

QUELLO CHE È[®]

**mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore**

maggio 2013
copla gratuita

EVENTI

Sboccia la bella stagione sul nostro calendario



GUSTO E PRELIBATEZZE

Il gelato giusto per ogni gusto

FASHION E SALUTE

Tutti pronti per l'Estate



La Storia dell'Horror passa per la Valdinievole

Il mistero si legge a Montecatini

UN MANOSCRITTO INGIALLITO.
UNO STUDENTE SCOMPARSO. DUE PELLICOLE, UNA VERA,
E UNA FINTA. E TANTI PUNTI INTERROGATIVI...

AUDIOMEDICAL
UDITO E QUALITA' DELLA VITA DAL 1982

CAFFÈ

maraviglia[®]

Chelotti Caffè

CARALLI

TUTTO PER L'EDILIZIA

idrosanitari - caminetti - pavimenti - rivestimenti



MASSA E COZZILE (Pistoia)

via FRATELLI ROSSELLI, 8 - LOC TRAVERSAGNA

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

www.caralli.bigmat.it

caralli@bigmat.it

Dal 1900

Maltagliati

*sposi * cerimonia & sportswear*

*Per il giorno più
bello della vostra vita...
Maltagliati veste il
vostro sogno!*

***La sposa, lo sposo, gli invitati...
e taglie comode!***

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



Refrigue®

WOOLRICH
JOHN RICH & BROS.

Henry Cotton's



U.S. POLO ASSN.
SINCE 1890

Marlboro Classics

MET
in jeans



CANADIENS®

CRISTINA EFFE

TRUSSARDI JEANS

Fred Mello
New York

Ajay
by LIU JO

KAOS



Harmont & Blaine
SPORTSWEAR

EMPORIO ARMANI

MASSIMO REBECCHI

GUESS
by Marciano

Calvin Klein Jeans

DIANA
GALLESI

Elogio del dubbio

DI SIMONE BALLOCCI – DIR.

Mai come in questo periodo credo sia necessario fare appello a tutte le nostre qualità umane.

Al primo posto, tra queste, io pongo il dubbio. Ovvero la capacità solo nostra, proprio come esseri umani, di mettere in discussione qualcosa, parlarne, dibatterne, e poi prendere delle decisioni. “L’intelligenza è data all’uomo per dubitare” scriveva Émile Verhaeren, e “La perplessità è l’inizio della conoscenza” rincarava Kahlil Gibran. Insomma: non essere assolutisti, credere nella democrazia e porsi in una posizione di ascolto e di confronto è un atto molto intelligente. Perché è molto “meglio agitarsi nel dubbio che riposare nell’errore”, come scriveva Manzoni. Ma perché elogiare il dubbio proprio ora?

Perché i momenti storici nei quali le agiatezze si assottigliano, ci si dibatte tra povertà nuove e tremende, e le certezze vengono meno sono momenti storici nei quali le semplificazioni divengono di moda. E le semplificazioni mi fanno paura. Molto meglio allora porsi delle domande, interrogarsi, farci partecipi. Nessuna verità assoluta salverà il mondo: occorre solo la convinzione che non ci servano “convinti”, ovvero, persone spente nei propri pregiudizi, e nelle proprie esclusioni, ma “dubitanti”, ovvero cittadini pronti a partecipare con il coraggio del pensiero acceso alla ricostruzione. “Il problema dell’umanità – diceva Bertrand Russell – è che gli stupidi sono strascicuri, mentre gli intelligenti sono pieni di dubbi”. Ebbene, se partecipasse a questo giro mi sa che Russell cambierebbe idea: perché saranno i dubbi a salvarci...

Frase del mese:

“Nel tempo dell’inganno universale dire la verità è un atto rivoluzionario”

George Orwell



SOMMARIO

News e approfondimenti

- 6 Free Flash – notizie in libertà dal mondo
- 8 Good Flash – l’aria fresca delle buone notizie
- 10 Free Flash Local e le “in diretta da” la Regione, Firenze e Pistoia
- 12 Free Flash Local e le “in diretta da” Versilia, Lucca e Valdera
- 14 No Flash – incidente sull’A11, quando avremo un treno vero?
- 16 l’almanacco di quello che c’è
- 18 In copertina
- 152 Notizie sportive

Speciali

- 22 Speciale gelato
- 28 Speciale pronti per l’estate

Eventi

- 41 Il nostro vanto, il nostro perché: il bouquet d’eventi
- 107 Teatri
- 114 Le Mostre
- 115 Gli eventi da mangiare
- 150 Lo sport da vedere (e praticare) qui da noi
- 161 Mercatini e dintorni

Amo il mio territorio

- 74 Novità – Incontro personale con la Valdinievole
- 76 Alla ricerca dell’orgoglio

Tecnologia | e società

- 78 Rubrica di futuro

Ambiente | e responsabilità

- 80 Aziende e notizie per il nostro avvenire

Motori | e guida

- 84 Articoli sulle novità in movimento

Un amico comune in Comune

- 86 Comune di Monsummano Terme
- 88 Comune di Buggiano

I Ristoranti | di Quello Che C’è

- 90 I migliori ristoranti in mostra per voi

Il cibo dell’anima – rubrica d’arte

- 103 Uno spazio d’arte sempre più grande

Sapori | e tradizioni

- 115 Attività, notizie, feste e sagre buone da mangiare

Salute | e professionalità

- 125 Tanti professionisti ci spiegano il nostro corpo

Famiglia | e impegno

- 132 La rubrica sulla famiglia
- 134 Novità Gli animali, e l’affetto!

Gli uomini del fare

- 136 Idee e aiuti per la casa

Spazio aziende

- 139 Lo spazio di Unimpresa

Scuola | e formazione

- 141 Novità la rubrica sull’imparare vivendo

Il lavoro che c’è

- 144 Per cercare e trovare, c’è quello che c’è!

Tutto a portata di mano

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

Il Fashion | e il benessere

- 150 Lo spazio per le idee della nostra stilista di fiducia, Marta Tesi

Lo Sport

- 152 Lo sport senza se e senza ma

Rompiamoci la testa

- 160 I Passatempo | interessanti

L’occasione – i mercati

- 161 Le Fiere e le Feste-Mercato di maggio

Boston, la forza dello sport e la bestia umana

DI GUIDO BARLOCCO



Quando si corre una maratona, una mezza maratona, d’importanza nazionale od internazionale, ci si trova accalcati fra migliaia di persone accomunate da uno

stesso spirito: godersi una grande giornata di sport, cercando comunque di dare il meglio di sé sempre, perché quando si corre una corsa agonistica ognuno nel suo piccolo ha il suo traguardo, il suo impegno, che è quello di migliorare un tempo, battere un avversario, o un compagno di squadra. Le emozioni che si provano a correre in 10.000 lungo una strada, tutti con questo comune obiettivo sportivo, sono meravigliose, indimenticabili, se poi il pubblico lungo il percorso ti applaude, ti incita considerandoti un eroe, il tuo entusiasmo è alle stelle. Corri ancora più forte, la tua fatica si trasforma in gioia. Ma ecco stai per tagliare il traguardo, è davanti a te, la tua emozione in quel momento è infinita, il tifo per te e per tutti quelli che come te stanno per tagliare il traguardo è pura euforia di massa. Ma... a volte l’uomo è capace di compiere atti che forse anche lui non può riuscire a comprendere, e la storia purtroppo ci racconta di cosa è capace la “Bestia umana”.

E alla maratona di Boston si sono riviste queste “bestie”, detto tra l’altro col dovuto rispetto per gli animali, che mai farebbero male a innocenti, mai sarebbero capaci di uccidere solo per un ideale scaturito da menti malate, che probabilmente non sano e non comprenderanno mai il dolore che ha provato quell’uomo che alla fine di quella grande fatica, col cuore pieno di gioia, improvvisamente si è ritrovato senza le cose che nella vita ha amato di più, e quel cuore si è spezzato.

Noi di “quello che c’è” ci uniamo al cordoglio mondiale per questa tragedia, che poteva essere ancora più grande.

Capirà mai l’uomo sul serio il valore della vita, e del rispetto, che ultimamente e troppo spesso, non viene più compreso?

Ma ecco per voi 164 pagine di “vita, eccellenza e buonumore”, perché è con la gioia che possiamo, almeno, provare a combattere il dolore che ci viene inflitto, anche se certe ferite è difficile ricucirle.

Buona lettura.

BOMBONIERE



ABITI DA SPOSA

Rosamilia

www.bomboniererosamilia.it

*Bomboniere per Battesimi, Comunioni, Cresime,
Lauree, Compleanni, tutto per il Matrimonio,
Abiti da Sposa, Sposo e Cerimonie*

ALTOPASCIO - Uscita autostrada FI-MARE

**Aperto 7 giorni su 7: Orario settimanale 9.00 -19.30, 15.30 - 19.30
Sabato, Domenica e Festivi: Orario Continuato 9.00 -19.30**

info@bomboniererosamilia.it

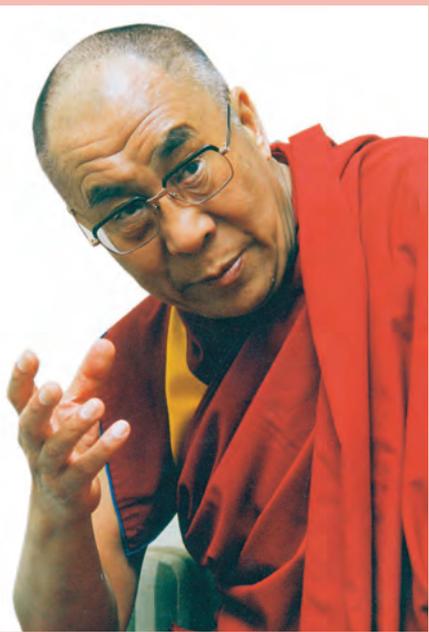
www.bomboniererosamilia.it

telefono 0583.25474

Il Dalai Lama visita Londonderry

Di Joselia Pisano

LONDONDERRY - Si è recato a Londonderry, in Ulster, per una visita di due giorni ad aprile: il Dalai Lama è così tornato, dopo 6 anni dalla sua ultima visita, nella cittadina scelta come "città della cultura britannica" del 2013. La città è tristemente nota al mondo per essere stata teatro della terribile 'domenica di sangue' nel 1972: il conflitto nordirlandese sfociò quel giorno in una indimenticabile tragedia quando l'esercito britannico aprì il fuoco su un gruppo di manifestanti, uccidendo 14 persone. La visita del Dalai Lama è stata ospitata da una associazione di volontariato locale, "Children in Crossfire", il cui patron è lo stesso capo spirituale tibetano.



Al bar piovono bombe

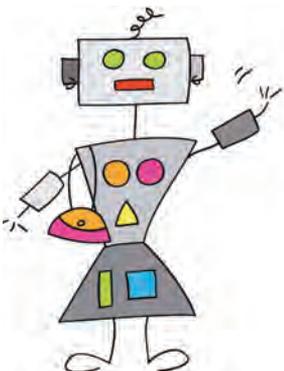
Di Simone Ballocci

ZAGABRIA - Un veterano di guerra di 52 anni, ovvero, un folle: dopo un alterco in un bar, infatti, l'ex-militare si è allontanato dal locale in pieno centro a Zagabria, andando verso casa sua. Dopo alcuni minuti, l'uomo ha fatto ritorno dinanzi al bistrot, ed ha lanciato una bomba verso i tavolini all'aperto, provocando il ferimento di sette persone, almeno tre delle quali in modo molto grave. L'ordigno, dopo i rilievi della polizia, non è stato verosimilmente identificato come residuo bellico, quindi, l'uomo lo teneva in casa dopo esserselo procurato al di fuori della propria passata appartenenza all'esercito. Ignoto le cause della discussione che è - letteralmente - esplosa nel bar, anche se più di una fonte parla di una discussione scoppiata per tensioni etnico-politiche tra l'uomo e gli altri avventori-vittime.

Arrivano i robot-insegnanti

Di Andrea Marchetti

USA - Un progetto sperimentale della National Science Foundation prevede che gli insegnanti di alcune scuole americane siano assistiti nell'attività didattica da macchine antropomorfe: robot alti meno di mezzo metro che saranno d'aiuto per insegnare matematica, nutrizione e aumentare il vocabolario dei ragazzi. L'obiettivo è catturare l'attenzione



dei bambini e stimolarli nell'apprendimento. A Los Angeles, ad esempio, un robot spiega i criteri di una alimentazione sana ai bambini di prima elementare. Gli androidi imitano il comportamento umano: scuotono la testa quando parla l'allievo, gridano se c'è troppo rumore in classe, gesticolano. Il costo del progetto pilota è di 10 milioni di dollari.

Molotov sulla Formula 1 in Bahrein

MANAMA - Le manifestazioni anti-Formula 1 in Bahrein, dove il 21 aprile scorso si è corso uno dei gran premi più sfortunati per la Ferrari a memoria d'uomo, si sono fatte letteralmente sentire, visto che tra i manifestanti c'è stato chi ha deciso di usare degli ordigni rudementali, delle



molotov, contro la polizia schierata. Diverse sono state le bombe piovute sul cordone di forze dell'ordine nei sobborghi di Manama, quelli soprattutto a maggioranza sciita, che hanno provocato il ferimento piuttosto grave di almeno due poliziotti il sabato precedente al gran premio. Le proteste, compiute contro il circus della Formula 1 considerato da quelle parti troppo "occidentale" e "consumistico", sono poi proseguite anche domenica 21, rimanendo comunque confinate ben distanti dalle basi delle scuderie e, soprattutto, dalle migliaia di tifosi e appassionati accorsi al circuito per il GP. ■

ENERGIE RINNOVABILI

Via Circonvallazione 84/86
51011 BORGIO A BUGGIANO (PT)

NEWENERGY
"lasciati baciare dal sole"
www.newenergytoscana.it

NUMERO VERDE
800 911 944

 seguici su



nuove collezioni

**uomo
donna
bambino
cerimonia
intimo**
costumi mare

> anche taglie forti <

aperto domenica 5 e 12 maggio
il pomeriggio



GUIDO MENCARI
WWW.GUIDOMENCARI.IT

Via Pesciatina 562 ZONE | **CAPANNORI**  **0583.928073**

Un aereo carico carico di plasma derivati

In occasione della giornata mondiale dell'emofilia, il 17 aprile scorso, un aereo italiano dell'Aeronautica militare è atterrato in Afghanistan ben carico di flaconi di prodotti plasmaderivati con destinazione ospedale di Esteqlal, proprio per curare pazienti emofilici. "Siamo fieri di offrire il nostro contributo anche in missioni di carattere umanitario fuori dal territorio nazionale - ha dichiarato il Generale di brigata aerea Claudio Salerno - l'opportunità data di portare conforto a popolazioni in sofferenza e di salvare vite umane è importante, e non è certamente la prima volta per l'Aeronautica militare". L'intervento dell'alto ufficiale è stato il momento clou dell'incontro con la stampa avvenuto in occasione dell'Open Day che FedEmo (ovvero la federazione delle associazioni degli emofilici) ha organizzato per dare il maggior risalto possibile alla IX giornata mondiale di questa rara malattia genetica.



Dall'Inail 155 milioni di euro per la sicurezza sul lavoro

ROMA - Da Inail un gruzzoletto interessante per le piccole e medie imprese che abbiano progetti o idee per incrementare



la sicurezza sui luoghi di lavoro. Il fondo messo in campo dall'Istituto nazionale contro gli infortuni sul lavoro ammonta, in totale, infatti, a 155 milioni di euro, ed è stato distribuito su tutte le imprese aderenti al bando pubblicato sul sito dell'istituto lo scorso 18 aprile. I finanziamenti erogati sono, tecnicamente, gli ISI 2012 con i quali l'Inail si è impegnata a coprire il 50% delle spese, in conto capitale, per progetti che prevedano il rinnovamento dei modelli organizzativi, iniziative di responsabilità sociale o (ed è questa la tranche più consistente del fondo) in macchinari e strumentazioni atte ad abbattere il rischio. L'apporto economico versato, praticamente a fondo perduto previa presentazione del progetto, varia dai 5mila ai 10mila euro, con le maglie della selezione molto ampie: per poter accedere ai finanziamenti, infatti, le aziende dovevano semplicemente essere iscritte alla Camera di Commercio, anche se individuali. Il fondo messo a disposizione dall'Inail, come dicevamo, era massimamente dedicato a progetti di investimento strutturali e su macchine (per un totale di 146,250 milioni di euro), più i 9 milioni abbondanti di euro destinati a progetti, come già detto, relativi all'introduzione di modelli organizzativi per la gestione della sicurezza. 155 milioni di euro, anche se



sembrano tantissimi, sono in realtà una goccia nel mare di rischio che è il lavoro ancora oggi in Italia. Ma tutto fa... Soprattutto quando i destinatari sono le piccole e medie imprese, mare in tempesta per la crisi dove la tentazione (diabolica) di risparmiare sulla sicurezza, probabilmente, si fa più sentire.

Cannavaro gioca ancora per la Città della Scienza

NAPOLI - Fabio Cannavaro ha scelto: la sua ultima partita, con la quale darà il definitivo addio al calcio giocato, si disputerà a Napoli, e non sarà affatto una partita come tutte le altre. L'incasso, infatti, sarà totalmente devoluto alla celere ricostruzione della "Città della Scienza" bruciata da una mano barbara e nauseante nel marzo scorso. "La Città della Scienza è bruciata - ha spiegato l'ex pallone d'oro - e io farò quello che mi riesce meglio per ricostruirla: giocherò a calcio. Non pensavo - ha affermato il Fabio nazionale - ad un evento per dare il mio addio al calcio giocato, ma le fiamme del 4 marzo hanno totalmente cambiato le cose". "Cannavaro & Friends per la Città della Scienza" si terrà nel mese di maggio a Napoli, con tutta probabilità allo Stadio San Paolo. Bravo Fabio! E tutti una mano sul cuore per la Città della Scienza! ■



Angela Moda

*Da oltre 30 anni vestiamo con stile
le vostre occasioni importanti
specializzati in taglie forti*

via Marruota, 54 - MONTECATINI TERME (Pistoia) - telefono 0572.73550



**RICERCA
TECNOLOGIA
INNOVAZIONE**



VERINLEGNO

SPECIALISTI NELLA PROTEZIONE DEL LEGNO



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

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

@ già letto su quellochece.com

Pescia: borsa per gli attrezzi della comunicazione

Di Simone Ballocci

PESCIA – Il Comune di Pescia strizza l'occhio alla contemporaneità con un'idea/corso veramente interessante: si tratta di "Borsa degli attrezzi della comunicazione", un progetto formativo dedicato a tutte



le persone che si ritengono interessate al contatto e all'interazione con il resto del mondo, senza distinzione di categoria, cultura, ed età. "Comprendere il vero significato del comunicare" è l'obiettivo dichiarato nella presentazione del corso stesso, avvenuta lunedì 15 aprile scorso presso il punto Pass, in via Fratelli Rosselli. Ad ingresso libero, il corso è innervato sullo studio, l'attenzione e l'idea della comunicazione interpersonale, e molto significativamente riporta sulla locandina ci sono i loghi di Facebook e di Instagram, visto che una parte preminente dello studio sarà sull'impatto tracotante e dirompente che i nuovi mezzi di accesso alla socialità messi a disposizione di tutti dalla completa diffusione dell'interconnessione costante (tramite smartphone, e non solo) avrà sul nostro contatto con gli altri. Veramente un'iniziativa degna di nota messa in campo da una Amministrazione pubblica. Per info

basta rivolgersi alla Biblioteca comunale, allo 0572 490949.

Laboratorio di emozioni: il progetto delle Chini

Di Carlo Alberto Pazienza

MONTECATINI - Riparte con un nuovo progetto, stavolta dedicato alle classi di terza media, il programma didattico formativo dell'istituto comprensivo Galileo Chini. Il percorso, partito il 18 marzo scorso e ancora in corso, prevede la creazione di laboratori psicologici che porteranno i ragazzi a discutere e riflettere sulla percezione che hanno di se stessi e delle differenze verso gli altri. Un'iniziativa nata in collaborazione con gli altri comuni della Valdinievole e che si avvale di 5 mila euro di contributo provenienti dalla Regione. Montecatini ha scelto di affidarsi alla cooperativa Selva, che garantirà l'intervento di educatori e psicologi con lo scopo di porre delle basi educative a 360°. Particolare attenzione sarà rivolta anche al corretto utilizzo di internet e dei social network, primo approccio per i più giovani con il corpo e la sessualità. ■

In diretta da

LA REGIONE

A CURA DI ANDREA MARCHETTI

4 milioni di euro "Anti-sfratti"

La Regione Toscana, come nel 2012, ha stanziato 4 milioni di euro per i destinatari di "sfratti incolpevoli": le famiglie che, a causa di un evento improvviso, non possono più pagare l'affitto. Si tratta del primo intervento del genere in Italia: lo scorso anno ha permesso di evitare 462 sfratti per morosità.

1 milione di euro per tirocinanti e giovani professionisti

Un aiuto finanziario ai giovani professionisti e ai tirocinanti che intendono completare la propria formazione o avviare uno studio o un'attività. È stato firmato un accordo tra Regione Toscana, Fidi Toscana e Banche. L'accordo mette a disposizione un fondo di garanzia pari a 1 milione di euro.

FIRENZE

A CURA DI JOSELIA PISANO

Festival d'Europa a Firenze

Dal 7 al 12 maggio Firenze si colora di blu, il colore ufficiale dell'Unione Europea. In quei cinque giorni, infatti, il capoluogo toscano ospita la seconda edizione del Festival d'Europa, un laboratorio di elaborazione sull'Europa di domani. Info e programma su www.festivaldeuropa.eu.

Sposarsi a Firenze

Pubblicate on line le nuove suggestive location per il giorno del 'Sì'. Dalle prestigiose sale di Palazzo Vecchio, al romantico Giardino delle Rose, fino a Villa Vogel: una scelta per legare un momento indimenticabile ai tesori che la storia ha consegnato a Firenze.

PISTOIA

A CURA DI SIMONE BALLOCCI

Tre donne per tre parchi

Il Comune di Pistoia, in collaborazione con "La Rete 13 febbraio", ha promosso un vero e proprio referendum pubblico per intitolare tre parchi cittadini ad altrettante figure femminili degne di rilievo. Aperte sino al 30 aprile, le urne (fisiche ed elettroniche) del voto sono state aperte proprio in questi giorni. Vedremo...

Salviamo l'ospedale di San Marcello

Il 18 aprile l'associazione "Zeno Colo" e il gruppo "Montagna Pistoiese - è qui che voglio vivere" hanno recapitato un messaggio fermamente contro al depotenziamento dell'ospedale di San Marcello alla "Commissione Sanità" del Consiglio regionale. È molto forte la paura sulle sorti del presidio.

Susj

Boutique s.r.l.

ANNIVERSARY
50



SU250313 - webgraphica.it

Roberta di Camerino

GEMMI
EUFFI

ODICINI

roberto cavalli

Bionj DONNA

ungaro

FONTANA
1928
CANTINA
MILANO

LEONARD
PARIS

FÉRAUD
PARIS

Gattusoni

AMBERO PARRI
1 CLASSE

ELISA FANTI®

DIEGO
M
MILANO



viale IV Novembre 57/59 - Montecatini Terme telefono 0572.79262 - www.boutiquesusj.com

@ già letto su quellochece.com

Montecatini è tra i locali storici d'Italia

Di Carlo Alberto Pazienza

MONTECATINI - Anche Montecatini Terme è finalmente entrata a far parte dei locali storici d'Italia. L'associazione, un sodalizio culturale senza scopo di lucro nato nel 1976, per la presentazione della guida



2013 ha proprio scelto la città termale, ritenuta, dal segretario generale Claudio Guadagnini, 'un vero e proprio capolavoro del Liberty'. La 37^a edizione della guida presenta infatti un percorso attraverso i 70 locali in stile Liberty sparsi per tutta Italia. Per Montecatini la scelta non poteva che ricadere sul Grand Hotel & La Pace, grazie soprattutto al maestoso salone Michelangelo affrescato dal pioniere del Liberty Galileo Chini.

A fare le veci di padrone di casa, alla conferenza stampa di presentazione tenuta

sabato 13 aprile proprio al La Pace, l'assessore alla cultura Bruno Ialuna: 'E' un grande onore per Montecatini entrare a far parte di questa storica associazione.

La mia speranza è che, oltre al La Pace, presto rientrino nella guida altri due locali storici di Montecatini: parlo del Caffè del Tettuccio, che conserva ancora gli arredamenti di inizio novecento; e del Caffè Gambrinus, che proprio nel

2013 festeggerà il 100° compleanno.

Polizia Provinciale, il bilancio 2012

Di Carlo Alberto Pazienza

MONTECATINI - Attività di controllo sulle materie delegate all'Ente provinciale, interventi di prevenzione e accertamento delle violazioni al Codice della Strada, funzioni di rappresentanza e attività di collaborazione a presidio del territorio con le forze dell'ordine e gli enti locali. Queste sono solo alcune delle principali funzioni espletate dal Corpo di Polizia Provinciale, che ha presentato il bilancio attività del 2012. Fra i dati più rilevanti spiccano i 678 veicoli controllati e le 100 infrazioni rilevate in base al codice della strada, mentre per quanto riguarda le sanzioni amministrative sono stati redatti 470 verbali, per 490 infrazioni totali. È inoltre proseguita con successo l'attività di contenimento e controllo della fauna selvatica, di antibraconaggio e presidio del territorio, con i circa 300 interventi eseguiti direttamente dal personale della Polizia Provinciale. ■

In diretta da

VERSILIA

Comune unico o coordinamento?

In Versilia da tempo si parla dell'eventualità di una unificazione in un ente solo di Viareggio e di tutti i comuni storici della costa. Se l'idea di un maggior coordinamento pare condivisa, molti meno cenni entusiastici son stati raccolti sull'unificazione da Giovanni Pieraccini, grande saggio dell'idea.

I delfini muoiono di morbillo

Tantissimi casi di spiaggiamenti di delfini in Toscana, di cui molti in Versilia. Adesso se ne conosce la causa: morbilli virus, ovvero, morbillo, come sancito da Sandro Mazzariol dell'Università di Padova, escludendo altre tossicità.

VALDERA

A Montopoli il Pd è autogestito

Dopo il disastro romano, il Pd comunale di Montopoli, come molti altri in Italia, ha deciso di autogestirsi, affermando di "non sentirsi più rappresentati dal gruppo dirigente nazionale". La base, anche in Valdera, come in tutta Italia, si sfalda.

Con la crisi si rubano anche i maiali

A Gello, vicino Pontedera, un autotrasportatore italiano di 58 anni è stato arrestato dai carabinieri per un grosso furto messo a segno nell'azienda per la quale lavorava: ha sottratto, infatti, ben 15 maiali vivi, per un valore di circa 5mila euro. Difficile addurre l'uso personale come attenuante.

LUCCA

Scolaresca romana sequestrata dai vigili

Quasi tragicomica l'odissea di una scolaresca romana in gita in città: i vigili urbani hanno infatti analizzato i dati della "scatola nera" del loro autobus e, sancendo il mancato rispetto delle pause per l'autista, ne hanno bloccato la partenza. La scolaresca, anche se in ritardissimo, è rientrata a Roma in tarda serata.

Pista ciclabile a Lammari

In estate cominceranno i lavori per la pista ciclabile di Lammari che, particolarità interessante, collegherà due scuole (passando per la chiesa). Il progetto, per un costo totale di 100mila euro, è stato finanziato interamente dal Comune.



Gallery Shop

by Severi

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

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

clicca su www.severi.it



L'attenzione al particolare...

**per il tuo prossimo evento
la partecipazione, l'album,
la cornice,
il sigillo con le iniziali...**



L'incidente e le stazioni

RIFLESSIONI SU UN BOTTO DA FILM E SULLA MOBILITÀ DEL FUTURO

Di Simone Ballocci

VALDINIEVOLE – Lo scorso 16 aprile un botto da film è successo sulla A11, ad un passo dalle nostre case: un pauroso incidente ha segato in due la Toscana, bloccando l'autostrada per ore ed ore, con file chilometriche, totale congestione delle vie d'accesso alla Valdinevole dal pistoiese in entrambi i sensi di marcia e tanti, tantissimi disagi. "Un autoarticolato carico di mattoni



di tufo in viaggio verso Lucca ha improvvisamente sbandato, scartando verso sinistra e abbattendo il new jersey che divide le due carreggiate. Il mezzo pesante (che ha perso buona parte del carico, costituito da mattoni di tufo), ha invaso l'altra corsia di marcia, investendo un furgone della Marr diretto verso Firenze, che nulla ha potuto per evitare l'impatto con il rimorchio del camion, ormai privo di controllo. L'autista del furgone (53enne di Pieve a Nievole) è rimasto privo di sensi dentro l'abitacolo, mentre l'uomo che guidava il camion è riuscito a uscire dalla cabina del suo mezzo semi-distrutto. Un collega dell'uomo sul furgone, che lo seguiva a poca distanza

su un altro mezzo, è riuscito a evitare l'impatto ed è subito corso a soccorrere l'amico, rimasto intrappolato nelle lamiere". Così ha raccontato l'accaduto uno dei primi giornalisti accorsi sul luogo, il giovane cronista Francesco Storai, di Monsummano (autore delle foto riportate in questa pagina, come

del lungo articolo che ha scritto sull'accaduto per valdinievoleoggi.com, di cui quanto qui riportato non è che un piccolo stralcio).

Ebbene: sulla dinamica dell'incidente c'è di che chiarirne: i segni di una grossa frenata in corrispondenza dell'autovelox (posto lì, in fondo a quella lunga discesa, a pochi metri dal segnale di innalzamento del

limite di velocità, in posizione insomma più acchiappamulta che agguantavelocisti) fanno supporre qualcosa di diverso rispetto all'esplosione della gomma addotta come causa dal conducente del mezzo. Ma non è questo il punto: inchiodata antimulta o no, l'incidente fa pensare. Perché poteva avere conseguenze gravissime, enormi. Paurose. Se tutti i mezzi che seguivano il furgone della Marr non fossero riusciti a frenare in tempo? Se il tir avesse centrato in pieno un'automobile, o anche due o tre, invece di un furgone, quanti morti staremmo piangendo? E se, soprattutto, invece di mattoni di tufo, quel tir avesse trasportato altro, magari gpl, o comunque un materiale



pericoloso, esplosivo, infiammabile, cosa avremmo visto affacciandoci sull'autostrada che, in quel tratto, comincia a costeggiare le case?

Un particolare ha attirato la mia attenzione: il punto dell'incidente. Per ironia della sorte, quasi centrale rispetto alle due "ministazioni" che rischiano la chiusura sulla parallela linea ferroviaria: quella di Serravalle, e quella di Borgo a Buggiano. Baricentrico, l'incidente mi ha fatto venire in mente: se invece di tutti i tir che ogni giorno, ad ogni ora, in ogni minuto vengono giù per quell'autostrada, intravedessimo più treni merci passare su una linea finalmente efficiente, raddoppiata, coscienziosa e plausibile, ci sentiremmo più o meno sicuri? E se, più in generale, invece di tutto quel traffico di auto, pullman e moto, vedessimo più treni, molti di più, in orario, efficienti, puliti, saremmo più o meno comodi? Più o meno sicuri? Più o meno verdi?

Ai posteri, probabilmente, toccherà la sentenza... ■



"LE CALDE VACANZE E NATURA"
di BONELLI PAOLO

LEGNA DA ARDERE
telefono 338.2316010



www.lecaldevacanzenatura.it

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

Prima

Dopo



Noi abbiamo la soluzione!



 0572-32289

www.lis.it - lis@lis.it



L'ALMANACCO DI QUELLO CHE C'È

Maggio è il quinto mese dell'anno secondo il calendario gregoriano, il terzo ed ultimo mese della primavera nell'emisfero boreale, dell'autunno nell'emisfero australe, consta di 31 giorni e si colloca nella prima metà di un anno civile. Il nome potrebbe derivare dalla dea romana Maia. Nella cultura cristiana maggio è il mese dedicato alla Madonna. La traduzione inglese, May, è usata come nome proprio femminile.

MODI DI DIRE

Notte Bianca

È una locuzione che può essere utilizzata per indicare diverse circostanze. È comunemente usata per segnalare una notte passata senza dormire, trascorsa insonne. L'origine è legata al fatto che, anticamente, coloro che dovevano essere nominati cavalieri erano tenuti a rimanere svegli l'intera notte precedente la loro investitura, indossando delle vesti bianche, pregando per purificarsi con accanto le loro armi (che il giorno seguente sarebbero state benedette insieme a loro). La stessa espressione può riferirsi ad un evento cittadina, la "Notte Bianca", un'iniziativa che dura tutta la notte e che consiste nell'organizzazione di eventi culturali e musicali che si svolgono nelle piazze della città. Il primo evento di "Notte Bianca" è stato nel 2002 a Parigi.

NATI IN QUESTO MESE

1 maggio 1886 – Inizio dello sciopero generale che porterà a ottenere le otto ore lavorative negli Stati Uniti. Questo evento viene oggi commemorato come Primo maggio, Festa dei lavoratori o Festa del lavoro.

3 maggio 2002 – L'euro diventa la valuta ufficiale dei paesi dell'Unione Monetaria Europea.

4 maggio 1949 – Torino, sulla collina di Superga si schianta l'aereo che trasportava la squadra del Grande Torino: nessun superstite.

6 maggio 1889 – La Torre Eiffel viene ufficialmente aperta al pubblico, durante l'Esposizione Universale di Parigi.

7 maggio 1921 – Coco Chanel sceglie tra 24 campioni la fragranza che diventerà nota come Chanel N° 5.

8 maggio 1886 – Il farmacista John Stith Pemberton inventa una bevanda gasata che verrà chiamata Coca-Cola.

9 maggio 1978 – Dopo 55 giorni nelle mani delle Brigate Rosse, viene ritrovato in via Caetani a Roma il cadavere di Aldo Moro.

11 maggio 1981 – Bob Marley muore di cancro all'età di 36 anni presso il Cedar of Lebanon Hospital di Miami.

13 maggio 1917 – Tre piccoli contadini sostengono di aver visto la Beata Vergine Maria sopra un leccio, a Cova da Iria vicino a Fatima, Portogallo.

13 maggio 1981 – Mehmet Ali Agca tenta di assassinare Papa Giovanni Paolo II in Piazza San Pietro a Roma.

15 maggio 1940 – Le calze di nylon vengono messe in vendita per la prima volta negli USA.

23 maggio 1992 – Strage di Capaci: una bomba fa saltare l'autostrada mentre transitavano le auto del giudice Giovanni Falcone e della sua scorta.

26 maggio 1595 – Muore a Roma San Filippo Neri, fondatore dell'oratorio.

27 maggio 1930 – Lo statunitense Richard Drew inventa il nastro adesivo.

31 maggio 1884 – John Harvey Kellogg brevetta i corn flakes.

3 maggio 1469

Niccolò Machiavelli, filosofo e politico.

3 maggio 1616

William Shakespeare, drammaturgo.

4 maggio 1929

Audrey Hepburn, attrice.

5 maggio 1818

Karl Heinrich Marx, filosofo.

6 maggio 1856

Sigmund Schlomo Freud, neurologo e psicoanalista.

8 maggio 1903

Fernand Joseph Désiré Contandin (Fernandel), attore.

12 maggio 1907

Katharine Houghton Hepburn, attrice.

15 maggio 1985

Tania Cagnotto, tuffatrice.

16 maggio 1951

Claudio Baglioni, cantautore

16 maggio 1960

Rosario Fiorello, cantante, imitatore e conduttore radiotelevisivo italiano.

22 maggio 1813

Wilhelm Richard Wagner, compositore.

24 maggio 1900

Eduardo De Filippo, attore teatrale, commediografo, regista teatrale e cinematografico.

24 maggio 1941

Bob Dylan, cantautore.

29 maggio 1265

Dante Alighieri poeta, scrittore e politico.

29 maggio 1917

John Fitzgerald Kennedy, trentacinquesimo presidente degli Stati Uniti d'America.

TORO

Il Sole transita nel Toro approssimativamente dal **21 aprile al 21 maggio**. Il pianeta dominante è **Venere**, l'elemento è **terra**, la qualità è **fissa**. Il Toro rappresenta l'arte, la bellezza in ogni sua manifestazione, la forza non solo fisica. Abitudinario e realistico, anche in amore, ama la sicurezza psicologica e materiale. Per raggiungerla ricorre alle sue doti più spiccate: resistenza, calma, pazienza, intelligenza pratica. Ma ciò non tragga in inganno: i loro rari scoppi di collera, lungamente meditati e sempre giustificati, sono intensissimi, temibili, perfino violenti, esattamente come quelli dell'animale omonimo. Poi, però si placano del tutto, per far posto a una ritrovata e più placida serenità.

GEMELLI

Il Sole transita nei Gemelli approssimativamente dal **22 maggio al 21 giugno**. Il pianeta dominante è **Mercurio**, l'elemento è **l'aria**, la qualità è **mutevole**. I Gemelli sono irrequieti ed amano raccogliere informazioni preziosi e versatili. Ragionano molto rapidamente e sono troppo impazienti di conoscere tutto e in fretta. Sono in grado di fare più cose rispetto a quelle che stanno pensando nel medesimo istante ed amano i giochi enigmistici e di intelligenza. Possiedono un'ottima dialettica che spesso li aiuta a mascherare i propri difetti e carenze. I Gemelli amano le oasi di pace e di riposo e l'aria fresca. Hanno un grande fascino, sono suscettibili e facilmente irritabili ma non sanno serbare rancore e non sono permalososi.

accade in questo mese





**Bino
Bianchi**
Arte sempreverde

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

Il mistero si legge a Montecatini

Di Angiolo Innocenti, in collaborazione con Simone Ballocci

Questo mese il nostro approfondimento di copertina si colora di gothic grazie allo spunto e all'impulso di un nostro affezionato lettore, Angiolo Innocenti, che ci scriva dalla "zona dei musicisti" di Montecatini, al quale consegniamo con vero e autentico piacere lo spazio più "nobile" del nostro mensile.

Perché la storia che ha scritto e che ci ha proposto è davvero affascinante, si innerva su Montecatini e distilla domande, interrogativi e pensieri che, oltre ad esser davvero interessante, su queste nostre pagine ci stanno pure molto, ma molto bene.



varie famiglie si deliziavano vicendevolmente raccontandosi storie, le più disparate (la televisione ancora non c'era, e probabilmente si divertivano di più). Nel delta padano, dove i paesaggi desolati e nebbiosi tendono sovente al lugubre, abbondavano i racconti inquietanti di vicende misteriose e sinistre, di presenze oscure non sempre disposte a rendersi simpatiche agli abitanti dei luoghi; la stessa identica materia di cui si cibava Lovecraft a un bel po' di miglia di distanza.

Il vero colpo di scena arriva, però, nel 2002. Il giornalista e scrittore Roberto Leggio si trova a Montecatini dove, rovistando su una bancarella di libri usati, si rigira tra le mani un fascioletto ingiallito e consunto, un manoscritto in forma di raccolta di lettere, in lingua inglese, datate dal maggio al luglio 1926. Vi si raccontano vicende ed esperienze di un viaggio in Polesine, si fanno riferimenti espliciti ad alcuni cupi racconti del filò. Calligrafia e firma con pseudonimo fanno subito pensare a Lovecraft, anche perché le lettere sono indirizzate ad Alfred Galpin, che dello scrittore americano era stato uno dei pupilli prediletti, e che aveva soggiornato per diversi anni a Montecatini. Dunque un clamoroso scoop letterario? Un viaggio segreto di Lovecraft in Italia, viaggio del tutto sconosciuto ai suoi numerosi ed attenti biografi? Alcuni studiosi confermano che gli indizi sono sufficientemente solidi, e inoltre ci si ricorda di

quell'Andrea Roberti e delle sue idee precorritrici. Si va a cercarlo, ma ecco il primo colpo gothic-horror: Roberti è sparito dalla circolazione appena completata la tesi di laurea; la sua auto trovata abbandonata in un luogo sperduto vicino alla riva del Po. I misteri, dunque, si infittiscono e moltiplicano: ce n'è abbastanza per stimolare qualsiasi mente curiosa ad andare avanti.

Roberto Leggio trova nell'amico regista Federico Greco un complice e alleato entusiasta. Insieme, nel 2004, realizzano il documentario **H.P. Lovecraft - Ipotesi di un viaggio in Italia**, con cui

ottengono un discreto successo di critica. Ma questo è solo l'inizio. La faccenda è talmente intrigante che, irresistibilmente, i due affrontano una seconda impresa. Un vero film, dal titolo **Il mistero di Lovecraft - Road to L**, che nello stesso 2004 viene presentato al

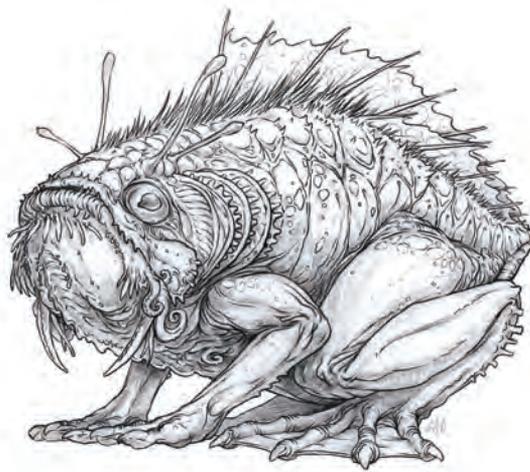


Che legame può esserci tra Montecatini e i racconti del terrore? Il degrado della pineta, forse? ... o qualche mostro edilizio? No, anzi, non solo: ce n'è uno molto ma molto più affascinante (e non ci vuol molto...). Un legame che viene da lontano. E che nasconde un sacco di domande.

Ora: la teoria delle reti ci spiega che qualsiasi cosa è legata a qualsiasi altra cosa, bastano al massimo sei o sette passaggi.

Provare per credere. Se vi mettete di buzzo buono a navigare su Internet per cercare un filo che legghi, ad esempio, il ponte di Brooklyn con l'erba cipollina, rimarrete di stucco nello scoprire che il nesso c'è davvero. Mai però potevo immaginare che un giorno mi sarei trovato di fronte ad un collegamento diretto tra un autore americano di horror, forse il più grande tra gli iniziatori del genere, H. P. Lovecraft (1890 – 1937) e la mia città. È vero che sono tantissimi i personaggi famosi che abbiamo ospitato a Montecatini – e le borchie d'ottone sui marciapiedi del Viale ce li rammentano ad ogni passeggiata – ma è un fatto che Lovecraft, di qua, non ci sia mai passato. Era molto affezionato alla sua Providence, nel Rhode Island, e non si allontanò molto da casa... Allora?

La "stranezza" di cui oggi vi parlo ha inizio nel 1997, quando uno studente di tradizioni popolari, Andrea Roberti, lavora ad una tesi di laurea con cui sviscera le affinità tra la letteratura di Lovecraft e i racconti popolari che da generazioni si tramandano nelle zone del delta padano. Si tratta dei "racconti del filò": i "filò" somigliano un po' a quelle che nelle nostre campagne erano le "veglie", riunioni dopocena fino a tarda notte, in cui i convenuti da



GEMINI e L'ANZA all'avanguardia tecnologica per il benessere del capello



Perché curare i capelli?

I capelli sono sottoposti a continue aggressioni e sollecitazioni che causano loro **danni strutturali, disidratazione e carenze di proteine, minerali** e altri elementi vitali. I cosmetici **L'ANZA** ripristinano l'**equilibrio fisiologico** e **riparano i danni** nel capello e lo **proteggono nel tempo**. Le formulazioni L'ANZA agiscono sulle cause e non solo sui sintomi dei diversi inestetismi e si concretizzano in **Percorsi di Benessere** specifici e mirati per le esigenze dei diversi tipi di capello.

L'ANZA®
HEALING HAIRCARE

PREPARATI ALL'ESTATE, PER TUTTO IL MESE DI MAGGIO UNA STREPITOSA OFFERTA

Uno sconto a te riservato
per acquistare la linea "Sun Paul Mitchell"

3 prodotti 58,00 Euro
anzichè 68,50 Euro



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



Festival del Cinema di Venezia, e che l'anno successivo si guadagna una medaglia d'argento al Fantafestival di Roma. Si tratta di un **mockumentary**, un falso documentario. È svolto come backstage del primo documentario, narrando in chiave di thriller le vicende (vere?) a dir poco inquietanti vissute dalla troupe di cineasti durante le riprese, quando si aggiravano nelle lande del delta padano a raccogliere testimonianze. Atmosfere pesanti e, al culmine, occhi sbarrati e silenzi fuggevoli degli intervistati, al sentir parlare della mostruosa creatura, mezzo uomo e mezzo pesce (o mezzo uomo e mezza lucertola, in altre versioni), che da millenni si aggirerebbe per quegli acquitrini. Che è poi la materia prima, nelle svariate configurazioni, della letteratura di Lovecraft.

Beh, in fondo – mi si chiederà – cosa c'entriamo noi? Cosa c'entra Montecatini, se non per il fortuito caso di essere il luogo del ritrovamento del manoscritto? "C'entriamo eccome!", rispondo io, perché tutta questa faccenda ci stimola alla riflessione. Anzitutto siamo in presenza di una singolare mescolanza di realtà e di fantasia. La vita è un intreccio di bugie e di verità, non scordiamolo mai. È molto poco probabile che Lovecraft si sia allontanato per mesi dall'America senza che nessuno se ne sia accorto. Il manoscritto è, secondo molti, un falso. I racconti del filò esistono davvero, e descrivono veramente esseri sconcertanti. Ma sono solo racconti. È davvero esistito Andrea Roberti? E poi: un falso documentario, come quello di Leggio e Greco, è eticamente corretto o scorretto? Non è forse vero che, presentando la finzione per verità, si inganna la gente? Secondo molti è così. Io penso, invece, che anche da questo tipo di comunicazione si possa trarre giovamento: un'occasione in più offerta alle menti per stimolarle a non mollare mai nell'esercizio del porsi sempre più domande e di ricercare sempre più informazioni. Penso che i lettori di questo articolo si chiederanno quanto del

suo contenuto corrisponda al vero e quanto, invece, sia frutto di fantasia. Non è vero?

E poi, il coinvolgimento di Montecatini, più volte citata nel film, in tutta questa storia, dobbiamo proprio considerarlo casuale, o fuori luogo? Qua siamo solari, è vero, e respiriamo la freschezza delle nostre colline. E del liberty. Che è, sì, radioso, ma con un'anima fiabesca e di mistero. Perché dovremmo evitare di ricordarci

che siamo anche noi a due passi da una nebbiosa area palustre? E non sono forse passati poco più di due secoli da quando, anche qui dove ora ci sono palazzi e viali, eravamo con i piedi negli acquitrini? Puzzolenti, malsani, nebbiosi, pestiferi acquitrini? E con le occasioni continue di trovarsi la morte di fronte, possibile che anche qui non siano nate leggende simili a quelle del delta padano?

Io ne ricordo solo una, che la mia nonna diceva di aver sentito dalla sua. Quella di "Menelao il Briao" che, briao, appunto, cascò dal barchino in Padule, e crepò affogato. Poi, via via, nelle notti di luna "guasi piena", qualcuno (briao anche lui?) vedeva il barchino di Menelao che viaggiava da sé per i canali. L'avevate mai sentita, questa storia? Oppure

altre ugualmente inspiegabili?

Nelle leggende, probabilmente, un fondo di verità c'è sempre. Ad esempio, di uomini-pesce e di uomini-sauri a me è capitato di incontrarne, in queste zone. Non li riconosco subito, perché sono dotati di una sovra-pelle che li rende perfettamente uguali agli uomini veri. Proprio come i Visitors. Si arriva a capire la loro vera natura solo dopo una certa frequentazione.

Ma non in tutti i casi: nel thriller che è la vita non sempre le soluzioni sono chiare come il sole.

E tutte le certezze sono figlie di quel gran padre che è il dubbio. O no? ■



BRUGI

READY FOR SPORT SINCE 1956

**ABBIGLIAMENTO E ACCESSORI
SPORTIVO E CASUAL
UOMO - DONNA - BAMBINO**

**NUOVO
PUNTO
VENDITA
A
CHIESINA
UZZANESE**

**via Romana, snc
Uscita A11
Chiesina
Uzzanese
0572.411736**



**APERTI
ANCHE LA
2^a E 4^a
DOMENICA
DEL MESE**


 **BRUGI**
READY FOR SPORT SINCE 1956
CHIESINA UZZANESE

Fino al 30 giugno 2013 con il presente tagliando
SCONTO DEL 20%
su tutti gli articoli PRIMAVERA-ESTATE
(non cumulabile con altre promozioni in corso)

La terapia del gelato

PER OGNI STATO D'ANIMO, UN GUSTO
Di Simone Ballocci



Che sia buono, non c'è dubbio. Che sia sano, se gustato nelle gelaterie giuste, è fuori di discussione. Ma che sia pure una

terapia contro lo stress, beh, è una bella scoperta. Il gelato, insomma, non finisce mai di stupirci, e lo fa prendo per la gola il nostro stato d'animo. Secondo il 73% degli psicologi, degli esperti di benessere e dei nutrizionisti intervistati per uno studio finanziato da una nota marca commerciale, infatti, il gelato offre numerosi benefici



anche e soprattutto psicologici. Secondo il 31% degli intervistati, poi, dà piacere, per il 27% riporta all'infanzia, per il 24% è capace addirittura di emozionare chi lo assaggia e gusta. Insomma: una delizia sana, ideale per ritagliarsi un pezzettino di tempo tutto per noi. Anche perché il tipo di gelato che scegliamo racconta chi siamo: secondo

gli esperti, infatti, chi sceglie la coppetta è alla ricerca di relax, riposo e tranquillità; chi predilige il cono, invece, vuole condivisione, un po' di evasione e pure qualche conferma dagli altri; chi, invece, prende lo stecco è efficiente, ha fretta ed è in cerca di forti emozioni. Occhio anche alla scelta dei gusti: cioccolato e

bacio sono l'ideale per chi è giù di morale; i colorati amarena, pistacchio, ma anche i frutti sono toccasana per il relax; e l'aggiunta della panna è una vera e propria consolazione. Insomma:

il gelato giusto per ogni gusto c'è. E anche per ogni stato d'animo... ■



Gelateria Barone Rosso

PROMOZIONE 2013

Tutti i venerdì gelato in confezione da asporto a € 10,00 al Kg

E... per chi vuole un gelato leggero
ecco i tanti gusti alla frutta di stagione con oltre il 50% di vera frutta.



Seguici su 

"Gelateria Artigianale Barone Rosso"

Via Circonvallazione, 43
BORGO A BUGGIANO
telefono 0572.32549 - 339.3315601

Gelateria "Da Gomma"

"FINALMENTE AVRÒ IL MIO GELATO"...



Era il 1974, c'erano i mondiali di calcio in Germania, la Germania Ovest era campione del mondo e un ragazzo di 14 anni, oltre a fare il portiere imitando Maier e Zoff e ad andare a scuola, faceva l'aiutante nel bar gelateria "La cascina Igea", spaccando le uova e osservando, con curiosità, il modo con cui venivano "creati" i gelati. Il suo nome è Fausto Silvestri, in arte "Gommino", per tutti "Gomma". La sua storia inizia qui, ed è una storia di gelati lunga quasi 40 anni.

Dopo alcune esperienze in noti bar di Montecatini, nel 1983 insieme alla moglie Monica apre un Bar gelateria a Borgo a Buggiano, il mitico "Frizzi e Lazzi", e per farvi capire quanto noto sia "Gomma" per la bontà dei suoi gelati, quando ha ceduto il bar nel 1998, gli attuali proprietari hanno dato alla loro attività il nome d'arte di Fausto: "Bar Gommino". Ma è nel 2001 che il nostro Gomma realizza in pieno il suo sogno, esprimendo la sua passione al meglio: **finalmente apre la sua gelateria.**



Curiosità: nel retro del biglietto da visita c'è proprio scritto "Finalmente avrò il mio gelato".

I suoi gelati sono come lui: semplici, genuini, originali, sorridenti. Poi quando li gusti senti tutta la grande passione che mette nel fare i gelati. Oltre ai gusti classici, con il cioccolato che resta il principe, crema e nocciola, assolutamente da assaggiare quello al pistacchio fatto proprio con quelli originali di BRONTE, famosi in tutto il mondo, Gomma ha voluto coniare i gusti "Vò a ruba", "Spettaoolo", "Tanta roba", "Baci del Borgo". E da quest'anno ha anche ampliato la gelateria con un bel dehoor esterno, dove poter gustare il mitico gelato di "Gomma". ■



GELATERIA "DA GOMMA"
via Pistoiese, 23
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.773643

Gelateria Artigianale



Yougurteria - Creperia - Caffetteria

IGLOO: UNA GELATERIA SENZA SEGRETI

La Gelateria Igloo nasce nel 2002, frutto di un'esperienza già consolidata da parte dei titolari Antonio e Stefano, due fratelli giovani e pieni di passione. Già sui banchi di scuola spendevano il loro tempo libero ad imparare l'arte del gelato grazie alla conoscenza di un mastro gelataio che all'epoca era solito portare questa delizia con il carrettino, in giro per le strade. Dal 1994 Antonio e Stefano vendevano il gelato a Castelvecchio (Pistoia), nei gusti classici che rappresentano ancora i loro cavalli di battaglia: crema, nocciola, cioccolato e fiordilatte.

Da lì è iniziato il percorso, ambizioso, di migliorare sempre di più le loro conoscenze, carpando segreti e consigli agli antichi veterani del settore, fino a raggiungere un risultato a dir poco superbo.

La vetrina, ben presentata, offre gusti vari attenti alla stagione, ottenuti da prodotti di prima qualità, latte fresco, frutta di giornata, selezione attenta e scrupolosa che contraddistingue questa gelateria. Da provare il cremino, una loro invenzione a base di nocciola e nutella, la pinolata, il caffè...

Lo yoghurt, è fresco e saporito, accompagnato da salse, granelle e meringhette; i dolci e i mignon, bellissimi da vedere, si sciolgono in bocca. Il cioccolato, ingrediente leader, arriva direttamente dalla Francia, e, a testimonianza delle origini sia del cioccolato che del gelato, Antonio e Stefano accompagnano la nostra attesa al banco con un monitor sempre acceso che ripercorre la storia romanzata e fumettata che va dalle origini del gelato ai giorni nostri.

L'arte della cioccolateria, appresa alla scuola di Alba, permette ai titolari di creare vere e proprie opere d'arte (un video ripercorre le varie fasi di preparazione in laboratorio), che, durante le festività natalizie vengono sapientemente allestite dalla mamma Renza, creando spunti per un dono goloso e raffinato.

L'attenzione di Antonio e Stefano verso la qualità e la limpidezza dei prodotti si esprime anche attraverso le schede nutrizionali, altro aspetto importante che ci permette di sapere cosa e come mangiamo.

Non c'è da stupirsi se i golosi fanno chilometri in macchina per venire a Pescia, alla gelateria Igloo; qui trovano bontà unita a cortesia e, soprattutto, la voglia di fare il "bis".

Gelateria Igloo

Viale Garibaldi, 122 - Pescia (Pistoia)

Telefono 0572.490936



Bar Gelateria "I Gemelli"

LA TRADIZIONE CONTINUA...

Un gioiello punto d'incontro storico. Questo è il Bar Sport "I Gemelli", dal 1963 in pieno centro a Ponte Buggianese, praticamente di fronte alla chiesa adorna dei meravigliosi affreschi di Pietro Annigoni. I tre fratelli Primo, Gino e Irma lo aprirono mezzo secolo fa portando al Ponte una fresca brezza di gelati, zuccotti, semifreddi e allegria. Adesso che il bar è gestito dai figli di Primo (Paola, Andrea e la nuora Giovanna) tutto il gusto e la simpatia d'essere al centro di un paese felice è rimasto intatto. Come intatta è la passione per le proprie solleticanti bontà. "I Gemelli": una vera e propria istituzione, dove la tradizione continua.... ■



BAR SPORT I GEMELLI

via Matteotti, 2
PONTE BUGGIANESE (Pistoia)
telefono 0572.930130



Il gelato cambia... look, gusto, colore

Di Joselia Pisano

La sua data di nascita è incerta, ma i più la fanno risalire già al 1533, anno in cui venne servito dal fiorentino Ruggeri alle nozze di Caterina de' Medici ed Enrico d'Orleans, futuro re di Francia. Ma un'altra data ricorrente nella storia è relativa al 1686, anno in cui un cuoco siciliano, Francesco Procopio dei Coltelli, riuscì a preparare la miscela che tutti conosciamo oggi, diventando a Parigi un vero e proprio punto di riferimento del settore.

Ma quale che sia la sua origine, quel che conta è che il gelato è ancora oggi il re indiscusso della bella stagione, il simbolo di una estate ormai alle porte. E nonostante "l'età", continua a stupire i golosi con un look

sempre nuovo, fatto di colori stravaganti, "forme" inaspettate, gusti quasi incredibili.



Perché anche il gelato più comune, quello alla vaniglia di colore giallo paglierino, può

destare una reazione divertita, se "trasformato" con pochi gesti e tanta fantasia in... un piatto di spaghetti al sugo! Basterà inserire le palline di gelato in uno schiacciapastate, che immediatamente renderà la crema gelata un vero e proprio groviglio di vermicelli, su cui si potrà versare un frullato di bosco o fragola, tanto rosso da sembrare sugo di pomodoro. E perché no, magari grattugiare sopra al tutto una bella dose di cioccolato bianco, che completerà i nostri "spaghetti di gelato" come solo il parmigiano sa fare sulla "vera" pasta. E se invece siamo stanchi dei "soliti" gusti alla nocciola, al cioccolato, alla panna? Niente paura: i gelatai più fantasiosi propongono gusti come vin santo, caramello al burro salato, pastiera napoletana, latte di capra o di bufala, zenzero. E per i più temerari non possono mancare i gelati "salati", o gelati "da pranzo". I gusti? Parmigiano, zucchini, carota, zucca, tonno. Tutti buonissimi: provare per credere! ■

GELATERIA - PRALINERIA - TORTE SEMIFREDDE

Cioccolato & Company

TORTE PER CERIMONIE

via Bruceto, 4 - MASSA E COZZILE (Pistoia) - telefono 0572.911120



Gelateria - Pizzeria
Natalino
dal 1922



lo storico locale
di Monsummano
Terme

**GELATO
ARTIGIANALE
SEMIFREDDI
PIZZA**



**GELATERIA
PIZZERIA NATALINO**
via E. Toti, 53
MONSUMMANO TERME
Telefono 0572.51257
Chiuso il martedì

Tanta voglia di rimettersi in forma...

...PER LA SALUTE DEL CORPO E DELLA MENTE!

di Chiara Torrigiani

Voglia di sole, voglia di uscire e di godere dell'aria frizzante che anticipa in tutto e per tutto la tanto attesa estate. Il mese di maggio risveglia in ciascuno di noi quell'energia vitale che per troppo tempo è rimasta sopita. Ecco perché in questo nostro speciale abbiamo pensato di approfondire tutto quanto può essere utile per ritrovare il benessere e vivere appieno la nuova stagione che ci aspetta! Dopo mesi invernali trascorsi tra stress, impegni, vita sedentaria e alimentazione spesso scorretta, infatti, si risveglia la voglia di rimettersi in forma, per la salute del corpo e della mente. Ma non basta desiderarlo. E' necessario svolgere attività fisica, curare la propria dieta, dedicarsi ad un allenamento mirato e completo per **migliorare**

il proprio aspetto fisico ed acquisire **maggiore autostima e consapevolezza**



delle proprie potenzialità fisiche e mentali. Per cominciare bene questo percorso è necessario, innanzitutto, prendersi del tempo

per fare delle **modifiche al proprio stile di vita**, perché i cambiamenti drastici alla dieta o all'esercizio fisico sono difficili da mantenere nel tempo se alla base non c'è un modo diverso di percepire il rapporto con il nostro corpo. Ecco, per esempio, una semplice lista di cose che possiamo fare durante la giornata per bruciare più calorie: camminare a piedi quando possiamo, evitando di spostarsi sempre con moto e auto; salire le scale anziché prendere l'ascensore; evitare di rimanere sul divano nel tempo libero ma uscire a fare delle passeggiate, lavare l'auto, mettere a posto il garage oppure dedicarsi all'hobby preferito, purché non sia sedentario. In secondo luogo, dobbiamo ricercare la **regolarità**: l'allenamento, infatti, deve diventare una priorità da inserire nell'agenda alla stregua di qualsiasi altro appuntamento. E' fondamentale, quindi, programmarlo in modo realistico all'interno della routine giornaliera per diminuire la possibilità di annullare le sessioni di allenamento a causa di altri impegni.

continua a pag. 30 >

PORTICI GAMBRINUS BOUTIQUE

**Abbigliamento
uomo-donna
Pelle - Pellicceria
Accessori
Moda Positano**

**Men and woman wear
Leather - Pors
Ceremony accessory
Positano Fashion**

**Viale Verdi, 30
Portici Gambrinus**

**Viale Verdi, 71
Interno stabilimento Termale
Tettuccio - Galleria**

**Tel. 0572 910937
Montecatini Terme**

**ANCHE
TAGLIE
FORTI**

La più bella moda italiana

EVALUNA

Centrobenessere



Margherita



Irene

DESIDERI MIGLIORARE LA TUA SILHOUETTE IN VISTA DELLA PROVA COSTUME?

Allora non puoi non testare l'efficacia di LPG lipomassage!



Vieni a conoscere questo innovativo macchinario al 100% naturale

Non ci credi?! Provare per credere!!!

Evaluna dedica 2 settimane per dartene la dimostrazione, dove la seduta singola costerà **€30** anziché €60 con la possibilità di eseguire fino a 6 trattamenti durante il periodo promozionale

dal 7 al 18 maggio 2013



PROMOZIONE SOLARIUM

Abbonamento mensile a **€60**

Puoi acquistarlo fino al 31 maggio
e per un mese fai tutti i solarium che vuoi!

PREPARATI IN TEMPO PER L'ESTATE!!!

APERTI DOMENICA 19 MAGGIO

EVALUNA via Prov. Pistoiese 116 - Borgo a Buggiano 51011 (PT), Tel: 0572/051241
Orario Continuato dal Martedì al Venerdì 9-19, il Sabato 9-17 e aperti anche la Terza Domenica del mese 9-15,30

Altrettanto importante è **fissare degli obiettivi per cui lavorare**. Per alcuni potrebbe trattarsi di perdere un certo



numero di chili, per altri potrebbe essere un evento programmato. Fissare una meta aiuta senz'altro a rispettare la progressione dell'allenamento e a non perdere di vista l'obiettivo. Una **palestra** è sicuramente il posto più adatto per bruciare le calorie in eccesso, ed allenare i muscoli con pesi leggeri e macchine. Quindi il primo consiglio è quello di iscriversi in una buona palestra, ed organizzarsi in modo da avere almeno il tempo per tre sedute (meglio quattro) di allenamento settimanale. **Secondo consiglio, avvaletevi di un trainer serio e preparato** e fatevi preparare una tabella di allenamento adatta alle vostre esigenze,

e in linea con le vostre aspettative. **Per quanto riguarda la dieta**, una volta impostato un programma di allenamento, il consiglio migliore che possiamo darvi è quello di rivolgervi ad uno specialista, **dietologo o dietista**, e sottoporvi il vostro programma di allenamento, spiegargli le vostre esigenze, farvi guidare da chi se ne intende. Fatevi preparare una dieta sana e bilanciata per supportare adeguatamente gli sforzi che fate in palestra. Allenarsi senza seguire una dieta non è il modo migliore per rimettersi in forma, e lo stesso vale per chi segue solo una dieta senza il supporto di un'attività fisica intensa e regolare. **Ricordatevi di non seguire diete "fai da te" o i consigli delle amiche**. La dieta è una cosa troppo seria per essere lasciata in mano a chi non se ne occupa in maniera professionale e seria. Il **Ministero della Salute** da anni si impegna a sostenere iniziative per diffondere nella popolazione la cultura di una buona alimentazione accompagnata da attività fisica nonché contrastare il tabagismo e l'abuso di alcol: insomma promuovere uno stile di vita sano. Nello specifico sul sito www.guadagnaresalute.com sono rilevabili ottimi



suggerimenti aventi l'obiettivo di "promuovere la salute". Un vero e proprio programma nazionale dove l'attenzione è focalizzata su 4 aree: attività fisica, alimentazione, alcol e fumo. Come specificato ogni età ha un determinato livello di attività fisica da praticare: tra i benefici del movimento vi sono l'aumento di funzionalità di cuore e polmoni, la riduzione del rischio di alcuni tipi di cancro e l'aumento del benessere psicologico in quanto stimola la produzione di endorfine che a loro volta regalano buon umore. L'obiettivo auspicabile sarebbe a questo punto quello di acquisire uno stile alimentare sano ed equilibrato, abbinato ad una regolare attività fisica, che dovrebbe accompagnarci abitualmente, tutti i mesi dell'anno e non solo nel periodo estivo per la paura della prova costume. ■



ELEONORA ERBORISTERIA

DI DOTT.SSA ELEONORA MICHELOTTI



IN ERBORISTERIA PUOI TROVARE UN VASTO ASSORTIMENTO DI PRODOTTI:



- Cosmesi naturale
- Fanghi per trattamenti anticellulite
- Integratori alimentari
- Alimentazione biologica
- Fiori di Bach
- Oggettistica da regalo
- Prodotti alimentari freschi



Siamo sempre a Vostra disposizione anche per consulenze gratuite relative alla **Dieta Tisanoreica** e come ultima novità offriamo alla Nostra gentile clientela un servizio di consulenza gratuita con una **Dott.ssa Psicologa**.

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

Ristorante Pizzeria



**MINIGOLF
MONTECATINI**

Percorso 18 buche

Organizzazione eventi
Compleanni, cresime, comunioni e
feste in genere

Parco Giochi per
bambini con gonfiabili
riservato alla clientela

Apertura stagionale
sabato 4 maggio
vi aspettiamo !!!

viale Bustichini, 59 - MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.771991



Sabato 8 giugno
invitiamo
grandi e piccini
ad una grande
festa di fine scuola,
dove il divertimento
è assicurato...
non mancate!!!

Un'App per rimettersi in forma

FITNESS & SALUTE CORRONO SUL TELEFONINO

di Chiara Torrigiani

Benessere e tecnologia: un binomio sempre più vincente che, soprattutto in questo periodo dell'anno, può dare una mano nel ritrovare



forma fisica e salute senza spendere soldi nell'acquisto di costosi strumenti per contare i passi, i chilometri percorsi, le calorie bruciate... Il nostro telefonino è sì un utile compa-

gno di viaggio in questo percorso di recupero della forma fisica ma, come per ogni situazione che riguardi la salute, è importante prima consultare un medico e poi uno specialista del fitness per ricevere informazioni precise sul percorso da intraprendere, specialmente se siete completamente a digiuno! Dopo questa doverosa premessa ecco qualche idea "tecnologica", tra le tante disponibili, da cui partire per riottenere la forma perduta.

Endomondo: app che, tramite GPS, traccia tutti i percorsi dei propri sport all'aria aperta. Il programma permette di scegliere fra una lista di sport praticamente sterminata, ma dà il meglio di sé in quelli in cui c'è uno spostamento: ciclismo, corsa, canottaggio. Il software traccia il movimento, crea uno storico con tanto di mappe, tempi, calorie bruciate, tempi

su giro e tutto quello che può servire per tentare continuamente di migliorarsi.

Esercizi Giornalieri: app che permette di potersi allenare comodamente da casa svolgendo una gran moltitudine di esercizi. Sezioni speciali dedicate a gambe, glutei, addominali, braccia e cuore. Prima di eseguire un esercizio sarà possibile visualizzarlo tramite un video che spiegherà esattamente come svolgere l'esercizio al meglio. Sono previste sessioni di 10, 20, 30 minuti oppure sessioni personalizzate. Una ottima app per un fisico da urlo.

Ottima gestione del peso: per monitorare costantemente il proprio peso. Permette di visualizzare la costituzione corporea, il peso ideale, il peso attuale, le variazioni di peso giornaliere, settimanali e mensili. Interfaccia chiara, semplice e comoda da utilizzare.

Just 6 Weeks: è uno dei software più completi di fitness. Il programma si articola in una serie di esercizi da svolgere nell'arco di 6 settimane (flessioni, addominali, squat, flessioni e molti altri esercizi che tonificheranno tutti i muscoli). Ci sarà da soffrire ma i risultati saranno visibili in poco tempo. ■

GOLDWELL

Gli specialisti del colore e dell'immagine per un fascino unico e inaspettato

SABATO 18 MAGGIO
"IL BENESSERE DEL TUO CAPELLO"
Dalle 10 alle 18
CONSULENZE OMAGGIO

ACCONCIATURE E TRUCCO SPOSE

SOLE E LUNA CREATIONS

TECNOLOGIE INNOVATIVE

COLORI SENZA AMMONIACA

TRATTAMENTI RIGENERATIVI

TRUCCO PERSONALIZZATO

SOLE E LUNA CREATIONS di ANGELO PREVITERA,
Via A. Zei n° 3 Alberghetti di PESCIA
TELEFONO 0572445304

Rottamazione del reggiseno

Valutazione da € 5 a € 10
del tuo vecchio reggiseno



Con l'acquisto
di un costume
PAREO OMAGGIO

Coppe differenziate dalla B alla H

C/O CENTRO COMMERCIALE MONTECATINI

Capriccio 2

0572-766527



intimo uomo – donna – taglie forti

Fiera Rimini Wellness 2013

IL SALONE PIÙ FAMOSO DEDICATO A FITNESS, BENESSERE E SPORT
di Chiara Torrigiani

Dal 9 al 12 maggio 2013, torna l'appuntamento riminese con il fitness, lo sport, la salute, la danza e la musica: **Rimini Wellness**, ormai giunto all'ottava edizione, si propone come un grande palcoscenico dove mostrare il meglio dell'industria del **settore wellness** che comprende fitness, abbigliamento e attrezzatura sportiva, estetica, discipline olistiche, nutrizione, moda, cultura, turismo, design. L'evento è aperto a tutte quelle migliaia di persone che operano nel settore o

che ne usufruiscono: proprietari e gestori di palestre, istruttori, responsabili di centri medico sportivi, centri benessere ed estetici, spa, stabilimenti balneari, strutture ricettive e alberghi, frequentatori di palestre e di centri sportivi, amanti del fitness e dell'estetica, dell'abbigliamento sportivo e del mangiar sano ed equilibrato. Una delle novità di quest'anno è la suddivisione degli spazi espositivi in due **macroaree**: da una parte **Eventi Fun**, dedicata agli eventi, alle dimostrazioni, e agli spettacoli, ed **Eventi Pro**, riservata alle tematiche espositive, ai convegni e ai workshop. Una risposta innovativa, unica e concreta all'evoluzione dell'idea di benessere. Una fiera interattiva dove

operatori e appassionati trovano le chiavi del business, dell'aggiornamento, del divertimento e si confrontano con le aziende e gli esperti del settore, in un interscambio fattivo di innovazione e saperi nel mondo del fitness, benessere, sport fashion, wellness food, turismo wellness, danza.

Per prepararci a questa grande festa, cominciamo allora a fare un giro nei diversi padiglioni.

Area Fitness - L'attenzione alla cura ginnica del corpo passa attraverso un percorso in cui esplorare ogni tipo di attrezzatura, macchinario, arredo per palestre e integratori. Saranno presenti associazioni e servizi del settore, le palestre e i centri dedicati più all'avanguardia. Gli appassionati potranno partecipare a tutti gli eventi e sperimentare in prima persona le novità del settore, scegliendo da una lunga lista di attività.

Benessere - Bellezza - Il lusso alla portata di tutti è una passeggiata nel mondo rilassante e cocooning dei centri benessere, dei centri estetici e dei beauty center. Dalla progettazione, alle attrezzature, fino ai prodotti cosmetici e termali, piscine e saune. Ogni giorno trattamenti viso-corpo e day spa per i visitatori più esigenti, che



Stilnolo

NOLEGGIO ATTREZZATURA
PROFESSIONALE PER CATERING

Tavoli, sedie, tovagliato, posateria, gazebo, pagode e allestimenti luminosi



STILNOLO via Livornese di Sopra, 83/85 CHIESINA UZZANESE (Pistoia)
telefono e fax 0572.525227 - 334.9403608 www.stilnolo.it - info@stilnolo.it

potranno sperimentare anche apparecchiature elettromedicali e medicina alternativa.

Sport & Fashion – Dance - Scegliere con gusto l'abbigliamento giusto per l'attività sportiva senza rinunciare alla comodità. Per scoprire chi e cosa fanno moda nell'ambito del fitness e della danza. Un colpo d'occhio completo, unico nel panorama italiano, su attrezzature, abbigliamento, calzature, nuovi stili. E l'esperienza irripetibile di trovarsi in un melting pot di professionisti, scuole di danza e agenzie di spettacolo.

Wellness Food - E' l'immanicabile area dedicata al binomio nutrimento e benessere: il modo migliore per alimentarsi in maniera sana e mantenersi in forma. Alimentazione integrata, funzionale, vegetariana, senza glutine, zero-food o super-food con una panoramica sulle bevande



de energetiche e la nutriceutica.

Contract Design - Nasce quest'anno la nuova sezione dedicata a un mercato in decisa espansione, quello del contract. Le migliori aziende italiane che operano nel settore delle forniture di sistemi di arredo destinati a centri fitness e benessere propongono le soluzioni ideali per gli interni.

Turismo Wellness - Ogni risposta al desiderio di viaggiare con l'occhio sempre attento alle esigenze del benessere psicofisico. Un turismo attivo, nelle sue varianti termale, fitness e senior, promosso da enti di promozione turistica, tour operator specializzati, centri termali, hotel con SPA.



I **convegni** e i **workshop**, così come il **Ciclo di Conferenze del Benessere**, vertono, invece, sulla nutrizione, la naturopatia e in particolare, negli ultimi anni, sulla riabilitazione con veri e propri corsi di fisioterapia. Informazioni utili per partecipare a Rimini Wellness

Orario di apertura: dalle 9.30 alle 19.00

Biglietti d'ingresso:

Il biglietto giornaliero costa 25 €.

È possibile acquistare degli abbonamenti per tutta la durata della manifestazione.

Entrano gratis i minori di 14 anni e chi ha più di 60 anni, i portatori di handicap e i loro accompagnatori.

Per maggiori informazioni:

www.riminiwellness.com

Les Exiss

*Per essere insostituibili
bisogna essere diversi*



via Risorgimento, 41 MONSUMMANO TERME (Pistoia) telefono 373.7220180

- ORION LONDON
- KORALLINE
- Siste's
- ACCIAIO VERONA
- POIS
- Oro Pagoda
- MORE by Siste's
- NeroGiardini

- Bhell
- Tip & Top
- Hanny Deep
- Martinaesse
- Euforia
- Risalita Mc Gee

I consigli dell'esperto...

...PER RECUPERARE FORMA E BENESSERE!

Di David Mariani



Maggio è il mese in cui anche i più pigri iniziano a pensare alla prova costume, cosa fare allora per potersi presentare in condizioni per lo meno accettabili?



Premesso che per ottenere risultati validi e soprattutto duraturi è necessario praticare regolarmente

attività fisica e che parallelamente al miglioramento estetico si ottengono grandissimi vantaggi anche per la salute, detto questo vediamo come possiamo correre ai ripari nel caso in cui sciaguratamente siate



rimasti tutto l'inverno a poltrire sul divano. La prima cosa da fare è mettere mano all'alimentazione. Iniziate a suddividere la vostra alimentazione quotidiana in 4 o 5 pasti leggeri, privilegiando la prima colazione e lasciando alla cena il pasto più leggero.

Cercate di usare cibi freschi e genuini, usate frutta e verdura in grande quantità (almeno 4 porzioni al giorno) facendo in modo che in ogni pasto siano presenti tutti i nutrienti (proteine

grassi e carboidrati), prendendo la quota necessaria di grassi soprattutto dall'olio extra vergine di oliva evitando più possibile burro strutto e grassi animali.

Preferite sempre alimenti poco raffinati; meglio il pane integrale così come il riso e la pasta sono da usare con moderazione e in forme integrali.

Limitate il consumo di carni rosse, preferite le bianche e mangiate almeno due

volte a settimana pesce. Usate bianco d'uovo cotto in quantità e solo due rossi a settimana. Si a fagioli, ceci, lenticchie, soia e altri alimenti ricchi di proteine vegetali.

Latticini e formaggi vanno assunti con moderazione. Bevete non meno di 2 litri di acqua al giorno ed evitate succhi di frutta zuccherati preferendo sempre spremute o centrifugati.

Da bandire assolutamente merendine confezionate, caramelle, estathé e simili. Concedetevi un gelato artigianale a settimana come dolce.

Cercate, se non lo fate abitualmente, di aumentare il consumo calorico giornaliero con camminate (magari andando al lavoro a piedi o in



Concedetevi un gelato artigianale a settimana come dolce. Cercate, se non lo fate abitualmente, di aumentare il consumo calorico giornaliero con camminate (magari andando al lavoro a piedi o in

bici), salite le scale a piedi anziché in ascensore e se possibile praticate attività fisica organizzata o in palestra o in piscina, in modo da essere sempre seguiti e consigliati da personale qualificato.

Fate un controllo della vostra efficienza cardio vascolare dal vostro medico o da uno specialista in medicina dello sport, in modo da prevenire eventuali problemi di salute.

Non commettete l'errore di passare da sedentario a super atleta. E' un azzardo che potreste pagare a caro prezzo perché

le articolazioni, i muscoli, i tendini e ancor più il nostro cuore hanno bisogno di riabituarsi gradatamente allo sforzo. Quindi moderazione e progressività saranno le nostre parole d'ordine.

Nella prima fase evitate tennis e calcetto e se decidete di correre all'aria aperta usate sempre calzature adeguate e non superate i 30-40 minuti. Eseguite sempre, a seguire, esercizi di scarico per la colonna vertebrale. Buona estate a tutti! ■





Muoversi d'estate non è mai stato così bello...



Mariani Wellness Resort

Specialisti in Benessere & Buonumore

via Tagliamento PIEVE A NIEVOLE telefono 0572.952596
www.marianiwellnessresort.it - info@marianiwellnessresort.it

Un viaggio in Marocco con... Sulawesi



Il Marocco è la porta dell' Africa che tanto mi incuriosiva. Adesso ci ho guardato dentro e non vedo l'ora di rientrarci. Per visitare questo affascinante paese ho scelto di partire da nord, con Fes la misteriosa, la regale Meknes, per poi spingermi a sud dove mi aspettava l'animata Marrakesh e la meno turistica, ma molto suggestiva Essaouira.

Perdersi nella medina è il benvenuto che Fes ci dà. Basta infatti oltrepassare una delle sue porte d'accesso per trovarsi in un altro mondo, magico e misterioso, che qui ci svela tutti i suoi incanti e dove, nei dedali di viuzze, il tempo sembra essersi fermato a tanti anni fa. Sono tanti i luoghi da ammirare, come la Medersa Bou Inania, una scuola coranica eccezionale esempio di architettura marocchina, le moschee e i palazzi meravigliosamente intarsiati dalla scrittura araba. Da non perdere il souk dei conciatori, dove

dalle ceramiche e i migliori artigiani esercitano la professione chini sulle tinozze colorate piene di tinture. In poche ore di pullman si arriva a Meknes, così ricca di raffinati monumenti da farle guadagnare l'appellativo di "Versailles del Marocco". Gli abitanti qui sono molto cordiali e capita di chiedere una sola indicazione per essere accompagnati e "raccomandati", in pieno stile marocchino, al gestore di un ristorante che subito ha preparato ottimi spiedini di montone e harira (la popolare zuppa di lenticchie).

La strada per Marrakesh è lunga, ma fuori dal finestrino si possono vedere scenari di montagne mozzafiato. Appena scesi dal taxi che ci porta in centro, si è richiamati verso la piazza Djema El Fna da musiche marocchine, urla di venditori e odori di spezie, incensi ed erbe aromatiche. Quello che ci apprestiamo a vedere è un palcoscenico in continuo movimento, dove è piacevole indugiare sulla terrazza di un caffè sorseggiando un ottimo the alla menta, osservando la vita che ci scorre intorno.



Dalla città rossa alla città bianca: l'ultima tappa del mio viaggio è stata la splendida Essaouira, che dista 3 ore di pullman da Marrakesh. Accarezzata costantemente dal vento, l'alizee, che porta turisti da ogni parte a fare surf e dà sollievo dopo la calura della capitale, è considerata Patrimonio mondiale dell'Umanità. Le case coi muri in calce bianca e gli infissi turchesi ricordano le isolette della Grecia. La vita in questa cittadina portuale è tranquilla e meno frequentata da turisti e per questo si possono fare ottimi affari, contrattando senza pressioni splendidi tappeti berberi lavorati a mano, sandali e borse in cuoio o oggetti in radica di tuja. La parte vecchia, con reticolo, riserva ad ogni angolo piacevoli sorprese: un caratteristico mercato con i banchi straripanti di pesce fresco, le fornitissime e coloratissime botteghe delle spezie, la via dei gioiellieri, un tempo il quartiere più ricco della città. L'antica "Mogador", paradiso di hippies e artisti, è stata la città più pittoresca e affascinante del mio tour in Marocco.



Vi ho presentato la mia esperienza di viaggio attraverso la porta dell'Africa. Il Marocco è un grande paese con una storia millenaria, ed è orgoglioso di presentare il proprio patrimonio ai turisti che decideranno di vincere la perplessità per una meta insolita e di lasciarsi trasportare dalla particolare ospitalità berbera.

Viola Benedetti

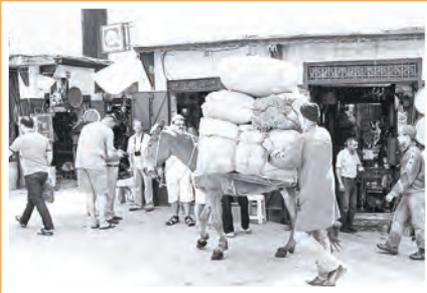


SULAWESI

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

GranTour *del Marocco*

Tour di 15 giorni in pensione completa con volo dai principali aeroporti.



Dalla costa atlantica alle medina di Fes passando per il deserto di sabbia rossa del Sahara per giungere alla "Perla del Sud": Marrakesh.

TOUR IN BUS CON GUIDA PARLANTE ITALIANO

MARRAKESH - ESSAOUIRA - SAFI - EL JADIDA - CASABLANCA - RABAT
SALÈ - FES - MEKNES - IFRANE - ERFOUD - ZAGORA - OUARZAZATE
- TINERHIR.

Quota a partire da € 1.195,00 a persona

Il Grande Sud in 4x4

Tour di 8 giorni in pensione completa con volo dai principali aeroporti.

Eccezionale esperienza in campo tendato con fuoristrada che permette di raggiungere spettacolari scenari desertici. MARRAKESH - TAROUDANT - ZAGORA - ERFOUD - MERZOUGA - OUARZAZATE.

Quota a partire da € 870,00 a persona

Con i migliori tour operator specializzati nella destinazione, ti aspettiamo in agenzia per consigliarti al meglio.



**POSSIBILITÀ DI PACCHETTI
CON VOLO DA PISA E
HOTELS DA NOI SELEZIONATI
PER WEEKEND ECONOMICI.**



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

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

www.namaskarviaggi.it info@namaskarviaggi.it

SALDI

al

RISTORANTE

SCONTO

sui primi piatti

50%



01-02 al 30-06 2013

SIMONE AL MARE - Via Circonvallazione, 78 - Borgo a Buggiano - 3km da Montecatini
Tel. 0572.32382 - Cell. 333.9880243 - Mail: simonealmare@gmail.com

La Guida agli Eventi



*Tutti gli
appuntamenti
della Toscana
raccolti per voi*

SAGRE FESTE, TRADIZIONI E FOLKLORE

Fino al 31 maggio

Mostra "Omaggio a Verdi: Note Verdiane in Filatelia"

Dove: Monsummano Terme (PT) – Museo della Città e del Territorio

Quando: Fino al 31 maggio

Per info: museoterritorio@comune.

monsummano-terme.pt.it Tel. 0572.954463

Una pregiata collezione di francobolli, cartoline e cartoline maximum, emessi, in diverse occasioni, sia dai servizi postali italiani che da quelli della Repubblica di San Marino e Città del Vaticano a ricordo di colui che fu il maggiore compositore d'opera lirica italiano del secolo XIX. Accompagna l'esposizione un video di immagini del compositore in visita in Valdinievole. La mostra è visitabile durante il normale orario di apertura del Museo: lunedì dalle 9 alle 12, da mercoledì a venerdì dalle 16 alle 19; sabato e domenica dalle 9 alle 12 e dalle 16 alle 19. Martedì chiuso.

4-17 maggio

Esposizione Radio d'Epoca

Dove: Pistoia – Biblioteca San Giorgio

Quando: 4-17 maggio

Per info: www.sangiorgio.comune.pistoia.it
Tel. 336.685577

Appena fuori Pistoia, in località Legno Rosso, c'è una piccola bottega senza insegna e senza tempo. Il suo proprietario è Osvaldo Solari, un ebanista, un vero e proprio maestro dell'intarsio ligneo, che nel suo laboratorio raccoglie e restaura oggetti di altri tempi, il cui uso in molti casi è stato dimenticato. Fra le cose recuperate e portate a nuova vita ci sono numerose radio di varie epoche, fogge e stili. Una vera e propria collezione che costituisce l'oggetto della mostra e del libro correlato.

5-19 maggio Fiabescamente

Dove: Pistoia

Quando: 5-19 maggio

Per info: www.pistoia centro commerciale-naturale.it

Due settimane di eventi dedicati al burattino più famoso al mondo. Idea dei commercianti del Centro Commerciale Naturale di Pistoia pensata per i piccoli ma rivolta anche agli adulti. Due settimane da fiaba nel pieno della primavera; le strade ospiteranno Pinocchio e i suoi tanti

amici per vivere le avventure del burattino più amato in una serie di appuntamenti per tutti i gusti. Mostre, rappresentazioni itineranti di teatro di strada, musica, menu tematici e laboratori creativi per ragazzi. Da segnalare domenica 12 maggio, le postazioni dedicate al TRUCCABIMBI con la professionale partecipazione degli alunni e delle alunne del Centro di Formazione **SCUOLA COPPING**.

7-12 maggio Festival d'Europa

Dove: Firenze

Quando: 7-12 maggio

Per info: www.festivaldeuropa.eu info@festivaldeuropa.eu Tel. 055.2719012

Occasione di riflessione sull'Europa di domani, laboratorio della comunicazione tra Unione Europea e cittadini, vetrina delle attività dell'Unione e dei suoi stati membri. L'evento si propone di mettere in risalto la "vocazione europea" della regione e del capoluogo toscano che torna ad essere, per cinque giorni, capitale del vecchio continente. Nelle piazze, nei centri culturali, nei teatri, nelle scuole delle città prenderanno vita eventi culturali, mostre, spettacoli, iniziative didattiche e scientifiche ed incontri declinati secondo le parole chiave dell'anno europeo:

I Pionieri SUMMER VILLAGE

IL TUO VILLAGGIO VACANZE IN CITTÀ

La consolidata Ditta di **Noleggio, Vendita e Area Sosta Camper I PIONIERI** da quest'anno **apre al pubblico i suoi ampi spazi verdi**, parliamo di oltre 15 mila mq, proponendo una serie di servizi tutti dedicati al tempo libero, alle attività all'aria aperta, allo sport, al contatto con la natura e ad una innumerevole serie di occasioni per poter vivere questo meraviglioso spazio fuori porta opportunamente attrezzato come il tuo Villaggio Vacanze in città.

I Pionieri Summer Village oltre a dotarsi di una serie di attrezzature e servizi propri che variano dall'Area gioco "Piccoli Pionieri" dedicata ai bambini, Alla Piccola Fattoria Didattica, All'Area Ristoro, Alla Sala Conferenze, Alle Aree Sport, si aprirà a numerose iniziative dedicate ospitando settimanalmente operatori e partners che rappresentino le eccellenze del territorio, rendendo accessibili servizi ed iniziative localizzate nella Regione.

Si potranno quindi vivere esperienze diversificate con carattere ludico didattico, percorsi guidati interni all'area espositiva aperta alla Coldiretti per Campagna Amica, incontri con personale specializzato nei settori dello sport e dell'avventura, come ad esempio Tiro con l'arco, Percorsi Avventura, Agility Dog, passeggiate in esterna che condurranno nei sentieri del Padule di Fucecchio, attività sportive che potranno partire dal mattino con Risveglio muscolare, fino al relax dello yoga al tramonto. E tanto altro!!

**Vi aspettiamo dunque per l'Apertura
sabato 25 Maggio 2013
dalle ore 15,00.**

iPionieri

I PIONIERI Summer Village

Via Biscolla Fronte IPERCOOP
51010 MASSA E COZZILE (Pistoia)

iPionieri

Mezzi per il Tempo Libero

PIONIERI SUMMER VILLAGE

IL TUO VILLAGGIO VACANZE IN CITTÀ

APERTURA SABATO 25 MAGGIO ORE 15:00

GIOCOLIERI - TRAMPOLIERI

AREA GIOCO: "PICCOLI PIONIERI"

AREA ESPOSITIVA ECCELLENZE DEL TERRITORIO

PICCOLA FATTORIA DIDATTICA

AREA RISTORO

AREA SPORT E RELAX CON ESIBIZIONI

MERENDA GRATUITA PER I BIMBI

SPETTACOLO IL CIRCO SENZA TENDONE

(GIOCOLIERI, BOLLE SAPONE, ACROBAZIE, GIOCHI INTERATTIVI)

.. E TANTO ALTRO!



DIR. ARTISTICA
ASS. CULTURALE
MUSICALE
HANGAR



cittadinanza, partecipazione, lavoro, giovani, cultura, pace, democrazia, futuro.

Un vero e proprio incontro con l'Europa e i suoi valori fondanti; un'occasione per promuovere una cittadinanza europea consapevole.

Il Festival si svolge in numerose e prestigiose location cittadine tra cui **Palazzo Vecchio**, **l'Auditorium di S. Apollonia**, **Le Murate**, **il Palagio di Parte Guelfa**, **la Fortezza da Basso** e avrà un format diffuso e partecipato. Ricordiamo che il **2013 sarà anche l'Anno europeo dei cittadini**, nell'occasione il **Dipartimento per le Politiche Europee della Presidenza del Consiglio dei Ministri** sta inserendo nel proprio calendario appuntamenti mirati che si terranno a Firenze proprio durante il Festival d'Europa. Per tutta la durata del Festival, **Firenze si colorerà di blu**, il colore ufficiale dell'UE.

Nelle piazze, nei centri culturali, nei teatri, nelle scuole della città saranno organizzati eventi culturali, mostre, iniziative didattiche e accademiche ed incontri socio-economici.

Tra gli eventi da non perdere: la **"Notte Blu"**, **la kermesse di 27 ore dedicata all'Europa**, un'occasione di festa e di celebrazione della cultura e dell'identità europea.

11-12 maggio

32° Sagra del Cinghiale di Capannuccia

Dove: Bagno a Ripoli (FI)

Circolo S.M.S. di Capannuccia

Quando: 11-12 maggio

Per info: www.facebook.com/sagracinghialecapannuccia desy10@hotmail.it

Tel. 055.6499373 - 327.8488147

Accorrete a deliziare il palato con il protagonista delle ricette dello stand gastronomico della sagra: il cinghiale. A vostra disposizione anche piatti creativi, come il **cinghiale alla Giuliano**, che potrete degustare soltanto in questa sagra, giunta con successo alla 32° edizione!!

Nel menù spiccano: lasagne, polenta, penne e tortellini al sugo di cinghiale, zuppa di funghi porcini, cinghiale al sugo e alla Giuliano, carne alla griglia, antipasti con soprassata casereccia e molte altre specialità.

Sagra della Cipolla di Treschietto

Dove: Bagnone (MS)- Sala Polifunzionale Grottò

Quando: 11-12 maggio

Per info: www.cipolladitreschietto.it info@cipolladitreschietto.it Tel. 340.3615837

Questa sagra si distingue per l'unicità del prodotto che in questi cinque giorni viene onorato

in ogni sua essenza, offrendovi piatti a base di cipolla ma anche tanti altri prodotti tipici: barbotte, torte, cipolle in pinzimonio, frittate. La cipolla di Treschietto, tutelata e riconosciuta come un prodotto di alto valore biologico, ha meritato già da anni un marchio protetto grazie al Comitato per la Valorizzazione della Cipolla di Treschietto, promotore di questo frutto della terra che, grazie al clima e all'ubicazione particolare del territorio, assume caratteristiche distinguibili per forma (piccola, tondeggianti, color rosso rubino con striature rosate all'interno) e, soprattutto, per il gusto avvolgente.

31° Festival della Fragola di Terricciola

Dove: Terricciola (PI)

Quando: 11-12 maggio

Per info: www.festivaldellafragola.it info@festivaldellafragola.it

Un evento famoso in tutta la Toscana che ogni anno attira centinaia di turisti. Vi aspettano grandi specialità: le fragole, che troverete negli stand all'interno del giardino comunale e rivisitate in altri piatti, il vino, quello buono dei produttori locali, premiato a livello nazionale e mondiale e all'interno della gastronomia dove potrete fermarvi a pranzo o a cena per gustare

Vi aspetto con tante idee carine per la persona più importante al mondo!!!

Aperto tutto il giorno con orario continuato



12 MAGGIO

La Mamma è sempre la Mamma

e quale regalo è più gradito di un bel fiore?



Il Piccolo Fiore

Il Piccolo Fiore
di Sara Gaqliardi



via I° Maggio, 267 - MARGINE COPERTA (Pistoia)
telefono 0572.091826 - www.ilpiccolofioredisara.com - sara@ilpiccolofioredisara.com

la tipica cucina toscana. Durante la manifestazione sarà possibile assistere ad una serie di spettacoli, per giovani e meno giovani sempre all'insegna dell'allegria.

9-12 e 16-19 maggio **Festa in Collina**

Dove: Casciano di Murlo (SI)

Quando: 9-12 e 16-19 maggio

Per info: www.festaincollina.com
www.lasorba.it info@lasorba.it

La Festa, che mobilita ogni anno tutto il paese, è decisamente un must per gli abitanti della provincia senese, richiamando comunque gente da tutta la regione e non solo. Nei suoi otto giorni, racchiude vari momenti di aggregazione: cene tutte le sere e pranzi la domenica, musica dal vivo con concerti in piazza e la discoteca al coperto, sport e momenti di aggregazione all'aria aperta, ma anche mostre, convegni, raduni, ecc. Il ricco programma delle serate è fruibile dal sito ufficiale della manifestazione. Il menù della festa, ovvero delle cene e pranzi in collina, è il seguente:

Bruschetta, Zuppa di fagioli e cipollotti, polenta e tagliatelle fatte in casa, Cacio, baccelli e porchetta, Bistecche di maiale e di vitello, costolec-

cio e salsicce alla brace, pollo allo spiedo, Fagioli all'uccelletta, patatine fritte, Dolci di Casciano ... il tutto inaffiato da tanti gotti di vino locale! Non resta quindi che scegliere la giornata giusta, puntare il navigatore su Casciano e... lasciarsi travolgere dalla Festa in Collina!

10-12 maggio **Florence Fantastic Festival**

Dove: Firenze – Fortezza da Basso

Quando: 10-12 maggio

Per info: www.florencefantasticfestival.com
segreteria@florencefantasticfestival.com

L'evento porta nel capoluogo toscano tutto il divertimento legato a cinema, videogiochi, gioco tradizionale e dal vivo, editoria e fumetti, ma anche indie garage, gadgetistica ed elettronica. Nella Fortezza da Basso prende vita un evento che non mancherà di attrarre e divertire il pubblico di appassionati e curiosi.

E Lucca Comics & Games avrà ovviamente un ruolo di primo piano, con uno spazio dedicato per tutti e tre i giorni della manifestazione, in una collaborazione che farà della Toscana la "Regione del Fantastico" per 12 mesi l'anno, dalle mura di Lucca a quelle della Fortezza da Basso. Nel corso dei tre giorni di Festival, ci sa-

ranno moltissimi eventi per tutti i gusti: incontri e workshop con i migliori professionisti e con i più talentuosi emergenti, ludoteche gratuite, presentazioni di nuovi giochi, libri e fumetti, per un succoso palinsesto culturale che scoprirete nelle prossime settimane.

Nell'ampio piazzale centrale verrà allestito un palco che ospiterà numerosi eventi dal vivo, tra cui, venerdì e sabato sera, il Fortezza Fantastic Sound, la rassegna musicale che porterà a Firenze i migliori gruppi della scena indie italiana.

10-12 e 17-19 maggio **Sagra del Fritto a Monteroni d'Arbia**

Dove: Monteroni d'Arbia (SI) – Piazza della Resistenza

Quando: 10-12 e 17-19 maggio

Per info: www.comune.monteronidarbia.siena.it Tel. 0577.374592

Sapori da condire con il divertimento riscoprendo uno sfizioso appuntamento con il gusto dove poter assaporare la bontà del fritto preparato con prodotti freschi selezionati che hanno reso questo un appuntamento di notevole successo.

Oltre ad un menù tradizionale, il Venerdì si potrà

**UNO STILE ED
UN'ATMOSFERA
CHE POSSIAMO
RICREARE
A CASA TUA!**

Il Guscio

I N T E R I O R S

Il Guscio Interiors
via Ugo Bassi, 31
MONTECATINI
TERME (Pistoia)
telefono 0572.75492
ilguscio@live.it



Un trastullo davvero speciale!

LA VERA STORIA DEI BRIGIDINI DI LAMPORECCHIO



Nelle fiere toscane il banco che vende dolciumi è immancabile: zucchero filato, chicchi, duri di menta, croccante e Brigidini di Lamporecchio appena sfornati. Ma cosa significa il nome "brigidino" e qual è la sua origine? Si dice che la sua vera storia affondi le radici addirittura nel lontano e buio Trecento, quando Brigida, la svedese fondatrice dell'Ordine del Santo Salvatore,

che poi è l'ordine delle suore brigidine, venendo a Roma in pellegrinaggio, si fermò con le sue seguaci in un paese vicino a Lamporecchio, dove distribuì ai poveri queste piccole cialde fatte di poche cose. Il successo del nuovo dolce fu tale che si diffuse in tutto il territorio di Pistoia e da

lì in tutta la Toscana grazie ai venditori ambulanti che ancora oggi si spostano da una località all'altra per aggiungere "dolcezza" e allegria ad ogni festa della nostra regione. Petalo dorato, unico nella fragrante forma e nel gusto caratteristico, venne poi prodotto con apposite pesanti tenaglie metalliche, le quali, oltre a schiacciare e cuocere l'impasto lo personalizzavano con

un preciso motivo decorativo: una girandola, un sole, un fiore, che incisi nella parte interna delle piastre, rimanevano in rilievo sul brigidino cotto. Gli stampi in ferro sono stati sostituiti con il passare del tempo da macchine che producono automaticamente i brigidini. Chi non le ha mai viste rimane comunque affascinato dal "congegno" che in pochi secondi sforna le cialde, cuocendole tra due dischi di metallo incisi con



motivi floreali. Il venditore le raccoglie in tipici sacchetti lunghi e stretti e le confeziona sul momento, donando ai bambini e ai passanti qualche assaggio per invogliarli all'acquisto.

La più famosa definizione della cialda dorata tipica di Lamporecchio è quella conosciuta dal celeberrimo "esploratore gastronomico" **Pellegrino Artusi** nel libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene": il brigidino «è un dolce o meglio un trastullo speciale della Toscana». Quando nell'aria si respira quel caratteristico profumo di anice e si sente "sbuffare" la macchina delle cialde significa che siamo vicini ad una festa o ad una fiera. Da dolce dei poveri e del popolo, è diventato oggi prelibata ed esclusiva delizia del palato valorizzata nella sua originalità dal Consorzio "IL VERO BRIGIDINO di Lamporecchio". ■



CONSORZIO



IL VERO BRIGIDINO
di Lamporecchio

Nelle fiere e nelle sagre quando acquistate Brigidini, scegliete la Qualità, scegliete il marchio del Consorzio.

CONSORZIO IL VERO BRIGIDINO DI LAMPORECCHIO

Da circa una trentina di anni è stato costituito dai brigidinaî un apposito Consorzio denominato "IL VERO BRIGIDINO di Lamporecchio", all'interno del quale si sono riuniti una quindicina di brigidinaî, appartenenti a famiglie che da oltre cento anni producono questo dolce, tutti assestati ad un'area geograficamente ben delimitata: Lamporecchio e, in piccola parte, Larciano. Il Consorzio ha come suo scopo primario, quello di "tutelare e valorizzare il prodotto con il suo marchio di garanzia promuovendo la conoscenza e la diffusione del brigidino sia in Italia che all'Estero". A tutela della genuinità del brigidino e a garanzia della sua origine controllata lo Statuto del Consorzio si sofferma ad indicare in maniera precisa e particolareggiata le caratteristiche prescritte del marchio e della confezione dei "veri" brigidini. Questo marchio garantisce l'alta Qualità del prodotto dovuta ad una lavorazione artigianale e alla scelta della materia prima curata dagli stessi produttori.



Consortio "Il Vero Brigidino di Lamporecchio"

| PRESENTA |

La notte bianca
nel paese del

Brigidino

22.06.2013

Dalla sera
fino al mattino
per vivere insieme
grandi emozioni.

Musicisti Anni '50, Spettacoli e musica
di strada, Giochi con il fuoco, Animazione
per bambini... e tanti altri ospiti del mondo
dello spettacolo e grandi sorprese.



Per scoprire di più seguici
sulla nostra pagina Facebook
Notte Bianca Lamporecchio

Madrina della serata
PLATINETTE

Ospite d'eccezione
IVAN CATTANEO



optare per un menù a base di pesce mentre per le serate di Sabato e Domenica gran fritto di agnello.

11-12 maggio

Notte Blu 2013 Firenze

Dove: Firenze

Quando: 11-12 maggio

Per info: www.notteblu.eu

Importante manifestazione cittadina dedicata all'Europa, alle sue culture, alle sue tradizioni, alle sue diversità, ai suoi sapori. Una grande esperienza collettiva ed urbana che si snoda in un arco temporale di 27 ore tra strade, piazze, ville, negozi, teatri, cinema dal centro alla periferia della città di Firenze seguendo il filo conduttore dell'Europa, ma anche dei tanti non europei che vivono, lavorano, studiano nel vecchio continente contribuendo alla sua prosperità ed al suo sviluppo. Come nel 2011, La Notte Blu di Firenze, sarà parte integrante del Festival d'Europa una manifestazione biennale che per una settimana fa di Firenze la "capitale d'Europa", attraverso una programmazione di eventi di carattere istituzionale, culturale e ludico. La Notte Blu quindi costituisce di fatto la parte più significativa degli eventi culturali, ludici e di spettacolo della manifestazione e

rappresenterà di fatto l'evento di chiusura del Festival. La manifestazione si articola in cinque sezioni di eventi diverse: Concerti, Spettacoli, Cultura, Movimenti Urbani, Sapori d'Europa.

Calendimaggio

Dove: Barga (LU)

Quando: 11-12 maggio

Per info: www.prolocobarga.joomlafree.it
Un tuffo nel medioevo o giù di lì, evento a metà tra rievocazione e sport, promosso dall'Amministrazione Comunale con l'organizzazione sul campo dell'Associazione Historica Lucense che coordina una gara di tiro con la balestra manesca e dell'Associazione Mansio Hospitalis Lucensis che cura invece un campo medievale di "Living History" e la rievocazione di una battaglia storica. Manifestazione dedicata ai giochi del Calendimaggio con le balestre da banco e da braccio organizzate in un campo medievale, giochi e un mercato a tema.

Sagra del Tortello a Poggioferro

Dove: Scansano (GR) - Loc. Poggioferro

Quando: 11-12 maggio

Per info: www.sagradeltortellopoggioferro.it tinacit@libero.it Tel. 349.6073111
Oltre agli squisiti tortelli maremmani fatti

a mano, sono numerose le specialità enogastronomiche servite in tavola: salsicce e carne alla brace, vino Morellino di Scansano, fagioli all'ucelletta, cacio e baccelli e il saporito biscotto salato poggioferro. Come lo scorso anno la sagra maremmana è a ridotto impatto ambientale.

L'acqua servita in tavola è fresca acqua di sorgente depurata, gli alimenti genuini sono a Km 0 poiché provengono da produttori locali, i piatti e le stoviglie sono in materiale compostabile e biodegradabile. Per la nuova edizione della sagra paesana l'associazione ANSPI Poggioferro ha deciso di continuare le fertili collaborazioni con Legambiente per promuovere un maggiore rispetto per l'ambiente e con Coldiretti per far apprezzare i prodotti di filiera corta.

Sagra del Prugnolo

Dove: Pieve Santo Stefano (AR)

Quando: 11-12 maggio

Per info: www.prolocopieve.org

info@prolocopieve.org Tel. 328.6515461

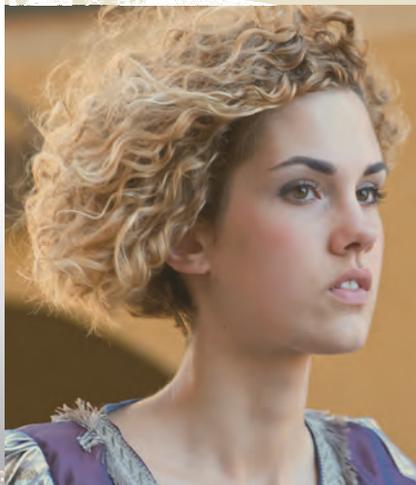
Anche quest'anno si svolge la consueta sagra del prugnolo, fungo tipicamente primaverile che si presta a qualsiasi preparazione gastronomica! Ogni edizione della sagra è caratterizzata

8-9 Giugno 2013 Colle di Val d'Elsa (SI)



il Rinascimento di Colle

1592: il trionfo e la bellezza. Colle diventa città



Grande Rievocazione Storica Cinquecentesca

INFORMAZIONI

www.ilrinascimentodicolle.org

segreteria@cersonweb.org

tel. +39.345.7583298

Dalle 17,00 alle 24,00

Ingresso € 9,00, ridotti € 6,00

Direzione artistica e organizzativa CERS Italia

dalla presenza di numerosi stand enogastronomici e di artigianato, dove poter ammirare, assaggiare, fare acquisti e fermarsi per un pranzo o per una cena con i piatti presenti nel menu che ogni anno i molti stand propongono nella cornice del centro storico del paese. In entrambi i giorni dalle ore 19 attivi gli stand anche con i prodotti tipici locali e della Strada dei Sapori della Valtiberina. Il piatto principe della serata sono proprio le tagliatelle ai prugnoli realizzate a mano e arricchite con i funghi provenienti dai boschi limitrofi. Durante tutte le due giornate ci saranno giochi, eventi e tornei per ogni età, dal torneo di briscola al torneo di pallavolo.

Festa del Baccello

Dove: Montespertoli (FI)

Loc. San Quirico in Collina

Quando: 11-12 maggio

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

Due giornate da passare lontani dal ritmo cittadino, tuffandosi nell'ammirevole paesaggio della campagna di Montespertoli, degustando i migliori prodotti della zona e approfittando di svaghi e spettacoli. Una Festa tradizionale, un momento importante dell'anno, che gli abitanti della comunità preparano da mesi e nel quale

ognuno dà il proprio contributo con entusiasmo e amore consolidando sentimenti forti di appartenenza e, a volte, anche di storica rivalità, tramandando quello che i nonni avevano iniziato.

11-12 maggio

Mostra di Informatica ed Elettronica

Dove: Volterra (PI)

Loggie di Palazzo Pretorio, Piazza dei Priori

Quando: 11-12 maggio

Per info: informatica.volterra@gmail.com

Tel. 0588.88559

L'Associazione Lesha organizza questa manifestazione con ingresso gratuito dalle 9.00 alle 19.00, con lo scopo di far conoscere a tutti i visitatori cosa era e cosa è oggi il mondo dell'elettronica e dell'informatica, con l'esposizione e dimostrazione di funzionamento di elettrodomestici ormai in disuso (televisioni, console giochi, etc), dispositivi portatili di ultima generazione tablet, smartphone e relative applicazioni pratiche, computer domestici e per ufficio con applicazioni multimediali e apparati di comunicazioni via etere (radio cb) e via cavo (internet). La mostra è organizzata esclusivamente per una divulgazione culturale rivolta a

tutti i partecipanti (senza distinzione di fede, razza, ceto, etc.) e di raccolta fondi a sostegno delle attività svolte durante l'anno dall'associazione.



X Anniversario

della Camminata della Memoria

Dove: MonteGiovì (FI)

Quando: 11-12 maggio

Per info: info@gruppopgeo.it

sorvillo@alice.it Tel. 347.2734275

-328.7239497 - 339.5812154

Ricorre quest'anno il X anniversario della Camminata della Memoria e quest'anno l'11 e il 12 maggio, la sezione soci Coop Valdisieve insieme ad Anpi, all'associazione Geo organizza, con il patrocinio dei Comuni del territorio, della Provincia e della Regione, un percorso che - sabato 11 maggio - partendo da MonteGiovì arriverà fino a Sieci, lungo i luoghi significativi nella storia della Resistenza della Valdisieve, come Pievecchia e i Veroni. La Camminata proseguirà poi - domenica 12 maggio - sull'altra sponda dell'Arno che sarà attraversato a Sieci con il

LUCA PIATTELLI LUIGI parrucchieri MARGINONE



*Sempre più' promozioni
per la tua bellezza!*

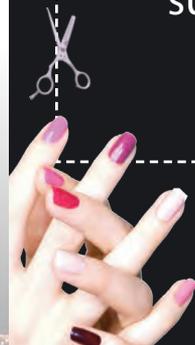
Presentandoti con questo coupon
hai diritto ad uno sconto del 10%
su qualunque servizio effettuato

sia nel reparto parrucchiere
che nel reparto estetica



**Luca Piattelli
Parrucchieri**

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



barchetto e giungerà attraverso sentieri e strade di campagna a Bagno a Ripoli. Si concluderà in piazza Elia dalla Costa al monumento che ricorda le vittime dell'eccidio nazista di Pian dell'Albero.

11-12 maggio

Barberino in Fiore **Settima edizione della** **Mostra-Mercato Florovivaistica**

Dove: Barberino Val d'Elsa (FI)

Quando: 11-12 maggio

Per info: www.barberinovaldelsa.net

I profumi e i sapori della tradizione chiantigiana varcano le porte medievali di **Barberino Val d'Elsa**. Un weekend in cui un'ampia esposizione di rose, fiori e piante del territorio arricchirà le architetture trecentesche del borgo chiantigiano alternandosi ai prodotti dell'enogastronomia, ai manufatti dell'artigianato artistico, alle opere d'arte di pittori e ceramisti. Uno degli elementi di novità di quest'anno è il "bicchiere della festa" (5 euro).

Acquistandolo, il visitatore avrà diritto a tre degustazioni di vini presso le aziende agricole espositrici. Ma i fiori e un calice di Chianti non sono gli unici protagonisti della manifestazione che propone un'ampia rappresentanza di prodotti e articoli legati al settore artigianale e artistico. In mostra accessori, tra cui cinture, cappelli, borse, tessuti dipinti, bijoux, complementi di arredo, oggettistica per la casa e tanto altro. Ricco il **programma culturale** confezionato per il divertimento di grandi e piccini.

Alle 21 di sabato uno spettacolo di magia in via Vittorio Veneto.

Alle 22 è di scena il cabaret comico con "I ladri di voce", composto da due noti artisti toscani: Amedeo Ceppini e Massimo Kai. Domenica 12 ad incoronare la mostra mercato altri due eventi da non perdere.

Alle 11 il Moto Club In Chianti organizza una sfilata di moto d'epoca dedicata a Don Cuba e nel pomeriggio, alle 16, Badabimbumband, vincitrice del Concorso internazionale Street Band 2012 che si è tenuto in Spagna, trascinerà con le sue musiche e le sue coreografie in piazza Barberini e per le vie del centro.

Sul fronte artistico sono da segnalare **tre eventi espositivi**: sabato 11 alle ore 17, nella sala Ugo Capocchini, apre i battenti la personale di Elio De Luca "Nuvole spettinate"; alle 18 il Palazzo Pellegrini ospita la mostra di ceramica "Materia e colore" di Franco Rampi e la corte di Palazzo Corsini quella di pittura di Fiorella Lisi.

11-12 e 18-19 maggio

Sagra del Fritto

Dove: Campi Bisenzio (FI)

Quando: 11-12 e 18-19 maggio

Per info: www.fratellanzasandonnino.it

Tel. 055.899211

È un appuntamento che avrebbe il benessere di Homer Simpson.

A Campi Bisenzio friggono tutto: ficcattole, verdure di ogni genere, trippa, formaggi, pollo, maiale, patate, crocchette... avanti così! Alla faccia del colesterolo e dei dietologi, quello che ci vuole è una scorpacciata di cibi additati unanimemente come "poco salutarì" - ma fanno bene all'umore, eccome. Forse preferite nutrivi di sane zucchine bollite: però non chiedetevi perché siete sempre tristi. Il tutto si svolgerà nei benemeriti locali della Fratellanza Popolare, in via Molina 56.

Mettetevi una maglietta vecchia, ché poi la dovrete buttare.

11-13 e 18-20 maggio

Sagra del Tortello e Bistecca

Dove: Borgo San Lorenzo (FI)

Campo Sportivo di Grezzano - Luco Mugello

Quando: 11-13 e 18-20 maggio

Per info: vedi spazio a pag. 120

12 maggio

Il Gioco del **Mulino di Calci**

Dove: Calci (PI)

Quando: 12 maggio

Torna finalmente il Gioco del Mulino, dopo il restauro dello strumento. I rioni storici di Calci si fronteggiano: i combattenti spingono una ruota della macina del mulino contro la parte avversaria; quando la ruota oltrepassa un determinato punto, la squadra perdente viene imbiancata da un getto di farina. Ma l'umiliazione della sconfitta si ripercuote a lungo negli animi del paese. Il gioco è preceduto dal corteo storico con centinaia di figuranti. Calci

sorge in un'ampia vallata, detta Val Graziosa. Abitata dagli Apuani e dai Liguri prima ancora che dagli Etruschi, ha acqua in abbondanza, vaste boscaglie di animali di molte specie, terreni fertili e clima temperato.

Empolissima

Dove: Empoli (FI)

Quando: 12 maggio

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

Un appuntamento fisso con i banchi del mercato del giovedì mattina, che come di consueto si trasferiscono nelle vie del centro storico empolesse. Ad animare la domenica in città 135 banchi di tutte le tipologie, sponsor e attrazioni con orario no stop dalle 8 alle 20. I negozi ovviamente sono aperti e le vetrine tirate a lucido da via Ferrante a piazza Don Minzoni senza interruzione.

Festa del Grillo

Dove: Firenze - Parco delle Cascine

Quando: 12 maggio

Per info: www.comune.fi.it

segreteria.urp@comune.fi.it Tel. 055.3283515
Celeberrima festa con tante bancarelle di vario genere, dolci, panini. Questa tipica tradizione fiorentina deriva direttamente dalle festività



CARTOLERIA
SNOOPY

SCUOLA - UFFICIO - ARTICOLI DA REGALO

*Scuola, ufficio, articoli da regalo, timbri,
modulistica, servizio fax, fotocopie bianco e nero e
colori in tutti i formati, modulistica fiscale, rilegatura
PRENOTAZIONE LIBRI*

via Cavour, 5 - BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono e fax 0572.33037
cartoleriasnoopysnc@libero.it

pagane, che esaltavano il ritorno della primavera. Un tempo Firenze festeggiava il mese dei fiori, maggio, celebrando appunto la festa del 'Calendimaggio'. I giovani usavano ornare con fronde o tralci di fiori le porte o le finestre delle case delle loro fidanzate, e in seguito iniziarono a portare loro anche un grillo in una gabbietta di fusti di saggina. Nella tradizione popolare il grillo era tenuto in grande considerazione quale nume tutelare del focolare domestico o porta fortuna. Probabilmente da questa credenza nacque a Firenze l'usanza di portare nelle case il grillo "canterino", perché "portava bene".

Expo Sposi e Mostra dell'Artigianato a Vicopisano

Dove: Vicopisano (PI) - Rocca del Brunelleschi

Quando: 12 maggio

Per info: www.viconet.it morani@comune.vicopisano.pi.it Tel. 050.796117

Negli ambienti particolari delle stanze della Torre, nel cortile interno e nei giardini circostanti, un evento per tutti. I futuri sposi potranno incontrare espositori di bomboniere, abiti da sposa, oltre a fotografi, cake designer, agenzie viaggio, agenzie di animazione, fioristi che saranno a Vostra disposizione per consulenze, idee regalo o preventivi di nozze. Nel pome-

riggio sfilata degli abiti da sposa e al tramonto l'apericena offerta dal catering partecipante. Questi ultimi due momenti saranno impreziositi da un accompagnamento musicale dal vivo con violino. Ma ci sarà anche di contorno e di pari importanza la presenza di artigiani, artisti, venditori di prodotti a km 0 e biologici, venditori di oggettistica di Pisa e della Rocca... e chissà cos'altro...E cosa fondamentale, per l'occasione la visita alla Rocca sarà gratuita così come l'ingresso all'intera area espositiva.

Saranno distribuite a tutti gli intervenuti, delle brochures illustrative con coupons promozionali da usufruire presso gli organizzatori, gli standisti partecipanti e/o strutture con essi convenzionate. Un modo non convenzionale in una location storica per trascorrere una domenica diversa, in open air, in compagnia e circondati dalla magia di un territorio pieno di storia e di angoli da scoprire.

Unico suggerimento per godersi al meglio la visita: è consigliabile un abbigliamento comodo, senza gonne e tacchi.

12-19 maggio

Palio delle Contrade Città di Fucecchio

Dove: Fucecchio (FI) **Quando:** 12-19 maggio

Per info: www.paliodifucecchio.com

info@paliodifucecchio.com

La settimana del Palio inizia con la Presentazione del Cencio, "la Trattata", ovvero l'assegnazione dei cavalli alle Contrade tramite sorteggio il mercoledì e le prove obbligatorie nella buca del Palio (giovedì e venerdì). La mattina del Palio si svolge il corteo storico con circa 1200 figuranti in magnifici costumi e ogni contrada propone la rievocazione di un momento storico di Fucecchio. Il corteo è chiuso da un gruppo di 12 figuranti, uno per contrada, che accompagnano il cencio, ovvero il drappo dipinto che sarà disputato il pomeriggio della corsa. La corsa dei cavalli si svolge la domenica pomeriggio nell'area verde della Buca del Palio dove è stata realizzata una pista ad anello in terra battuta. La gara si articola in tre corse: 2 batterie di 6 cavalli e la finale, di 8 cavalli, con i primi quattro classificati delle precedenti batterie.

Per maggiori dettagli vedi il nostro speciale su Il palio di Fucecchio a pag. 72 e 73

16-19 maggio

I profumi di Boboli

Dove: Firenze Giardino di Boboli Orto della Botanica inferiore

Quando: 16-19 maggio

Per info: www.profumidiboboli.org

Piante ornamentali da esterni da alto e basso fusto



VIVAI PIANTE VANNACCI VITTORIO

VIVAI PIANTE VANNACCI VITTORIO
di VANNACCI DANIELE
via Tavolaia, 24
PONTE BUGGIANESE (Pistoia)
via Capanne di Campale
BOTTEGONE (Pistoia)
Telefono 339.1271487
www.vivaipiantevannacci.it
info@vivaipiantevannacci.it

GRANDE PROMOZIONE

Fino al 31 agosto piante al prezzo dei grossisti anche per i privati!





press.iprofumidiboboli@gmail.com Tel. 055.2260738 – 335.5918458 – 339.5089905
 Il monumentale Giardino di Boboli a Firenze ospita la settima edizione di questo percorso espositivo/commerciale di documenti di prestigio della tradizione artistica e manifatturiera legata all'universo botanico. Una vetrina di produttori esclusivi di fragranze, profumi, saponi, candele, profuma-ambienti, olii essenziali, cosmetici, estratti da erbe aromatiche, spezie, fiori e piante profumate, tessuti e antiche stampe, accessori e complementi, rigidamente selezionati per qualità e autenticità di prodotto e per rappresentatività del territorio di appartenenza. La mostra è l'unica manifestazione "mercato" nel Giardino di Boboli, nei suoi quattrocento anni di storia. La collocazione nell'Orto della Botanica inferiore scaturisce dal fatto che qui in origine esisteva un edificio adibito a Spezieria, distrutto sul finire del Settecento, dove presumibilmente con i fiori del giardino gli antichi profumieri ed erboristi distillavano profumi e balsami medicamentosi. Le trascorse edizioni hanno anche evidenziato l'aspetto settoriale della manifestazione: un dialogo proficuo tra produttore, distributore e fruitore, un coordinamento strutturato tra domanda e offerta.

Festa di Sant'Ubaldo e Settimana delle Piagge

Dove: Pisa

Quando: 16-19 maggio

Per info: ctp5@comune.pisa.it

Tel. 050.574135

La Fiera di Sant'Ubaldo ha origini antiche, e richiamava nei tempi passati folle di pellegrini. La ricorrenza religiosa si accompagna a manifestazioni culturali, sportive, musicali, e alla tradizionale Mostra Mercato del Fiore. Per una settimana si potrà passeggiare, dal mattino alla sera, tra i numerosi banchetti lungo il viale, mentre in tutto il quartiere si svolgono le varie iniziative collaterali. Tra gli eventi da segnalare quest'anno c'è la mostra di icone russe presso la chiesa di San Michele, l'apertura al pubblico della Palestra Canottieri, le iniziative dell'Università nel giardino della facoltà di Veterinaria, e tanto altro.

16-20 maggio International Mini Meeting 2013

Dove: Scarperia (FI) – Autodromo del Mugello

Quando: 16-20 maggio

Per info: www.imm2013.com

36° Raduno mondiale dell'auto icona del "British

Style". Il meeting per la prima volta è ospitato in Toscana. Oltre 3.000 i partecipanti provenienti da 40 nazioni diverse, sono attesi con la propria autovettura da collezione all'evento. Sarà allestito un vero e proprio parco a tema per i fan delle Mini. Inoltre sarà possibile effettuare Test drive per provare la propria Mini nel famoso Circuito Internazionale del Mugello (su prenotazione). Lo spazio sarà diviso in zone adibite a vari servizi come: campeggio, area famiglie, punti ristoro, zona party, area mercato, area giochi. Quattro giorni di divertimento, concerti live, mercatini, proiezioni cinematografiche, musica e moda, tutto dedicato a una delle auto più amate di sempre, portatrice di uno stile inconfondibile.

17-19 maggio

Terra Futura

Dove: Firenze – Fortezza da Basso

Quando: 17-19 maggio

Per info: www.terrafutura.it info@terrafutura.it Tel. 049.8726599

Mostra-convegno unica nel suo genere che riunisce ogni anno le migliori energie e proposte della **società civile**, delle **istituzioni** e delle **imprese** impegnate nella costruzione di un futuro sostenibile e più equo per tutti. Quest'an-



Taglio 10,00 €
 Piegia 10,00 €
 permanente 20,00 €
 acconciature 10,00 €
 colore 20,00 €
 meches 20,00 €
 trattamenti
 specifici 8,00 €

massaggi
 depilazione
 solarium
 manicure e
 pedicure
 dimagrimento
 localizzato



via Mazzini 216 MONSUMMANO TERME (Pistoia)
 Hair Angel 349.5561626 BS 389.9715875

ZUCCONI ORIANO LORIANO

COMMERCIO LEGNA DA ARDERE CARBONI
 & PALI DA RECINZIONE

VENDITA DIRETTA CONSEGNA A DOMICILIO



**OFFERTA DI PRIMAVERA
 CON L'ACQUISTO DELLA NUOVA LEGNA
 SISTEMAZIONE GRATIS**

via Livornese, 58
 BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
 telefono 0572.30216

no la manifestazione vuole festeggiare il **decennale** coinvolgendo tutti i protagonisti di questo lungo cammino e le esperienze che in questi anni hanno fatto crescere l'evento: un network formato da organizzazioni pubbliche, private, non profit e cittadini in cui persone, reti, progetti, idee e investimenti lavorano per una nuova governance globale, una "terra futura" rispettosa dell'ambiente e dei suoi abitanti e un sistema sociale ed economico più giusto, equo e solidale.

Protagonisti di questa sfida sono i numerosi cittadini e operatori che condividono la speranza in un mondo migliore e arricchiscono la manifestazione prendendo parte ai numerosi **convegni e workshop** in programma, animando la ricca **area espositiva** di buone prassi e partecipando attivamente ai tanti **laboratori, concerti e rappresentazioni teatrali** proposti. Terra Futura diventa così l'esempio tangibile di come un cambiamento virtuoso sia possibile grazie all'impegno concreto di ognuno di noi.

**ViviloSport Mugello
Fiera dello Sport e del tempo libero**

Dove: Borgo San Lorenzo (FI) – Foro Boario
Quando: 17-19 maggio

Per info: www.vivilosport.net
Compie 20 anni questa festa che negli anni ha continuato a crescere coinvolgendo centinaia di associazioni sportive dell'intero comprensorio mugellano e provinciale, tanto da meritarsi nella passata edizione il conferimento di "Festa Provinciale dello Sport", arrivato direttamente dall'Assessorato allo sport della Provincia di Firenze. Anche quest'anno non mancheranno novità ed attrazioni per il numeroso e variegato pubblico da sempre molto affezionato ad uno dei principali appuntamenti del calendario degli eventi dell'intera provincia fiorentina, che per tre giorni trasformerà l'area del Foro Boario in una vera e propria palestra a cielo aperto. Sarà ancora la formula dei tanti eventi, e non di quello che nasconda tutti gli altri, e soprattutto della possibilità di provare le varie discipline, ad animare questa manifestazione che sempre più assume carattere comprensoriale. I veri protagonisti dei tre giorni saranno però come sempre le migliaia di visitatori che affolleranno il Foro Boario, chiamati a mettersi alla prova nelle decine e decine di attività presenti in Fiera proposte dalle tante società sportive attive sul territorio, che organizzeranno tornei e dimostrazioni per promuovere una sana pratica sportiva.

Rafforzato inoltre quest'anno il rapporto anche con gli altri Comuni e le manifestazioni di zona, come il CantàMaggio di Barberino o il Diotto di Scarperia che in accordo con gli organizzatori useranno Vivilosport come presentazione dei loro eventi in uno scambio di esperienze, giochi e spazi.



**17-19 e 24-26 maggio
39esima Sagra della Fragola**

Dove: Marsiliana (GR)
Quando: 17-19 e 24-26 maggio
Per info: prolocomarsiliana@gmail.com
Tel. 0564.606454

Fiera paesana che si svolge ogni anno dal 1974 e che richiama migliaia e migliaia di persone da tutto il grossetano e non solo. Tutte le sere è possibile cenare presso il ristorante dove poter gustare un'ottima cucina maremmana e i famosi vini della Maremma. Se dopo cena vi volete trattenere, ogni sera è previsto uno spettacolo dal vivo o un'orchestra musicale che vi intratterranno fino a tarda notte. Inoltre, per soddisfare la voglia di fragole di tutti, gli stand serviranno fragole con panna o con yogurt. Gli ultimi due



ora è del dormire



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

**MATERASSI
MATRIMONIALI
a partire da € 189,00**



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

giorni, all'interno del piazzale della cooperativa, la Pro Loco organizza un'esposizione riservata principalmente a tutte le aziende che operano nel settore agricolo, aperta al pubblico. La sagra si conclude la domenica sera con un entusiasmante spettacolo pirotecnico.

17-26 maggio 5° Firenze Gelato Festival

Dove: Firenze – Piazza Santa Maria Novella, Piazza della Repubblica, Piazza Strozzi

Quando: 17-26 maggio

Per info: www.firenzegelatofestival.it info@firenzegelatofestival.it
Tel. 055.47891322

Quest'anno la manifestazione allunga la sua permanenza nelle più belle piazze della culla del Rinascimento con percorsi culturali e formativi e un ricco palinsesto di incontri, appuntamenti ed eventi dedicati al gelato. Il Firenze Gelato Festival riunisce sin dai suoi albori i migliori gelatieri e le principali aziende del settore provenienti dall'Italia e dall'estero, valorizzando la tradizione fiorentina della crema fredda inventata da Bernardo Buontalenti, poliedrico artista del Rinascimento italiano. Il gelato all'italiana è il protagonista dell'evento che inaugura l'estate e richiama pubblico da

tutto il mondo. Circa 400mila visitatori per ogni edizione, un ampissimo riscontro nel mondo delle community online, una crescente partecipazione di addetti ai lavori che hanno valorizzato le proposte di un evento che nasce principalmente consumer ma che riserva attenzione e opportunità per gli obiettivi business di partner e sponsor dell'iniziativa.

17 maggio - 2 giugno Palio di Santo Stefano e Sagra dell'Anguilla

Dove: Cascina (PI)

Loc. Santo Stefano a Macerata

Quando: 17 maggio - 2 giugno

Per info: vedi spazio a pag. 58

18 maggio La Notte dei Musei La Topografia Lunare

Dove: Monsummano Terme (PT)

Museo della Città e del Territorio

Quando: 18 maggio, ore 21.15

Per info: museoterritorio@comune.monsummano-terme.pt.it Tel. 0572.954463

A seguire osservazione del quarto di luna da Piazza Giuseppe Giusti con gli strumenti messi a disposizione dal museo e dell'Associazione

Astrofili Valdinievole "A. Pieri". Ingresso libero, prenotazione obbligatoria

Open Day Grotta Giusti

Dove: Monsummano Terme (PT) Grotta Giusti

Quando: 18 maggio, dalle 10 alle 18

Per info: www.grottagiustispa.com
Tel. 0572.90771

Solo in questa giornata con l'ingresso in piscina termale possibilità di accedere a prove gratuite di trattamenti estetici, massaggi, indicazioni sui benefici dell'osteopatia, sessioni di gruppo di Pilates, acquagym in piscina termale e la possibilità di acquistare trattamenti/abbonamenti da usufruire durante tutto l'anno con sconti speciali. Alle ore 15.00 "La salute vien mangiando", presso il Bioaquam Café la dietista Laura Bettarini insieme allo Chef Giuseppe Argentino illustreranno alcuni piatti salutarissimi di facile preparazione.

18-19 maggio Raduno Annuale e Nazionale di American Cars 2013

Dove: Montecatini Terme (PT)

Quando: 18-19 maggio

Per info: www.americancarclub.it
jerry@americancarclub.it

Per la festa della mamma tante idee regalo
con uno sconto del 10% per tutti i lettori di "Quello che c'è" che si presentano con il giornale!

EUROPHONES®

3 Gestore

IL NUOVO NEGOZIO DEL TERZO MILLENNIO

**ELETTRONICA
TELEFONIA & ACCESSORI
VIDEO SORVEGLIANZA
ILLUMINAZIONE A LED**

**e inoltre
ACCESSORI PER IL TEMPO
LIBERO E CAMPER**

via Empolese, 67/a/b - PIEVE A NIEVOLE (Pistoia) - telefono 0572.520874 - www.europhones.it

Tel. 055.4364914 – 331.8124776

Un grande raduno organizzato insieme ai 4 Harley Chapter Toscani: Chianti Chapter, Firenze Chapter, Versilia Chapter e Livorno Chapter.

Un grande connubio tra American Cars ed Harley Davidson per un unico grande evento nazionale di "America Style". Una due giorni con circa 2500 Harley, circa 200 American Cars provenienti da tutta Italia ed Europa, 50 stand di accessori, abbigliamento, e chi più ne ha più ne metta. Stand gastronomici di Birra/ Sandwich e padiglioni enormi stile "October Fest" dove si può mangiare e bere in ogni momento, su sterminate tavolate. Band e concerti a ruota continua, si alterneranno sul palco.

La sera, feste fino al mattino !!!

Borgomatto

Dove: Fivizzano (MS)

Quando: 18-19 maggio

Per info: www.borgomatto.org

ilborgomatto@gmail.com

Un festival di teatro di strada, di artigianato artistico e di musica, un luogo dove si incontrano le arti, l'ingegno e la fantasia... Un luogo nel quale le arti dello spettacolo si uniscono per creare una festa coinvolgente per bambini

e adulti in una cornice magica e suggestiva. Il borgo di Gagnola diventa un regno incantato dove gli artisti si aggirano proponendo le loro creazioni: spettacoli di acrobati, giocolieri, attori, danzatori e musicisti, in una cornice di banchi di artigianato artistico accuratamente selezionato proveniente da tutta Italia e di opere di disegnatori, scultori e pittori che renderanno il luogo dal carattere ancora più balocco. Un tendone da circo spunterà in mezzo al Borgo e strani personaggi si potranno incontrare per le strette vie. Saranno presenti inoltre laboratori di circo e di teatro per bambini sotto al tendone e la possibilità di mangiare prodotti tipici, biologici e locali messi in mostra dai produttori stessi. All'interno del programma ci sarà una sezione dedicata agli artisti a "KM ZERO" Un modo per lanciare un messaggio alle programmazioni esterofile ed allo stesso tempo un incentivo alla creazione artistica per i talenti della Lunigiana. Entrata libera e gratuita anche per le attività.

Rose Pane & Vino

Dove: San Casciano Val di Pesa (FI)

Quando: 18-19 maggio

Per info: www.sancascianovp.net

Tel. 055.8256342

Le strade del paese si animano di colori e profumi e le rose, presentate con splendide composizioni floreali, ornano i palazzi e le vetrine del centro del capoluogo; i fornai si impegnano nella preparazione di panificazione dagli antichi sapori: pane toscano, schiacciate e tante altre cose buone. La rosa del Chianti, di colore rosa intenso, resistente alle basse temperature, rigorosamente coltivata a San Casciano, è la protagonista di una delle più prestigiose manifestazioni su scala nazionale.

E' "Rose, pane e vino", una mostra-mercato florovivaistica, una due giorni intensa e ricca di appuntamenti che vuole stupire con eventi speciali riservati alle migliaia di visitatori che ogni anno (circa 15mila) prendono d'assalto il centro storico, inebriati dai colori e dai profumi dell'aristocratico fiore prodotto nel comune chiantigiano. L'iniziativa viene allestita per le vie del centro storico.

Da sempre, al fianco delle rose, sul palcoscenico della festa sale la tradizione enogastronomica locale con i prodotti che rendono omaggio alla tipicità e alla buona cucina chiantigiana: il pane, la schiacciata, il vino e la carne esaltati nel gusto e nel profumo dai panettieri, dalle aziende vinicole e dalle macellerie locali che offrono de-

BIBIGI **LONGINES** **swatch** **MORELLATO** **SECTOR** **NOMINATION** **HIP HOP**
Gioielli da vivere.

CONCESSIONARIO UFFICIALE

GIOIELLERIA GALLI

Galli Licio
gioielleria dal 1920
Originali proposte
oreficeria per la tua cerimonia.

PESCIA - piazza Mazzini, 104 telefono 0572.476546 fax 0572.499196

gustazioni. Sono previsti momenti di assaggio. Per l'occasione sono aperti il museo, le antiche chiese del capoluogo e il parco all'italiana del monumento nazionale Villa Poggio Torselli.

Sagra del Seitan

Dove: Firenze – Obihall

Quando: 18-19 maggio

Per info: www.sagradelseitan.it
info@viverevegan.org

Tel.055.620262 – 335.6177997 – 335.1929722
Appuntamento curioso per una sagra che si discosta dalla quantità di eventi dedicati alla promozione della gastronomia toscana. Il seitan, originario dell'Estremo Oriente, viene preparato facendo un impasto di acqua e farina di soia poi bollito con salsa di soia, zenzero e alga kombu. Questa "materia prima" viene quindi utilizzata in molte ricette al posto della carne; tra quelle proposte in questa sagra, degni di nota sono gli arrosticini, le lasagne e lo spezzatino, insieme con molte altre specialità vegane (prive di ingredienti di origine animale).

A contorno, stand, conferenze sull'alimentazione vegana e musica dal vivo.

Non ci resta che consigliare ai carnivori più convinti di trascorrere il weekend altrove.

Vicopisano Castello in Fiore

Dove: Vicopisano (PI)

Quando: 18-19 maggio

Per info: www.viconet.it morani@comune.vicopisano.pi.it Tel. 050.796117

Occasione immancabile per godere del centro storico e del suo castello brunelleschiano colorati da fiori e piante. Il percorso tra fiori, arbusti, piante aromatiche e rarità botaniche, prevede anche esposizioni di attrezzature per il giardinaggio ed il meglio per l'arredamento del vostro spazio verde. L'evento è rivolto anche alla riscoperta di un territorio ricco di attrazioni e alle sue specialità gastronomiche: i visitatori possono infatti passeggiare lungo le vie del paese e sostare in "piazette del gusto" dove degustare i prodotti locali. Per i più "curiosi" visite guidate al borgo, al castello, al palazzo Pretorio con le annesse carceri e iniziative culturali. Per i più "in forma" escursioni sul Monte Pisano alla ricerca di erbe commestibili. Il sabato sera cena in piazza e musica live.

I colori del vento, manifestazioni di aquiloni

Dove: Cavriglia (AR)

Quando: 18-19 maggio

Per info: www.aeroclubvaldarno.it

Un weekend dedicato alle meraviglie del cielo e del volo. Si inizia sabato con la festa degli aquiloni, un'occasione straordinaria per tutti i bambini del Valdarno e non solo, presso il campo di volo dell'Aero Club Valdarno per far volare nel cielo colorati aquiloni. Domenica festa del volo con possibilità di voli per tutti i partecipanti ed entusiasmanti dimostrazioni di acrobazie aeree.

Castel Comics

Dove: Castiglion della Pescaia (GR)

Piazza ex Orto del Lilli

Quando: 18-19 maggio

Per info: www.castelcomics.it
castelcomics@gmail.com

Un borgo di fumetti disegnato tra le onde del mare! Nella piccola comunità sul mare arriva un appuntamento inedito, capace di portare nuovi colori ed allegria.

Una rassegna dedicata ai fumetti, alle carte da gioco, ai giochi di ruolo, alla musica e a tutto il mondo fantasy.

Tante attività per grandi e bambini per una festa in maschera che riporta il borgo medievale in un clima fatato e fiabesco tra orchidee, elfi, personaggi di cartoni e fumetti. Ambientazione ideale per un tuffo nella fantasia.

“AL MERCATINO DELL'USATO”

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



NON BUTTARE VIA PIÙ NIENTE!!!

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

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

la realtadivisione.com

Compagnia Teatrale Dreamers presenta

Pinocchio

MUSICAL TRATTO DALL'OMONIMA OPERA CON LE MUSICHE DI ROSSINI

tratta dall'opera con le musiche di DODI BATTAGLIA, RED CANZIAN e ROSSY FACCHINETTI
LIBRARI DI STEFANO D'ORLANDO e VALESTO RICARDI
testo di PIERLUIGI RONCHETTI e SAVERIO MARCONI

NICOLA VILLOZZI
Protagonista

DARIO ALESSANDRO PAGLI
Giornista

SILVA VILLOZZI
nel ruolo di Angiola

LARA BIRI
Vaghi

GIULIA MADONE
Turkha

MARIA MESSORI
IRENE CONCELLI
GIULIA UZZANO

SANDRO BONANI
Lucignola

ISACCO BARILETTI
Mangiatore/Direttore del circo
e con CHIARA FONDI
Mamma di Lucignola

GIORGIO
FRANCIA BIRI

LORENZO MARRANOSCHI
Gatto

CECILIA PERTICONE
Giallo

ARIANNA MAZZONI
CATERINA MACRÌ
GIUSEPPE D'ALESSIO

SABATO 18 MAGGIO ORE 21,00

TEATRO VERDI Montecatini Terme

Tel. 0572 78903 www.teatroverdimontecatini.it

Prevendite ticketson.it BDOFFICE.it

18-19, 21 e 26 maggio
Maggiolata Lucignanese 2013

Dove: Firenze
Fortezza da Basso

Quando: 18-19, 21 e 26 maggio

Per info: www.maggiolatalucignanese.it
info@maggiolatalucignanese.it
Tel. 334.1958505

La Maggiolata è la manifestazione lucignanese più importante. Si tratta di una festa chiaramente legata alla migliore tradizione agreste toscana e locale, una sorta di riproposizione delle antiche celebrazioni per la nuova bella stagione dopo il lungo periodo invernale, quasi un rito propiziatorio nei riguardi di un raccolto abbondante. E oggi, come tanti secoli fa, la festa ha connotazioni

molto precise, in cui il ruolo dominante è esercitato dal forte richiamo ad aspetti celebrativi delle nostre memorie: la sfilata di carri allegorici, completamente fioriti, con la partecipazione di bande musicali e di gruppi folcloristici, provenienti da ogni parte d'Italia e anche dall'estero, che percorre l'intero anello delle vie del paese; il corteo storico che precede ed annuncia l'inizio della festa; la stessa ripartizione del territorio comunale in rioni che si contendono gioiosamente il premio per la realizzazione del carro più bello; la presenza di tanti fiori, non solo sui carri dei vari quartieri, ma anche per le strade, o sui balconi e alle porte, in un gioco cromatico di notevole effetto.

19 maggio
Vespaudace Memorial Dino Mazzoncini

Dove: Empoli (FI)

Piazza della Vittoria

Quando: 19 maggio

Per info:

www.vespaclubempoli.it vespaclubempoli@libero.it Tel. 345.4208028
Raduno annuale del Vespa Club Empoli dedicato, quest'anno al grande pilota Dino Mazzoncini, collaudatore e pilota Piaggio, empoiese d'adozione e vincitore di numerose compe-

Crea e... partecipa.

A tutti i futuri sposi che ci contatteranno, Stampa2000 mette a disposizione il proprio staff per creare insieme la loro personale partecipazione.

35 anni

STAMPA DIGITALE

tipografia **STAMPA 2000**

Via G. Matteotti 425/A - 51036 LARCIANO (PT)
Tel. 0573.83265 - Fax 0573.850273
E-mail: info@stamp2000.it - www.stamp2000.it

DEPLIANTS PUBBLICITARI, CATALOGHI, BROCHURES, LOCANDINE, MANIFESTI, VOLANTINI, STAMPATI COMMERCIALI E FISCALI, STAMPA IN ORO A CALDO E RILIEVO, PICCOLA CARTOTECNICA, ECC.

Speciale Sposi

Oggi Sposi CLAMOROSO
Annunciano il loro MATRIMONIO
Marisa e Paolo

tizioni sportive a cavallo tra gli anni 40 e 50, tra le quali spicca la conquista, nel 1951, del record di velocità su chilometro lanciato sul prototipo "Vespa Siluro", conservato nel Museo Piaggio di Pontedera.

Il ritrovo per tutti i partecipanti sarà alle 8 in Piazza della Vittoria a Empoli, dove sarà offerta la colazione agli iscritti. Alle 10,30 partenza del lungo giro turistico che porterà i vespisti a percorrere un vero tour-de-force di circa 120 Chilometri, fermandosi a Ponte a Moriano (LU) per un aperitivo e ad Arni, sulle Alpi Apuane, per pranzo al ristorante "Il Castellaccio", con premiazioni ed estrazione di una splendida Vespa 50 Special, messa in palio da club empolesse tramite una sottoscrizione interna già attiva. Il tragitto, debitamente segnalato, verrà percorso sullo stile delle prove di regolarità (ma senza cronometro), ognuno potrà viaggiare alla velocità più consona, senza servizio staffette, pertanto i partecipanti dovranno attenersi strettamente al codice della strada. In coda è previsto un furgone per servizio scopa e recupero mezzi.

Sagra della Nozza a Calcinaiola

Dove: Calcinaiola (PI)

Quando: 19 maggio

Per info: www.comune.calcinaia.pi.it
info@comune.calcinaia.pi.it Tel. 0587.26541
Festa che celebra il caratteristico dolce calcinaiole. La nozza è un dolce tipico locale che veniva usato in queste zone in occasione dei matrimoni. Preparato con una ricetta che è rimasta inalterata dal 1975, il dolce rappresenta il tocco finale delle specialità tipiche della cucina locale e viene prodotto dalle donne del paese in quantità "industriale" per farlo conoscere e degustare agli ospiti di Calcinaiola

Scorci di Filattiera

Dove: Filattiera (MS)

Quando: 19 maggio

Per info: www.prolocofilattiera.it prolocofilattiera@live.it Tel.338.8299755 – 339.1963123
5° Estemporanea di pittura "Scorci di Filattiera - Premio Paris Martelli". All'originale estemporanea di pittura potranno prendere parte tutti gli artisti, senza limiti di età, che vorranno cimentarsi nella raffigurazione di differenti scorci del centro storico, con la possibilità di vincere un premio in denaro. I partecipanti all'estemporanea "Scorci di Filattiera Premio Paris Martelli" potranno scegliere liberamente il soggetto da raffigurare, secondo la tecnica pittorica preferita e lo stile personale, purché sia rappresentato

uno scorcio del paese. L'opera pittorica non dovrà avere dimensioni inferiori a 30 x 40 cm e non superiori a 70 x 100 cm e dovrà essere priva di cornice. I partecipanti dovranno portare da casa il materiale necessario all'esecuzione dei quadri. Il costo di iscrizione è di 10 euro. A tutti gli artisti sarà consegnato un cesto o un buono pranzo, oltre ad un piccolo ricordo della giornata e all'attestato di partecipazione all'estemporanea. Per partecipare gli interessati dovranno consegnare i moduli d'iscrizione presso la Segreteria del Concorso, allestita per l'occasione nella Sala Consigliare del Comune di Filattiera, il giorno 19 maggio dalle ore 8:30 alle 12:00. Le opere sottoposte al giudizio della Giuria ufficiale, composta da almeno tre esperti, sceglierà le tre tele alle quali assegnare i premi in Concorso: al 1° classificato E. 400.00; al 2° classificato E. 250.00; al 3° classificato E. 150.00. Inoltre un Premio speciale è offerto dalla Sala Culturale CarGià di San Terenzo Lericci dove i tre vincitori potranno esporre le proprie opere in collettiva per una settimana.

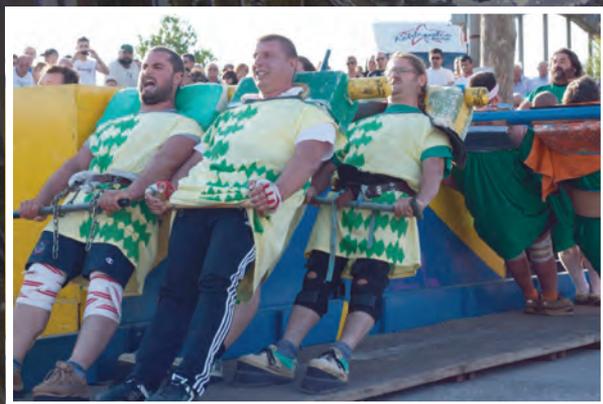
19-20 maggio

Pietrasanta Vini d'Autore Terre d'Italia

Dove: Pietrasanta (LU) – Chiostro di S. Agostino

FESTA DELL'ANGUILLA a S. Stefano a Macerata (Pisa) da venerdì 17 Maggio a domenica 2 Giugno 2013

PALIO DI S. STEFANO sabato 26 Maggio 2013



Un ricco programma contraddistingue la **Festa Chiesanovese 2013**, da sempre organizzata dal Comitato Paesano di Santo Stefano, un programma che fa da sfondo alla "Sagra dell'Anguilla". Da venerdì 17 maggio a domenica 2 giugno, infatti, ci sarà un susseguirsi di eventi che va da balli in piazza a spettacoli in vernacolo presso la sala polifunzionale, da "Sgambate podistiche" a saggi ginnici. Domenica 26 maggio il clou degli eventi, tra musicisti e sbandieratori, è rappresentato dal "Palio di Santo Stefano", dove i rioni (le otto capitane) si contenderanno il titolo, e fino a domenica 2 giugno ogni sera sono garantiti musica e divertimento con orchestre che offriranno intrattenimento che va dalla musica folk agli anni '70 per finire al contemporaneo. Tutti i venerdì, i sabati e le domeniche potrete gustare piatti favolosi presso gli stand gastronomici a prezzi popolari, grazie al menu "anticrisi" a soli 9,00 euro. Uno spunto in più per associare lo svago ad un'ottima cucina...!

**Comitato Paesano Santo Stefano
CASCINA (Pisa) Loc. S. STEFANO A MACERATA**
www.sbandieratorisantostefano.it
telefono 333.1731942

Quando: 19-20 maggio

Per info: www.pietrasantavini.it
info@acquabona.it
Tel. 335.6814021 – 328.6486660

Un nuovo grande evento dedicato agli appassionati del vino di qualità nel cuore di uno dei borghi più vivi della Versilia, meta di un turismo amante del bello e del buono, e che vanta un'antica propensione per l'arte, iniziata con Michelangelo e giunta ai giorni nostri grazie a Botero, Mitoraj e le tante mostre e gallerie. Sotto le volte del suggestivo Chiostro di S. Agostino, in pieno centro storico, avrà luogo il raduno vitivinicolo composto da una selezione eclettica, variegata, stimolante e non scontata della produzione d'eccellenza che va dal nord al sud del nostro Paese.

La rassegna, alla sua prima edizione, è ideata ed organizzata dal gruppo che dà vita alla testata on line L'AcquaBuona fresco del nuovo grande successo di Terre di Toscana, evento ormai di riferimento nazionale per appassionati ed operatori del settore.

A rappresentare i grandi terroir italiani ci saranno le bollicine di Franciacorta, i grandi bianchi di Friuli ed Alto Adige e gli autoctoni Vermentino, Lugana, Pigato, Soave. In rosso, fortissima la

pattuglia delle Langhe dei Barolo e Barbaresco, interpretazioni eleganti di Sangiovese di Romagna e Montepulciano d'Abruzzo, sorprendenti Rossese di Dolceacqua e Lambrusco, grandi rossi del sud quali Etna, Aglianico del Vulture, Cannonau. Oltre, naturalmente, ad una bella compagine "casalinga" proveniente dai terroir toscani.

19-26 maggio
Palio dei Barchini a
Castelfranco di Sotto

Dove: Castelfranco di Sotto (PI)

Quando: 19-26 maggio

Per info: www.paliodeibarchini.it

La corsa vede come protagonisti dei barchini lunghi circa 3,50 mt e il cui peso oscilla tra i 65 e 75 Kg. Le imbarcazioni sono quelle solitamente in uso nelle aree palustri. Sotto le barche sono sistemate quattro ruote con un diametro di circa 25 cm con gomme pneumatiche. Le ruote anteriori sono girevoli, mentre quelle posteriori sono fisse. Sopra il barchino sono previsti due rematori, che spingono questo mezzo con i tradizionali bacchi di castagno, alla cui estremità è sistemato un tampone in gomma per favorire l'aderenza con l'asfalto. La gara si svolge su un circuito quadrangolare di circa 400 metri,

contraddistinto da quattro curve, ricavato nel perimetro esterno di piazza Garibaldi, una delle principali di Castelfranco di Sotto. Durante il Palio i barchini devono ripetere questo circuito per tre volte. La partenza avviene da fermo. Il programma prevede una settimana intera di festeggiamenti a partire da domenica 19 maggio.

20-26 maggio
Florence Design Week 2013

Dove: Firenze

Quando: 20-26 maggio

Per info: www.florencecdesignweek.com
info@florencecdesignweek.com
Tel. 055.3860684

International Design Festival, ideato da IMMAGINAE-Creative Communication con tanti partners e ospiti nazionali ed internazionali si conferma come uno degli eventi culturali-espositivi più importanti nel panorama nazionale ed internazionale, in continuo sviluppo. Questa manifestazione è dedicata al Design in tutte le sue forme, all'arte e all'ingegno, intesi come strumenti di comunicazione e di valorizzazione della cultura e dell'identità di individui, aziende, paesi. Come le precedenti edizioni, attraverso la collaborazione con London Design Festival, Melbourne Design Week, Saint-Petersburg

FALEGNAMERIA ARTE

Oggettistica
Restauro mobili e infissi
Mobili su misura
Cornici
Orologi personalizzati
Cuscini e tovaglie dipinti a mano
Verniciatura
Decapé e Shabby



Corso Indipendenza, 71 BORGO A BUGGIANO (Pistoia) telefono 331.9868240

Design Week con il Russian Pavilion, anche la Quarta edizione del Florence Design Week si propone di riconfermare il nostro come un territorio aperto al confronto sui temi della crescita culturale, dell'innovazione tecnologica e dello sviluppo sostenibile con una ampia apertura verso molteplici scenari nazionali ed internazionali come Cina, Brasile, Russia e tanti altri ancora. Il tema del Festival è "Crossing People", persone che si incontrano e si confrontano interagendo attraverso i vari linguaggi del design (graphic e visual, industrial, fashion, interior, music and food); inoltre un ampio focus sull'artigianato contemporaneo per puntare sulla interdisciplinarietà, la sostenibilità, l'interculturalità al fine di comunicare l'entità culturale delle varie realtà attive attraverso il design. Emozioni, ricerca, innovazione si sposano per una settimana con il nostro inestimabile patrimonio artistico per un dialogo contemporaneo e stimolante. Business, lifestyle, pleasure, arte di vivere, un mix stimolante per un'esperienza unica.

23-26 maggio
Cantà Maggio

Dove: Barberino di Mugello (FI)
Quando: 23-26 maggio

Per info: www.prolocobarberino.net
Tel.055.8479817 – 347.4928440
Festa paesana con giochi rionali, stand gastronomici, concerti di canti popolari toscani de "I Maggiaioli": storica manifestazione tornata da nove anni a colorare ed animare i 5 rioni del paese mugellano grazie all'impegno del Comitato Cantà Maggio e la collaborazione della Pro Loco.

Tradizione, folklore e buona tavola diventano per quattro giorni gli ingredienti principali di un appuntamento immancabile per i barberinesi ma sempre più aperto anche oltre i confini del paese, diventando ormai motivo di attrazione turistica nel pieno rispetto delle più classiche tradizioni folkloristiche mugellane.
Una festa per i barberinesi dunque, ma non solo, che ripartirà dalle sue tradizioni, come i giochi del palio ed i vari stand gastronomici, aggiungendo a queste numerose novità che la renderanno ancor più coinvolgente ed animata. Nei giorni di giovedì e venerdì aperitivo nei Rioni dalle 18 e gare del "Palio" alle 21 e animazione per le strade fino a tarda notte. Sabato gare del "Palio" dalle 14.30, mentre appuntamento consueto il sabato mattina

col mercato settimanale. Nella giornata di domenica è prevista, a partire dalle 9, la FIERA PROMOZIONALE. Premiazione del Rione vincitore del "Palio" alle 11 e animazione nel pomeriggio e in serata.

23 maggio-9 giugno
33ª Edizione della Sagra del Maccherone

Dove: Arezzo – Loc. Battifolle
Quando: 23 maggio-9 giugno
Per info: www.battifolle.org
info@battifolle.org Tel. 0575.366043

La Polisportiva Battifolle organizza dal 1981 questa sagra al fine di tramandare una delle più antiche tradizioni culinarie della nostra terra: l'arte di impastare, spianare e tagliare a mano la pasta all'uovo con lo scopo di ottenere uno dei prodotti tipici della nostra tavola.
Come in ogni sagra che si rispetti, sono coinvolte nell'organizzazione quasi tutte le famiglie del Paese che mettono a disposizione il loro tempo e lavoro volontario per la migliore riuscita dell'evento che nel corso degli anni si è ritagliato un posto di vertice in ambito provinciale e non solo, con numerose presenze anche fuori regione. Nell'ambito della manifestazione, accanto al



di Luca e Simonetta
Alimentari D.O.O.

PANE COTTO A LEGNA DI MALOCCHIO, SALUMI, FORMAGGI, FRUTTA E VERDURA DEI CONTADINI LOCALI

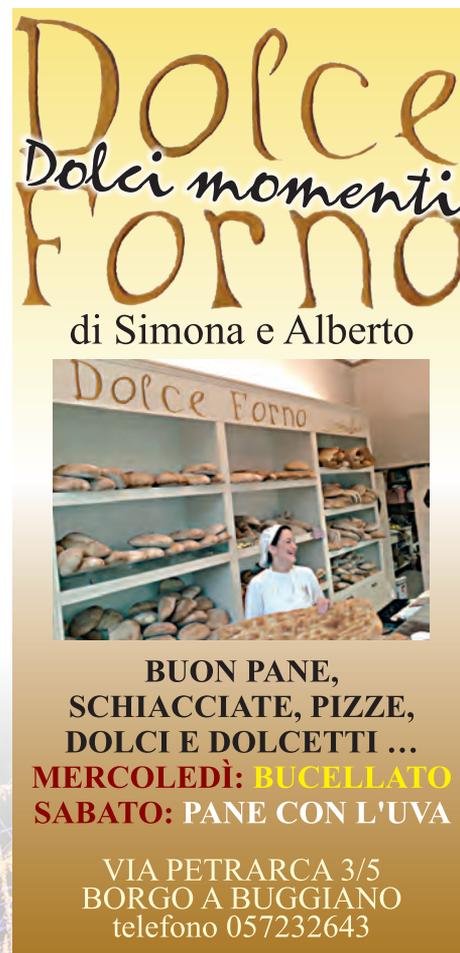
via Bruceto, 43/D
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.73411



LS LAVARINI
di Lavarini Luciana & C.s.a.s.

Borse Piccola Pelletteria Bigiotteria e Accessori made in Italy

LS LAVARINI
via della Torretta, 12
(di fronte Grand Hotel La Pace)
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572 71353



Dolce Forno
Dolci momenti

di Simona e Alberto

BUON PANE, SCHIACCIATE, PIZZE, DOLCI E DOLCETTI ...
MERCOLEDÌ: BUCELLATO
SABATO: PANE CON L'UVA

VIA PETRARCA 3/5
BORGO A BUGGIANO
telefono 057232643



Re Maccherone, vengono anche riproposti piatti tipici della cucina contadina quali l'anatra in porchetta e i fagioli al forno così come un tempo si accompagnavano nei pranzi in occasione dei principali eventi della vita contadina.

24-26 maggio

44° Sagra dei Pici di Celle sul Rigo

Dove: San Casciano dei Bagni (SI)

Loc. Celle sul Rigo

Quando: 24-26 maggio

Per info: www.sagradeipici.it
info@sagradeipici.it

Si tratta di una delle sagre più longeve: nasce infatti nel 1969 a Celle sul Rigo, un paese al confine tra la Toscana, l'Umbria e il Lazio, comunque in provincia di Siena. Tutto è nato dall'iniziativa, che oggi potremmo definire anticipatrice di una tendenza, della Società Filarmonica di Celle sul Rigo, che ebbe l'idea di associare il proprio nome a quello di una festa che celebrasse il piatto tipico del paese. La sagra è dedicata ovviamente ai **pici**, un **tipo di**

pasta fatta a mano tipica di tutta la provincia di Siena. Si tratta di un tipo di spaghetti lungo ed irregolare, di origine molto antica, forse etrusca. Essendo realizzato tradizionalmente senza uova, si può definire una tipologia di pasta povera. Solo recentemente si è introdotto un minimo quantitativo di uova nell'impasto, per renderlo più consistente e resistente alla cottura. Il menù prevede come piatto principale i pici, che è possibile gustare conditi con **sugo all'aglione** (a base di pomodoro e aglio) o con sugo di carne. La cucina locale offre anche altre prelibatezze, come vari tipi di **carne alla brace**. Per concludere il pasto, **dolci tipici** come ad esempio le **cicaccette**. Il tutto accompagnato da ottimo **vino Chianti dei Colli Senesi**. Non mancano i momenti di intrattenimento, con il **concerto della Banda** e musica da ballo per giovani e meno giovani.

In/Canti & Banchi

Dove: Castelfiorentino (FI)

Quando: 24-26 maggio

Per info: www.terzostudio.it teatrodistrada@terzostudio.it Tel. 0571.485078
Il festival apre la stagione del teatro di strada in Toscana! Il Venerdì sarà dedicato ai cantastorie

con un pieno di appuntamenti che coinvolgeranno anche gli spazi più nascosti del borgo, il Sabato diviene protagonista il tema della seduzione e dell'amore, mentre la Domenica le lavorazioni dal vivo degli artigiani e gli espositori antiquari saranno i veri protagonisti.

Ht – Raduno Nazionale

Dove: Borgo San Lorenzo (FI)

Quando: 24-26 maggio

Per info: www.hondatourist.it info@hondatourist.it Tel.348.8424264

Siete pronti a macinare chilometri? Il primo raduno nazionale HondaTourist vi aspetta nella bellissima valle del Sieve per farvi scoprire le meraviglie naturalistiche e gastronomiche tipiche della zona del Mugello.

24-26 maggio

DEMETRA 2013

Rassegna della fragola, dei fiori e dei prodotti della nostra terra

Dove: Camaione (LU) – Loc. Capezzano Pianore – Villa Le Pianore

Quando: 24-26 maggio

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



LA BOTTEGA DI BARBARA

**Enogastronomia
Salumeria
Pizzeria**

Loc. Pittini
BORGIO A BUGGIANO
telefono 348.1424220

Tutti giorni
aperto dalle 6,30 / 21,00
la domenica 7,00 / 13,30
17,00 / 21,00
CHIUSO IL LUNEDÌ



**GIOIELLERIA
MANCINI**

**GIOIELLERIA
OREFICERIA
OROLOGERIA
ARTICOLI
DA REGALO**



VIA E. TOTI, 57/67
MONSUMMANO TERME (PISTOIA)
TELEFONO 0572.51480



BOUTIQUE ALTOPASCIO
Collezione Primavera/Estate
& Cerimonie



**PROMOZIONE
- 30% su PEZZI UNICI**

Via Cavour, 42
ALTOPASCIO (Lucca)
Telefono 0583. 264674

Tel. 0584.986204 – 329.2304835

Dall'arte del bonsai agli erbi, dalle rose da giardino alle tecniche per allevare le galline: a Demetra ci si sporca le mani. In vetrina fiori, piante, ortaggi, prodotti tipici tra eventi espositivi, gallerie del gusto, mercati della filiera corta e talk show. Demetra tutta da...vivere e da provare.

Non solo più e soltanto fiori e prodotti tipici da ammirare, bellissimi stand da mangiare con gli occhi, Demetra mette al centro il visitatore: sarà lui il grande protagonista. Al fianco dell'Expo, la più grande ed importante della Toscana dedicata a Sua Maestà la Frangola, una miriade di laboratori didattici a cielo aperto dove imparare, scoprire e "sporcarsi" (finalmente) le mani.

A Demetra sarà possibile per esempio vivere l'esperienza straordinaria dell'arte del bonsai, oppure conoscere tutte le tecniche per realizzare composizioni floreali, o ancora, creare collage floreali, coltivare le rose in giardino, andar per erbe con tanto di passeggiata guidata all'interno del Parco fino alle tecniche per allevare le galline. Non manca nemmeno la cucina con tantissime ricette ed i prodotti naturali, fai da te, della cosmesi naturale.

24-26 maggio, 31 maggio, 1 e 2 giugno XII Festa Medievale Biancoazzurra

Dove: Castiglion Fiorentino (AR)

Quando: 24-26 maggio, 31 maggio, 1 e 2 giugno

Per info: www.festamedievale.it
info@festamedievale.it Tel. 331.7972504
Questa festa medievale è ormai una delle realtà maggiormente consolidate nel panorama delle iniziative di questo genere nell'Italia centrale e non solo; considerato che avrebbe dovuto avere in origine una vita brevissima, nata com'era solo per celebrare i primi 20 anni di attività del Gruppo Storico Musicisti e Sbandieratori "IL CASSERO", in questi suoi primi anni di vita ha fatto registrare un crescendo clamoroso e continuo di consensi e di pubblico, riuscendo a condurre fino ai piedi della maestosa Torre del Cassero diverse migliaia di visitatori tra l'ultimo fine settimana di maggio ed il primo di giugno. Fin da subito, lo stupendo scenario del Piazzale del Cassero ha dato alla Festa un innegabile tocco di magia: salire al Cassero, specialmente dopo il tramonto, tra le taverne ed in mezzo ai vari spettacoli offerti gratuitamente a tutti i visitatori, è una cosa che davvero riconcilia con se stessi e col mondo. Le taverne vengono allestite cu-

randone con dovizia i particolari, i costumi degli oltre 100 rionali che ne permettono la realizzazione contribuiscono a far vivere la sensazione di un tuffo indietro nel tempo. Accanto ai più valenti artisti di strada provenienti anche da altre nazioni, le pietanze proposte al pubblico - legate alla saporita tradizione enogastronomia della Val di Chiana e realizzate completamente "in loco" - sono le protagoniste sempre più riconosciute e gradite della manifestazione.

25 maggio Banchetto Medievale a Castiglion Fiorentino

Dove: Castiglion Fiorentino (AR)

Chiostro San Francesco

Quando: 25 maggio

Per info: www.terziereportaflorentina.it
info@terziereportaflorentina.it
Tel. 348.3079053 – 328.7817212

Vi ritroverete dal XXI al XV secolo: ogni suono, ogni particolare, ogni personaggio sembrerà uscito dalle pieghe del tempo. Il messere e la dama, padroni di casa, accolgono i convenuti all'ingresso e li accompagnano ai tavoli apparecchiati con juta e tela grezza, sopra i quali vengono poste candele, centro tavola di erbe

SVENDITA TOTALE

**CUCINE
SOGGIORNI
SALOTTI
CAMERE
CAMERETTE
BAGNI
COMPLEMENTI**

tel. 0583 25157

arredamenti
gombaccini
dal 1952
altopascio

APERTO DOMENICA POMERIGGIO

PER RINNOVO LOCALI

FINO AD ESAURIMENTO MERCE

SCONTI 70%
fino al

aromatiche e bacinelle di acqua profumata da petali di rosa. Le pietanze dai sapori agrodolci e speziati, tipiche del Basso Medioevo, vengono servite nei "cocchi" di terracotta e gustate con posate di legno, mentre l'oste riempie copiosamente le brocche di ottimo vino. Il tutto accompagnato da musiche d'epoca suonate con antichi strumenti ed ammirando alla luce di torce e candele, l'esibizione di giocolieri, giullari, mangiafuoco, musicisti e sbandieratori. Come potete immaginare l'atmosfera sarà unica!!!

Il Paese dei Balocchi Premiazione concorso scuole

Dove: Pescia (PT) – Loc. Collodi

Quando: 25 maggio

Per info: fondazione@pinocchio.it

Tel. 0572.429613

In occasione del compleanno di Pinocchio, in programma a Collodi il 25 maggio, la Fondazione Nazionale Carlo Collodi ha indetto un concorso rivolto alle scuole primarie e secondarie di primo grado. Il concorso affronta temi di grande attualità come la sicurezza stradale dei giovanissimi, la raccolta differenziata e il risparmio energetico.

Sulla scia di "Pinocchio Mascotte dei Mondiali di

Ciclismo 2013" -lo sport su strada per eccellenza- realizzato da Fondazione Collodi, Comitato Organizzatore dei Mondiali 2013 e Federazione Ciclistica Italiana, il primo argomento è la sicurezza stradale dei ragazzi, per iniziativa della Fondazione Collodi e della Polizia Locale di Milano. Le scuole che sceglieranno questo tema, dovranno presentare elaborati che promuovono la sicurezza stradale dei ragazzi, il rispetto delle regole e della altrui incolumità. Pinocchio: la raccolta differenzata e l'energia. Dall'esperienza condotta nelle scuole di 27 Comuni con i percorsi formativi "Pinocchio fa la Differenza" e "Pinocchio risparmia l'energia", la Fondazione Collodi e il consorzio COSEA Ambiente intendono allargare la sperimentazione a tutte le scuole italiane. Il Concorso fa parte di un progetto approvato e sostenuto dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare. Le scuole che sceglieranno questo tema presenteranno lavori di ricerca e di creatività intorno all'educazione alla raccolta differenziata dei rifiuti come opportunità per un ciclo rinnovabile che produce energia. L'allievo autore dell'elaborato vincitore, la sua scuola e gli insegnanti, o il singolo autore dell'elaborato vincitore, saranno premiati in occasione del

Compleanno di Pinocchio 2013, nel Parco di Pinocchio a Collodi il 25 maggio 2013.

25-26 maggio Naturalia 2013

Dove: Incisa in Valdarno (FI)

Quando: 25-26 maggio

Per info: vedi spazio a pag. 64

Regata Storica dell'Arno

Dove: Calcinaia (PI)

Quando: 25-26 maggio

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

info@comune.calcinaia.pi.it Tel. 0587.26541

La Regata Storica dell'Arno è una manifestazione caratteristica organizzata in onore della patrona del paese, Santa Ubaldesca, che si svolge sin dall'800 l'ultima domenica di maggio e vede come protagonisti i tre principali rioni di Calcinaia: "Il Montecchio", "L'Oltrarno" e "la Nave". Nella Vigilia della Regata, per la Festa intitolata "Rivivi il passato", tutto il paese viene catapultato indietro nel tempo. A partire dalle 19.00 infatti le lancette cominciano a girare a ritroso e fino alle ore 24.00 Calcinaia è un pullulare di carrettini medievali, balestrieri, contadini del '900 che girano a braccetto con distinti aristocratici del

**BAR PANINERIA
DAL 1989**

Via Raffaello, 2
Angolo via Circonvallazione
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
Telefono 320.1446750

Bar - Pizzeria al taglio e da asporto

In Bocca al Lupo

10
anni
di
attività!

Saletta Interna

IL MARTEDI' TUTTI I TIPI DI PIZZA
a € 4,00

TUTTI I GIORNI
PIZZA MARGHERITA + BIBITA
a € 5,80

ORARIO
dalle 12.00 alle 15.00 - dalle 16.30 alle 22.45

CHIUSO IL LUNEDÌ

Via Marconi, 132
Loc. Via Nova - PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.950795

Dr.ssa **MARTINA DANESI**
DIETISTA

Da Febbraio 2013 riceve a:

CINTOLESE (PT) – Il venerdì
dalle 15.30 alle 19.30

GALLENO (FI) – Il mercoledì
dalle 15.00 alle 19.00

BORGO A BUGGIANO (PT)
Il lunedì e il giovedì dalle 15.00 alle 19.00

Per informazioni e appuntamenti:
Telefono 327.2083769
martina.danesi@gmail.com

1800. Tanti gli spettacoli e le attrazioni, come i giochi medievali o le postazioni degli artigiani, veri e propri quadri viventi, ed ancora scodelle di cibo, pasta fritta, bevande di ogni tipo e tanta allegria prima della sfida della Domenica.

25-26 maggio e 1-2 giugno Festa Medioevale di Malmantile

Dove: Lastra a Signa (FI) - Loc. Malmantile

Quando: 25-26 maggio, 1-2 giugno

Per info: www.festamedioevalemalmantile.it
info@festamedioevalemalmantile.it
Tel. 055.8729700

XXª edizione di questa fantastica festa che anche quest'anno si svolge nel piccolo borgo di Malmantile per darci modo di immergerci nelle atmosfere medioevali. Dame e cavalieri, artisti e artigiani ci faranno rivivere la magia dei tempi che furono. La cucina non mancherà di soddisfare i palati e gli spettacoli allietteranno i diversi giorni di festa

Sagra della Chiocciola

Dove: Vicopisano (PI) - Circolo ARCI L'Ortaccio

Quando: 25-26 maggio e 1-2 giugno

Per info: circololortaccio@libero.it
Tel. 050.799165

La sagra organizzata dall'Associazione La Rocca

propone piatti a base di chioccioline ma anche piatti tradizionali pisani. Aperta il sabato a cena e la domenica a pranzo e a cena. Tutte le sere ballo liscio con orchestra.

Sagra del Ranocchio

Dove: Brozzi (FI)

Quando: 25-26 maggio e 1-2 giugno

Per info: www.sagradelranocchio.it
info@sagradelranocchio.it Tel. 055.307330

Sagra organizzata ogni anno dalla Misericordia San Martino Firenze Ovest e da gruppo Fratres Brozzi G.Manetti durante la quale sono serviti piatti tipici della zona come le penne sulla pecora, pecora in umido, ranocchini fritti e tante altre specialità, tutte accompagnate dal vino di Carmignano! Simpatia e divertimento non mancano mai!! Ampio parcheggio. La sagra si svolgerà anche in caso di pioggia.

25 maggio - 2 giugno

Fotografe Debutta Obiettivo Pietrasanta

Dove: Pietrasanta (LU)

Complesso di S. Agostino

Quando: 25 maggio - 2 giugno

Per info: cultura@comune.pietrasanta.lu.it
Nella città dell'arte non poteva mancare una ve-

trina interamente dedicata alla fotografia. In collaborazione con l'associazione "Obiettivo Pietrasanta" l'Assessorato alla Cultura promuove nel chiostro di Sant'Agostino, la mostra "Fotografe", primo atto espositivo dedicato alla fotografia nella sensibilità femminile. Cinque le appassionate fotografe protagoniste, di varia provenienza ed esperienze: Maria Giulia Berardi, Paola Camiciottoli, Catalina Filip, Ivana Triossi e un'artista di fama internazionale come Veronica Gaido. La mostra sarà animata da **incontri e workshop per fotografi e fotoamatori.**

25 maggio-23 giugno Bambini! La scoperta dell'infanzia

Dove: Monsummano Terme (PT)

Museo della Città e del Territorio

Quando: 25 maggio, ore 17

Per info: museoterritorio@comune.monsummano-terme.pt.it Tel. 0572.954463
In occasione di "Amico Museo 2013", un percorso con esposizione e visita guidata, incentrato sulle trasformazioni culturali che hanno collocato il bambino in un ruolo centrale in famiglia, nella scuola, nella società, nei giochi. La mostra



A Incisa in Val d'Arno: Caccia, pesca e non solo...



Naturalia 2013 25/26 Maggio

Pro Loco Aldo Caselli
Comune Incisa in Val d'Arno
(Firenze)
Telefono 055.8333450
055.833341
www.naturaliaincisa.it



25/26 MAGGIO '13

CACCIA
PESCA
TEMPO LIBERO

Incisa in Val d'Arno www.naturaliaincisa.it



Giunta alla sua 5ª edizione, grazie alle energie profuse sia dal Comune che dalla Pro Loco di Incisa in Val d'Arno, in provincia di Firenze, con la forte collaborazione delle organizzazioni dei settori della Caccia, Pesca e prodotti tipici e della promozione del Turismo Venatorio, **Naturalia** anche quest'anno garantisce un programma nutrito ed eterogeneo. Due giorni dedicati agli appassionati di caccia e pesca ma anche agli amanti dello sport all'aperto in genere. Sabato 25 e Domenica 26 maggio, già dalle 8,30 di mattina, ci saranno attività per grandi e piccini: gara di pesca per bambini, tiro al piattello, tiro al volo, tiro con l'arco, con l'esibizione dei tre campioni del mondo, equitazione e falconieri. Un grande mercato farà da contorno a questa giornata di sport all'aperto, dove non mancheranno mostre canine, esibizioni di agility dog, sfilate di cani e per chiudere in allegria... Ballo Country 4 Jumps!



1952



1961



1980

La tradizione si rinnova

*Da noi i prezzi migliori,
qualità e cortesia di sempre*



2012



STAZIONE DI SERVIZIO
RETITALIA
MICHELOTTI PATRIZIA
via Provinciale Lucchese, 102
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)

resta aperta fino al 23 giugno e sarà visitabile durante il normale orario di apertura del museo.

25 maggio – 14 luglio

Sul Filo della Lama

L'arte, il fuoco, la libertà della scelta

Dove: Scarperia (FI) – Palazzo dei Vicari

Quando: 25 maggio – 14 luglio

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

Tel. 055.843161

Una mostra di arte contemporanea che interpreta e rende omaggio all'antica tradizione del coltello di Scarperia.

26 maggio

Dog Pride Day

Dove: Montecatini Terme (PT)

Stabilimento Torretta

Quando: 26 maggio

Per info: www.dogprideday.it

dogprideday@mail.it

Ottavo raduno di amici a due e quattro zampe con il solo fine di raccogliere fondi a favore degli "ospiti" del canile di Montecatini Terme.

Programma: ore 9.00 raduno nel piazzale dello Stabilimento Torretta; ore 9.30 partenza per la passeggiata nel centro cittadino; ore 10.30 sul prato grande della pineta, esibizioni cinofile di

Obbedienza e Condotta, Agility Dog, Disc Dog, Dog Dance, Obbedience e Rally O, eccetera. Ore 12.30 fine manifestazione. Sarà presente anche il Corpo Musicale "Don Francesco Martini" di Villa Basilica. Madrina 2013 la giornalista Christiana Ruggeri di Rai2.

28, 30 maggio e 1 giugno

Il volo del ciuco di Empoli

Dove: Empoli (FI)

Quando: 28,30 maggio e 1 giugno

Per info: www.volodelcuiuco.it volodelcuiuco@gmail.com

Torna il tradizionale appuntamento con una delle feste più amate e apprezzate dagli empolesi, la rievocazione della celebrazione per la presa di San Miniato. Il programma va dai tradizionali cori, alla cena medievale al tanto atteso Palio del Ciuco tra i castelli di Empoli, Pontorme e Monterappoli.

La sfilata storica con il volo vero e proprio va in scena sabato 1 giugno, mentre i giochi tra i castelli si svolgeranno il 28 e il 30 maggio.

Monterappoli ed Empoli hanno lanciato la sfida al Castello di Pontorme, vincitore del palio dello scorso anno. Il programma ricalca quello dell'edizione 2012, coi giochi delle donne e

dei bambini in programma il martedì e quelli degli uomini di scena il giovedì.

Per decretare il castello vincitore verranno sommati i punteggi ottenuti in tutte le discipline nelle tre categorie. I giochi, anche quest'anno, sono il lancio del carciofo, la corsa coi sacchi e il tiro alla fune.



31 maggio-2 giugno

Sagra del Fiore di Zucca Fritto

Dove: San Miniato (PI)

Quando: 31 maggio - 2 giugno

Per info: vedi spazio a pag. 115

Festival della Viandanza

Dove: Monteriggioni (SI)

Quando: 31 maggio - 2 giugno

Per info: www.viandanzafestival.it

viandanzafestival@itineraria.eu

Tel. 345.6515891

Il Festival torna ad animare uno dei tratti più incantevoli della Via Francigena in Toscana, proponendo per la seconda edizione un nuovo affascinante tema: Grandi viaggiatori, Piccoli

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

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



via Marruota 124
51016 MONTECATINI TERME
telefono 0572.75169

SUPER PIZZA da Graziano



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



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

ORIGINAL MARINES
Chi vive original, veste original!

ORIGINAL MARINES



viaggiatori. Tre giorni intensi, ricchi di incontri, escursioni, spettacolo, musica, approfondimento sui temi del viaggio lento e tante attività con gli asinelli per i più piccoli. L'organizzazione è ancora una volta gestita da Itineraria, l'associazione che ha fatto del "movimento lento" il proprio progetto culturale. Il Castello di Monteriggioni è il riferimento di incontri con ospiti italiani ed internazionali che aiuteranno a riflettere sulle contraddizioni della crescita economica e consumistica, a riscoprire il viaggio piuttosto che la vacanza, a rilanciare nuove forme di mobilità e praticare nuove forme di conoscenza del territorio e di accoglienza.

Ospite d'onore del festival sarà ancora la Via Francigena, il principale itinerario di viandanza italiano, l'unico riconosciuto come grande itinerario culturale europeo.

Infatti durante il festival verrà inaugurato un nuovo tratto di tracciato in sicurezza proprio sotto il Castello. Sono in programma due itinerari di "avvicinamento" a Monteriggioni. Uno, da Nord, in bicicletta dall'Emilia attraverso la Toscana, Ed un altro, da Sud, lungo l'itinerario della Francigena senese, con giornalisti al seguito.

31 maggio-16 giugno Baviera Fest a Pontedera 2013

Dove: Pontedera (PI) – Zona Mercato

Quando: 31 maggio – 16 giugno

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

Al BavieraFest Pontedera, 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".

1-2 giugno Festa del Benessere

Dove: Campi Bisenzio (FI) – Villa Montalvo

Quando: 1-2 giugno

Per info: www.condividendo.it condividendo1@gmail.com Tel. 333.9590933

La festa del Benessere è un momento di condivisione ed approfondimento sul concetto di Salute, vista non solo come benessere del corpo ma soprattutto come stato di equilibrio

fra mente, corpo emozioni e spirito. L'intento è di far conoscere come possiamo curarci e prosperare attraverso rimedi non convenzionali e le terapie del benessere. Gli operatori presenti ai vari Stand informeranno e faranno brevi sedute per far conoscere la propria disciplina olistica agli intervenuti. Vogliamo dunque allargare la consapevolezza su un concetto di salute che non implica la delega della stessa ad "altro" (medico, terapeuta, farmacista, dietologo...) ma introduce la concreta possibilità di essere ognuno artefice del proprio benessere psicofisico attraverso scelte consapevoli ed autogestite, con l'aiuto e il supporto di specialisti ad hoc scelti personalmente.

La salute dell'individuo è parte integrante e fondante della salute del pianeta; non può, infatti, esistere una società sana e pacifica senza un approccio ecologico ed ecosostenibile da parte di tutti. La consapevolezza della interdipendenza dell'essere umano con l'ambiente nel suo complesso (microcosmo e macrocosmo) è fondamentale per comprendere come le scelte sulla salute individuale includano necessariamente scelte e responsabilità sulla salute collettiva. Attraverso questa manifestazione quindi promuoviamo un BenEssere individuale,

NUOVO ORARIO

Dal Lunedì al Sabato 6:30-23:00
Domenica 7:00-13:00/15:00-23:00



**RICEVITORIA
TABACCHERIA
EDICOLA**

L'ECCEZIONE
di Romualdi Gabriele

è... Gratta e Vinci!

SuperEnalotto

GIOCO DEL
LOTTTO

Pagamento Bollettini e Servizi Postali

IL'ECCEZIONE

RICARICHE TELEFONICHE

Edicola

Sisal

Matchpoint

WESTERN UNION



SLOT

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

Servizio Pagamento Bollettini Postali attivo fino alle ore 22:00 la domenica fino alle 14:00

via Empolese, 89 - PIEVE A NIEVOLE (Pistoia) - telefono 0572.953822

che, in un circolo virtuoso, sostiene ed amplia il BenEssere ed il piacere della collettività e del pianeta.

1-2 e 7-9 giugno

Sagra della Bistecca a Casalguidi

Dove: Casalguidi (PT)

Quando: 1-2 e 7-9 giugno

Per info: Tel. 338.4934609

Tradizionale appuntamento organizzato dal Comitato Festeggiamenti Fiera di Calsalguidi dove ogni anno si preparano oltre 2000 bistecche cotte su enormi griglie, con vino e tanto divertimento. La cottura della bistecca, e la successiva cena a base della stessa, continuerà poi a lungo, grazie anche al vino che scorrerà abbondante per tutto l'evento. Se non siete vegetariani, e, anzi, amate le prelibatezze che la carne toscana offre, vi consigliamo dunque un modo originale, e senza dubbio saporito, di passare un weekend.

1-9 giugno

Settimana Medievale e Giostra dell'Archidado a Cortona

Dove: Cortona (AR)

Quando: 1-9 giugno

Per info: www.sbandieratoricortona.com

gruppostoricocortona@libero.it Tel. 0575.630046

La giostra dell'Archidado, istituita ufficialmente nel 1397 per festeggiare il matrimonio del signore di Cortona con una nobildonna senese, è una splendida rievocazione medievale in cui i quintieri della città si sfidano in un torneo di tiro con la balestra. Sfilate in costume, serate tipiche medievali, giochi di bandiera e di fuoco, spettacoli di falconeria e magia vengono organizzati ogni anno per rivivere i fasti del Medioevo cortonese. Ecco il programma di dettaglio. **1 e 2 giugno- Mercatini tipici medievali Dalle 10.00 alle 22.00.** Apertura Taverna del Balestriere. **Dal 3 al 6 giugno- Spettacolo sbandieratori. Ore 21,00 Piazza Signorelli.** "Giochi di Bandiere una tradizione Medievale" partecipano "Associazione Sbandieratori Città di Arezzo", "Gruppo Sbandieratori e Musici Città di Cortona. **7 giugno - Serata medievale. Dalle 18 alle 23, Piazza Signorelli.** I quintieri di Cortona organizzano ogni anno una divertente serata tipica medievale aperta a tutti alla scoperta di antichi sapori e tradizioni, presentando i vecchi mestieri dei nostri antenati e interessanti

giochi di abilità e magia per non dimenticare le storiche origini della città. **8 giugno - Rievocazione storica. Ore 21,15, Piazza Signorelli.** Rievocazione storica "Matrimonio tra Francesco Casali e Antonia Salimbeni". Esibizione del Gruppo Sbandieratori e Musici Città di Cortona. Animazione "Allegra Brigata". **Ore 22,30 - Tratta delle Verrette.** La sera che precede il torneo in Piazza Signorelli si svolge una suggestiva rievocazione storica del matrimonio tra Francesco Casali, signore di Cortona, e Antonia Salimbeni, nobildonna senese, avvenuto nel 1397. I figuranti in costume d'epoca portano doni ai novelli sposi, a ritmo di musica e accompagnati dai giochi di bandiera degli sbandieratori fino al momento clou in cui viene sorteggiato l'ordine di tiro del torneo. **9 giugno - Giostra dell'Archidado. ore 11,00 - Piazza Signorelli "Provaccia". ore 16,00 - Piazza Signorelli - GIOSTRA DELL'ARCHIDADO. ore 19,00 - Cattedrale di Cortona " TE DEUM" di ringraziamento. Ore 20,00 - Cena Medievale in Costume** (obbligo di prenotazione). La giostra dell'Archidado è preceduta dalla "Provaccia", la prova mattutina delle balestre e verrette da utilizzare in gara,



M&M
PARRUCCHIERI
UNISEX

SPECIALE MESE DI MAGGIO
Tutti i giovedì piega completa a € 10,00

MARISA E MARZIA PER FESTEggiARE IL LORO PRIMO ANNO DI ATTIVITÀ OFFRONO UNO SCONTO DEL **10%** A TUTTI I NUOVI CLIENTI CHE SI PRESENTANO CON UNA COPIA DI **QUELLO CHE C'E'**

Si effettuano servizi di manicure, pedicure, ricostruzione unghie e applicazione di smalto semipermanente

M&M Parrucchieri Unisex
via Camporcioni Est, 14
PONTE BUGGIANESE (Pistoia)
telefono 366.1556703



30.06.2013

**Scadenza delle detrazioni fiscali
corri per non perdere questa grande
opportunità!**

SER. TEC.

SERVIZI TECNICI

Oltre alle pratiche per la detrazione fiscale del 55% prevista per i nuovi impianti a risparmio energetico, ti offre un **contributo in conto rottamazione da 150,00 a 300,00 euro** da scontare sulla sostituzione del tuo condizionatore o caldaia.

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

Grazie alla detrazione fiscale del 55%, al contributo per la rottamazione, e alle nuove tecnologie INVERTER, per il condizionatore e CONDENSAZIONE per le caldaie, l'investimento si può ripagare davvero in pochi, pochissimi anni.



SER. TEC.

SERVIZI TECNICI

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

mentre la sfida vera e propria ha luogo nel pomeriggio, quando due balestrieri per ogni rione scendono in piazza per aggiudicarsi il maggior numero di punti nel colpire il bersaglio e conquistarsi l'ambita "Verretta d'oro". I vincitori saranno poi festeggiati con una cena tipica, balli e canti medievali.

2 giugno

Infiolata del Corpus Domini a Fucecchio

Dove: Fucecchio – Centro storico

Quando: 02 giugno

Per info: www.prolocofucecchio.it

info@prolocofucecchio.it Tel. 0571.242717

Nella domenica del Corpus Domini le strade del centro storico di Fucecchio vengono ricoperte da uno splendido tappeto floreale. Si tratta della tradizione dell'Infiolata che in Italia pare abbia avuto inizio nel 1265 nella Basilica Vaticana e che ben presto fu imitata in tutto il mondo cattolico per lo splendore e il decoro che sembrava conferire alle feste ecclesiastiche. A Fucecchio l'usanza di cospargere le strade di fiori e di rametti di bosco, alternando delle composizioni di sacre figure, risale agli anni '30 ma è solo nel 1990 che l'Infiolata è diventata una vera tradizione. Il tappeto di fiori parte dalla Chiesa Collegiata in Piazza V. Veneto e attra-

versa Via Donateschi, Piazza Montanelli, Chiesa delle Vedute, Corso Matteotti, Via Checchi, Via Macchiavelli, Piazza Piccolini, Borgo Valori fino ad arrivare nuovamente alla Collegiata. I materiali di utilizzo sono costituiti da tutte le varietà di fiori di stagione (papaveri, ginestre, garofani, rose...) e da ogni altro tipo di materiale naturale (acini d'uva, caffè, trucioli di legno...). Questo tappeto floreale, che dura lo spazio di un giorno, viene rigorosamente rispettato dalla popolazione fino al passaggio della Processione. Gli stessi partecipanti, incedendo ai lati del tappeto, vi lasciano transitare sopra solo quel piccolo gruppo che porta in trionfo il corpo divino del Signore. Anche coloro che non partecipano direttamente al lavoro degli improvvisati pittori floreali manifestano la loro gioia per la festa aprendo porte e finestre lungo tutto il percorso della Processione arricchendolo inoltre con tappeti, composizioni ed addobbi floreali. Nel pomeriggio il centro storico si anima anche grazie al Mercatino delle cose strane "Stranidea" e alla Sagra della Ciliegia che si tengono nel vicino Giardino Bombicci

Infiolata del Corpus Domini a Pitigliano

Dove: Pitigliano (GR) – Centro storico

Quando: 2 giugno

Per info: Tel. 0564.617111

A Pitigliano, nella Maremma Toscana, tutti gli anni per la Festa del Corpus Domini tutto il centro storico viene decorato con un tappeto di fiori che segna il passaggio della processione con il SS. Sacramento dell'Eucarestia. I vari Rioni del centro si vestono di mille colori articolati in disegni che hanno contenuto religioso ma anche decorativo in un trionfo della creatività e dell'arte. Molte sono le persone che volontariamente prestano il loro contributo per realizzare decori utilizzando materiali che la Natura ci mette a disposizione come petali di fiori, foglie verdi e segatura che viene colorata precedentemente. L'impegno profuso è molto. Nei giorni che precedono la Festa tutti si danno da fare per andare per campi a fare il cosiddetto "maggio" ossia il fiore della ginestra che da queste parti cresce rigoglioso. Si preparano i petali dei fiori divisi per colori che serviranno a riempire il percorso che è abbastanza lungo circa 1.500 mt. Dai bambini, agli adulti e alle persone anziane, tutti sentono come propria questa festa così significativa. La Festa quest'anno ha inizio il 30 maggio: alle ore 21.15 nella Cattedrale di Pitigliano avviene la benedizione dei Rioni accompagnata da un concerto di musica classica eseguito dai ragazzi della locale Accademia

Libreria Cattolica - Articoli religiosi - Libri scolastici per ogni tipo di scuola - Libri per bambini e ragazzi
Cartoleria - Articoli da regalo - Colibri System: foderatura libri

Dal 1924

Libreria **Michelotti**

corso Indipendenza, 106/108 - BORGO A BUGGIANO (Pistoia) - telefono 0572.32105 - info@libritalia.com

Musicale e da un coro Gospel. L'inizio dei decori inizia fin dalla serata di sabato 1 giugno, e dalla mattina del 2 giugno alle 10,00 tutti impegnati nella realizzazione dell'Infiolata, fino al momento della processione previsto per il pomeriggio subito dopo la messa solenne.

Festa del Vento

Dove: Cerreto Guidi (FI) Lago I Salici

Quando: 2 giugno

Per info: www.semplicementeonlus.com
info@semplicementeonlus.com
 Tel. 333.5857759 – 329.1566001

Festa ideata e organizzata da Semplicemente ONLUS, accessibile a tutti dal punto di vista economico e da quello logistico. Le attrazioni legate al tema dell'aria e del vento che animano la giornata (aquiloni, giochi d'aria, mongolfiere, sbandieratori, falconieri, ecc.) sono infatti gratuite e fruibili da chiunque, grazie allo spazio aperto e privo di barriere architettoniche.

7-9 giugno

Festival del Pane a Prato

Prima edizione

Dove: Prato

Quando: 7-9 giugno

Per info: www.comune.prato.it

Ci sarà la musica, l'intrattenimento, la cultura... ma soprattutto ci sarà il pane. Tre giorni in cui si potrà conoscere il pane in tutti i suoi aspetti, da quello nutrizionale a quello storico, da quello agronomico a quello culturale, grazie a una serie di iniziative pensate per coinvolgere tutta la città e non solo. Tanti spettacoli ed eventi con artisti locali la sera di venerdì 7, con protagonista il pane. A mezzanotte (l'ora in cui i fornai aprono le loro attività) in piazza Duomo verrà regalato un assaggio della tipica schiacciata. L'inaugurazione ufficiale è fissata per sabato 8 giugno quando si aprirà la "Piazza dei Sapori" in Piazza Duomo. Ma saranno molte altre le piazze coinvolte nell'evento: in Piazza Lippi ci sarà la fiera del libro, che per l'occasione sarà dedicata al mondo del pane, delle ricette e del grano, in Piazza Mercatale il mercatino agricolo con attrezzi, macchinari, una fattoria didattica per i più piccoli e l'immancabile mercatino della filiera corta. Il mercato dell'artigianato sarà in Via Santa Trinita. Piazza del Comune e Piazza del Pesce diventeranno le "Piazze dei Giochi" per i più piccoli con la Scuola di Circo prima di andare tutti a far merenda insieme con pane (di Prato ovviamente) e cioccolata. Sempre nella "Piazza dei Giochi", si terranno anche le premiazioni dei concorsi legati alla Bozza Pratese, come "Caccia alla bozza"

- dove i clienti saranno chiamati a scegliere la bozza più buona, dopo aver visitato nell'arco di un mese diversi fornai - e "Adesso cucino io..."

con la bozza pratese", ovvero una sfida tra massaie alla ricerca del piatto più buono e più bello cucinato con il pane di Prato. Quello del Festival del Pane di Prato sarà un fine settimana intenso, che animerà la città di giorno ma anche di notte, con la prima "Notte Bianca" dedicata proprio alla Bozza Pratese, fissata per la sera di sabato 8 giugno. La città comunque, inizierà a entrare in pieno "clima Festival" già dal 4 giugno, quando partirà l'iniziativa "Il pane in cucina" e si potranno degustare piatti a base di pane con la possibilità di portarsi a casa la ricetta originale stampata.



8-9 giugno

Il Rinascimento di Colle

Dove: Colle di Val d'Elsa (SI)

Quando: 8-9 giugno

Per info: vedi spazio a pag. 48

E' arrivata la Primavera!!!

Scegli tra le tante proposte, stacca la spina e parti con noi... Ecco, in anteprima, due dei nostri tour Primavera/Estate

Tiziano alle Scuderie del Quirinale

26 maggio 2013

Visita di questa importante mostra che



evidenzia l'intero arco d'attività di quello che è universalmente riconosciuto come uno dei massimi interpreti del Cinquecento europeo.

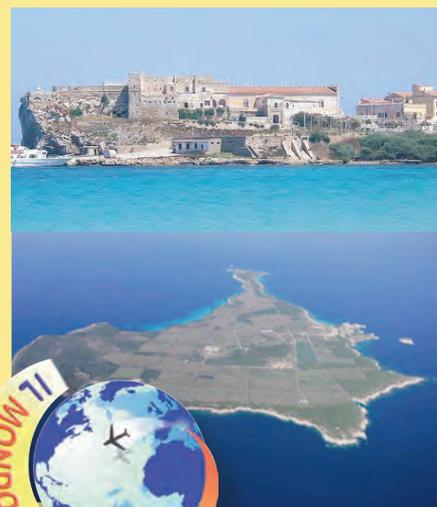


Iniziando dai primi capolavori compiuti nelle botteghe di Giovanni Bellini e Giorgione si potrà seguire il percorso umano e artistico di Tiziano fino alle ultime, struggenti tele.

In Gita a Pianosa

30 giugno 2013

L'Isola di Pianosa fa parte del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano. Ha una superficie di 10,3 Km quadrati ed un perimetro costiero di circa 18 km. L'isola conta 2 isolotti minori: La Scola a circa mezzo miglio dal porticciolo e la Scarpa, a ridosso della Porta del Marchese, estremità settentrionale dell'isola. La balneazione è permessa ai visitatori solo su una spiaggia, peraltro con dei fondali molto belli e ricchi di pesce. Mi raccomando, non dimenticate la maschera!!!!



via S. Martino, 35
 MONTECATINI TERME (Pistoia)
 telefono 0572.767713
 347.1166450
www.ilmondotrasparente.it

Il Palio di Fucecchio

19 MAGGIO 2013, FUCECCHIO, 12 CONTRADE,
UN UNICO OBIETTIVO: VINCERE.
di Vittoria Ciampalini

Ormai ci siamo, dopo un anno di preparativi e prove siamo giunti ad una nuova edizione del Palio delle Contrade. Più che una rievocazione storica di una battaglia avvenuta nel 1200, si tratta di una vera e propria sfida a cavallo tra le diverse parti della cittadina (contrade) per vincere il "Cencio", uno stendardo che di anno in anno viene rinnovato.

Un consiglio? Non dire mai ad un fucecchiese che si tratta di una banalissima corsa a cavallo. Si tratta di una vera e propria passione, di un rito, del momento culminante di un anno intero vissuto all'interno di quella che è una vera e propria seconda famiglia: la contrada.

Ecco quelle che sono le tappe principali della manifestazione.

La settimana del palio ha inizio con la



presentazione del Cencio nella Buca, lo spazio adibito alla corsa dei cavalli. Il mercoledì si ha la **tratta**, il sorteggio dei cavalli da assegnare alle singole fazioni, uno dei momenti più attesi e sofferti perché da questo dipendono le sorti del palio stesso. Nei giorni successivi vengono svolte le

prove fino ad arrivare alla vigilia. Da molti, questo viene definito come il giorno più bello della settimana, fatto di trepidazione, ansia e suspense per quello che avverrà. Durante la mattinata i fantini ufficializzano il loro legame con la fazione attraverso la **monta** ovvero la firma di un atto davanti al sindaco del paese e nel pomeriggio viene celebrata la S. Messa per la benedizione del cavallo e del fantino.

Infine la sera si festeggia davanti alla sede della contrada con la cena di tutti i suoi appartenenti cercando di motivare il più possibile il fantino.

Si arriva così al giorno tanto atteso: la domenica. Questa si apre con la sfilata di 1100 figuranti che indossano sontuosi abiti medioevali e che animano le strade del paese rappresentando un fatto storico realmente accaduto: c'è chi sfila, chi sbandiera e chi suona i tamburi. La parata si conclude sulla scalinata della chiesa della Collegiata dove il sindaco consegna al Capitano del Popolo il cencio che custodirà fino al momento della decretazione del vincitore.

Nel pomeriggio si svolge la corsa dei cavalli,

Ricci e Capricci
La Bellezza nei Capelli

MARIA LUISA VI ASPETTA
NEL NUOVO
SALONE PER...
... UNA PETTINATURA VINCENTE!

*via Leonardo da Vinci, 3
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
Telefono 0572.318036 - 334.8092036*



che i fantini dovranno percorrere per tre volte. Si tratta di pochi minuti di corsa, vissuti intensamente tra urla, agitazione e frenesia per arrivare alla vincita del Cencio da parte di una sola contrada.

Il Palio è gioia, tradizione, passione, tutti sentimenti innati di chi nasce e cresce nel comune di Fucecchio. Già da piccoli i bambini entrano a far parte della Contrada, come figuranti, sbandieratori o suonatori di tamburi, nasce così un legame "unico" con gli altri contradaioi.

Ecco cosa ne pensano alcuni. Fabio Giachi, sbandieratore della contrada Massarella, racconta in un'intervista telefonica che fin da quando era bambino partecipa attivamente alla manifestazione, sottolineando come da un semplice passatempo da svolgere insieme agli amici si è trasformata in una vera e propria passione che per un anno intero occupa la sua vita. Continua sottolineando che la contrada diventa una

vera e propria famiglia, che aspetta con trepidazione la corsa dei cavalli per gioire o soffrire insieme. I momenti principali della settimana del palio sono due: la **tratta** dei cavalli e la giornata della domenica. Alla domanda "chi vincerà il Palio quest'anno?" la risposta è stata molto vaga,

viene sottolineato infatti che molto dipende dalla fortuna della scelta del cavallo e di come questo correrà, ma spera in ogni caso che la vittoria sia per Massarella.

Diletta Nardi, sbandieratrice di Porta Bernarda racconta la trasformazione della sua vita di contradaioia da semplice quattroggiornista (coloro che partecipano solo alla settimana del palio) a parte attiva durante tutto l'anno grazie all'influenza di amici e parenti. Il legame instaurato con gli altri partecipanti è unico, si forma un'unione speciale; continua dicendo che la contrada "ha bisogno dell'aiuto di tutto il suo popolo per arrivare Forte in buca." Anche per Diletta il momento più elettriz-



zante è l'assegnazione dei cavalli, il vedere il sorteggio, la trepidante attesa della lettura del nome, è il giorno in cui ogni contradaio si sente vivo.

L'ultima domanda dell'intervista è "chi sarà il vincitore?", la sbandieratrice di Porta Bernarda risponde dicendo che spera vivamente che sia la sua contrada ad aggiudicarsi il cencio, ma nessuno può fare pronostici fino al mercoledì della tratta dei cavalli.



Borgonovo, Botteghe, Cappiano, Ferruzza, Massarella, Porta Bernarda, Porta Raimonda, Querciola, Samo, San Pierino, Sant'Andrea, Torre chi vincerà il Palio delle Contrade di Fucecchio 2013?!

L'appuntamento è per Domenica 19 Maggio alle ore 9.30 in Piazza Aldo Moro per la sfilata e alle ore 16.00 per la corsa del Palio nella Buca. ■

Come Arrivare

Superstrada Firenze-Pisa-Livorno, uscita San Miniato
Autostrada Firenze Mare A11, uscita Altopascio o Chiesina Uzzanese

“La Valdinievole è una cosa meravigliosa”

LA PITTRICE DANIELA CAPPELLINI
E IL TERRITORIO: UN INCONTRO RADIOSO

Di Simone Ballocci



Prosegue questo mese il nostro percorso attraverso “Una per tutti”, la rubrica con la quale, dallo scorso numero di aprile, stiamo



raccontando la Valdinievole attraverso gli occhi, le parole e i gesti di persone non comuni. Dopo la poetessa, Daniela Dami, eccoci con un'altra donna, un'altra artista e un'altra “Daniela”, Cappellini, le cui pennellate decise raccontano

il nostro territorio (e non solo) dal 2004, da quando cioè, dopo un fortunato incontro con il maestro Lio Giorgetti, la Cappellini è divenuta una pittrice apprezzata e seguita a livello locale e non solo, riconosciuta come referente importante della creatività nostrana, e con un grande progetto che sta per sbocciare. Per questo, e soprattutto per la sua cortesia e la sua includente vitalità, è stato davvero un piacere incontrarla.



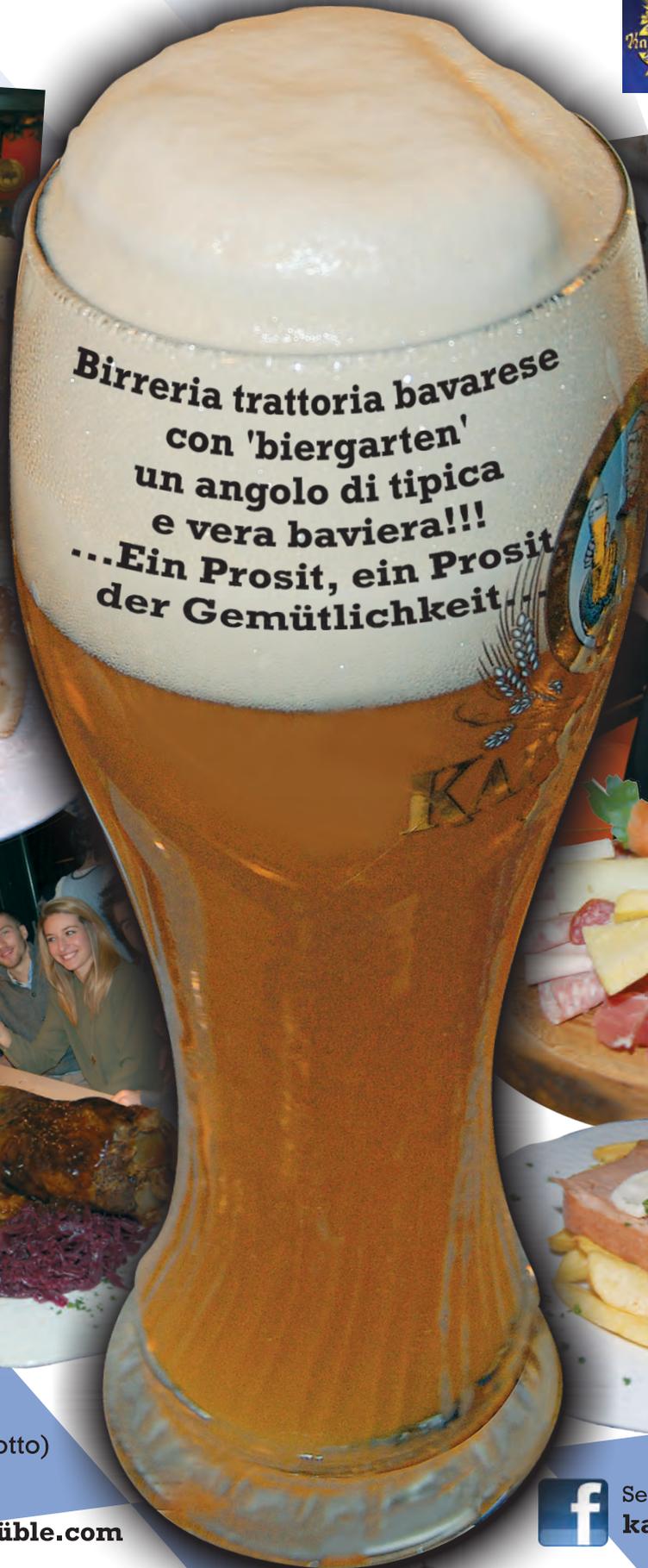
BUGGIANO – È un sabato mattina di aprile quando contatto Daniela Cappellini, e la sua voce è subito un bell'incontro: divertita e felice della mia chiamata, Daniela risponde con un entusiasmo contagioso alle mie domande. Che non potevano che cominciare con: **“Com'è la Valdinievole vista con gli occhi di un'artista?”** **“La Valdinievole è una cosa meravigliosa”** mi risponde con una convinzione molto convincente... “perché offre a chi dipinge come me grandissimi spunti. È un territorio che affascina, e che in qualche modo racchiude e racconta in pochi chilometri tutta la Toscana, con

i suoi colli, con quella bellissima impronta medioevale dei suoi borghi...”. Ma noi, che in Valdinievole abitiamo, ce ne siamo accorti? “Noi valdinievolini no, non ce ne stiamo particolarmente accorgendo. Qualcosa, qua e là, si muove, ma ci sono sicuramente degli aspetti che non sono per niente valorizzati, che sono lasciati, dispersi, non colti. E dire che avremmo moltissimo da dare, e quindi anche da raccogliere...”. Ma cosa vuol dire ancora oggi avere una vocazione artistica, come si vive? “La vocazione artistica è, per chi la porta dentro e la sa riconoscere, una fonte di vita. Io con la pittura, ad esempio, mi abbandono, mi rilasso, mi autotrasporto in una dimensione di serenità, di pace”. È, quindi, un lavoro con se stessi, un momento personale. “Certo, ed è bellissimo. Io mi auguro che tantissime persone abbiano una passione così, una passione come la mia. Picasso, ad esempio, diceva che la pittura era più forte di lui, lo costringeva a dipingere. È vero, ed è forte e bello. A prescindere dal giudizio degli altri e, quindi, a prescindere anche dal successo che ne derivi”. Il rapporto con gli altri quindi non è decisivo? “Al contrario: è fondamentale Perché l'arte è comunicazione, è l'occasione per farsi sentire, per far conoscere il proprio pensiero. È un modo per raccontarsi in maniera completa e complessa”. E il suo amore per il suo territorio come

viene espresso attraverso questa comunicazione? “Faccio un esempio a cui tengo tantissimo. Con altri tre pittori, tutti della zona (Elena Bini, Claudio Bontà e Francesco Ravallo) stiamo lavorando da più di un anno ad un progetto enorme: stiamo realizzando una collezione clamorosa su Pinocchio, 32 quadri in tutto con i quali vogliamo conseguire due obiettivi: anzitutto, “ricquistare” Pinocchio, riportarlo a casa, immaginando ogni scena del libro, ogni frame tra le vie di Collodi, dove probabilmente lo stesso Lorenzini lo immaginava e costruiva nella sua testa da artista planetario; poi, riportarlo nel modo giusto: perché Pinocchio è un libro per bambini, è una storia per loro, e noi a loro pensiamo quando dipingiamo, perché deve essere una rappresentazione comprensibile, chiara, immediata, semplice. È veramente una collezione clamorosa, ricca di poesia, di territorialità, che noi immaginiamo raccontata, tipo cantastorie, per fare a Pinocchio quello che Benigni ha fatto alla Divina Commedia”. E dove la si può vedere? “A giugno, nel parco di Pinocchio, poi a ottobre, in Banca d'Italia, a Roma, e poi ovunque: la vogliamo far conoscere ovunque, farle fare un percorso itinerante. Ci credo molto in questa avventura”. E noi con lei, Daniela... ■



Kapuziner Bierstüble



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



Segui le nostre proposte e novità
kapuzinerbierstüble.loc

Le vere "cialde di Montecatini"

PRODOTTE DAL 1936 SOLO DALLA FAMIGLIA BARGILLI



All'inizio di Viale Grocco, in piena zona termale si scorge una graziosa palazzina con scritto "**Bargilli Cialde di Montecatini**". Entrando all'interno del piccolo negozio gelateria, oltre al banco gelato si notano immediatamente una serie di confezioni di Cialde, brigidini e cantuccini, è il bel risultato di una storia iniziata nel 1936 quando Orlando Bragilli padre di Paolo, decise di avvicinarsi al mondo della pasticceria e intravede un futuro in questa originale dolcezza. Il figlio Paolo si è legato all'attività di famiglia fin dalla sua giovane età con determinazione e tenacia contribuendo allo sviluppo aziendale con tecniche di lavorazione che hanno saputo evolversi di pari passo con le richieste del mercato mantenendo questo prodotto, unico nel suo genere, immutato nella sua più genuina essenza. Ha inoltre contribuito gradualmente all'ampliamento della gamma produttiva, che oggi, oltre alle esclusive

Cialde di Montecatini, comprende brigidini, cantucci e gelato artigianale. Questo dolce genuino e raffinato dove le materie prime assolutamente naturali e sapientemente combinate si uniscono in una delicata assonanza viene sfornato nel laboratorio Bargilli di Massa e Cozzile (Pistoia). Il risultato è un biscotto leggero, friabile e molto digeribile, che può essere consumato come dessert accompagnato a vini passiti, come intermezzo con tè e cioccolata, ma è ideale anche da solo. Un abbinamento perfetto e raffinato si ottiene con il gelato, dove le cialde possono essere utilizzate come preziosa base per esaltare le note gustative del mantecato. Le Cialde, abbinare ad una vasta scelta di confezioni in cartone, metallo e ceramica,



sono un regalo per ricordare o farsi ricordare, che può raggiungere ogni angolo d'Italia, d'Europa e del Mondo e Vi aspettano nei nostri punti vendita. ■



NEGOZIO: viale P. Grocco, 2 - viale Verdi 92
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono +39.0572.79459

Laboratorio e uffici: Via E. Fermi 3/5
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono +39.0572.73449
fax +39.0572.901884
cialdemontecatini@tin.it
www.cialdedimontecatini.it



BARGILLI®

CIALDE DI MONTEGATINI



BISCOTTI DA DESSERT

www.studioleocordone.it

L'Europa sarà riunificata prima del previsto (per le TLC)

BRUXELLES – La Commissione europea, per bocca della commissaria all'agenda digitale Neelie Kroes, imprime un'accelerazione imprevista al processo di integrazione e unificazione del mercato delle telecomunicazioni. Fermo restando infatti l'obiettivo di presentazione della proposta legislativa comunitaria entro e non oltre il prossimo ottobre, la Kroes ha infatti ipotizzato di poterne presentare una bozza più che esaustiva già a giugno, in modo da avere il tempo, nei mesi estivi, per rifinire, limare e promuovere il testo. Il progetto di unificazione dei mercati delle telecomunicazioni è una scommessa titanica per il futuro stesso dell'Unione: se venisse centrata la riunificazione di tutti i paesi UE si creerebbe il mercato delle telecomunicazioni di gran lunga più grande al mondo (per giro d'affari), con aggettanti possibilità da un lato per le imprese di trovare nuovi bacini e nuove utenze, e dall'altro per noi consumatori di poter scegliere molto più di oggi il nostro operatore per le telecomunicazioni, ovvero, l'operatore al quale affideremo una fetta sempre maggiore della nostra vita quotidiana.

Un pc touch low cost made in Intel

SANTA CLARA – Entro l'anno Intel conta di lanciare un proprio notebook con



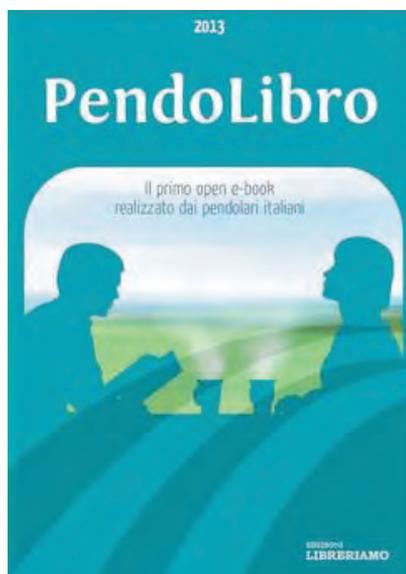
schermo touch ad un costo veramente interessante, che dovrebbe rimanere comunque intorno ai 500 \$. Ma che, grazie a delle nuove idee che l'azienda sta sviluppando, potrebbe crollare entro uno-tre anni sino a quota 200\$. Una vera e propria rivoluzione del mercato, visto



che adesso oggetti simili costano almeno più del triplo. Questa anticipazione è arrivata a metà aprile dall'amministratore delegato uscente del colosso high tech statunitense, durante la presentazione dei risultati economici del primo trimestre. Questa anticipazione, oltre che a promettere di rivoluzionare per l'ennesima volta gli equilibri e i dati del mercato dell'informatica di consumo, conta pure di rilanciare le quotazioni di Windows 8, e quindi di Microsoft, azienda il cui legame con Intel appare, ancora, indissolubile.

Stanno già scrivendo il primo libro open source

MILANO – In queste ore, in questi giorni, in questi mesi sta accadendo un processo di produzione editoriale che potrebbe, forse, rivoluzionare per sempre il concetto stesso di libro, in Italia. Perché in queste ore, in questi giorni, in questi mesi decine di invisibili (per ora) scrittori stanno redigendo il proprio tentativo di partecipazione a "Pendolibro", il primo open ebook italiano. L'idea, venuta a quei fanatici della lettura qualsiasi essa



sia di Libreriamo, è molto semplice: ogni giorno più di 10 milioni di italiani si sposta per lavoro o per studio, su treni, aerei, auto, pullman, tram, autobus. Ebbene: quei 10 milioni sono un bacino di emozioni, rabbia, sogno, un bacino che merita di essere raccontato. Dandogli la penna (o meglio, la tastiera) in mano, e facendoli partecipare ad una vera e propria scrittura collettiva. In pratica: chiunque voglia, senza prerequisiti né

dogmi, può cliccare www.libreriamo.it e, seguendo il link, appunto, di Pendolibro proporre un proprio racconto. I migliori verranno pubblicati, ed è qui la rivoluzione: perché "Pendolibro" sarà un ebook completamente gratuito, open source appunto, eventualmente implementabile, passabile, raccontabile, condivisibile. E CHI VOLESSE VEDERCI LA SUA FIRMA DENTRO, È BENE CHE SI MUOVA: LA CONSEGNA È "GIUGNO 2013".

Gli smartphone stanno portando internet ovunque, con tutti

MILANO – 18 milioni, tra i 15 e i 64 anni: tanti sono i connazionali che usano



attivamente più mezzi di comunicazione nei più diversi contesti di vita: una ricca, interessantissima cintura di "consumatori convergenti" che ha un consumo mediale e una dotazione tecnologica ben sopra la media. Fotografati da uno studio che il Politecnico di Milano ha compiuto insieme a Makno/Abis, studio che racconta l'esistenza, anche in Italia, di un "ceto medio tecnologico" ben più ampio di quanto non ci si aspettasse. Merito degli smartphone (e, in misura molto minore, dei tablet) che stanno veramente portando internet ovunque, e a tutti. ■



Proteggi i tuoi occhi come proteggi la tua pelle

Federico Michelotti, Ottico Optometrista

Lo sapevi che gli occhi sono esposti ai raggi UV 365 giorni all'anno? E che il 40% dei raggi ci colpisce quando non ci troviamo in pieno sole, quando è meno probabile che indossiamo una protezione? Sembra impossibile ma è proprio così ... nonostante ormai si sappia che la neve e l'acqua riflettono la luce, poche persone sono a conoscenza che anche le nuvole, la superficie del terreno, il manto stradale o i pannelli di vetro degli edifici, riflettono i raggi UV che colpiscono obliquamente gli occhi, senza che ce ne accorgiamo. Ma il sole non è l'unica fonte di radiazione UV: oltre alla luce naturale, anche le fonti artificiali producono raggi UV, ad esempio l'illuminazione fluorescente compatta così diffusa negli uffici o nelle abitazioni, ed altri apparecchi tecnici. Importante sapere anche che i raggi UV hanno un impatto diretto e irreversibile sulla salute

degli occhi e recenti studi hanno dimostrato che le radiazioni ultraviolette, oltre ad accelerare l'invecchiamento degli occhi, possono anche essere causa dell'insorgere di patologie importanti.

Per proteggere gli occhi in ogni momento della giornata, Essilor, azienda leader nel settore ottico-oftalmico ha introdotto sul mercato **CRIZAL UV**, una lente chiara che offre il più avanzato livello di protezione dai raggi UVA e UVB. Questa lente esclusiva impedisce ai raggi di raggiungere gli occhi sia attraverso la parte frontale della lente che per riflesso sulla superficie interna, pur garantendo un'ine-

guagliabile chiarezza di visione. Essilor ha inoltre sviluppato un nuovo indice che certifica la protezione globale di una lente sia essa chiara, fotocromatica o colorata: **E-SPF, Eye-Sun Protection Factor**.

Questo sistema di classificazione si ispira ai sistemi utilizzati per classificare l'efficienza delle creme solari dedicate alla pelle. Più elevato è il valore E-SPF, maggiore sarà il livello di protezione offerto dalle lenti. I valori variano da 2 a 25 per le lenti chiare e raggiungono 50+ per le lenti colorate e le lenti da sole polarizzanti.

Scegli lenti con il più alto fattore di protezione dai raggi UVA e UVB, scegli CRIZAL UV con E-SPF.



**OTTICA
GOIORANI**

1933-2013

Borgo della Vittoria, 7 **PESCIA** (Pistoia)
telefono 0572.476276 www.otticagoiorani.com

Stiamo buttando via (almeno) 200 euro l'anno (e un pianeta intero)

Di Simone Ballocci

Basterebbe un po' più di accortezza. E di attenzione. Magari, saperlo. E risparmieremo 200 euro l'anno. Secondo un'indagine portata avanti dal sito facile.it, infatti, con alcune semplici accortezze, ovvero, evitando delle brutte abitudini "energetiche", potremmo tirar su un gruzzoletto non da poco strizzando l'occhio all'ambiente. Nell'analisi pubblicata dal portale si snocciolano cifre molto interessanti: quanto costa l'abitudine di cuocere senza coperchio, ad esempio? 5 € l'anno. Poco? Non quanto accendere il condizionatore invece che un bel deumidificatore: 85 € l'anno (più la differenza abissale di spesa per i due oggetti!). E lasciar scorrere l'acqua calda mentre ci radiamo? 36 €. Insomma: fior di risparmi con pochi, semplici accorgimenti. Come semplice è stare attenti a non chiuder male frigo e freezer: oltre a farci risparmiare 21 €, fa bene sia al frigo, che alla roba che ci mettiamo dentro. E scaldare il latte sul gas invece che nel microonde? Ben 16 € in più (!). Importi più consistenti vengono fuori da un utilizzo intelligente del riscaldamento. Evitare di tenerlo a 20-21 gradi, preferendo una temperatura ancora confortevole e piacevole come 18-19 gradi, abbatte la bolletta per un totale anche di 120 € l'anno. E lo scaldacqua elettrico? È un divorasoldi, se messo a confronto con il suo cugino a gas: mantenerlo, infatti, costa 170€ in più all'anno. Ora: oltre che agli importi, comunque interessanti, il discorso diventa interessante



in termini ambientali: se semplici comportamenti come mettere un coperchio all'acqua che bolle o chiudere il rubinetto mentre ci facciamo la barba comportano cifre comunque apprezzabili nell'anno, questo vuol dire che questi comportamenti hanno un impatto (un'impronta) rilevante. Moltiplicandoli per quanti siamo, ebbene, ci accorgiamo che in ballo non ci sono solo gli euro per una bella cena al ristorante con tutta la famiglia, ma la nostra stessa sopravvivenza sul pianeta...

A Capannori dal caffè nascono i funghi

Di Andrea Marchetti

Dai fondi di caffè nascono i funghi. Almeno a Capannori, in provincia di Lucca. "I fondi costituiscono un ottimo fertilizzante se uniti ad altre sostanze – spiega il sindaco Giorgio Del Ghingaro – Così abbiamo messo a punto un progetto sperimentale su vasta scala per il loro riuso". Il progetto prevede l'utilizzo del caffè rimasto nelle capsule per uso domestico e nelle macchine industriali di bar e locali. Si stima che sia possibile raccogliere a parte non meno di 500 tonnellate all'anno di fondi di caffè separandoli, fin dall'inizio, dagli altri rifiuti che compongono la parte organica della raccolta differenziata. Si risparmierebbe oltre il 50% dei costi di trattamento e trasporto dell'organico e si otterrebbe un ottimo fertilizzante per la coltivazione di alcune specie

di funghi che necessitano di spazi ridotti e sono molto richiesti dal mercato. Il progetto si sviluppa nell'ambito di "Rifiuti Zero", l'iniziativa del Comune di Capannori nata per favorire riciclo e riuso, ed è stato ideato da Concetta Vazzana e Giulio Lazerini della Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze, in collaborazione con il centro di ricerca "Rifiuti Zero" di Capannori. La sperimentazione prevede il ritiro dei fondi di caffè direttamente presso le aziende. "Stiamo mettendo a punto" – conclude il sindaco – "Un programma per il ritiro dedicato dei fondi del caffè provenienti dagli oltre 200 esercizi pubblici e di ristorazione: bar, pasticcerie, ristoranti e mense del territorio comunale". ■



arredare in



arredare

dal 1960
le migliori soluzioni per l'arredamento



Al190413 webgraphicait

**Centro Cucine
e Progettazione
Arredamenti
su misura**

**Soggiorni
Camere e Camerette
Divani**

via Provinciale Lucchese, 230 S. LUCIA 51010 (Uzzano) telefono e fax 0572.445632
www.arredarein.com

La spazzatura campana puzza ancora in Europa

ITALIA VICINA AD UN SECONDO ("DISASTROSO") DEFERIMENTO

Di Simone Ballocci

BRUXELLES – L'Europa cannoneggia l'Italia sui rifiuti campani. Una doppia tegola si è abbattuta lungo il mese di aprile sul nostro Paese da Bruxelles: da un lato, la conferma del blocco di 46.6 milioni di euro di fondi Fesr, dall'altro l'alto, altissimo rischio di un secondo deferimento del nostro Paese (dopo quello del 2010) dalle conseguenze finanziarie "disastrose". Andiamo con ordine: il primo pronunciamento è della Corte di Giustizia europea che ha respinto il 19

potrebbe anche scattare in tempi molto rapidi, già in questo mese di maggio o a giugno, con l'applicazione di una multa retroattiva e di una penale quotidiana, fino a quando la Campania non sarà in regola. Voci autorevoli da Bruxelles che, prima di tutto, in pratica smentiscono il dimissionario (come tutto il governo) ministro per l'ambiente Corrado Clini, che si è detto più volte "fiducioso" sulla possibilità di convincere Bruxelles "che Napoli ha preso la strada



aprile scorso il ricorso da noi presentato per lo sblocco di un pacchetto di finanziamenti destinati al piano di smaltimento dell'immondizia, congelato dall'apertura della procedura di infrazione della Commissione, datata 2007, che aveva poi portato ad un primo deferimento nel 2010. La seconda constatazione è, invece, di "più di una fonte autorevole a Bruxelles", così citate dall'ANSA, che parlano di un "alto rischio di deferimento di fronte alla Corte, misura che

giusta". E che paiono in contraddizione pure con le parole dell'Assessore regionale,



Giovanni Romano, che non molte settimane fa ebbe a confermare che "entro il 15 maggio la Campania presenterà un nuovo rapporto con il piano di lavoro impostato ed un programma di gestione efficiente", garanzie e sicurezze che avevano portato la "Commissione petizioni" dell'Europarlamento a manifestare "apprezzamento per il lavoro svolto". Peccato che quella Commissione non abbia alcun potere decisionale sulle procedure d'infrazione...

Questa nuova azione sanzionatoria, dicevamo, ha delle proporzioni "disastrose" nelle anticipazioni raccolte dall'ANSA, che registra una Commissione sul piede di guerra, visto che par giudicare "insufficienti le misure adottate", soprattutto il cronoprogramma "non credibile" e una gestione dei rifiuti "non all'altezza".

Proporzioni che non paiono spaventare le istituzioni locali: sul mancato sblocco dei finanziamenti è infatti intervenuto proprio l'assessore regionale Romano che ha parla-

to di "atto dovuto" e "nessuna sorpresa". Come a dire: tutto è sotto controllo... Gioca invece, sempre sul mancato sblocco dei fondi, un po' a rimpatrio il sindaco di Napoli, De Magistris, che interpellato ha commentato: "Si tratta di una procedura aperta per fatti avvenuti nel 2006". Come a dire: "Che volete da me?". ■



COMPRO ORO E ARGENTO



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

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

Porta da noi il tuo
Oro Usato...
vale molto più di quanto credi!!!

VALUTIAMO ANCHE
LA TUA ARGENTERIA



La Fontana d'Oro

COMPRO ORO

VALUTIAMO IL TUO

ORO

AL MIGLIOR

PREZZO

MEDIA PUBBLICITA' 0572.901037

*VALUTIAMO IL VOSTRO ORO USATO NELLA PERCENTUALE DI ORO PURO PRESENTE

LOCALITA' TRAVERSAGNA - Piazza Libertà, 1
FRONTE ROTONDA MASSA E COZZILE Tel. 0572 771798

Camion-Formula 1 per far bene all'ambiente

Di Simone Balocchi

BRUXELLES – Presto sulle nostre autostrade sfrecceranno camion con deflettori posteriori, alettoni, cabine curve e elementi aerodinamici d'avanguardia. Un po' come

delle macchine di formula 1, studiati in galleria del vento per impattare meglio sull'aria innervando, con le loro merci, il vecchio continente. Questo è l'obiettivo

che si è posta la Ue presentando, per bocca del commissario ai trasporti Siim Kallas, le nuove direttive per i costruttori di autotreni, pubblicate a metà aprile. Scopo principale: abbattere le emissioni di gas serra, somman-

doci più sicurezza stradale. Snocciolando i dati della proposta, Kallas ha quantificato in 5mila euro all'anno il risparmio di carburante per questi nuovi mezzi del futuro (per quelli sulle lunghe percorrenze) che corrisponderanno ad un abbattimento delle emissioni di gas serra del 7-10%. Non solo: con le cabine curvilinee si allarga notevolmente il campo di visione del camionista aumentandone la percezione di quanto ha intorno e, quindi, diminuendo gli incidenti dovuti agli angoli ciechi della sua visuale (con una stima di almeno 300/500 vittime in meno ogni anno sulle strade del vecchio continente). Veniamo nello specifico: l'idea è quella di autorizzare l'inserimento di elementi aerodinamici spinti sui mezzi, dando in questo modo un vantaggio costruttivo ai produttori europei nella progettazione dei veicoli commerciali del futuro. L'iter della proposta è comunque ancora lungo: dopo esser stata ratificata dalla commissione, dovrà essere adottata dagli Stati membri. Il commissario Kallas si è posto un obiettivo: Camion-Formula 1 in circolo nel 2020. ■



PNEUULINE



ASSISTENZA TECNICA PNEUMATICI

PIRELLI

VIKING

MICHELIN

GOODYEAR

DUNLOP

BRIDGESTONE

ASSETTO RUOTE COMPUTERIZZATO EQUILIBRATURA ELETTRONICA

via Mazzini 4/6 (zona ind.le) loc. Traversagna MASSA E COZZILE
telefono 0572.766946 - 388.1410746

Giovani, 2 milioni e mezzo di (possibili) alcool-omicidi al volante

Di Simone Ballocci

ROMA – (Quasi) due milioni e mezzo di (possibili) alcool-omicidi: questo il numero impressionante pubblicato dall'Istituto Superiore di Sanità secondo il quale, servendosi di una elaborazione, tanti potrebbero essere i giovani che nel nostro Paese sono a rischio alcool al volante. La cifra, presentata durante un convegno per l'Alcool Prevention Day messo in calendario a Roma lo scorso 18 aprile, è pari alla somma tra i 1400000 giovani maschi e le 950mila femmine che ammettono di essere dediti al cosiddetto "binge drinking", ovvero alla consumazione simultanea di più di 6 bevute alcoliche. Questi ragazzi sono da considerarsi delle vere bombe alcoliche ad orologeria, perché

spesso si mettono alla guida, ovvero, non sono particolarmente portati a capire il vero pericolo del porsi al volante dopo aver ingerito alcool. Un rischio abnorme, considerando pure le cifre dello Studio Passi 2010 – 2012 secondo il quale l'11% abbondante dei giovani intervistati tramite le ASL ammette di aver guidato sotto l'effetto di alcool almeno tre volte nell'ultimo anno. Una vera e propria piaga sociale, misconosciuta e poco percepita, contro la quale le istituzioni si organizzano come possono. Da un lato, con una repressione costante (anche se ancora poco pervasiva) da parte delle forze dell'ordine; dall'altro, con un'azione di educazione sociale che

passa, anche, attraverso gli smartphone: è infatti stata messa a punto "Adrenalina pura", una applicazione messa a punto dal Ministero della Salute per calcolare il proprio tasso etilico, e che permette, per essere più appetibile, di scaricare musica legalmente. Insomma: le stan provando tutte. Ma, ragazzi, siamo pazzi? ■



Tablet innovativo per test di autodiagnosi su autovetture di tutte le marche PER ESSERE SEMPRE UN PASSO AVANTI

Garage
SPRINT

Garage Sprint

L'esperienza del passato con la tecnologia del futuro

**esperienza di 38 anni
nella riparazione delle auto**

autodiagnosi a distanza

**autonoleggio con varie
scelte di auto**

auto di cortesia

**Nuovo Servizio
service per cambio
automatico (sostituzione olio
cambio completo)**

via Primo Maggio, 96 MASSA E COZZILE telefono 0572.772004

ECCO FATTO!

UN PROGETTO PER AVVICINARE
(CON I SERVIZI) MONTEVETTOLINI ALLA VALLE

Purtroppo anche il nostro Comune è stato penalizzato con la chiusura dell'ufficio postale di Montevettolini, a danno dei piccoli borghi collinari e montani che beneficiavano di questo importante servizio. Ormai da più di quattro mesi è venuto a mancare l'unico centro di riferimento per i quasi



duecento abitanti della frazione per la corrispondenza, le raccomandate, i servizi finanziari e soprattutto per la riscossione della pensione. Per venire in aiuto soprattutto alle persone anziane o prive di mezzi per recarsi agli altri uffici postali di Monsummano o di Cintolese, l'Amministrazione Comunale ha deciso di aderire al progetto regionale "ECCO FATTO!" finanziato dalla Regione Toscana e gestito operativamente dalla Unione Comuni Montani (UNCEM) della Toscana. Il progetto si pone come servizio sostitutivo e integrativo, infatti si avvarrà dell'impiego di due giovani del Servizio Civile che, per trenta ore alla settimana, dovranno svolgere alcuni servizi per la cittadinanza. A questo proposito, è stato distribuito un questionario nel quale indicare e scegliere i servizi utili al proprio territorio. Si va dall'attivazione o consultazione della carta sanitaria elettronica, alla possibilità di usufruire dei servizi on-line dell'Inps, dalla prenotazione di visite al Cup alla consegna di farmaci, fino a servizio di invio/ricezione della posta e al pagamento di bollettini. Si sta lavorando, in accordo con Poste Italiane,



per fare di questo sportello un punto fermo per la corrispondenza e le raccomandate ed è prevista anche l'attivazione di un bancomat per rendere possibile la riscossione della pensione tramite carta. Il nostro Comune si è unito a Montecatini e a Massa Cozzile per impugnare l'atto di chiusura dell'ufficio postale di Montevettolini, rivolgendosi anche al Capo dello Stato, ma l'assenza di risposta e gli esiti negativi di altri ricorsi simili al nostro, purtroppo, non ci fanno sperare ad una riapertura. Ancora una volta, le Amministrazioni Comunali, da sempre vicine ai cittadini, si ritrovano a dover sopperire con le proprie esigue risorse, dimostrando un'attenzione particolare alle necessità del territorio comunale.

Rinaldo Vanni

Sindaco di Monsummano Terme

AGENDA

MAC,N - VILLA MARTINI

0572 959236

Fino all'11 maggio – *mostra* "Fig. 1: Pae-saggio – Maria Morganti" / a cura di Cecilia Canziani e Ilaria Gianni

Sabato 18 maggio – *La notte europea dei musei* – Visita all'esposizione delle ultime opere della raccolta di arte contemporanea del museo, visite guidate dalle 21 alle 24 (ingresso gratuito)

MUSEO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO

0572 954463

Fino al 31 maggio – *mostra* "Omaggio a Verdi: note verdiane in filatelia"

Sabato 11 maggio, dalle 9.30 – *Ciclopasseggiata "Ezio Cecchi"*, in Città e al museo

Sabato 11 maggio, alle 17 – *Presentazione della Tesi di Laurea "Guerra in Valdinievole"*, dott. Matteo Grasso

Sabato 18 maggio, dalle 21.15 – *La notte europea dei musei, incontro* – "La Topogra-

fia lunare"

Sabato 25 maggio, alle 17 – *Percorso guidato "Bambini! La scoperta dell'infanzia"*

I sabati e le domeniche di maggio escursioni guidate lungo i percorsi collinari. Per info: 0572 959236

MONTEVETTOLINI

Ex Palazzo comunale, piazza Bargellini

Aperto nei week end di maggio "Montevettolini – una porta sul Montalbano", per visite guidate e attività

Per info: 0572 640383 / 959236

ISOLA DEI RAGAZZI

Nuove iniziative per il mese di maggio:

La Bacheca – spazio ascolto e informazione per genitori, insegnanti ed educatori.

Per info: 0572952947

Sabato 11 maggio, partecipazione alla festa della Croce Rossa

Sabato 18 maggio, partecipazione alla Notte europea dei Musei con la mostra "Diritti all'Arte"

Per tutto il mese: laboratori di costruzione di giochi e giocattoli.

UFFICIO SPORT e CASA

5 maggio, *trofeo "W. Iozzelli"*, gara ciclistica organizzata da G.S. Circolo Ricreativo Cintolese

Il 22 e 24 maggio (per il secondo comprensivo) e il 4 e 5 giugno (per il primo), *fieste conclusive del progetto di attività motoria* Attenzione!

È nel mese di maggio che si ricevono le iscrizioni per il trasporto scolastico dell'as 2013/2014, che verrà pubblicato il bando per i contributi per l'affitto e (con tutta probabilità) il bando per le morosità incolpevoli.

UFFICIO SCUOLA

Sino al 31 maggio, presso l'URP, presentazione delle richieste d'esonero per i Servizi Scolastici; il 31 maggio scade anche il termine per le iscrizioni all'Asilo Nido e all'Area gioco per il settembre 2013 (direttamente in ufficio Pubblica Istruzione) così come sempre entro al 31 maggio occorre confermare le iscrizioni all'Asilo nido rimaste in lista d'attesa per l'anno scolastico in corso.



Bar Profumo di Caffè E non solo il buon caffè...

. Colazioni

. Pranzi di lavoro:

Primo (a scelta fra tre)
secondo (a scelta fra due)
acqua e caffè

€ 9,00

. Pizza

. Feste di compleanno

. Vasta scelta di insalate miste
per tutti i gusti

Dal mese di MAGGIO, eccezionalmente,
aperto tutti i giorni dalle 6,30 alle 23,00.

**SIAMO APERTI DOMENICA
5 e 19 MAGGIO
CON ORARIO 8,30:13,00**

Postazione



**SABATO 11 MAGGIO
apericena
dalle 18 in poi**



Profumo di caffè

PROFUMO DI CAFFÈ

via Luciano Lama, 257/A MONSUMMANO TERME

(stabile nuova Coop)

telefono 0572.031288 cell 331-6466466



**Se vuoi organizzare un
Compleanno o una festa**

> CONTATTACI <

Per conoscere tutte le nostre Proposte!

Per conoscere tutte le nostre iniziative

SEGUICI sulla

**nostra
pagina**



Parco Pubblico Fluviale sul torrente Cessana

CONCLUSIONE DEI LAVORI
E PROSSIMA INAUGURAZIONE

Si stanno per concludere i lavori di realizzazione del Parco Pubblico Fluviale sul torrente Cessana, finanziati dal comune di Buggiano ed eseguiti dal Consorzio di Bonifica del Padule di Fucecchio. Una grande e funzionale oasi di verde caratterizzata da campetti da calcio e da pallavolo, aree gioco attrezzate per bambini, zone relax e, come si conviene ad un vero parco pubblico, un'area dedicata ai cani. All'interno



del parco, inoltre, è possibile accedere al sistema WI-FI per collegarsi gratuitamente ad internet.

L'inaugurazione del Parco è prevista per la fine di maggio.

Via il ciuccio....

PRONTO A PARTIRE L'ASILO NIDO IN PIAZZA MERCATO DEL BESTIAME

Dal prossimo giugno anche il comune di Buggiano avrà il suo asilo nido. I lavori alla struttura sono terminati ed anche il bando

di gara per la concessione del servizio di gestione è in fase di aggiudicazione. Con l'Asilo Nido Comunale "Via il Ciuccio" si arricchisce così l'offerta educativa e formativa pubblica, offrendo ai nostri piccoli cittadini sin dai primi anni di vita, gli stimoli, la cura e l'interazione fondamentali per costruire un percorso verso l'identità e l'autonomia, offrendo, inoltre, un sostegno professionale e qualificato ai genitori che lavorano.

Sabato 25 maggio, ore 9.00, Palazzo Pretorio

Giornata di Studi Storici "Enrico Coturri"

Il Convegno è promosso dall'Associazione Culturale Buggiano Castello e dal Comune di Buggiano, con la collaborazione della Biblioteca Comunale, della Sezione Culturale Buggiano Castello dell'Istituto Storico Lucchese e della Società Pistoiese di Storia Patria. La giornata di studi di quest'anno, in occasione dei 35 anni di attività convegnistica di Buggiano, si apre ad una riflessione storica di carattere generale sui rapporti tra storiografia e impegno civile. Sette storici di prim'ordine – medievalisti, modernisti e contemporaneisti – si confronteranno su questioni cruciali della loro attività di ricerca, sul senso stesso del fare storia in una società come quella odierna, sui rapporti tra passato e presente, in modo da allargare la consueta prospettiva locale a questioni di più ampia portata disciplinare e storiografica.

Il pensiero e il lavoro storico saranno le due dorsali per valutare quanto sia rimasto vivo nella pratica, al di là delle convinzioni di ognuno, il monito crociano per cui "ogni storia è storia contemporanea".

III^a edizione

Rassegna Internazionale d'Arte Contemporanea "Art & Integration".

DAL 4 MAGGIO AL 2 GIUGNO
NEL PALAZZO COMUNALE
DI BUGGIANO

Mostra d'arte collettiva itinerante che raduna artisti professionisti provenienti da diverse parti del mondo in un'unica esposizione, dedicata alla migrazione dei popoli e alla loro integrazione culturale, razziale e religiosa. Una rassegna che sottolinea il grande ruolo dell'arte nei processi di integrazione, perché solo nell'arte le differenze non creano emarginazione ma anzi sono viste come input di ispirazione e arricchimento interiore. Si tratta di una manifestazione artistica libera ed apolitica ma, nello stesso momento, di grande importanza etico-morale. La Rassegna, proprio per dar modo ad un numero più elevato di artisti di poter esporre le proprie opere, si svolge in due tranches: la prima dal 4 al 14 maggio ospita i seguenti artisti: Ela Opas dal Canada, Bruno Wioska, Christine Ducker e Mira Satryan dalla Germania, Sigrid Sennstrom dalla Svezia, Orlando Morrone dall'Argentina, Kalin Baliev dalla Bulgaria; la seconda dal 16 maggio al 2 giugno ospiterà altri artisti anche questi provenienti da diverse Paesi.

Per maggiori informazioni
su giorni e orari visita il sito internet:
www.art-integration.net





34 anni di esperienza nella carrozzeria



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

**AUTOCARROZZERIA
BELLAVISTA**



**AUTOCARROZZERIA
BELLAVISTA**
di Stefano Corradi

via Molinetto 4
BORGO A BUGGIANO
telefono 0572.30331
mobile 335.6824450

i ristoranti di *Quello Che C'è*

Ristorante il Goraiolo

E GLI AFFETTATI LI TAGLI DIRETTAMENTE COL TAGLIERE SUL TAVOLO....

Al ristorante il Goraiolo, storico ristorante in località Goraiolo, immerso tra i boschi di castani si trova la vera, tipica cucina toscana.

L'antipasto con un'ampia scelta di affettati

direttamente col tagliere sul tavolo, è la loro caratteristica. I primi piatti con pasta sempre fresca fatta in casa: ravioli, cannelloni, gnocchi, maccheroni, con l'immane fungo porcino, e poi le fiorentine, il filetto all'alpina, le

grigliate di arrosti misti. E una fornita cantina con vini tipici toscani anche di grande qualità. La gentilezza e simpatia della famiglia Bandini, la classica cu-

cina toscana, per festeggiare nel cuore della montagna Pistoiese gli eventi.



Ecco pronti i menù per le comunioni e cresime

ANTIPASTO TOSCANO
CANNELLONI AL FORNO
RAVIOLI AI FUNGHI
TAGLIATA AL ROSMARINO
GIRAROSTO MISTO
CON PATATE ARROSTO
DOLCI, SPUMANTE CAFFÈ

**Tutto incluso
€ 32,00**

RISTORANTE "IL GORAIOLO"

Via Mammianese 40
Loc. GORAIOLO MARLIANA (Pistoia)
telefono 0572919090//66279
chiuso il Mercoledì



Pranzi di lavoro



Rosticceria e
Pizza da asporto



OSTERIA BAR PIZZERIA il Vecchio Gusci



Postazione wi-fi

Noleggino salone
per feste private,
compleanni,
scuola di ballo,
eventi in genere.



Bar pizzeria Vecchio Gusci
via F.lli Cervi, 3
Loc. Gusci TRAVERSAGNA (Pistoia)

Telefono 0572.766156
348.5429948

Chiuso il lunedì



Visite turistiche con i tradizionali barchini fucecchiesi

Al Ristoro

L'APPETITO VIEN MANGIANDO



La saporita porta
di ingresso del
Padule di Fucecchio!

**GIARDINO
ESTIVO**

UN MONDO DI QUALITÀ, RICERCA E SELEZIONE



Dal 1 giugno APERTO TUTTE LE SERE!

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

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

i ristoranti di *Quello Che C'è*

Ristorante Giuliani

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



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

Al termine della zona pedonale di Chiesina, nella parallela alla via principale del paese c'è il ristorante "Giuliani", che prende il nome proprio dalla famiglia che lo gestisce dal 2008 con tanto amore. Lo chef, con 35 anni di esperienza, è il signor Alessandro, validamente supportato dall'aiuto della moglie Antonella. In sala c'è il figlio Marco e la cameriera Lara.

Il locale, molto accogliente, è caratterizzato dalla continua ricerca della qualità. Il pesce è la loro grande passione: catalane di astice, bavette all'astice intero, senza dimenticare, comunque, la tradizione toscana della carne, che si accompagna al tartufo bianco e, in questa stagione al **pregiatissimo tartufo marzuolo**. E' da segnalare, inoltre, la ricca cantina che vanta ben 90 etichette d'autore, tra cui alcuni Champagne. **Alle ore 12, poi, per una pausa pranzo con i focchi, innumerevoli proposte, gustose e stuzzicanti. E dal 20 maggio la possibilità di cenare all'aperto diventa realtà, per festeggiare, finalmente, l'arrivo della bella stagione!**

E allora cosa aspetti? Per mangiar bene e in armonia il ristorante Giuliani, a Chiesina Uzzanese, è il locale che fa per te. ■

RISTORANTE "GIULIANI"

via Roma, 7 CHIESINA UZZANESE (Pistoia)
telefono 0572.411644
Chiuso il martedì

Ristorante Pizzeria "Il Tulipano Nero"

DAL SUPERGIRO PIZZA ALLE DELIZIE DEL MARE...

Al Ristorante Pizzeria "Il Tulipano Nero" la **pizza è la più buona che c'è!!!!** Puoi sceglierla tra **tanti gusti diversi, cotta a legna** e nella fragranza di un **impasto lievitato per ben 24 ore**. E se ti va di mangiarne a volontà non puoi perderti assolutamente lo speciale **Supergiro Pizza** di Roberto e Maria Grazia: una prelibatezza accompagnata da un ricco antipasto rustico con focaccina cotta a legna e assaggi di primi piatti. E il tutto, bevanda a scelta compresa, a soli **13,00 euro!**

Il Tulipano Nero è anche piatti della

tradizione toscana e delizie del mare...vere e proprie bontà tutte da gustare e che lasciano la voglia di tornare... ■

RISTORANTE PIZZERIA "IL TULIPANO NERO"

via dei Fabbri, 21-23
UZZANO - LOC. FORONE
telefono 0572.444640
cell. 347.0414643
Chiuso il Martedì



TUTTE LE DOMENICHE APERTI A PRANZO

con menu fisso,
bevande e caffè inclusi
a soli 15,00 euro

A disposizione anche
il **MENU' ALLA CARTA**

GIOVEDÌ 16 MAGGIO

PAELLA & SANGRIA
a 15,00 euro
su **PRENOTAZIONE**

Festeggia al
TULIPANO NERO
le tue cresime e comunioni!

Menù a partire da € 25,00

Ristorante Pizzeria "Antico Toppato"...

...E LO CHEF CHE VIENE DAL MARE

Lo storico ristorante pizzeria "Antico Toppato" è il frutto di un sogno diventato realtà grazie alla professionalità e alla passione dello chef Cristiano Del Peschio che arriva da una delle coste più belle e affascinanti della nostra penisola: Napoli. E da questa terra Cristiano ha portato con sé l'amore per la cucina di pesce e per la qualità, frutto di un'esperienza che viene da lontano e che si concretizza ogni giorno in questo locale curato nei minimi particolari, con gustosi piatti di carne e di pesce, prodotti tipici locali e frivole novità: bruschette, ragù alla sorrentina, astice alla catalana, grigliate miste di pesce e crostacei, crudità, rombi, spigole ed orate ma anche bistecche, tagliate, maialino, cosce di rana... il posto giusto, insomma per trascorrere gustosi momenti in

compagnia delle persone care a costi contenuti. Cristiano, inoltre, ha una grande esperienza nella cucina molecolare che rappresenta la frontiera più avanzata della ricerca gastronomica. Il suo cardine è la revisione dei classici metodi di cottura per creare nuovi sapori e migliorare i piatti sia dal punto di vista gastronomico che nutrizionale. Ristorante Pizzeria "Antico Toppato": il gusto della tradizione e la forza dell'innovazione per tuffarsi in un mare di sapori. ■



Antico Toppato è recensito su:



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



i ristoranti di *Quello Che C'è*

Trattoria Pizzeria "da Nerone"

... E LE SPECIALITÀ DEL VENERDÌ!

Dal 1983, sulla strada che conduce nei boschi della "Svizzera Pesciatina", sulla via Mammianese, prima di Pietrabuona, c'è il Ristorante di Giuliano Giampieri, detto Nerone, che dà il nome a questo simpatico locale. Insieme a Giuliano gestiscono il locale la moglie Franca, Luciano, Massimo ed Alessandro per una classica conduzione familiare in grado di soddisfare le esigenze di tutti, mantenendo la trattoria all'altezza della sua fama. Il menù, che si rinnova continuamente, segue le tendenze e le richieste dei clienti, conservando inalterati i piatti della cucina tradizionale. **Profumi e sapori tutti da provare...ecco perché nel mese di maggio proseguono "I venerdì di Nerone": un'esplosione di bontà per iniziare alla grande il fine settimana.**



ché nel mese di maggio proseguono "I venerdì di Nerone": un'esplosione di bontà per iniziare alla grande il fine settimana.

NELLE SERATE FUNZIONA ANCHE IL SERVIZIO PIZZERIA E MENU' ALLA CARTA

VENERDI 10 MAGGIO "IL CACCIUCCO"

PENNE AL BRANZINO
CACCIUCCO
DOLCE, ACQUA, VINO, CAFFÈ'
€ 20,00

VENERDI 17 MAGGIO "IL FRITTO DELL'AIA"

MACCHERONI AL SUGO
GRAN FRITTO DI CONIGLIO, POLLO E VERDURE
DOLCE, ACQUA, VINO, CAFFÈ'
€ 20,00

VENERDI 24 MAGGIO "IL PESCE"

ANTIPASTO DI MARE CALDO
FRITTO MISTO CON PATATINE
DOLCE, ACQUA, VINO, CAFFÈ'
€ 20,00

VENERDI 31 MAGGIO "LA CICCIA"

RICCO ANTIPASTO TOSCANO
TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA
DOLCE, ACQUA, VINO, CAFFÈ'
€ 20,00

È GRADITA LA PRENOTAZIONE

**TRATTORIA PIZZERIA
"DA NERONE"**

Via Mammianese, 153
Loc. Pietrabuona - PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.408144
seguici su FB "Da Nerone"



**Terzo venerdì del mese
pizza e birra a volontà
a € 12 su prenotazione**



**Quarto venerdì del mese
serata del pesce:
antipasto, primo, secondo,
dolce vino caffè a € 25
SOLO SU PRENOTAZIONE**

PIZZERIA CON FORNO A LEGNA - PIZZA DA ASPORTO - RISTORANTE



**PRANZI DI LAVORO: PRIMO, SECONDO,
CONTORNO E BEVUTA A € 8,50
MENÙ PER SOLI STUDENTI A € 4,50**



Via della stazione n°20 - Pescia
(di fronte alla stazione di Pescia)
telefono 345.8403423-chiuso il lunedì

i ristoranti di *Quello Che C'è*

Trattoria "Lo Storno" La creatività dei sapori in menu sempre diversi!

Alla Trattoria "Lo Storno", non ci si annoia mai! Ogni mese un menu diverso 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 maggio!

Antipasti - Tagliere dello storno: Prosciutto, salame, finocchiona, crostino nero e sottoli. Tartara di vitello con crudité di verdure. Terrina di coniglio con crostone al paté di olive. Coccoli con stracchino e prosciutto crudo. Carpaccio di salmone marinato agli agrumi. Totanetti alle olive e pomodori secchi. Crostoni misti: 1 con fagioli, 1 con fegatini e 1 con lardo di colonnata.

Primi piatti - Ribollita. Pappardelle all'anatra. Risotto alla zucca, pistacchi e zafferano. Tortelloni fatti a mano al ragù. Gnocchetti dello Storno. Pici senesi alla norcina. Spaghetti alle vongole veraci. Maccheroni al Granchio.

Secondi piatti - Tagliata d'anatra all'arancia con cipolline in agrodolce. Filetto di maiale al rosmarino, lardo e patate. Tagliata al trebbiano con pinzimonio di carciofi. Buttera di cinta senese con patate. Lombatina di cervo alle erbe con mele alle arance. Filetto all'aceto



balsamico. Hamburger di scottona al pane Kamut. Gran fritto alla toscana. Coniglio disossato con pomodori confit. Baccalà alla livornese con polenta. Totani all'elbana. Lampredotto vecchia Firenze. Bistecca alla fiorentina min x 2.

Contorni: Patate al forno, insalata mista, spinaci saltati in padella.

I nostri dolci: Zabaione allo zibibbo e pistacchi. Panna cotta. Tiramisù. Cantuccini con vinsanto. Salame di cioccolato. Cheesecake con marmellata di fichi. Crepes con zabaione alla banana. Ananas naturale o al maraschino.

TRATTORIA "LO STORNO"

via del Lastrone, 8 PISTOIA

telefono 0573.26193

Chiuso il martedì



VIA DEL LASTRONE, 8 - TEL. 0573 26193 - 51100 - PISTOIA - TRATTORIALOSTORNO@GMAIL.COM

Ristorante Pizzeria Caffè Wengè

UN LOCALE DOVE SI LEGGE NEL PENSIERO...

Il **Caffè Wengè**, negli anni, ha saputo stare al passo con i tempi, grazie alla scrupolosa attenzione che i titolari, Filippo e Giuliano, mettono al servizio del cliente. Stare al pas-



so vuol dire capire le tendenze, le aspettative di un mercato sempre in evoluzione, la ricerca della qualità in equilibrio col il prezzo, e loro, di questo, ne hanno fatto il cavallo di battaglia. Pranzi di lavoro alla portata di tutti, ricchi aperitivi, **complete-anni/buffet**, il tutto in un locale raffinato e accogliente, con la qualità e il prodotto fresco sempre al primo posto. Carne e pesce cucinati espressi, **dolci della casa** (da assaggiare la crostata di marmellata, di cioccolato e semolino e la torta di ricotta!), una cantina fornita e ricercata, garbo e simpatia, cura del cliente. Perché il cliente non deve rinunciare a niente, neanche ad



una **buona bottiglia di vino**, sia a pranzo che a cena, dal momento che, se questa non viene finita, gli sarà confezionata nuovamente e restituita in una shopping bag di Caffè Wengè. Alla prossima! ■

RISTORANTE PIZZERIA BAR "CAFFÈ WENGÈ"

Via S. D'Acquisto
ALBERGHI DI PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.444890

Chiuso il giovedì e la domenica a pranzo



Pizzeria Dal Buongustaio

Alessandro & Arianna
e i 102 tipi di pizze giganti
45 cm di diametro
per togliersi davvero la voglia!

Anche pizza da asporto

Pizzeria "Dal Buongustaio"
"L'Originale"

Via Francesca Vecchia 38/b
UZZANO (Pistoia)
telefono 0572.444072
Chiuso il mercoledì



Trattoria "Bellavista"

L'ESPLOSIONE DEL SAPORE TOSCANO

Il Ristorante "Bellavista", situato a Borgo a Buggiano in località Santa Maria davanti all'omonimo Castello, è gestito da sempre



dalla famiglia Poggetti. Il locale propone le tipicità della **cucina popolare toscana**: i primi piatti, dai tipici tordelli lucchesi al ragù di carne alle pappardelle alla lepre, ai maccheroni al cinghiale e i secondi piatti che accanto alle tradizionali grigliate di carne vedono immancabili la trippa, la cioncia, il baccalà alla brace, lo stoccafisso, il cinghiale con le olive, la bistecca alla fiorentina e il filetto al pepe verde o alla robespierre.

Per finire in bellezza, poi, i dolci: dai semifreddi ai dolci fatti in casa al gelato di produzione propria.

Ogni giorno, inoltre, potrete trovare il **pranzo di lavoro a €12,00** con menù



sempre diverso ed anche alcune proposte di **ottimi primi piatti per gli intolleranti al glutine**.

Diverse proposte con **menù personalizzati** anche per le vostre **ricorrenze speciali!** ■

TRATTORIA "BELLAVISTA"

via Livornese

BORGO A BUGGIANO (Pistoia)

telefono 0572.33053

32
anni di attività

Si organizzano
compleanni,
ritrovi e anniversari

**MENÙ
TRADIZIONALI
E INNOVATIVI**

Pizze "speciali"

Basi integrali ai
5 cereali e al kamut

Primi piatti e
basi per celiaci

“El Gatto”

RISTORANTE PIZZERIA



Postazione WI-FI
all'interno del locale

largo La Pira, 1
TRAVERSAGNA
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.74520 – 388.6537837

Spazio all'aperto
Area Giochi per bambini



Prossimamente
PianoBar e Canto

i ristoranti di *Quello Che C'è*

Trattoria "Antico Colle"

RISCOPRIAMO I SAPORI DIMENTICATI
DELLA CUCINA TOSCANA



Un locale che profuma di tradizione, un ambiente accogliente con un'atmosfera tipica toscana dove **Piero Berardi** il proprietario aretino, ormai da decenni trapiantato in Valdinievole, ti fa gustare quei sapori dimenticati della cucina toscana: tagliolini al tartufo marzuolo, ciondolini alle punte di asparagi, straccetti al ragù di cinta senese, linguine al limone e carciofi, e ultima creazione gli **gnocchetti di ceci con gamberi e baccalà**; e poi la trippa alla fiorentina, il branzino all'isolana, il filetto di cinta senese con piselli primavera o cannellini alla salvia e baccalà alla livornese. La carne è cotta sulla brace del forno a legna, che ogni sera sforna anche ottime pizze. I dolci poi sono una



vera delizia, e variano ogni sera, tutti preparati rigorosamente da Piero. La carta dei vini interessante e varia. In sala la moglie **Mila** sommelier A.I.S. assieme alla figlia **Linda** e allo storico cameriere **Marino** ti accolgono e ti coccolano per rendere speciale ogni tua sosta. ■



TRATTORIA "ANTICO COLLE"
piazza Cavour, 10
COLLE DI BUGGIANO
(Pistoia)
telefono 0572.30671



*Osteria
Il Fornello*
da Gabriele ... Ove mangiare è un piacere,
cucinare è un'arte.

Immerso tra filari di vite della meravigliosa campagna Toscana, questo splendido complesso rustico vi attende per farvi gustare ghiotti piatti tradizionali e cucina stagionale.

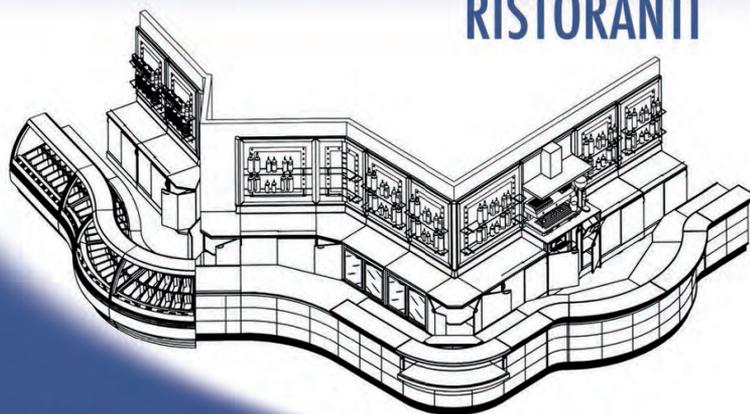


Locale per cerimonie con menù personalizzati di carne e di pesce. Aperitivo offerto a bordo piscina oltre le 25 persone

via Mammianese, 5 località MARGINONE
Altopascio (Lucca) - telefono 0583.216528
www.ristoranteilfornello.it
info@ristoranteilfornello.it

ANTARTIDE® FRIGO

Arredamenti
Attrezzature
BAR
PASTICCERIE
GELATERIE
RISTORANTI



LA SCALA (Pisa)
Tel. 0571 419586 - www.antartidefrigo.it



 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

Ristorante Montacolle

DA OLTRE 60 ANNI SI DEDICA ALLA TRADIZIONE DELLA CUCINA TOSCANA

Il Ristorante Montacolle si trova all'interno di un antico casolare di fine 1800 con ampia sala, terrazza panoramica e saletta interna riservata. Troverete un ambiente accogliente e adatto ad ogni tipo di occasione: cena di lavoro, incontri romantici, riunioni di famiglia e cerimonie.

Le nostre specialità tipiche richiamano la tradizione della cucina toscana, un vero e proprio inno ai sapori, quelli buoni, di un tempo: PINZIMONIO con olio extravergine di oliva delle colline della Valdinievole, spaghetti al Chianti classico, bistecche alla fiorentina, carni grigliate. Cantina con i migliori vini Toscani e selezione delle migliori etichette nazionali.

Aperto per cena – giorni festivi sia pranzo che cena – chiuso il lunedì
VENITE A TROVARCI.DIVENTEREMO AMICI! ■

NOVITA'
OGNI VENERDI
CENA CON MUSICA
DAL VIVO

MENU DEGLI AMICI:
antipasto, bistecca
alla fiorentina,
contorno, dolce, caffè
e bevande
a 29 euro

RISTORANTE
MONTACOLLE
di Matteo Pellegrini & C.
via Marlianese, 27
Località Montacolle
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572. 72480
0572.773828 – 345.4429387
ristorantemontacolle@gmail.com



Locanda Zacco

RISTORANTE, BED & BREAKFAST



Cucina toscana – specialità primi piatti e dolci fatti in casa, alla riscoperta degli antichi e genuini sapori della tradizione contadina toscana, accompagnati dai migliori vini, con menu che cambiano seguendo ciò che di meglio offre la stagione.

Ambiente caldo e familiare, con ampio giardino interno immerso nel verde.

A 16 chilometri da Montecatini terme (25 minuti di macchina) potrete mangiare bene, godere il fresco della montagna e volendo...riposarvi in una delle 8 splendide camere di cui il locale è dotato...

Aperto da Pasqua fino alla fine di ottobre e festività natalizie – chiuso il lunedì.

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





**RISTORANTE
PIZZERIA
"LUCIGNOLO"**
via Amendola, 3
Loc. SANTA LUCIA
DI UZZANO (Pistoia)
telefono 0572.444140

Ristorante Pizzeria "Lucignolo"

LE NOSTRE IDEE ANTICRISI PER L'ESTATE...TUTTI I GIORNI C'È NE UNA NUOVA!!!

LUNEDÌ

AMERICAN DINNER... McLucignolo vs McDonalds

Un italianizzato hamburger con patate fritte per una cena tipica americana ma con la qualità caratteristica Made in Italy..... 5 euro



MARTEDÌ

PIATTO PROTAGONISTA...

Paella e sangria..... 15 euro



GIOVEDÌ

STASERA IL CONTO LO DECIDI TU!!!

menu proposto da noi, conto fatto da voi.....



VENERDÌ

SPECIALITÀ D'ORIENTE

Il Sushi si fa in 10.....10 euro
in collaborazione con "Kisso"



SABATO

LOW COST

Antipasti misti, pizza, bevanda, dessert..... 20 euro



DOMENICA

P&P - PIZZA & PROSECCO

Tu paghi la pizza, al prosecco ci pensiamo noi!!
In collaborazione con "Cantine Valdobbiadene"



Tutte le sere rimane inalterata la scelta per la carta ristorante e pizzeria

AMPIE SALE PER FESTE E CERIMONIE



via Perticaia, 35
SERRAVALLE
PISTOIESE (Pistoia)
telefono e fax 0573.518066
335.7017867

www.lamagione.it
info@lamagione.it

ALLA MAGIONE SI MANGIA, SI CANTA E SI BALLA!

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

E nella **Serata Karaoke** se vuoi festeggiare il compleanno, il "festeggiato non paga" e la torta la offre il ristorante (prenotazione minima 10 persone).

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

Tutte le sere dal martedì al venerdì pizza a scelta più bevanda a € 8,00.

*Prova gratuita
per due persone
del menu scelto*

i ristoranti di *Zuello Che C'è*

Osteria "Il maialetto"

E MANGIARE DIVENTA UNO SPETTACOLO!



All'Osteria "Il Maialetto" trovi gusto, qualità, genuinità delle materie prime e una grande passione per la carne, quella buona davvero! E poi, ogni sera, la possibilità di assaggiare una delle vere e proprie specialità della casa: il maialetto al forno, preparato appositamente per stupire e stuzzicare il nostro pa-

lato! 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. 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! ■

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



*Speciale
Promozione*
PER CENE DI CLASSE, ASSOCIAZIONI
CULTURALI, SPORTIVE...
*Nei mesi di MAGGIO e GIUGNO,
dalla DOMENICA al GIOVEDÌ*
Antipasto, Giropizza & Bibita
a soli 10 euro per i ragazzi
e a 15 euro per gli adulti
E maestre, insegnanti, istruttori...
non pagano!!!

**PAUSE PRANZO DI QUALITA' A PREZZI RAGIONEVOLI?
DA "QUELLI DEL MAGO BAGO" PUOI...**

MENU CLASSIC

Primo
Secondo
Contorno
Acqua e Caffè
€ 12,00

MENU LIGHT

Primo e contorno
Oppure
Secondo e contorno
Acqua e Caffè
€ 7,00

**RISTORANTE PIZZERIA
"QUELLI DEL MAGO BAGO"**

via Pistoiese 41
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33102
Cellulari 393.9407523
393.9619498
Sito internet: www.magobago.it

Una strada antica che aspetta un nuovo sviluppo

PESCIA - Il 23 marzo scorso si è svolto, a Pescia, un incontro-studio organizzato da diverse associazioni culturali e ambientali della Valdinievole e della Lucchesia (Associazione Vivinaia, Legambiente Valdinievole, Gruppo Archeologico Capannorese, Osservatorio politiche urbanistiche Valdinievole, ItaliaNostra-Lucca) sulla tutela e la valorizzazione dell'antica strada maestra postale lucchese, una strada che affonda le proprie radici in epoca medievale (o addirittura romana!) e che attraversa un'area ad altissima valenza paesaggistica, ricca di beni ambientali interessantissimi e di primaria importanza. Nel corso del convegno sono state formulate diverse ipotesi e idee delle associazioni promotrici per favorire la conoscenza storica e la valorizzazione della strada e del suo sistema collinare. L'idea è quella di creare, intorno a questa delicata infrastruttura della storia, un'Area naturale protetta di interesse locale (Anpil), ed anche l'inserimento della strada nella Rete escursionistica toscana, con la creazione di un percorso turistico-escursionistico ed didattico intercomunale e interprovinciale. Il tutto per valorizzare questo straordinario reperto storico il cui lastricato sta oramai deturpandosi dall'abbandono, e le cui potenzialità attrattive possono essere, invece, più che importanti.



Avis, un dono d'arte fatto col cuore...

MONTECATINI - Il nuovo consiglio dell'Avis montecatinese ha consegnato al Comune di Montecatini Terme, o più specificatamente al MOCA, il nuovo spazio espositivo per l'arte contemporanea, una sontuosa collezione di grafiche che gli artisti Jorio Vivarelli, Eugenio Dragutescu, Roberto Giovannelli, Walter Piacesi e Pietro Bugiani realizzarono, quasi tre decenni fa, in occasione della 37esima assemblea nazionale dell'Avis che si tenne proprio a Montecatini Terme. Con questo gesto, salutato con evidente emozione dagli assessori Bruno Ialuna e Ennio Rucco durante la cerimonia ufficiale di consegna

avvenuta sabato 6 aprile scorso, l'Avis, proprietaria delle grafiche, "non vuol fare solo una donazione tangibile al museo di arte contemporanea - si legge nella nota diramata dall'associazione - ma

anche portare un ricordo della sua storia e della storia di Montecatini tutta" dentro un ambiente così importante per la città.

"Una commedia colorata di giallo e di toscanità"

BUONCONVENTO (SI) - Si è girato a Buonconvento, un paesino del Senese, "Giallo Toscano", un film che diventa una sperimentazione molto interessante. La pellicola, girata dalla regista Rossella Daveria insieme a Carlo Concina, è infatti un esperimento unico nel quale il paese-location è anche il principale protagonista, visto che è completamente frutto di energie locali coinvolte a vario titolo nei lavori di quest'opera che mescola i canoni tipici del giallo a quelli della commedia di paese. Un esperimento, quindi, al quale quelli di Buonconvento si sono lasciati coinvolgere con entusiasmo, che mira a portarne le vestigia e le bellezze in giro per l'Italia dimostrando ancora una volta che nella provincia profonda italiana covano energie artistiche/espressive che non si lasciano annullare dall'urbanizzazione della popolazione e della cultura. Potrebbe essere un'idea guardarlo con attenzione, questo "Giallo Toscano": chissà che non ci venga un'idea pure a noi, che di paesi meravigliosi siamo terra e custodi. ■



Testi scolastici nuovi e usati per tutte le scuole

Cartolibreria Profumeria Articoli da Regalo

Dal 1998 al 2013 15 anni insieme!



EMMEBI via Provinciale Lucchese, 272 S. LUCIA - UZZANO (Pistoia) telefono e fax 0572.452737 barbaramichelotti@tiscali.it

emmebi-uzzano

Classifica libri più venduti aprile 2013



1[-]
ZeroZeroZero
Autore: Saviano
Roberto
Editore:
Feltrinelli,
2013



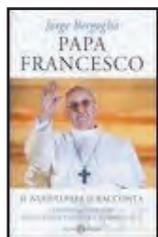
2[-]
Bianca come il latte, rossa come...
Autore:
D'Avenia
Alessandro
Editore:
Mondadori, 2011



3[-]
Il mio diario.
Violetta
Editore:
Walt Disney
Company Italia,
2013



4[1]
La rivoluzione della luna
Autore:
Camilleri
Andrea
Editore:
Sellerio Editore
Palermo, 2013



5[-]
Papa Francesco.
Il nuovo papa...
Autore:
Francesco (J.M.
Bergoglio),
R. Sergio, A.
Francesca
Editore: Salani
Editore, 2013

Ehi! Ai bimbi dell'era di facebook piacciono i libri...

Di Simone Ballocci

Questo mese ho deciso di sospendere la costruzione della nostra biblioteca di Quellochece, e quindi mi permetto di non darvi il promesso consiglio di lettura ma di consegnarvi una notizia che irrompe radiosa sulle pagine del nostro mensile, una sorta di breaking news della lettura che non potevo non pubblicare: ai bimbi italiani piacciono i libri, mol-

to più dei loro genitori! E molto più che ai bimbi di dieci, ed anche di cinque



anni fa. Secondo una ricerca condotta dall'Associazione Italiana Editori e pubblicata ad inizio aprile, con tra l'altro ampio risalto sulla stampa nazionale, infatti, ben 6 bimbi su 10 sono accaniti lettori anche a casa, con un trend in netta salita (nel 2000 erano solo il 49%) e surclassando

genitori e nonni (gli adulti non arrivano al 46%) e pure i fratelli maggiori (nella fascia di popolazione 18-19 anni, i lettori assidui sono, infatti, il 52.4%) magari più inclini a cedere alle lusinghe delle nuove tecnologie. E le sorprese non finiscono qui: a rinsaldare ulteriormente questo meraviglioso trend in salita, infatti, ci sono le quote di lettori per età, e si scopre che i maggiori lettori sono proprio quelli che non leggono: tra i bimbi dai 2 ai 5 anni, infatti, ben il 63.3% sfoglia, colora o comunque incontra un mezzo stampato almeno una volta al giorno. Un gran bel bacino di utenza che, comunque, non si assot-

tiglia più di tanto con l'aumentare dell'età: tra i 6 e i 10 anni (quando cioè già a scuola si impara di brutto a leggere, quindi farlo anche nel tempo libero è più difficile) si raggiunge comunque un 54.4%, che risale al 60.8% tra gli 11 e i 14 per rimanere al 59.8% tra i 15 e i 17. Tutte cifre stratosferiche per noi adulti. Eppure, insomma, forse, qualcosa si muove? ■

6[-]
Quattro etti d'amore, grazie
Autore:
Gamberale
Chiara
Editore:
Mondadori,
2013



7[-]
Aprite la mente al vostro cuore
Autore:
Francesco
(Jorge Mario Bergoglio)
Editore: Rizzoli,
2013



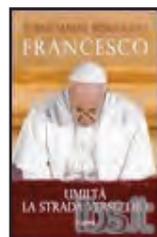
8[5]
Fai bei sogni
Autore:
Gramellini
Massimo
Editore:
Longanesi,
2012



9[2]
Educazione Siberiana
Autore: Lilin
Nicolai
Editore:
Einaudi, 2010



10[-]
Umiltà. La strada verso Dio
Autore:
Francesco
(Jorge Mario Bergoglio)
Editore: EMI,
2013



Libri scolastici troppo cari?

USATO è meglio!

Vieni a trovarci e portaci i libri che non usi più.

Ti aspettiamo!

Dal lunedì al sabato dalle 8.00-13.00 16.00-19.30

Libreria - Cartoleria - Testi scolastici - Articoli da Regalo

**CARTOLIBRERIA
IL TEMPIETTO SNC**

VIA SISMONDI, 2
51017 ROSCIA (PT)

TEL.
0572 47023

E-MAIL: iltempiettosnc@tiscali.it

P.I.: 0039 2680 476



A Firenze ogni mostra vale

Di Simone Ballocci

Questo mese il nostro speciale città d'arte si concentra solo sul capoluogo, su Firenze, che offre in questo periodo una tale varietà di mostre (che noi sempre raccontiamo e raccogliamo attraverso le pagine a quegli eventi dedicate di questa rubrica) da farne baricentro e crocevia per chiunque senta pulsare dentro l'amore per l'imperitura, immortale creatività umana.

Eccoci, siamo a Firenze, ed è maggio.

Periodo fortunato per noi che, fortunati più del periodo, abitiamo a pochi chilometri da questo incredibile, meraviglioso concentrato di straordinaria, planetaria bellezza. Periodo fortunato perché in città ci sono delle mostre veramente interessantissime. Vi proponiamo, in questa pagina, però, quelle che meno clamore hanno rispetto alle altre, ma che meritano la vostra attenzione. Si comincia con "Il contenitore

dei ricordi", una mostra antologica di circa 40 opere di Walter Angelici, artista contemporaneo (è nato nel 1964) apparso agli occhi della critica continentale come figura di spicco per innovazione ed espressività. "Il contenitore dei ricordi" è in programma sino al 10 maggio, a Palazzo Borghese, in via Ghibellina. Veramente affascinante è poi "Lusso ed eleganza. La porcellana



francese a corte e la manifattura Ginori", mostra con la quale, in programma sino al 23 giugno prossimo, il "Museo delle porcellane" (all'interno del Giardino di Boboli) festeggia i propri 40 anni, un compleanno davvero importante per il museo che raccoglie le porcellane da tavola di tutte le famiglie regnanti di Firenze. La finezza austera e maniacale di ogni pezzo esposto vale davvero il costo del biglietto. ■



LO SCIROCCO UCCIDE LA NEVE

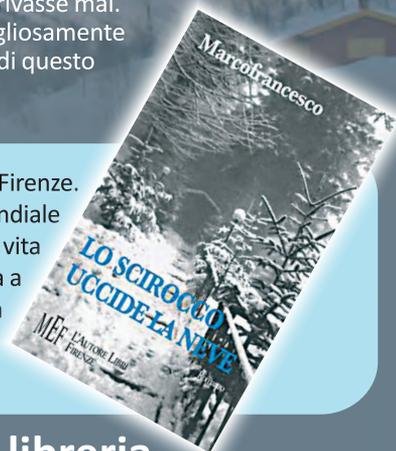
Un'intrigante e tormentata storia d'amore raccontata da Marco Francesco Natalini



Marco Francesco Natalini fa il portiere di notte e il suo lavoro lo porta all'Abetone dove viene chiamato dalla direzione di un grande albergo. E proprio lì, davanti al bureau della reception, si imbatte nel bel ritratto della Marchesa Guendalina Strozzi, che lo attrae in maniera così profonda da spingerlo a scrivere questo piacevole libro che racconta la vita e le leggende della nobildonna. Una storia d'amore e di solitudine, ambientata nello straordinario scenario delle montagne innevate dell'Abetone, sullo sfondo della prima guerra mondiale. Un romanzo accattivante, sul quale gli occhi del lettore scivolano via senza sosta in cerca di un finale che si vorrebbe non arrivasse mai. Una scrittura fluida, che descrive ambienti resi meravigliosamente reali e affascinanti da minuziose descrizioni che fanno di questo libro una delle più belle sorprese degli ultimi tempi.

Marcofrancesco (2005), *Lo Scirocco uccide la neve*, L'Autore Libri, Firenze.

Abetone, 1914. la Marchesa Guendalina Strozzi allo scoppio della prima guerra mondiale si trova sulle montagne pistoiesi, nella casa che le ricorda momenti sereni della sua vita matrimoniale. Massimiliano Strozzi, il marito, è al fronte. Un affetto stanco lega la donna a quel soldato lontano, e il silenzio e la solitudine del luogo le fanno sentire il vuoto della sua assenza. Passeggiando nella quiete dei boschi, con lo sfondo dello straordinario scenario delle montagne innevate, conosce Francesco e un nuovo, sconvolgente destino.



Acquistalo su internet o richiedilo in libreria

QUELLO CHE C'È... A TEATRO!

10 maggio

Se potessi avere 1000 lire al mese

Dove: Montecatini Terme (PT) Teatro Verdi

Quando: 10 maggio

Per info: www.teatroverdimontecatini.it
info@teatroverdimontecatini.it
 Tel. 0572.78903

Una serata all'insegna del vecchio avanspettacolo o dell'indimenticato teatro di rivista. Con i venti musicisti della Pistoia Jazz Orchestra, sotto la conduzione del Maestro Manolo Nardi, le Swing Singers guidate da Elena Bartolozzi, i cinque attori capitanati da Monica Menchi



ed il presentatore Moreno Fabbri. Tutti uniti per ricostruire una rappresentazione dedicata a quel genere di teatro che si diffuse tra gli anni trenta e quaranta del secolo scorso.

• Degli attori si alternavano in "scenette" e performance comiche, accompagnati da un gruppo musicale che li intervallava sia con canzoni che con brevi "stacchetti" musicali. Esponenti massimi di questo genere furono attori come Ettore Petrolini, Macario, Totò, Anna Magnani, Carlo Dapporto, Nino Taranto e molti altri ancora. Questa volta trenta artisti ed interpreti saranno in scena per far rivivere una serata di divertimento, di spensieratezza e, perché no, di ricordi, ascoltando brani celebri quali "Maramao perché sei morto?", "Baciami piccina", "Il pinguino innamorato", "Ma le gambe", "Pippo non lo sa", "Un bacio a mezzanotte" e naturalmente "Mille lire al mese".

18 maggio
Pinocchio

Dove: Montecatini Terme (PT) – Teatro Verdi

Quando: 18 maggio

Per info: www.teatroverdimontecatini.it
info@teatroverdimontecatini.it
 Tel. 0572.78903

• La Compagnia Teatrale Dreamers in collaborazione con A.I.L. (Associazione Italiana contro le leucemie linfomi e mieloma) ONLUS sez. Pistoia

• e Valdinievole presenta Pinocchio: musical tratto dall'omonima opera con le musiche dei POOH. Tratto dall'omonima opera con le musiche originali dei Pooh, lo spettacolo propone in chiave di musical la celebre vicenda nata dalla penna di Carlo Lorenzini, più noto come Collodi. Tutto inizia con un... "pezzo di legno" fuori dal comune, animato da un insolito soffio vitale dopo una furiosa tempesta che imperverserà in scena. Ci saranno tutti i personaggi più cari agli spettatori (e prima ancora ai lettori) di tutte le età: la Fata, Geppetto, il Gatto e la Volpe, Lucignolo, solo per ricordare i più famosi. La musica, le canzoni, i balletti faranno il resto, rendendo ancora più magica una vicenda senza tempo che sa parlare al cuore dei "bambini" di tutte le età. Una favola che, insomma, ancora una volta si propone di appassionare e perché no, anche commuovere il pubblico.

24 maggio
Quando i ciliegi erano rosa

Dove: Montecatini Terme (PT) - Teatro Verdi

Quando: 18 maggio

Per info: www.teatroverdimontecatini.it
info@teatroverdimontecatini.it

Tel. 0572.78903

Ideato, scritto e diretto da Franco Boldrini con Franco dei Califfi, MAL dei Primitives, Giuliano e i Notturmi... & C. Il "Musical della nostra vita" inizia con la sfilata magica delle nove Muse, le Dee greche della Musica, Canto, Poesia, Danza e di tutte le Arti che appartengono al nostro mondo. Franco dei Califfi (Così ti amo, Al mattino, Fogli di quaderno...) con Mal dei Primitives (Pensiero d'amore, Parlami d'amore Mariù, Occhi neri, Furia cavallo del west...), Giuliano dei Notturmi (Ballo di Simone), diventano nel Musical importanti testimoni & discepoli degli anni sessanta e oltre, dove interpretano loro stessi con i gruppi musicali VOX POWER e SWING PICS, con i fantastici ballerini del Florence Dance Center, Arcoballando, Max BalletAcademy,



Le danzatrici di Iside e il R'N'R del Poker d'Assi, con i favolosi costumi originali d'epoca della Bottega Vintage Can Can di Firenze. L'attrice Lavinia Parissi con l'eclettico attore Gabriele Tiziani ci accompagna nel viaggio

- musicale con Franco
- dei Califfi; la ballerina
- solista Marcella
- Ricci, il super-Mimo
- Stefano Orselli, con
- le splendide voci di
- Laura Landi e Laura
- Gurrado, completano
- il cast DOC del Musical. Un Musical spettacolo
- nello spettacolo, il vero Musical della nostra vita.

EstateRegina – Festival Musicale di Montecatini Terme

- Estate Regina giunge nel 2013 alla XVI^a 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 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. La XVI^a edizione

Festival Musicale di Montecatini Terme

ESTATE REGINA
MUSICA PURA
VIENI DIRETTAMENTE ALLA FONTE

- si distingue per la grande varietà di generi musicali e per la qualità musicale degli artisti ospiti, tra cui citiamo: il celebre violinista Salvatore Accardo, la violoncellista Natalia Gutman, il violinista russo Ylia Gringolts, il soprano Maria Billeri e Ilya Grubert, violinista russo, virtuoso di fama internazionale. La ricorrenza dei 200 anni dalla nascita di Giuseppe Verdi e Richard Wagner sarà festeggiata con numerosi eventi dedicati ai due grandi compositori.
- Anche quest'anno Estate Regina, Sentieri Acustici e Pistoia Blues, i tre festival musicali protagonisti dell'estate pistoiese, confermano la loro collaborazione nel progetto Sounds of Tuscany, finalizzato a valorizzare il proprio territorio durante tutto il periodo estivo: distinti ambiti geografici, generi musicali e periodi di svolgimento sono uniti dallo stesso filo conduttore, la musica di qualità.

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

Uscite del 1 maggio 2013

HANSEL & GRETEL- CACCIATORI DI STREGHE

Regia di Tommy Wirkola con Jeremy Renner, Gemma Arterton, Famke Janssen, Peter Stormare, Zoe Bell, Derek Mears, Thomas Mann, Ingrid Bolsø



Berdal, Pihla Viitala, Thomas Scharff. Genere Horror, Fantasy

Dopo aver conosciuto il sangue da bambini, Hansel e Gretel sono diventati i vigilantes supremi, sottoposti ad un castigo infernale. Ora, a loro insaputa, Hansel e Gretel sono diventati la preda, e devono affrontare un male molto più grande delle streghe...il loro passato.

MIELE

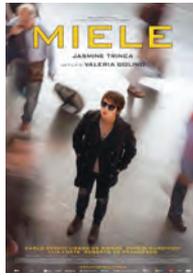
Regia di Valeria Golino con Jasmine Trinca,

- Carlo Cecchi, Libero
- De Rienzo, Iaia Forte,
- Vinicio Marchioni, Roberto De
- Francesco. Genere
- Drammatico
- Miele narra la storia
- di Irene, una ragazza di trent'anni che ha
- deciso di aiutare le persone che soffrono:
- malati terminali che vogliono abbreviare
- l'agonia, persone le cui sofferenze intacca-
- no la dignità di essere umano. Un giorno a
- richiedere il suo servizio è un settantenne
- in buona salute, che ritiene semplicemente
- di aver vissuto abbastanza. L'incontro met-
- terà in discussione le convinzioni di Irene e
- la coinvolgerà in un dialogo serrato lungo
- il quale la relazione tra i due sembrerà infit-
- tarsi di sottintesi e ambiguità affettive.

Uscite del 09 maggio 2013

FIRE WITH FIRE

- Regia di David Barrett con Josh Duhamel,
- Bruce Willis, Rosario Dawson, 50 Cent,
- Julian McMahon, Vinnie Jones, Bonnie
- Somerville, Arie Verveen, Richiard Schiff,



- Eric Winter, James Lesure,
- Kevin Dunn. Genere Azio-
- ne, Drammatico, Thriller
- Jack è un ex soldato,
- l'ultimo sopravvissuto
- sulla Terra, devastata dalla
- guerra contro una razza aliena. Dopo
- aver ritrovato un'astronave distrutta, la
- storia dell'unica superstita al suo interno
- lo trascina in un'avventura che cambierà
- per sempre il loro destino. Jack mette in
- discussione tutto ciò che credeva di sapere
- sul suo mondo, sulla sua missione e su se
- stesso. In un inseguimento per terra, aria e
- spazio. Jack è costretto a un confronto con
- i suoi superiori per conoscere la verità.



LA CASA

- Regia di Fede Alvarez con Jane Levy, Jes-
- sica Lucas, Shiloh Fernandez,
- Lou Taylor Pucci, Elizabeth
- Blackmore. Genere Horror
- Mia, una giovane donna che
- sta affrontando una difficile
- disintossicazione, si rifugia in
- un isolato cottage nei boschi



Planet O

PLANET O
via Andreotti, 17
PESCIA (Pistoia)
Cell. 342.0281380
Planeto di
Alessandro

**GIOCATTOLI
ARTICOLI DA REGALO
GADGET
MODELLISMO GIAPPONESE
DISNEY
YU-GI-OH ECONOMICHE & DECK**

**CASA
del
MATERASSO**

MATERASSI, RETI, ORTOPEDICI,
CUSCINI CERVICALI,
ANTIALLERGICI
TUTTO PER UN LETTO SANO
E CONFORTEVOLE

viale Adua, 7
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.767778
www.casamaterasso.it

cuore rosso
Roberta e Simona

**INTIMO
UOMO - DONNA
FIRME PRESTIGIOSE**

VASTO ASSORTIMENTO COSTUMI DA SIGNORA

via Matteotti, 127
MONSUMMANO TERME (Pistoia)
telefono 0572.53231

assieme al fratello e ad alcuni amici. Lì la scoperta di un antico libro, intitolato "Libro dei morti" scatenerà forze antiche e orribili.

Uscite del 16 maggio 2013

AmeriQua

Regia di Marco Bellone e Giovanni

Consonni con Bobby Kennedy III, Alec Baldwin, Giancarlo Giannini, Alessandra Mastronardi, Eva Amurri, Ernesto Mahieux, Enrico Silvestrin, Lele Gabbello, Gianluca Bazzoli, Jeanene Fox, Edoardo Gero, Giuseppe Sanfelice, Valentina Correani. Genere Commedia

Charlie Edwards è un giovane neolaureato di buona famiglia. Deve trovare la sua strada, costruire il suo futuro ma preferisce dormire e divertirsi piuttosto che affrontare l'incubo dei colloqui di lavoro. Messo alle strette dalla famiglia, con gli ultimi soldi ricevuti decide di comprare un biglietto aereo per l'Italia e inizia un viaggio al confi-

ne tra sogno e realtà. Derubato al suo arrivo,

trova conforto nel nuovo amico Lele, l'autoproclamato re di Bologna che insieme ad una curiosa crew, lo porterà alla scoperta di usi e costumi italiani secondo particolarissimi punti di vista... Conoscerà Badoo, incontrerà la bellissima italiana Valentina e l'americana Vicky. Si appassionerà a tutto ciò che di bello l'Italia regala, compreso il buonissimo ragù bolognese, simbolo della tradizione familiare, da accudire come si farebbe con le persone amate.

IL GRANDE GATSBY

Regia di Baz Luhrmann con Leonardo Di

Caprio, Carey Mulligan, Tobey Maguire, Isla Fisher, Joel Edgerton, Gemma Ward, Callan McAuliffe, Amitabh Bachchan, Jason Clarke, Daniel Newman, Jack



Thompson, Jacek Komar, Elizabeth Debicki. Genere Drammatico Il film racconta la storia di un aspirante scrittore, Nick Carraway che lasciato il Midwest

Americano, arriva a New York nella primavera del 1922, un'epoca in cui regna la dubbia moralità, la musica jazz e la delinquenza. In cerca del suo personale Sogno Americano, Nick si ritrova vicino di casa di un misterioso milionario a cui piace organizzare feste, Jay Gatsby, ed a sua cugina Daisy che vive sulla sponda opposta della baia con il suo amorevole nonché nobile marito, Tom Buchanan. E' allora che Nick viene catapultato nell'accattivante mondo dei super-ricchi, le loro illusioni, amori ed inganni. Nick è quindi testimone, dentro e fuori del suo mondo, di racconti di amori impossibili, sogni incorruttibili e tragedie ad alto tasso di drammaticità.

Uscite del 23 maggio 2013

FAST & FURIOUS 6

Regia di Justin Lin con Vin Diesel, Paul Walker, Dwayne Johnson, Michelle Rodriguez, Jordana Brewster, Tyrese

Gibson, Gina Carano, Luke Evans. Genere Azione Da quando Dom (Vin Diesel) e Brian (Paul Walker) hanno portato a termine la rapina



MB
ottica silvestri

**Dal 1964
l'esperienza
al tuo servizio**

via Marruota, 16/18
MONTECATINI TERME (Pistoia)
Telefono 0572.72669

DE grafica e stampa dal 1951
TIPOGRAFIA DI GRAZIA
C.so Roma, 86 - MONTECATINI TERME
Tel. 0572 78789 - tipografiadigrizia@gmail.com

CARTADESIGN
nel 2011 nasce la linea di design per bambini in carta e cartone riciclato

f tipografia di grazia

Caffetteria Cioccolateria
La Bottega del Caffè

**prossima
apertura nei nuovi
ampi LOCALI**

in piazza DEL POPOLO a
MONSUMMANO TERME
(vicino ALLA CHIESA)

TELEFONO 328.3380946

di Rio sgominando l'impero di un boss e lasciando la loro squadra con 100 milioni di dollari, i nostri eroi si sono disseminati in tutto il globo. Ma l'impossibilità di tornare a casa e una vita perennemente in fuga, lasciano incomplete le loro esistenze. Nel frattempo, Hobbs (Dwayne Johnson) è all'inseguimento di una letale organizzazione di esperti piloti mercenari attraverso 12 paesi, la cui mente (Luke Evans) è aiutata da uno spietato luogotenente che si rivelerà essere l'amore che Dom credeva morto: Letty (Michelle Rodriguez). L'unico modo per fermare la squadra di criminali sarà quello di batterli sulla strada, così Hobbs



chiederà a Dom di mettere nuovamente insieme la sua squadra d'élite a Londra. La ricompensa? Il perdono completo per tutti loro in modo da poter tornare a casa con le proprie famiglie.

• **EPIC**

- Regia di Chris Wedge con Jason Sudeikis, Steven Tyler, Amanda Seyfried, Christoph Waltz, Colin Farrell, Aziz Ansari, Beyoncé Knowles, Josh Hutcherson, Judah Friedland. Genere Animazione, Fantasy, Avventura.
- Il film ci porta all'interno della profondità di una foresta in cui, lontano dai nostri occhi, ha luogo una feroce battaglia fra il bene e il male.



• **Uscite del 30 maggio 2013**

• **TULPA**

- Regia di Federico Zampaglione con Claudia Gerini, Michele Placido, Michela Cescon, Ivan Franek, Nuot Arquint, Crisula Stafida, Giulia Bertinelli. Genere Horror.
- Lisa, una ricca donna d'affari la cui vita è totalmente incentrata sul lavoro e sulla carriera, è assidua frequentatrice del famigerato club "Tulpa" un posto molto esclusivo in cui i soci realizzano le loro fantasie eroti-

- che... Quando i suoi amanti iniziano a morire uno dopo l'altro, tra orribili supplizi, per evitare uno scandalo la donna comincia ad indagare in prima persona, con conseguenze da incubo...



• **UNA NOTTE DA LEONI 3**

- Regia di Todd Phillips con Bradley Cooper, Zach Galifianakis, Ed Helms, Justin Bartha, Mike Tyson, Heather Graham, John Goodman, Jamie Chung, Ken Jeong, Gillian Vigman, Jeffrey Tambor, Sasha Barrese, Danielle Burgo, Sondra Currie, Damion Poitier, Mike Epps. Genere Commedia
- Tijuana in Messico, una location che calza a pennello ad una serie incentrata sull'esagerazione e che, in questo terzo film, racconta della fuga di Alan dall'ospedale psichiatrico in cui è stato rinchiuso e dei tentativi dei suoi amici di riaccuffarlo prima che sia troppo tardi. Oltre a Tijuana, il folle viaggio dei protagonisti di Una notte da leoni 3 toccherà anche Los Angeles e Las Vegas. Lì dove tutto ha avuto inizio.

MERCERIA Puccini
dal 1913

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

corso Roma, 63
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.78072

il Girotondo
PRIMA INFANZIA, PREMAMAN e non solo...
Montecatini Terme

**Liste nascita,
Premaman,
Abbigliamento 0-7
e non solo**

**CORSO
IL MASSAGGIO
DEL BAMBINO**
SABATO 11 MAGGIO
E LUNEDÌ 13 MAGGIO
Per informazioni:
Perla 339.3129224

**Artigiani
catimini mayoral**

via Marruota, 122
MONTECATINI TERME (Pistoia)
tel. 0572.911838

FARMACIA LE TERME
Dottori Marietta e Paolo Lorenzi s.n.c.

DERMOCOSMESI-OMEOPATIA-VETERINARIA
AUTOANALISI

piazza Aldo Rossi, 4 - Montecatini Terme - PT
telefono 0572 70123
info@farmacialeterme.it

Quello che c'è nel cielo...

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

Eventi del mese: Luna e pianeti

A maggio avremo la Luna all'ultimo quarto il giorno 2, nuova il 10, primo quarto il 18 e piena il 25. Proprio la sera del 25 potremo osservare un'eclisse, dall'Italia solo parziale, di Luna. Il 28 maggio invece potremo vedere, appena dopo il tramonto, una congiunzione stretta fra Giove e Venere. I due pianeti saranno distanziati, prospetticamente, di appena un grado. Poco più in alto brillerà anche Mercurio. La possibilità di osservare Giove ormai si avvia al termine e agli inizi del mese tramonta verso le 22. Saturno invece sarà il re incontrastato di tutta la notte, facilmente individuabile in alto verso sud. Marte invece sorge al mattino poco prima dell'alba.

Costellazioni

Il cielo di maggio appare come un'anticipazione del cielo estivo; le costellazioni tipiche dell'inver-

no sono ormai tramontate e la Via Lattea estiva comincia a comparire ad est. La costellazione del Boote, con la luminosissima Arturo si trova quasi allo zenit. Ad est, fa la sua comparsa la consueta forma del Triangolo Estivo, pur se molto basso, con le costellazioni del Cigno e della Lira. A sud-est, fa la sua comparsa la parte più settentrionale dello Scorpione, con la rossa stella Antares, e il gruppo indistinto di stelle luminose facenti parte della costellazione australe del Lupo. A sud, sono ben evidenti le stelle settentrionali del Centauro; a partire dalle medie latitudini bore-

ali, avendo a disposizione un cielo meridionale libero da ostacoli, è possibile osservare il celebre ammasso globulare Omega Centauri, il più luminoso della volta celeste. Ad ovest, l'Dra, il Cancro e i Gemelli si abbassano sempre più sull'orizzonte, mentre a nord parte dell'Auriga e di Perseo risultano ancora visibili. In alto nel cielo prevalgono le figure del Boote e dell'Orsa Maggiore; prolungando verso sud l'arco segnato

continua a pag. 37



Ristorante - Pizzeria
"Lanterna Blu"

Giovedì sera
una bibita,
un antipasto della
casa e una pizza
a 12,00 euro

Sabato sera
una bibita, un fritto misto
mare orto, una focaccina
ed un dolce
a 17,50 euro

pranzi di lavoro
via Colligiana 44 Loc. CASABIANCA
PONTE BUGGIANESE (Pistoia)
telefono 0572.930143
chiuso il Sabato e Domenica a
pranzo e lunedì sera

Bar Firenze

25° anno
Leonardo e
Massimo dal
1988

- ✓ panini e focaccine
- ✓ pizza
- ✓ visione eventi sportivi
- ✓ veranda esterna

Via Marruota, 1
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 3388898173

LORENZINI
Panificio

Pane e prodotti
da forno dolci
e salati

FARINA

Three people in a bakery setting.

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

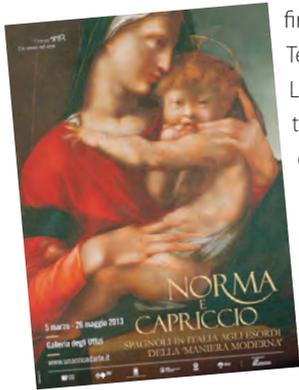
MOSTRE IN CORSO MAGGIO 2013

Norma e Capriccio Spagnoli in Italia agli esordi della "maniera moderna"

Dove: Firenze – Galleria degli Uffizi

Quando: Fino al 26 maggio 2013

Per info: www.uffizi.firenze.it/musei/uffizi/direzione.uffizi@polomuseale.firenze.it



La mostra rappresenta il primo evento espositivo dedicato all'attività degli artisti spagnoli approdati in Italia fra l'inizio del Cinquecento e gli anni venti del secolo, partecipi del fervido clima culturale

animato a Firenze, a Roma e a Napoli.

Nel numero di queste personalità, spinte al viaggio da un vorace desiderio di confronto con i testi fondamentali dell'arte moderna, si contano figure come quelle di Alonso Berruguete, di Pedro Machuca, di Pedro Fernández, di Bartolomé Ordóñez e Diego de Silóe, provenienti da diverse località della penisola iberica - Palencia, Toledo, Murcia e Burgos - e capaci di imporsi come protagonisti del 'manierismo' europeo. La mostra si articola pertanto in quattro sezioni che, nel rispetto di una scansione geografica, intendono accostare prestigiosi capolavori creati da simili artisti a straordinarie testimonianze della produzione italiana fra Quattro e Cinquecento.

Mirò & Friends in mostra al Mo.C.A.

Dove: Montecatini Terme – Mo.C.A. Montecatini Terme Contemporary Art

Quando: Fino al 30 giugno 2013

Per info: mocamonte-catiniterme@gmail.com
Tel. 0572.918299

A 120 anni dalla nascita il Mo.C.A. celebra uno dei più importanti esponenti del surrealismo, Joan Mirò, dove tutte le nuove opere esposte ruotano intorno a quella principale del festeggiato, la grande tela "Donna avvolta in un volo d'uccelli" regalata appunto da Mirò a Montecatini nel 1980. Nella prima sala sono presenti i lavori che parlano del rapporto artistico che Mirò ha avuto con Montecatini Terme. Opere grafiche e disegni, firmati di pugno dal maestro, che doveva arrivare in città già nel 1980, ma per motivi di salute fu costretto a rinunciare al viaggio all'ultimo momento. La seconda sala invece ospita gli amici di Parigi, da quelli che conobbe durante il suo primo soggiorno nella capitale francese, come André Masson e André Breton, a quelli che condivisero con lui l'esperienza del Surrealismo, come Salvador Dalí e Giorgio De Chirico, ad altri che lo accompagnarono nel corso degli anni e gli furono vicini fino alla morte come Jacques Dupin, Antoni Tàpies, Eluard Pignon, oltre a Carlos Franqui. La terza sala, la penultima, è quella degli amici italiani, da Emilio Vedova, frequentato nel corso delle Biennali e delle rassegne veneziane, a Marino Marini, conosciuto già a Parigi, per arrivare a tutti gli altri che gli resero omaggio nel corso del "Maggio Mirò", e che in questa mostra si ripropongono con nuove opere, come a voler fare un ulteriore tributo artistico al grande pittore.

Artemisia. La musa Clio gli anni napoletani

Dove: Pisa – Palazzo Blu

Quando: Fino al 30 giugno 2013

Per info: www.palazzoblu.org info@palaz-



zoblu.org

Tel. 050.916950

La mostra, che propone importanti dipinti, inediti o mai visti in Italia, si concentra sugli anni napoletani dell'artista e approfondisce le nostre conoscenze sulla sua cospicua produzione partenopea e sulle sue vicende biografiche nella capitale del Vice Regno e in

Toscana, dove Artemisia conservava interessi e proprietà. La rassegna studia la tecnica e le variazioni stilistiche praticate da Artemisia a Napoli grazie al confronto con altri dipinti eseguiti nella grandiosa e popolosa bottega montata dalla Gentileschi in quegli anni. Tra questi, oltre al prestigioso David inedito (1631) proveniente da un'antica collezione napoletana, saranno presentate altre opere certe di quegli anni, quali l'Annunciazione del Museo Nazionale di Capodimonte (1630), la Minerva delle Gallerie Fiorentine (1635), restaurata per l'occasione, l'Autoritratto della Galleria Nazionale di Palazzo Barberini (1635-37).

Grandi Maestri, Piccole Culture. Da Depero a Beverly Pepper

Dove: Pistoia – Palazzo Buontalenti - Sozzifanti

Quando: Fino al 30 giugno 2013

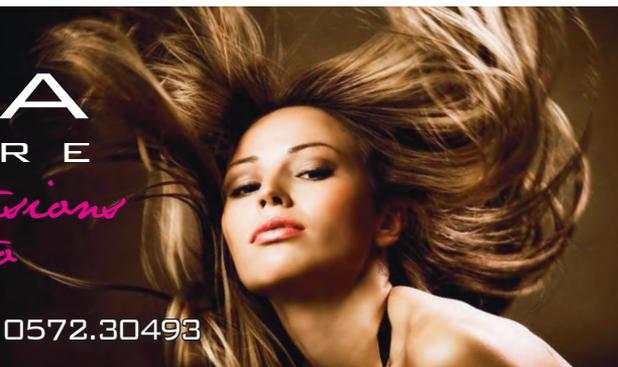
Per info: Tel. 0573.97421

Mostra promossa dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia e curata da Lara Vinca Masini, con opere tratte dalla collezione di arte di Lorian Bertini. In mostra la parte più recente della raccolta del collezionista: circa 200 sculture, quasi tutte di piccole dimensioni, per un excursus lungo la storia dell'arte del XX secolo, con nomi quali Pablo Picasso, Salvador Dalí, Fortunato Depero, Giorgio De Chirico, Lucio Fontana, Christo, Roy Lichtenstein, Jannis Kounellis, Michelangelo Pistoletto, Mimmo Paladino.

MANUELA
ACCONCIATURE

*acconciature unisex, extensions
solarium trifacciale e intero*

VIA GARIBALDI 56 BORGO A BUGGIANO TELEFONO 0572.30493



Sapori delle Crete Senesi

PROSEGUE AD ASCIANO, LA KERMESSA DEDICATA AI PRODOTTI TIPICI E AI TESORI GASTRONOMICI DEL TERRITORIO



Profumi e paesaggi da gustare con mercati, stand gastronomici e menu nei ristoranti del territorio. Sapori da gustare, profumi inebrianti e paesaggi tutti da scoprire per un mese all'insegna del gusto in compagnia dei prodotti tipici delle Crete Senesi. Festa di Sant'Isidoro - Domenica 5 maggio "Sapori

delle Crete" si sposta ad Arbia, dove, a partire dalla mattina, i vicoli del paese saranno allietati dal mercatino straordinario in occasione della festa di Sant'Isidoro. Mercatino delle Crete Senesi - Domenica 12 maggio appuntamento, invece, ad Asciano per un mercatino in strada dedicato interamente ai prodotti tipici del territorio. A partire dalle 9 corso Matteotti sarà invaso dai banchi dedicati ai rinomati formaggi e ai diversi tesori della terra tra i quali tutti i visitatori potranno perdersi tra curiosità, gusto e divertimento.

Asciano nel piatto - Tutti i giovedì del mese di maggio grazie alla collaborazione dell'amministrazione comunale con Biancane S. C., Fisar - delegazione Valdichiana e i ristoranti aderenti, sarà possibile degustare "Asciano nel piatto" in alcuni ristoranti che, ciascuno una sera a settimana, proporranno speciali menu a base di prodotti del ricco paniere delle Crete Senesi in abbinamento ai vini di aziende produttrici locali serviti dai sommelier Fisar.

Per info: biancane@inwind.it
Tel. 0577.718811 - 349.7504247

Wine Town a Firenze

IL 17 E 18 MAGGIO DUE GIORNI DI DEGUSTAZIONI, SPETTACOLI, MUSICA, CULTURA NEI PALAZZI STORICI
Rassegna dedicata al vino ricca di degusta-

zioni, musica, spettacoli e visite nei palazzi storici. Dodici grandi dimore storiche fiorentine apriranno i loro cortili e giardini per questa quarta edizione che vede l'intreccio inusuale di degustazioni di vino di qualità, concerti e spettacoli. La due giorni che inebria di gusto, profumi e musica il cuore di Firenze permette di scoprire, degustare e godere il vino di qualità, ascoltando i concerti che si concentreranno a Palazzo Pitti, Bargello e Loggia del Grano o assistendo a spettacoli teatrali di grande suggestione nei palazzi che si snodano tra via Tornabuoni, via del Proconsole e l'Oltrarno. Vino, musica e spettacoli selezionati rispettivamente da Davide Bonucci, dell'Enoclub Siena che propone un itinerario sul "Sangiovese Purosangue", Gianni Pini di Eventi Music Pool



SAGRA DEL FIORE DI ZUCCA FRITTO San Miniato (Pisa) loc. La Serra

"ASSOCIAZIONE LA SERRA INSIEME" e "CIRCOLO ARCI" organizzano

3ª SAGRA DEL FIORE DI ZUCCA FRITTO

'TENDONE DELLE FESTE'
loc. La Serra - San Miniato (PI)



Venerdì 31 MAGGIO e Sabato 01 Domenica 02 GIUGNO

OGNI SERA ALLE 20.00 SI CENA CON FIORI FRITTI E PRODOTTI TIPICI

Spettacoli di cabaret
Musica live

Frantoio Sanminiatense

Il Frantoio Sanminiatense, oltre a produrre, vende direttamente OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA di prima spremitura con estrazione a freddo. IL FRANTOIO SANMINIATESE, è specializzato nel fornire vari tipi di confezione regalo, che vengono spediti anche a domicilio. Vendita per corrispondenza.

La "Sagra del fiore di zucca fritto" giunge alla sua terza edizione, anche quest'anno organizzata dall'Associazione "La Serra insieme" e il "Circolo Arci" presso il "Tendone delle Feste" a San Miniato, località La Serra. Nei giorni **31 maggio** e **1-2 giugno** vi faranno assaggiare un prodotto tipico dell'estate ormai alle porte: il fiore di zucca fritto, un piatto sfizioso e allegro, servito ogni sera alle 20,00, accompagnato anche da altri prodotti tipici locali.

Musica con i "Mampa" e spettacoli di cabaret vi terranno compagnia sabato **1 giugno**. Domenica

2 giugno si inaugurerà la posa del primo mattone della nuova sede del circolo e potrete assistere alle esibizioni dei paracadutisti toscani, con rinfresco. Un'altro evento di successo delle due associazioni che, grazie al lavoro sinergico dei volontari, vi offrono

un calendario ricco di sagre, come la

"Sagra del cunigliolo fritto" in agosto, quella del "Tartufo Bianco e Fungo Porcino" in settembre per concludere poi con la "Sagra dell'Olio Novo" in ottobre. Come vedete, a La Serra... ce n'è proprio per tutti gusti!

Circolo Arci "La Serra" e "Associazione La Serra insieme"
SAN MINIATO (Pisa) - Loc. LA SERRA
Telefono 339.1639542

che coordina i grandi concerti, Alessandro Gigli e Alberto Masoni di TerzoStudio che sceglieranno gli artisti di strada interpreti degli spettacoli teatrali. Naturalmente non mancherà il cibo, proposto in una formula originale da Sabino Bernardino. Sarà possibile spostarsi di palazzo in palazzo con i riscio a pedali prenotabili sul sito o da prendere lungo i percorsi dell'evento.

Per info: www.winetown.it

Dal 17 al 19 maggio Maremma Wine Food Shire

NEL CENTRO STORICO DI GROSSETO
IL SALONE DEI VINI E DELLE ECCELLENZE
AGROALIMENTARI DELLA MAREMMA

manifestazione torna con novità destinate ad impreziosire ancora la kermesse maremmana. Durante l'evento, infatti, sono organizzati numerosi eventi ed iniziative promozionali: laboratori del gusto dedicati ai prodotti agroalimentari (olio, formaggi, salumi, ecc.) aperti a buyers e giornalisti; Wine tasting guidate ed altre iniziative volte alla valorizzazione della cucina tradizionale maremmana; appuntamento B2B per facilitare l'incontro tra aziende e i buyers invitati; laboratori di cinegustologia, ovvero l'associazione di film a determinati cibi o vini. Tante le piazze coinvolte, che porteranno i visitatori a percorrere le vie più antiche del cuore della città: si parte da piazza Pacciardi (ex piazza della Palma), per proseguire in piazza Martiri d'Istia, Manescalchi,

La Valle del Gigante Bianco Edizione 2013

DAL 24 AL 31 MAGGIO E IL 1 E 2 GIUGNO
A BETTOLLE LA MANIFESTAZIONE DEDICATA
ALLA RAZZA CHIANINA

Manifestazione dedicata alla razza chianina, il bovino più grande al mondo, con particolare riguardo al suo legame con la Valdichiana, sua zona di origine, e il suo utilizzo gastronomico.

Durante la manifestazione sono organizzati convegni, mostre d'arte, mostre fotografiche e

documentali, eventi musicali e folkloristici, giochi di un tempo per i più piccoli, mostre di animali, mercatino di prodotti tipici e degli hobbisti, ma soprattutto tante occasioni per conoscere e degustare la vera carne chianina IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, come l'Osteria della Chianina, il Cibo di Chianina per strada e le cene Chianina in Tavola.

Per info: www.amicidellachianina.it
info@amicidellachianina.it

Ass. Amici della Chianina



Salone dei vini e delle eccellenze agroalimentari della Maremma che vede la partecipazione di oltre 100 aziende locali. Dopo il successo dell'ultima edizione, la

piazza del Sale. E ancora piazza Dante, Duomo, Soggi, Baccharini e San Francesco.

Per info: www.maremmawineshire.it
maremmawineshire@gr.camcom.it



PRODOTTI BIOLOGICI & NATURALI



PRODOTTI BIOLOGICI CERTIFICATI

Detergenti per la persona e per la casa
Legumi, cereali, Pasta
Biscotti, marmellate, miele, cioccolato (cioccolato di Modica)
Prodotti senza glutine, di soia, di riso, di mais e kamut
Farina e prodotti di kamut
Farine e spezie sfuse
Frutta, verdura, latticini e latte in polvere per neonati BIO
Prodotti a base di FOTU e SEITAN freschi
Birra e Vino Bio

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

Viavinaria 2013 a Montecarlo

IL 25 E IL 26 MAGGIO UN'OCCASIONE
UNICA PER LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI
TIPICI E DEL TERRITORIO

Le Fattorie e le Aziende Vitivinicole di Montecarlo saranno aperte al pubblico per accompagnare il visitatore in un tour innovativo ed entusiasmante, grazie alla familiare ospitalità dei proprietari e con la qualificata presenza dei cantinieri e dei sommelier della Fisar e dell'Ais. Direttamente nelle cantine, quale miglior cornice ai vini di Montecarlo, saranno presenti espositori qualificati di prodotti tipici



locali. A guidare gli ospiti tra le fattorie di Montecarlo, attraverso le strade costeggiate dai vitigni e dagli oliveti, saranno i "wine bus", bus navetta gratuiti che condurranno direttamente all'ingresso delle cantine; ed ancora nell'occasione sarà possibile visitare la storica Fortezza del Cerruglio e lo splendido Teatro dei Rassicurati.

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

La Mangialonga di Pontedera

IL 26 MAGGIO PASSEGGIATE
ENOGASTRONOMICHE TRA BORGHI
E COLLINE PISANE

Torna l'appuntamento con la **Mangialonga a Pontedera**, un percorso che permetterà di scoprire gli angoli più suggestivi del paese e di assaggiare i prodotti e i piatti tipici della zona. Il percorso prevede la partenza dal Centro Ippico Lo Scoiattolo a **Treggiaia**, dove fare uno spuntino con **prosciutto toscano classico, salame alle erbe, bruschette, farro rustico alla contadina e sfornati di verdure**. La prima tappa a Treggiaia è accompagnata dalla **Zuppa di cavolo**, per continuare fino alla Chiesa della Madonna di Ripaia, dove vi aspetta una fantasia di **Bruschette con olio**. Si

segue poi verso Montecastello e la terza tappa prevede un assaggio di **Cinghiale con la polenta**. Da qui partirà il bus navetta che riporterà i partecipanti al Centro Ippico, dove ad aspettarli ci sono **Canestrelli di crema chantilly, frutta fresca e caffè**. Durante il percorso, animato dal gruppo Teatro Popolare Treggiaia e dalla compagnia La Castellana Montecastello, sarà possibile fotografare i momenti della Mangialonga e partecipare al concorso fotografico **Fotografando la Mangialonga**. Ai primi cinque classificati cena per due persone offerta dai ristoranti di Pontedera: Aeroscalo, Caciocavallo, Kapperi, La Pescaccia, La Vecchia Banana. Inoltre, in attesa della partenza, alle 9 c'è **L'appetito vien camminando...**, una passeggiata facoltativa di 7 km sulle colline intorno a Treggiaia (Ritrovo presso il Centro Ippico Lo Scoiattolo). E' possibile iscriversi alla Mangialonga fino al 22 maggio.

Per info: ufficioturistico@comune.pontedera.pi.it Tel. 0587.53354



MACELLERIA ANTONELLA

LA MACELLERIA DELLE MERAVIGLIE

La sua forza è nelle scelte:
Qualità, Convenienza, Tradizione

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





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

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

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

Fileti Frutta



*Qualità e cortesia
 dal 1989*



via Del Castellare, 19 PESCIA telefono 0572 451716

Antica Macelleria

RINASCONO LA MACELLERIA E LA PASSIONE DI RODOLFO

Il 14 aprile ultimo scorso ha riaperto la storica macelleria degli Alberghi di Pescia, gestita sin dal 1969 dal macellaio Giovanni Bartolini. Dopo un breve periodo di chiusura eccola nuovamente in pista con quel che si può definire davvero "un bel macellaio", uno che la passione per questo lavoro l'ha sempre avuta, fin da ragazzo. Rodolfo Bellandi ha pensato a tutto e finalmente oltre a ridar vita all'antica macelleria è riuscito a rendere concreta quella passione che in cuor suo ha sempre serbato: fare il MACELLAIO!

Carni italiane selezionate, insaccati di produzione propria, gastronomia con piatti regionali preparati giornalmente...per una macelleria dal cuore antico e una passione profonda!

**ANTICA MACELLERIA
DI RODOLFO BELLANDI**

via Alberghi, 50
ALBERGHI DI PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.445710
338.5834375



Stanca del solito pesce lesso?



Vieni da...

Pescheria Federico

Tutto il pesce fresco dei nostri mari

**Tutti i giorni: pesce per crudité con abbattitore,
pesce cotto, fish & chips**

**Martedì: spettacolare paella;
Venerdì: cacciucco e sushi; Sabato: sushi**

 **Pescheria Federico**



Su ordinazione il pesce cucinato che vuoi tu!

via dell'Unità d'Italia, 60/64 - MONSUMMANO TERME (Pistoia)
telefono 0572.81623

Questo mese ospite del nostro appuntamento è il **Ristorante Pizzeria "Il Tulipano Nero" di Uzzano, località Forone** che ci presenta uno spettacolare secondo piatto di pesce, tutto da provare! Lasciamo, allora, la parola al nostro chef **Roberto Bonaccorsi**.

le ricette
dei ristoranti
di Quello Che C'è

Barchetta di Branzino con frutti di mare e crostacei



Aprite il branzino sul dorso applicando due incisioni ai lati della lisca e pulitelo dandogli forma a barchetta. Adagiatelo su una teglia antiaderente, insaporite con sale, pepe e un filo di olio extra vergine di oliva e mettete in forno a 190° C per circa 15 minuti. Nel frattempo in una padella fate rosolare uno spicchio d'aglio con poco olio e con i pomodori pachino tagliati a quarti; aggiungete cozze, vongole, calamari tagliati ad anelli e code di gamberoni. Sfumate con vino bianco e regolate con sale e pepe, portate a cottura a fuoco vivo per circa 5 minuti. A fuoco spento spolverare con prezzemolo fresco tritato. Terminata la cottura del branzino riempite la barchetta con i frutti di mare e servite. Buon appetito!

SAGRA TORTELLO E BISTECCA

A Luco di Mugello (Firenze) nei giorni 17-18-19 e 24-25-26 maggio

Club Ciclo Appenninico 1907

**SAGRA
DEL TORTELLO E
DELLA BISTECCA**

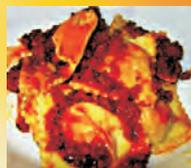
**17-18-19 • 24-25-26
MAGGIO 2013**

(domenica aperti anche a pranzo)

**CAMPO SPORTIVO
LUCO-GREZZANO (FI)**

info: 337 671784 - 338 9204049

Il **Ciclo Club Appenninico**, con la collaborazione della **A.S Fortis Juventus**, anche quest'anno fa centro con i due cavalli di battaglia del Mugello. Tortello e Bistecca saranno infatti i piatti principe di questa popolare sagra, che si svolge presso la struttura coperta del campo sportivo di Grezzano, Luco di Mugello dove, oltre a queste succulente portate, potete anche assaporare padellate di frittura mista (tra cui il fiore di zucca), gnocchi fatti a mano, grigliate miste, arrosti e birra artigianale! Sono previsti musica e intrattenimenti per bambini, che possono divertirsi in assoluta tranquillità nel parco-giochi del campo sportivo. Due week-end all'insegna della tradizione gastronomica e dell'allegria, che aspettano solo voi!



Ciclo Club Appenninico
Luco di Mugello (Firenze)
telefono 337.671784
338.9204043

DAL 1950

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



FONTANAFRUTTA

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

Le bontà di Napoli a Pieve a Nievole

*La vera pizza
napoletana
col forno a legna*

*Il baba, le
sfogliatelle*

Il pane salato

Piatti tipici



**ANCHE DA
ASPORTO**

**Corri a provare
la nostra pizza
al metro**

**CONTINUANO,
A GRANDE RICHIESTA
I MERCOLEDI' DELLA
PIZZA MARGHERITA CON
MOZZARELLA DI BUFALA
A SOLI 3,80 EURO!**

UNA VERA E PROPRIA "OCCASIONE"...
TUTTA DA GUSTARE...

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

Nadia





Germogli di Pungitopo

SI FACCI AVANTI CHI NON CONOSCE IL PUNGITOPO!

In campagna una volta, e anche adesso, si era soliti raccogliere mazzi di questo arbusto che cresce nelle zone ombrose del sottobosco, sia per fare "barriere spinose" per difendere credenze, madie e dispense, sia per fare mazzi decorativi nel periodo natalizio quando questa pianta si adorna di graziosissime bacche rosse. Ma nel mese di maggio raccogliere il germoglio per uso culinario è veramente una passione dal sapore ancestrale. Lessati a mazzetti e poi messi sulle uova affrittellate, assieme alle uova assodate, in frittata, da soli o assieme ad un mix di erbe spontanee (germogli di rovo, cicoria, asparagi, selvatici, eccetera) divengono un inno alla bontà e al gusto non paragonabile ad altro. Ci sono diverse storie popolari di diverse culture nel mondo in cui si parla dell'importanza delle piante spontanee primaverili. Una però mi lascia molto a pensare e viene dal lontano Giappone, tratto da "La rivoluzione di Paglia" e dice: "Se i funzionari andassero sulle montagne e nei prati e raccogliessero le sette erbe di primavera e le sette erbe di autunno e le assaggiassero, imparerebbero che cos'è la fonte del nutrimento umano..." ■



La ricetta di Paola CROSTATA DI MARMELLATA

Questo dolce, a base di pasta frolla, è abbastanza comune tra le massaie. Gli ingredienti sono semplici e si trovano nelle dispense di tutti, il motivo per cui la propongo è proprio questo. La mia ricetta, per cui l'editore va matto, la utilizzo da oltre 20 anni, e non l'ho mai variata perché, come su suol dire, "cavallo che vince non si cambia".

Ingredienti:

400 gr. farina
150 gr. zucchero
200 gr. burro
4 tuorli
scorza di mezzo limone
un pizzico di sale
un pochino di lievito da dolci

Preparazione

La sequenza è quella classica: farina a fontana, zucchero, sale, scorza di limone, tuorli d'uovo e burro. E' il burro che fa la differenza, perché deve essere rigorosamente tagliato a cubettini anche qualche ora prima della preparazione. L'impasto non deve essere lavorato molto, quindi più il burro è morbido più si fa velocemente. Quando si è formata la pasta, lasciatela assolutamente riposare almeno mezz'ora, al fresco (anche in frigorifero). Va bene anche se la si prepara il giorno prima. Poi si spiana (più di mezzo impasto) in una teglia da forno media, si mette la marmellata, a piacimento, e si guarnisce con delle strisce utilizzando la pasta rimanente. Cuocere a 170° per 30-40 minuti. ■



Macelleria Moschini

UNA TRADIZIONE DI SAPORI CHE SI TRAMANDA NEL TEMPO

La bistecca: una specialità squisita. Gli insaccati: coppa, salame, salsiccia, mallegati e che prosciutti! Il tutto con la garanzia di più di 40 anni di esperienza anche nel settore della macellazione. Eccola la macelleria Moschini: un meraviglioso incontro genuino tra il tempo, la passione, le carni migliori e l'affabilità per offrirvi sempre la qualità migliore.

Macelleria Moschini: una tradizione di sapori che si tramanda nel tempo. ■

MACELLERIA MOSCHINI

via Provinciale, 172
UZZANO (Pistoia)
telefono 0572.451057

Recanto enoteca

L'ANGOLO DEL BUON VINO



ENOTECA
DEGUSTAZIONE VINI PREGIATI
VINO SFUSO



Recanto Enoteca
Via Pistoiese, 105/B
BUGGIANO (Pistoia)
Telefono 0572-70942
www.recantoenoteca.com
info@recantoenoteca.com

ANGOLO DEL THÈ
con VENDITA DI
THÈ SFUSO
Più di 100 tipi di thè,
tisane e infusi.
Accessori per il thè
e oggettistica varia



Chef e pizzaioli, ce l'hai o ti mancano?

Di Simone Ballocci

MILANO – “Ehi, questa ce l'hai, o ti manca?”, ed ecco una foto di un simpatico signore e di una bella pizza. Ebbene sì: esiste anche lo scambio di figurine in chiave... golosa, grazie all'iniziativa di italiasquisita.net (Giga editrice) che il 22 aprile scorso ha presentato, in una festa-aperitivo, la seconda edizione dell'Album delle figurine degli chef e pizzaioli italiani. I più grandi e acclamati pizzaioli, con una nutritissima rappresentanza campana (com'è giusto che sia...), vengono associati nelle figurine (come durante la festa) a grandi chef stellati. “L'idea è quella di promuovere e valorizzare la ricerca della pizza perfetta” dicono gli organizzatori dell'iniziativa, gongolanti sul proprio sito per l'ottimo successo di pubblico per la serata di presentazione. “Dodici grandi chef, dodici grandi pizzaioli italiani, dodici varietà di pizze che avrebbero fatto impazzire Fellini e Totò” si

legge sul sito promotore dell'evento e dell'iniziativa editoriale. Un evento che ha avuto davvero un gran seguito in città, a Milano, con le molte persone invitate accorse per far festa insieme agli amici cuochi e pizzaioli e fare, anche, beneficenza, scopo ultimo di tutto il marchingegno. È stata, davvero, una festa della creatività e dell'immaginazione: i grandi chef intervenuti, infatti, hanno “insegnato” a guarnire con fantasia e ingredienti inconsueti le meravigliose pizze sfornate dai pizzaioli provetti. Da questo fortunato incontro sono venute fuori pizze come quelle con radicchio tardivo e aceto di lampone; con frutta e gamberi crudi; con cervo, lamponi e liquirizia; o con lumache e dragon-

cello. Insomma: un vero e proprio galà tutto da ripercorrere anche grazie alle figurine, da raccogliere ordinandone album e pacchetti direttamente sul sito promotore. ■

ITALIA SQUISITA
I PIZZAIOLI

Orgoglio tutto italiano, è il cibo di strada più famoso al mondo. Le sue versioni però sono state contaminate da errate manipolazioni, fuggendo clamorosamente dalla tradizione campana. Ma ora la situazione è cambiata: una nuova generazione di pizzaioli sta attuando la riscoperta della vera pizza italiana



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

PANE, SCHIACCIATE, GRISSONI, DOLCI, DOLCETTI, PIZZE ANCHE DA ASPORTO TONDE E... MOLTO ALTRO ANCORA!



OGNI 5 PIZZE DA ASPORTO TONDE
1 PIZZA MARGHERITA GRATIS

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

Attività Motorie Ghelli

Wellness,
Personal Trainer



Programmi
personalizzati
per tutte le esigenze

BACK SCHOOL

Nella nostra società, dove il mal di schiena, ma più generalmente i dolori che prendono tutta la colonna vertebrale, è una delle patologie più diffuse, vi è la necessità di insegnare alle persone il corretto uso della schiena. Nasce così la BACK SCHOOL.

Back School ovvero scuola della schiena, raccoglie un insieme di posture ed esercizi a corpo libero o con l'ausilio di piccoli attrezzi che permettono al soggetto di alleviare il dolore e di metterlo in condizione di svolgere delle attività fisiche.

Le cause del mal di schiena sono moltissime, ma educare al movimento è il primo passo per prevenire l'insorgenza del dolore.

Tutti gli esercizi sono individualizzati, utili per una maggior coscienza del proprio corpo in particolare della colonna vertebrale, per alleviare il dolore ed evitarne il ritorno.

Presso la nostra struttura sarete seguiti nella stesura del programma e nella sua attuazione da PERSONAL TRAINERS qualificati che hanno seguito i corsi di specializzazione BACK SCHOOL.

via Sabatini, 33/37 - MASSA E COZZILE (Pistoia) - telefono 0572.767123 348.2641010

www.attivitamotorieghelli.com



Studio Attività Motorie Ghelli

ORTOPEDIA BERNARDINI

Bastiani M. Cristina - Tecnico Ortopedico



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

Noleggio e vendita

Apparecchio Veinoplus trattamento insufficienza venosa

Carrozine

Deambulatori

Apparecchio per magnetoterapia

Apparecchio per riabilitazione del ginocchio

Articoli e calzature per diabetici

CONVENZIONATO USL 3 PISTOIA

Un tecnico ortopedico è a vostra disposizione per consigliare ed offrire un servizio professionale

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



NUOVA SEDE
via Giuseppe Mazzini, 63
MONSUMMANO TERME (Pistoia)
telefono 0572.525332

Pensieri ed emozioni

LA FOBIA SCOLARE

Carissimi lettori,

la fobia scolare, di cui Vi ho parlato anche lo scorso mese, è facilmente riconoscibile in quanto presenta sia sintomi psicologici che somatici. I genitori o le figure educative che si occupano del bambino possono osservare le seguenti manifestazioni psico-fisiche: > un livello di ansia molto intenso nel momento in cui deve uscire di casa per recarsi a scuola e/o quando si trova di fronte al proprio istituto scolastico e sta per entrarvi.

E' possibile riscontrare mal di pancia, mal di testa e segnali fisici simili a quelli del panico; > il livello di ansia e angoscia può manifestarsi fin dalla sera prima ed il sonno del bambino può essere disturbato da incubi o da frequenti risvegli; > le manifestazioni somatiche possono essere varie come: dolori addominali, mal di testa, dolori alle spalle o agli arti, tremori, nausea, vomito, diarrea.

Il bambino spesso può recarsi a scuola e chiedere dopo qualche ora di tornare a casa, manifestando i sintomi suddetti.

Tra i fattori stressanti che maggiormente predispongono ad un rifiuto scolastico è possibile elencare: problemi con il gruppo dei pari, con un insegnante,



relazioni conflittuali in famiglia, la separazione dei genitori, la malattia propria o di un familiare.

E' opportuno dunque che sia i genitori che gli insegnanti lavorino insieme per capire, con le competenze di un esperto psicologo e psicoterapeuta, cosa è possibile fare per aiutare il bambino ad affrontare il problema e risolverlo. ■

Buona Vita a Tutti

Dott.ssa Alice Calonaci

Psicologa e Psicoterapeuta Cognitivo- Comportamentale



STUDIO DI PSICOLOGIA E PSICOTERAPIA

“Tu sei lo spazio in cui tutto accade”

Dr.ssa Marisa Stellabotte

Come professionista voglio avvicinarmi alle richieste di aiuto, quelle di chiunque, quelle che troppo spesso non trovano la voce o la parola per farsi sentire. La partecipazione a gruppi tematici è considerata uno strumento fertile per la ri-lettura dei bisogni, schemi comportamentali e vissuti emotivi della persona. La **primavera** è la stagione in cui ciò che sembra essere assopito rinasce, dunque un'occasione propizia per occuparsi del proprio **Benessere** e della maturazione delle proprie energie vitali. A Maggio è possibile partecipare a un Workshop gratuito o richiedere un colloquio psicologico gratuito su appuntamento. **Sabato 11** e **Sabato 25** maggio dalle ore 10.00 alle ore 12.00 Workshop sulla “Meditazione e tecniche di rilassamento per la gestione dello stress”. **Giovedì 16** e **Giovedì 23** maggio dalle ore 19.00 alle ore 21.00 “Ciak...si sogna” Workshop esperienziale sull'elaborazione dei sogni. PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: 331.9555250, LA PRENOTAZIONE È OBBLIGATORIA.

Dr.ssa Marisa Stellabotte Psicologa psicoterapeuta laureata presso l'Università degli Studi di Firenze ha conseguito la Specializzazione Quadriennale in Psicoterapia. Promuove il benessere e la crescita personale attraverso lavori individuali, gruppi d'incontro e laboratori tematici. È responsabile di uno sportello di consulenza presso il Soccorso Pubblico di Montecatini Terme.

Telefono 331.9555250
e-mail: marisastellabotte@virgilio.it

Dr.ssa Francesca Favitta

Con il termine Disturbi Specifici di Apprendimento ci si riferisce ad una serie di disturbi delle abilità scolastiche, caratterizzati da una significativa difficoltà nell'acquisizione di abilità di lettura, scrittura e calcolo che interferiscono con il normale processo di apprendimento. A seconda dei domini interessati siamo in presenza di dislessia, disgrafia e disortografia, o discalculia. I D.S.A riguardano 3 bambini su 100 non sono riconducibili ad un ritardo mentale o deficit neurosensoriali. L'accertamento diagnostico formulato alla fine del II anno della scuola primaria per dislessia e disortografia; terzo per la discalculia, prevede la diagnosi clinica, funzionale, e all'impostazione di un percorso individualizzato.

D.ssa Francesca Favitta Psicologa ha conseguito la Laurea di Psicologia presso l'Università degli Studi di Firenze, si è specializzata nei processi di apprendimento collaborando con l'Ospedale Meyer e il centro per la diagnosi D.S.A ASL 10 Firenze.

Esercita la professione di psicologa e ha partecipato al progetto HELPNET in qualità di formatrice e referente per gli insegnanti e genitori presso la Direzione Didattica di Montecatini Terme.

Telefono 320.8120790
e-mail: Francesca_Favitta@libero.it



Un viaggio intorno alla tecnologia

L'EVOLUZIONE DEGLI APPARECCHI ACUSTICI

Dr. Gilberto Ballerini, Tecnico Audioprotesista

Sino a pochi anni fa le protesi erano disponibili solo nella **versione tradizionale** e cioè potevano essere adattate alle esigenze del

programmabili e poco flessibili alle esigenze di ascolto del paziente, rimane ristretto a pochi casi come le sordità trasmissive o in

AUDIOMEDICAL IN VALDINIEVOLE!

Contattaci per un appuntamento nelle sedi di

**MONTECATINI,
MONSUMMANO E PESCIA**

paziente unicamente tramite la rotella del volume e due o tre vitine che variavano la resa acustica. Inoltre una protesi tradizionale è analogica, non prevede curve non lineari di amplificazione, né canali indipendenti di elaborazione sonora o circuiti digitali. Perciò l'utilizzo di questi apparecchi, non

paesi in via di sviluppo dove il contenimento dei costi rimane l'esigenza primaria. Comunque anche con una protesi tradizionale ben adattata è possibile raggiungere buoni risultati di ascolto. Attualmente le protesi tradizionali vengono impiegate per le applicazioni a totale carico delle ASL a quei pazienti che decidono di non utilizzare protesi più evolute tramite l'opzione riconducibilità. La prima tra le più recenti evoluzioni nel campo degli apparecchi acustici possiamo farla risalire ai primi anni novanta con la nascita degli apparecchi digitalmente programmabili con circuiti di

elaborazione sonora tradizionali (microfono, amplificatore, ricevitore) regolabili tramite un computer esterno. Così facendo il tecnico audioprotesista è in grado di adattare l'elaborazione sonora alle esigenze dell'utente via computer tramite una decina di controlli. I digitalmente programmabili sono apparecchi che, comunque, di "tradizionale" hanno molto poco. I circuiti elettronici sono stati completamente riprogettati applicando i più recenti ritrovati come amplificatori non lineari, compressione WDRC ad ampia dinamica, ricevitori a bassa distorsione in classe D, microfoni ultradirettivi e, contemporaneamente, riducendo le dimensioni sia nei retroauricolari che negli endoauricolari disponibili anche in versione pretimpanica "a scomparsa" nel condotto. Le digitalmente programmabili risultano preferibili alle protesi tradizionali perché sono bene adattabili alle esigenze di ascolto del paziente, la qualità sonora è più fedele rispetto agli apparecchi tradizionali, è possibile utilizzarle per tutte le sordità di livello lieve, medio, grave e profondo. ■

AUDIOMEDICAL

UDITO E QUALITÀ DELLA VITA DAL 1982

INFORMAZIONI SULL'UDITO PER CONOSCERE E PREVENIRE

PREVENZIONE 1° LIVELLO

Informazioni, controlli e consulenze personalizzate senza spesa

PREVENZIONE 2° LIVELLO

Prove di adattamento assistite nel tempo, senza impegno d'acquisto*

Autorizzato forniture ASL INAIL. Condizioni d'acquisto concorrenziali con possibilità di comode rateizzazioni.



PISTOIA - Via Panciatichi, 16

TELEFONARE PER APPUNTAMENTO AL NUMERO 0573 30319

Recapiti per informazioni, assistenza e rivendita batterie

- **AGLIANA:** Farmacia S. Niccolò - Via M. Magnino, 118 • **BUGGIANO:** Farmacia Carlini - Via Roma, 38
- **MONSUMMANO:** Amb. Misericordia - Via Empolese, 74 - Farmacia Satti - Via Matteotti
- **QUARRATA:** Farm. Sarteschi - P.zza Risorgimento - Amb. Misericordia - Via Brunelleschi
- **MONTECATINI:** Pubblico Soccorso - Via Manin, 22 - Centro Eughenos - Viale Rosselli - Farmacia Le Terme - P.zza Rossi
- **PESCIA:** Pubblica Assist. - P.zza XX Settembre, 12 - Ottica Goiorani - Borgo della Vittoria, 9

SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO...

Problemi di colesterolo, pressione alta, trigliceridi, glicemia alta, colite, gastrite, diverticoli, intolleranze, celiachia, sovrappeso ed obesità?

Si possono risolvere con una CORRETTA ALIMENTAZIONE!

La Dr.ssa STEFANIA CAPECCHI

BIOLOGO NUTRIZIONISTA, EFFETTUA

Programmi di alimentazione individuali per raggiungere e mantenere il peso corporeo ideale

Consulenze nutrizionali per l'infanzia

Consulenze nutrizionali per donne in menopausa

Consulenze nutrizionali per sportivi e tabelle nutrizionali personalizzate

Misurazione conbioimpedenziometro della massa magra, massa grassa ed acqua corporea



Per informazioni e appuntamenti
Dr.ssa Stefania Capecchi
telefono 349.6943038 - 0573.505219



**STUDIO
MASSO &
FISIO
TERAPIA**

Maurizio D'Angelo
Remo Ambrosino



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

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

Gli Omega 3

Dr. Cristiano Valeri

La famiglia dei grassi polinsaturi è composta da due importanti sottoclassi di acidi grassi: gli omega 6 e gli omega 3. I principali acidi grassi omega -3 sono rappresentati dall'acido alfa linoleico (ALA), dall'acido eicosapentaenoico (EPA) e l'acido docosanoico. A differenza degli omega-6, contenuti negli oli vegetali di cui la popolazione mediterranea assume quantità abbondanti tramite la normale alimentazione quotidiana, gli acidi omega-3 sono difficilmente



reperibili nella nostra dieta. I due acidi grassi EPA e DHA si trovano soprattutto nel pesce di acqua fredda (tonno, salmone e

pesce azzurro), nei crostacei e in alcuni oli vegetali (oli di semi di lino, olio di nocciole, olio di colza) che tuttavia sono più ricchi in acido alfa linoleico (ALA).

Le prime evidenze scientifiche riguardanti una correlazione tra il benessere generale dell'uomo e l'assunzione degli acidi omega-3 risalgono già alla metà degli anni '70, in cui venne studiata la popolazione eschimese Inuit della Groenlandia, che soffriva molto meno rispetto al resto della popolazione europea di determinate patologie, in particolare quelle cardiovascolari, avendo una dieta basata sul consumo di carne di foca, balena e salmone. Ma quali sono tutti questi effetti benefici che posseggono gli acidi grassi omega-3 dimostrati scientificamente? EPA e DHA contenuti nell'olio di pesce sono indicati per ridurre i livelli dei trigliceridi e del colesterolo, prevenire patologie cardiovascolari (aterosclerosi, ipertensione arteriosa, aritmie)



anche in pazienti affetti da diabete di tipo II e diminuire l'attività coagulante del sangue grazie alla loro azione antitrombotica. Possiedono anche un'azione antinfiammatoria a livello cutaneo e per questo possono migliorare l'integrità strutturale e funzionale dei lipidi della pelle e degli annessi cutanei. L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare a seguito di una serie di valutazioni ha identificato i quantitativi giornalieri da assumere. Per il mantenimento di una normale funzione cardiaca è sufficiente 250 mg di EPA e DHA al giorno. La stessa dose è adeguata per il mantenimento della salute cardiovascolare generale negli adulti e nei bambini sani. Per la riduzione della pressione sanguigna e dei trigliceridi si suggerisce un'assunzione giornaliera tra i 2 e i 3 g al giorno di EPA e DHA. Infine 250 mg di solo DHA possono contribuire al normale mantenimento della funzione cerebrale e della capacità visiva. ■

FARMACIA MORGANTI

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

Trattamenti estetici per il corpo

L'EPILAZIONE PERMANENTE

I peli superflui sono da sempre considerati antiestetici ed antiigienici. Per la loro rimozione ci si affida a ceretta, metodiche a strappo quali pinzetta ed epilatori meccanici, rasoï, creme depilatorie. Da oltre 10 anni però, i Laser prima e le luci pulsate IPL poi, sono diventati la metodica di elezione per la rimozione permanente dei peli stessi in ambito medico. La metodica prevede alcune sedute da eseguirsi a distanza di 4-6 settimane una dall'altra. Si utilizza uno strumento appunto Laser oppure IPL con manipolo dedicato che emette un lampo di luce di una lunghezza d'onda precisa tale da riconoscere come bersaglio il pigmento contenuto nel bulbo dei peli; se il pelo colpito si trova in fase attiva o fase "anagen" l'interazione tra luce e bersaglio genera un calore tale da fotocoagulare la matrice del pelo; il meccanismo viene chiamato

"fototermolisi selettiva".

Le zone che si possono trattare sono il viso, l'inguine, le braccia, le cosce, le gambe, il dorso, il torace e l'addome, praticamente ogni zona del corpo eccetto la regione intorno agli occhi che deve essere protetta da occhiali appositi. E' importante far trascorrere almeno 4 settimane tra una seduta e l'altra in modo da far spuntare i peli non colpiti con la seduta precedente. La metodica non è dolorosa, anche se in zone più sensibili si può percepire una sensazione di "pizzicotto" ma comunque assolutamente sopportabile. I peli che rispondono prima sono quelli più scuri, mentre con i peli chiari si fa maggior fatica; i peli bianchi invece non rispondono al trattamento in quanto privi di bersaglio per la luce. L'epilazione permanente è uno dei trattamenti più richiesti negli ambulatori di



medicina estetica e come sempre è molto importante valutare la qualità degli strumenti utilizzati poiché da ciò dipendono efficacia e sicurezza. ■

Dott. GINO LUCA PAGNI

MEDICO CHIRURGO ESTETICO
via Cavour, 25 - ALTOPASCIO (Lucca)
telefono 0583.216123 cellulare 348.3147309
dottorpagni@pagnimedicaestetica.com
www.pagnimedicaestetica.com

750mila cuori salvati in mezzo secolo

In mezzo secolo l'Italia ha registrato 750mila morti in meno per infarto: un risultato frutto delle nuove cure e, soprattutto, alla sempre più distribuita e articolata rete di soccorsi dei cardiologi ospedalieri.



Ma proprio questa ottimizzazione delle terapie ha portato ad un sempre minor percezione del rischio e del pericolo: questa è la conclusione alla quale sono arrivati proprio i medici cardiologi, riuniti a metà aprile a Venezia per il cinquantenario della nascita dell'Associazione Nazionale Medici Cardiologi Ospedalieri, che hanno dimostrato particolare preoccupazione proprio per le nuove generazioni. Secondo i dati raccolti dall'Associazione in collaborazione con l'Istituto superiore di Sanità, infatti, sono proprio i più giovani a destare maggiori preoccupazioni: stili di vita scorretti, uniti pure alla depressione da "mancanza di lavoro", allo sballo disarticolato e senza senso della movida alcolica, e nel-



le ragazze pure all'assunzione simultanea di pillola anticoncezionale e fumo, stanno creando le premesse per una generazione di adulti destinati ad ammalarsi di cuore più dei loro nonni.

Ai quali, insomma, serve informazione e attenzione, sensibilizzazione e interesse, con una dieta giusta e con i comportamenti corretti. Come dire: ragazzi, amate il vostro cuore! Anche perché in Italia (chiedetelo a quei 750mila) c'è chi se ne intende... ■

Segui l'airone di **BIODANZA** troverai il **BENESSERE**



PER PARTECIPARE NON OCCORRE SAPER DANZARE!

LE ATTIVITÀ SONO RIVOLTE INDISTINTAMENTE SIA AGLI UOMINI CHE ALLE DONNE SENZA LIMITI DI ETÀ

per il corpo...

Allenta le rigidità

Dona fluidità ed elasticità nel movimento

Risveglia forza e tonicità

e la mente

Sviluppa le potenzialità

Migliora il rapporto con se stessi e con gli altri

Permette di trovare nuovi stimoli e motivazioni

Le lezioni si svolgono presso **DAEDALUS DANCE ACCADEMY**,
TUTTI I MERCOLEDÌ ALLE ORE 21, in via Salvo d'Acquisto a Pescia (sopra al ristorante Wengè)
Per informazioni: Massimiliano Briganti telefono 347.7352850

Ciuccio, dito...e non solo: l'ortodonzia può aiutare!

Dott.ssa Elena Ricca, Studio Dentistico Zucconi

Normalmente i bambini vengono portati dall'ortodontista intorno ai 6 anni, quando iniziano a perdere i denti di latte. In realtà è prezioso effettuare un controllo già intorno ai 4 anni, per individuare la presenza di "**abitudini viziate**", cioè comportamenti che possono provocare o aggravare la dentatura del vostro bambino. Vediamo insieme le più comuni, iniziando con il **vizio del ciuccio o del dito** in bocca, che tanta preoccupazione crea ai genitori! Il succhiamento del ciuccio o del dito può essere ammesso fino ai 3 anni, poi deve essere eliminato. Quest'abitudine si associa spesso alla cosiddetta "**deglutizione atipica**" (cioè con spinta della lingua tra le arcate dentali anziché sul palato) e provoca sia un restringimento del palato, sia uno spazio (nei casi più seri una sorta di "O") tra i denti anteriori. La **respirazione orale** (cioè con la bocca anziché col naso) è importante da individuare e curare, perché determina un rifornimento di ossigeno insufficiente per l'organismo. E' di grande importanza per l'ortodontista perché il bambino mostra tipicamente un palato stretto, spesso

associato ad una posizione avanzata degli incisivi superiori. Infine il **mordicchiamento del labbro inferiore** è un'abitudine molto frequente... quante bocche "a castoro" provoca!

L'ortodonzia è un aiuto prezioso in tutte le situazioni descritte. Esistono vari dispositivi, sia fissi che rimovibili, molto ben tollerati dai bambini e di facile gestione da parte dei genitori, che aiutano ad interrompere il succhiamento, impediscono la spinta della lingua fra le arcate, agiscono da "scudo" per il labbro inferiore impedendo il mordicchiamento. Particolarmente prezioso è l'aiuto che l'ortodonzia può dare ad un bambino che respira male, sia attraverso l'espansione del palato (con aumento della quantità di aria che passa dal naso), sia guidando la crescita della bocca nella giusta direzione. E' fantastico osservare il cambiamento in un bambino che viene messo nelle condizioni di respirare, e lo si può osservare nel giro di 15-20 giorni! In più smette anche di russare la notte... con grande sorpresa, (e gioia!) dei genitori!

sorriDENTI

STUDIO DENTISTICO PAOLO ZUCCONI



Dott. Paolo
Zucconi
Medico Chirurgo
Odontoiatra



Dott.ssa
Elena Ricca
Ortodonzista



Dott.ssa
Stefania
Lazzerini
Igienista dentale



Dott.ssa
Annalisa
Rotulo
Odontoiatra



Dania
Morganti
Assistente



Michela
Stagi
Assistente

Dott. Zucconi Paolo
STUDIO DENTISTICO

via Verdi, 4 MARGINE COPERTA (Pistoia)
telefono 0572.770795

Famiglia in difficoltà, estate al mare con l'ombrellone sociale

Di Joselia Pisano

L'estate è alle porte, ma il grave momento di crisi che molte famiglie vivono ormai da troppo tempo impedisce di pianificare le vacanze, che nel momento della difficoltà rimangono solo un sogno inaccessibile. Ma quest'anno andare al mare senza spendere sarà un sogno che diventerà realtà,



grazie all'ombrellone "sociale" e ad un gruppo di donne impegnate nella valorizzazione e ripresa del settore turistico.

È questa, infatti, la nuova idea nata dall'associazione spontanea Donnedamare, Donne per l'Impresa Balneare, che promuove per la stagione estiva un progetto volto ad aiutare le famiglie in difficoltà. Consapevoli che il mare è di tutti e del grave periodo di crisi che alcune famiglie più di altre stanno attraversando, le Donnedamare mettono a disposizione della comunità un ombrellone gratis a stabilimento nei mesi di giugno e luglio, week-end esclusi. L'ombrellone "sociale", prenotabile on line giorno per giorno, sarà a disposizione di quei cittadini, scelti in accordo con i servizi sociali di ogni Amministrazione Comunale, che potranno quindi accedere al servizio scegliendo tra

16 bagni aderenti e distribuiti lungo le coste della Toscana, della Liguria, del Lazio, dell'Emilia Romagna.

Per maggiori informazioni o per visionare l'elenco dei bagni aderenti basterà collegarsi al sito dell'associazione Donnedamare all'indirizzo www.donnedamare.it. La lista degli ombrelloni prenotabili è disponibile su www.sunbrellaweb.it e sull'applicazione messa a disposizione da Go!Beach Italia (www.gobeach.it). Vale la pena, inoltre, visitare il sito del singolo bagno scelto: ogni stabilimento aderente, infatti, pubblicherà on line la mappa della spiaggia, e un'icona differente dalle altre permetterà di identificare subito l'ombrellone gratuito, prenotabile giorno per giorno. ■



Per salvaguardare l'ambiente non gettare questo volantino per terra - usare gli appositi contenitori - grazie!

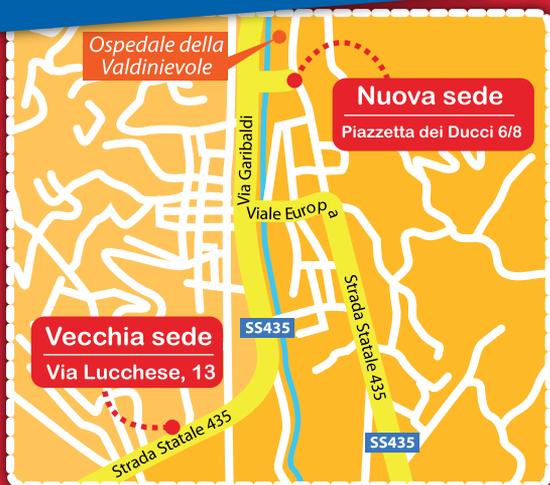
BABY BAZAR

www.babybazar.it

Numero Verde
800 915160
Info franchising

Negozio
usato bimbo!

NUOVA SEDE



**Baby Bazar
Pescia**

Piazzetta dei Ducci 6/8

Tel. 0572 490337

Email: pescia@babybazar.it

Sito: www.pescia.babybazar.it

Orario: da lunedì a sabato:

9.30 - 13.00 / 15.30 - 19.30

Chiuso domenica



clicca mi piace su
Baby Bazar Pescia



Mi presti la tua famiglia?

La mia è un po' in difficoltà.

In Valdinievole
18 bambini
cercano
affido



Società della Salute della Toscana

Casa dell'Affidamento

Via di Falciano, 23
Borgo a Buggiano (Pistoia)
tel - fax **0572-766166**

lunedì e venerdì mattina
in orario **9,00 - 12,00**
e tutti i pomeriggi
in orario **15,00 - 17,00**

www.sdsvaldinievole.it
email: centroaffidivdn@usl3.toscana.it

Si ringraziano il **Comune di Torino** che ha gentilmente concesso l'utilizzo di questa campagna di comunicazione e l'Agenzia **Armando Testa** che ne ha curato gratuitamente l'ideazione e la realizzazione.

Fido I love you

Di Joselia Pisano

C'è chi lo ha definito "angelo custode... che scodinzola", migliore amico, membro di famiglia.

È uno dei primi animali addomesticati dall'uomo, e ogni giorno lavora al suo fianco come guida per non vedenti, per il salvataggio in mare o in occasione di disastri naturali, valanghe, terremoti. È il cane, e se non esistesse... bisognerebbe inventarlo. Alcuni di noi non riescono a sentirsi completi senza un "Fido" con cui condividere un pezzo di vita.

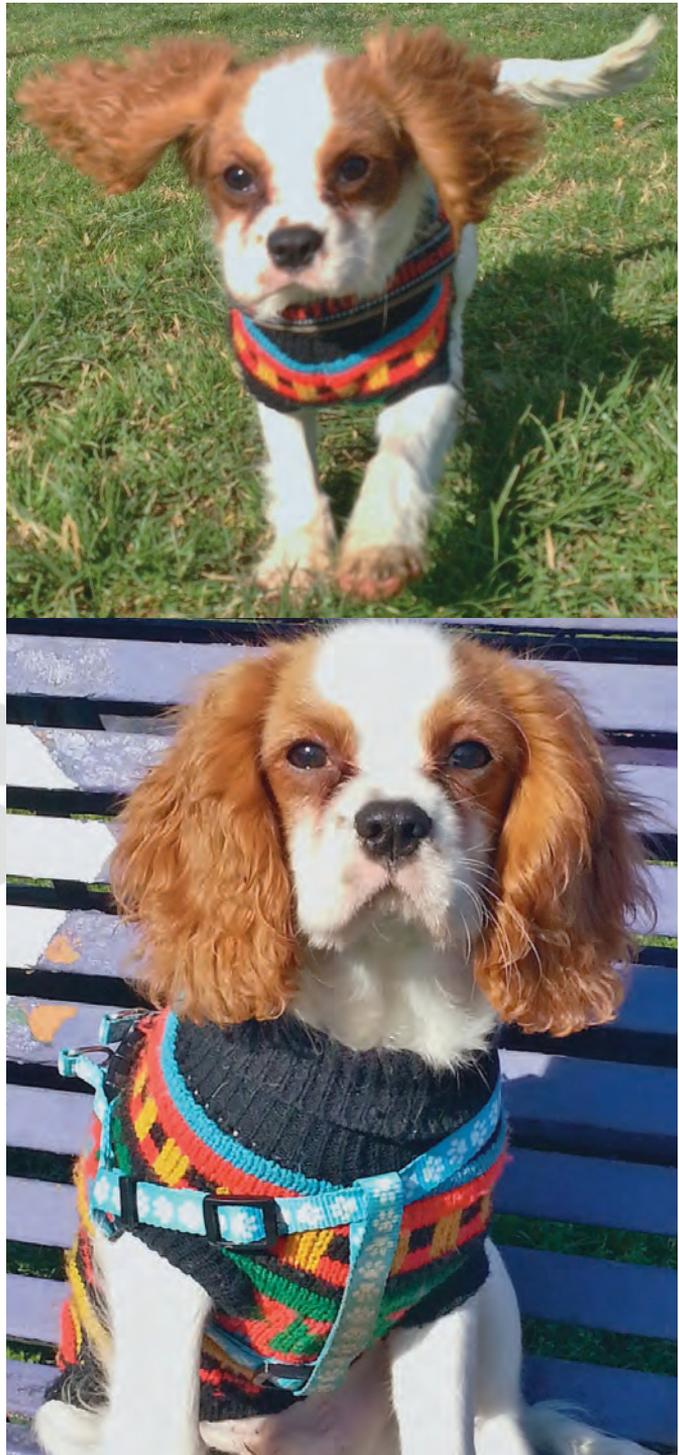
Sì, perché quello che si crea con un cane è un vincolo duraturo, indissolubile, un amore profondo e ricambiato totalmente e disinteressatamente. Un cane trascorre infatti la sua vita in simbiosi con quella del suo padrone: condivide il suo stato d'animo, lo consola se lo vede triste, lo calma se si accorge che è nervoso, lo rallegra nelle giornate "no".

È statisticamente provato che vivere con un cane influenza positivamente l'umore e la salute: chi ha la fortuna di avere un amico a quattro zampe avrà sempre "qualcuno" presente per lui. Vogliamo scommettere? Immaginate di aver subito una giornata difficile al lavoro, con il capo insopportabile, i colleghi stressati e una marea di problemi sulle vostre spalle; trascorrete interminabili momenti bloccati nel traffico pomeridiano prima di passare al volo al supermercato per una spesa frettolosa per poi

tornare a casa.

Ecco arrivato il momento: aprite la porta e trovate il vostro migliore amico che esplode di gioia al solo vedervi, e che una volta di più vi fa sentire immensamente fortunati.

Perché di fronte ad un amore così profondo, struggente e viscerale un po' ti dispiace pensando che chi non possiede animali non capisce davvero che cosa si sta perdendo. ■



CASA DEL CANE 2

A PESCIA
DAL 1988



Toelette cani e gatti
Specializzati in Stripping
Vendita cuccioli
E.N.C.I. garantiti
Accessori

**Mangimi delle migliori marche,
biologici e curativi sfusi**

Sono arrivate le Ferrere Fedelta'

via Andreotti, 22 - PESCIA (Pistoia) - telefono 0572.478449

A Roma gli insetti sono amici dei bambini

ROMA – Farfalle, soprattutto, ma anche tutta una miriade di insetti, lombrichi giganti, ed anche millepiedi, insetti stecco, mantidi, cavallette foglia, e poi coleotteri, formiche d'ogni specie e bruchi coloratissimi: questi i protagonisti di "Farfalle & Co., un microcosmo da scoprire", la nuova area tematica del Bioparco di Roma che sta riscuotendo un successo a dir poco enorme, dimostrando un innegabile quanto inaspettato affetto dei più piccoli verso queste creature. L'area, allestita in una serra di 80 metri quadrati, è ottimamente organizzata, dotata di microscopi e videocamere pronti a mostrare particolari altrimenti invisibili ad occhio nudo, pannellistica semplice e

accattivante e modelli tridimensionali. Insomma: ai bambini possono pure piacere gli insetti, incontrandone di speciali per valorizzare quelli quotidiani, imparando che tutta la Natura è da amare e rispettare. Basta farlo come si deve, e spiegarli come meritano. Loro, e tutti gli animali del Pianeta. ■



IL VOCABOLARIO DI ARTURO consigli per cani dalla A alla Z



A come... ANTIPULCI

Forse il tuo umano è convinto che sia il tuo compleanno, fatto sta che ogni anno in questo periodo ti regala uno strano profumo... accettalo e lo farai felice. Anche perchè così smetterai di fargli ballonzolare il letto se ti viene un attacco di prurito in piena notte!



ALIMENTI NATURALI E BIOLOGICI

ACCESSORI PER ANIMALI DOMESTICI



A loro piace Bio

Alimenti biologici ed accessori per animali domestici

via Gramsci, 26
TRAVERSAGNA – MASSA E COZZILE
(Pistoia) telefono 345.7902919
www.aloropiacebio.it



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 ABITATIVO 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 TRADIZIONALE CONFINE DENTRO/FUORI, così da rappresentare UN VALORE AGGIUNTO per la casa, ma soprattutto creare anche qui un'atmosfera di massimo confort abitativo, INDISPENSABILE PER UNA MIGLIORE QUALITÀ DI VITA.

UN VALORE AGGIUNTO da arredare... un SOGGIORNO IMMERSO NELLA 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 QUALUNQUE POSTO, MAI IN UN POSTO QUALUNQUE."



Soluzioni creative d'arredo per spazi all'aperto.

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

La tua casa è un bene prezioso Iuri Degl'Innocenti la protegge con i serramenti termici certificati



La tua casa è un bene prezioso, Iuri la protegge e la migliora con serietà e professionalità. Attraverso l'installazione, per esempio, di **SERRAMENTI TERMICI certificati** per i quali è possibile ottenere la **detrazione fiscale**. Tali infissi, il **TOP dal punto di vista estetico**, sono contraddistinti dall'innovativo sistema 3D, con 3 livelli di guarnizione che rappresentano il massimo **nell'isolamento termico, nell'isolamento acustico e nella sicurezza antieffrazione**.

IURI DEGL'INNOCENTI

via B. Croce, 27
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 333 2352423
yurideglinno@gmail.com

L'arte del legno

Professionalità ed esperienza
al servizio della tua casa,
falegnami dal 1960.

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

via Turati, 1
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.74763

AUTODEMOLIZIONE VALDINIEVOLE



di LENZI
ANDREA



**AUTODEMOLIZIONE
AUTOVEICOLI
RITIRO A DOMICILIO**
vasto assortimento di
ricambi auto usati

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

BIELETTRA S.R.L.

IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI



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

Via della resistenza 64 MONSUMMANO TERME (Pistoia)
Cellulare 3488286627 - Telefono e fax 057251224



**Impianti Termo-Sanitari, Gas
Condizionamento, Antincendio,
Impianti d'irrigazione,
Energia Alternativa,
Riparazioni Civili ed Industriali**

via della Libertà, 36
PONTE BUGGIANESE (Pistoia)
telefono e fax 0572.634359
e-mail: idroplanetsnc@tiscali.it
cellulare Luca 338.5729969



RESTAURI EDILI, CIVILI ED INDUSTRIALI
IMBIANCATURE E DECORAZIONI
CARTONGESSO

PER PREVENTIVI GRATUITI CHIAMARE IL NUMERO **0572.32859**

via XXIV Maggio, 149 - BUGGIANO (Pistoia)



AUTOFFICINA CAR AUTO

di ALESSIANI JONNI
& SERPENTONI DANILO

L'esperienza di 40 anni nella riparazione
e nell'assistenza stradale di:

- autovetture
- autoveicoli industriali
- autocarri
- camper
- mezzi agricoli
- macchine movimentazione terra
- assistenza gomme
- e inoltre, **REVISIONI AUTO!**



AUTOFFICINA CAR AUTO SNC

via Santovecchio, 49 CASTELLARE DI PESCIA (Pistoia)

telefono 0572.444577 fax 0572.448070

officinacarauto@alice.it

Il Contributo per il licenziamento

UNA ASSICURAZIONE SOCIALE A PORTATA DI MANO

Dott.sa Sara Spicciani Consulente del lavoro



In questi giorni è stata resa pubblica la circolare INPS n. 44 la quale illustra i criteri impositivi del nuovo

contributo dovuto sulle cessazioni dei rapporti di lavoro a tempo indeterminato intervenute a partire dal 1°

Gennaio 2013.

Tale contribuzione è disciplinata dall'articolo 2, comma 31, della legge 92/2012 di riforma del mercato del lavoro, è stata rivisitata dalla Legge di stabilità 2013 ed è strettamente collegata all'introduzione del nuovo sistema di ammortizzatori sociali (Assicurazione Sociale per l'impiego).

La norma stabilisce che nei casi di interruzione di un rapporto di lavoro a tempo indeterminato che generi in capo al lavoratore la nascita del diritto al percepimento dell'indennità di assicurazione sociale, indipendentemente dal fatto che poi la percepisca realmente, è dovuta, a carico del datore di lavoro, una somma a titolo di contributo aggiuntivo pari al 41% del massimale mensile di ASpl (1.180,00 euro per il 2013) per ogni 12 mesi di anzianità aziendale negli ultimi tre anni. Si computano nell'anzianità anche i periodi di lavoro con

contratto diverso da quello a tempo indeterminato se il rapporto è proseguito senza soluzione di continuità o se si è dato luogo alla restituzione del contributo dell'1,40%. Restano quindi escluse da tale obbligo le cessazioni del rapporto di lavoro a seguito di dimissioni (a meno che non avvengano per giusta causa o durante il periodo tutelato di maternità), a seguito di risoluzioni consensuali o per decesso del lavoratore. Inoltre, il contributo non è dovuto, per il triennio 2013 – 2015, nel caso di licenziamenti effettuati in conseguenza di cambi di appalto ai quali siano succedute assunzioni presso altri datori di lavoro in applicazione delle clausole previste dai CCNNLL oppure nei casi di interruzione dei rapporti di lavoro a tempo indeterminato nel settore delle costruzioni edili per completamento delle attività e chiusura del cantiere.

Facendo due calcoli possiamo stabilire che il contributo annuo per il 2013 a carico del datore di lavoro in caso di licenziamento di lavoratori a tempo indeterminato è di 483,80 euro (1.180,00 x 41%), per un massimo di 3 annualità, ovvero 1.451,00 euro. L'obbligo contributivo deve essere assolto entro e non oltre il termine di versamento



della denuncia successiva a quella del mese in cui si verifica il licenziamento. L'INPS chiarisce inoltre che per le interruzioni di rapporti di lavoro avvenute nei primi tre mesi del 2013, il versamento del contributo aggiuntivo potrà essere effettuato, senza oneri aggiuntivi, entro il giorno 16 giugno 2013. Il versamento deve avvenire sempre in un'unica soluzione poiché non è previsto il pagamento dilazionato. Delineata la normativa di riferimento, analizzando la circolare INPS, risaltano alcune incoerenze sull'applicazione di tale contributo aggiuntivo. La prima riguarda





ne lavorativa si sia protratta per almeno 15 giorni di calendario. Facendo un esempio pratico, se un rapporto di lavoro dura per 10 mesi, secondo l'INPS, è dovuta una contribuzione pari a 403,16 euro (483,80 : 12 x 10).

Si può quindi affermare che l'Istituto nazionale di previdenza sociale ha trasformato un contributo per la ricollocazione dei dipendenti in un'altra tassa occulta a carico delle imprese. ■



la precisazione fatta dall'Istituto della previdenza sociale relativamente alla tipologia del rapporto di lavoro: in pratica non sussiste nessuna differenza di contribuzione fra dipendenti assunti part time e dipendenti a tempo pieno in quanto l'INPS interpreta il contributo come una somma "scollata" dall'importo della prestazione individuale". Un'ulteriore incongruenza è data dal fatto che la legge stabilisce che la contribuzione è dovuta "per ogni dodici mesi di anzianità

aziendale negli ultimi tre anni" di conseguenza, interpretando letteralmente la norma, in caso di rapporti di durata inferiore all'anno non dovrebbe essere versato alcun contributo ed in caso di durata leggermente superiore all'anno il contributo dovrebbe essere pari a quello annuale (483,80 euro), invece l'INPS stabilisce autonomamente che in questi casi, il contributo deve essere riproporzionato ai mesi di lavoro, considerando mese intero quello in cui la prestazio-

Danni dai balconi



Quasi ogni condominio ha balconi attinenti ai singoli appartamenti.

Spesso sono di cemento

e hanno delle solette di rivestimento varie che rifiniscono e ornano le sommità dei muri perimetrali. Può capitare che tali solette si stacchino e creino danni a terzi. Chi paga tali danni? Il proprietario dell'appartamento o il condominio?

La questione attiene all'annosa discussione circa la titolarità dei balconi. La materia è regolata dall'art. 1117 del c.c. che stabilisce le parti comuni dell'edificio. Poiché i balconi si presentano strettamente pertinenti ai muri perimetrali, in molti

li ritengono di proprietà comuni del condominio. Al contrario, invece, i balconi sono un prolungamento dell'abitazione verso l'esterno.

Sono invece condominiali i decori, i fregi, gli ornamenti del balcone come appunto pilastri, solette ecc.

La Cassazione stabilisce che i balconi di un edificio condominiale non rientrano tra le parti comuni, ai sensi dell'art. 1117 c.c. non essendo necessari per l'esistenza del fabbricato, né essendo destinati all'uso o al servizio di esso. Tuttavia il

rivestimento del parapetto e della soletta posso essere beni comuni se svolgono una prevalente funzione estetica per l'edificio, divenendo così elementi decorativi ed ornamentali essenziali della facciata. Quindi, anche se il balcone è una pertinenza del singolo



appartamento, ma il danno è scaturito da un elemento ornamentale che, in quanto tale, si annovera fra le parti comuni del condominio, del danno ne risponde il condominio, .

In casi del genere è bene attivare subito, per il tramite dell'amministratore l'assicurazione del condominio, facendo foto a riprova dell'accaduto e comunicando al danneggiato che sarà risarcito sulla base della polizza fabbricato. ■

AVV.TA SERENA INNOCENTI

piazza XX Settembre, 21 PESCIA (Pistoia)

telefono 0572 318101/02

fax. 0572 318191

s.innocenti@doneavv.com





COPPING

Costruisci il tuo futuro con noi



Il nuovo anno formativo sta per iniziare

Sono aperte le iscrizioni ai corsi 2013 presso le sedi di Prato, Pistoia e Montecatini Terme. I nuovi corsi per Estetista, Parrucchiere e Assistente Dentista partiranno a marzo 2013. Tutti gli altri corsi di formazione obbligatoria e i corsi per la sicurezza nei luoghi di lavoro hanno una programmazione regolare con cadenza mensile.

Per informazioni e iscrizioni:

Prato, via Santa Margherita, 52 - Lunedì, martedì, mercoledì e giovedì dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19. Il venerdì dalle 9 alle 13.

Pistoia, Via Brana, 45 - Lunedì, martedì e mercoledì dalle 9 alle 17. Giovedì e venerdì dalle 9 alle 13.

Montecatini Terme, Via Mascagni, 5/B - Lunedì, Giovedì e Venerdì dalle 9 alle 13. Martedì e mercoledì dalle ore 9 alle 13 e dalle 15 alle 19.

La Scuola **COPPING** svolge attività di formazione professionale da oltre vent'anni sul territorio pratese e dal 2003 anche a Montecatini Terme e a Pistoia.

Ha ottenuto dalla Regione Toscana l'accreditamento per svolgere attività nell'ambito della formazione dell'obbligo, continua e superiore e anche come Agenzia per la formazione esterna degli apprendisti. Tali accreditamenti aggiungendosi a quanto già operativo all'interno della struttura stessa, fanno della Scuola **COPPING** un importante punto di riferimento sul territorio regionale nel settore della formazione e del lavoro.

La forte spinta al miglioramento e l'impegno a raggiungere livelli di formazione d'eccellenza ha portato la Scuola **COPPING** a dotarsi di un sistema di gestione della qualità con il conseguimento della certificazione rilasciata da IMQ-CSQ.

Corsi riconosciuti

- Corso di acconciatore Parrucchiere Unisex
- Corso di Piercing, Tatuaggio e Trucco Semipermanente
- Corso di Assistente Dentista
- Corso di Estetista Specializzazione
- Corso di Estetista: qualifica biennale Corsi EDA

Corsi di perfezionamento

- Corso di Massaggio Rilassante
- Corso di Massaggio Drenante Emolinfatico
- Corso di Massaggio Ayuredico
- Corso di Massaggio del Fuoco
- Corso di ricostruzione unghie
- Corso di Cristalloterapia
- Corso di Riflessologia Plantare
- Corso di Tecnico qualificato per lo sviluppo del Turismo di Salute Naturale Olistica

Presso ogni sede è possibile ricevere informazioni e fare le iscrizioni per tutte le altre nostre sedi. È possibile, inoltre, concordare appuntamenti personalizzati chiamando qualunque nostro recapito telefonico.

PRATO

Via S.Margherita 52
telefono 0574.400973
prato@copping.it

PISTOIA

Via della Brana
telefono 0573.381229
pistoia@copping.it

MONTECATINI TERME

via Mascagni 5/B
telefono 0572.773591
montecatini@copping.it

www.copping.it

Agenzia formativa accreditata dalla Regione Toscana

dal 1997 in Valdinievole

M&D
formazione
Centro Formazione Professionale
www.md-formazione.com

Il tuo centro studi in Valdinievole

**corsi di inglese, russo, tedesco e spagnolo
informatica di base, web, AutoCad**

**ripetizioni in tutte le
materie scolastiche**



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

corsi d'inglese per ragazzi



per ragazzi di età 10, 13 anni

**piccoli gruppi
massimo 6 studenti**

**insegnante
madrelingua inglese**
periodi giugno, luglio, agosto

**per informazioni
chiama 0572.33555
www.md-formazione.com**

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

N° 10 ADDETTO/A ALLE VENDITE
(Offerta: OC 5/13)

Mansione: Vendita di prodotti per la casa, igiene ed estetica della persona
Requisiti: Patente B, conoscenza della zona, buona dialettica, aspetto curato e predisposizione ai rapporti interpersonali. Preferenziale esperienza lavorativa

Tipo di contratto: Il guadagno è proporzionale all'entità dei prodotti venduti

Orario: Gestione autonoma

Zona di lavoro: Garfagnana e Mediavalle

Rivolgersi a: STANHOME
tel. 349.5016175

N° 5 CONSULENTE
ASSICURATIVO/A
(Offerta n°: OV 29/13)

Mansione: Intermediario assicurativo: gestione e sviluppo portafoglio clienti

Requisiti: Patente B, automunito, buona conoscenza Pacchetto Office, disponibilità a formazione interna, Prospettive di crescita professionale ed inserimento stabile in organico. Attitudine al ruolo e motivazione.

Titolo di studio: Diploma o Laurea

Tipo di contratto: Partita IVA

Orario: Tempo pieno

Zona di lavoro: Versilia

Rivolgersi a: Alleanza Toro Viareggio
tel. 0584.48296 erminio.demare@alleanza.it

N° 1 IMPIEGATO/A COMMERCIALE
(Offerta n° OL 174/13)

Mansione: Impiegato/a commerciale madrelingua russa per azienda nel settore cartario

Requisiti: Madrelingua russa, gradi-

to buon inglese. Richiesta esperienza di almeno due anni nella posizione specifica nel settore industriale e capacità di lettura del disegno meccanico. Disponibilità a frequenti trasferte sia in affiancamento al project manager sia in autonomia

Tipo di contratto: Interinale

Zona di lavoro: Lucca

Rivolgersi a: LAVOROPIU'
Tel. 0583.331114 lucca@lavoropiui.it

N° 1 IMPIEGATO/A COMMERCIALE
(Offerta n° OL 175/13)

Mansione: Impiegato/a commerciale madrelingua cinese per azienda nel settore cartario

Requisiti: Madrelingua cinese, gradito buon inglese. Richiesta esperienza di almeno due anni nella posizione specifica nel settore industriale e capacità di lettura del disegno meccanico. Disponibilità a frequenti trasferte sia in affiancamento al project manager sia in autonomia

Tipo di contratto: Interinale

Orario: Tempo pieno, orario spezzato

Zona di lavoro: Lucca

Rivolgersi a: LAVOROPIU'
Tel. 0583.331114 lucca@lavoropiui.it

N° 1 BARISTA
(Offerta n° OL 176/13)

Mansione: Cassa e banco bar
Requisiti: Età minima 18, massima 29. Gradita esperienza

Tipo di contratto: Apprendistato

Orario: Tempo pieno, turni

Zona di lavoro: Lucca

Rivolgersi a: CAFFE' NELLI
Tel. 0583.312131

N° 1 IMPIEGATO/A COMMERCIALE
(Offerta n° OL 178/13)

Mansione: Vendita macchinari nel settore converting o cartario

Requisiti: Richiesta ottima conoscenza lingua inglese e francese.

Richiesta di esperienza pluriennale come venditore

Tipo di contratto: Interinale

Orario: Tempo pieno
Zona di lavoro: Lucca
Rivolgersi a: TEMPOR SPA
Tel. 0583.330540
temporlucca@tempor.it

N° 1 OPERAIO/A SPECIALIZZATO
(Offerta n° OL 179/13)

Mansione: Operatore CNC

Requisiti: Richiesta esperienza di almeno due anni su fresa ed in particolare su ecs e selca

Tipo di contratto: Interinale

Orario: Tempo pieno, turni

Zona di lavoro: Lucca

Rivolgersi a: TEMPOR SPA Tel.
0583.330540 temporlucca@tempor.it

N° 1 IMPIANTISTA RETI
TELEFONICHE (Offerta n° OL 183/13)

Mansione: Tecnico elettronico informatico: cablaggio linee telefoniche e rete dati, installazione da zero di linee telefoniche e connessione internet, assistenza telefonica ed ADSL

Requisiti: patente B, richiesta esperienza di almeno 2 anni nel campo degli impianti telefonici e/o rete dati; esperienza su centralini telefonici Alcatel, Innovaphone e Promelit

Tipo di contratto: Interinale

Orario: Tempo pieno

Zona di lavoro: Lucca

Rivolgersi a: TEMPOR SPA Tel.
0583.330540 temporlucca@tempor.it

N° 1 PROGRAMMATORE/TRICE
(Offerta n° OL 184/13)

Mansione: Programmatore/trice per applicativi ios e sviluppatore Web.Net

Titolo di studio: Diploma/Laurea

Requisiti: Patente B, Richiesta conoscenza applicativo ios, Net.

Richiesta esperienza anche breve nella mansione

Zona di lavoro: Lucca

Rivolgersi a: MANPOWER SRL Tel.
0583.469102 lucca.dellaquercia@manpower.it

N° 1 IDRAULICO/A QUALIFICATO/

A-SPECIALIZZATO/A

(Offerta n° OL 185/13)

Mansione: Addetto/a installazione di impianti per erogazione di gas medicali

Requisiti: Richiesta esperienza nella mansione. In alternativa richiesta esperienza nella brasatura con relativo patentino

Tipo di contratto: Interinale

Orario: Full time, spezzato

Zona di lavoro: Lucca

Rivolgersi a: OBIETTIVO LAVORO SPA tel. 0583.464281
lucca@obiettivolavoro.it

N° 10 AGENTE DI COMMERCIO
(offerta n° OL 187/13)

Mansione: Promozione servizi e prodotti di comunicazione rivolti alle piccole e medie imprese

Titolo di studio: Diploma o laurea

Requisiti: Patente B, automunito, buone conoscenze Pc e strumenti web. Richiesta esperienza di almeno 2 anni come piazzista, addetto alle vendite, agente di commercio o procuratore di affari

Tipo di contratto: Agente di commercio (ENASARCO)

Orario: Full time, spezzato

Zona di lavoro: Lucca e provincia

Rivolgersi a: WEB UP ITALIA,
tel. 051.4840721

N° 1 CAMERIERE/A DI SALA
(Offerta n° OL 188/13)

Mansione: Servizio ai tavoli

Requisiti: Richiesta conoscenza lingua inglese, minima esperienza, gradito possesso haccp

Tipo di contratto: Apprendistato o tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato

Orario: Lunedì, mercoledì, giovedì e venerdì 11.30-13.30 e 19-22. Sabato e domenica 18-23

Zona di lavoro: Lucca

Rivolgersi a: PIZZERIA IL VECCHIO PIRATA - tel.339.5727188



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

N° 2 VENDITORE/TRICE

(Offerta n° OL 189/13)

Mansione: Vendita di soluzioni nel campo medico dentale, software e sistemi integrati di diagnostica

Titolo di studio: Diploma

Requisiti: Patente B, automunito, inglese e conoscenze informatiche di base. Gradita esperienza maturata nel settore medico scientifico. Previ-
sta formazione iniziale. Retribuzione basata su provvigioni ed incentivi

Tipo di contratto: Agente o procuratore di affari. **Orario:** Full time

Zona di lavoro: Lucca e provincia

Rivolgersi a: DENTAL TECHNOLOGIES INFORMATION'S tel.0461.950450

N° 15 MACCHINISTA

(Offerta n° OL 191/13)

Mansione: Conduzione macchine ribobinatrici e confezionatrici per la produzione di rotoli

Requisiti: Richiesta esperienza maturata in cartotecnica come macchinisti per la produzione di rotoli. Richiesta esperienza alle ribobinatrici e alle confezionatrici. Gradite competenze meccaniche e di piccola manutenzione

Tipo di contratto: Interinale

Orario: Tempo pieno, turni

Zona di lavoro: Lucca

Rivolgersi a: MANPOWER SRL

Tel. 0583.469102

lucca.dellaquercia@manpower.it

N° 1 ADDETTO/A INSERIMENTO ORDINI (Offerta n° OL 194/13)

Mansione: Addetto/a inserimento ordini di acquisto per azienda leader nella commercializzazione di forniture industriali. Gestione problematiche con i fornitori, riportando direttamente al responsabile di funzione

Titolo di studio: Laurea triennale in lingue

Requisiti: Patente B, buona conoscenza lingua inglese. Conoscenza di AS 400. Richiesta di almeno un anno di esperienza nelle mansioni

Donnedamare: il coraggio di farcela

Di Joselia Pisano

Si chiamano "Donnedamare", e sono le protagoniste coraggiose e intraprendenti delle imprese balneari della Toscana e non solo. Donne, mamme, lavoratrici, ma soprattutto amanti del mare: proprietarie di stabilimenti balneari, lidi e bagni che ogni stagione lottano sempre più contro la crisi (loro e della clientela) e contro una normativa europea che, "scavalcando" la sovranità nazionale, vuole letteralmente vendere all'asta le coste italiane e riassegnare quindi le concessioni demaniali. Il tutto, comportando, inevitabilmente, la perdita di decine di migliaia di posti di lavoro. In Italia è infatti stimato che sono 30.000 le famiglie che creano realtà tipiche, diverse una dall'altra, completamente inserite nel territorio di appartenenza e dove ancora si respira un'atmosfera familiare, dove i proprietari conoscono i clienti per nome. È quindi per "fare rete" tra loro, ma non solo, che è nata l'associazione spontanea

denominata
"Donnedamare".
Per confron-



tarsi su una realtà lavorativa difficile e alla quale restano "aggrappate" con coraggio grazie al profondo amore che tutte condividono; per raccontare una storia, quella degli stabilimenti balneari, che in Italia affonda le sue radici attraverso un arco di tempo lungo ben 150 anni; per pubblicare i racconti di chi, in quel determinato lido, ha trascorso l'infanzia, ha incontrato l'amore, riceve ogni anno quell'accoglienza familiare e calorosa che verrebbe annientata se le multinazionali straniere riuscissero a fare la parte del leone anche in questo settore.

Ma la "rete" di solidarietà, dicevamo, si allarga anche al di là delle "Donnedamare", e raggiunge anche tutte quelle famiglie in difficoltà economica che vedono una giornata al mare come un lusso che non si possono permettere: è per questo che le "Donnedamare" hanno lanciato la campagna sociale dedicata all'ombrello sociale. Perché la solidarietà non va in vacanza. Non

perdete l'articolo
a pag. 132.. ■

Tipo di contratto: Interinale

Orario: Full time

Zona di lavoro: Lucca

Rivolgersi a: LAVOROPIU'

Tel. 0583.331114 lucca@lavoropiu.it

N°1 ESTETISTA

(Offerta n° OL 132/13)

Mansione: Estetista e ricostruzione unghie

Titolo di studio:

Qualifica di estetista

Requisiti: Gradita esperienza.

Competenze in onicotecnica

Tipo di contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in tempo indeterminato

Orario: Tempo pieno o part time

Rivolgersi a: LUCCA NAILS –
selezione@luccanails@gmail.com

N°2 ADDETTO/A ALLE COLAZIONI (Offerta n° OL 199/13)

Mansione: Addetto/a alle colazioni presso un albergo

Requisiti: Patente B, conoscenza di base lingua inglese

Tipo di contratto: Interinale

Orario: Part time

Zona di lavoro: Lucca

Rivolgersi a: MANPOWER SRL

Tel. 0583.469102

lucca.dellaquercia@manpower.it

N°5 VENDITORE/TRICE (Offerta n° OL 200/13)

Mansione: Contattare potenziali clienti per conto di Hera com e invitare le famiglie proponendo servizi e prodotti

Titolo di studio: Diploma

Requisiti: Patente B, automunito.

Richiesta conoscenza pacchetto Office, in particolare Excel. Richiesta esperienza nella vendita. Autonomia, orientamento agli obiettivi e alla relazione con i clienti, buone doti organizzative

Tipo di contratto: Procacciatore di affari. **Orario:** Full time

Zona di lavoro: Lucca e provincia

Rivolgersi a: PROGRESSUM DILI-GENS – tel. 075.8560545 – selezione.venditori@progressum.it ■

Le informazioni sono state tratte dal sito della Provincia di Lucca
http://www.provincia.lucca.it/offer-telavoro/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



Art
kapelli

sconto del 10%

a tutti i lettori... che si presentano con il tagliando

Piazza Aldo Rossi, 25 (interno Kursaal)
MONTECATINI TERME (Pistoia) telefono 0572.78932
www.artkapelli.it



La pagina dei numeri utili amministrazioni provinciali e comunali

UFFICI RELAZIONE CON IL PUBBLICO

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

LINEA AMICA

da telefono fisso 803 001
 da cellulare 06.828881

COMUNI

Buggiano 0572.31711
 Chiesina Uzzanese 0572.41801
 Massa e Cozzile 0572.928311
 Monsummano Terme 0572.9591
 Montecatini Terme 0572.9181
 Pescia 0572.4920
 Pieve a Nievole 0572.95631
 Ponte Buggianese 0572.93211
 Serravalle Pistoiese 0573.9170
 Uzzano 0572.44771

AIUTODONNA

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

SALUTE

Telecup 848 800 709
dalle 7.30 alle 18.30
dal lunedì al venerdì
dalle 7.30 alle 13.00 il sabato

Pronto Salute USL 3
 PISTOIA 800 86 12 13

OSPEDALI

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

GUARDIA MEDICA

PISTOIA E SERRAVALLE
 0573.368378
 348.6972318
 348.6972355

MONSUMMANO TERME

0572.53362
 0572.53772
 348.0181237

MONTECATINI TERME

0572.909033
 0572.75567
 348.0714119
 349.0714108

PESCIA

0572.47007
 0572.476830
 349.4461870
 348.6972358

LAMPORECCHIO

0573.81123
 348.7678352

SICUREZZA

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

EMERGENZA

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

TRASPORTO PUBBLICO

TAXI
 MONTECATINI TERME
 Servizio 24 ore su 24
 0572.71352 - 0572.75161

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

PESCIA
 0572.444474
 PISTOIA
 0573.509530
 NUMERO VERDE 800 661855

AGENZIE
 E BIGLIETTERE
 BLUBUS

Informazioni sulle linee,
 sugli orari e le tariffe:

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

STAZIONE FERROVIARIA

MONTECATINI TERME 0572.78551
 PESCIA 0573.444401
 PISTOIA 0573.21119

AEREOPORTI

FIRENZE PERETOLA 055.315874
 GALILEO GALILEI PISA 050.849300

Etrusca
 soc. cooperativa

Pulizie Civili ed Industriali
Magazzino con Deposito
Facchinaggio
Manutenzione Spazi Verdi

via Modigliani 4 PESCIA (Pistoia) telefono 0572.444551 etrusca.coop@infinito.it



Farmacie di turno MAGGIO 2013

Montecatini Terme

Farmacia Centrale S.n.c.

Corso G. Matteotti, 10
Montecatini Terme - 0572.78539
Da venerdì 3/5 a venerdì 10/5

Farmacia Ascioti & C. S.n.c.

Via U. Foscolo, 10
Montecatini Terme - 0572.78566
Da venerdì 10/5 a venerdì 17/5

Farmacia Le Terme

Viale IV Novembre, 4
Montecatini Terme - 0572.70123
Da venerdì 17/5 a venerdì 24/5

Farmacia Della Stazione

Corso G. Matteotti, 144
Montecatini Terme - 0572.78404
Da venerdì 24/5 a venerdì 31/5

Farmacia Internazionale

Piazza del Popolo, 37
Montecatini Terme - 0572.70082
Da venerdì 31/5 a venerdì 7/6

Margine Coperta Massa e Cozzile Buggiano Uzzano

Farmacia Carlini & C. S.a.s.

Via Roma, 38
Borgo a Buggiano - 0572.32010
da sabato 4/5 a sabato 11/5

Farmacia Dr. Casci & C. S.n.c.

Via Primo Maggio, 25
Margine Coperta - 0572.911831
da sabato 11/5 a sabato 18/5

Farmacia Magnini

Via Ponte Buggianese, 144
Loc. Pittini - 0572.33797
da sabato 18/5 a sabato 25/5

Farmacia Sant'Antonio

Dr. A. Gambera

Via Biscola, 48
Massa e Cozzile - 0572.910685
da sabato 25/5 a sabato 1/6

Farmacia Corsaro

Dott. M. Grazzini

Via Provinciale Lucchese, 180
S. Lucia - 0572.444356
da sabato 1/6 a sabato 8/6

Ponte Buggianese Chiesina Uzzanese

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34
Ponte Buggianese - 0572.635004
da lunedì 6/5 a domenica 12/5
da lunedì 27/5 a domenica 2/6

Farmacia Checchia S.n.c.

Dr. Massimo e Maria Clara Checchia

Via Garibaldi, 3
Chiesina Uzzanese - 0572.489005
da lunedì 13/5 a domenica 19/5
da lunedì 3/6 a domenica 9/6

Farmacia Al Ponte - Dott. Cecchi & Dott. Grazzini S.n.c.

Via Roma, 3
Ponte Buggianese - 0572.635060
da lunedì 20/5 a domenica 26/5

Pescia

Farmacia Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54
Pescia - 0572.490092
da sabato 4/5 a sabato 11/5
da sabato 25/5 a sabato 1/6

Farmacia Vecchio Mercato

Via Amendola
Pescia - 0572.476111
da sabato 11/5 a sabato 18/5
da sabato 1/6 a sabato 8/6

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Mazzini, 83
Pescia - 0572.477987
da sabato 18/5 a sabato 25/5

Pieve a Nievole Monsummano Cintolese

Farmacia Satti

Via Matteotti, 35
Monsummano Terme - 0572.53500
da sabato 4/5 a sabato 11/5

Farmacia Cintolese

Via Francesca V.P, 120
Monsummano Terme -
0572.640155
da sabato 11/5 a sabato 18/5

Farmacia

D.ssa Vezzani Valentina

Via Francesca Uggia, 338
Loc. Uggia - Monsummano Terme -
0572.640345
da sabato 18/5 a sabato 25/5

Farmacia Dr. Barone Paolo

Via Pablo Picasso, 54
Monsummano Terme - 0572.62283
da sabato 25/5 a sabato 1/6

Farmacia Biagini Dr Francesco

Via Empolese, 65
Pieve a Nievole - 0572.80153
da sabato 1/6 a sabato 8/6

Larciano - Lamporecchio

Farmacia

Dott. Venturini Piero & C S.n.c.

Via G. Marconi
Larciano - 0573.850161
da lunedì 1/5 a domenica 12/5
da lunedì 3/6 a domenica 9/6

Farmacia Comunale n°7

Via Statale Francesca, 2824/a -
Larciano - 0573.849176

da lunedì 13/5 a domenica 19/5

Farmacia

di San Baronto S. Palandri

Via Montalbano, 75
Lamporecchio - 0573.88385
da lunedì 20/5 a domenica 26/5

Farmacia

Dr. Giovanni Petra & C S.n.c.

Via A. Gramsci, 57
Lamporecchio - 0573.82075
da lunedì 27/5 a domenica 2/6

Pistoia

Farmacia Banci S.a.s.

Via degli Orafi, 22
Pistoia - 0573.22183
da lunedì 4/5 a domenica 10/5

Farmacia

San Marco & C S.n.c.

Via Padre Antonelli, 9
Pistoia - 0573.452284
da sabato 11/5 a venerdì 17/5

Farmacia De' Ferri

Via Pacini, 53
Pistoia - 0573.21203
da sabato 18/5 a venerdì 24/5

Farmacia Nannucci

Via degli Orafi, 7
Pistoia - 0573.20131
da sabato 25/5 a venerdì 31/5

Farmacia San Francesco

Via Curtatone e Montanara, 21
Pistoia - 0573.20283
da sabato 1/6 a venerdì 7/6

Fonte:

www.federfarmapistoia.it



BABY VILLAGE

asilo nido

SABATO 18 MAGGIO "OPEN DAY" dalle 10,00 alle 19,00
potrai visitare la struttura e avere tutte le
informazioni necessarie per iscrivere i tuoi
bambini al centro estivo di luglio

via del Castellare, 26 PESCIA (Pistoia) (vicino alla Chiesa di Castellare)
Telefono 334.3346892 - 340.8693040



AUTOBORGO

TUTTE MARCHE

COMMERCIO AUTOVEICOLI

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

**FINANZIAMENTI
PERSONALIZZATI**

**SI ACQUISTANO AUTO
E FUORISTRADA CON
PAGAMENTO IN CONTANTI
TEL. 0572.30595**

via Terrarossa Fonda, 164 - BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.30595
www.autoborgo.com - email: info@autoborgo.com



La morte della moda? "Temo di sì"

IL FAST FASHION LOW COST

Di Marta Tesi - Stilista



La moda low cost è interpretata da grandi catene sorte negli ultimi anni che vendono capi di scarsa qualità a prezzi stracciati: stiamo parlando di H&M, svedese, Zara, Bershka e Mango, spagno-

le, o l'inglese Topshop e molte altre.

Ma fermiamoci un attimo a riflettere sulle conseguenze di questa mania super diffusa all'acquisto low cost...

Anzitutto dal punto di vista economico: stiamo tutti decretando la morte dei piccoli negozi e di tutti quei marchi che non propongono capi di scarsa qualità ma nemmeno di lusso, mantenendosi perciò su un prezzo elevato, soprattutto a confronto degli standard di cui parlavo prima, ma non altissimo. Questo veloce scomparire, prima di tutte quelle piccole "botteghe" e poi di molti marchi della moda, è nel nostro paese, fino ad oggi composto per la maggioranza da piccole e medie imprese,

ancora più doloroso. Anche se guardiamo all'impatto ambientale, la situazione è drammatica: infatti la produzione di queste aziende è necessariamente molto elevata per diminuire i prezzi, e l'inimmaginabile mole produttiva è totalmente a carico di paesi come India, Marocco, Cina, ecc. dove le norme a salvaguardia dell'ambiente sono assai poco rigide, quando poi vengono rispettate, cosa non scontata in quanto il potere ricattatorio di aziende enormi è molto forte. Altrettanto grave è il cambiamento che la tanto elogiata fast fashion ha comportato in noi consumatori, ovvero una sorta di bulimia dell'acquisto: i negozi propongono tendenze nuove ogni due settimane a prezzi vantaggiosi (per chi?) rimpiazzando il ciclo classico della moda, ovvero autunno/inverno - primavera/estate, così da portarci ad un consumo compulsivo di cose che ci metteremo qualche volta, e a spendere perciò poco ma troppe volte e, alla fine, molto più di quanto non avremo fatto in passato. Inoltre oramai non sappiamo più riconoscere un capo bello da uno brutto, in quanto ci siamo disabituati



a giudicarlo dalla qualità del tessuto, dalla foggia sartoriale e dalla ricchezza di ricami e stampe. La cosa forse più terribile è che



nessuno ha più uno stile personale, tutti sono totalmente omologati, e non c'è più nessuno davvero trendy.

Possiamo fare qualcosa? Sì! La soluzione è riscoprire il vintage di qualità: vi basterà passare la mano su un pantalone Armani anni 70 e capirete all'istante la differenza fra un 100% poliestere e uno scantung di seta, oppure fra un vero ed un finto lino, la cui formula chimica si avvicina molto a quella della plastica.

Oppure ci si può affidare ad una sarta onesta che vi spieghi il lavoro che c'è dietro ad un capo fatto come si deve: dalla scelta del tessuto, al cartamodello, e alle infinite prove per "fittarlo" perfettamente su di voi. Affezionarsi ad un capo e riadattarlo magari un po' con le stagioni che passano è una sensazione davvero bella... ■



È urban rebounding mania!

Di Silvia Bolognini

Febbre da fitness a Lucca (e non solo!), soprattutto da quando in alcune palestre sono iniziati i corsi di Urban Rebounding. Ed allora tutti a saltare sui tappetini elastici cercando di mandar giù i chili di troppo. Il nuovo tipo di allenamento, nato negli Usa alla fine degli anni '90, è praticato in oltre cinquemila clubs, fra cui quelli lucchesi. La città dalle mura è però un'eccezione in Toscana: è l'unica, infatti,

ad essersi attrezzata per questo tipo di attività. Già perché per poter svolgere i corsi di Urban Rebounding non solo bisogna dotarsi dei tappeti elastici (i rebounder) ma ci vogliono anche degli insegnanti che abbiano seguito un apposito corso finalizzato all'apprendimento della tecnica. «Molti potrebbero pensare che si tratta semplicemente di eseguire dei salti, in realtà l'Urban Rebounding è molto di



più.» dichiara Francesca, insegnante in una delle palestre più in voga di S. Concordio. «Prima ho dovuto testare io stessa l'equilibrio su questo tipo di attrezzo e solo dopo averci preso confidenza ho iniziato a svolgere alcuni esercizi notando ottimi ri-

sultati su fianchi, gambe, addome» spiega ancora l'insegnante. «Nella nostra palestra il corso è sempre affollato» continua Francesca. «Abbiamo circa 30 persone al giorno che richiedono solo questa attività, in maggioranza sono donne, ma nella pausa pranzo troviamo anche gli uomini». «A me l'Urban Rebounding piace perché noto benefici sia sul corpo che sulla mente» asserisce Livia, una ventenne che partecipa al corso. Sebbene l'Urban Rebounding sia arrivato in Italia da diverso tempo, non tutte le città hanno risposto bene a questa novità. Nelle palestre, infatti, esistono un'infinità di corsi aerobici che promettono risultati ottimali e non tutti i gestori sono disposti a sostenere i costi di nuove attrezzature. «C'è una cosa però che viene sottovalutata» tiene a precisare l'insegnante Francesca. «Saltando sui rebounder oltre l'80% dell'impatto dei nostri corpi viene assorbito dal trampolino, il che significa una riduzione di incidenza di lesioni e danni alle articolazioni rispetto allo stesso esercizio praticato su un pavimento in legno». ■

POLVERINI
SYSTEM

BY BIO HAIR STUDIO
Via Cavour, 69
Chiesina Uzzanese (PT)
328 1458121

Pacchetto Speciale Spose:

2 Prove Acconciature + 2 Prove Trucco
Servizio a domicilio il giorno delle nozze
1 Depilazione totale + 1 Pulizia viso
1 Ricostruzione Unghie + 1 Manicure + 1 Pedicure
ALL INCLUSIVE € 330!!!

Pacchetto Speciale Battesimi, Comunioni e Cresime

3 Acconciature + 2 Servizio Trucco
1 Unghie Semipermanente
1 Manicure
ALL INCLUSIVE € 150!!!

Affidati a noi per le tue Occasioni Speciali

dal lunedì al sabato 8:30 - 12:30 / 14:00 - 20:00 mercoledì 16:00 - 20:00 per appuntamento 328 1458121

Una bicicletta da re!

Di Andrea Innocenti

Partiamo dalla nostra abitazione, ovunque essa sia in Valdinievole.



Ci dirigiamo subito verso Altopascio e attraversiamo tutta la piana del Bientina con la colonna sonora degli usignoli, delle allodole e degli strillozzi ad accompagnare la nostra pedalata.

Passiamo nel centro di Bientina, attraversiamo l'Arno, Pontedera, e ci immettiamo sulla SP31 fino a Laurenzana. È questo un tratto di campagna favoloso, dove dolcissime colline sfruttate a seminativo alternano le loro policrome fioriture sotto lo svolazzo di rondini, balestrucci e rondoni in alimentazione. Da Laurenza seguiamo per Orciano Pisano che merita una visita viste le sue antiche origini longobarde e le alterne vicissitudini conseguenti le aspre contese tra pisani e fiorentini in epoca tardo medioevale e rinascimentale. Ma oltre che per il valore storico questo



borgo è diventato celebre in ambito scientifico per il ritrovamento nelle sue campagne dei resti fossili di numerosi organismi vertebrati e invertebrati che vivevano in questo lembo di mare nel Pliocene. Si perché tra i 5 e 2 milioni di anni fa questa parte della Toscana era completamente sommersa dal mare ed è quindi naturale trovare resti fossili di pesci, balene e fauna associata.

Lasciando Orciano andiamo al Castello di Santa Luce, altro incantevole borgo che si stringe su cerchi concentrici attraverso le sue stradine che si avviluppano attorno alla



STEFANO FONTANA
le tue idee personalizzate

**Vendita
Abbigliamento
per Aziende e Locali
Stampe
Personalizzazioni
Gadget**

Preventivi Gratuiti

Telefono 0572.767040
Via I Maggio, 275 Massa e Cozzile (PT)
info@fontanastefano.it

www.fontanastefano.it

CICLOIDEA - DVF:
IL TEMPIO DEL CICLISMO

**Negozi multimarche specializzato
in biciclette da corsa e mountain-bike
Noleggio - Assistenza accurata
Biciclette da bambini ed elettriche**

via Amendola, 38
Loc. La Colonna - PIEVE A NIEVOLE
telefono e fax 0572.952796

CARTOON'S
**PASTICCERIA
CAFFETTERIA**

**PIZZA AL TAGLIO e da ASPORTO
WINE BAR - PIZZA ANCHE A PRANZO**

**DAL GIOVEDÌ ALLA
DOMENICA SERATE
A TEMA CON MUSICA**

**COLLABORAZIONE CON
MONDO BARMAN**

**VIA GRAMSCI N° 44
LOC. TRAVERSAGNA
MASSA E COZZILE (Pistoia)
TELEFONO 3299857948**



rocca. Di origine quasi certamente etrusca è stato dominato da diversi potenti casati tra cui, quello a noi geograficamente più vicino, quello dei Cadolingi, signori feudatari delle terre comprese tra Fucecchio e le colline pisane.

Nel corso di un tentativo di ribellione dei pisani contro Firenze in cui i fiorentini eb-



bero la meglio, questi procedettero, quasi come da protocollo, alla distruzione dei castelli della zona, tra cui anche quello di Santa Luce di cui oggi rimane bene poco. Da qui non può mancare una visita al Lago di Santa Luce, bacino artificiale realizzato dalla Solvay, ma che ospita diverse specie di uccelli (150 quelle censite) protette dall'Oasi LIPU che gestisce la Riserva naturale provinciale Lago di Santa Luce.

Altra possibile interessante visita è quella alle cave di gesso Knauf presso Castellina Marittima.

Il gesso su queste colline è una presenza litologica ricorrente che testimonia un altro aspetto quasi singolare delle geologia del Mediterraneo. Si tratta di gesso originatosi nel Messiniano, circa 5 milioni di anni fa, quando lo stretto di Gibilterra si chiuse e il Mar Mediterraneo iniziò ad evaporare e prosciugarsi lasciando enormi depositi dei sali marini tra cui i gessi (alabastro) e, in altri luoghi circum-mediterranei il salgemma (sale da cucina).

Dunque anche questo, delle colline pisane,

è un territorio estremamente ricco di punti di interesse, facilmente raggiungibile con una bici da corsa, ricco di spunti di ricerca e riflessione sull'uomo, sui suoi rapporti con la natura e sulla sua recente e puntiforme esistenza rispetto al passato del pianeta. Buona pedalata!

Caratteristiche del percorso.

Lunghezza: 150 Km; **Dislivello:** 1000 m.

Tempo di percorrenza in bici: circa 6 h

Andrea Innocenti



Guida Ambientale Escursionistica
Laurea in Scienze Naturali

Escursioni guidate a piedi e in bicicletta
in Toscana e in Valdinievole.

Info. e prenotazioni:

Web: <http://sites.google.com/site/escursionivaldinievole/>

Cell.: +39 328 6173770

E-mail: drusio@yahoo.it



Gran Fondo della Vernaccia

DOMENICA 12 MAGGIO LA SPLENDIDA MANIFESTAZIONE CHE CONIUGA AGONISMO, TURISMO E AMBIENTE

Nella splendida cornice di San Gimignano si svolge una delle manifestazioni cult per i veri appassionati di ciclismo e per tutti i cicloamatori. La Gran Fondo della Vernaccia si colloca sicuramente nell'élite delle Gran Fondo del nostro paese perfettamente inserita all'interno del Giro del Granducato di Toscana con un'organizzazione impeccabile ed un percorso che coniuga perfettamente agonismo, turismo ed ambiente.

Ogni anno oltre 1500 partenti trasformano le colline senesi in una passeggiata

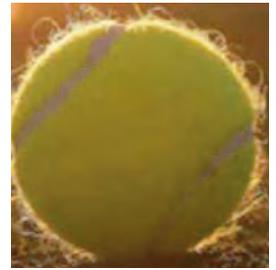
di maglie, colori e voglia di divertimento immersi in un paesaggio unico e magnifico. Famoso convitto finale aperto a tutti e ricco pacco gara per tutti i partecipanti
Per informazioni: www.granfondodellavernaccia.it info@granfondodellavernaccia.it - Tel. 347.9392338 - 338.2675965

Torneo Internazionale under 18 ITF a Santa Croce sull'Arno

DAL 13 AL 18 MAGGIO DI SCENA IL GRANDE TENNIS MONDIALE A LIVELLO JUNIORES

Quello che tra gli addetti ai lavori viene considerato sotto il profilo tecnico come uno tra i primi 8 tornei juniores al Mondo e il primo vero appuntamento stagionale sulla

terra rossa (prologo di Milano Bonfiglio e Roland Garros Parigi) celebra quest'anno un traguardo importante, ovvero la 35ª edizione, una lunga storia che ha visto scendere sui campi del Cerri circa 4300 atleti di oltre 100 Paesi, ma anche 11 talenti poi saliti sul podio più alto delle classifiche professionistiche: Muster, Rios, Kuerten, Kafelnikovm, Hingis, Mauresmo, Cljister, Ivanovic, Safina, Wozniacki, Azarenka. Senza dimenticare i nomi di Gabriela Sabatini, David Nalbandian, Andy Murray e Maria Kiril. Una delle novità 2013 riguarda i campi di gioco: oltre che al Tennis Club Santa Croce e al Ct Pontedera, le gare di qualificazione e quelle dei primi turni dei tabelloni principali si svolgeranno quest'anno anche presso il CT Ponte



Voglia di calcio?

Mettiti in mostra con le **MAGLIE UFFICIALI** dei tuoi campioni!

**“Santi Diva”
SPORT**

Siamo anche su Facebook!
SANTI DIVA SPORT 

designed by GraficaPro.it

SANTI DIVA SPORT - Portici Gambrinus - Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 75196

A Egola, a conferma di un connubio sempre più forte tra sport e territorio.

Per informazioni: www.tcsantacroce.com
comune.santacroce@postacert.toscana.it – Tel. 055.688404

23° Giro Podistico Isola d'Elba e Arcipelago Toscano

DAL 13 AL 19 MAGGIO, LA CORSA
A TAPPE PIÙ BELLA DEL MONDO

Con il patrocinio del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, dei comuni interessati e del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio, il Giro Podistico Isola d'Elba e



Arcipelago Toscano è una corsa caratterizzata da cinque tappe che si snodano su percorsi misti della lunghezza che varia

dai 13 ai 15 km giornalieri, portando gli atleti dal livello del mare ad altezze quasi montane in poche centinaia di metri. La corsa è nata nel 1999 dall'idea di un gruppo di amici ed ha visto una costante crescita di partecipanti e di aggregati che colgono l'occasione per fare una vacanza sull'isola più grande dell'arcipelago toscano abbinando sport e turismo in un ambiente aspro ed incontaminato. Il programma prevede la consegna dei pettorali di gara a Portoferraio il giorno 12 maggio dalle ore 15 alle ore 18 ed il giorno 13 maggio dalle ore 9.30 alle ore 13.00. Lunedì 13 maggio alle ore 16.30 avrà invece inizio la vera e propria gara con la prima tappa a Portoferraio, circuito cittadino. Martedì 14 maggio: seconda tappa a Rio nell'Elba. Mercoledì 15 maggio: terza tappa a Porto Azzurro. Venerdì 17 maggio: quarta tappa. Sabato 18 maggio: quinta tappa a Marina di Campo.

Per informazioni: www.giropodisticoisola-elba.com info@promosport-italia.com – Tel. 0565.850292.

14ª Coppa della Collina Storica

IL 25 E 26 MAGGIO CORRONO A
PISTOIA LE AUTO D'EPOCA

La Coppa della Collina Storica rievoca la mitica gara in salita, nata nel 1923 a Pistoia, che vide vincitore il conte Gastone Brilli Peri su una Diatto. La gara ha validità di Campionato Italiano, Coppa CSAI e per lo Challenge Granducato Classic. Un percorso per auto d'epoca di 196 km, 34 prove cronometrate e 4 controlli orari, che si snoda sulle colline che circondano Pistoia, addentrandosi nel cuore dell'Appennino Tosco Emiliano.

Per informazioni: www.coppadellacollina.it
info@coppadellacollina.it – Tel. 0573.23166 – 337.689247.

Il 25 e 26 maggio appuntamento con l'Urban Golf 2013 a Lucca

UNA MANIFESTAZIONE UNICA E INNOVATIVA

Siete tutti pronti a giocare a golf, anche per la prima volta, in un campo tutto nuovo? L'iniziativa è un'idea semplice quanto rivoluzionaria che permetterà a chiunque di cimentarsi nel golf tra le bellezze storiche della città di Lucca per un weekend fra arte e divertimento. L'Urban nasce, infatti, con la voglia di portare lo sport del golf fuori dai circoli sportivi e sperimentarlo in un contesto cittadino per

Progetto Basket 64

IMPARARE DIVERTENDOSI!

Questo è il motto della nuova società di basket, con sede in Montecatini Terme, nata dalla volontà di un gruppo di ragazzi, classe di ferro 1964, che nella lontana stagione '75-'76 imparavano i primi rudimenti della pallacanestro sotto la guida di un giovane tecnico emergente che rispondeva al nome di **Stefano Tommei**.



Progetto Basket

Ed è proprio lui, tornato nella sua Montecatini dopo più di trenta anni passati in giro per l'Italia e per l'Europa a fare il coach professionista, a ricoprire il ruolo di Direttore Tecnico di questo sodalizio.

L'obiettivo è quello di riportare nella pallacanestro quello spirito che la caratterizzava negli anni '70 e che ai giorni nostri si è un po' perso: i ragazzi e le ragazze che si avvicineranno a questo progetto avranno la possibilità di imparare divertendosi, creando nuovi legami ed amicizie. I corsi, tenuti da Stefano Tommei coadiuvato da istruttori qualificati, si rivolgono a **bambini/e e ragazzi/e dai 5 ai 12 anni**.

Il presidente Andrea Donati, il vicepresidente Federico Cecchi, il segretario generale Andrea Pasquinelli con i consiglieri Italo "Tito" Casi e Giovanni Meucci, quelli del '64 e non solo, vi aspettano per darvi il benvenuto!



Per informazioni rivolgersi al Direttore Tecnico
stefano.tommei@libero.it

farne conoscere ed apprezzare la bellezza e il divertimento. Le caratteristiche strade del centro storico si trasformeranno in un magico ed insolito campo da golf urbano e l'intera città verrà coinvolta lasciando godere delle sue meraviglie e dei suoi musei, che per l'occasione rimarranno aperti. All'interno di essi inoltre verranno allestiti punti di degustazione con i sommelier della FISAR per enoturisti e curiosi che intendono assaporare, attraverso i migliori vini, il gusto di questa terra. Per l'evento anche tutti i negozi del centro faranno da cornice alla manifestazione per assicurare un'intera giornata di shopping primaverile, tra vie della moda rimanendo aperti fino alle 24 di Sabato 25 Maggio. L'Urban Golf è aperto a tutti: famiglie, turisti, amici o singoli, amanti del golf o chiunque abbia voglia di cimentarsi per la prima volta. Si giocherà la palla ovunque essa si trovi, persino se verrà per sbaglio presa da un cagnolino, la gara continuerà dal punto in cui i giocatori riusciranno a convincerlo a lasciarla a terra. Vincerà chi raggiungerà la buca finale



nata di shopping primaverile, tra vie della moda rimanendo aperti fino alle 24 di Sabato 25 Maggio. L'Urban Golf è aperto a tutti: famiglie, turisti, amici o singoli, amanti del golf o

chiunque abbia voglia di cimentarsi per la prima volta. Si giocherà la palla ovunque essa si trovi, persino se verrà per sbaglio presa da un cagnolino, la gara continuerà dal punto in cui i giocatori riusciranno a convincerlo a lasciarla a terra. Vincerà chi raggiungerà la buca finale

con il minor numero di colpi possibili.

Per informazioni: redazione@golftaliano.it
Tel. 335.6490093

XXIX Edizione "Da Piazza in Piazza" a Prato

L'11 E 12 MAGGIO UNA VERA E PROPRIA GITA DEL PASSATO

Se amate trascorrere ore all'aria aperta e non avete paura di affrontare lunghi percorsi questo è ciò che fa per voi. La prima edizione risale al 1985 e da allora ogni anno sempre più persone vengono coinvolte dalla magia che circonda questa manifestazione. Circa 75 km di sentieri immersi nella natura da coprire in due giorni e un dislivello complessivo di circa 4000 mt furono il loro traguardo e ancora oggi lo sono per tutti gli escursionisti che vi prendono parte. E pensare che nella prima edizione si presentarono non più di una trentina di folli, sotto un autentico diluvio, ma da allora la manifestazione è cresciuta tanto da diventare una classica per molti appassionati. Preme sottolineare inoltre che, conservando lo spirito di allora, ancora oggi "Da Piazza a Piazza" non rappresenta una gara ma un'escursione, una gita del passato. C'è chi corre, chi

ne approfitta per fare un giro a cavallo, ma c'è anche chi, armato di zaino e macchina fotografica, si lascia cullare dal panorama stupendo che offre questo incantevole percorso. Una scrupolosa organizzazione coadiuvata da tantissimi volontari permette agli escursionisti di viaggiare con un equipaggiamento molto leggero. Lungo il percorso sono infatti allestiti numerosi punti di ristoro ed un servizio di trasporto zaini e borse. Solo un'ultima curiosità: in pochi ahimè sanno che quei temerari ideatori della scommessa ed eroi di un'epoca ormai andata, realizzarono l'impresa in un "Solo Giorno" partendo prima del sorgere del sole e tornando a Prato a notte fonda.

Per informazioni: www.caipratopodismo.it
info@caipratopodismo.it
Tel. 339.2984492



NUOVA COLLEZIONE PRIMAVERA-ESTATE 2013



supersport

NAPAPIJRI
geographic

40WEFT WEAR THE DIFFERENCE



DIMENSIONE
danza

SINCE 1975
BERWICH
COMFORTABLE PANTS

Champion



LACOSTE

dh
DEHA



*Io ballo
da
Deha.*

APERTI LA DOMENICA

via Pistoiese, 47
località Mezzomiglio
MONTECATINI TERME
(Pistoia)
telefono 0572.951444

Tutto pronto per i Mondiali di ciclismo... o forse no?

A meno cinque mesi dalla 91^a edizione dei campionati del mondo di ciclismo su strada, che si svolgeranno tra Firenze, Pistoia e Montecatini dal 21 al 29 settembre 2013, non sembra essere ancora del tutto definito il quadro legato alla promozione e all'organizzazione dei cosiddetti eventi collaterali. L'allarme è arrivato da Lucca, in una conferenza stampa in cui l'assessore provinciale Francesco Bambini e il consigliere provinciale con delega allo sport Luigi Bruni, hanno lasciato trapelare una certa pessimismo per i ritardi sul percorso di avvicinamento all'appuntamento di settembre. Ritardi confermati anche dal primo cittadino di Montecatini Terme Giuseppe Bellandi, vero e proprio ideatore dello sbarco della rassegna iridata in Toscana.

Nonostante le preoccupazioni, Bellandi ha assicurato che la macchina organizzativa è già in funzione, e l'evento svolto ad inizio aprile con la Gran fondo delle Terme, ne è la dimostrazione. Tra le altre manifestazioni collaterali in programma c'è il 'Pinocchio in bicicletta' e una iniziativa a favore della Dynamo Camp (entrambe previste per giugno). Un altro punto cruciale è quello legato ai lavori per il rifacimento del manto stradale che fungerà da percorso. Qui però, dopo l'interrogazione in consiglio provinciale avvenuta a metà a aprile, le cose sembrano avere una definizione più chiara. Gli interventi di manutenzione stradale necessari per lo svolgimento dei campionati di ciclismo sono stati messi a gara e appaltati in tre lotti. Uno è stato affidato alla Calenzano Asfalti (area pistoiese), il secondo



(che riguarda la Valdinievole) alla Bindi Spa con un ribasso del 58%, il terzo (comuni di Massa e Cozzile, Buggiano, Uzzano e Pescia) a Rosi Leopoldo. L'impressione poi è che ci siano altri progetti in ballo, da tirare fuori quando il quadro generale sarà un po' più chiaro. Uno di questi, scaramanzie e i tentativi di non anticipare le intenzioni prima dell'ufficialità a parte, sarebbe la presentazione della squadra nazionale italiana proprio a Montecatini. ■

❖ **ASSISTENZA E RIPARAZIONE**

❖ **VENDITA BICI PROFESSIONALI**

❖ **UOMO - DONNA BAMBINO**

❖ **ACCESSORI DELLE MIGLIORI MARCHE**

❖ **NOLEGGIO BICICLETTE**

piazza del Santuario, 15
PONTE BUGGIANESE
(Pistoia)
telefono 0572.635381
www.cicligm.it
infocicligm@gmail.com

Cicli G^oM



Serie C! Serie C! Serie C!

ELESSIO UPV BORGIO A BUGGIANO COGLIE LA PROMOZIONE

BORGIO A BUGGIANO – L'Elezione Upv Boggio a Buggiano torna quest'anno a festeggiare per un passaggio di categoria dalla D alla C regionale. Passaggio acquisito e conquistato con un'annata magistrale, distacco consistente dalla seconda e vittoria secca nella partita decisiva, quella di sabato 20 aprile contro l'Aglianese, in quel momento quarta forza del campionato arrivata al Boggio a caccia di punti play off e sconfitta con un concreto 3-0 di fronte al pubblico delle grandi occasioni. "E' difficile, anno dopo anno, cercare di far sempre meglio, o anche solo confermarsi. Invece le nostre squadre riescono sempre a stupire e a dare la forza e l'entusiasmo per



proseguire in questa avventura - commenta il presidente Landi - Campionato di serie D stravinto, vittorie nei provinciali Under 16 e Under 14, salvezza in Prima Divisione con le più piccole, tanti riconoscimenti in giro per l'Italia, ai tornei.

ecco chi è l'elezione della c!
ELESSIO UPV BUGGIANO:

ROSA

- Martina Casati (k)
- Giulia Martone
- Francesca Lippi
- Diletta Pellegrini
- Alessia Frediani
- Sara Baroncelli
- Jessica Davalle
- Sharon Giuntini
- Carlotta Baroni
- Irene Vichi
- Alessandra Gori
- Veronica Bettaccini

STAFF

- Paolo Gattimolo (1^ allenatore)
- Paolo Ceccherini (2^ allenatore)
- Pietro Fichera (team manager)

Tutto è perfezionabile ma l'Upv non si ferma e rende sempre più orgogliosi i dirigenti, gli sponsors, e i tanti amici. Grazie davvero, a tutti e a tutte". ■



La ROSA UNDER14

GRILLI VALENTINA	48
ROSI ELISA	51
NATALINI VANESSA	47
BARSI VALENTINA	56
MUGNAINI DORI	58
GRAZZINI CHIARA	45
TRUPIA SOFIA	54
PELUSO SERENA	44
GASSANI MARTINA	42
BIAGI VERONICA	53
MEUCCI FEDERICA	46
BECHINI BEATRICE	41
MICHELOTTI CHIARA	43
SASELLI CAMILLA	55
D'ANNIBALE FRANCESCA	52

Allenatore: GATTIMOLO PAOLO
Dirig. Acc. GRAZZINI RICCARDO

Il mese scorso, purtroppo, abbiamo compiuto un errore: a corredo dell'articolo "Volley, momento d'oro per il Buggiano: vinto il titolo under14", di Carlo Alberto Pazienza, abbiamo pubblicato una foto nella quale erano ritratte le atlete della Asd Pallavolo Monsummano. Ci scusiamo molto con entrambe le società coinvolte e con tutti i nostri lettori per l'inconveniente occorso. Dispiace molto quando capitano certi incidenti del mestiere, soprattutto quando riguardano realtà così importanti del nostro territorio. Ovviamente, alzeremo il livello di guardia della nostra attenzione perché errori così non succedano più, nel rispetto dei soggetti coinvolti e, soprattutto, di tutti i nostri lettori. Questa è la foto che avremmo dovuto e voluto pubblicare...



ASSOCIAZIONE NUOTO



VALDINIEVOLE

MONSUMMANO TERME
LARCIANO - LAMPORECCHIO

FIN
ScuolaNuoto
FEDERALE



Piscine Comunali Monsummano Terme
piazza Sandro Pertini, 11
tel. 0572952255



Piscine Intercomunali Larciano-Lamporecchio
via Marconi 878c loc. Centocampi
tel. 057381506



Valdo Camp

A.S.D. Nuoto Valdinevole



**Il Camp Estivo
in Piscina**

GIUGNO-LUGLIO-AGOSTO 2013

PER RAGAZZI DAI 6 AI 12 ANNI
(nati dal 2007 al 2001 compresi)

solo **MATTINO** - solo **POMERIGGIO**
oppure **TUTTO IL GIORNO**

periodo minimo
una settimana

POSTI LIMITATI

Informati in segreteria

**QUESTA
ESTATE**

PER I NUOVI UTENTI
BUONO OMAGGIO

PER UN INGRESSO GRATUITO AL NUOTO LIBERO O PER
UNA LEZIONE DI PROVA DI NUOTO O ACQUAFITNESS.
RIVOLGITI ALLE NOSTRE SEGRETERIE.

I buoni non sono cumulabili.

PER CHI E' GIA' NOSTRO ABBONATO

TORNA **PORTA UN AMICO**
RICEVERETE ENTRAMBI IL

25% DI SCONTO

Termini e condizioni sul nostro sito
oppure rivolgiti alle nostre segreterie.



CHIEDICI L'AMICIZIA SU FACEBOOK A:
Nuoto Valdinevole
Piscine Larciano Lamporecchio

SCRIVICI A: info@nuotovaldinievole.it
VAI SUL NOSTRO SITO: www.nuotovaldinievole.it

CORDA CHE BRUCIA

Una corda brucia in un'ora se la accendo da un'estremità, ma in modo non omogeneo (cioè ad esempio può darsi che bruci metà in 5 minuti e l'altra metà in 55...). Ho due corde di questo tipo. Come faccio a sapere bruciando le corde quando sono passati tre quarti d'ora? .

CERCHIA LA CIFRA

Sia $x=0,123456789101112...997998999$ se non si nota, si ottiene scrivendo tutti i numeri da 1 a 999.

Trovare la cifra (numero da 1 a 9) che compare alla 1983-esima posizione dopo la virgola.

COMPLEANNI

Qual è il numero minimo di persone che ci devono essere in un gruppo affinché ci siano almeno 5 persone che compiono gli anni nello stesso giorno? Non si tenga conto degli anni bisestili.

FRUTTA

Un Tizio va al supermercato e acquista alcuni chili di frutta. Mele (€ 0.60/Kg), pere (€ 0.50/Kg), pesche (€ 0.40/Kg), albicocche (€ 0.30/Kg).

Le quantità acquistate sono Kg 22, Kg 18, Kg 15, Kg 24, non necessariamente nell'ordine.

Alla cassa paga tutta la frutta acquistata con alcune banconote e monete da un Euro e riceve come resto € 0.40.

Quanti chilogrammi di ciascun tipo di frutta ha acquistato?

BROCCHIE

Ci sono due brocche, una può contenere 5 litri, una 3 litri. Devo riuscire a misurare 4 litri di acqua.

Le uniche operazioni ammesse sono:

- 1)riempire una brocca fino all'orlo
- 2)svuotare una brocca nell'altra (finché quest'ultima è piena o finché l'acqua della prima finisce)
- 3)gettare l'acqua di una brocca.

LA ZIA CLAUDIA

La zia Claudia era particolarmente suscettibile riguardo alla sua età. Quando un nipote ebbe l'impertinza di chiederle quanti anni avesse, lei astutamente rispose che, senza contare i sabati e le domeniche, aveva 35 anni. Quanti anni aveva, in realtà?

		4	2				3
9						4	
		9				1	
	2				8		
6				4			7
7						6	
			4	8			2
		3		6			1

			1		7	3
5					6	4
					2	5
9					8	
	1					
7			4			
8	2	9				

LE SOLUZIONI LE TROVATE SUL SITO
WWW.QUELLOCHECE.COM CLICCA SUL LINK

SOLUZIONE PAGINA PASSA IL TEMPO CON QUELLO CHE C'È

12 maggio**Mercatino dell'Antiquariato a Barga****Dove:** Barga (LU) – Centro Storico**Quando:** 12 maggio**Per info:** www.comune.barga.lu.iturp@comunedibarga.it Tel. 0583.723352

Nel suggestivo e caratteristico centro storico della cittadina si svolge questo mercatino dell'antiquariato dove sono esposti per la vendita oggetti dell'artigianato e artigianato locale, toscano e lucchese, nonché oggetti da collezione, vecchi e antichi di tutte le epoche e provenienti da ogni parte di Italia.

Mercato Artigianale di Lucca**Dove:** Lucca – Piazza San Francesco**Quando:** 12 maggio**Per info:** dolivonicola@confcommercio.lu.it

Tel. 0583.473135

Mercato artigianale lucchese che vede la presenza di banchi dedicati ad arti e mestieri e ad opere dell'ingegno. L'intento è quello di portare avanti con questo nuovo mercato artigianale un progetto di riqualificazione dell'area di Piazza San Francesco che vedrà anche il coinvolgimento attivo delle varie attività della zona, commerciali e non solo.

La Soffitta in Piazza**Dove:** Carmignano (PO) – Loc. Casa Rossa Seano**Quando:** 12 maggio**Per info:** www.carmignanodivino.prato.it info@carmignanodivino.prato.it

Tel. 055.8712468

Punto di incontro di veri e propri fan di chincaglierie, un vero e proprio "mercatino delle pulci" con bancarelle di "roba vecchia", esposizione di ninnoi più svariati, recuperati da cantine e soffitte. Diversi anche gli stand di prodotti dell'artigianato locale, fiore all'occhiello del territorio. Il mercatino che evoca ricordi ed immagini ben lontane, rimane con i curiosi per tutto l'arco della giornata.

16-19 maggio**XIX edizione Artigianato e Palazzo****Dove:** Firenze – Palazzo Corsini**Quando:** 16-19 maggio**Per info:** www.artigianatoepalazzo.it

Tel. 055.2654589

Consueto appuntamento con la maestria di oltre 80 maestri artigiani italiani e stranieri selezionati da Neri Torrighiani e Giorgiana Corsini nello splendido giardino seicentesco di Palazzo Corsini a Firenze. Novità di questo appuntamento sono le due aperture straordinarie fino alle 22.30 di venerdì 17 e sabato 18 maggio, due occasioni ulteriori per godere del giardino anche nella magica luce del tramonto e per ammirare i gesti e i

manufatti che gli artigiani realizzano con movimenti meticolosi ed eleganti, curando ogni minimo dettaglio, sotto gli sguardi attenti e curiosi di un pubblico affezionato e numeroso. Moltissime le iniziative che durante i giorni di mostra sono organizzate tra i viali fioriti e le sontuose limonaie del Giardino Corsini: mostre, incontri, presentazioni di libri, per promuovere e diffondere nel mondo ancora una volta la tradizione italiana del fatto a mano e la qualità degli antichi mestieri, proseguendo lo spirito che da quasi venti anni anima ARTIGIANATO E PALAZZO.

18-19 maggio**Mercato Antiquario di Lucca****Dove:** Lucca – Centro Storico**Quando:** 18-19 maggio**Per info:** www.comune.lucca.it urp@comune.lucca.it

Tel. 0583.442444

Circa 230 antiquari si danno appuntamento nel centro storico per esporre oggetti di antiquariato di qualità come mobili, tessuti, vestiti, libri, oggetti e molto altro. Un evento per appassionati e collezionisti, ma anche per curiosi. Le piazze interessate sono quelle classiche e più belle di Lucca: piazza Antelminelli, piazza San Giusto, piazza San Giovanni, piazza Bernardini, piazza S. Martino, via del Battistero e vie adiacenti. A passeggio tra i banchi degli antiquari ed espositori non è difficile trovare anche personaggi famosi sia dello spettacolo che della cultura tanto forte è il richiamo di questo appuntamento.

19 maggio**Ponsacco Antiquaria****Dove:** Ponsacco (PI) – Auditorium Mostra del Mobilio**Quando:** 19 maggio**Per info:** www.ponsaccoantiquaria.cominfo@ponsaccoantiquaria.com

Tel. 0587.731102 – 331.3799484

Esposizione e vendita di oggetti d'antiquariato con mobili, oggettistica, collezionismo e molto altro ancora. Buona occasione, inoltre, per una meravigliosa passeggiata sui viali a mare, con molti negozi aperti proprio in concomitanza con l'esposizione antiquaria. Un appuntamento da non perdere!

25-26 maggio**Il Tarlo al Mare
Mercatino dell'Antiquariato
nella cittadina di Viareggio****Dove:** Viareggio (LU) – Piazza Campioni**Quando:** 25-26 maggio**Per info:** Tel. 0584.9661

Esposizione e vendita di oggetti d'antiquariato con mobili, oggettistica, collezionismo e molto altro ancora. Buona occasione, inoltre, per una

meravigliosa passeggiata sui viali a mare, con molti negozi aperti proprio in concomitanza con l'esposizione antiquaria. Un appuntamento da non perdere!

Mercato dell'Antiquariato di Bientina**Dove:** Bientina (PI) – Centro storico**Quando:** 25-26 maggio**Per info:** www.comune.bientina.pi.it

Tel. 0587.758411

Importante mercato antiquario, che vede la presenza di numerosi espositori con mobili di antiquariato e oggettistica varia. Il mercato, che si tiene all'aperto, rientra nella più classica tradizione antiquaria Toscana. Gli espositori, che sono generalmente circa un centinaio, si dispongono nelle piazze del vecchio centro storico. Sulla piazza principale del paese e nelle caratteristiche vie del centro vi sono anche molti negozi di antiquariato, che restano sempre aperti durante i giorni in cui si tiene il mercatino. Questo mercato, sia per le sue dimensioni sia grazie ad un'ambientazione preziosa ma senza pretese, si è meritato una particolare fama di simpatia. Tra la vecchia merce esposta sui banchi possiamo trovare qualche prezioso oggetto antico ed all'occhio esperto non sfuggiranno sicuramente molte piccole cose interessanti, offerte quasi sempre a prezzi di sicura convenienza.

26 maggio**Pescia Antiqua****Dove:** Pescia (PT) – Piazza Mazzini e Piazza del Grano**Quando:** 26 maggio**Per info:** studiopinocchio2006@alice.it

Tel. 0572.479889 - 479808

Mostra-mercato dell'artigianato e del collezionismo che tanto interesse suscita sempre tra gli appassionati ed i curiosi. La grande piazza si trasforma in un ricco negozio dove vengono esposti in bella mostra mobili, quadri, monete, francobolli e tanti oggetti che profumano di passato, ricchi di storia e di vita che cercano nuovi acquirenti per ritrovare tutto il loro splendore.

Car Boot Sale**Dove:** Pontremoli (MS)**Quando:** 26 maggio**Per info:** www.inlunigiana.it info@inlunigiana.it

Ottima occasione per vendere oggetti che non si usano più come libri, dischi, attrezzature per bricolage e giardinaggio, giochi, abbigliamento, ecc. I privati cittadini potranno così sfruttare la possibilità di diventare mercanti per un giorno esponendo tutte le loro cose nel bagagliaio della loro auto o ciò che semplicemente si vuol vendere.

Egolantiquaria

Dove: Ponte a Egola (PI) - Piazza Rossa

Quando: 26 maggio

Per info: www.laruga.it info@laruga.it
Tel. 339.2393899

Mostra mercato scambio collezionismo e antiquariato organizzata dalle associazioni La Ruga e Rione Il Ponte. Vista l'ottima riuscita delle edizioni passate, la grande richiesta degli espositori e la risposta degli appassionati, è stato deciso di dedicare più date al mercatino optando proprio per la formula dell'ultima domenica. Piazza rossa si anima ogni volta richiamando espositori e appassionati da tutta la toscana con gli oggetti di una volta, permettendo di ritrovare quell'atmosfera magica che soltanto gli oggetti di una volta sanno regalare.

2 giugno

Antiqua a San Giuliano Terme

Dove: San Giuliano Terme (PI)

Quando: 2 giugno

Per info: www.comune.sangiulianoterme.pisa.it/pro-loco [terme.eu Tel. 050.815064](mailto:info@turismo.sangiuliano-</p></div>
<div data-bbox=)

Un centinaio di espositori selezionati saranno presenti con le loro collezioni di stampe, quadri, mobili, porcellane, argenti, ma anche bigiotteria americana e abbigliamento vintage. I ristoranti e i locali tipici di San Giuliano offriranno speciali piatti per una piacevole giornata all'aria aperta.

L'Angolo dell'Antiquariato

Dove: Carmignano (PO)

Piazza V. Emanuele II e Piazza Matteotti

Quando: 2 giugno

Per info: www.carmignanodivino.prato.it
info@carmignanodivino.prato.it
Tel. 055.8712468

Il centro di Carmignano si anima di bancarelle multicolori che mettono in mostra merci rare, frutto di un'appassionata ricerca e di studi minuziosi. Questa atmosfera, ricca di sentore di scoperta e di gusto d'affari, accompagna gli interessati per l'intera giornata domenicale, sia all'aperto che presso le cantine ex-Niccolini.



**“Ogni mese”
la più bella verrà pubblicata
in questo spazio.**

Il più grande periodico di eventi della Toscana

**12.000
copie**

QUELLO CHE C'È

**mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore**

La rivista più letta in Valdinievole.

Oltre 10.000 contatti mensili sul nostro portale web.

Vuoi essere visibile? Vuoi farti conoscere? CONTATTACI

www.quellochece.com

0572.33555



maggio 2013, n° 5 anno XI registrazione Tribunale di Pistoia al n° 3/2003 reg. Giornali e Periodici. Periodico Mensile a Distribuzione Gratuita. Iscrizione ROC n. 21053.

Editore: M&D Formazione di Barlocco Guido

Redazione: via Ponte Buggianese, 1C/1D Buggiano (Pistoia) tel. 0572.33555 info@quellochece.com

Pubblicità: telefono 0572.33555

Direttore Responsabile: Simone Ballocci direttore@quellochece.com

Redazione: Simone Ballocci, Chiara Torrigiani, Guido Barlocco, Andrea Marchetti, Joselia Pisano, Matteo Melani, Carlo Alberto Pazienza.

Hanno collaborato: Denise Spadoni, Paola Olmi, Francesca Micheli, Maurizio Papalini, Spicciani Sara, Claudio Bechini, Francesco Salani, Dj Gigi, Marta Tesi, Andrea Innocenti, Massimiliano Natali, Marco Santoni, Massimiliano Brogelli, Marco Silvestri, Vittoria Ciampalini.

Grafica e impaginazione: WEBGRAPHICA.IT

Stampa: TIBER S.p.A. Brescia (Italia)

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

**QUELLO
CHE C'È**
mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore

www.quellochece.com

SUPERVALUTAZIONE ORO USATO

**"Trasformiamo il tuo
oro in contanti e tu
realizzi i tuoi desideri!"**

Entra con fiducia nei nostri G'Old Point.

Da oltre 20 anni offriamo professionalità e discrezione unite ad
una migliore valutazione del tuo oro e dei tuoi preziosi.

Montecatini: Via Marruota 70
info: 0572 772340 - 347 5442097

Pistoia: Via Porta al Borgo 64
info: 360 594242

Prato
Viale della Repubblica 172
360 594242 - 347 5442097

Montemurlo
Via Montalese 609
info: 331 3016401

Fucecchio
Pzza I. Montanelli 22
0571 20091 - 393 1298921

G'Old[®]

**...Ti da
SEMPRE di più!**





"In qualunque posto, mai in un posto qualunque"



... sono i particolari a fare la differenza.

BORGO A BUGGIANO (Pistoia) www.giovanniparisii.it telefono 0572.32187