operativo di **Confcommercio,** Confesercenti, Confartigianato, CNA e Consorzio del Pane Toscano a Lievitazione Naturale.
L'indagine ha raccolto 87 schede analitiche inviate dagli oltre 200 produttori interpellati

attraverso le organizzazioni di categoria. Tutti i censiti sono quindi stati invitati a presentare le proprie schiacciate, in tutto 96, per **una verifica** e per **un'analisi organolettica**. Il risultato è la stesura di

una prima "mappatura" e l'individuazione dei 5 macrotipi su cui si basa l'attuale produzione di schiacciata. Interessante anche il contributo dell'Accademia della Crusca. Le diverse voci -

da ciaccia a covaccia, da panèllo a pizza, a schiaccia e schiacciata: se ne possono contare oltre una decina -, raccolte in oltre 200 paesi, sono state ricondotte al territorio in cui risultano diffuse e confrontate con gli strumenti della lessicografia storica per saggiarne il radicamento nella nostra tradizione culturale. Fonte: www.vetrina.toscana.it

cotto a legna Salvia e Ramerino Rosticceria, Tavola Calda, Pane cotto a legna, Biscotteria, Caffetteria **ORARIO** aperto tutti i giorni Dalle 9.30 alle 14.30 chiusi lunedì, martedì e mercoledì pomeriggio aperto il giovedì anche dalle 17.00 alle 20.00 Venerdì e Sabato orario continuato 9.30-20.00 **APERTO LA DOMENICA SALVIA E RAMERINO** via Pesciatina, 844 Loc. 4 MURA - CAPANNORI (Lucca) telefono 340.4136579 - 329.5713135

Cover Story Salute in spiaggia, bene i dati delle acque di balneazione italiane

di Simone Ballocci

ROMA – Le acque di balneazione italiane sono di buona, se non ottima qualità. Quindi, andando al mare possiamo stare



tranquilli (tenendo d'occhio, come sempre, eventuali segnalazioni).

Questo è il risultato del Rapporto europeo 2014 sulla qualità delle acque, pubblicato lo scorso 27 maggio dalla Commissione europea e che, soprattutto, è adesso anche disponibile, con tutta una serie di dettagli e di deduzioni, sul sito del nostro ministero per la salute (www.salute.gov.it). Specialmente in quelle elaborazioni si leggono dati tutto sommato soddisfacenti. Anzitutto, perché riguardano un Paese, il nostro appunto, che vale da solo circa un quarto del totale delle acque di balneazione europee: 5511 punti, di cui 4867 marine e 644 interne. Seguono la Francia con 3331 e la Germania con 2296.

Ebbene, con tutta quest'acqua da guardare e controllare ci si potrebbe aspettare che il nostro Paese sfiguri da un punto di vista qualitativo. Invece, no: sono aumen-

tate, per esempio, le acque di qualità eccellenti in Italia, con una percentuale pari all'87,2% sul totale delle acque di balneazione italiane, rispetto all'85,1% dell'anno precedente. In particolare: per le acque marine si passa da una percentuale di acque di balneazione di classe eccellente dell'86,3 % nel 2012 ad una dell'88,5% nel 2013, con un incremento del + 2,2% rispetto all'anno precedente; per le acque interne si passa da una percentuale di acque di balneazione di classe eccellente del 75.5% nel 2012 ad una del 77.2% nel 2013, con un incremento del + 1,7%rispetto all'anno precedente. Per quanto riguarda invece le acque di balneazione di qualità scarsa, pur essendo aumentate nel 2013, rappresentano una percentuale del 2,5% sul totale nazionale (più bassa di altri Stati europei come la Francia 3% e la Spagna 3,3%).

"Attraverso il **Portale delle acque di balneazione** del Ministero – si legge molto opportunamente sul sito prima citato – è possibile visualizzare tutte le aree di balneazione, con i dati relativi al monitoraggio della stagione balneare in corso, lo stato di balneabilità in tempo reale e le informazioni ambientali riguardanti il profilo di costa di ogni singola area. La consultazione delle mappe e dei dati è possibile anche per **smartphone e tablet**".

Errori sanitari: le Regioni vogliono "fare da sé"

di Simone Ballocci

ROMA - Per fronteggiare il fenomeno degli errori sanitari le Regioni preferiscono **fare da sé.** Scende infatti la quota di quelle che decidono di affidarsi ad un'assicurazione e aumenta il numero di chi preferisce autoassicurarsi. L'istantanea è stata elaborata



dall'Ania (Associazione nazionale fra le imprese assicuratrici) in un dossier dal titolo "Malpractice, il grande

caos", presentato a Roma il 24 luglio scorso e riportato dall'ANSA. "In Toscana, Liquria, Puglia, Basilicata - si evidenzia - ed ora anche in Sicilia le compagnie sono uscite di scena, sostituite da forme di autoassicurazione o non assicurazione. Nelle altre regioni prevale un sistema misto in cui si ricorre ad una polizza soltanto per coprire i sinistri di importo maggiore (superiori ai 250-500 mila euro)". Ma guesto sistema secondo le imprese assicuratrici nasconde delle insidie. Il pericolo per l'Ania è che scaricando senza controllo i rischi sui bilanci futuri si possa produrre un effetto simile alla bolla dei "derivati", e non solo: potrebbe darsi che, alla fine, a farne le spese possano essere i cittadini, ai quali potrebbero toccare trafile ben più difficili per potersi veder riconosciuto il giusto rimborso.

In controtendenza, e forse i due dati possono anche essere connessi da una relazione, la raccolta assicurativa presso i singoli medici, ovvero: nel 2013 i medici italiani hanno speso di tasca propria 543 milioni di euro di premi assicurativi, un dato in crescita del 3.6%, determinato anche (e soprattutto) da un innalzamento dei premi stessi.





I NOSTRI REPARTI

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

I NOSTRI SERVIZI

• AUTOANALISI: GLICEMIA, TEMPO DI PROTROMBINA,

COLESTEROLO, ESAME DELLE URINE

- ELETTROCARDIOGRAMMA
- ESAME CHIMICO E BATTERIOLOGICO DELLE ACQUE
 - TEST DELLA CELIACHIA
 - CONSULENZA PER SPORTIVI
 - TEST UDITO
 - TEST PER INTOLLERANZE ALIMENTARI



DOVE STAMO

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 SETTIMANALI DOMENICA

ORAR

MATTINO 9,00-13,00 POMERIGGIO 16,00 - 20,00



Un'integratore naturale per l'estate...il cocomero

Dr.ssa Stefania Capecchi

una pianta delle Cucurbitacee, origià conosciuta e apprezzata dal poginario dell'Africa tropicale: il famo- polo arabo so esploratore David Livingstone È ricco di licopene e di altri caosservò piante di cocomero selvatico nel deserto del Kalahari. Era col-



tivato dagli egizi nella valle del Nilo già 3500 anni fa e fu molto apprezzato dagli Arabi che gli attribuivano proprietà disintossicanti.

vi: è infatti un ottimo idratante, ricco di acqua alla quale si uniscono zuccheri, sali minerali e soprattutto potassio. Un vero e proprio Energy il caldo estivo!

la funzionalità renale e permette a questo frutto di esercitare quell'a-

Il Cocomero (Citrullus lanatus) è zione disintossicante e depurativa

rotenoidi precursori della vitamina A ,come la luteina. Il licopene, presente anche nei pomodori, è un antiossidante per eccellenza e protegge dalle malattie cardiovascolari, diminuendo il colesterolo.

Grazie all'elevato contenuto di acqua, il cocomero ha un basso contenuto calorico (15 kcal/100gr) e dunque è molto indicato per chi sta sequendo una dieta ipocalorica.

Per gustarne a pieno l'aroma, è bene mangiarlo dopo averlo lasciato fuori dal frigo almeno per È un frutto che fa bene agli sporti- un'oretta. Ottimo per le macedonie. per preparare frullati e sorbetti ed anche come base recipiente per la

Un gustoso dessert ipocalorico può drink "naturale", adatto a superare essere preparato con pezzettini di cocomero ghiacciato ricoperti da L'elevato contenuto di acqua aiuta granita alla menta. Servire con foglie di menta o altra erba aromatica.

Buona estate!

HAI PROBLEMI

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

Risolvili con una CORRETTA ALIMENTAZIONE!



La Dr.ssa STEFANIA CAPECCHI **BIOLOGO NUTRIZIONISTA**

RICEVE IN VALDINIEVOLE

Presso la CROCE ROSSA di MONSUMMANO TERME

Per Informazioni e appuntamenti 0572.51033 oppure 349.6943038

Da circa 15 gg, quando vado a letto e quando mi alzo per alcuni secondi mi gira forte la testa e mi viene nausea e sudorazione fredda; in piedi, invece, non ho giramenti di testa, anche se mi sento un po' confuso.

È una cosa grave? Che accertamenti devo fare? Che cure devo fare?



Risponde il dottor Dr. Riccardo Rezzonico Specialista in otorinolaringoiatria Dirigente medico di I livello Ospedale San Jacopo -Pistoia Ospedale SS Cosma e Damiano-Pescia

Pur premettendo che è sempre molto difficile fare una diagnosi con pochi sintomi riferiti dal paziente, il quadro sopra descritto è molto suggestivo per una "Vertigine Parossistica Posizionale" che è la sindrome vertiginosa periferica in assoluto più frequente nella pratica clinica otoneurologica ed è caratterizzata proprio da vertigine della durata di secondi, scatenata da alcuni movimenti particolari del capo. È una patologia di cui nel 50% dei casi non conosciamo la causa, l'unica cauIl medico risponde a cura di Centro Clinico . And Aging

sa certa è quella traumatica (post-trauma cranico).

L'evoluzione della vertigine è variabile: in alcuni casi la vertigine si esaurisce in un singolo periodo con graduale diminuzione dei sintomi e guarigione completa,in altri casi è necessario l'intervento dello specialista Otorinolaringoiatra, che dopo aver fatto diagnosi, grazie alle cosiddette "manovre liberatorie", determina la risoluzione del quadro.

Ci sono anche situazioni in cui le vertigini si ripetono dopo intervalli di tempo più o meno lunghi.

È comungue una patologia benigna, che riconosce una patogenesi puramente meccanica cioè lo spostamento degli otoliti-' i famosi sassolini'- nei canali semicircolari dell'orecchio interno.



Il sistema sanitario italiano è stato messo in sicurezza

Lorenzin: "Con l'accordo stato-regioni si potra' tornare ad assumere

di Simone Ballocci

ROMA - "Oggi è stata veramente una bella giornata per la sanità italiana" perché con l'accordo sottoscritto da Governo e Regioni sul patto "abbiamo messo in si-



curezza il sistema sanitario italiano per le prossime generazioni": lo ha riferito il ministro della Salute, Beatrice Lorenzin, al termine della conferenza Stato-Regioni che si è tenuta lo scorso 11 luglio, a Roma. "Nell'ambito dell'accordo sul patto sulla salute oggi abbiamo affrontato anche il tema del turn over e quindi dell'ingresso del personale: grazie alla collaborazione del ministero dell'Economia, pur nell'invarianza di spesa, sabbiamo potuto inserire strumenti molto più elastici che ci permettono di rispondere sul fabbisogno di personale in tutte le Regioni, comprese quelle in piano di rientro". Sempre parola del ministro della Salute, Beatrice Lorenzin, così come riportato dall'Ansa al termine della conferenza. "Le assunzioni verranno dunque effettuate dalle Regioni in base alla loro autonomia economica. Chi ha equilibrio di bilancio - ha evidenziato Lorenzin - ha tutti i parametri a posto e ci dimostra di aver bisogno di personale potendo garantire i livelli essenziali di assistenza, potrà farlo". Evidentemente, l'accordo ha proporzioni storiche ed è di immane portata. In pratica, significa che le regioni che hanno i conti in ordine, e che sono state guindi virtuose nel passato, potranno tornare ad

assumere con una discreta autonomia e, in sostanza, potranno ritagliarsi manovre correttive sul personale dei propri sistemi sanitari, sempre tenuta ben salda la barra del livello assistenziale minimo che deve essere sempre garantito a qualsiasi cittadino italiano, a prescindere dalla regione nella quale si trovi ad abitare.

Evidente anche la soddisfazione dei rappresentanti delle Regioni presenti al tavolo. "A tener duro non si sbaglia mai – ha per esempio detto sempre all'ANSA il presidente della Regione Veneto, Luca Zaia -. È stata una giornata di barricate, ma alla fine le nostre posizioni sono state accolte e viene così siglato un Patto per la Salute dai contenuti positivi, che avvia la sanità italiana nella giusta direzione, che è quella della lotta agli sprechi, dei costi standard, di finanziamenti certi, di gestione complessiva che parta dall'esempio delle Regioni virtuose", ha proseguito il Presidente della Regione del Veneto commentando la svolta, per molti versi "a sorpresa" che ha portato alla sigla formale del nuovo Patto Nazionale per la Salute in sede di Conferenza Stato-Regioni, in forse per tutta la giornata per alcune modifiche inserite dal Governo all'ultimo momento.

Insomma: Stato centrale e Regioni hanno trovato un accordo. Che, a detta di molti esperti i cui contributi si possono trovare agilmente online, contiene numerosi passi positivi in avanti nel solco di una razio-



nalizzazione della spesa sanitaria italiana. Un bisturi complesso e articolato che si trova ad incidere su un corpo talmente diverso nelle sue parti da essere, per certi versi, incomprensibile. Alle punte di eccellenza si contrappongono, infatti, i casi di malasanità più assurdi di Europa, in uno stato standard accettabile ma non tutto uquale su tutto il territorio nazionale. Una differenza di qualità che preoccupa non poco i cittadini e ali esperti del Mezzogiorno. "Se le autonomie sono state concesse alle regioni virtuose – si chiedono – e le regioni virtuose spesso coincidono anche con quelle con standard qualitativi più alti, cosa succederà ai cittadini che hanno avuto la sventura di nascere nelle regioni meno virtuose?". Ai posteri l'ardua sentenza. Intanto, Lorenzin e Zaia, e non solo loro, plaudono...



ORTOPEDIA BERNARDINI





dal 1983 al Vostro servizio

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

NOLEGGIO E VENDITA

Apparecchio Veinoplus trattamento insufficienza venosa;

Carrozzine;

Deambulatori;

Apparecchio per magnetoterapia;

Apparecchio per riabilitazione del ginocchio; Articoli e calzature per diabetici...



Servizio Sanitario della Toscana





Costumi contenitivi di tutte le taglie anche porta protesi Ciabatte, sandali e infradito con plantare anatomico estraibile di vari colori e per tutti i piedi



VIENI DA NOI E RISOLVEREMO IL TUO PROBLEMA





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

wia Giuseppe Mazzini, 63 telefono 0572.525332 ortopediabernardini@gmail.com

Volbella: il nuovo filler con tecnologia "vycross" per modellare le labbra



Il viso è la parte del corpo che interagisce maggiormente con l'ambiente circostante e con le altre persone; in particolare è stato studiato che la maggior

parte del tempo che parliamo con un'altra persona lo sguardo dell'interlocutore si focalizza soprattutto sugli occhi e sulle labbra. Per il rimodellamento delle labbra si usano da molti anni dermal filler, generici o dedicati, in passato anche a base di collagene ed oggi quasi esclusivamente a base di acido ialuronico. Il filler alle labbra consente di riempire carenze di volume,

attenuare le piccole rugosità, ridisegnare il margine del vermiglio e reidratare la mucosa donando al contempo freschezza e pienezza del profilo. Allergan, una delle aziende più importanti nel settore della medicina estetica, ha immesso sul mercato un filler a base di acido ialuronico dedicato alle labbra che si chiama "Volbella"; la particolarità di tale filler rispetto a tutti gli altri presenti in commercio è quella di essere prodotto con tecnologia "vycross" che conferisce al prodotto caratteristiche innovative ed importanti. Il "Volbella" è infatti composto da molecole di acido ialuronico cross-linked sia ad alto che a basso peso molecolare per conferire al prodotto una maggiore coesività ed una maggiore viscosità: ciò comporta anzitutto che il filler venga degradato più lentamente dagli enzimi e pertanto va incontro ad

una maggior durata; inoltre, essendo più fluido, risulta più morbido alla palpazione del labbro ed ha una distribuzione più uniforme lungo la zona di impianto. Un'altra importantissima caratteristica del "Volbella" rispetto ad altri filler è la riduzione dell'edema dopo l'iniezione: le labbra nell'immediato post-impianto subiscono meno edema perché il prodotto con tecnologia "vycross" ha una concentrazione minore e quindi la socializzazione sia lavorativa che affettiva del paziente che si sottopone al trattamento con "Volbella" viene condizionata molto meno da tale trattamento.

DOTT. GINO LUCA PAGNI MEDICO CHIRURGO ESTETICO

via Cavour, 25 - ALTOPASCIO (Lucca) telefono 0583 216123 cellulare 348 3147309 dottorpagni@pagnimedicinaestetica.com www.pagnimedicinaestetica.com



STUDIO MASSO_& FISIO[®] TERAPIA

Maurizio D'Angelo Remo Ambrosino

Remo Ambrosino

MASSAGGIO NEUROMUSCOLARE CERVICALGIA, LOMBALGIA, SCIATALGIA

MASSAGGIO CONNETTIVALE

MASSAGGIO MIOFASCIALE

MASSAGGIO SPORTIVO

DOLORI E CONTRATTURE MUSCOLARI NEGLI SPORTIVI
PERIARTRITI DELLA SPALLA, EPICONDILITI, PUBALGIE, TENDINITE
TRAUMI E DISTORSIONI DELLA CAVIGLIA E DEL GINOCCHIO
SINDROMI DA COLPO DI FRUSTA, COLPO DELLA STREGA

CEFALEE MUSCOLOTENSIVE
LINFODRENAGGIO MANUALE METODO "DR. VODDER"

LINFODRENAGGIO MANUALE METODO "DR. VODDER"
RIEDUCAZIONE POSTURALE GLOBALE

RIEDUCAZIONE FUNZIONALE DEI LEGAMENTI E DEL MENISCO

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

Famiglie numerose e Governo si parlano sul futuro del Paese
Resoconto di un incontro che merita di essere raccontato cura di Simone Ballocci

Riportiamo larga parte del resoconto dettagliato dell'incontro che si è tenuto lo scorso 21 luglio a Verona tra l'Associazione Nazionale Famiglie Numerose e il sottosegretario del Ministero delle Finanze, l'onorevole Enrico Zanetti, così come riportato sul bel sito della ANFN (www.famiglienumerose.org) per due motivi: uno, per presentare in questo modo ai nostri lettori la presenza in Italia dell'associazione stessa, un vero e proprio punto di riferimento per quelle famiglie che hanno deciso di avere più di tre figli; l'altra perché ci è parso che molte delle considerazioni proposte fossero particolarmente rilevanti e importanti anche per i nuclei familiari di più piccole dimensioni. Anche perché, aldilà dei contenuti specifici, questo resoconto racconta con vivida attenzione l'incontro con le istituzioni da parte di una associazione di cittadini. Un fatto spesso quotidiano, che troppe volte tralasciamo (come media in senso generale) di raccontare.

"Si è svolto il 21 luglio 2014 a Verona l'incontro fra il sottosegretario del Ministero delle Finanze on. Enrico Zanetti e la delegazione di ANFN composta dal presidente Giuseppe Butturini, Carlo Dionedi e Alessandro Soprana responsabile dei contatti politici. Era presente l'on. Mario Sberna, fondatore ed ex presidente di ANFN. Dopo l'illustrazione statistica della povertà a cui vanno incontro le famiglie con figli

in particolare se numerose e la drammatica situazione demografica dell'Italia, si sono esaminate le iniquità che colpiscono le famiglie soffermandosi su quelle più macroscopiche.

Viste le dichiarazioni del presidente Renzi pubblicate su "Avvenire" in risposta ad un genitore sugli 80 euro e di Del Rio, sottosegretario alla presidenza del Consiglio dei ministri, sulla necessità di tener conto dei carichi famigliari, attendiamo con fiducia interventi strutturali che possano dar vita ad un percorso virtuoso che porti gradualmente l'Italia a concretizzare finalmente quelle politiche familiari che derivano dalla stessa Costituzione e che già da tempo hanno cittadinanza nei più avanzati Paesi europei.

Naturalmente, viste anche le specifiche competenze del Sottosegretario Zanetti, si è parlato anzitutto della riforma fiscale, a partire dal Fattore Famiglia, già apprezzato da veri esponenti politici all'ultima Conferenza della Famiglia.

L'idea più realistica, tenuto conto dei problemi di finanza pubblica, è quella di iniziare dai nuclei più numerosi per andare a regime entro alcuni anni.

Si è affrontato anche il tema della soglia di reddito che definisce un famigliare a carico, (2840,51 importo fermo dal 1986), nonché la possibilità di attribuire alle



madri contributi figurativi per ogni figlio, l'aumento degli assegni familiari con l'abolizione dei vincoli che penalizzano i lavoratori autonomi e non poteva mancare un accenno alle iniquità relativa alle tariffe

L'on. Enrico Zanetti ha anzitutto confermato la volontà del governo di rendere strutturale il bonus di 80 euro con le modifiche necessarie che tengano conto dei carichi famigliari. Si è detto favorevole all'introduzione graduale di "un fisco a misura di famiglia", anche se sugli aspetti più tecnici dovrà approfondire. Ha condiviso anche l'opportunità di riconoscere aumenti figurativi alle madrilavoratrici di famiglie numerose e su questo si raccorderà con la sottosegretaria con delega alla Famiglia Franca Biondelli. Infine, ha aggiunto una notizia importante, che risponde ad una pressante sollecitazione nostra e del Forum Famiglie: il nuovo Patto per la Salute che si sta definendo modificherà la normativa dei ticket per fare in modo che per la soglia di esenzione si tenga conto dei carichi familiari e non solo del reddito tout court.

La delegazione di ANFN ha consegnato poi all'On. Zanetti un documento, inoltre, con le precise proposte per un Paese più amico della Famiglia".



Per i dettagli, www.famiglienumerose.org

Un meraviglioso viaggio alla scoperta dell'Ayurveda

A cura della Dr.ssa Costanza Carabellese

"Ayurveda" è una parola formata da due termini: ayu che significa vita e veda che significa scienza o conoscenza. Essendo Scienza della vita l'avurveda è nato insieme alla vita. La vita (ayu) è descritta come la combinazione di corpo, mente e ani**ma.** Ecco il tripode su cui si basa l'universo ayurvedico.

L'utilità dell'Ayurveda sta nel proteggere la salute di coloro che sono sani e curare i disturbi delle persone malate. L'Ayurveda ci fa capire qual è la nostra natura e quali sono gli elementi che prevalgono nel nostro corpo e nella nostra mente; cerca di individuare la causa e i primi sintomi della malattia, prima che essa compaia. Questi sintomi, spesso trascurati, anche se lievi, indicano uno squilibrio del funzionamento del sistema nervoso, del metabolismo e del sistema immunitario. Per cui ristabilendo questi sistemi, c'è la rimozione della causa, la scomparsa dell'eventuale malattia. In Ayurveda le malattie sono viste come la conseguenza di uno squili-

brio dei dosha. I dosha sono tutto ciò che contamina, sono i fattori patogeni del corpo (vata-

pitta-kapha) e



(rajas-tamas). La salute del corpo è determinata dall'equilibrio armonico di queste qualità. Il trattamento ayurvedico consiste, principalmente, nel ristabilire l'equilibrio dei dosha alterati. Se guesti fattori sono in equilibrio danno salute e felicità, quando invece non sono in equilibrio possono provocare varie malattie. L'equilibrio dei dosha produce uno stato di equilibrio di *Agni* in cui tutte le funzioni del fuoco digestivo e del metabolismo funzionano in maniera appropriata. Il buon funzionamento di Agni produce la regolare formazione dei Dhatu, i tessuti corporei, e dei Mala, gli escreti. Il nutrimento ottimale del corpo e la completa escrezione

Dr.ssa Costanza Carabellese

Laureata alla Facoltà di Farmacia presso l'Università degli Studi di Bari ha studiato presso l'Accademia Olistica "Dolce Armonia" specializzandosi in trattamenti olistici e ayurvedici, corso di specializzazione "Bioemozionale" con Stefano De Michino.

delle sostanze di rifiuto producono organi di moto e organi di senso perfettamente funzionanti, in tal modo anche la mente è nutrita.

Lo stato di equilibrio dei dosha è fondamentale per proteggere lo stato di salute Swastha: Swa= il Sé, Stha= stabilizzato.

I dosha possono essere riequilibrati agendo sia sullo stile di vita e sull'alimentazione sia con trattamenti sul corpo, atti a riequilibrare gli squilibri presenti nella Prakriti (materia primordiale) del ricevente con un programma ben definito e studiato con l'osservazione e la percezione delle mani e l'utilizzo di oli specifici.



COSTANZA CARABELLESE

Operatore olistico in massaggi e trattamenti ayurvedici, thai e massaggio soma e bio-emozionale

Riceve, su appuntamento, presso gli studi medici ANTHEA via Sicilia, 4, PIEVE A NIEVOLE (sopra la farmacia Biagini) Per appuntamenti e informazioni: privato: 347.9503472 studio: 345.386441

AUDIOMEDICAL

UDITO E QUALITÀ DELLA VITA

Audiomedical Pistoia è una realtà professionale e commerciale che si è costituita a Pistoia nel Marzo 1982.

Si occupa di **problematiche uditive e della loro correzione per mezzo della tecnologia** disponibile sul mercato.

Dal 1982 collabora preferenzialmente con *Oticon* (per l'acquisto dei dispositivi ed il know-how tecnologico) in un rapporto di stima reciproca, ma di completa autonomia economica e professionale

Sostiene la **cultura del buon udito** incoraggiando la **conoscenza e la corretta informazione.** Si propone sul territorio fornendo **prestazioni professionali** assicurate da **personale esperto e qualificato.** E' impegnata alla presa in carico della persona in relazione al suo problema e alla ricerca del **miglior rapporto spesa-beneficio**.

Esegue misurazioni accurate ed approfondite in ambienti dedicati finalizzate alla prevenzione e alla valutazione audioprotesica di ogni singolo caso. Pianifica **percorsi personalizzati di riabilitazione uditiva** sulla scorta delle conoscenze acquisite e delle esperienze maturate.

Fornisce servizi di **assistenza continuativa** nel tempo alla persona e al dispositivo. Si rende disponibile, nei limiti delle possibilità, a promuovere sul territorio **iniziative che incoraggino la cultura del buon udito nell'ottica della qualità della vita.**

Ha installato senza costi per la Comunità, **impianti di ascolto per deboli di udito** (che fanno uso di apparecchi acustici) presso il **Teatro Manzoni di Pistoia** (2001), **l'Auditorium Terzani della biblioteca San Giorgio di Pistoia** (2006), ed il **Teatro Pacini di Pescia** (2013).

Nel 2005 ha promosso, partecipato e sostenuto una **ricerca sulla** "Comunicazione-relazione nelle persone deboli di udito che fanno uso di protesi acustiche" che è stata pubblicata dalla Associazione Nazionale Audioprotesisti Professionali e disponibile integralmente sul sito www.uditovivo.com messo a punto nel 2004 ed in continuo aggiornamento.

Sono operativi in Audiomedical Pistoia:



Elena Bernardini vive a Pistoia. Dopo una formazione universitaria di tipo umanistico, si è avvicinata alla realtà audioprotesica nel 1985. E' operativa in Audiomedical dal 1999.



Elena Maltinti vive a Pistoia. Ha avuto esperienze di sostegno nei casi di sordità gravi e profonde. Conosce il linguaggio dei segni (L.I.S.). E' operativa in Audiomedical dal 2010.



Gilberto Ballerini vive a Pistoia. Laureato in Tecniche Audioprotesiche, esercita la professione dal 1980. Nel 1982 ha costituito Audiomedical Pistoia insieme a Paolo Cianferoni, pensionato dal 2005. Ha promosso e partecipato alla ricerca pilota "Comunicazione e qualità della Vita".



Giuseppe Marazia vive a Firenze. Vicino al mondo audioprotesico fin da piccolo, è operativo in Audiomedical Pistoia dal 2005. Laureato in Tecniche Audioprotesiche, esercita la professione dal 1994.

La sede di **AUDIOMEDICAL Pistoia è in via Panciatichi, 16** nel centro storico della città. Dispone di recapiti ad orario fisso per assistenza e consulenza ad **Agliana, Montale, Quarrata, S. Marcello Pistoiese, Monsummano, Montecatini e Pescia.**

OLTRE 30 ANNI DI PROFESSIONALITÀ ED ESPERIENZA

PISTOIA
VIA PANCIATICHI, 16
TELEFONO 0573 30319

www.uditovivo.it aut. forniture asl/inail

Per informazioni, valutazioni e prove di adattamento assistite telefonare per appuntamento

AGLIANA

Farmacia S. Niccolò - Via M. Magnino, 118

MONTALE

Amb. Misericordia - via M.L. King

OUARRATA

Amb. Misericordia – via Brunelleschi Farmacia Sarteschi – piazza Risorgimento

SAN MARCELLO

Amb. Centro Fisioterapico - via P. Leopoldo

BUGGIANO

Farmacia Carlini - via Roma. 38

MONSUMMANO TERME

Amb. Misericordia – via Empolese, 74 Farmacia Dott. Satti – via Matteotti

MONTECATINI TERME

Pubblico Soccorso – via Manin, 22 Centro Eughenos – viale Rosselli

PESCI/

Pubblica Assistenza – piazza XX Settembre, 12 Ottica Goiorani – Borgo della Vittoria, 9



"Se lui garantisce, può venire anche lei"

Un aneddoto anti-abbandono

A cura di Simone Ballocci

"Un uomo scrisse ad un albergo di campagna in Irlanda per chiedere se avrebbero accettato il suo cane. Ricevette la seauente risposta: Caro sianore, lavoro neali alberahi da più di trent'anni. Fino ad oggi non ho mai dovuto chiamare la polizia per cacciare un cane ubriaco nel cuore della notte. Nessun cane ha mai tentato di rifilarmi un assegno a vuoto. Mai un cane ha bruciato le coperte fumando. Non ho mai trovato un asciugamano dell'albergo nella valigia di un cane. Il suo cane è benvenuto. Se lui garantisce, può venire anche lei."

Questa storia è raccontata sulla home page di una campagna antiabbandoni estivi. Non credo

Una cuccia Made in Italy La storia di Riccardo Stellini, pet designer mondiale

Purtroppo c'è chi maltratta gli animali e chi li abbandona. Tuttavia c'è anche chi li tratta come dei **pascià**, dedicandogli attenzione

e ogni genere di comfort, a cominciare dalla cuccia. Ne è testimone Riccardo Stellini. dell'azienda fiorentina Cucce d'Arredo, protagonista in un settore in espansione come auello del pet desian. << Abbiamo iniziato>> dice Riccardo <<Facendo la cuccia

per il cane Athos, destinata all'abitazione di New York di Eduardo Secci, collezionista fiorentino di arte contemporanea. La cuccia, in plexiglass e abete lucidato a mano, si è inserita perfettamente nella abitazione, diventando confortevole per il cane e anche un oggetto di arredo. Operavamo nel settore del design – continua

Stellini – ma non in questo campo.

Grazie a un passaparola continuo, però, ci siamo resi conto che potevano dedicarci a tempo pieno al pet design. Se, infatti, ci

> sono persone che maltrattano gli animali, per fortuna c'è anche chi li ama in maniera viscerale. Gli animali diventano come i familiari, a cui va destinato, quindi, uno spazio apposito, e ben curato, nella casa, al pari di tutti gli altri membri della famiglia>>. Dall'amore della gente per i propri

amici animali, dunque, è potuta nascere, e crescere, una nuova e giovane azienda. << Oggi – continua Stellini – a distanza di tre anni da quella prima cuccia, ideiamo, produciamo e vendiamo cucce d'arredo, che si inseriscono in maniera armonica nelle abitazioni. Sono fatte su misura, interamente in Italia, in collaborazione con artigiani, sarti e tappezzieri con esperien-



za più che ventennale. Si può dire a buon diritto - conclude Riccardo Stellini - che grazie ai nostri amici animali e alla cura nei loro confronti, anche il Made in Italy e l'artigianato italiano di qualità possono crescere e prosperare>>.





Questa la citazione, tratta dalla penna di Oscar Wilde, che campeggia sull'home page di www.cuccedarredo.com

ALIMENTI NATURALI E BIOLOGICI

ACCESSORI PER ANIMALI DOMESTICI





Alimenti biologici ed accessori

per animali domestici

via Gramsci, 26 TRAVERSAGNA - MASSA E COZZILE (Pistoia) telefono 345.7902919 www.aloropiacebio.it

Vacanze bestiali: cosa mettere nella valigia di Fido

di Simone Ballocci

Proseguiamo questo mese il miniciclo di articoli che abbiamo cominciato a luglio dal titolo "Vacanze Bestiali!". E parliamo di un argomento di non facile trattazione: cosa mettere nella valigia di Fido? Perché, se non lo aveste ancora capito, noi qui a "Quello che c'è" pensiamo al nostro anima-

consigliano ad esempio di portarsi dietro la ciotola e il piattino con i quali di solito il nostro amico beve e mangia, senza pretendere da lui che sia disposto (come noi) ad usare stoviglie e suppellettili del luogo nel quale stiamo andando. Per non parlare della spazzola, magari del suo tappetino,

rà sicuramente meglio!

Il momento, comunque, di maggior stress è sicuramente il **viaggio**.

Ecco: se come moltissimi fanno ci sposteremo in auto, è bene ricordarsi anzitutto di portare per lui dell'acqua, meglio se a temperatura ambiente, anche se la macchina è climatizzata.

Come per noi, anche per l'amico bere è fondamentale. E meglio fare una sosta in più, che una in meno...



letto come ad un componente della famiglia. Quindi, se si parte e si va in vacanza a cercare un po' di relax, ecco: il nostro amico o viene con noi, o lo si lascia in ottime cure.

Ecco: mettiamo il caso che venga con noi. Dicevamo: cosa portarci per il suo viaggio durante le nostre ferie? Occupandoci per adesso soltanto dei cani e dei gatti, che degli animali domestici sono ovviamente i più diffusi, occorre pensare prima di tutto al **libretto sanitario**, perché è importante viaggiare con l'assoluta consapevolezza del suo stato di salute. Poi è bene ricordarci tutto l'occorrente per non fargli cambiare troppo abitudini, rischiando magari di stressarlo e di farci a nostra volta stressare dalle sue difficoltà. Quindi, i veterinari

e pure di almeno un giochino al quale sia abituato. E di tutto quello che usiamo di solito per pulirlo e prenderci cura di lui: già gli cambiato *habitat*, se riusciamo a mantenergli vive e vegete le sue abitudini, sta-

IL VOCABOLARIO DI ARTURO consigli per cani dalla A alla Z

S... come sonnecchiare

Lo so, ti piacerebbe tanto vedermi un poco più attivo e divertito. Giocherellone, diciamo. Ma che io sia un cane, o soprattutto un gatto, mi dispiace tanto: questo periodo dell'anno non fa per me. Ecco: ho caldo... Sarà anche tutto questo pelo, non lo so. Il fatto è che proprio non ce la fo. Devo sonnecchiare un po'. Diciamo: tutto il giorno... Non te la prendere. Ci rivediamo a settembre... forse...



Vi preseñfiamo uñ amico

Questo mese abbiamo deciso di fare le cose davvero in grande...e così non andiamo a presentarvi un solo amico ma addirittura un'intera famiglia di pelosetti Labrador di proprietà di Sabrina:

Chanel 5 anni, la mamma; **Luna** 3 anni, una figlia; **Nemo** 5 anni, il babbo e **Kira** 3 anni, l'altra figlia.

Sono davvero adorabili...voi che dite?

Inviateci le foto dei vostri animali a info@quellochece.com e le pubblicheremo...



Campo estivo alla chiesa di Santa Maria in Selva: un successo di gioia e partecipazione



di Guido Barlocco

Questo mese dedichiamo la nostra pagina dei teen ager ad un racconto a più voci di una attività molto sentita e importante: il Campo estivo parrocchiale. Come esempio e riassunto di tante esperienze del genere abbiamo raccontato quello a noi, per molti motivi, più vicino: quello di Santa Maria in Selva.

Nel 2012 grazie alla buona volontà di Padre Giuseppe e di alcuni catechisti nasceva il campo estivo alla chiesa di Santa Maria in Selva, dove i frati agostiniani hanno ridato ancora più vita ai grandi spazi verdi davanti al convento. In tre anni i ragazzi (tra i 6 e i 12 anni) partiti da circa 70 si sono quadruplicati, i ragazzi più grandi 14/17 anni fanno gli animatori coordinati da Padre Nilo, Sergio e altri adulti che insieme hanno dato vita a venti giorni di puro divertimento, amicizia e condivisione, rispolverando quei valori spesso dimenticati dai giovani.

Per raccontarla ho fatto ad alcuni protagonisti la stessa domanda, ovvero: "Che significato ha avuto per te dar vita a questo campo estivo e quali sono gli obiettivi che ti sei posto nell'affrontarlo?"



Padre Nilo

Il campo estivo è per la parrocchia una cosa naturale, abbiamo ripristinato questa realtà con un lavoro di squadra, della comunità.

Nel primo anno eravamo 78 iscritti, nel secondo anno 174 e in quest'anno 280 iscritti, 20 animatori e 8 educatori: un grande successo.

La finalità è di creare nuovi cristiani di valore, con il desiderio di farli innamorare della parrocchia vedendola come luogo di vero incontro col Signore nel cammino di una spiritualità agostiniana di vivere di un sol cuore e sola anima protesi verso Dio.



Sergio (catechista)

L'idea è partita da Padre Giuseppe, per aiutare in un periodo di tempo estivo, quei bambini e ragazzi che non potevano per motivi economici

di lontananza andare nei vari centri estivi della zona, oltre a voler dare un aiuto alle famiglie.

E'stato affrontato con libertà e servizio verso i ragazzi-bambini, libertà che ha portato un frutto credo importante: far sentire questi ragazzi ed anche i più piccoli nelle mura di casa propria, ed in questi anni ne abbiamo avuto conferma; il compito è stato fatto da tutti con spirito di servizio, grazie ad una squadra eccezionale.

Oltre a Padre Nilo ci sono Enrica (fantastica) e Sergio, Alessandro, Paolo, il marito di Enrica, Ginetta, Carla, Letizia, Sergio, Lorenzo e Paola, Alberto e la Giovanna sua moglie, la grande Sabrina, i seminaristi agostiniani Giuseppe, Mattia e l'altro Giuseppe e tanti altri adulti che con la loro presenza e partecipazione hanno dato vita a tutto questo. Ma, i migliori, sono i ragazzi - ragazze che in tutti questi anni hanno aiutato, animato, fatto divertire e socializzato amichevolmente con tutti.

Enrica (catechista)

Per me gli obiettivi sono chiari: dare la possibilità ai bambini di ritrovarsi INSIEME in un luogo sicuro, all'aperto per poter



giocare liberi, senza schemi, accompagnati dalla benedizione dei frati!

Al termine del campo estivo ti senti stanco, afono ma appagato dai mille sorrisi, baci e

abbracci dei piccoli "gnomi".

Mi ha spinto un sentimento di grande gioia e amore materno nei confronti dei piccoli e dei giovani volontari. Giovani volontari che sono ragazzi STUPENDI che hanno sacrificato ore di sonno e divertimento venendo tutte le mattine con qualsiasi tempo, lavorando coscienziosamente e senza mai lamentarsi!!!



Sabrina (animatrice)

È stata un' esperienza bellissima. Per il secondo anno ho partecipato come volontaria all'Oratorio estivo. I veri protago-

nisti sono stati i bambini con il loro entusiasmo e la loro gioia di vivere questo "grande gioco" che è il centro estivo. I valori dell' accoglienza e dell' amicizia sono stati il fulcro delle attività proposte da noi animatori. Padre Nilo ha saputo responsabilizzare sempre con il suo sorriso sulle labbra, i ragazzi adolescenti che sono stati collaboratori preziosi degli educatori.

È stato proprio questo genuino spirito di condivisione che ha fatto dell'oratorio estivo un momento indimenticabile per grandi e piccini. E tutti noi non vediamo l'ora di ricominciare una nuova avventura insieme.

Metodo e atteggiamento: prima la mente

Dr.ssa Antonietta Giuntoli



Fra poco le vacanze saranno finite. In giro si vedono vetrine e scaffali colmi di zaini colorati, astucci, diari e pile di libri che presto diverranno compagni di avventura di molti ragazzi. E si

trovano due tipologie di studenti prossimi: quelli felici di tornare a scuola e riprendere la loro quotidianità e quelli timorosi di dover affrontare, insieme alle proprie famiglie, un rinnovato periodo di fatica, stress e forte tensione.

Due facce della stessa medaglia, di un percorso comune a tutti i ragazzi in età scolare, che può dar vita a notevoli differenze di risultati, a seconda di come viene vissuto il rapporto con lo studio, la scuola, gli insegnanti, e di conseguenza con la famiglia.



Un buon rapporto con lo studio nasce dalla mente: innanzitutto, per migliorare la qualità



del tuo studio occorre eliminare tutte quelle abitudini legate ad un atteggiamento mentale errato che ti costringono a faticare inutilmente.

Se sei alla guida di una Ferrari ma non sai guidare non andrai molto lontano. Ugualmente, se possiedi una buona tecnica di studio ma un **atteggiamento mentale errato**, la tecnica da sola non ti servirà a molto.

Molti studenti dicono: «sono negato per la matematica», «quella materia è troppo difficile per me», «non ho memoria», «non ho capacità di concentrazione». Tuttavia, è vero che nessuno nasce "negato" per la matematica o «incapace» in qualche cosa oppure «senza memoria».

Capita invece che durante larco della vita

scolastica si accumulino una serie di esperienze negative che ci portano a sviluppare questo tipo di credenze e di convinzioni, che noi confondiamo con la realtà e che, per fortuna possiamo correggere, se lo vogliamo.

A partire da settembre tornano i percorsi di gruppo **Metodo 5**, il coaching per studenti ideato per allenare la mente all'apprendimento ed acquisire il metodo di studio che meglio si adatta alle tue carat-



teristiche, per vivere la scuola con serenità e profitto. I gruppi prevedono un numero di posti limitato, per un miglior svolgimento del percorso.

Le iscrizioni sono aperte a partire dal 25 agosto.

Contattaci per informazioni allo: **0572.33555** oppure vieni a trovarci a **M&D FORMAZIONE** in via Ponte Buggianese, 1 a Borgo a Buggiano.



metodo5
COACHING PER STUDENTI

rendi l'apprendimento un'esperienza entusiasmante con il metodo giusto, tutto è più semplice

Vuoi essere dei nostri? CONTATTACI per i prossimi corsi in partenza. Il gruppo sarà costituito massimo da 10 partecipanti.

ISCRIZIONI APERTE A PARTIRE DAL 25 AGOSTO



Il tuo centro studi in Valdinievole

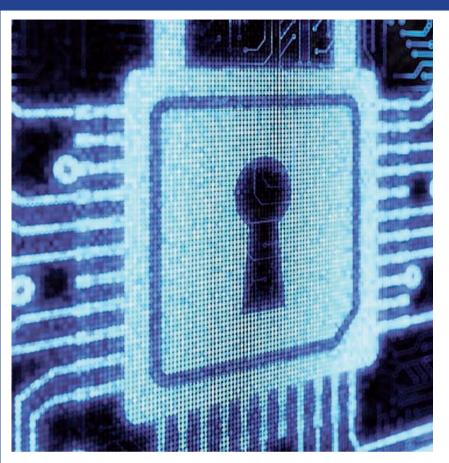
inglese a tutti i livelli

informatica di base e specialistica

Recupero materie scolastiche



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



Corsi d'informatica a tutti i livelli





SISTEMA DI EDUCAZIONE NON FORMALE DEGLI ADULTI NELLA PROVINCIA DI PISTOIA



Corsi d'inglese per tutti

Piccoli Gruppi massimo 6 studenti per classe Insegnante madrelingua inglese





Il tuo centro studi in Valdinievole

inglese a tutti i livelli

informatica di base e specialistica

Recupero materie scolastiche



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



Istruzione: presentato il Rapporto sulla Scuola Pistoiese a.s. 2012/13

PISTOIA- E' stato presentato anche quest'anno il **Rapporto sulla scuola pistoiese**, con i dati statistici predisposti dall'Osservatorio scolastico provinciale e relativi all' a.s. **2012/2013**. Una fotografia del sistema scuola sul territorio e soprattutto uno strumento utile per la programmazione delle politiche future. Di seguito



una sintesi degli aspetti più rilevanti:

- confrontando i dati relativi alla **rete sco-lastica,** nell'arco degli ultimi 10 anni, dall' a.s. 2002/2003 all'as. 2012/13, emerge un significativo ridimensionamento del numero degli istituti, pari al 15%, con il passaggio da 46 a 39 istituti scolastici sul territorio:
- la **popolazione scolastica**, nel corso dell'ultimo quinquennio, è in crescita in ogni ciclo: in particolare, si segnala il dato della scuola secondaria di Il grado che mostra per l'a.s. 2012/13 un incremento percentuale di circa 10%;
- dopo la riforma della scuola secondaria di Il grado la **scelta della scuola** per l'a.s. 2012/13 in percentuale risulta così articolata: 41% per i licei, 31% per i professionali, 28% per i tecnici;
- durante l'a.s. 2012-2013 la consistenza totale degli **studenti delle scuole** di secondo grado è composta da 13.476 ragaz-



zi, di cui 11.608 (pari circa all'86%) residenti nella provincia di Pistoia. Gli studenti delle scuole pistoiesi residenti fuori provincia risultano 1.868, in percentuale circa il 14% del totale degli iscritti;

- la presenza di **studenti stranieri** nelle scuole ha avuto un incremento sia in termini assoluti che percentuali (in percentuale, +33%).
- per quanto riguarda la regolarità del percorso scolastico e il **tasso di bocciatura**, nella scuola primaria è estremamente basso, circa il 0,4%; in quella secondaria di I grado risulta del 4,3%; nella scuola secondaria di Il grado è naturalmente più alto, pari al 15%, con una lieve flessione rispetto all'anno precedente;
- nella scuola secondaria di primo grado l'incidenza degli alunni in ritardo (l'**indice di ritardo** è calcolato come il rapporto tra gli alunni di età superiore a quella prevista per la classe frequentata e alunni iscritti) arriva al 13%, con una riduzione dello 0,3% rispetto all'anno precedente; nelle scuole secondarie di secondo grado l'indice di ritardo raggiunge nell'a.s. 2012-2013 il 32,5%, rimanendo sostanzialmente stabile a confronto con l'anno precedente;
- analizzando i **voti degli studenti** pistoiesi che hanno conseguito la *licenza media* durante l'anno scolastico 2012-2013, troviamo che la media complessiva è 7,3. Mediamente possiamo osservare un miglior andamento negli studenti residenti nell'area Pistoiese. La votazione media di coloro che hanno ottenuto il *diploma di maturità* nell'anno scolastico 2012-2013 è di 76,4, valore che segna un miglioramento rispetto allo scorso anno (75,7);
- gli **alunni disabili** sono presenti nella scuola dell'infanzia con un incidenza pari al 1,3% sul totale della popolazione scolastica iscritta nelle scuole del territorio pistoiese, nella scuola primaria l'incidenza è del 2,7%, mentre nella scuola secondaria di I e II grado sale al 4,2% e 3,5%. Per l'ordine della scuola primaria, secondaria di I grado e di II grado la provincia di Pistoia registra una percentuale più alta sia



rispetto alla media regionale che alle altre province.

- dall'anno scolastico 2010/11 è entrata in vigore la riforma complessiva del secondo ciclo di **istruzione e formazione**, per cui è possibile assolvere l'obbligo di istruzione ed esercitare il diritto-dovere all'istruzione e alla formazione sia nei percorsi di istruzione quinquennale, sia nei percorsi di istruzione e formazione professionale triennali (IeFP).

A tale proposito, l'offerta dei percorsi di IeFP risulta variamente distribuita nel terri-



torio provinciale; principalmente trova un' alta concentrazione nel comune di Pistoia, presso gli istituti IPAA Barone C. de Franceschi, l'IPSC L. Einaudi e l'IPSIA A.Pacinotti, che accoglie complessivamente 747 iscritti, il comune di Pescia presso l'IIS Sismondi Pacinotti, con 608 iscritti, e Montecatini Terme presso l'IPSA F. Martini, che accoglie 871 iscritti per un totale di 2.226 allievi.

Fonte: Comunicato Stampa Provincia di Pistoia *Per maggiori informazioni:*

www.provincia.pistoia.it/indici/el_OsservatorioScolasticoProvinciale.asp



Muove competenze, più Futuro!

FINANZIAMENTO CON CARTA ILA

Tutti i corsi Scuola Copping possono essere finanziabili con risorse pubbliche (Voucher, Carta ILA. ecc.).

- Iscriviti ai Corsi Scuola Copping!
- Ricevi il contributo economico per il tuo Progetto Formativo richiedendolo presso il Centro per l'Impiego!
- CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE Assistente dentista - Estetista - Acconciatore **Tatuatore - Piercer - Ricostruzione unghie**
- ALTRI CORSI

Trucco - Smalto cotto - Manicure - Pedicure **Massaggio**

- CORSI DI SPECIALIZZAZIONE
- CORSI DI AGGIORNAMENTO
- D CORSI DI FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER AZIENDE Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza, Addetto antincendio in attività di rischio basso e medio, Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione da rischi, Addetto al Pronto soccorso in aziende di gruppo A, Proprietari di attività di Estetica, Tatuaggio e Piercing.

Corso Assistente studio Veterinario

Corso Commesso d'Ordine di Farmacia

Wedding and Event Manager

Corso per Installatore Impianti elettrici e radiotelevisivi

Corso per Saldatore e Manutentore Meccanico

Corso di Erboristeria e Alimentazione Biologica

Corso di Nigitopressione mano | avambraccio - piede | gamba

Corso di Riflessologia 2º twello Blocchi emozionali

Corso per lavorante Estetista

Corso per lavorante Parrucchiere

Corso di Nermopigmentazione

Corso di Ricostruzione Unghie

Epilazione a Laser e Luce Pulsata



PRATO Tel. 0574.400973 **MONTECATINI TERME** Tel. 0572.773591

PISTOIA Tel. 0573.381229 prato@copping.it | montecatini@copping.it | pistoia@copping.it www.copping.it



La semplificazione

autocertificazione estesa nella pubblica amministrazione

La L. 183/11 ha introdotto la "decertificazione" nei rapporti tra privati e Pubblica Amministrazione.

La Pubblica Amministrazione e i gestori di servizi non possono più chiedere al privato ed accettare certificati di alcun tipo emessi da qualsiasi ente pubblico o gestore di servizi pubblici.

Quindi i certificati rilasciati dall'amministrazione possono essere usati solo nei rapporti tra privati. Questo significa che le amministrazioni devono accettare dai cittadini le dichiarazioni sostitutive di certificati o di atti notori, cioè l'autocertificazione.

Tra le informazioni autocertificabili figurano:

- L'iscrizioni nei registri delle imprese;
- L'iscrizioni in Albi Pubblici;
- Il fatto di non trovarsi in procedure di liquidazione, fallimento o concordato;
- La data e il luogo di nascita, la residen-

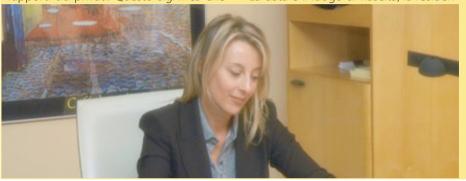
za, la cittadinanza, il godimento di diritti civile e politici, lo stato civile, coniugato, vedova/o, stato libero;

- Lo stato di famiglia, di esistenza in vita, di nascita di un figlio, di decesso del coniuge di ascendente o discendente;
- Il titolo di studio, gli esami sostenuti e le qualità dello studente, la qualifica professionale, il titolo di specializzazione, l'appartenenza a ordini professionali.

Restano invece sempre esclusi da autocertificazione i certificati medici, sanitari, veterinari e quelli di origine di una merce

AVV.TA SERENA INNOCENTI

Piazza XX Settembre, 21 – PESCIA Telefono 0572.318101/02 Fax 0572.318191 s.innocenti@donneavv.com



Ma sono vere associazioni??

di Francesco Salani - Tributarista

Sono oramai sempre più frequenti, da parte della Guardia di Finanza o dell'agenzia delle Entrate, i controlli nel settore del no profit, mirati a smascherare false associazioni sportive o Circoli ricreativi che di ri-

creativo hanno ben poco: quasi quotidianamente possiamo leggere dai giornali di operazioni che hanno scoperto fatturazioni false ed evasione fiscale. Pertanto

mi vorrei soffermare questo mese a riepilogare una serie di articoli che ho avuto modo di leggere in merito a tali controlli. Mi preme ricordare appunto che il mondo del no-profit è basato principalmente sul fatto che non debba esserVi la volontà di lucrare da tale attività.

Per quanto riguarda il mondo sportivo,

quindi più specificatamente le ASD, uno dei principali motivi di controllo è legato alle sponsorizzazioni: in tale ambito infatti persiste ancora oggi la cattiva abitudine di fatturazioni "gonfiate" a favore del-

lo sponsor dettate dal regime fiscale vantaggioso di cui possono beneficiare le società sportive. Va altresì precisato che gran parte del mondo sportivo sta in piedi grazie alle sponsorizzazioni e

che di per se queste non sono ne vietate ne sanzionabili: quello che invece non è ammesso dalla legge è la fatturazione per importi che non corrispondono al reale esborso del partner.

Ancora più caotico il mondo delle associazioni ricreative e culturali: si passa da circoli ricreativi che nella realtà svolgono vere attività imprenditoriali quali quella di Bar, Pub, ristorante fino addirittura ad associazioni culturali che in realtà erano veri e propri night club. Spesso e volentieri in questi "falsi circoli" mancano del tutto i requisiti principali dell'associazionismo, con tesseramenti che venivano fatti sul momento e senza la delibera del consiglio direttivo. Si è infatti convinti che sia sufficiente predisporre uno statuto adeguato, e inquadrarsi come associazione per essere legittimati a svolgere qualsiasi attività e senza dover rispettare alcuna regola.

E' essenziale tenere sempre a mente, quando si gestisce un'associazione l'oggetto sociale per il quale l'ente è stato costituito e le norme in materia. Pertanto prima di costituire un'associazione è opportuno documentarsi bene se ci siano i presupposti e sulle modalità di gestione e soprattutto le responsabilità a cui si va incontro qualora si sia all'interno di un direttivo di un circolo o di un'associazione.





Una TERRAZZA, Una porzione di GIARDINO, attrezzati con una copertura, realizzata su misura, un autentico LIVING esterno con la possibilità di utilizzo in ogni stagione grazie a chiusure opportunamente studiate, minimali, trasparenti, tutto vetro.

UN AMBIENTE DA VIVERE: UNO SPAZIO ABITITATIVO supplementare, a diretto contatto con l'esterno, eterogeneo, polivalente, da utilizzare nella bella stagione e non solo.

Ogni nostra realizzazione nasce all'insegna di una scelta stilistica ben precisa, supportata da BRAND di prestigio, superando, il TRA-DIZIONALE CONFINE DENTRO/FUORI, così da rappresentare UN VA-LORE AGGIUNTO per la casa, ma soprattutto creare anche qui un'atmosfera di massimo confort abitativo, INDISPENSABILE PER UNA MIGLIORE OUALITÀ DI VITA.

UN VALORE AGGIUNTO da arredare... un SOGGIORNO IMMERSO NEL-LA LUCE con oggettistica di pregio, materiali di qualità ad alta resistenza, cura dei dettagli, studio delle luci.

Tutto questo è Parisi, uno staff preparato che da anni lavora nella convinzione che distinguersi, anche fuori, è fondamentale: "IN QUA-LUNQUE POSTO, MAI IN UN POSTO QUALUNQUE."



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





luri la protegge con serietà, professionalità e precisione

Serramenti a taglio termico certificati con i requisiti x la detrazione fiscale fino al 65%

(scadenza 31/12/2014), tali serramenti possono essere in Alluminio o in PVC con sistemi 2D

e l'innovativo 3D, il Top x l'isolamento termico, acustico e antieffrazione. Se abbinati a tali serramenti,

rientrano nell'incentivo anche persiane ed avvolgibili sia in PVC che Alluminio. Le persiane in Alluminio modello Prestige e gli avvolgibili in PVC SUPER, o in Alluminio normale o alta densità.

Dei sudetti serramenti oltre che la fornitura e montaggio di nuovi si effettuano riparazioni su serramenti già esistenti.

Inoltre: cancelletti antintrusione in acciaio anche nei bellissimi modelli Europa e Florance, sostituzione chiavi e serrature, installazione serratura di sicurezza su serramenti già esistenti, tende da sole, veneziane, zanzariere (anche con rete POLLTEX) box doccia, porte blindate classe 3, porte da interno ecc.

Tali prodotti sono ESCLUSIVAMENTE made in ItalyPreventivi gratuiti a domicilio.

IURI DEGL'INNOCENT

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





AUTODEMOLIZIONE AUTOVEICOLI RITIRO A DOMICILIO

vasto assortimento di ricambi auto usati

PONTE BUGGIANESE (Pistoia) via Buggianese, 168/a telefono 0572.635473 fax 0572.931469

www.autodemolizionivaldinievole.it email: valdinievole@libero.it

Fally Renting Selmi

Noleggio Auto da Competizione



AUTOFFICINA



via Francesca Vecchia, 24 UZZANO telefono 347.8612425 – 368.3572976

AUTOFFICINA lacoponi Alessandro & c.

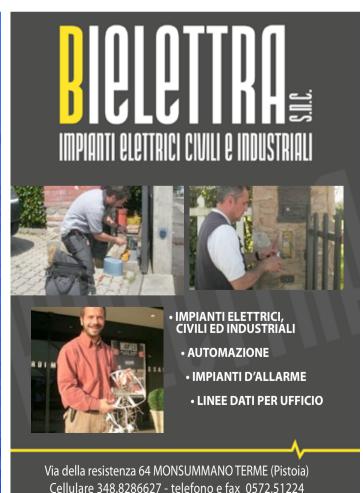
Servizio Revisione Auto | Ricarica Condizionatore Pulizia Condizionatori | Analisi Gas di Scarico | Servizio Gomme





Pulizie Civili ed Industriali Magazzino con Deposito Facchinaggio Manutenzione Spazi Verdi

via Modigliani 4 PESCIA (Pistoia)
Teletono 0572.444551 etrusca.coop@infinito.it



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

N°1 AIUTO CUOCO/A

(Codice Offerta: 20140714-1039) Scad.14/08/2014

Mansione: Aiuto cuoca e cameriera ai tavoli. Requisiti: Esperienza nella mansione. Richiesta conoscenza discreta della lingua inglese con capacità di gestire una conversazione e prendere gli ordini dai clienti stranieri. Necessario essere automuniti (data la flessibilità dell'orario e l'inadeguatezza dei mezzi pubblici) e possibilmente risiedere in Mediavalle, dato l'orario spezzato.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, durata 2-3 mesi (stagione estiva).

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Zona di lavoro: Barga.

Rivolgersi a: RISTORANTE FONTANAMAGGIO SAS TEL.0583/724456

N°1 PARRUCCHIERE/A PER SIGNORA

(Codice Offerta: 20140701-985) Scad.30/09/2014

Mansione: Parrucchiere/a per signora.

Requisiti: Senza esperienza, disponibile a stage formativo per successiva assunzione oppure con esperienza per assunzione diretta — Patente B — Automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determi-

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Zona di lavoro: Barga.

Rivolgersi a : Monica Meoni TEL. 0583/766416 **Email:** preselezionifornacibarga@provincia. lucca.it

N°10 Addetti alla condotta di stazione di sondaggi

(Codice Offerta 20140709-1801) Scad. 10/08/2014

Mansione: Addetti alle rilevazioni energetiche nel proprio comune di residenza o domicilio. Attività non commerciale o di vendita ma solo d'indagine di mercato.

Requisiti: Non richiesta esperienza — Patente B — Automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a progetto/Collaborazione coordinata e continuativa.

Orario: Part time Full time **Zona di lavoro:** Lucca – Pisa

ito della di Lucca **Rivolgersi a:** DIVISIONE ENERGIE RINNOVABILI SRL — Chiara Seni - TEL.0584/564852 - enel. rinnovabili@gmail.com

N°30 Procacciatori d'affari

(Codice Offerta: 20140711-1816) Scad.14/08/2014

Mansione: Procacciatori di affari e agenti per proporre applicazioni mobile e siti web.

Requisiti: Non è richiesta esperienza — Patente B — Automunito.

Tipo di contratto: Contratto di agenzia.

Orario: Full time.

Zona di lavoro: Pisa e provincia.

Rivolgersi a: Domenico Ragone — CELL.3480819660 — personale@kreaproject. com

N°1 INGEGNERE DEI TRASPORTI (Codice Offerta: 20140714-1820) – Scad.15/08/14

Mansione: Ingegnere Gestionale da inserire in area logistica azienda.

Requisiti: Richiesta esperienza anche minima nel settore per aziende di medie dimensioni, grande capacità d'anali e flessibilità caratteriale. Necessaria età di apprendistato e domicilio in zona – Automunito, Patente B.

Tipo di contratto: Contratto di agenzia. **Titolo di studio:** Laurea in ingegneria gestionale, preferibilmente magistrale.

Orario: Full time.

Zona di lavoro: Pontedera.

Rivolgersi a: ORIENTA SPA — Orienta filiale di Pontedera — TEL.0587/53158 — pontedera@ orienta.net

N° 8 INFORMATORI SCIENTIFICI DEL FAR-MACO (Codice Offerta: 20140711-2125) Scad:

11/09/2014

Mansione: Informatore di prodotti farmacolo-

Mansione: Informatore di prodotti farmacolo gici presso studi

Requisiti: Non è richiesta esperienza nella mansione. Necessaria conoscenza del programma Excel. Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Contratto di agenzia.

Orario: Full time.
Zona di lavoro: Siena.

Rivolgersi a:Shedir Pharma srl — CELL 3927872758 -INVIARE CURRICULUM ALLA MAIL info@shedirpharma.com

N°1 CUOCO CAPO PARTITA

(Codice Offerta: 20140701-989)-Scad.30/09/2014 Mansione: Cuoco capo partita.

Requisiti: Richiesta esperienza — Età compresa tra i 25 e i 35/40 anni. Residenza in zona o comunque senza necessità di alloggio presso l'Hotel — Patente B.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato.

Orario: Full time, 8 ore al giorno per 5 giorni alla settimana.

Zona di lavoro: Barga . Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 CAMERIERE DI SALA (

Codice Offerta: 20140605-845) Scad. non specificata

Mansione: Addetto al servizio ai tavoli.

Requisiti: Richiesta esperienza pregressa, disponibilità a lavorare soprattutto il fine settimana e nei festivi. Necessario che i candidati non siano studenti perché il contratto è destinato alla proroga anche per il periodo autunno/inverno. Aspetto curato, modi cortesi e gentili e predisposizione al rapporto con il pubblico. Patente B.

Tipo di contratto: Lavoro occasionale.
Orario: Lavoro con orario spezzato.
Zona di lavoro: Castelnuovo di Garfagnana.
Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 TECNICO ELETTRONICO

(Codice Offerta: 20140609-849) — Scad. non specificata

Mansione: Progettazione di impianti elettrici o termici

Requisiti: Richiesta esperienza nelle mansioni e competenze sulla normativa sicurezza luoghi di lavoro. Ottima conoscenza nell'utilizzo di Autocad. Automunito, patente B.

Tipo di contratto: Lavoro a progetto/ collaborazione coordinata e continuativa. Possibilità di inserimento come dipendente a tempo indeterminato.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria superiore che permette l'accesso all'università.

Zona di lavoro: Lucca. Orario: Full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 AGENTE DI COMMERCIO

(Codice Offerta: 20140610-873)- Scad. non specificata

Mansione: Agente mono o plurimandatario:

gestione e sviluppo portafoglio clienti toscana.

Requisiti: Richiesta esperienza nella vendita, maturata preferibilmente nella vendita di vetro o accessori(vernici) a serramentisti o falegnamerie. Richiesta conoscenza pacchetto office, internet e posta elettronica. Patente B.

Tipo di contratto: Contratto di agenzia, retribuzione provvigionale.

Zona di lavoro: Lucca. Orario: Full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 ELETTROMECCANICO

(Codice Offerta: 20140617-900)

 ${\sf Scad.}\ non\ specificata$

Mansione: Manutenzione macchinari c/o aziende e in ditta.

Requisiti: Richiesta buona esperienza nella mansione- Automunito, patente B.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato 3 mesi con possibilità di inserimento a tempo indeterminato.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria superiore che permette l'accesso all'università.

Zona di lavoro: Capannori.

Orario: Full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 MECCANICO RIPARATORE D'AUTO

(Codice Offerta: 20140617-907)- Scad. non specificata

Mansione: Tutte le mansioni attinenti alle riparazioni auto.

Requisiti: Necessaria pregressa comprovata esperienza nella mansione. Patente B.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato.

Zona di lavoro: Coreglia Antelminelli. **Orario: F**ull time, part time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 IMPIEGATO D'ARCHIVIO

(Codice Offerta: 20140617-908) -

Scad. non specificata

Mansione: Addetto/a grafico-ufficio-stampa e comunicazione: realizzazione di prodotti grafici per attività di marketing; integrazione e modifica dei documenti esistenti; elaborazione piano strategico per la diffusione e distribuzione del materiale informativo; implementazione e successivo aggiornamento sito web e pagina facebook; rapporti con la stampa (predisposizione comunicati e cura della rassegna stam-

Dal 1950

Consulenti del lavoro

Consulenza del Lavoro e Amministrazione del personale ·

Buste paga ·

Dichiarazioni 730 e Unico ·

Via Amendola, 36 PESCIA (Pistoia) telefono 0572.476352 fax 0572.477649

pa); raccolta preventivi per la valutazione delle scelte e l'ottimizzazione delle risorse. Capacità di lavorare in gruppo, spirito di iniziativa, creatività ed attitudine al problem solving. Patente B. automunito.

Requisiti: Richiesta esperienza anche minima nelle mansioni.

Tipo di contratto: Lavoro a progetto /collaborazione coordinata e continuativa. Retribuzione mensile lorda P.IVA

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria superiore che permette l'accesso all'università.

Zona di lavoro: Lucca. Orario: Part time 20 ore settimanali. Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 IMPIEGATO AMMINISTRATIVO

(Codice Offerta: 20140618-924)-

Scad. non specificata

Mansione: Fatturazione, rapporto con i clienti, partecipazione a fiere, meetings nazionali dove la Ditta sarà presente e quant'altro attiene al settore commerciale.

Requisiti: Ottima esperienza nelle mansioni richieste, oppure neo laureati anche al primo impiego. Conoscenza lingua inglese. Conoscenze Informatiche word o altri prodotti di videoscrittura, software per contabilità aziendale. Persona affidabile e responsabile data l'importanza dei compiti richiesti per l'azienda gradite persone della Mediavalle dato l'orario molto flessibile in base alle esigenze aziendali. Si richiede disponibilità a trasferte saltuarie alle fiere a cui partecipa la Ditta .Patente B.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, con successiva trasformazione a tempo indeterminato.

Titolo di studio: Diploma di ragioneria o laurea in economia e commercio.

Zona di lavoro: Bagni di Lucca. **Orario**: Lavoro con orario spezzato Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 CUOCO DI RISTORANTE

(Codice Offerta: 20140619-931)-

Scad.non specificata

Mansione: Addetto/a preparazione pasti da asporto o buffet c/o laboratorio artigianale.

Requisiti: Richiesta esperienza come cuoco. Forte motivazione al lavoro autonomo. Patente B. automunito.

Tipo di contratto: La persona non verrà inserita come dipendente ma o a partita iva o in

Se scuola e lavoro parlassero tra loro disoccupazione giovanile giù del 5%

di Simone Ballocci

vestimento proposto nell'ottava edizione del rapporto "Generare classe dirigente", curato dalla

proposto da in-

scuola e del sistema scolastico in modo da avvicinare il mondo portato ai risultati che lo studio promette parrebbe davvero ben

lungo termine ben visibili sull'edel reddito pro capite annuale

associazione in partecipazione.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

Codice Offerta: 20140626-965)-

Mansione: Colf convivente (24h/24h) con si-

gnore anziano autosufficiente ma con gravi pro-

blemi di salute, con mansioni di cura generale

della casa (lavare, stirare, pulire, fare la spesa,

Scad. non specificata

Zona di lavoro: Lucca. Orario: Part time.

N°1 COLF

rapporto proposto e pubblicato

hanno posto l'attenzione

al centro della vita scolastica la valutazione e non la motivaziocome i principali "problemi da risolvere" per fare della scuola ita-Per il lavoro di domani. E per la

Requisiti: Esperienza almeno basilare. Il signore gradisce persone originarie del luogo e con residenza in Garfagnana. Patente B.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, mesi luglio e agosto.

Orario: Full time.

Zona di lavoro: Castiglione di garfagnana. Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°10 AGENTI DI COMMERCIO

(Codice Offerta: 20140626-975)

Scad.non specificata

Mansione: Agente di commercio/venditrice:

Vendita di sistemi di sicurezza sul territorio assegnato.

Requisiti: Richiesta esperienza in ambito commerciale, preferibilmente nella vendita business e/o residenziale. Patente B.

Tipo di contratto: Contratto di agenzia o contratto di incaricato alle vendite. Previsti rimborso spese, provvigioni e telefono aziendale.

Orario: Full time.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria superiore che permette l'accesso all'uni-

Zona di lavoro: Lucca. Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 ASSISTENTE AL MONTAGGIO

(Codice Offerta: 20140626-978)

Scad.non specificata

Mansione: Addetto/a al montaggio, collaudo ed alla manutenzione di impianti di lubrificazione ed oleodinamica.

Requisiti: Non è richiesta esperienza. Si richiedono conoscenze informatiche come word o altri prodotti di videoscrittura, tecniche di uso di sistemi cad, excel. Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Apprendistato personalizzante o contratto di mestiere.

Orario: Full time. Zona di lavoro: Porcari. Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 ADDETTO AL RICEVIMENTO ORDINI (

Codice Offerta: 20140703-1003)Scad. non specificata

Mansione: addetto/a alla gestione degli ordini, alla gestione dei fornitori, gestione delle

Requisiti: Non è richiesta esperienza nella mansione; richiesta la capacità di utilizzare Autocad, pacchetto Office e posta elettronica. Patente B.

Tipo di contratto: Apprendistato professionalizzante o contratto di mestiere.

Orario: Full time.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria superiore ad indirizzo tecnico (ITI) o professionale (Giorgi)

Zona di lavoro: Porcari. Rivolgersi a: idol.provincia.it

LEX

Le informazioni sono state tratte dal sito della Provincia di Lucca.

http://www.provincia.lucca.it/offertelavoro/ cerca_offerta _view.asp

Studio Birindelli

Carla e Martina

- · Gestione Colf e Badanti
- · Assistenza controversie di lavoro
- · Stipula contratti d'affitto e gestione immobiliare

carlabirindelli@gmail.com; martinabirindelli@gmail.com www.studiobirindelli.com

ALICE BORGO TUTTE MARCHE

COMMERCIO AUTOVEICOLI



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



SERVIZIO ASSISTENZA AUTOFFICINA

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

Si acquistano auto e fuoristrada!

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



COMUNI VAI DINIFVOI F

COMON VILDI	VILVOLL
Buggiano	0572.31711
Chiesina Uzzanese	0572.41801
Lamporecchio	0573.80061
Larciano	0573.85811
Massa e Cozzile	0572.928311
Monsummano Terme	0572.9591
Montecatini Terme	0572.9181
Pescia	0572.4920
Pieve a Nievole	0572.95631
Ponte Buggianese	0572.93211
Uzzano	0572.44771

SALUTE

Telecup 848 800 709 dalle 7.30 alle 18.30 dal lun al ven dalle 7.30 alle 13.00 il sabato

Aiutodonna

Per uscire dal maltrattamento e dalla violenza: 0573 21175 Pronto Salute USL 3 Pistoia 800 86 12 13

Ospedale

del Ceppo - Pistoia 0573.3521 SS Cosma e Damiano Pescia 0572.4601

Guardia Medica

Montecatini Terme 0572 909033 oppure 0572.75567 348.0714119 349.0714108 oppure 0572.476830

349.4461870 348.6972358

0572.53772 Monsummano Terme

oppure 0572.53362 348.0181237

Lamporecchio e Larciano 0573.81123

348 7678352

SICUREZZA Stazione Carabinieri

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

NUMERI TELEFONICI **DI EMERGENZA**

Carabinieri 112 113 Polizia Emergenza Infanzia 114 Vigili del Fuoco 115 117 Guardia di Finanza 118 Emergenza Sanitaria 1515 Emergenza Ambientale 1518 CIS Viaggiare informati 1522 Antiviolenza donna

TRASPORTO PUBBLICO

Taxi

TAXI

Montecatini Terme

Servizio 24 ore su 24 0572.71352 0572.75161

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

02.5353

Pescia 0572.444474 Pistoia 0573.509530 Numero verde gratuito per rete fissa

800 661855

Agenzie e Bigliettere



Per informazioni sulle linee, sugli orari e le tariffe:

Pistoia.

Via XX Settembre, 71 0573.363243

Montecatini Terme,

Piazza Italia, 0572.911781

Pescia,

Piazza XX Settembre. 0572.4706

Stazione Ferroviaria



Montecatini Terme 0572.78551 Pescia 0573.444401 Pistoia 0573.21119

Aeroporto

Firenze Peretola 055.315874 Pisa Galileo Galilei 050.849300



Pescia







0572.47007



















La saporita porta di ingresso del Padule di Fucecchio!

Salumi & Formaggi di produzione artigianale Primi e secondi piatti tipici del periodo Bistecca alla brace, ranocchi e anguille Dolcetti tradizionali

APERTO TUTTE LE SERE DAL MERCOLEDÌ ALLA DOMENICA

telefono 0572.635005 - 339.6672217 GIARDINO ESTIVO

APERTURA





Farmacie di turno

Agosto 2014

ritaglia questa pagina e portala con te!

Montecatini Montecatini Terme

Farmacia Centrale S.n.c. Corso G. Matteotti, 10 Montecatini Terme Tel. 0572.78539 Da venerdì 01/08 a venerdì 08/08

Farmacia Ascioti & C. S.n.c.

Via U. Foscolo, 10 Montecatini Terme Tel. 0572.78566 Da venerdì 08/08 a venerdì 15/08

Farmacia Le Terme

Viale IV Novembre, 4 Montecatini Terme Tel. 0572.70123 Da venerdì 15/08 a venerdì 22/08

Farmacia Della Stazione

Corso G. Matteotti, 144 Montecatini Terme Tel. 0572.78404 Da venerdì 22/08 a venerdì 29/08

Farmacia Internazionale

Piazza del Popolo, 37 Montecatini Terme Tel. 0572.70082 Da venerdì 29/08 a venerdì 05/09

Margine Coperta Massa e Cozzile, Buggiano, Uzzano

Farmacia Dr. Casci & C. S.n.c. Via Primo Maggio, 25

Margine Coperta Tel. 0572.911831 Da sabato 02/08 a venerdì 08/08

Farmacia Magnini

Via Ponte Buggianese, 144 Loc. Pittini Tel. 0572.33797 da sabato 09/08 a venerdì 15/08

Farmacia

Sant'Antonio Dr. A. Gambera

Via Biscolla, 48 Massa e Cozzile Tel. 0572.910685 da sabato 16/08 a venerdì 22/08

Farmacia Corsaro Dott. M. Grazzini

Via Provinciale Lucchese, 180 S. Lucia Tel. 0572.444356 da sabato 23/08 a venerdì 29/08

Farmacia Dr. Casci & C. S.n.c.

Via Primo Maggio, 25 Margine Coperta Tel. 0572.911831 da sabato 30/08 a venerdì 05/09

Ponte Buggianese Chiesina Uzzanese

Farmacia Al Ponte

Dott. Cecchi & Dott. Grazzini S.n.c.

Via Roma, 3 Ponte Buggianese Tel. 0572.635060 da lunedì 04/08 a domenica 10/08

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34 Ponte Buggianese Tel. 0572.635004

da lunedì 11/08 a domenica 17/08

Farmacia Checchia S.n.c. Dr. Massimo e Maria Clara Checchia

Via Garibaldi, 3 Chiesina Uzzanese Tel. 0572,489005 da lunedì 18/08 a domenica 24/08

Farmacia Al Ponte

Dott. Cecchi & Dott. Grazzini S.n.c. Via Roma, 3

Ponte Buggianese Tel. 0572.635060

da lunedì 25/08 a domenica 31/08

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34 Buggianese 0572 635004 da lunedì 01/09 a domenica 07/09

Pescia

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Mazzini, 83 Pescia Tel. 0572.477987 da sabato 02/08 a sabato 09/08

Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54 Pescia Tel. 0572.490092 da sabato 09/08 a sabato 16/08

Farmacia Vecchio Mercato

Via Amendola Pescia Tel. 0572.476111 da sabato 16/08 a sabato 23/08

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Mazzini, 83 Pescia Tel. 0572.477987 da sabato 23/08 a sabato 30/08

Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54 Pescia Tel. 0572.490092 da sabato 30/08 a sabato 06/09

Pieve a Nievole, Monsummano, Cintolese

Farmacia Dr.ssa Vezzani Valentina

Via Francesca Uggia, 338 Loc. Uggia Monsummano Terme Tel. 0572.640345

da sabato 02/08 a sabato 09/08

Farmacia Dr. Barone Paolo

Via Pablo Picasso, 54 Monsummano Terme Tel. 0572.62283 da sabato 09/08 a sabato 16/08

Farmacia Biagini Dr Francesco

Via Empolese, 65 Pieve a Nievole Tel. 0572.80153da sabato 16/08 a sabato 23/08

Farmacia Ceccarelli

Piazza G. Giusti, 61 Monsummano Terme Tel. 0572.51030 da sabato 23/08 a sabato 30/08

Farmacia Della Pieve s.n.c.

Via Mimbelli, 15 Pieve a Nievole Tel. 0572.951062 da sabato 30/08 a sabato 06/09

Larciano, Lamporecchio

Farmacia Comunale n°7

Via Statale Francesca, 2824/a Larciano Tel. 0573.849176 da lunedì 04/08 a domenica 10/08

Farmacia di San Baronto S. Palandri

Via Montalbano, 75 Lamporecchio Tel. 0573.88385 da lunedì 11/08 a domenica 17/08

Farmacia

Dr. Giovanni Petra & C S.n.c.

Via A. Gramsci, 57 Lamporecchio Tel. 0573.82075

da lunedì 18/08 a domenica 24/08

Farmacia Dott. Venturini Piero

& CS.n.c. Via G. Marconi Larciano Tel. 0573.850161 da lunedì 25/08 a domenica 31/08

Farmacia Comunale n°7

Via Statale Francesca, 2824/a Larciano Tel. 0573.849176 da lunedì 01/09 a domenica 07/09

Pistoia

Farmacia S. Marco & C S.n.c.

Via Padre Antonelli, 9 Pistoia Tel. 0573.452284 da sabato 02/08 a venerdì 08/08

Farmacia De' Ferri

Via Pacini, 53 Pistoia Tel. 0573.21203 da sabato 09/08 a venerdì 15/08

Farmacia Nannucci

Via degli Orafi, 7 Pistoia Tel. 0573.20131 da sabato 16/08 a venerdì 22/08

Farmacia San Francesco

Via Curtatone e Montanara, 21 Pistoia Tel. 0573.20283 da sabato 23/08 a venerdì 29/08

Dell'Arca Dott. Vincenzi Attilio

Piazza Leonardo da Vinci, 27 Pistoia Tel. 0573.22270 da sabato 30/08 a venerdì 05/09

Fonte: www.federfarmapistoia.it

ESCAVAZION

Movimento terra & Lavori Edili-Stradali Fognature e varie











AGOSTO 2014

Per tutte le Signore ed i Signori che in questo caldo agosto non andranno in vacanza proponiamo la misurazione della pressione con sfigmomanometro manuale ad alta precisione ed elettrocardiogramma a € 30,00.



TAC DIRETTA PER DISTRETTO € 100,00



Mammografia € 70,00



Ecografia a partire da € 45,00



MOC **€ 49,00**



Ecocolordoppler a partire da € 60,00



RX € 35,00



Per informazioni e prenotazioni

orario continuato dal lunedì al venerdì 8,30 - 20,00 sabato 8,30 - 14,00 Viale Carlo Rosselli,45 - MONTECATINI TERME (Pt)

tel. 0572.78869-79724

www.eughenos.it - info@eughenos.it

Seguici su

facebook

Un agosto a righe, con un bel bracciale, e tutto rosa!

di Marta Tesi – Stilista (Made in London)

LONDRA - Quali, e quante, **leggi della fisica** saranno sfidate quest anno? Mentre abbracciavo parenti e amici nella penisola nostrana per qualche giorno di

alle **righe** allora, e **sbizzarriamoci!** Non solo in fatto **di nuance**, ma anche per la dimensione, la **direzione**, lo stile: nessun limite, ancor meglio se indossate assieme



vacanza, **Londra** aspettava trepidante il **Royal Ascot**, l'appuntamento **glamour** dell'estate britannica, ma soprattutto ne attendeva il **Ladies Day**, la terza giornata dell'evento ippico per eccellenza, dedicato alle **signore**, le quali, invitate dal rigido dress code al **cappello**, legano scienza



ed artistico fashion glamour per creazioni sempre più stravaganti. Ed anche quest'anno non ha fatto eccezione, tra grandi ricami, piume, chiffon e organza a pièce montée...vedere per credere!! Ma lasciamo i voli pindarici dell'estate aristocratica oltre Manica, per la nostra consueta panoramica su ciò che gli ultimi red carpet hanno raccontato. Largo

e diverse. Classiche, sottili e regolari per l'abito lungo SCCE by Twin Set, stringate di tela per Tabitha Simmons, molteplici e sfumate per il total look Issey Miyake, come le cromature dell'oceano. Linee maschili, verticali, per capi dall'estetica unisex, con la camicia di cotone di Equipment, la cintura di Étoile Isa-

bel Marant e gli shorts di Shirtaporter. Spazio, però, anche all'accessorio per eccellenza di questa estate 2014: i bracciali, ovunque in questi mesi, con le loro geometrie più meno definite, dalla versione neo-punk di pelle nera ton sur ton per Givenchy al pizzo

di cristalli di Kenneth Jay dalle Lane: perle arancio charms con fucsia per Rosantica alle gabbie metalliche neo goth di Chloé e Alexander McOueen: l'imbarazzo della scelta cari miei! A chiudere, l'immancabile co-



lore del mese, e per Agosto è il **rosa** ad essere davanti a tutti! Dal delicato rosa cipria al fresco **rosa anguria**, per una femminilità tutta da riscoprire. Per il giorno abiti dai tagli geometrici color confetto: come il modello a palloncino di **Carven** o la gonna a corolla di **Emilia Wickstead;** trasparenze e sensualità, invece, per la sera, con taffettà, crepe de chine e tulle in primo piano, versione long dress per **Elie Saab**, d'ispirazione esotica per **Custo Barcelona**.





Capelli più belli e sani con il botox!

Il rapporto di uguaglianza tra in modo concreto la struttura



ne proteiche, ma ora anche per tipologia di trattamento. Se oggi parliamo di Botox, sicuramente usiamo una parola chiave che subito ci fa

percepire la tipologia di trattamento e di risultato.

Fino a ieri un tipo di servizio mirato esclusivamente alla pelle con uso di una particolare tossina (botulino).

Da oggi una avanzata ricerca cosmetica ci permette di usare la solita parola chiave "botox" per lo sviluppo di un trattamento riservato a migliorare



Sensation" è la sinergia di due

elementi biocompatibili "ce-

ramide 3 e limantes alba" i

quali permettono di rigene-

rare e rimpolpare anche i ca-

pelli molto rovinati da agenti

chimici e stress ambientali.



Gli italiani cercano il miracolo negli integratori

Un mercato che non conosce crisi

Gli italiani spendono meno per le cure mediche, per quelle odontoiatriche e per gli specialisti della medicina tradizionale, ma non rinunciano a prendersi cura di sé con tutto quel sottobosco di multivitaminici, fermenti lattici e sali minerali che abbon-

da farmacie, scaffali e pubblicità. Insomma: il magico mondo degli integratori alimentari non conosce crisi. È questo il

risultato a cui

sono arriva-

loro Market Track Healthcare. ovvero nello studio che hanno realizzato per Federsalus (ovvero dall'associazione che riunisce le maggiori aziende italiane operanti nel settore), studio in cui hanno fotografato un popolo italiano che quando si tratta di curarsi da sé attraverso integratori, bustine e boccettine non bada a spese. Con 145 milioni di confezioni vendute (più di due a residente, bimbi, nonni e poppanti compresi) e un giro di affari di più di due miliardi

di fatturato (son dati relativi

al periodo dal maggio 2013

allo stesso mese del 2014), il

mercato del benessere auto-

ti gli esperti del Nielsen nel

costruito vede una crescita annua del 3.6% dei volumi venduti e del 4.7% del giro d'affari (essendo la seconda cifra più alta della prima, vuol dire che è pure cresciuto il prezzo medio della confezione, tra l'altro).

È questo un ricco mercato

nel quale squazzano soprattutto le farmacie (il che potrebbe anche essere un bene, visto che comunque prevede quando c'è l'interme-



diazione di un laureato quale è, appunto, il farmacista) che vendono circa l'80% delle confezioni vendute (+3.5%). Segue la grande distribuzione, ovvero gli Iper e i Supermercati, con una quota di mercato del 15.3% (in crescita del 6.9%), dove compriamo soprattutto integratori sportivi, dimagranti e multivitami-

Chiude poi la parafarmacia, la cui quota di mercato è l'unica in calo (pari al 5%, in contrazione del 3.9%). Tra le tipologie in lento calo i fermenti lattici, che comunque sono il prodotto più venduto, seguiti dagli integratori salini e dai multivitaminici.

Ecco il vestito fatto di agrumi che è anche un integratore vitaminico

TRENTO - Capi di abbigliamento vitaminici, tonificanti per la pelle, utilizzando gli scarti delle arance prodotti grazie alle nanotecnologie. L'idea sta diventando realtà e si chiama Orange Fiber.

È l'avventura di due giovani donne siciliane, Adriana Santanocito e Enrica Arena, che

a desso, nel 2014, hanno ricevuto un importante finanziamento dalla Pro-



vincia autonoma di Trento e dal Fondo europeo di sviluppo regionale attraverso il bando "Seed Money", motivo per il quale hanno preso domicilio a Rovereto, in Trentino.

Oltre che all'affinamento del prototipo, il 2014 è dedicato all'assunzione di nuovi partner per l'avvio della produzione. Adriana ed Enrica sono originarie di Catania e vi sono rimaste fino all'adolescenza. Accomunate da una visione di sviluppo sostenibile hanno studiato a Milano, dove hanno fondato la **start-up Oran**

ge Fiber.

Il processo introdotto dalla start-up rende possibile l'estrazione di cellulosa da scarti agrumicoli e il suo



uso per il settore tessile. Ma c'è di più.

Grazie all'impiego delle nanotecnologie, Orange Fiber fissa ai tessuti oli essenziali di agrumi, affinché il vestito rilasci vitamine su chi lo indossa e ne favorisca il benessere.

Questa idea geniale vale fin dal principio l'attenzione na-

> zionale e internazionale, con una serie considerevole e costante

zioni, premi e partecipazioni durante le più importanti manifestazioni di incubazione e promozione delle innovazioni a livello italiano ed europeo.

Ed è la storia di come, anche in Italia, si possa realizzare il futuro partendo quasi dal niente.

Basta avere talento, studiare con cura, e trovare il compagno i viaggio giusto. Intanto quest'idea sta piacendo molto agli innovatori di ogni settore. E tra poco toccherà a noi chiederci se ci piace la possibilità di indossare un abito

fatto di scarti di agrumi che, mentre lo indossiamo, ci irrora pure di benessere? Beh, perché no?

La rivoluzione della ceretta tradizionale: arriva il Brazilian Style

a cura di Valentina Marchi di Evaluna Centro Benessere



"Chi bello vuole apparire, un po' deve soffrire" recita il vecchio adagio e di sicuro una delle pratiche meno piacevoli a cui possiamo sottoporci è

la ceretta. Ma se è vero che non possiamo sottrarci ad avere una pelle liscia e glabra come

il diktat moderno impone, possiamo almeno cercare nuovi metodi meno fastidiosi. Ci viene in aiuto la linea Skin's con la Brazilian Wax, che se in Italia è sinonimo di depilazione intima, nel paese di origine viene intesa come epilazione a 360°: le donne brasiliane che trascorrono quasi tut-

to l'anno in s p i a g g i a , r i c o r r o n o spesso a questa tecnica decisamente

più rapida ed efficace. Dove sta la novità? Innanzitutto sull'utilizzo di cere, pratiche e monouso, a bassa temperatura che inglobano il pelo, ma che non si attaccano alla pelle come le cere tradizionali. In più esse hanno la capacità di estrarre i peli, anche i più corti, in profondità e in maniera quasi indolore, consentendo di traumatizzarne la matrice e di ridurne progressivamente il numero nell'area trattata. La cera viene stesa sulla zona interessata e lasciata indurire per qualche minuto, dopo di che viene tirata via con le mani in un unico strappo. Avete capito bene! Un solo gesto ed è fatta, non c'è più bisogno di tornare sulla stes-

> sa parte con i mini strappetti consecutivi, che fanno somigliare la ceretta ad una

specie di tortura medievale. Le formule utilizzate variano in base a diversi fattori: c'è quella al miele per le zone più ampie come le gambe e le braccia, quella al cocco e quella all'aloe per le zone delicate come inguine e ascelle. Dopo una normale seduta di epilazione con il metodo

> brasiliano la pelle risulta più morbida e setosa, oltretutto viene garantito che

l'utilizzo prolungato di questa tecnica aumenta il periodo estetico tra una depilazione e l'altra, garantendo ottimi risultati in termini di durata. Di fronte a quella che promette di essere una vera e propria rivoluzione per donne e uomini, non possiamo certo tirarci indietro: vale la pena fare un

tentativo!





Il nostro mensile ha sempre parlato di sport. Adesso, lo fa in maniera più organica. Lo sport, per noi come per voi, non ha confini. Ne parliamo a livello locale. E anche nazionale. Con il nostro punto di vista, un po' speciale, un po' straordinario come sempre. Cominciamo, in controtendenza, con l'outdoor. E poi tutto il resto. Perché, come scriviamo: una mente sana ha bisogno di un corpo sano. E viceversa.

Quando lo sport è d'esempio

Quando lo sport è un'azione antimafia

GIUGLIANO (NA) - Sport e legalità in un connubio indissolubile nel nome del contrasto alle mafie. I valori ed i principi dell'attività sportiva, della sana compe-



tizione scandita dal rispetto delle regole ed intrisa di dedizione, di sacrificio e di abnegazione vengono declinati in chiave di lotta alla criminalità, alla sopraffazione, alle angherie ed ai soprusi volti al riscatto generazionale e territoriale. È questo il senso ed il significato della manifestazione "Lo Sport contro il sistema delle mafie", manifestazione ideata, promossa e curata dal Centro Nazionale Sportivo Fiamma di Giugliano, grosso centro del napoletano, dedicata quest'anno al ricordo di Paolo Borsellino.

Il tantissimo pubblico intervenuto per



questa lunga edizione 2014 è stato protagonista, quest'anno, di due iniziative che gli organizzatori hanno fortemente voluto come veri e propri riempitivi funzionali all'evento

stesso. Una, di carattere scientificamente sociologico, è consistita nella somministrazione di un questionario ai moltissimi intervenuti, questionario attraverso il quale si cerca di comprendere la conoscenza e l'attenzione sui temi dei beni confiscati e sulla legalità in genere; l'altra, con un impatto mediatico e sociale di maggior evidenza, è consistita nel varo di un progetto innovativo di crowfounding (raccolta dal basso) attraverso il quale le persone possono versare un contributo certificato e garantito per completare e finanziare il recupero di una zona sportiva sottratta alla criminalità a Scampia. Per saperne di più basta collegarsi al sito www.cnsfiammacampania.it/sport-contro-il-sistema-dellemafie. Questa è veramente una gran bella storia. Che racconta la forza dello sport meglio di mille vittorie sul campo.

Quando lo sport è una scuola di fair play

ROMA – Ha preso ufficialmente il via la prima edizione della campagna "Vivere da Sportivi – a scuola di fair play", realizzata in collaborazione con il CONI e con numerose Istituzioni nazionali ed internazionali (con il patrocino dell'Unione Europea) e che ha visto l'adesione, come media partner ufficiali, prima di Rai Sport (dal cui sito questo articolo è in larga parte tratto) e quindi del TG2. L'obiettivo della campagna, che si basa su un vero e proprio concorso con tanto di bando, è quello di coinvolgere gli studenti italiani in un progetto pluriennale di comunicazione interattivo, focalizzando l'attenzione su quanto sia



importante assumere atteggiamenti di vera sportività, abbandonando ed eliminando gli stereotipi del tifo non rispettoso degli avversari e qualsiasi azione che non rientri nello spirito di lealtà alla base della filosofia dello sport. La campagna prevede la realizzazione da parte di studenti ed insegnanti di spot e video incentrati sulle tematiche del rispetto per l'avversario e la lealtà (dallo sport, alla scuola alla vita) che saranno diffusi sul web e dai media partner ufficiali nelle migliori modalità per raggiungere efficacemente l'opinione pubblica. Nella seconda settimana di ottobre 2014 si terrà a Roma il primo Videofestival di Vivere da Sportivi, che vedrà la partecipazione di centinaia di studenti e docenti autori dei video finalisti. In quell'occasione si terrà anche la cerimonia di premiazione (che prevede la visione degli spot e relativi backstage e dei video vincitori), cerimonia per la quale è prevista la costruzione di un apposito show televisivo.

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.viveredasportivi.eu



Ad Agosto scarpone mio non ti conosco!

di Andrea Innocenti

Tutti in sella borraccia alla mano! Escursione in bicicletta al fresco della Valleriana.

Questa volta partiamo dal fantastico borgo di San Quirico, una delle Dieci Castella la cui origini sprofondano nell'alto medioevo e forse anche in epoca precedente.

Le contrade, tutte in pietra, sono il luogo ideale per fotografie in bianco e nero. I vicoli, con archi, tunnel, finestre con panni stesi e l'aria che accarezza le parete delle abitazioni potrebbero essere il luogo per girare un film. "Frittole" de "non ci resta che piangere" lo possiamo trovare anche vicino a noi, senza necessariamente evitare un fastidioso passaggio a livello chiuso.

San Quirico, tra l'altro, conserva un tratto dell'antica cerchia muraria di cui si possono ammirare feritoie, bastioni e una struttura in buono stato.

Il paese è molto ordinato e piuttosto vitale, soprattutto nel periodo estivo.

Da sopra il paese parte un sentiero che si addentra nel bosco. Suggerisco di munirsi di una camicia a maniche lunghe o di un buon repellente per evita-



re le punture degli insetti che in questi boschi di tanto in tanto attaccano anche l'uomo oltre agli ungulati.

Lungo il bosco troviamo notevoli esemplari di aceri montani, castagni e specie utilizzate per la riforestazione come l'ontano napoletano, il pino nero e la betulla.

In questa stagione non sarà difficile trovare la meravigliosa farfalla *Melanargia galathea* che di fiore in fiore offre l'opportunità per splendide foto.

Animali più elusivi necessitano invece di maggiore spirito di osservazione e colpo d'occhio come nel caso degli opilioni.

Tra i manufatti interessanti presenti ci sono i "termini" di confine del Granducato di Toscano che da queste parti segnavano il limite con lo stato di Lucca, ruderi di metati e chiesette di montagna.

Tra queste vi è la splendida chiesa della Madonna del Tamburino presso cui è possibile dissetarsi e riempire le borracce

Dalla chiesa vi sono varie possibilità di discesa verso valle. Si può optare per il sentiero di crinale, ampio e agevole, o per un paio di sentieri più stretti e accidentati che conducono nuovamente verso San Quirico.

In questo caso sarà necessario percorrere con la bici in mano i tratti più peri-





colosi e scoscesi.

Ricordo sempre che il viaggiatore ha come priorità la scoperta, o la riscoperta, dei luoghi e non l'eroismo. Per farsi male ci sono fin troppe occasioni. Evitiamole quando possibile e buon divertimento!

Lunghezza: 13 km;

Guadagno elevazione: 700m;

Tempo stimato di percorrenza: 2h 00m





Guida Ambientale Escursionistica Laurea in Scienze Naturali

Escursioni guidate a piedi e in bicicletta in Toscana e in Valdinievole.

Info. e prenotazioni: sites.google.com/site/escursionivaldinievole +39 328 6173770 drusio@yahoo.it



Pagina a cura di Simone Ballocci

Cover Story Il "WaldSpa", il primo centro benessere "forestale" d'Europa

SALISBURGO – La Natura diventa una SPA. Questa l'idea geniale dei proprietari dell'Hotel Forsthofgut, un lussuoso cinque stelle della zona di Saalfelden Leogang, tra le meravigliose cime delle Alpi nella regione di Salisburgo, in Austria. Il loro meraviglioso complesso, infatti, sorge all'interno di un rigoglioso, bellissimo parco di 30mila metri quadri completamente salvaguardati dal punto di vista ambientale, nei quali si può incontrare una foresta incontaminata, moltissimi punti panoramici e veri e propri scrigni di bellezza naturale. Ebbene: hanno pensato: perché non farne una vera e propria SPA? Così



nasce la "WaldSPA", il primo centro benessere "forestale" in Europa, con veri e propri gioiellini tecno-naturali ad impatto praticamente zero per far diventare l'esperienza "ambientale" dei loro ospiti una vera e propria cura antistress. Un benessere, quindi, che attraverso l'attenzione dell'uomo proviene direttamente dall'outdoor e dalle sue caratteristiche. Perché ci si può rilassare passeggiando per un sentiero chiamato "Wald & Wiese" (in foto), ovvero un percorso da compiere completamente a pieni nudi per un'esperienza extrasensoriale nel bosco. O anche fare del nordic walking, delle visite guidate, delle gite in mountain bike, o una partita a golf in mezzo alle Alpi. Non solo: tutti gli accorgimenti degli elementi più "classici", tipo le saune o gli idromassaggi, sono completamente made in Alpi: si va dagli

aromi di montagna nelle vasche ai "cristalli montani" nel bagno turco, per vivere una esperienza totalmente rilassante.

Quando lo smartphone ti salva la vita in montagna

GENOVA – "GeoResQ non è solo un'App, ma qualcosa di molto più elaborato". Questo promettono i promotori del progetto, partito da una iniziativa made in Liguria ma in rapida diffusione su tutto il territorio nazionale. "GeoResQ è un servizio di geolocalizzazione e d'inoltro delle richieste di soccorso dedicato a tutti i frequentatori della montagna ed agli amanti degli sport all'aria aperta". Questa la definizione data dai promotori nella scheda di presentazione del prodotto sul sito www.georesg. it. Che prosegue: "Il servizio, promosso dal Corpo Nazionale Soccorso Alpino e Speleologico (CNSAS) e dal Club Alpino Italiano (CAI), consente di determinare la propria posizione geografica, di effettuare il tracciamento in tempo reale delle proprie escursioni, garantisce l'archiviazione dei propri percorsi sul portale dedicato, ed in caso di necessità l'inoltro degli allarmi e delle richieste di soccorso attraverso la centrale operativa GeoResQ". In pratica, GeoResQ trasforma il proprio smartphone in un attentissimo compagno di viagqio, capace di tracciare i propri spostamenti (con evidenti fini anche statistici), ma non solo: in caso di allarme o pericolo. può inviare (appoggiandosi ovviamente alle reti disponibili tramite cellulare) una richiesta di aiuto. Ma c'è dell'altro: il proprio percorso viene, come detto, tracciato, quindi anche controllato dalla centrale operativa. Insomma: **non siamo più da soli in montagna**. Anche se si tratta di un vero e proprio dispositivo salvavita, e anche se i promotori sono pubblici, purtroppo GeoResQ è (e probabilmente rimarrà) un servizio a pagamento: per i soci CAI si tratta di 10€ + iva all'anno; per tutti gli altri esattamente il doppio.

Quando una fusione riempie una montagna

MONTE NERONE – Questo mese parliamo per la seconda volta, nel nostro spazio QCC nelle Idee, dell'idea, appunto, di unificare i comuni della Valdinievole. Che non sia un'idea peregrina lo dimostrano sul Monte Nerone, una vetta dell'Appennino umbro-marchigiano, dove hanno fuso le pro-loco di quattro piccoli comuni tutti afferenti alla montagna (ovvero quelle di Apecchio, Pianello, Piobbico e Serravalle di Carda) per creare un piccolo, virtuosissimo ente capace di riempire le belle vallate e i grandi prati ben distribuiti sui crinali del monte di tanti, tantissimi turisti rispettosi della Natura e innamorati dell'Ambiente. È la festa della Montagna che si è tenuta lo scorso 20 luglio, forte di appuntamenti sportivi, culturali, e pure di un discreto, ben fatto battage 2.0, esempio più alto delle tantissime iniziative messe in piedi dalle pro-loco fuse e riunite. Una fusione, quindi, che riempie una montagna. Noi ne saremmo capaci?



Pagina a cura di Carlo Alberto Pazienza

Impianti sportivi Ponte Buggianese, il nuovo polo sportivo sarò pronto a settembre

PONTE BUGGIANESE - Sorgerà tra Albinatico e la Fattoria estendendosi per 13 ettari, immerso nel verde lontano dai rumori della città.

È il nuovo Ciclodormo di Ponte Buggianese, l'unico progetto della provincia di Pistoia finanziata dalla Regione nell'ambito dei Mondiali di ciclismo 2013. La pista sarà formata da due anelli asfaltati, uno lungo 2 chilometri, l'altro 670 metri. Al centro, rialzata su una collinetta, verrà eretta la tribuna; a lato verranno poi costrutti spogliatoi, un bar e un'area per il noleggio bici. Più avanti l'obiettivo è quello di recuperare il vecchio fabbricato colonico adiacente, all'interno del quale sorgeranno un albergo, una piscina, un ristorante e un centro medico-sportivo.

La prima parte dei lavori dovrebbe concludersi a settembre, per un costo complessivo di un milione e mezzo di euro.

Calcio amatoriale Meridien e Oratorio trionfano alla Murialdo Cup

MONTECATINI - Si è chiusa senza sorprese la seconda edizione della Murialdo Cup -Memorial Don Giuseppe Giaccone, torneo di calcio a 7 regolato Uisp e organizzato dal Montecatinimurialdo.

Grande equilibrio nella finale della fascia Open, dove Oratorio è riuscita a spuntarla su Vecchie Leve solo dopo i calci di rigore. Sotto 2-0 a fine primo tempo, nella ripresa Oratorio ha iniziato a giocare imbastendo un'incredibile rimonta che li ha portati a pochi minuti dal termine in vantaggio 3-2.

Quando i giochi sembrano fatti, con un colpo di coda Vecchie Leve è riuscita a segnare la rete del 3-3 che mandava le squadre ai supplementari. Terminato in parità anche l'extra time, ai tiri dal dischetto a fare la differenza è stato Michelangelo Isoldi di Oratorio, che neutralizzando l'ultimo penalty degli avversari ha regalato il successo ai

suoi. Decisamente a senso unico la finale della fascia Over 35 dove Meridien ha superato agilmente Bar Luna per 7-2.



MONSUMMANO - All'inizio della stagione 2012/2013 erano partiti in 240; al termine di questa annata erano arrivati in 280. Dalla metà di agosto in poi, quando riprenderanno allenamenti e tornei, i Giovani Calciatori Monsummano avranno circa 300 tesserati, con diversi nuovi arrivi nelle categorie Allievi A anno 1998-1999 e Giovanissimi A 2000. Una crescita importante e non scontata, che ha portato la società amaranto a tornare nel calcio giovanile

che "conta" sul territorio provinciale e toscano. Dopo una stagione senz'altro positiva, in cui le squadre amaranto si sono ben comportante nei rispettivi campionati, l'obiettivo per la prossima stagione è mantenere la stessa linea e continuare a migliorare il lavoro dentro e fuori dal campo.



155

Tennis Impresa Sporting: si resta in serie B

Dopo il pareggio ottenuto in casa nel match di andata valido per i play out del campionato di serie B maschile, le speranze di raggiungere una sospirata permanenza nell'edizione 2015 erano ridotte all'osso. A vedere le classifica dei giocatori del Circolo Tennis Panda Roma era quasi proibitivo pensare a una vittoria in campo avverso, ma giovani dello Sporting Club Montecatini, guidati in panchina (ed in campo) dall'esperienza del capitano-giocatore Daniele Balducci, hanno confezionato l'impresa.

I cardiopalmo il match che ha deciso l'incontro: Leonardo Braccini e Daniele Balducci, sotto di un set, hanno realizzato la rimonta e ottenuto un successo insperato. Una salvezza che ha regalato grande soddisfazione al presidente Alberto Bandini e agli sponsor New Madras e Menichetti Glues & Adhesives che hanno creduto in questa squadra.









7 settembre 2014 ore 9,30



2° run... dagiata

corri e cammina con i RUN... DAGI tra le bellezze di Buggiano corsa podistica competitiva 14,2 Km e non competitiva 7,5 Km e camminata ludico motoria

Ristoro di Buggiano Castello

"Gran Ristoro Finale"

A CURA DEL COMITATO SAGRA DELLA SALSICCIA























Gallery Shop





Calcio, è iniziata l'era del Valdinievole Montecatini

di Carlo Alberto Pazienza

Se da un lato la città piange la scomparsa dello Sporting Club e del basket ad alti livelli, dall'altra gli amanti del pallone gioiscono per la nascita di un nuovo sodalizio che potrebbe far riaffiorare ricordi di una gloria passata.

Sabato 12 luglio, in una nutrita conferenza stampa, è stato ufficialmente presentato il Valdinievole Montecatini, squadra che nasce da una costola del Pesciauzzanese e dal "vecchio" Montecatini Calcio, un matrimonio che vuole finalmente rappresentare una forte e solida realtà calcistica del nostro territorio. Difficile pensare di tornare nel professionismo come ai tempi della C2, ma l'idea è quella di inseguire il sogno dell'indimenticabile Marcello Melani e della sua Unione Valdinievole. La squadra, che sarà quidata da Simone Giuli (e non da Agostiniani come avevamo erroneamente scritto nello scorso numero), si ritroverà il 4 agosto per dar via alla preparazione in

vista del campionato di Eccellenza.

Un Mei negli USA

di Raffaele Molinaro

Massimo Mei (Atletica Castello) pluridecorato atleta pistoiese dopo i numerosi successi ottenuti in campo regionale e nazionale a Susa ha staccato il biglietto per i mondiali

Dopo aver partecipato al test di selezione

effettuato in vista dei campionati mondiali di lunghe distanze di corsa in montagna, che si svolgeranno a Manitou Spring in Colorado (USA), il 16 agosto, su di un percorso di 21 km, è riuscito a prevalere sulla concorrenza ed a meritarsi la gloriosa convocazione.

La selezione è avvenuta tra i migliori atleti del panorama nazionale su un percorso in salita di circa 14 km con 1680 metri di dislivello positivo nel territorio di Susa (TO). Le congratulazioni a Massimo sono d'obbligo, con l'augurio che possa tornare dagli States con una medaglia al collo.

In ogni caso saremo tutti a fare il tifo per lui: atleta eccezionale e ragazzo fantastico!





Montecatini dice (ancora) addio al basket

di Carlo Alberto Pazienza

Il 9 luglio 2014 resterà una data amara per tutti gli appassionati della palla a spicchi: è stato il giorno in cui lo **Sporting Club Montecatini ha rinunciato ad iscriversi alla campionato DNB 2014/2015.**

Dopo quattro anni di risultati tecnici ottimi in relazione alla categoria, con una promozione e due qualificazioni ai playoff, il sogno rossoblù si infrange davanti a una crisi economica profonda. Una crisi a cui il presidente Andrea Niccolai, nonostante i disperati tentativi delle ultime settimane, non ha saputo far fronte, lasciando Montecatini orfana dello sport che più ha amato negli ultimi 50 anni.

Rimarrà l'attività del settore giovanile, tutt'altro che trascurabile e socialmente importante, ma i giovani montecatinesi che usciranno dal vivaio rossoblu saranno costretti ad andare a rinforzare altre realtà, se vorranno coltivare il sogno di sfondare nel basket che conta.

19.30 Run: quando la corsa diventa sociale (e mira ad un evento)

di Raffaele Molinaro e Simone Ballocci

MONTECATINI - La **19:30 Run** è una iniziativa nata da un'intuizione di Silvia Motroni, candidata a sindaco di Montecatini alle scorse amministrative, con una spiccata vocazione sportiva.

L'obiettivo di quello che è un vero e proprio ritrovo periodico di appassionati è quello di rivendicare al correre un ruolo sociale.

Contattati alcuni *Runners* della zona, dopo il primo raduno, intorno all'idea è un cre-

scendo di partecipazioni da parte di donne e ragazzi che vogliono fare una passeggiata in compagnia e podisti, anche importanti, che vengono a passare un'ora in allegria facendo "scarico" dopo le corse della domenica. La finalità, in realtà, è però molto più ambiziosa: creare un gruppospina dorsale per l'organizzazione di una manifestazione sportiva internazionale nel 2016 a Montecatini.

159

Dopo due mesi di raduni la presenza media è stata sempre intorno alle 40 persone, munite di fischietto. Terminata con il finir di luglio, la **19.30 Run** riprenderà a Settembre ogni lunedì alle 19.30.





EVENTI SPORTIVI

2ª Corsa Podistica "Casteldelpiano al Tramonto"

A Casteldelpiano (GR) il 9 agosto

La partenza è prevista alle ore 19,00 da Piazza Garibaldi, con un percorso che prevede tre giri del centro storico per complessivi km 7,8. Ampio parcheggio presso lo Stadio Comunale a 350 mt dalla partenza, e pasta party gratis nei pressi dell'arrivo e consegna del pacco gara contenente prodotti locali ai primi 170 classificati. Il progetto rientra nel programma "Dal Mare alla Montagna" sostenuto dalla Camera di Commercio di Grosseto.

Per info: www.corrinellamaremma.it info.tabaccheria.boscagli@live.it Tel. 347.6807994



Trofeo Vangile in Festa

A Vangile - Massa e Cozzile (PT) il 12 agosto

Il gruppo podistico A.S.D. Massa e Cozzile, il Circolo Arci di Vangile e il Comitato "Vangile in Festa", organizzano una gara semicompetitiva di Km 8,8 e una gara non competitiva di km 3,5. Il ritrovo è alle ore 18,30 presso il Circolo Arci di Vangile con partenza alle ore 19,45. Possibilità di rimanere a cena grazie alla presenza di stand gastronomici.

Per info: *d.nerli@gmail.com* Tel. 347.8119817

Trofeo del Ss Crocifisso

A Borgo a Buggiano (PT) il 14 agosto

Gara podistica su circuito chiuso al traffico articolata in due giri per donne e uomini

argento per complessivi 2,200, e di tre giri per complessivi km 3,3 per assoluti e veterani. Ritrovo ore 18,00 a Borgo a Buggiano in piazza Coluccio Salutati . Verranno consegnate le coppe alle 6 società più numerose. Posto di ristoro all'arrivo

Per info: Tel. 338.3122440

VI Scarpinata del Fattucchio Val Sestaione (PT) il 15 agosto

Spettacolare percorso semi-competitivo (11,5 km) e non-competitivo (4 km) per i runner amanti dello sport a contatto con la natura più selvaggia. Si parte presso l'area sportiva del Balzone e si percorre un tragitto che attraversa gli abitanti di Pian degli Ontani e di Pian di Novello, passando per la Foresta Biogenetica di Pian degli Ontani e superando suggestivi passaggi lungo il torrente Sestaione e ai piedi della leggendaria Torre del Fattucchio. L'arrivo è previsto nella centrale piazza dell'Acerone. **Per info:** www.cutiglianosestaione.it

XX LimAbetone Storica

A Ponte Sestaione (PT) il 29-30-31 agosto

Campionato italiano della Montagna,

A.S. Abeil Racing to you sinchest the land top the land t

Trofeo italiano della Montagna, Challenge Salita Autostoriche, Hill Climb Classic. Il Trofeo Fabio Danti si svolge con verifiche tecniche e sportive a

Pontesestaione, con prove ufficiali a Pontesestaione. Saranno ammesse auto storiche, vetture moderne, Racing Start, E3, E3S fino ad un massimo di 35 vetture.

Per info: www.abetiracing.ti info@abetiracing.it Tel 0573.631288

5° Trofeo Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano

All'Orecchiella-San Romano Garfagnana (LU) il 31 agosto

Corsa podistica competitiva riservata a tesserati per società affiliate Fidal, o ad enti di promozione sportiva convenzionati Fidal, di km 9 con partenza ore 10,00 dal Centro visitatori Orecchiella nella riserva naturale. Il percorso è caratterizzato

da facili saliscendi in un panorama vario e gradevole. Nel pomeriggio sono previste gare giovanili e mini run.

Per info: www.gsorecchiella.com contatti@gsorecchiella.com
Tel. 339.1730873

Marelba 2014



all'Isola d'Elba 1-2-3-4-5-6-7 settembre

Per l'8° anno consecutivo, Marelba si propone come la vera e propria settimana degli sport in mare e di spiaggia, che quest'anno coincide con il bicentenario di Napoleone all'Isola d'Elba. Rimangono invariati i tre settori di interesse: il Progetto Icaro, dedicato a ragazzi e giovani diversamente abili provenienti da tutta l'Italia, il Dan Europe, dedicato all'immersione subaquea ricreativa e i tradizionali eventi sportivi che caratterizzano la manifestazione sin dalla sua nascita. Il Dan Europe, quest'anno, prevede anche attività di ricerca su subacquei, test medici e corsi di soccorso di base e avanzato per rendere sempre più sicura l'immersione subacquea. Gli eventi sportivi, legati sia ai ragazze che agli adulti ed ai master sono kayak da mare, vela, windsurf, nuoto con due gare di fondo e mezzofondo a carattere nazionale, beach volley e molto altro, fra cui un'interessante serata dedicata alla biologia marina.

Per info: www.marelba.it adavini@interfree.it



VALDINIEVOLE

MONSUMMANO TERME LARCIANO LAMPORECCHIO



Piscine Comunali Monsummano Terme piazza Sandro Pertini, 11 tel. 0572952255





Piscine Intercomunali Larciano-Lamporecchio via Marconi 878c loc. Centocampi tel. 057381506



PROSEGUI LA TUA ESTATE CON NOI!!!

...e intanto non dimenticare che... **LUNEDI 25 AGOSTO**

APRONO LE ISCRIZIONI ai corsi per tutte le nostre attività invernali di nuoto e fitness in acqua

Convenienza e qualità insieme solo da noill

UNA SOLUZIONE PER OGNI ESIGENZA

Nuoto Libero a partire da solo < € 0,89 al giorno

Fitness in acqua a partire da solo ₹ 1,92 al giorno

Maggiori informazioni presso le nostre segreterie.



CHIEDICI L'AMICIZIA SU FACEBOOK A: Nuoto Valdinievole Piscine Monsummano Terme Nuoto Valdinievole Piscine Larciano Lamporecchio

SCRIVICI A: info@nuotovaldinievole.it VAI SUL NOSTRO SITO:www.nuotovaldinievole.it



Quando mangiare diventa gustare La scoperta della cultura del gusto, anche d'estate!

"Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene se non ha mangiato bene" scriveva Virginia Woolf, e noi continuiamo a scriverlo, oramai, di mese in mese, in questa bella pagina che è oramai diventata un nostro appuntamento fisso. Per dirvi, come scrivevo lo scorso mese, cosa "bolle in pentola", ovvero cosa la società contemporanea sta mettendo nel "soffritto" quotidiano degli amanti del mangiar bene. Declinando questo gioco gustoso nell'impegno di raccontarvi il bello e il buono. Per darvi uno spunto. E un impegno concreto.

In vacanza con la dieta del tempo

Le vacanze sono spesso quel momento e quel luogo dell'anno in cui si vivono dei tempi diversi, con attività diverse, con abitudini diverse rispetto al normale affaccendarsi della nostra vita quotidiana. Ecco che, viste così, le vacanze diventano una vera e propria occasione: un'occasione che dall'ADI, ovvero dall'Asso-







ciazione italiana di Dletetica e nutrizione clinica, ci riempiono con una vera e propria pratica salutare: la "dieta del tempo". Il tempo della vacanza, quindi, con l'orologio chiuso nel cassetto del comodino già la mattina del primo giorno, diventa il tempo della riscoperta. La riscoperta delle piccole cose, dei piccoli gesti che fanno di un pasto una vera e propria esperienza. Così come riportato su un bellissimo articolo sul tema scritto sul blog www. benessereblog.it, all'ADI riempiono questo concetto con un neologismo: la mediterraneità, un neologismo che contiene un valore, un valore che deve essere riscoperto. *"La Mediterraneità* – afferma e scrive Giuseppe Fatati, presidente della Fondazione ADI - è un neologismo che indica un modo particolare di vivere l'atto alimentare che è caratterizzato da: spazio (la cucina), tempo (il tempo dedicato al cibo), economia (corretto utilizzo delle risorse), relazioni (identità e appartenenza), cultura (coltivazioni adatte ai luoghi e alle esigenze del gruppo familiare) e politica

(la teoria dello stato)". Cioè: se riscoprissimo il valore dell'essere mediterranei riscopriremmo anche il valore del nostro tempo: "Il tempo – scrive e dice sempre Fatati – va interpretato come spazio fisico, mentale e sociale dedicato al rapporto complesso con il cibo, in tutte le sue dimensioni: ricerca, preparazione e consumo".

Ecco che quindi un pasto consumato velocemente, magari comprato proprio in un fast food (che, tradotto letteralmente, vuol dire proprio questo, cibo veloce) non solo di solito fa male perché è fatto e preparato senza la giusta cura: è anche una mancata esperienza, un anonimato al quale ci auto-costringiamo dimenticandoci del valore stesso del cibo.

Insomma: la dieta del tempo potrebbe davvero essere una gran bella idea per la nostra vacanza, ovvero per il momento dell'anno in cui, appunto, il tempo diventa una merce un poco meno rara. Così da riappropriarsi, per quei giorni di ferie, di uno stile di vita naturale e salutare in cui sia riconosciuta la giusta velocità ad ogni atto.

Per poi, perché no?, acquisirla come benefica abitudine, per far entrare nella nostra vita quel giusto concetto di mediterraneità, molto ma molto più buono e più salutare della solita insalatona...

Vacanze: spendiamo più per il cibo che per l'alloggio

ROMA – Lo dice la Coldiretti, lo conferma l'Istat: l'estate 2014 segnerà, nei portafogli degli italiani, uno storico sorpasso. Per la prima volta infatti gli italiani spenderanno di più in vacanza per il cibo e per i prodotti alimentari rispetto a quanto dovranno sborsare per gli alloggi.

Durante quest'estate, infatti, gli italiani in vacanza spenderanno la cifra record di 4.9 miliardi di euro per consumare pasti fuori e soprattutto per acquistare cibo e prodotti enogastronomici anche come souvenir.

Questo è il risultato, per certi versi storico, di due opposte tendenze: dal 2007 ad oggi infatti la spesa degli italiani per gli alloggi in vacanza è crollata del 22%, mentre quella per l'acquisto di prodotti culinari durante il periodo vacanziero è cresciuta del 30%.

Guida ai RISTORANTI DI OUELLO CHE C'È





Ristorante Villa Garzoni



Una cornice straordinaria per gustare i piatti della cucina tradizionale toscana rivisitati con eleganza dallo chef *lacopo Vannini*







tutti i GIOVEDÌ serate evento con apericena 10,00 euro







Guida ai RISTORANTI DI QUELLO CHE C'È

Pescheria "Osteria"... FEDERICO!

Tutto il pesce fresco dei nostri mari



Continua, riscuotendo un grande successo, la rivoluzione della Pescheria Federico, dove Simone, oltre ad offrire, come da tradizione, grande freschezza e qualità del pesce, ha coniugato un'altra passione; circondarsi di decine di amici, facendo mangiar loro il pesce che vogliono!. Eh sì, perché entrare in pescheria è come entrare a casa sua sembra di essere al molo di Viareggio quando i pescatori appena rientrati con la barca ti cuci-

nano il pesce appena pescato che vuoi tu.

Tu ti apparecchi la tavola, scegli il pesce che vuoi mangiare, ti versi un buon bicchiere di vino. Simone scherza, urla, grida frigge, abbraccia, bacia i commensali. La qualità è ottima, i prezzi contenuti. Tra i piatti puoi scegliere grigliata mista, frittura, paella, cruditè, sushi a pezzi, caciucco, tonno grigliato, spaghetti allo scoglio o alla trabaccolara...

Insomma la Pescheria Federico da oggi possiamo chiamarla anche "Osteria Federico"

CHIUSO PER FERIE **DAL 15 AL 31 AGOSTO**



via dell'Unità d'Italia, 60/64 MONSUMMANO TERME telefono 0572.81623| Pescheria Federico

Ristorante "La Mandragola"

per Ferragosto CENA SOTTO LE STELLE!

- menu degustazione di terra
 - da 23,00 euro
- menu degustazione di mare

da 25,00 euro

PRANZO DI LAVORO



via Gioberti, 5 **MONTECATINI TERME** telefono 0572.78820



Ristorante "La cantina di Caino"

Uno splendido e fresco giardino dove poter gustare piatti della tradizione toscana, sfiziosi antipasti, e l'immancabile e rinomata bistecca Fiorentina



Trattoria Pizzeria "da Nerone" Un'oasi di gusto tra tradizione e innovazione

Alla Trattoria Pizzeria "da Nerone" il mangiar bene è un vizio di famiglia...che si concretizza in una conduzione familiare in grado di soddisfare le esigenze di tutti! Il menu, che si rinnova continuamente conserva inalterati i piatti della cucina tradizionale: da segnalare e assolutamente da provare, i Festonati alla Nerone e i Pesciatini al ragù di caccia e, soprattutto, gli immancabili funghi, che con i loro profumi e i loro sapori inebriano di gusto tutti i palati!

E poi bistecche di alta qualità, anguille,



ranocchi, piccione e tanto tanto altro ancora, accompagnati dagli immancabili funghi e dai famosi fagioli di Sorana, coltivati pochi chilometri più sù!

E tutto questo in una cornice naturale strepitosa, all'interno di un giardino estivo circondato dai monti e coccolato dall'acqua che sgorga ininterrottamente, per rinfrescare mente, anima e corpo.







Via Mammianese, 153 Loc. PIETRABUONA – PESCIA telefono 0572.408144





Antico Ristorante Casina Rossa dal 1912

"Caffè Ristorante Pizzicheria e Fiaschetteria, splendida passeggiata e degustazione di tutte le specialità di vini...".

Così nasceva agli albori del '900, il ristorante "Casina Rossa", così come lo rappresenta una straordinaria fotografia del 1911, con le carrozze trainate da cavalli in sosta lungo il futuro Viale Fedeli, strada dove ai molti campi coltivati a viti e olivi si alternavano rare abitazioni di una Montecatini ancora in gran parte da costruire.

Storia antica, guindi, guella del "Casina Rossa" divenuto il primo nucleo di guartiere popolarmente chiamato "Al Ministro" che poi prenderà il nome attuale proprio dal ristorante, presto apprezzato ben oltre i confini della Valdinievole per la sua cucina tipicamente toscana.

Con questo spirito, la famiglia Gargano intende valorizzare le tipicità gastronomiche di questo territorio, facendo rinascere il Ristorante Casina Rossa con la stessa cura e amore di un tempo per la genuinità e l'autenticità, riproponendo i piatti più veri della tradizione toscana dei nostri padri e dei nostri nonni, per farli conoscere e apprezzare anche alle generazioni di oggi e di domani.







viale Fedele Fedeli, 68 MONTECATINI TERME telefono 0572.773499







LMPIA

PANORAMICA





E dopo il più classico dei Gran Premi della Montagna, il punto di ristoro per tutti i ciclisti della Valdinievole TERRAZZA

Aperto a pranzo e cena, specialità carne e pesce alla griglia!!

via Montalbano, 71 - Lamporecchio (PT) - telefono 0573.856049









RISTORANTE SIMONE AL MARE

(già stranobar)

Via Circonvallazione, 78
Borgo a Buggiano
3km da Montecatini

MENU DEGUSTAZIONE

TERRA

3 Crostini di carne

Pennette alla boscaiola

Tagliata di Cinta Senese con patatine novelle

Biscottini dello chef con Vinsanto Toscano

Acqua minerale

1/4 di Vino Montalbano

Caffè

euro 15,00

Sesce 9 Games Sesce

MARE

Eiso il martedi

3 Crostini di mare*

Pennette al pescato del giorno*

Cartoccio di mare con verdure di stagione*

Biscottini dello chef con Vinsanto Toscano

Acqua minerale

1/4 di Vino Montalbano

Caffè

euro 15,00

Tel. 0572.32382 Cell. 333.9880243

Web: www.simonealmare.it
Mail: simonealmare@gmail.com

QUELLO CHE C'È

Ristorante Pizzeria "Il Tulipano Nero"



> SUPERGIRO PIZZA

Ricco antipasto rustico, con focaccina cotta a legna, assaggi di primi piatti + tutta la pizza che vuoi a soli

13,00euro (bevanda inclusa)

> MENU DI MARE

Zuppetta di mare, Fritto di latterini e calamari e patatine fritte

18,00euro (bevanda inclusa)



via dei Fabbri, 21-23 UZZANO LOC. FORONE tel. 0572.444640 - cell. 347.0414643

FRESCA TERRAZZA ESTIVA

per serate all'insegna del relax e del mangiar bene!

PIZZERIA DAL BUONGUSTAIO CONTINUANO LE NOSTRE OFFERTE...

tutti i LUNEDÌ e MARTEDÌ la pizza SERVITA AL TAVOLO

GIARDINO ESTIVO APERTO!

costa solo 3,00 euro

(tutte le pizze del menu ad esclusione delle ripiene)

ed ancora...

IL GIOVEDì Tagliata + patate fritte **7,00 euro ILVENERDÌ** Fritto misto + patate 7,00 euro









via Francesca Vecchia 38/b UZZANO telefono 0572.444072

Un matrimonio di sapori per vivere appieno la magia dell'estate!

Alla Trattoria "Lo Storno", un matrimonio di sapori per vivere appieno la magia dell'estate. Tanti menu diversi per esaltare con creatività i sapori stagionali, offrendo sempre una gustosa doppia scelta: mare o terra. Vediamo, allora, insieme a Matteo e Simone, cosa ci aspetta in questo mese di agosto!

Antipasti

Tagliere dello storno: Prosciutto, salame, finocchiona, crostino nero e sottoli. Carpaccio d'arista marinata allo zucchero con misticanza. Caprino con bottarga di muggine e noci. Tartara di grana e pecorino con confettura d'arancia e albicocche.

Insalatora primavera: tonno, olive, mais, pomodorini e mozzarella. Caprese con mozzarella di bufala. Prosciutto e melone. Sformatino di porri al profumo di tartufo. Crostoni misti. Salmone marinato agli agrumi. Pepata di cozze e vongole. Insalata di mare con fagiolini.

Primi piatti

Ribollita. Tortelloni al ragù. Pappardelle all'agnello e zafferano. Paccheri alla zucca e pecorino sardo. Maccheroni al ragù bianco e verdure. Spaghetti alle vongole veraci, polpa di riccio e bottarga di muggine. Gnocchetti all'astice.

Secondi piatti

Tagliata di vitello al grana e aceto balsamico. Gran fritto alla toscana con verdure. Tagliata di cinta senese con insalata. Coniglio disossato in porchetta con patate arrosto. Tartara di vitello con pinzimonio di verdure. Hamburger di chianina al pane Kamut. Spiedini di pesce con insalata. Baccalà arrosto con pomodori e patate. Frittura mista di mare con insalata. Insalata di trippa. Tagliata di pollo con misticanza. Roast-beef con patate arrosto. Bistecca alla fiorentina min per 2

Contorni

Insalata mista, patate arrosto, bietole.

TRATTORIA "LO STORNO"







Guida ai RISTORANTI DI OUELLO CHE C'È



ogni giorno a La Magione è una vera festa! Volete sapere perché?

Martedì, mercoledì e giovedì sera:

pizza a scelta e bevanda € 8,00

Venerdì sera: fritto misto, giropizza

e drinks. Buona musica e Karaoke **€ 15,00**

Sabato sera: antipasto, pizza a scelta tra 22 tipi,

dolce, bevande & Karaoke € 15,00

Pranzo della domenica: antipasto, primo, secondo, contorno, dolce, bevande e caffè €17,00

su prenotazione.

Inoltre, nelle serate karaoke puoi festeggiare il tuo compleanno NON PAGANDO e la torta è offerta dal locale (minimo 10 persone).





Assapora il fresco delle lunghe serate estive cenando in terrazzo o nella meravigliosa veranda esterna.

GRANDI EVENTI A LA MAGIONE!



NASCE IL GRANDE FESTIVAL DELLA MUSICA EMERGENTE

Dal mese di settembre partner esclusivo per le province di Prato, Lucca e Pistoia, selezioni LIVE

del **FESTIVAL APPLAUSO TOUR**per info e iscrizioni www.applausotour.it



APERTO TUTTE LE SERE

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

Pub al Vecchio Bar Wine Bar, Birreria e Gelateria



tutti i venerdì e sabato APERICENA!

E tutti gli altri giorni... su prenotazione

* vivi con noi
i festeggiantenti di *

San Lorenzo

* NON MANCATE! *

Splendida TERRAZZA PANORAMICA

per feste di compleanno, eventi e cerimonie

e **APERTO** dalle 16.00 fino a tarda notte

piazza Cavour, COLLE DI BUGGIANO telefono 0572.32002



piazza Cavour, 10 COLLE DI BUGGIANO telefono 0572.30671 fax 319630 cellulare 338.6709627

Guida ai RISTORANTI DI QUELLO CHE C'È

Ristorante Pizzeria Sant' Elena I sapori toscani alla porta di Buggiano Castello

Ai piedi di Buggiano Castello, all'inizio della strada che porta ad Acquavivola, troviamo il Ristorante S. Elena gestito, ormai da 12 anni, da Mario Cortesi e la sorella Monica. Dalla bella terrazza panoramica è possibile vedere buona parte della Valdinievole. La cucina è semplice e genuina, la classica toscana, a partire dall'



antipasto con affettati. le fantasie di bruschette e poi i primi con i tagliolini

ai funghi porcini con lardo e pecorino, i maccheroni all'anatra, i ravioli alla mugellana, e poi il più classico dei secondi toscani come il gran fritto

di terra con pollo, coniglio e verdure. Non mancano mai, come da tradizione, la bistecca, il buon filetto al pepe verde,

la tagliata con misticanza e patate e per finire gustosissimi dolci tra cui la deliziosa torta casalinga di frutta e la fonduta di cioccolato fondente e frutta.

Un locale caratteristico, romantico per una serata all'insegna della buona cucina toscana.



tutti i giorni ore 17.00 Merenda Toscana





PRANZO DI FERRAGOS

menu speciale

20,00 euro tuto compreso

oppure menu alla Carta

e alla sera

CENA SOTTO LE STELLE con musica

via delle Gavine, 29 BUGGIANO telefono 0572.30548 | 360.375034

Osteria "Il maialetto" E mangiare diventa uno spettacolo!

All' Osteria "Il Maialetto" trovi gusto, qualità, genuinità delle materie prime e una specialità della casa: il maialetto al forno, preparato appositamente per stupire e











grande passione per la carne, quella buona davvero! E poi, ogni sera, la possibilità assaguna giare delle vere proprie stuzzicare il nostro palato! Il locale, curato e originale, è la cornice naturale per trascorrere gustosi momenti di relax, accompagnati dalla simpatia e dalla calda accoglienza dei figli di Giacomo, Alberto e Sara e di tutto lo staff che per l'estate preparano anche meravigliose tartare, carpacci e arista marinata. E che dire poi della cantina: frutto di un'incessante ricerca permette di scegliere tra innumerevoli etichette, provenienti da tante

zone diverse e non solo dalla Toscana, per offrire sempre l'accompagnamento giusto all'insegna della grande qualità.

CHIUSI PER FERIE Dall'11 al 18 agosto (compresi)

OSTERIA IL MAIALETTO via della Repubblica, 70 MONSUMMANO TERME telefono 0572.953849



Ristorante Giuliani

Tartufo nero scorzone, carne e funghi al ristorante di Chiesina Uzzanese

Al termine della zona pedonale di Chiesina, nella parallela alla via principale del paese c'è il ristorante "Giuliani", che prende il nome



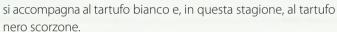
Per coloro che sceglieranno il Ristorante Giuliani come location del loro ricevimento di nozze, gratuitamente a disposizione la MACCHINA D'EPOCA

proprio dalla famiglia che lo gestisce dal 2008 con tanto amore.

Lo chef, con 35 anni di esperienza, è il signor Alessandro, validamente supportato dall'aiuto della moglie Antonella. In sala c'è il figlio Marco e la cameriera Lara.

Il locale, molto accogliente, è caratterizzato dalla continua ricerca della qualità.

Il pesce è la loro grande passione: catalane di astice, bavette all'astice intero, senza dimenticare, comunque, la tradizione toscana della carne che



È da segnalare, inoltre, la ricca cantina che vanta ben 90 etichette d'autore, tra cui alcuni Champagne.

Alle ore 12, poi, per una pausa pranzo con i fiocchi, innumerevoli proposte, gustose e stuzzicanti.

E alla sera possibilità di cenare all'aperto!

E allora cosa aspetti? Per mangiar bene e in armonia il ristorante Giuliani, a Chiesina Uzzanese, è il locale che fa per te.

terrazza esterna APERTA!

RADUNO AUTO D'EPOCA Info: 0572.411644

via Roma, 7 CHIESINA UZZANESE telefono 0572,411644

Ristorante "Bellavista"
Da sempre in tavola i sapori toscani

Il Ristorante "Bellavista", situato a Borgo a Buggiano in località Santa Maria davanti all'omonimo Castello, gestito dalla famiglia Poggetti, ha sempre messo in tavola i sapori della tradizione toscana. Infatti propone le tipicità di questa saporita cucina: i tordelli lucchesi al ragù di carne, le pappardelle al cinghiale o alla lepre, la trippa, la cioncia, il baccalà alla brace, lo stocca-



fisso, il cinghiale con le olive, le grigliate di carne, ed il venerdì il caciucco: su richiesta le fritture miste di carne e verdure e gli arrosti al forno. Ogni giorno, inoltre, potrete trovare il pranzo di lavoro a € 12,00 con menù sempre diverso ed anche alcune proposte di ottimi primi piatti e dessert per gli intolleranti al glutine. Diverse proposte con menù personalizzati anche per le vostre ricorrenze speciali!



TRATTORIA "BELLAVISTA" via Livornese BORGO A BUGGIANO telefono 0572.33053

Guida ai RISTORANTI DI QUELLO CHE C'È















Giardino estivo per serate all'insegna del relax e della buona cucina, gustando ghiotti piatti sia di pesce che di carne e cucina stagionale

via Mammianese, 5 - località Marginone - Altopascio (Lucca) telefono 0583.216528 - www.ristoranteilfornello.it Agosto è l'ottavo mese dell'anno secondo il calendario gregoriano, consta di 31 giorni e si colloca nella seconda metà di un anno civile. Anticamente chiamato sextilis, il mese fu rinominato augustus dal Senato romano, nell'anno 8 a.C., in onore dell'imperatore Augusto. Nei giorni che lo compongono sono compresi i cosiddetti "giorni della canicola" (dal 24 luglio al 26 agosto) durante i quali il caldo e l'afa raggiungono i livelli più alti.

"Canicola" viene dal latino canicula, "piccolo cane", nome dato alla stella più luminosa (Sirio) della costellazione del Cane Maggiore, che in questo periodo sorge prima del Sole.



"SALTARE DI PALO IN FRASCA" Con il detto "saltare di palo in frasca" si intende ricordare la figura di un uccellino che cinquettando salti da un ramo all'altro, da un "palo", ad una "frasca", senza alcuna logica di continuità.

Il detto indica, in senso metaforico, la tendenza a passare da un argomento all'altro in maniera improvvisa, sconnessa e senza logica alcuna, come fa appunto un uccellino sui rami di un albero!

1 agosto 1981

Debutta MTV: il primo video 10 agosto 1910 rivoluzione del modo di ascoltare e fruire la musica

2 agosto 1980

sto 1980, una bomba esplode Messa. nella stazione di Bologna, ucci- 12 agosto 1944

3 agosto 1778

nando d'Asburgo-Este.

9 agosto 1173

Pisa. Il monumento nel 1987 stalle è stato dichiarato patrimonio 15 agosto 1483

dell'umanità dall'Unesco

mandato in onda fu "Video Padre Pio diventa sacerdokilled the radio star" dei te: nel Duomo di Bene-Buggles, MTV (Music Tele- vento è ordinato sacer-Vision) ha rappresentato una dote Francesco Forgione, il giovane Fra' Pio, originario di Pietrelcina Non ha ancora 24 anni, ma il vescovo ha deciso di

dendo 85 persone e ferendone Eccidio di Sant'Anna di Fantoche ("fantoccio") il Nel 1901 a Milwaukee (Wi-218. E' un giorno maledetto Stazzema: Un atto terroristico per la storia repubblicana e tra i più infami della barbarie nazista. E' la verità storica 23 agosto 1944. e processuale della strage di L'eccidio del Padule di William Harley e Arthur Inaugurata la Scala di Mi- innocenti compiuta dalle SS Fucecchio Fu un crimine di Davidson, costruiscono pezlano: sulle melodie di "Europa a Sant'Anna, frazione del riconosciuta", opera di Antonio comune di **Stazzema**, nel Salieri, venne inaugurata il lucchese. Con il vile inganno tedesca, agli ordini del gene- agosto di due anni dopo ini-Teatro alla Scala di Milano, alla di aver dichiarato Sant'Anna rale Peter Eduard Crasemann. ziano la produzione dei primi presenza dell'arciduca Ferdi- "zona bianca", destinata Nella strage, avvenuta nella modelli, dando vita alla Harcioè ad accogliere gli sfollati, vasta area pianeggiante com- ley-Davidson Motor Company. i nazisti approfittarono della presa tra le province di Pistoia La svolta si ha nel settembre Iniziano i lavori della Torre folta presenza di civili inermi, e Firenze denominata Padule 1907 con la vendita delle pridi Pisa: iniziano i lavori per in maggioranza anziani, donne di Fucecchio, persero la vita me moto per la polizia, che la costruzione del campanile e bambini, per porre in essere 174 civili (uomini, donne e dura nel tempo. Ma il boom della Cattedrale di Santa una strage premeditata. Il 12 bambini). Maria Assunta poi diventato agosto 1944 furono assassina- 24 agosto 1862

ne, catapultandolo ogni volta 28 agosto 1903 in una diversa dimensione. E' Nasce l'Harley-Davidson: protagonista del film Fanta- sconsin) nasce qualcosa di più

smagorie.

querra commesso da un repar- zo per pezzo un prototipo di to della 26ª divisione corazzata bicicletta motorizzata. Il 28

famoso in tutto il mondo per la te 560 persone, con esecuzioni La lira diventa moneta intorno agli anni Venti, porta sua pendenza come **Torre di** compiute casa per casa e nelle **nazionale:** A poco più di un la compagnia di Milwaukee a anno dall'Unità d'Italia, la lira diventare il primo costruttore diventa moneta nazionale, con di motociclette al mondo.

lazzo Apostolico restaurata, monetaria. consacrandola all'Assunta. 25 agosto 1609 Galileo mostra il telesco 17 agosto 1908 Proiettato il primo cartone pio: Al cospetto del Senato animato della storia: Un Veneziano, lo scienziato Galiclown sfortunato che si trova leo Galilei mostrò il funzio-**Strage della stazione di** fare un'eccezione. Dopo quat- a fare i conti con oggetti che namento del primo telescopio **Bologna**: alle 10.25 del 2 ago- tro giorni celebrerà la prima si trasformano in continuazio- rifrattore della storia.

di una semplice motocicletta, nasce un mito. Due ventenni, vero e proprio inizia con il primo conflitto mondiale che,

1° agosto 1942

Giancarlo Giannini: attore, dop- Gerry Scotti: conduttore televisivo Raoul Bova: attore piatore e regista. 2 agosto 1984

Giampaolo Pazzini: Calciatore 4 agosto 1901

Louis Armstrong: trombettista e fico. cantante, è morto nel 1971. 5 agosto 1930

Neil Armstrong: astronauta e pilo- televisiva e showqirl, cantante e cinematografico e attore ta aeronautico, scomparso nel 2012. ballerina. 6 agosto 1881

Alexander Fleming: medico, bio- Amedeo Minghi: cantautore logo e farmacologo a cui si deve la 13 agosto 1953 scoperta della penicillina.

7 agosto 1956

e showman

10 agosto 1960

Antonio Banderas: attore, dop- 18 agosto 1953 piatore e produttore cinematogra- Sergio Castellitto: attore, regista

10 agosto 1965

12 agosto 1947 Ron: cantautore

14 agosto 1971 17 agosto 1943 Robert De Niro: attore

e sceneggiatore. 19 agosto 1953

Lorella Cuccarini: conduttrice **Nanni Moretti:** regista, produttore 25 agosto 1930

Sean Connerv: attore e regista 31 agosto 1870

Maria Montessori: pedagogista, medico, filosofa e volontaria.

Il Sole transita nei Gemelli approssimativamente tra il 23 luglio e il 22 agosto. Il pianeta dominante è il Sole, l'elemento è il fuoco e la qualità è fissa. Il Leone è il segno del potere.

Denota volontà e determinazione unite a gentilezza. Questo segno ha un ego fortemente pronunciato che tende ad eccellere in ogni circostanza. I nativi del segno infondono un senso di fiducia e

possono rivelarsi grandi "cacciatori" del sesso opposto. Essi sono dei dirigenti nati, ma non amano vincere con troppa facilità in quanto preferiscono la conquista. Sono consapevoli del proprio valore ed amano essere apprezzati, il che li rende altamente suscettibili all'adulazione. Amano spaziare, sono ottimi organizzatori, ma prediligono il fatto che siano gli altri a svolgere il lavoro meno importante. Il Leone, inoltre, è il segno dell'educazione, dei bambini, della gloria, della celebrità artistica.

Il Sole transita nel segno approssimativamente tra il 23 agosto e il 22 settembre. Il pianeta dominante è Mercurio, l'elemento è la terra e la qualità è mutevole.

I nati sotto il segno della Vergine sono molto altruisti, coscienziosi ed amano il lavoro preciso anche se vengono sommersi dai grandi progetti. Sono molto analitici e spesso eccessivamente critici.

Coloro che sono nati sotto questo segno hanno un livello di intelligenza al di sopra della norma ed un discreto gusto artistico.

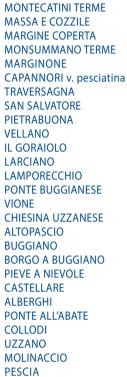
Devono imparare a moderare il loro senso critico altrimenti l'intera esistenza può risultarne alterata.

I Vergine realizzano perfettamente le mansioni ad essi assegnate e desiderano che nel lavoro sia tutto perfetto.

Ecco tutti i luoghi dove viene distribuito Quello Che C'è























redazione 0572.33555 www.quellochece.com

Cruciverba

1	2	3			4	5	6		7	8	9
10			11	12				13			
			14								
-	15	16				17					18
19		20			21					22	
		23				24	25		26		
27	28								29		
30					31			32		33	
34				35		36			37		
38				39	40			41			
42			43		44		45				
		46					47				

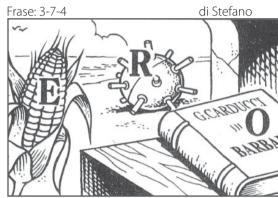
VERTICALI: 1. Sono uguali nelle ciabatte - 2. Denomina champagne e spumante molto secchi- 3. A Venezia c'è anche la Rezzonico- 4. Il Mao gatto dei fumetti - 5. La provincia con Canelli - 6. Vende molto vino- 7. E' pallido d'inverno - 8. Persona qualunque- 9. Il "von" nostrano- 11. Animale che gli egizi adoravano come sacro - 12. Dà fiori a palline - 13. Il mare di Corfù - 16. Ripetere...in tv - 18. Ha la coda velenifera- 19. Si cerca nel dizionario - 21. Nasconde l'amo - 22. Diversi dal normale- 24. La smonta un alibi- 25. Forellino cutaneo- 26. In fondo a sinistra- 28. Gli esami che si superano...rispondendo- 32. Si gode sotto il pergolato- 35. La sigla della grande Mela- 37. Lo Stato dell'Asia che un tempo si chiamava Persia- 40. Pancia...con un breve termine- 43. Il Pacino della pellicola "Wilde Salome"- 45.Chiudere...nel mezzo

Sudoku

				4			3	
1		4	3					
6		3	8			5		4
	1		2			8		
3				1				6
		8			5		1	
4		1			9	3		7
					4	1		8
	7			3				

ORIZZONTALI: 1. Le nozioni di base - 4. Governò la Cina -7. La zona antartica - 10. Ha inizio con la messa in onda - 14. Un sasso nel greto - 15. Fa numerose fermate - 17. Le belve "ridentes" - 20. Farlo... è rischioso - 22. Poco...scaltro - 23. Non sempre occorre per varcare il confine - 27. Caratteristico copricapo di pelo - 29. Arrivi... in tre lettere - 30. Ci sono quelli che se ne danno... un sacco - 31. Misura di superficie dei Paesi anglosassoni - 33. Appena...appena - 34. Kevin, noto attore statunitense - 36. I clienti...del barbiere - 38. Chi lo sente... si volta - 39. Affermazione di Obama - 41. Vivacità che si manifesta in modi allegri - 42. Antico strumento musicale a corde pizzicate - 44. Nella cabala del lotto corrisponde al numero novanta - 46. La più grande isola dell'arcipelago toscano - 47. L'autore della "Vita nuova"

Rebus



Soluzione:

Frase: "5"-6 di Max

B

SUI

GIUNONE

Soluzione:



Soluzione:

Gioco di logica

Cinque famosi personaggi sono giunti in un albergo della capitale, dove si fermeranno per alcuni giorni in vista di vari meeting a cui sono chiamati a patecipare. In base ai dati che vi forniamo, cercate di determinare, per ciascuno dei cinque personaggi, per quante notti si fermerà in albergo, qual'è la sua professione e da quale città proviene

- 1 Il giornalista genovese si fermerà una notte in meno di Aldo, che non è lo scienziato
- 2 Michele proviene da Milano
- 3 Chi è giunto da Bologna si fermerà due notti in più dell'industriale, ma meno di Giorgio
- 4 Vittorio, l'avvocato, si fermerà meno di tre notti e non proviene da Torino

	1	Vott	i			Prof	essi	one				Città	ì	
1	2	3	4	9	Avvocato	Giornalista	Industriale	Ingegnere	Scienziato	Bologna	Genova	Milano	Torino	Venezia
Α	В	c	D	Ε	F	G	Н	1	J	Κ	L	М	N	0
_	D			_	_	9	_		_		_	IVI	IN	

			А	R	L	v	ᆫ	<u> </u>	G	н	ш	 N.	ᄔ	IVI	IN
	Aldo	1													
	Dario	2													
Nomi	Giorgio	3													
	Michele	4													
	Vittorio	5													
	Bologna	6													
	Genova	7													
Città	Milano	8													
	Torino	9													
	Venezia	10													
	Avvocato	11						Г				'			
one	Giornalista	12													
Professione	Industriale	13													
Prof	Ingegnere	14													
	Scienziato	15													

Nomi	Notti	Professione	Città







Auguri di cuore...

Auguri alla bella Giulia Silvestri nostra piccola "giornalista" per i suoi 15 anni compiuti il 31 luglio, dal babbo Marco, la mamma Sabrina, la sorellina Marta e tutta la redazione di Quello Che C'é



per fare gli auguri gratuitamente agli amici per qualsiasi evento inviare una email a info@quellochece.com entro il 18 del mese precedente all'uscita



RICORDI

di Gloria Arrigoni

Ci sarà sempre
un alito di vento
per trasportare lontano
i nostri pensieri e i nostri sogni
pieni d'amore e di fantasie,
mano nella mano, con amore
camminiamo sulla sabbia
all'imbrunire della sera
mentre il sole
sparisce all'orizzonte.
In un silente abbraccio
mi hai cinta sul tuo cuore
per non lasciarmi più.

Il più grande periodico di eventi della Toscana



La rivista più letta in Valdinievole.

Oltre 10.000 contatti mensili sul nostro portale web.

Vuoi essere visibile? Vuoi farti conoscere? CONTATTACI

www.quellochece.com 0572.33555

Agosto 2014, n. 8 anno XII 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 BORGO A BUGGIANO (Pistoia) telefono 0572.33555 info@quellochece.com

Pubblicità: telefono 0572.33555

Direttore Responsabile: Simone Ballocci direttore@quellochece.com

Redazione: Simone Ballocci, Chiara Torrigiani, Guido Barlocco, Andrea Marchetti, Joselia Pisano, Carlo Alberto Pazienza, Carlo Giannetti. Hanno collaborato:
Paola Olmi, Francesca Micheli,
Maurizio Papalini, Spicciani Sara,
Claudio Bechini, Francesco Salani,
Dj Gigi, Andrea Innocenti,
Marco Santoni, Guanita Gallini,
Massimiliano Brogelli,
Valentina Marchi, Marta Tesi,
Francesca Masotti,
Margarita Perova e Irene Penini.

Servizio Fotografico: Emanuele Bonelli

Grafica e impaginazione: www.webgraphica.it

Stampa: TIBER S.p.A. Brescia (Italia)

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





e-commerce

contattaci per creare il tuo negozio on-line!





SUBITO SU:







PIRAMEDIA

Via Salvo D'Acquisto, 45 - 51017 Pescia (PT) Telefono: 0572 390059

e-mail: info@piramedia.it

www.piramedia.it



IL TUO E-COMMERCE

ANCHE SU FACEBOOK

leriposte

CORRISPONDENZA • PAGAMENTI • CORRIERE ESPRESSO

Evita la fila. Risparmia tempo e denaro. Passa alle Poste alla Tabaccheria Pieri!

DAL MARTEDÌ AL SABATO ORARIO CONTINUATO 7.30 - 23.00 - LA DOMENICA 7.30 - 13.00 E 15.30 - 23.00

La Valigia? Spediscila da noi a prezzi mai visti prima! A partire da 19,00€



FERMO DEPOSITO

Un sicuro magazzino aperto 7 giorni su 7, dalle 7 alle 23 Per ogni succesive 24 ore di deposito - €0,50 Prime 24 ore di deposito - €2,00

RACCOMANDATE: SEMPLICI - A/R - URGENTI

PAGAMENTO BOLLETTINI ASSICURATE - PRIORITARIE -(CONTANTI, BANCOMAT, CARTA DI CREDITO)

Via Cividale ang. via Tripoli - Montecatini Terme (PT) telefono 0572.74811 - www.tabaccheriapieri.it















Consulta il Regolamento di gioco e le probabilità di vincita sul sito www.aams.gov.it o presso la tabaccheria





Tabaccheria Pieri. Oltre la solita Tabaccheria.