



PROVINCIA di PISTOIA

www.quellochece.com



segui su

QUELLO CHE C'È

**mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore**

novembre 2014
copia gratuita

EVENTI
Montemurlo,
Festa
dell'Olio
8-9 e 14-16
novembre

...e "sgorga" l'olio dalla Rocca di Montemurlo

n. 11 anno XII - Editore M&D FORMAZIONE - Stampa TIBER S.p.A. - Brescia - Impaginazione WEB&GRAPHICA

AUDIOMEDICAL
UDITO E QUALITÀ DELLA VITA DAL 1982

 **ALTOPASCIO Rosamilia**
BOMBONIERE - ABITI DA SPOSA

 **OSTERIA
IL FORNELLO**
di GABRIELE

VENDITA DIRETTA A PREZZI DI FABBRICA

con 200 MQ DI ESPOSIZIONE!

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

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

**APERTI TUTTI I GIORNI
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ**

dalle 9.00 alle 12.00
e dalle 15.00 alle 19.00

SABATO

dalle 9.00 alle 12.00

A NATALE

regala

**il CESTINO
DELLA SPESA**

**IL REGALO INTELLIGENTE,
PRATICO,**

*con tutti i prodotti
per la pulizia della tua
casa...*

**Prodotti ecologici concentrati
ad alto potere sgrassante
con ricarica alla spina**

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


Casamia

www.casamiagori.com
info@casamiagori.com



I NOSTRI PELLETTI

**PELLET IN LEGNO NATURALE,
NON TRATTATO, SENZA AGGIUNTA DI ADDITIVI**



GRANULITTA
certificato **DIN PLUS - EN PLUS**
Misto conifere



THERMOPELLET
Faggio 100 %



LIBERO
Misto Pino e Faggio

merce disponibile presso il nostro punto vendita, effettuiamo

CONSEGNE A DOMICILIO

per informazioni rivolgersi ai nostri uffici Tel. 0572 - 452119

e-mail: martina@agrariadivita.it



**agraria
DIVITA**

www.agrariadivita.it - info@agrariadivita.it

Prima era educazione, ora è rivoluzione

di Simone Ballocci - Dir.

"La vita è molto bizzarra": questa frase me l'ha detta Paolo Sax durante la conversazione che è poi diventata l'intervista che trovate a pagina 86.

Me la sono appuntata da una parte perché Paolo ha ragione: **la vita è molto bizzarra.**

È *bizzarra* perché, quando può e quando meno te lo aspetti - come stava dicendo anche Paolo - ti prende *completamente a schiaffi*.

Schiaffi **ENORMI**, come un ragazzo di 17 anni colpito e divelto mentre va in motorino; **schiaffi**

dolorosissimi, come quelli che ci assesta il mondo ad ogni telegiornale, con un'umanità che si dimostra ogni giorno fallata e crudele come un barcone alla deriva in mezzo al Mediterraneo accolto dall'indifferenza della viltà e dall'ingordigia della paura; o anche schiaffi più **piccoli**, come il cliente che ti tratta

male, il vicino di casa che urla con sua moglie, la prima persona che incontri al mattino, mentre prendi il pane, che non ti risponde al 'buongiorno'. Sono **schiaffi** che, a poco a poco, anchiliscono. Ed è un po' il **filo conduttore** dei miei pensieri e di quanto scrivo oramai da

un po' questa **convinzione**, umana e professionale, che a tutto questo **possiamo** rispondere **SOLO TUTTI QUANTI INSIEME**.

La forza per resistere a quegli schiaffi, insomma, la possiamo solo trovare nella nostra **comune convivenza**.

Sorridiamo, per esempio. *Rispondiamo* al buongiorno. Facciamo passare i pedoni sulle strisce quando guidiamo. Così seminiamo **forza**. Un tempo era solo educazione, oggi potrebbe essere la nostra nuova rivoluzione.



EDITORIALE DELL'EDITORE

Pensando a Massimo

di Guido Barlocco - Ed.

A volte ci ritroviamo innanzi a situazioni che ci fanno riflettere moltissimo, e ci aiutano a capire, almeno per un po' di tempo, cosa significa la vita, cosa significa vivere, cosa significa amare, volere

bene e il grande valore che ha una persona. In queste situazioni muore l'egoismo, l'orgoglio e tanti mali che ruotano intorno all'uomo, e che in questa società per come è strutturata ora, sono certamente purtroppo

sempre più forti. Fondamentalmente l'uomo ha una sensibilità grande, uccisa da questi mali, che si moltiplicano continuamente.

Gesù Cristo diceva di vivere pensando agli altri, poi ciascuno può dare a lui l'interpretazione che desidera, dato di fatto che questa frase la diceva, sta scritta.

Il 25 ottobre un paese intero, e tanti tantissimi giovani ma non solo giovani, padri, madri, hanno pianto un giovane di 17 anni: Massimo Massimi di Ponte Buggiane-

se, la sua morte ha spezzato il cuore di tutti, ha straziato quello delle persone a lui più vicine, ma lo ha anche aperto: quella sua gioia di vivere e scherzare, il suo sorriso, il suo amore per la vita è entrato

nei nostri cuori aperti e spezzati dal dolore, ci ha iniettato uno speranza, ci ha lasciato dentro un sogno grande di amore, quel sogno che ci deve fare riflettere pensando anche a quella frase che dice Vasco Ros-

si in una canzone: "La vita è un brivido che vola via", e che cappeggiava in un grande striscione davanti alla Chiesa affrescata con i dipinti dell'Annigoni di Ponte Buggiane.

E proprio pensando a questo, pensando a Massimo, alla sua allegria e semplicità che dobbiamo riflettere: "la vita è un brivido che vola via", e quindi ogni momento deve essere vissuto con amore verso le persone che incontriamo, a prescindere... Grazie Massimo!



SOMMARIO

4	editoriale dell'editore	110	cinema e società
	editoriale del direttore		Quello Che C'è al cinema
6	free flash, notizie dal mondo	112	mostre d'arte
8	good flash		Mostre d'arte Ottobre 2014
10	local flash	116	Quello Che C'è nel cielo
18	local flash, curiosità dalla Valdinievole	118	eventi del sapore
22	QCC stato Ottobre 2014	119	L'angolo delle erbe
24	mondo giovane		Astragalo
	"Ciao Londra, e grazie di tutto"	121	eventi dei sapori
26	approfondimento del direttore	130	Quello Che C'è in giardino
	una festa che si porta nel cuore una	132	salute e professionalità
rocca			Un meraviglioso viaggio alla scoperta...
28	QCC nelle idee	134	il medico risponde
	Sarà l'educazione alla civiltà a slavarci	138	salute e professionalità
30	amministrazioni in Valdinievole		Le macchie cutanee, diagnosi ...
	pescaia - buggiano - chiesina - altopascio	140	animali e affetto
31	amministrazioni in Valdinievole		Inverno "da cani": dall'allarme ...
	monsummano - pieve	141	animali e affetto
	lamporecchio - larciano		Alluvione di Genova, aiuti anche ...
32	amministrazioni in Valdinievole	142	Quello Che C'è teenagers
	montecatini - massa - uzzano - ponte		Tra i meandri dell'università
34	una finestra sul comune	146	scuola e formazione
	Buggiano	149	scuola e formazione
36	speciale neve		Con il metodo, la motivazione è ...
	Fare lo skiman è un po' come fare i gommisti	150	spazio aziende
38	speciale neve		Dichiarazione giudiziale di paternità ...
	Essere pronti fisicamente		Sport: ma serve o no il certificato ...
42	speciale neve	154	il lavoro che c'è
	Pinocchio sugli sci		offerte di lavoro
44	speciale pane e olio	157	numeri utili
	L'olio extravergine di oliva...	158	farmacie di turno
48	speciale pane e olio	160	fashion e benessere
	Il pane toscano		8 tendenze per un'ultramoda ...
56	Bouquet d'eventi	161	fashion e benessere
84	mercati ed occasioni		I.N.C.I., ovvero questi sconosciuti
86	personaggi eccellenti	162	fashion e benessere
	Ma che musica?! Paolo Sax..		Epilazione 2.0 addio per sempre...
88	alla scoperta dell'orgoglio	164	lo sport, speciale outdoor
	Bargilli, le vere cialde di Montecatini		Novembre: Espugniamo il castello!!
90	tecnologia	166	in diretta dall'outdoor
94	ambiente e responsabilità	167	sport local
96	scienze		Montecatini JuJitsu d'Europa
98	motori e guida	170	sport local
	auto in prestito, conducente ...	171	eventi sportivi
99	motori e guida	174	lo sport, outdoor
	Italiano al volante occhiatina costante		Atletica Pescaia una storica società...
100	Il cibo dell'anima	175	guida ai ristoranti di Quello Che C'è
	Rocco Normanno, l'ultimo.....		Quando mangiare diventa gustare
102	musica e note		Eccellenze della Valdinievole: i brigidini
	La musica che si sveglia	188	L'almanacco di Quello Che C'è
103	scrittura e letteratura	189	Quello Che C'è dov'è
	classifica dei libri più venduti	190	passa il tempo con Quello Che C'è
104	le nostre città d'arte	193	passa il tempo con Quello Che C'è
	Bologna: Jazz amore		soluzioni
106	luoghi nel mondo	194	Auguri di cuori
	San Francisco: "Be sure to wear ...		L'angolo dei Poeti
107	teatri e palcoscenici		
	Quello Che C'è a Teatro		



*Ceste di Natale per tutti i gusti
...con i nostri formaggi e altre specialità!*



Dal 1946

**APERTO TUTTI I GIORNI (non festivi)
dalle 9,00 alle 12,30 e dalle 16,00 alle 19,30**

CHIUSO IL LUNEDI' MATTINA

Stati Uniti Cani e Cartelli proteggono Obama meglio dei sensori

di Simone Ballocci

WASHINGTON – Durante i tremendi fatti di Ottawa, un altro tentativo di intrusione (di portata e tragicità ben minore) è avvenuto in un altro luogo, a non molti chilometri di distanza: un uomo, infatti, è riuscito ad intrufolarsi nei giardini della Casa Bianca, dove è stato sorpreso, e fermato, dai cani (i cani, sì, hanno salvato la sicurezza di Obama nel luogo più tecnologicamente protetto del mondo). A dimostrazione del fatto che in materia di sicurezza non è mai bene lasciare le cose al caso, ecco che è stato plasticamente deciso di raddoppiare la distanza tra le transenne mobili messe a protezione e la cancellata della residenza del presidente degli Stati Uniti, con annessa valanga di cartelli sui cancelli. Vita sempre più dura, dunque, per i tanti turisti che ogni giorno scattano migliaia di foto e selfie di fronte all'edificio più importante d'America. Ed ennesima dimostrazione di quanto fragili siano le nostre sicurezze...

Colombia A Bogotà presto le banconote con Gabriel Garcia Marquez

di Joselia Pisano

BOGOTÀ - Saranno presto in circolazione in Colombia le nuove banconote e monete riportanti l'immagine del colombiano Gabriel Garcia Marquez, Premio Nobel per la Letteratura nel 1982.



Secondo un disegno di legge del Parlamento colombiano, l'iniziativa riguardante la Banca

Centrale di Bogotà è solo il primo di una serie di onori dedicati al defunto scrittore: seguiranno infatti la costruzione della nuova sede del Parlamento, che porterà appunto il suo nome, così come l'emissione di francobolli e la realizzazione di busti commemorativi. La nuova legge affiderà inoltre ai ministeri dell'Educazione e Cultura e della Scienza e Tecnologia la promozione della figura di 'Gabo' - come era noto lo scrittore - uno dei principali autori della letteratura in lingua spagnola. Gabriel Garcia Marquez si è spento ad 87 anni nella sua casa di Città del Messico, dopo una lunga malattia. Considerato uno dei più emblematici esponenti del "realismo magico", Gabriel Garcia Marquez ha contribuito, con la sua opera, a rilanciare l'interesse mondiale per la letteratura latinoamericana.

Gran Bretagna Elisabetta II manda il suo primo tweet

di Simone Ballocci

LONDRA - Elisabetta entra a tutti gli effetti nel mondo dei social network: il 24 ottobre scorso infatti la sovrana ha mandato il primo 'tweet' dopo aver inaugurato una nuova galleria del Science Museum di Londra. Di solito in questi casi la cerimonia si conclude con una targa commemorativa ma nell'era di internet la regina ha preferito toccare lo schermo di un tablet.

"E' un piacere inaugurare la mostra Information Age e spero che la gente troverà piacevole visitarla. Elizabeth R" (R come l'iniziale di "Regina", in latino, e non Q come "Queen", come ci si poteva aspettare...).



il giorno del mese Violenza sulle donne: eliminiamola!

di Joselia Pisano

Il 25 novembre tutti uniti contro la violenza sulle donne: si celebrerà infatti in tutto il mondo la Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne. Una realtà terribile, brutale e vigliacca, che ogni giorno trova il suo triste spazio sulle pagine dei giornali e nelle notizie di cronaca. Spesso nera. La Giornata è stata fortemente voluta dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite, che con una apposita risoluzione ha invitato tutti i governi, le ONG e le organizzazioni internazionali di tutto il mondo ad organizzare eventi per sensibilizzare la popolazione e l'opinione pubblica sull'argomento.



Perché il 25 novembre? Si tratta di una data significativa, scelta dall'Onu per ricordare quello stesso giorno, del 1981, in cui alcune femministe si incontrarono a Bogotà, in Colombia, per riflettere sulla condizione delle donne e in ricordo dell'assassinio, avvenuto nel 1960, delle tre sorelle Mirabal, donne rivoluzionarie che lottavano contro il regime di Rafael Leónidas Trujillo. Omicidio avvenuto proprio il 25 novembre. Anche l'Italia farà la sua parte per sensibilizzare la popolazione contro la violenza sulle donne: da nord a sud saranno tantissime le iniziative organizzate da associazioni che ogni giorno si occupano di difendere i diritti delle donne nel nostro paese.

Energie rinnovabili
NEWENERGY
LASCIATI BACIARE DAL SOLE



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

via Circonvallazione, 84/86 BORGO A BUGGIANO
telefono 0572.452973 mobile 392.9815131

www.newenergytoscana.it

PACE

LA PALAGINA CERAMICHE S.R.L.

Ti veste sicuro e con stile



"Pronto badante", dalla Regione aiuti per anziani

di Joselia Pisano

FIRENZE - Sarà presto avviato in via sperimentale, e prevedere lo stanziamento di 2,1 milioni di euro il progetto della Regione Toscana denominato "Pronto badante" un



sostegno immediato alle famiglie durante le prime fasi "emergenziali" della rilevazione della fragilità della persona anziana convivente.

Il progetto fornisce un supporto temporaneo alle famiglie che si trovano ad affrontare la prima fase del disagio, quella derivante dall'elaborazione di nuove informazioni, dal cambiamento delle abitudini dell'anziano e della sua famiglia, dall'attivazione di servizi di assistenza. Si provvederà, infatti, ad aiutare le famiglie, anche tramite l'erogazione di voucher per l'attivazione di un primo rapporto di assistenza familiare, in modo da fornire una presenza, un aiuto costante e competente nei primi momenti, quelli più delicati e a volte "disorientanti". Il progetto, rivolto alle famiglie che non ab-



biano alcun progetto già attivo con i servizi territoriali o un contratto stipulato con un assistente familiare, durerà un anno e sarà attivo ad inizio 2015.

Sarà presto attivo un numero verde, da contattare per ricevere informazioni e per segnalare le situazioni di disagio, che saranno a loro volta "elaborate" dagli ope-

ratori del call center, che provvederanno a prendere opportuno contatto con le organizzazioni di volontariato, le associazioni e gli enti di promozione sociale, le cooperative sociali e tutte le realtà coinvolte, a vario titolo, dal progetto: nel giro di 48 ore, sarà attivato un intervento di sostegno e tutoraggio che consisterà nell'invio presso il domicilio dell'anziano di un operatore qualificato.

Sarà un aiuto prezioso, quello fornito dagli operatori, che saranno in grado di informare ed orientare la persona anziana ed i suoi familiari sui servizi territoriali e sugli adempimenti amministrativi, ma aiuterà anche nella ricerca di un assistente familiare, e fornirà accorgimenti utili per agevolare le condizioni di vita nell'abitazione.

Il voucher, sotto forma di buoni lavoro da 300 euro, servirà alla famiglia per coprire le prime necessità (30 ore di lavoro dell'assistente familiare).

Per informazioni, prima dell'attivazione del numero verde dedicato al progetto "Pronto badante", è possibile rivolgersi all'Ufficio Relazioni con il Pubblico della Regione Toscana al numero 800 860070.

Antartide, l'Italia dice ancora: "Presente!"

di Simone Ballocci

BAIA TERRANOVA (Antartide) – Ha riaperto lo scorso 16 ottobre la base italiana in Antartide "Mario Zucchelli" a Baia Terra Nova e ha preso così ufficialmente il via la XXX Spedizione antartica, impegnata nello studio dei cambiamenti climatici, della contaminazione ambientale, della glaciologia e nella sperimentazione di strumentazioni tecnologicamente avanzate.

Presso la Stazione Mario Zucchelli è atterrato un primo gruppo dell'ENEA, che comprende il capo della spedizione Ing. Giuseppe De Rossi e 13 tecnici specializzati, a cui si affiancano due ufficiali delle Forze

Regione Toscana



Armate addetti alla Sala Operativa, da tre piloti di elicottero neozelandesi, un medico e un cuoco.

La campagna si svilupperà sull'arco di quattro mesi (la conclusione è l'11 febbraio 2015) e vedrà impegnati complessivamente 170 tra tecnici e ricercatori italiani e stranieri, in arrivo nelle prossime settimane. Le condizioni di vita saranno particolarmente complesse, pur trattandosi di una campagna estiva: infatti, le temperature che si registrano lungo le coste antartiche, dove si trova la Stazione Mario Zucchelli, variano da 0°C a -35°C, con 24 ore di luce.

Nell'area circostante la base, in un raggio di 300 km, verranno allestiti 4 campi remoti dove si svolgeranno attività relative alla scienza della terra (geologia, geodinamica, meteoriti e tettonica). Altri 2 campi verranno montati per supportare le ricerche nell'ambito della biologia marina e terrestre.

Partirà invece il 7 novembre prossimo la campagna estiva nella Stazione italo-francese Concordia, presso il sito di Dome C che si trova a 3.300 m di altitudine sul plateau antartico.





COME UNA FAVOLA

Scopri le nuove collezioni autunno - inverno



**VI ASPETTANO
1.000 MQ DI MODA!**

abbigliamento

uomo - donna - bambino

intimo - abiti da cerimonia

taglie comode

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

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

APERTODOMENICA POMERIGGIO 16 E 23 NOVEMBRE, 15.30 - 19.30



Pistoia
**Servizio civile:
 i progetti dell'Azienda
 sanitaria pistoiese.**

di Carlo Giannetti

PISTOIA – L'Azienda sanitaria Pistoiese ha dato vita a due nuovi progetti di servizio



civile approvati e finanziati dalla regione Toscana, che coinvolgono 20 giovani dall'età compresa tra i 18 ed i 30 anni. Essi hanno lo scopo di migliorare

la relazione tra l'azienda ed i cittadini nella fase dell'accesso ai servizi. I ragazzi sono impegnati per un anno per trenta ore settimanali e devono affiancare il personale della Asl per offrire informazioni agli utenti. I due progetti sono denominati Filo di Arianna 2 e Gli Apripista. Il primo consiste nel semplificare l'accesso dei cittadini all'interno degli ospedali, soprattutto negli ambulatori specialistici e di affiancare gli utenti nell'utilizzo dei TOTEM (PuntiSi) regionali e degli strumenti informatici per ottenere informazioni, modulistica e per il pagamento del ticket. Il secondo, gli Apripista, ha come scopo quello di semplificare ai cittadini l'accesso ai servizi territoriali presenti nelle due Zone distretto della Asl, di aiutarli nell'uso dei computer, per ottenere informazioni ed evitare il ricorso ai front office. Con questi due progetti si offre ai giovani la possibilità di mettere al servizio della collettività le proprie attitudini all'ospitalità e la capacità di utilizzare le tecnologie informatiche, alla Asl di rendere più semplici gli accessi ai servizi, migliorare la qualità dell'accoglienza e ridurre i tempi di attesa ed al cittadino un punto di riferimento ed una guida per accedere e muoversi all'interno dei servizi sanitari.

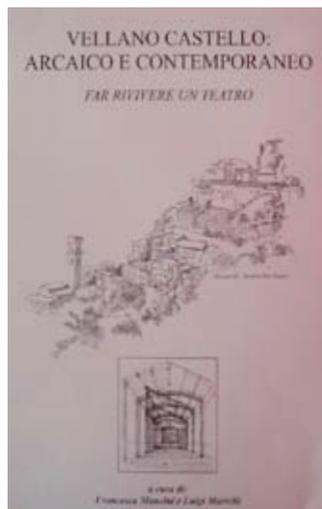
(Fonte: sito dell'azienda Usl 3 Pistoia)



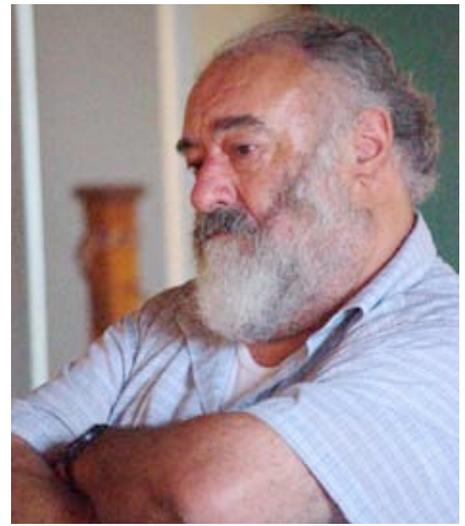
Vellano
**Un rancio d'insieme
 e una mostra su un teatro**

di Simone Ballocci

VELLANO (Pescia) – A Vellano domenica 9 novembre alle 12.30 ci sarà un evento veramente particolare: non un pranzo sociale, non un semplice ritrovo, non una raccolta fondi, ma un vero e proprio **rancio da fare insieme**, come ci racconta l'amico Publio Biagini (in foto). L'appuntamento è fissato al circolo Arci di Vellano per quello che si appresta ad essere un vero e proprio luogo di ritrovo per un gruppo d'amici veramente affiatato, quello del *Gruppo Alpino Ecologico Vellanesi*, ovvero, il **Gaev**. Un gran bell'esempio di convivialità unita alla voglia di fare qualcosa di buono, que-



sto **rancio** da vivere in punta di forchetta ed- anche – col cervello acceso. Perché, come da tradizione, anche q u e s t a che è la festa per il 38° compleanno di questo gruppo di persone per bene unite dall'amore per il proprio territorio sarà anche l'occasione per incontrare un bel po' di **cultura**. Nel



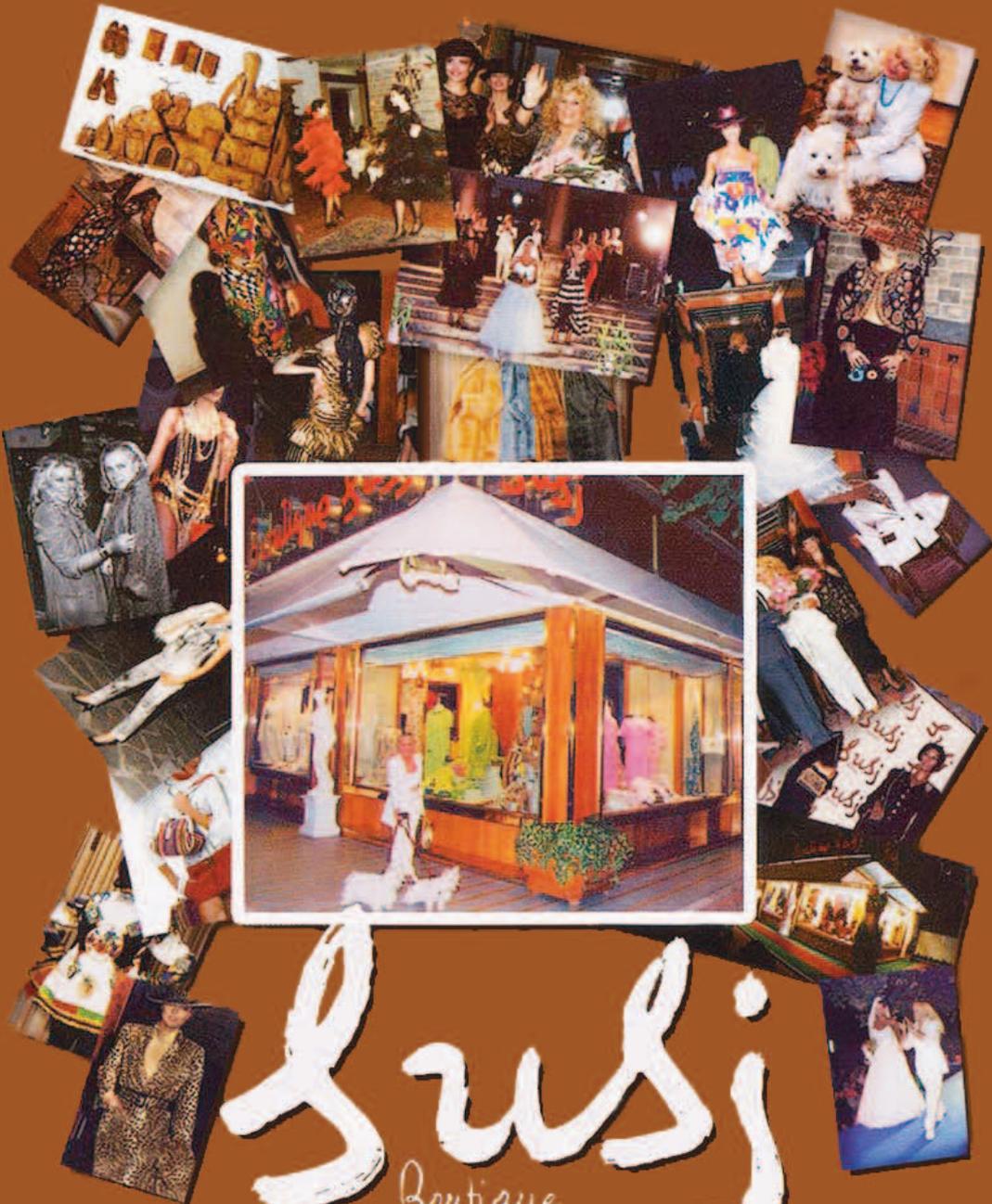
caso dell'appuntamento di domenica 9, si tratterà della presentazione di alcuni libri di microstoria locale, editi da case editrici forti della propria speranza e distribuiti anche per merito di associazioni come il Gaev.

Un'associazione, il Gaev, che oramai si è abituata a dare una mano nella diffusione della cultura più importante che ci sia: quella di *vicinanza* con il territorio.

Esempio ne è, tanto per citarne una per tutte, la mostra in prosecuzione proprio in questi giorni a Vellano dall'onirico titolo "Vellano Castello: Arcaico e Contemporaneo (far Rivivere un Teatro)", a cura degli architetti Luigi Martelli e Francesca Mancini, incentrata sul progetto di restauro del teatro "**L'Avvenire**" proprio di Vellano. Per info su questa come su tutte le iniziative vellanesi basta cliccare, su facebook, il profilo **ioamolavalleriana**.

(Fonte: Publio Biagini)





Susy

Boutique

roberto cavalli

 ROBERTA di CAMERINO

FONTANA
COUTURE MILANO

LEONARD
PARIS

Brioni DONNA


ungaro

GEMMI
furs

DIEGO
M
MILANO

FÉRAUD
PARIS

ELISA FANTI®

Gattinoni
ALVIERO MARTINI

1^A CLASSE
ODICINI

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

Vellano: una solidarietà grande quanto un Paese intero

di Guido Barlocco

VELLANO – Un Paese intero diventa un luogo di solidarietà, e la comunità *salva* due famiglie.



Il 6 settembre le abitazioni delle famiglie Luisi/Battaglini, ovvero di Gianluca Battaglini, sua moglie Rosa, i due figli Christopher e Michael; e Siria Battaglini, la mamma di Gianluca, che abitava da sola in un appartamento adiacente, vengono completamente distrutte da un incendio provocato da un maledetto corto circuito.

In quei tragici momenti i Vellanesi si sono dimostrati una comunità capace di lavorare come un sol uomo in nome della solidarietà, considerandosi evidentemente una sola grande famiglia.

La locanda Bistrot, ad esempio, ha ospitato i malcapitati per i primi dieci giorni, ora una famiglia privata ha messo a disposizione un appartamento.

Ma tantissime sono state le iniziative per recuperare denaro: tombole, pranzi di solidarietà, lotterie, la partita del cuore con il patrocinio del comune di Pescia.

Inoltre è stato aperto un conto corrente presso la posta di Vellano da parte di Proloco a favore delle due famiglie

(per chi volesse contribuire:

IBAN IT73T0760113800000041523648).

Insomma: ognuno ha voluto fare la sua parte. Di seguito pubblichiamo poi la lettera di ringraziamento scritta dalle famiglie: **"Vorremmo ringraziare con tutto il cuore tutti**

coloro, paesani, amici, associazioni, che in ogni modo sono riusciti a strapparci un sorriso, una lacrima di commozione e di gioia per tutto ciò che avete fatto per noi in questo momento di smarrimento totale.

Ogni parola non riesce comunque a dire grazie quanto vorremmo.

LE FAMIGLIE BATTAGLINI E LUISI.

Larciano 4 giovani della Valdinievole al lavoro alla "Tailor Made" grazie al progetto GiovaniSi

di Carlo Alberto Pazienza

LARCIANO - È partita l'avventura dei giovani selezionati per "Tocca a te", progetto



promosso dall'onorevole Edoardo Fanucci e dal calzaturificio Tailor Made, grazie al sostegno della Regione Toscana, della Provincia di Pistoia e del Comune di Larciano.

I ragazzi, quattro provengono dalla Valdinievole ed uno da Fucecchio, sono stati selezionati grazie al progetto GiovaniSi e, da oggi, potranno cimentarsi nella produzione artigianale della scarpa.

I giovani, il più "adulto" ha appena 22 anni, non sembrano affatto intimoriti dall'esperienza che li attende, come racconta Am-



bra: "L'impressione che ho avuto è ottima. L'ambiente di lavoro è molto coinvolgente e lavorare insieme a tanti giovani è davvero positivo: partiamo tutti dallo stesso livello, dunque collaboriamo e ci aiutiamo a vicenda".

Per Fabio, ventiduenne perito agrario di Larciano, l'avvio del progetto è stato "un'occasione per mettersi alla prova ed imparare un mestiere bellissimo e affascinante". A fare da "tutor" Alessio e Juan, da un paio di anni alle prese con filo e tomaia ed en-

tusiasti di trasmettere trucchi e segreti del mestiere ai nuovi arrivati.

Pescia
"Estrarte"

Mostra di Pittura al Palagio

Di Carlo Giannetti

Sabato 8 Novembre alle ore 17,30 avverrà presso il palazzo del Palagio di Pescia l'inaugurazione della mostra di pittura "Estrarte".



Saranno esposti i dipinti di Marcello Meucci, Piero Bargellini, Claudio Heredia e Silvia Percussi.

Il gruppo Estrarte, fondato nel 1999, ha come scopo il superare la realtà attuale, creare arte vera, elemento fondamentale per l'esistenza ed il progresso dell'umanità. La mostra proseguirà fino al 30 Novembre.

Montagna Pistoiese Il 29 novembre riapre la Porrettana

PISTOIA - Riaprirà il prossimo 29 novembre la linea ferroviaria Porrettana, chiusa dallo scorso mese di gennaio a causa di una frana che aveva interrotto la linea nei pressi della stazione di Corbezzoli.



L'occasione sarà l'evento celebrativo per i 150 anni della linea.

La notizia è stata data ad inizio ottobre dai rappresentanti di Rfi nel corso di una riunione svoltasi in Regione, cui hanno partecipato anche rappresentanti di Comune e Provincia di Pistoia.

Per la ripresa regolare del servizio Regione e Trenitalia hanno individuato la data del 14 dicembre, giorno di entrata in vigore del nuovo orario ferroviario su tutto il territorio nazionale. (Fonte: Toscana notizie)



Gallery Shop

by **Severi**

MONTECATINI TERME

corso Roma, 105C
telefono 0572.900.000

www.galleryshop.it



GalleryShop
Severi Montecatini



Concept Store *regalo è solo originale* Concept Store dove l'idea regalo è solo originale



Made in Italy

LIMITED EDITION



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

Concept Store dove l'idea regalo è solo originale Concept Store dove l'idea regalo è solo originale

The Fall The Heart

YANKEE
CANDLE™
America's best scented candle

ACQUA
D'ALBA
ELBA

FEDON

GOOFI

A.G. SPALDING & BROS.
520 FIFTH AVENUE
NEW YORK

Pescia Insieme per il San Domenico: Concerto di beneficenza

di Carlo Giannetti

PESCIA - Sabato 11 Ottobre si è svolto presso il teatro Pacini di Pescia un concerto di beneficenza a favore degli anziani della



casa di riposo San Domenico. Alcuni di essi vi hanno preso parte ed ancor oggi, a distanza di quasi un mese, ne parlano con grande entusiasmo. Protagonisti della serata

il tenore Antonio de Palma che ha deciso di omaggiare la città di Pescia con un concerto di arie tratte dal suo vastissimo repertorio italiano e spagnolo, la corale Valle dei fiori che ha così festeggiato gli ottanta anni dalla sua fondazione, il coro tedesco Mixed Harmonie, ad essa gemellato, ed il corpo di ballo lo tango querida. Grazie alla collaborazione tra l'associazione *Mente in arte* della quale il maestro de Palma è presidente onorario, il Comune di Pescia e diverse aziende, è stata organizzata questa serata che si è conclusa con un ricco rinfresco. Il ricavato dell'evento è stato interamente devoluto all'acquisto di oggetti necessari agli ospiti del San Domenico. Questa iniziativa avrà un seguito sempre con lo stesso fine: aiutare gli anziani della storica casa di riposo pesciatina.

Regione Come la Toscana si prepara per Ebola

FIRENZE - Linee guida per gli operatori, esercitazioni sanitarie nelle Asl, censimento dei posti letto di malattie infettive, un Nucleo operativo composto da esperti.

Mentre cresce l'allarme a livello mondiale, la Toscana si sta preparando per far fronte a eventuali casi sospetti di Ebola. Il riferimento è il protocollo messo a punto dal Ministero, con le linee guida per la gestione dei pazienti, la tutela degli operatori sanitari e dei cittadini. La direzione generale dell'assessorato ha inviato a tutti i direttori generali e sanitari, direttori dei dipartimenti di prevenzione e delle unità operative di malattie infettive una lettera in cui sono indicate tutte le azioni prioritarie che dovranno essere messe in atto e garantite in tutte le strutture del sistema sanitario regionale. Tra le indicazioni: trasportare l'eventuale caso sospetto in un ospedale dove sia presente un reparto di malattie infettive; verificare e aggiornare i protocolli; verificare la scorta dei dispositivi di protezione individuale (tute, visiera, mascherina, sovrascarpe, ecc.); formare il personale con esercitazioni e simulazioni

(Fonte: Toscana notizie)

Valdinievole Il Padule torna nei pensieri delle istituzioni (vedremo)

di Simone Ballocci

FIRENZE - Un progetto (l'ennesimo) di rilancio complessivo del Padule di Fucecchio. Questa è la volontà che parrebbe essere emersa in un incontro avvenuto nella prima metà d'ottobre in Regione tra l'assessore regionale all'ambiente, Anna Rita Brammerini, e gli enti locali: le Province di Firenze e Pistoia, i Comuni di Ponte, Cerreto, Monsummano, Larciano e Fucecchio più in consorzio di Bonifica Basso Valdarno. Un calderone di enti, quindi, che nell'incontro ha partorito un percorso comune, con la Provincia di Pistoia investita dell'onere di elaborare, entro poche settimane e comunque entro Natale, un protocollo



d'intesa da sottoscrivere tra tutte le amministrazioni interessate. "Il protocollo - si legge nel comunicato stampa - prevederà l'individuazione di obiettivi di tutela e modalità di valorizzazione dell'area che saranno oggetto di un progetto complessivo di rilancio ambientale e di ecoturismo che la Regione si impegna, secondo le sue disponibilità, a cofinanziare". Seguiremo con attenzione questo percorso. Sperando che sia la volta buona. (Fonte Toscana notizie).

Pescia Collodi protagonista della giornata delle bandiere arancioni del T.C.I.

di Carlo Giannetti

COLLODI (Pescia) - Domenica 12 Ottobre si è svolta a Collodi ed in altri 109 paesi, la giornata delle bandiere arancioni organizzata dal Touring club italiano. La frazione pesciatina partecipa a questa iniziativa dal 2003 ed anche quest'anno è stato proposto un programma dedicato alle famiglie con bambini. I residenti della zona e numerosi turisti, soci o no, hanno aderito all'invito del Touring per scoprire Collodi nella sua tipicità, con la sua storia, il suo panorama ambientale e la sua accoglienza. La visita al Parco di Pinocchio, al Giardino Garzoni e alla Butterfly House hanno riscosso un grande successo così come il laboratorio grafico-pittorico dedicato ai bambini ed ai ragazzi e l'iniziativa "Facedaba", cioè i "selfie", nei luoghi visitati.

Pasticceria Riccomi



Un dolce punto d'incontro
per la Valdinievole



STOP ALLE MUFFE!

CON SUGHERO LIS AVRAI:

- SALUTE
- BENESSERE
- RISPARMIO ENERGETICO

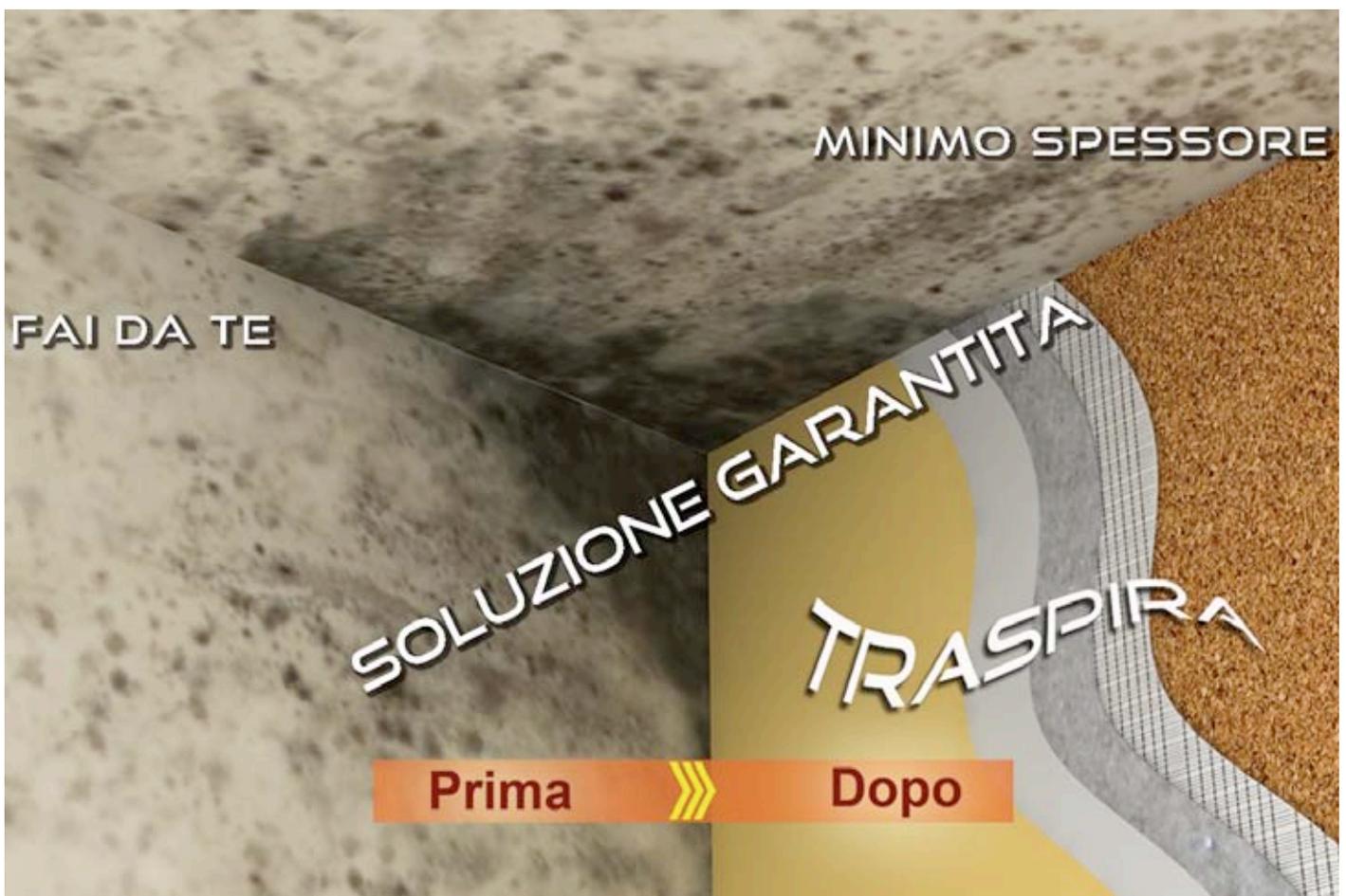
DURA QUANTO LA TUA CASA



**DETRAZIONE
FISCALE**

www.lis.it

ITALIA SENZA MUFFE



Pagina a cura di Simone Ballocci

Valdinievole - Stabbia Quando il downburst stava arrivando

Le foto della tempesta perfetta da Monsummano Alto

Dopo le due pagine intere dello scorso numero, dimostriamo di non esserci dimenticati "dell'inferno di acqua, grandine e vento" che si abbatté il 19 settembre scorso su Stabbia. Mentre dai residenti riceviamo racconti di *carte bollate* e "moduli da riscrivere e rifare" per avere una mano dalle **istituzioni** (che devono fare evidentemente **MOLTO DI PIÙ**), eccovi la foto

dell'arrivo della *tempesta perfetta*. Questa istantanea, uscita dalla reflex dell'amico e collega **FRANCESCO STORAI**, che ce l'ha messa a disposizione, mostra l'arrivo del **downburst** sulla Valdinievole orientale e poi su Stabbia e l'empolese dalla prospettiva che se ne aveva da Monsummano Alto. Non credo servano commenti: è semplicemente **IMPRESSONANTE...**



Regione Ritardi: sconto sui treni della Viareggio - Firenze

FIRENZE – Boccatina d'ossigeno per i pendolari della linea **Viareggio - Firenze**. I titolari degli abbonamenti ferroviari della nostra linea, infatti, hanno diritto ad uno sconto del 20% sull'abbonamento di novembre, o su uno dei successivi. Sulla Viareggio - Firenze, infatti, si sono registrati **RITARDI** superiori a quelli previsti dal **con-**

tratto di servizio tra Trenitalia e Regione Toscana. Con il 4.1%, infatti, la linea ha superato il limite fissato dal contratto, con l'asticella che batte sul 4% netto. L'indice di riferimento è calcolato considerando **l'andamento del servizio linea per linea**, in particolare i treni soppressi (minuti di servizio non resi) ed i ritardi in minuti accumulati in arrivo, in entrambi i casi per cause imputabili al gestore del servizio o al gestore della rete e rappresenta quindi una misura del disservizio sulla singola li-



nea. Quando questo indice supera il 4% scattano gli indennizzi agli abbonati. I titolari di abbonamenti mensili e annuali, sia a tariffa regionale Toscana che Integrata Pegaso, in possesso dei requisiti previsti, entro tre mesi possono chiedere il bonus al momento dell'acquisto del nuovo abbonamento, presentandosi ad una qualsiasi biglietteria.

Pescia Musei: l'acqua e i piaceri della tavola

PESCIA – L'acqua. Questo elemento fondamentale, come già abbiamo scritto, è stato



posto al centro di un **progetto di rete** con il quale si sono **riunificati** i musei di tutta la Valdinievole.

Un tema, questo, sviluppato anche dalle istituzioni culturali del Comune di Pescia, città nella quale i prossimi sabato 15 e domenica 16 novembre è in programma, nel palazzo del Palagio, un'iniziativa veramente **singolare**.

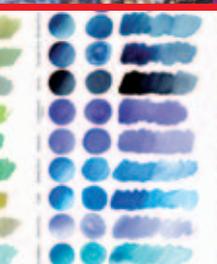
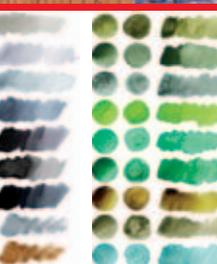
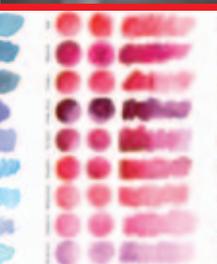
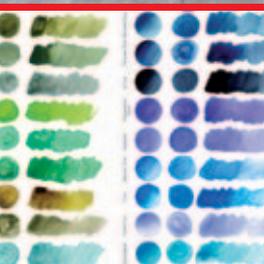
Come si legge nell'agile comunicato stampa redatto appositamente: [nell'iniziativa pesciatina] **"l'elemento Acqua si sposa con l'Arte** e da questo connubio nasce e si sviluppa il tema dell'**arte della tavola**, ossia del **BON TON della convivialità**".

In pratica, si potrà assistere ad una serie di proiezioni inedite sul tema, intervallate da visite guidate (gratuite), confronto/dibattito con i partecipanti e, a fine pomeriggio, **una DEGUSTAZIONE di meravigliosi prodotti tipici locali**.

Tra l'altro, evento nell'evento: per l'occasione, infatti, verrà proiettato, al terzo piano della Gipsoteca, un cortometraggio che illustrerà la vita artistica dello scultore Libero Andreotti (Pescia 1875 - Firenze 1933). **L'ingresso è Libero e Gratuito**.

L'evento si svolgerà - proprio per essere il più fruibile possibile - in entrambi i giorni di sabato 15 e domenica 16 novembre, nel pomeriggio con inizio alle ore 16,00.

**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

Fiocco rosa in ambulanza, Giulia nasce prima dell'arrivo in ospedale

di Carlo Alberto Pazienza

UZZANO - Il fiocco rosa, per una volta, invece che sul portone di casa poteva essere benissimo appeso alla portiera dell'ambulanza. Sì perché la piccola Giulia, che evidentemente aveva fretta di vedere la luce e di uscire dalla pancia della mamma, è nata proprio in ambulanza, sotto gli occhi entusiasti dei genitori e dei volontari della Misericordia di Uzzano.

Questo curioso episodio è avvenuto poche settimane fa, il 26 settembre scorso. Babbo e mamma avevano chiamato l'ambulanza intorno alle 7 di mattina per correre all'ospedale di Pescia: il tempo di mettere in moto e fare pochi metri che Giulia ha deciso di non aspettare più. un'operazione resa ancor più semplice e naturale dalla presenza, per un puro caso del destino, di un'ostetrica a bordo. Assistita dai volontari e dal personale dell'automedica di Pescia, Giulia è venuta al mondo in splendida forma.

In mezzo alle tragedie ed ai drammi grandi e piccoli che avvengono di solito su quei mezzi, una bellissima ed emozionante storia chiusa con un lieto fine.

Il sughero che fa da tetto ai gatti

di Simone Ballocci

BUGGIANO - Gatti felici dentro casette fatte di sughero.

Questo è quanto accade ai mici della colonia felina di Quarrata, gestita dall'OIPA, che sono i primi al mondo a poter vantare di possedere ed abitare delle brevettate casettine meravigliose fatte proprio di sughero. Il merito va alla LIS - Lavorazione Italiana Sughero, ditta leader nel settore della bioedilizia di Buggiano e vecchia conoscenza del nostro mensile. Proprio in LIS, infatti, su brevetto di Silvia Cardelli, sono state realizzate delle casette in sughero termocompresso, costituite da strutture modulari di facilissimo assem-



blaggio: le pareti, infatti, sono fissate alla base tramite delle comunissime viti a legno, mentre il tetto è inserito ad incastro, questo per comodità sia di pulizia che di ispezione degli interni, attività indispensabile spesso, soprattutto in presenza di cucciolini.

Ebbene: tra le casette della LIS e la colonia felina di Quarrata è stato amore a prima vista: al momento dell'assemblaggio delle casettine, infatti, una decina erano i gatti presenti in struttura, che si sono dimostrati sin da subito entusiasti dell'idea. Il sughero, in effetti, par fatto apposta per questo: ottimo per combattere sia il freddo che il caldo, questo materiale completamente naturale è comodissimo quanto sicuro da abitare direttamente, cosa che i mici della struttura hanno fatto sin da subito.

Camera di Commercio di Roanoke in visita a Pistoia

di Simone Ballocci

PISTOIA - Una delegazione della Camera di Commercio di Roanoke (Città della Virginia, stato degli USA) è venuta in visita nel nostro territorio lo scorso 23 ottobre.

“L'incontro si è rivelato utile - dicono dalla Camera di Commercio *nostrana* - per capire l'economia della loro città e della loro contea, molto più simili di quanto ci si possa aspettare con la nostra Pistoia e la nostra Provincia”.

Guidata dal proprio presidente, Joyce Waugh, la delegazione americana è venuta da noi alla ricerca di eventuali possibili integrazioni ed interazioni vantando un presente fatto di scuole d'alta formazione nel settore sanitario ma, soprattutto, un passato florido nella costruzione di locomotive a vapore, passato le cui vestigia sono raccontate in un museo di fama internazionale che proprio a Roanoke ha sede.

Durante gli incontri si è anche ventilata la possibilità di un gemellaggio tra le due città, oltre che della probabilità di iniziative comuni in campo turistico e ricreativo.

La delegazione statunitense si è detta comunque molto favorevolmente colpita dal nostro territorio, ed è ripartita alla volta di altre località italiane pronte ad accoglierli.





**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

“David Mariani” compie 35 anni di attività

*“L’attività fisica...
il farmaco più potente
mai creato”*

di Guido Barlocco

PIEVE A NIEVOLE - Era il 1977 quando un David Mariani non ancora maggiorenne si allenava nel garage di casa con dei pesi, “Body Building” assieme a degli amici. Ma era già ovvio che non gli bastasse: lo spirito imprenditoriale che lo ha sempre



contraddistinto lo ha portato ad aprire nel 1979 la sua prima PALESTRA. All’epoca – mi racconta David – non esisteva ancora un codice attività per catalogarla, in effetti fu la prima palestra in provincia di Pistoia. Quindi possiamo dire senza ombra di dubbio che David Mariani sia stato il precursore di questa attività in provincia di Pistoia. La sua vita è, ed oggi più che mai, un impegno continuo per offrire un servizio sempre migliore e all’avanguardia nel campo del fitness, coniugando l’attività sportiva al benessere fisico con l’intelligenza dell’appassionato.

Da quella prima inaugurazione del 1979 sono passati, appunto, 35 anni, ed inaugurazioni di palestre ce ne sono state altre, in una continua crescita, passando dai

quei 40 metri quadri dei primordi ai 180 di via del Poggetto, poi alla palestra storica di via Mezzomiglio, che dai 500 metri quadri iniziali è stata ampliata più volte fino ad arrivare a coprirne 1100, e infine eccoci ai tempi nostri, nel 2012, quando apre il grandissimo **Mariani Wellness Resort**, una struttura di eccellenza nazionale nel settore, la quale ha saputo finalizzare e massimizzare il concetto di movimento come strumento di salute e prevenzione. Lungo tutto questo percorso David non è poi cambiato più di tanto: i suoi occhi sono sempre gli stessi, e in loro si legge quella voglia di far stare bene gli altri.

“Il sedentarismo sta portando al fallimento i sistemi sanitari nazionali – dice sempre David, come un mantra convincente – io cerco di convincere le persone ad investire in prevenzione anziché in cura.

L’attività fisica è il farmaco più potente mai creato, e da sola è in grado di combattere le principali patologie moderne. E in questo io cercherò di offrire sempre il meglio”. Lunedì 2 ottobre Mariani Wellness Resort, alla presenza di varie e importanti rappresentanze istituzionali e tanti amici, ha festeggiato 35 anni di attività. Complimenti David e grazie!

Inaugurata a Monsummano la panineria Spuntineria della famiglia Ferretti Giacomo de “Il maialetto”

di Guido Barlocco

Il 12 ottobre c’era tanta gente davvero all’inaugurazione del nuovo punto vendita di Giacomo Ferretti, la “Spuntineria, Panineria il Maialetto” che aggiunge alla nota Macelleria e Osteria, “Un luogo – dice Giacomo – dove poter gustare il classico panino, comprare un etto di prosciutto di qualità, un panino col salame, col lampredotto, con la porchetta, o anche un piatto di salumi e formaggi, accompagnati da un buon bicchiere di vino”.

Giacomo, che del nostro giornale è un grande amico, è felice, finalmente ha coronato il suo semplice sogno: “Volevo offrire un luogo come esisteva un tempo”. Il risultato di questo sogno è, in realtà, un luogo giovane e moderno, strettamente legato alla tradizione toscana, con la solita grande qualità che la famiglia Ferretti da



sempre sa offrire, e che tra l’altro ha pure l’enorme merito di far rivivere un angolo del centro di Monsummano, quello tra Via Matteotti e via Toti, che da troppi anni era finito ai margini dell’attenzione.

L’orario non è difficile da ricordare: dalle 10 alle 10, ovvero, dalle 10 alle 22 (anche se per i primi tempi ci sarà una provvisoria pausa dalle 15 alle 16.30).

Oltre 370 foto al primo Instameet di IgersPistoia a Montecatini Terme

Domenica 26 ottobre i 30 Instagramers che si sono ritrovati per visitare alcuni dei più importanti luoghi storici della città di Montecatini, appassionati dalle architetture Liberty hanno scattato e condiviso su Instagram oltre 370 immagini con l’hashtag #MontecatiniLiberty andando a creare una vera e propria gallery fotografica che rappresenterà online la città.

L’evento è stato realizzato da Instagramers Pistoia, Local Team dell’Associazione Instagramers Italia e la Società Cooperativa Giodò e promosso dalle Terme e del Comune di Montecatini.



instagramers
PISTOIA



arredare

in

arredare



dal 1960

le migliori soluzioni per l'arredamento



CUCINE
LUBE

**Centro Cucine
e Progettazione
Arredamenti
su misura**

**Soggiorni
Camere e Camerette
Divani**

Al130814 webgraphica.it

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

5 ottobre ITALIA,**Un lavoratore su tre si ammala di lunedì**

L'ufficio Studi della Cgia di Mestre dice che il 30% di operai e impiegati che non si presenta al lavoro per malattia, consegna il certificato medico il lunedì. Giorno infausto?

7 ottobre, SPAGNA,**Ecco la prima malata europea di Ebola**

Si tratta di un'infermiera quarantatreenne di Madrid, che all'ospedale La Paz Carlo III è entrata due volte in contatto con il missionario Manuel García Viejo, ammalato in Sierra Leone e rimpatriato alla fine di settembre (morto pochi giorni dopo). Per i giorni successivi, è un susseguirsi di notizie del genere, che accrescono la paura.

8 ottobre, ITALIA**Voto sul jobs**

Act Il Senato - mentre a Milano si tiene il vertice europeo sull'occupazione - vota l'emendamento

del governo al Jobs act: con la fiducia, La minoranza del Pd non fa l'agguato, e vota la fiducia al Governo sfilandosi poi con un documento. Scene poco edificanti dall'aula, con urla, grida, battibecchi, e anche colluttazioni.

9 ottobre, ITALIA**Marchionne sicuramente via da Fiat nel**

2018 Parola di Marchionne: nel 2018, alla fine del piano quinquennale, andrà via da Fiat: "Finisco il piano industriale e poi farò sicuramente qualcosa d'altro" ha detto il manager italo-canadese. Buona, o cattiva notizia?

10 ottobre, ITALIA**Violentato perché sovrappeso**

A Napoli, nel quartiere Pianura, un ragazzino di 14 anni è stato seviziato e malme-

nato perché sovrappeso. I tre aggressori sono tutti molto più grandi della vittima: hanno 24 anni. Episodio analogo dopo qualche giorno nel Nord Italia. Sgomento in tutto il Paese, tranne che tra gli amici e i familiari dei seviziatori: "Stavano solo giocando".

9 e 10 ottobre, ITALIA

tracimare quattro torrenti, e Genova va di nuovo sott'acqua. Dopo tre anni dall'alluvione del 2011, il capoluogo ligure si ritrova a dover far fronte ad una tremenda calamità. Sin da subito roventi polemiche sui mancati lavori di bonifica e messa in sicurezza. Ricompaiono gli *angeli del fango*, ragazzi volontari a spalare le strade invase. Le istituzioni tentennano e latitano.

14 ottobre, CITTÀ DEL VATICANO**Apertura del Sinodo agli omosessuali**

Si parla di omosessualità in alcuni paragrafi della relazione dopo il dibattito nel Sinodo sulla famiglia della Chiesa cattolica. Si intitolano «Accogliere le persone omosessuali» e ieri sono stati letti dal cardinale Peter Erdo ai 191 padri sinodali: «Le persone omosessuali hanno doti e qualità da offrire alla comunità cristiana. Siamo in grado di accogliere queste persone garantendo loro uno spazio di fraternità nelle nostre comunità?». Roventi le polemiche sia all'interno che all'esterno della chiesa nei giorni successivi sulle letture da dare a quel documento.

17 ottobre, ITALIA**Regioni Vs Governo su Stabilità**

Siccome nella legge di Stabilità in discussione sono previsti 4 miliardi di tagli alle regioni, i governatori sono arrabbiati. Le

regioni dicono che a una sforbiciata del genere si può rispondere solo in due modi: riducendo i servizi oppure aumentando le tasse.

17 ottobre, ITALIA/EUROPA, UCRAINA il gas (per ora) passa

Nel vertice Asem (Asia-Europe Meeting) a Milano, si sono incontrati per un faccia a faccia Putin e Poroshenko. Dopo la chiacchierata, durata quaranta minuti, Putin ha annunciato che «almeno per l'inverno», Gazprom riprenderà le forniture di gas all'Ucraina sospese il 16 giugno scorso. Dopodiché, ha aggiunto il numero uno del Cremlino, «toccherà alla Ue finanziare Kiev, la Russia non farà più credito».

23 ottobre, CANADA**Attacco al Parlamento**

Paura in Canada per l'atto terroristico contro il Parlamento a Ot-



tawa che è costato la vita ad un soldato e al killer e ha fatto a 3 feriti. L'assassino è stato identificato come Michael Hall, che avrebbe poi cambiato il suo nome in Michael Zehaf Bibeau dopo la conversione all'Islam. Canadese, 32 anni, con un passato nella droga, gli avevano ritirato il passaporto perché temevano volesse unirsi a qualche formazione estremista all'estero.

25 ottobre, ITALIA**Un milione contro Renzi**

La Cgil ce la fa, porta in piazza un milione di persone riempiendo piazza San Giovanni contro il Jobs act e le altre misure economiche del governo.

Pagina chiusa il 26 ottobre 2014

BAR - TABACCHI CASABIANCA



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

EVALUNA

Centrobenessere

NOVITA' 2014 **MASCARA SEMIPERMANENTE**

SOGNI uno sguardo perfetto ed intenso 24 ore su 24 e 7 giorni su 7?
Fino a 3 settimane??

Ami il look naturale senza rinunciare all'effetto volumizzante?

ALLORA DEVI ASSOLUTAMENTE PROVARE IL MASCARA SEMIPERMANENTE!!!



- Ciglia nere, folte e curve senza più bisogno di truccarle al mattino e struccarle alla sera
- Il prodotto applicato, pelo per pelo, garantirà un effetto volumizzante e preciso **10 volte più bello** di un semplice mascara
- Un trattamento **innocuo** per l'occhio: la pasta utilizzata è priva di formaldeide ed è approvata dall'Associazione Medici Oculisti Italiani

...COSA ASPETTI A PROVARLO a soli 30€?!?!

Giornata Speciale "LUCE PULSATA" **sabato 22 novembre**

Alla **PRIMA seduta** potrai usufruire di uno **SCONTO del 50%** sul prezzo di listino!!!!

Un'operatrice esperta sarà a tua disposizione per consulenze personalizzate, domande e sedute su zone del corpo a scelta!

qui
valdinievole
a voi Londra!

"Ciao Londra, e grazie di tutto"

I nostri giovani tornano a casa

di Andrea Ballocci - Made in Londra per (l'ultima?) volta

LONDRA - **Dear friends**, arrivato a spegnere la nona candelina sulla birthday cake, il corner valdinievolino con vista Buckingham Palace **fa le VALIGIE!!** Ebbene sì, affezionatissimi tutti, la vostra coppietta di belle speranze, sotto i cieli della **Regina** dagli inizi dell'anno, si appresta a tornare al suolo natio, sorvolando la **Manica** con la prua allo **STIVALE**, bella carica di tutto quello che questa splendida città le ha scritto addosso in questo **2014** londinese...codicilli **Ryanair** permettendo!! Tanto **TAMIGI** è passato sotto il **Tower Bridge** da quella sera di gennaio nell'**East London**, giovani emigranti accampati nella



living room di una vecchia collega di lavoro; tante **persone** ci sono inciampate addosso, arricchendo il racconto di questa esperienza con una moltitudine di pagine di **diversa calligrafia**, quando francese, quando **polacca**, quando **svedese**, ma con un'infanzia sotto i cieli **dell'India**; tante **OCCASIONI** si sono dispiegate davanti a noi, tante **OPPORTUNITÀ** si sono svelate, nella semplicità delle possibilità che struttura il quotidiano british, probabilmente uno degli aspetti che più a malincuore sa-



luteremo per lo **Stivale**. Perché momenti **difficili** ne sono arrivati, troppo lontani a volte da un vivere professionale così **SPERSONALIZZATO** in certi suoi aspetti, ma la **FACILITÀ** con cui tutto è sempre stato a portata di mano non è mai venuta a mancare: già da turista **LA CITTÀ TI ABBRACCIA** e ti prende per mano, ti sorride con il suo sistema dei trasporti pubblici semplice ed efficiente, ti culla nella moltitudine dei suoi **PARCHI di quartiere**, ti seduce nelle sue **espressioni ARTISTICHE**, con i suoi **musei** ed i suoi **palazzi** certo, ma anche, e soprattutto, con i suoi **concerti** ed i suoi **musical**, in una **estasi** infinita. Tutto ciò si eleva a CODICE COMPORTAMENTALE della **QUOTIDIANITÀ**, anche da londinesi, cittadini del regno per un po': in fila al supermercato, allo sportello della banca, a colloquio col datore di lavoro, alla fermata dell'autobus, **L'EDUCAZIONE** di un sistema che segue ordinato il suo corso, declinando le sue regole **con il sorriso DELL'ORDINARIETÀ CIVILE**, senza perdere quella tenerezza propria di una **comunità di persone**, aperta allo sconosciuto,

reattiva e partecipe alle difficoltà di chi, in quel momento, si trova a camminare sui suoi marciapiedi. Una **CITTÀ**, insomma, **che ti entra dentro, sotto la pelle, TI VIVE E TI FA VIVERE**, e ti saluta, quando le vostre strade si separano, con tenerezza, perché **il domani** è una sfida da raccogliere più **allegramente** quando si

conoscono **porti** come questi **dove poter tornare** ad attraccare...



Quando essere giovani è un merito

Una casa e fino a 30.000 euro di contributi alle imprese nuove e giovani

FIRENZE - "Con il progetto pilota "Start up house", che in parte anticipa la riforma degli strumenti di intervento regionale a favore dell'avviamento d'impresa, intendiamo favorire i giovani imprenditori e la nascita di nuove imprese alle quali potranno andare, complessivamente, fino a 30.000 euro che serviranno a trovare anche spazi di qualità, locali e attrezzature, in cui insediare le proprie attività.

Al tempo stesso puntiamo ad utilizzare il patrimonio immobiliare esistente, a partire da quello pubblico, di cui realizzeremo un censimento. Un'altra delle caratteristiche di questo progetto è la rapidità di attuazione: partiremo entro l'anno".

L'assessore regionale alle attività produttive e al lavoro, Gianfranco Simoncini, sintetizza così il nuovo progetto varato nel corso della giunta regionale e pubblicato da Toscana Notizie.

Tutti i particolari sono disponibili sulla nuova piattaforma regionale Open Toscana collegandosi a

<http://open.toscana.it/web/startup>.

Regione Toscana



HAIRSTYLING GEMINI presenta HAIR DRESS

per ogni occasione



facile, trendy e confortevole

per capelli pieni e corposi ed un look impeccabile!

HAIR DRESS

di facile applicazione con "Fill-In strand":

senza colla, senza anellini, senza cheratina o clip



GEMINI

è anche **TENDENZE MODA** per i tuoi capelli...

Tutto il fashion che vuoi... per un look curato nei minimi dettagli!



ORIGAMI
FRULLITOCELL



VIA CASCIANI, 15
MONSUMMANO TERME
TELEFONO 0572.80274

www.parrucchierigemini.it

 PARRUCCHIERI GEMINI

Gli specialisti della tua bellezza!

Una festa che si porta nel cuore una rocca

Montemurlo: quando l'olio diventa partecipazione e orgoglio

di Simone Ballocci

MONTEMURLO - Una festa che si porta dentro il cuore una rocca, un borgo, un pezzo di storia. Questa è la **festa dell'olio di Montemurlo**, che vi racconto con molto piacere perché è una semplice, bella, vivida espressione di come, talvolta, l'Unione faccia davvero la forza, e riesca anche a smuovere qualcosa di grande.



Andiamo con ordine. Anzitutto vi presento la persona con cui ne ho parlato: è il signor **Alessandro Franchi**, che del comitato organizzatore della Festa dell'Olio di Montemurlo è il Presidente.

Siamo nel 1998 quando un gruppo di volenterosi si ritrovò a riunirsi prefiggendosi il recupero **del Borgo della Rocca** di Montemurlo, un luogo storico dall'alto valore simbolico e artistico lasciato, per troppo tempo, in stato di abbandono, tant'è che la Pieve, l'oratorio e tutti gli ambienti collegati erano stati chiusi per la stabilità compromessa. Gruppo di volenterosi, è



il caso di dirlo, che trovò ambito e modi di riunirsi grazie ad una felice intuizione:

quella di istituire in Paese una **Consulta delle Associazioni**, nel cui alveo l'idea prese corpo e piede. Per questo motivo quel gruppo di volenterosi cominciò a pensare di organizzare eventi a scopo benefico, cioè dei ritrovi nei quali coniugare il piacere della **convivialità** con il fine alto dello scopo benefico. "Con i proventi delle feste dell'olio – mi racconta Franchi – abbiamo restaurato in più volte prima il piazzalino panoramico, e poi la fontana. Poi è avvenuto il passaggio successivo, tanto positivo quanto interessante: perché vedendo i grandi risultati di questo gruppo di cittadini, si son mosse pure le istituzioni: "Prima la **Curia** e poi il **Comune** hanno cominciato a contribuire fattivamente – racconta ancora il signor Alessandro – in maniera da conseguire un recupero totale del complesso religioso".

Veniamo all'oggi: perché proprio con i proventi di quest'anno verranno finanziati i restauri dell'interno della Compagnia con i suoi affreschi e le sue opere, una struttura che è un'opera d'arte: "Ci hanno detto dalla soprintendenza – mi racconta **pieno d'orgoglio** Alessandro Franchi – che una cappella del genere ha pochi rivali su tutto il territorio pratese...".

Quindi stiamo raccontando, in pratica, l'amore per il territorio, che diventa impegno concreto, e che sfocia nella soddisfazione e nell'orgoglio quando se ne vede il frutto materiale e concreto...

"La gente sente molto questo evento, partecipa tanto" dice ancora Alessandro Franchi quando gli chiedo: "Ma come si fa a fare un evento così?". La partecipazione sia all'evento che alle sue valenze, alle sue volontà, ai suoi motivi, è un ulteriore motivo di vanto per gli organizzatori. Organizzatori che cominciano ad avere tra le mani una data, un appuntamento di valore veramente extraregionale: "Abbiamo aderenti anche da fuori regione per il nostro concorso di pittura – mi racconta ancora il presidente Franchi – e soprattutto sappiamo che le strutture ricettive del territorio

hanno avuto prenotazioni da molte parti, con pullman che arriveranno da moltissime provenienze anche lontane.

IL PROGRAMMA

Veniamo ora al programma dell'evento in quanto tale: si tratta di una festa che si svolge su due week end, quello del 9 e quello del 16 di novembre. "Il primo week end sarà una specie di antipasto alla festa – mi spiega Franchi – con assaggi dell'olio, più che altro organizzato per il Paese". Poi, nel secondo week end, ecco il vero clou della manifestazione, con l'olio declinato e preparato in mille modi, con un mercatino ben fornito e molteplici possibilità di degustazione ed incontro con l'olio verde della nostra terra, insieme al pane e a altri prodotti del nostro territorio. "Nonostante le mille difficoltà – mi assicura il presidente Alessandro Franchi – che quest'anno la stagione e la mosca dell'olivo stanno dando al settore, noi siamo certi di mettere nei piatti e sul pane olio solo e soltanto **toscano**". Una rassicurazione che non serve quando dietro ad un evento del genere ci sono persone così.



Comune di Montemurlo

Comitato Festa dell'olio

Provincia di Prato



MONTEMURLO



Festa dell'olio 2014

Sabato 8
Domenica 9

Venerdì 14
Sabato 15

Domenica 16

Novembre

*musica, cultura, antichi mestieri, enogastronomia,
pittura e molto altro ancora...!*

Rocca di Montemurlo

STUDIOGRAFICART



www.festadelloliomontemurlo.it

Sarà l'educazione alla civiltà a salvarci

*Progetto educativo dell'Associazione Onlus SECURTEC
in collaborazione con ANC di Pescia*

di Simone Ballocci

BUGGIANO - *Un faro ben alto in cima ad una grossa scogliera.* Questo è il simbolo che la sezione pesciatina dell'Associazione Nazionale Carabinieri ha messo sulla copertina di un progetto di educazione civica nelle scuole veramente interessante, progetto che è *l'idea valdinievolina* che vogliamo raccontarvi questo mese in questo nostro spazio di approfondimento su cosa *bolla in pentola* nel pensiero condiviso sul nostro territorio.

Ne abbiamo parlato con **Pietro Marini**, carabiniere congedato e altissimo esperto di sicurezza, che della sezione pesciatina dell'ANC è il vicepresidente e che del progetto è l'estensore, forte in questo del fattivo contributo del presidente della sezione, il maresciallo Fausto Grelli. "Noi vogliamo seminare i valori fondanti della legalità, dell'**educazione alla civiltà**". È una risposta perentoria quella che Marini, un signore che è stato un piacere conoscere proprio in quanto Signore, mi dà quando



gli chiedo il perché dell'iniziativa proprio dentro alle scuole. Di Frascati di nascita ma buggianese d'adozione da decenni (anche se l'accento rimane gradevolmente quasi romano), Marini è attualmente un alto funzionario per la sicurezza fisica alla Direzione Navi Militari di Fincantieri, a Genova, nonché Vice Presidente per il Nord Italia, dell'Associazione Onlus SECURTEC - Professionisti della Security, Certificati CERSA. Ma a Buggiano lo conoscono bene, anche e soprattutto in divisa da **carabiniere**: "Sono stato brigadiere qui - mi

racconta - dall'83 all'87, e sia qui che negli altri luoghi dove ho avuto modo di operare ho combattuto e convissuto con quanto la società riesca a cadere in basso". Mi racconta storie di droga, Pietro Marini, ed anche di inciviltà diffusa, che ha vissuto in prima persona in quanto tutore dell'ordine. "Come Associazione Nazionale Carabinieri ci siamo posti il compito di essere *parte integrante della società*". Questo bisogno, da parte di persone che dimostrano di credere in valori quali la civiltà, la famiglia, il lavoro, la patria, si è incontrato con un altro bisogno, dimostrato da un amministratore: "Con il sindaco di Buggiano, **Andrea Taddei**, ne abbiamo parlato a lungo. Lui dimostrava i suoi cruci di fronte ad un vandalismo appariscente e tanto diffuso, e ci siamo trovati d'accordo sul cercare una via supplementare, anzi, primaria, rispetto alla sola repressione. E la preside di Buggiano, Maria Cristina Pettorini, si è dimostrata sin da subito *entusiasta*". Così nasce il progetto "**Vivere la scuola, educazione e civiltà**", che sulla copertina riporta proprio quell'immagine del faro. "Il faro simboleggia la luce che guida il marinaio fuori dagli ostacoli - mi spiega Pietro Marini - ecco, quella luce secondo l'anima che pulsa in questo progetto è **l'educazione civica**, che noi vogliamo raccontare in piccole pillole ai ragazzi delle scuole elementari e medie per *piantargli dentro dei semi che sarà nostra cura esaltare e loro cura far crescere*".

Un progetto, questo, che colpisce per completezza e complessità. "Lavoreremo lungo tutto l'anno scolastico su cinque moduli durante i quali tratteremo argomenti che partiranno dalla grandezza di concetti come **legalità, uguaglianza, solidarietà**, per poi cadere nella bassezza



za del racconto e della spiegazione della **droga**, dei rischi di adescamento connessi all'uso di **internet**, del **bullismo** e della salvaguardia della propria salute (lotta al **fumo**), per poi concludere con **l'educazione stradale** e la presentazione del **volontariato** quale conseguenza pratica alla spiegazione fatta ad ogni singolo ragazzo e bambino del proprio valore civico". Insomma: i ragazzi avranno la possibilità, attraverso incontri con persone appassionate e competenti (tra le quali, oltre a Marini, si annovera pure l'ex comandante dei Carabinieri di Ponte Giovanni Guarnera, attuale Consigliere comunale a Chiesina Uzzanese, che tratterà proprio di volontariato), di farsi **seminare dentro** i valori che stanno **alla base del nostro convivere civile**.

Una semina di valori alla quale ci sentiamo di partecipare con convinzione anche noi di Quello Che C'è e che vi promettiamo di seguire nei prossimi mesi tenendovi informati su questo progetto che ci auguriamo divenga il primo, e certo non l'ultimo, di iniziative del genere nelle nostre scuole valdinievoline.



da Gabriele ...ove mangiare è un piacere

OSTERIA

IL FORNELLO

Si organizzano cene natalizie con menù personalizzati di carne e di pesce

cucinare è un'arte



Immerso tra filari di vite questo splendido complesso rustico vi attende per farvi gustare ghiotti piatti sia di pesce che di carne e cucina stagionale



In diretta da **PESCIA**

Corsi di Lingua in Comune a Pescia

L'Amministrazione Comunale di Pescia, comunica che dal mese di novembre inizieranno i corsi di lingue straniere per l'anno 2014/2015, i corsi riguarderanno la lingua Inglese, Francese, Spagnola e Tedesca. I corsi si terranno presso la sede dell'AUSER sita in Parco Simonetti (zona ex scuola elementare Simonetti) e la Biblioteca Comunale "C. Magnani". Tutti coloro che sono interessati possono recarsi all'Ufficio

Politiche Sociali del Comune di Pescia sito in Piazza Obizzi 9, piano terra, nel seguente orario: lunedì, mercoledì, venerdì dalle ore 9:00 alle ore 12:00 martedì e giovedì dalle ore 15:00 alle ore 17:00 tel. 0572 492357.

Per ulteriori informazioni si possono chiamare direttamente gli insegnanti. I numeri sono presenti al link da cui è ripreso questo articolo:

www.comune.pescia.pt.it



Via Lucchese, 164
Tel. 0572.429007
www.farmaciamorganti.it



In diretta da **BUGGIANO**

Diamoci le ali

Il 5 novembre alla presenza dei sindaci della Valdinievole, della Presidente della Provincia Federica Fratoni e del Presidente della Società della Salute, Pappalardo, è stato festeggiato il primo compleanno del progetto "Diamoci le Ali" un progetto di coabitazione per 8 giovani maggiorenni, un'azione sperimentale che ha riscosso in questo anno un buon successo. Il Comune ha infatti messo a disposizione un immobile con-

fiscato alla Mafia, situato in via Siena.

Si è così proposto al territorio un servizio innovativo in grado di sostenere le nuove generazioni nella conquista della propria indipendenza e autonomia fornendo la possibilità di abitare temporaneamente in una casa con altre persone.

Dividendo e condividendo responsabilità, costi e mansioni da svolgere all'interno della casa.



Colazioni | Aperitivi | Pause Pranzo

via Lucchese, 98
telefono 366.2886901



In diretta da **CHIESINA UZZANESE**

Bando per i Buoni Acquisto Comunali

Sarà possibile sino al 15 novembre presentare in Comune, a Chiesina Uzzanese, la domanda per l'accesso alla graduatoria per l'assegnazione di Buoni Acquisto Comunali destinati agli aiuti alle famiglie e agli esercizi commerciali del territorio comunale. I Buoni Acquisto comunali, assegnati secondo le regole specificate nel bando di recente pubblicazione, consistono in buoni da utilizzare esclusivamente pres-

so gli esercizi commerciali del territorio comunale aderenti all'iniziativa. Il valore dei Buoni è rapportato al numero dei componenti il nucleo familiare, e va da un minimo di 150€ (per le famiglie composte da una singola persona) sino ai 400€ (per le famiglie composte da cinque o più persone). Per info e per consultare il bando basta cliccare www.comune.chiesinauzzanese.pt.it/documenti/bando-bac-2014.pdf



ACCONCIATURE - ESTETICA

Barbara - Giulia

piazza Mazzini, 42/43
telefono 3402581404



In diretta da **ALTOPASCIO**

A Marchetti le nomine per Sviluppo e Commercio nell'ANCI

Dopo la nomina nel direttivo dell'Anci Toscana, l'associazione dei comuni toscani, per il sindaco di Altopascio Maurizio Marchetti arrivano anche due deleghe operative. Marchetti si occuperà di sviluppo e di commercio. La nomina è giunta lo scorso 15 ottobre a Firenze e Marchetti promette il massimo impegno " Sono due temi centrali per la vita nazionale e della nostra regione, mi auguro

che insieme agli altri si possano offrire a enti e istituzioni contributi importanti. Lo sviluppo, inteso come volano generatore di occupazione e lavoro in generale, è determinante per il prossimo futuro della nostra regione. Anche il commercio è un fattore importante di crescita, pur attraversando un momento veramente difficile".

Tratto: www.comune.altopascio.lu.it



IL FORNELLO

via Mammianese, 5
telefono 0583.216528
www.ristoranteilfornello.it



In diretta da MONSUMMANO TERME

Forum del Calzaturiero

CALZATURIERO – Valorizzazione di un territorio per lo sviluppo e l'occupazione è l'oggetto del Forum sulla calzatura che si è tenuto martedì 28 ottobre dalle ore 17.00 in poi a Villa Renatico Martini di Monsummano Terme.

L'incontro ha voluto fare il punto della situazione di un comparto che per l'area della Valdinievole e di Monsummano in particolare ha rappresentato, per decenni, il più importante

motore economico e di sviluppo. Analizzare la situazione del comparto locale, alla luce della realtà italiana ed internazionale per ricercare, in sinergia, possibili azioni di sostegno e sviluppo per un'attività ancora determinante per la nostra area e che vede l'Italia leader, di settore, a livello europeo: ecco i motivi del forum.

Per info:

www.comune.monsummano-terme.pt.it



In diretta da PIEVE A NIEVOLE

"Girotondo": il centro educativo di Pieve

"Dal 9 novembre 2014 il "vecchio" Spazio-gioco diventa Girotondo, il centro educativo del Comune di Pieve a Nievole gestito in collaborazione con la Cooperativa Pantagruel e destinato ai bambini da zero a sei anni. Attività differenziate per fasce di età o per interessi accompagnate da momenti comuni, faciliteranno la comunicazione e lo scambio di esperienze tra bambini di anni diversi, tra i loro genitori e i

nonni, promuovendo l'integrazione tra nidi e scuole dell'infanzia, il tutto accompagnato dal confronto con esperti sul gioco, l'alimentazione, l'allattamento e la lettura e con la presenza della pedagoga con cui dialogare sui piccoli-grandi problemi della genitorialità.

Per informazioni e iscrizioni:
UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE
Via Marconi n. 278,
c/o Biblioteca
Tel. 0572 956349.



In diretta da LAMPORECCHIO

Pubblicati i menu della mensa scolastica

Sono stati debitamente pubblicati i menù stilati per le mense scolastiche del Comune di Lamporecchio, pubblicati e messi on line laddove chiunque possa consultarli e – perché no? – commentarli.

Nella pubblicazione si legge: "Si pubblicano i menù delle mense scolastiche, precisando che: - per le scuole dell'infanzia, si inizia con il menù invernale che sarà in vigore indicativamente fino alle vacanze pasquali; - per

le scuole primaria e secondaria, si inizia con il menù autunnale, proseguendo con l'invernale fino alle vacanze di Natale".

Non soltanto: perché nel breve testo che sul sito del Comune introduce questi strumenti vi si trova anche:

"Si precisa che tali menù potranno subire variazioni giornaliere per motivate esigenze di servizio".

Per info:

www.comune.lamporecchio.pt.it



via Montalbano, 71
telefono 0573.856049



In diretta da LARCIANO

I servizi demografici aprono a singhiozzo

Tempi duri per i cittadini del Comune di Larciano che abbiano necessità di usufruire dei servizi dell'ufficio comunale preposto alle esigenze demografiche: come scritto a fine settembre sulla home page del sito dell'amministrazione comunale, "si comunica che, per esigenze d'ufficio, sino a mercoledì 31/12/2014 i servizi demografici osserveranno il seguente orario di apertura al pubblico: martedì' – giove-

dì' – sabato, dalle ore 08:30 alle ore 12:30". Nei restanti giorni e orari, come si legge sempre nel medesimo comunicato, "sono garantite le denunce di nascita e di morte". Insomma: fuori dalle "emergenze" "siete pregati – come si legge ancora nel comunicato – di rispettare gli orari". Avevan proprio ragione gli antichi: solo per nascere o per morire siamo sempre in tempo. Per tutto il resto, possiamo anche aspettare...



In diretta da MONTECATINI TERME

Varato il Pacchetto Scuola

L'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, pubblica il "Bando pubblico per l'erogazione dei benefici individuali relativi al diritto allo studio" per l'anno scolastico 2014/2015.

Il "Pacchetto Scuola", così denominato dalla Regione, è un beneficio destinato agli studenti iscritti alla scuola primaria o secondaria di primo o secondo grado, statale, paritaria privata o degli Enti Locali, ed è finalizzato a sostenere le spe-

se necessarie per la frequenza scolastica (libri scolastici, altro materiale didattico e servizi scolastici). I requisiti per l'accesso al Beneficio sono: economici (isee sotto 15mila€); anagrafici (risiedere a Montecatini) e di merito (non essere stati bocciati). Le domande possono essere presentate entro il 1 dicembre 2014, per info:

www.comune.montecatini-terme.pt.it/servizi/notizie/notizie_fase02.aspx?ID=11830



In diretta da MASSA E COZZILE

Attivazione Tessera Sanitaria

Si comunica che questa Amministrazione è stata abilitata all'attivazione della Tessera Sanitaria - Carta Nazionale dei Servizi.

L'attivazione della tessera consente di usufruire di alcuni servizi, l'elenco degli stessi è riportato nel file allegato.

Per attivarla occorre recarsi personalmente con la propria Carta presso:

Sede Comunale di Massa c/o sportello Ecofatto via Lv.

Giusfredi 11 Giovedì dalle ore 10:00 alle ore 12:30

Sede di Margine Coperta Via Vangile 1: Lunedì e sabato dalle ore 10:00 alle ore 13:00; e presentare un documento di identità in corso di validità. Al momento dell'attivazione verrà rilasciato un codice PIN segreto, che consentirà di accedere ai servizi certificati.

Per info: www.comune.massae-cozzile.pt.it/index.php?lang=it&page=massacozzile&id=671



Stazione di servizio
MARCHETTI LUIGI
Autolavaggio Self-Service

via Gramsci, 4
telefono 0572.74695



In diretta da UZZANO

Scuola per Genitori

Il Comune di Uzzano, tramite il proprio ufficio scuola e ricalcando progetti analoghi in corso in altri enti, in collaborazione con l'Istituto Comprensivo Pesca 2, organizza un ciclo di incontri sulla genitorialità tenuti dal dottor Sergio Teglia, psicologo-psicoterapeuta, responsabile della Scuola per Genitori ASL 3 e profondo conoscitore della materia, forte di anni di studio e di esperienza in questo settore, così come pubblicato sul

sito del Comune in data 29/10. Tali incontri si terranno il 7, 14, 21 e 28 novembre 2014 alle ore 21:00 presso la sala polifunzionale della Scuola primaria a tempo pieno "Sandro Pertini", in Via Aldo Moro n. 16, in località Torricchio. Per informazioni rivolgersi all'Ufficio Segreteria Tel. 0572/447735, o cliccare su www.comune.uzzano.pt.it



via Enrico Berlinguer, 13
telefono 0572.445445
David Giuntoli Coiffeur



In diretta da PONTE BUGGIANESE

In Padule per riconoscere gli uccelli

Domenica 26 ottobre scorsa è stata organizzata una visita molto importante e interessante in Padule.

Conseguenza dell'incontro che si è tenuto qualche settimana fa in biblioteca, a Ponte Buggianese, tenuto dal dottor Alessio Bartolini del Centro di Ricerca, Documentazione e Promozione del Padule di Fucecchio, la visita è stata completamente gratuita, offerta com'è stata dai volontari del WWF a tutti i partecipanti.

Conseguenza dell'incontro, è stato un vivido esempio di come a volte la teoria debba essere trasformata in pratica.

La visita, baciata da una buona presenza di pubblico, ha avuto inizio alle ore 9.00 dal Centro di Ricerca, Documentazione e Promozione di Castelmartini, ed è stata organizzata dal Comune di Ponte in collaborazione con il WWF di Pistoia e la Commissione culturale della Biblioteca pontigiana.

BAR
I GEMELLI



via Matteotti, 2
telefono 0572.930130



Pasticceria Europa e i suoi primi 30 anni



I sogni nascono soprattutto quando si è ragazzi e **David Panichi** il suo sogno lo aveva già a 14 anni quando faceva esperienza come pasticciere in locali della zona, prima Pescia poi Montecatini ed infine alla Padovana di Pistoia. Nel frattempo il babbo **Antonio Panichi per tutti "Pepito"** era fornaio e pasticciere alla

"Pasticceria Giovannini" di Montecatini Terme dal 1981 al 1984.

Poi, come spesso accade, una sera **Pepito e Rita**, mentre **David** era al lavoro con orari molto impegnativi, e Simone ancora piccolo girottolava per casa, si guardano negli occhi e da buoni genitori decidono di esaudire il sogno di David, e così nello stesso anno, esattamente il 24 novembre del 1984 viene inaugurata la **Pasticceria Europa** in via Calderaio a Massa e Cozzile, praticamente nei pressi dell'attuale sede.

Ad aiutare David e Pepito arriva il pasticciere **Remo Masaglio**, e questo aiuto diventa davvero importante quando, dopo tre mesi

dall'apertura, David parte militare.

Al suo rientro David ottiene subito la licenza per il caffè e quindi ecco la Pasticceria Bar. Nel 1990 arriva l'aiuto del "fratellino" Simone, che nel frattempo è cresciuto, e ora si divide tra il bar, la pasticceria e le consegne.

Nel 2001 entra a far parte della famiglia il bravissimo pasticciere **Alessandro Cencetti**, una colonna portante della pasticceria.

Il lavoro cresce, e ben presto la pasticceria diventa una delle più conosciute in Valdinievole, e il grande salto di stile avviene nel 2012 quando l'otto luglio viene inaugurata l'attuale elegante pasticceria; nello staff troviamo **Angela**, la moglie di David, e la figlia **Ilaria**, **Elisa** ed infine le ultime new entry: il giovanissimo pasticciere **Federico Caietti**, il quale ha la fortuna di avere accanto grandi maestri, e dal 2013 al banco bar **Maurizio Magnani** detto il "Citto".

Ovviamente Pepito è sempre in pasticceria e si dà un gran da fare così come la moglie Rita al bar.

Del resto come potrebbero non continuare a cullare la realizzazione di questo grande sogno?



Domenica 23 novembre dalle ore 16 in poi,
la Pasticceria Europa,
per festeggiare i suoi primi 30 anni di attività,
invita tutti i clienti per un brindisi
con Champagne Jacquart
e un ottimo Prosecco
offerto dall'amico Andrea Fiaschi!

30
anni





Una finestra sul Comune di
Buggiano

Il Comune di Buggiano presente alla Marcia della Pace Perugia-Assisi

Fra i centomila partecipanti alla Marcia della Pace Perugia-Assisi c'era anche il Comune di Buggiano. Il Sindaco Andrea Taddei e i rappresentanti dell'Amministrazione, accompagnati dai volontari della CRI di Malocchio-Buggiano, hanno percorso il tratto di 24 km che dal capoluogo umbro porta al paese natale di San Francesco, per dire "No" ad ogni forma di violenza e di prevaricazione. Il titolo dell'edizione di quest'anno era "Cento anni di guerra bastano". Nel 1914, infatti, in Europa scoppiava la prima guerra mondiale lasciando sul campo più di 10 milioni di morti e 20 milioni di feriti, mutilati, invalidi. L'obiettivo del-



la manifestazione, è riconoscere la pace come un diritto umano fondamentale della persona e di tutti i popoli, un diritto che deve essere effettivamente applicato e tutelato a tutti i livelli. "A un secolo da quella tragedia – ha detto il Sindaco Taddei - la Pace è ancora in equilibrio precario, basti pensare a cosa sta accadendo in Medio Oriente, in Iraq e in Palestina. Il Consiglio Comunale ha votato all'unanimità l'adesione alla Ventesima Marcia della Pace: un bel segnale di coesione e di solidarietà da parte del nostro Comune. Partecipare alla XX edizione è stata un'emozione straordinaria e un grandissimo orgoglio".

Torna "La campagna dentro le mura"

Quest'anno, l'evento che apre le porte ai visitatori dei giardini di Buggiano Ca-



stello, si svolgerà nelle date di domenica 26 aprile e 3 maggio 2015. Lo scorso 7 ottobre, il Sindaco Taddei ha incontrato i buggianesi al Circolo locale, al fine di illustrare la situazione del borgo collinare e pianificare la prossima edizione della manifestazione. I cittadini hanno compreso le difficoltà dovute ai nuovi tagli imposti dal governo centrale e, in un clima di reciproca disponibilità, hanno stabilito di procedere con l'organizzazione de "La campagna dentro le mura".

"I bilanci locali – conferma Taddei - hanno subito ingenti riduzioni di trasferimenti a causa della Spending review e della necessità di ridurre la spesa. Per questo, abbiamo scelto di privilegiare gli interventi in favore della Scuola e del Sociale, per mantenere un livello qualitativo ai primi posti in Valdinievole".

38 anni di attività per la Fondazione della Pubblica Assistenza Avis di Buggiano

La Fondazione della Pubblica Assistenza Avis di Buggiano ha compiuto 38 anni di attività. I festeggiamenti, iniziati lo scorso 18 ottobre, sono partiti con i "Sonetti borghigiani", un vero e proprio ritratto della Comunità attraverso i personaggi del Paese, messo in scena dal Maestro Bruno Niccolai con la partecipazione del soprano Sara Baldasseroni. Il duo ha dato vita ad un concerto



multimediale di musica, poesia e immagini, realizzato per celebrare questo straordinario traguardo. Inoltre, i visitatori hanno potuto ammirare le foto di Mario Niccolai e le cartoline della collezione Talini. Domenica 19 ottobre, invece, dopo la Santa Messa della mattina, sono stati esposti i mezzi per il soccorso pubblico ed è stata inaugurata la nuova ambulanza, acquistata grazie al contributo della Fondazione Cassa di Risparmio Pistoia e Pescia. Poi, il momento della deposizione della corona al Monumento ai Caduti, accompagnato dalle note del Complesso Filarmonico Giacomo Puccini.

"La Pubblica Assistenza Avis di Borgo a Buggiano è una realtà importante del nostro territorio, che vive grazie all'impegno di moltissimi volontari di tutte le età", ha detto il Vice Sindaco di Buggiano Valerio Pellegrini, presente all'inaugurazione. "Chi, ogni giorno, mette a disposizione parte del proprio tempo ed energia a servizio del gli altri merita grande riconoscimento e rispetto".

Al via la Biblioteca Digitale di Buggiano

Il 13 novembre verrà presentata la Biblioteca digitale di Buggiano, alla quale parteciperanno il Sindaco, Andrea Taddei, il consigliere comunale alla Cultura, Giacomo Ghilardi, e Maria Stella Rasetti, direttrice della Biblioteca San Giorgio di Pistoia. Buggiano, infatti, ha avviato un programma di digitalizzazione della raccolta fotografica e documentaria appartenente alla Sezione di Documentazione locale. Il materiale della Biblioteca costituisce sotto il profilo storico uno dei più importanti archivi iconografici della Comunità ed è venuta formandosi attraverso donazioni, da parte di famiglie locali e di collezionisti privati, di documenti originali o riprodotti. I frutti di questo programma di digitalizzazione sono adesso consultabili on-line: la banca dati digitale è in continuo incremento in funzione delle digitalizzazioni man mano realizzate.



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
BORGHI A BUGGIANO
telefono 0572.30331
mobile 335.6824450

Fare lo skiman è un pò come fare i gommisti

Marzio Vezzani, da 30 anni, ci fa sciare con sicurezza

di Guido Barlocco

Ho incontrato Marzio Vezzani, skiman per hobby, in un laboratorio della zona e mi ha raccontato di questa sua grande passione che non pensavo fosse così importante per chi scia, dal principiante al professionista.

Marzio cosa significa fare lo skiman?



Prendere lo sci disastro e metterlo a nuovo! E' un po' come le gomme per una macchina, se sono lisce non "reggono" la strada...

La soletta viene lavorata con delle pietre par-

ticolari, con dei segni per renderlo più curvante, ovvero per permettere allo sci una curvatura più agevole e una maggiore scorrevolezza. Questa lavorazione permette un miglior assorbimento della sciolina che dovrebbe essere "tirata" ogni volta che si utilizza lo sci. Quindi diciamo che la soletta andrebbe lavorata ogni qual volta che la neve cambia. Oggi più che mai con la neve "sparata con i cannoni" essendo una neve più abrasiva. La lavorazione cambia anche in base alla velocità che vogliamo dare allo sci. Inoltre sul ghiaccio è essenziale una buona lamina, in quanto incide moltissimo sulla sicurezza dello sci e non solo sul ghiaccio, come si potrebbe pensare.

Ci vuole esperienza per fare questa professione?

Certo che sì, io lavoro circa 500/600 sci a



stagione, ho fatto stage in tutta Italia ottenendo vari attestati per la lavorazione dello sci. L'ho fatto anche per sciatori della Nazionale,

ho lavorato con lo Skiman di Mayer e con quello di Mark Rhuel, uomo Head, e li ho imparato molti trucchi anche se ho dovuto scoprirli da solo, essendo ogni skiman molto geloso delle proprie tecniche.

Come avviene la lavorazione?

Una macchina fa la sgrossatura e la preparazione alla soletta, dopo con l'estrusore si fa una specie di gettata di plastica, con



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

Gustose colazioni
Pasticceria senza glutine

serate
DEGUSTAZIONE

Scopri sulla nostra pagina



Carlotta
e i Suoi Dolci

CAFETERIA  TORTERIA
Corso Roma, 103
MONTECATINI TERME
telefono 0572.773262



dobbiamo avere una preparazione fisica anche lo sci deve essere pronto, e più veloci vogliamo andare più preparati dobbiamo essere.

un filo di carbonio e ad una temperatura di 300 ° gradi si eliminano i buchi, poi si ripassa per togliere il "sovrappiù" dell'estruso. Successivamente si passa alla lavorazione delle lamine laterali grezze, con un altro tipo di macchina che ha diversi gradi di inclinazione della lamina, da 88 a 84 gradi di inclinazione, infine si passa alla lavorazione a pietra, con disegno.

Per una buona manutenzione dello sci quando finisce la stagione cosa andrebbe fatto?

Lo sci è vivo e ha bisogno del freddo, quindi d'estate soffrono, non possiamo riporli senza alcuna cura e ritirarli fuori quando arriva la neve. Va fatto il "rimessaggio" che significa

sciolarli senza "tirare la sciolina". Ovviamente prima, se è necessario, vanno sistemati, eliminando eventuali piccoli difetti.

Marzio si riesce a risistemare e ricostruire uno sci anche "massacrato" ?

Più uno sci è vissuto e più mi diverto, perché per me è come fare risuscitare un morto, e si riescono a fare anche ottimi lavori, facendo tornare lo sci integro, riusciamo inoltre a personalizzare lo sci, qui ad esempio ho lo sci della Juventus e dell'Inter, ma questi sono lavori che si fanno a fine stagione .. occorre un pò più di tempo.

Bene Marzio, grazie dei tuoi consigli, abbiamo capito che anche lo sci ha bisogno del dottore e come per noi che



CIONI SPORT

Abbigliamento e attrezzature sportive dal 1979

PROMOZIO-NEVE
COMPLETI SCI
SCARPONI - SCI - CASCHI
SCONTI DEL 40%- 50%
FINO AL 10 DICEMBRE

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



Phenix

COLMAR

SPYDER

uvex

WEST SCOUT



Volk

ATOMIC

BLIZZARD

HEAD

NORDICA

TECHICA

BRIKO

www.blizzard-ski.com

Essere pronti fisicamente per sciare con sicurezza

a cura della prof.ssa Grazia Gambarini

Per parlare di presciistica ci siamo rivolti a chi se ne intende davvero e la insegna da 25 anni: la professoressa Grazia Gambarini, diplomata Isef nel 1982, grande appassionata di montagna e di sci, che collabora con il CONI e il comune per i progetti sportivi nelle

scuole elementari.

Iscritta allo Sci Club Pinocchio, ha cominciato a fare presciistica per tutti tutti gli appassionati.

È fondamentale fare ginnastica e non

solo per una questione di benessere: lo sci più di altri sport richiede una buona preparazione fisica oltre che tecnica dato il carico che impone sia ai muscoli che alle articolazioni.

Non è solo una questione di facilità nel gesto atletico dato che la stanchezza e la scarsa preparazione si trasformano in maggior rischio di infortuni per se stessi e per gli altri.

Esempio classico: fine stagione, dopo qualche ora di discese la fatica muscolare inizia a farsi sentire.

Durante un'ultima pista l'incontro con i primi cumuli da disgelo può essere devastante: le gambe che non reggono, non riusciamo più a tenere gli sci, cadiamo e travolgiamo un povero sciatore di passaggio. Ecco perché fare un pò di allenamento è



consigliato e necessario e il nostro livello di benessere globale non potrà che migliorare. Nello sci spesso si pensa che solo gli arti inferiori siano sollecitati.

Sicuramente devono fare un gran lavoro, trasmettendo potenza sullo sci, direziona-



Calzature BERNAZZI



GRANDE PROMOZIONE!!!

scarponcello in pelle

UOMO – DONNA – BAMBINO

1 PAIO 30,00 euro

2 PAIA 50,00 euro



Pagamenti accettati: carte di credito e

HOTEL VILLA PATRIZIA

UN OASI DI PACE E TRANQUILLITÀ,
PER TUTTI I GUSTI E TUTTE LE STAGIONI

Nella montagna pistoiese, nel bianco e nel verde più bello, c'è un luogo talmente incantato da essere stato in passato eletto a propria residenza estiva da quello che molti considerano il più grande operista di tutti i tempi: Giacomo Puccini. "Villa Patrizia", nella sua attuale conformazione, è una struttura ad allegra conduzione familiare, un hotel storico gestito dalla famiglia Tonarelli da ben quattro generazioni, fin dal 1951.

Da allora, seguendo i canoni del turismo e del tempo, Villa Patrizia ha consentito a villeggianti, sportivi e sognatori di avere un rinomato punto di partenza per le mille e una possibilità di svago, riflessione e gioia che la montagna pistoiese sa donare a chiunque, in ogni momento dell'anno, e della vita.

L'Hotel dista 500 mt dal centro storico di Cutigliano e 200 mt dalla funivia Cutigliano-Doganaccia che in 6 minuti conduce in alta montagna, a 1500 mt di altitudine, dove potete non solo sciare ma fare anche meravigliose escursioni nei boschi di Faggio e sul crinale Tosco-Emiliano, da dove si può far viaggiare lo sguardo dal Mar Tirreno alle Alpi.

PROMOZIONE 2014/2015

AUTUNNO - INVERNO - PRIMAVERA

DAL 15/09 AL 21/12/2014 DAL 07/01 AL 29/06/2015

La tariffa è a persona e a camera con sistemazione in camera doppia.

Trattamento di solo pernottamento e prima colazione "B & B"

1 Notte € 29,00 a persona € 58,00 a camera

2 Notti € 54,00 a persona € 108,00 a camera

3 Notti € 75,00 a persona € 150,00 a camera

4 Notti € 92,00 a persona € 184,00 a camera

5 Notti € 92,00 a persona € 184,00 a camera

*1 notte in regalo su 5

6 Notti € 115,00 a persona € 230,00 a camera

*1 notte in regalo su 6

7 Notti € 138,00 a persona € 276,00 a camera

*1 notte in regalo su 7

Convenzione con ristoranti e pizzerie locali per cena.

PROMOZIONE PIANO FAMIGLIA

*Bambini e Ragazzi da 0 a 14 anni **GRATUITI***

Terzo, Quarto e Quinto Letto

CONVENZIONE CON NOLEGGIO PRESSO "LA DOGA SPORT":

sci, racchette, ciaspole, scarponi, caschi...

Prezzi speciali per soggiorni

da Natale 2014 a Befana 2015
e cenone di fine anno 2014-2015

Per chi prenota entro il 30/11

SCONTO del 10%
per le FESTE DI NATALE

viale Europa 9 **CUTIGLIANO**

51024 (Pistoia)

telefono e fax 0573.68024

fax 0573.68607

mobile 348.5296288

www.hotelvillapatrizia.it

giulianotonarelli@libero.it



re, frenare e ammortizzare ma è riduttivo pensare solo a questi; la contrazione degli addominali permette un avanzamento del busto mantenendo la posizione centrale sullo sci; la parte superiore del corpo (pettorali e gran dorsale) completa e lavora in sinergia con gli arti inferiori, e per ultimo, ma non per importanza, nella fase di spinta nel "racchettare" è importantissimo il lavoro degli arti superiori (bicipiti e tricipiti).

I fattori da considerare e i temi sui quali allenarci sono almeno quattro:

POTENZA

Aumentando la forza muscolare possiamo trasferire maggior potenza sullo sci, con più controllo, possibilità di "tirare le curve", evitare gli ostacoli, avere più coordinazione nei movimenti durante la sciata.



ve", evitare gli ostacoli, avere più coordinazione nei movimenti durante la sciata.

RESISTENZA

Per chi scia in modo amatoriale la resistenza è fondamentale, dato che consente di arrivare a fine giornata senza troppo affaticamento.

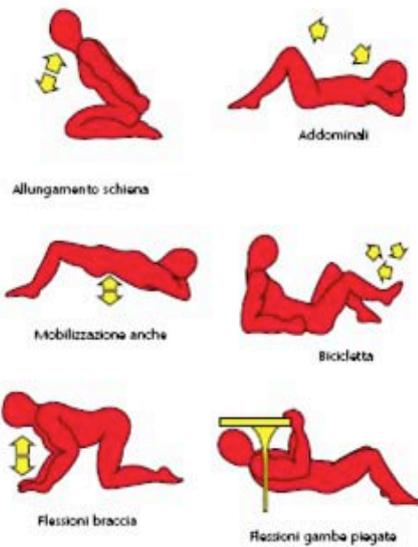


AGILITÀ

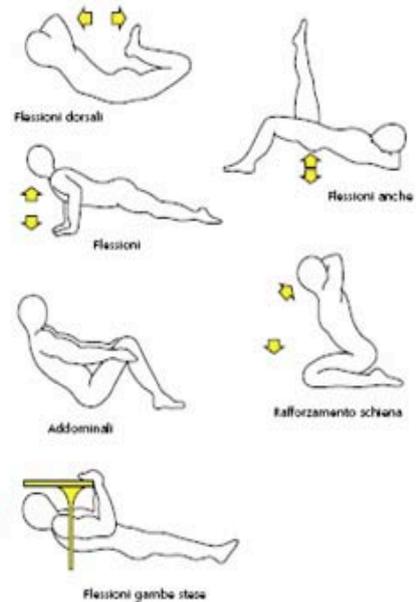
La reattività e la prontezza con cui ci muoviamo servono per divertimento (più velocità



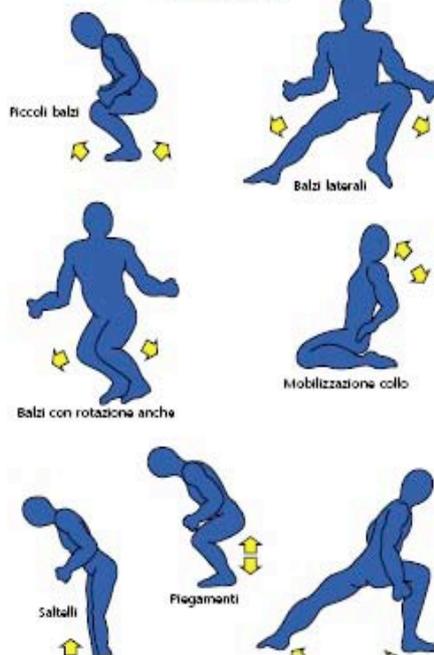
TRONCO



SCHIENA e ADDOMINALI



GAMBE



ALLUNGAMENTI



nel cambio, più prontezza di riflessi) e sicurezza (evitare ostacoli non visti, recuperare errori tecnici).

EQUILIBRIO

La capacità di avere equilibrio statico e dinamico viene allenata come altre caratteristiche.

Nello sci moderno "sciancrato" viene accentuata la necessità di inclinarsi, dovendo richiedere al corpo una maggior capacità di equilibrio dinamico (adattare la posizione per compensare le sollecitazioni prodotte dalla pista).

Quindi allenarsi, almeno un po'... affidandosi a personale qualificato che vi sappia consigliare sulla base della vostra preparazione di base e vi segua in modo da verificare che la postura sia corretta.

Siate graduali... prendetevi il giusto tempo, senza partire subito con serie esagerate o carichi elevati: l'improvvisazione e l'ansia portano a strafare aumentando il rischio di lesioni muscolari.

Detto questo...

BUONA MONTAGNA A TUTTI!



 **BRUGI**
READY FOR SPORT SINCE 1956

DOMENICA 23 E 30 NOVEMBRE APERTO DALLE 16:00 ALLE 20:00

ABBIGLIAMENTO E ACCESSORI SPORTIVO E CASUAL UOMO-DONNA-BAMBINO

Via Romana snc - Uscita A11 Chiesina Uzzanese - 0572 411736

Pinocchio Sugli sci: una manifestazione mondiale di successo

di Guido Barlocco

Era il 1982 e galeotta fu la cena al ristorante il Gambero Rosso di Collodi, dove un gruppo di amici si ritrovarono per parlare di cosa fare in occasione del centenario del famoso burattino. E fu proprio il pesciatino, allora Vicepresidente dello Sci Club Pinocchio, Tullio Canovai, grande appassionato di montagna e di sci, a fare



quella domanda che fece scoccare la scintilla, che scrisse la storia di questa importante manifestazione sportiva.

Tullio, brillante come sempre, dopo avere sorseggiato un buon rosso disse: "Ma scusate... perchè a codesto burattino non gli mettiamo gli sci ai piedi?"

E facciamo una gara di sci proprio per i bambini, i ragazzi?"

A cena con lui c'erano Marcello Fontana (Direttore dell'Azienda Autonoma Soggiorno e Turismo Abetone), Giancarlo Giannini (Ente provinciale Turismo Pistoia) e Giancarlo Guidi (Presidente Sci Club Pesca). L'idea trovò fin da subito buon riscontro, e fu accolto con entusiasmo dalle altre stazioni sciistiche coinvolte, le più importanti a livello nazionale: Bardonecchia, Cortina D'Ampezzo, Cerreto Laghi, Aprica, Etna, Folgarida, Piancavallo, Roccastrada, Sarnano, Sassotetto, e Terminillo. In occasione del centenario di Pinocchio partirono così, tra gennaio e marzo del 1983, le prime selezioni e ad Aprile ci fu la finale sulle piste dell'Abetone: categorie baby cuccioli, ragazzi e allievi di età compresa fra i sette e i quattordici anni.

Già all'epoca all'Abetone ci furono migliaia di presenze, un successo oltre ogni aspet-

tativa, tale che tutte le stazioni organizzatrici delle selezioni, e la stessa Federazione Italiana Sport Invernali, fecero pressione sugli organizzatori per ripeterla.

Doveva essere una gara unica proprio per festeggiare un centenario, ma lo Sci Club Pesca e l'Ente Turistico della Provincia di Pistoia, la passione che animava ed anima tuttora questo storico gruppo non seppero dire di no ed iniziò l'avventura. All'inizio gli sponsor facevano addirittura a gara per esserci, ora, invece, un po' meno per ovvi motivi.

Il "Pinocchio sugli Sci" con la sua terza edizione fece un ulteriore salto di qualità diventando gara internazionale, inserita nel calendario ufficiale nella Federazione Internazionale Sci, fra le grandi classiche dello sci alpino giovanile. Alle selezioni del 2014 le nazioni presenti sono state trentanove tra cui una delegazione dal Giappone e dagli Stati Uniti. I ragazzi che hanno partecipato alle selezioni in Italia 1750. Le presenze all'Abetone nei giorni delle finali superano le 11.000 unità.

In questi anni le selezioni sono passate da dieci a ventiquattro dall'Arco Alpino agli Appennini, dalla Sicilia alla Sardegna: questa iniziativa, nata per caso e sviluppatasi in una importante stazione della Montagna Pistoiese, ha visto nascere tanti campioni dello sport bianco.

Fra i suoi vincitori, infatti, troviamo Deborah Compagnoni, Lara Magoni, Morena Gallizio, Sabina Panzanini, Daniela Ceccarelli, Jure Kosir, Urska Hrovat, Karen Putzer, Matteo Nana, Janica Kostelic, Werner Heel, Nadia ed Elena Fanchini, Tina Maze, Elisabeth Goergl, Patrick Staudacher, Max Blardone, Davide Simoncelli, Federica Brignone, Giuliano Razzoli, Nicole Gius, Peter Fill e tanti altri che già fanno parte del "circo bianco" internazionale. Questa manifestazione è quindi il sogno di ogni piccolo sciatore, vincerla o qualificarsi significa fare un salto di qualità.

E' un po' la Coppa del Mondo dei ragazzi. Quest'anno l'appuntamento all'Abetone

per le finali è fissato a partire dal 28 marzo 2015. Quello che vorrei mettere in risalto



è il grande impegno degli uomini che tengono in piedi questa manifestazione, coloro che continuano a crederci, sacrificando ore e giorni al proprio lavoro, alla propria famiglia. A loro un grande plauso, all'attuale Presidente dello Sci Club, Franco Giachino, che tra l'altro ne è stato fondatore nel 1972, poi ne è uscito per un periodo ritornando come Presidente nel 1990, e a quello che purtroppo non è più con noi, Giancarlo Guidi, presidente all'epoca della nascita della manifestazione con vice appunto Tullio Canovai e a tutti quelli che collaborano per la buona riuscita di questa manifestazione.

Loro assistono a tutte le selezioni, portano per il mondo il nostro burattino rendendo grande la Toscana, la Valdinievole, la nostra Abetone, e se questa montagna potesse parlare vi direbbe un grande grazie, cosa che a volte viene a mancare e i grazie servono e fanno piacere, anche se sembra che oggi non siano più di moda...

Complimenti per quello che fate e quindi grazie per avere reso questa manifestazione così importante in tutto il mondo.





**DISTRIBUTORE
AUTOMATICO
DI PARAFARMACI
APERTO 24H**

NOVEMBRE mese **GRATUITO** della prevenzione **CARDIOVASCOLARE**

tieni sotto controllo la tua salute cardiovascolare

alla Farmacia Morganti troverai sempre disponibile
il servizio prevenzione che include:

.: Misurazione in autodiagnosi della **COLESTEROLOMIA TOTALE**

.: Misurazione della **PRESSIONE ARTERIOSA**

.: Questionario per la creazione

della **MAPPA DEL BENESSERE CARDIOVASCOLARE**
e **L'AUTODIAGNOSI DEI FATTORI DI RISCHIO**



DOVE SIAMO

FARMACIA MORGANTI

Via Lucchese, 164

51012 Ponte all'Abate Collodi, Pescia (PT)

Tel. 0572-429007

Fax. 0572-429624

info@farmaciamorganti.it www.farmaciamorganti.it

**CHIUSURA
SETTIMANALE
DOMENICA**

ORARI
MATTINO
9,00-13,00
POMERIGGIO
15,30 - 20,00



L'Olio Extravergine di Oliva "Toscano IGP" Biologico

Il Toscano che fa bene

di Carlo Giannetti

La Toscana è terra d'olivi per eccellenza. Questi alberi forti ed umili sono da sempre protagonisti indiscussi delle sue colline e l'olio ricavato dai loro frutti polposi racconta da sempre un patrimonio di profumi e sapori della più genuina tradizione toscana. Grazie al suo potere antiossidante, dovuto alla ricca presenza di polifenoli, l'olio extravergine d'oliva è adattissimo all'alimentazione dei bambini e già prima che ne venissero conosciute le sue virtù



in modo scientifico, se ne faceva un uso copioso sia in cucina, sia nella medicina popolare che nelle cure estetiche. Per tutelare questo patrimonio di valori e la qualità e genuinità del prodotto dal 1997 oltre diecimila aziende agricole che coltivano in più centocinquanta ettari di Toscana oltre sei milioni e mezzo di olivi, si trovano riunite sotto l'egida del **Consorzio** per la tutela dell'**Olio Extravergine di Oliva "Toscano IGP" Biologico**. E questo è l'unico organismo



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

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



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



che può riconoscere se un olio è degno di fregiarsi della dicitura «**Toscano IGP**» **Biologico**, verificando che tutte le fasi produttive, dalla coltivazione alla frangitura, fino all'imbottigliamento, si effettuino solo in Toscana e che le sue qualità chimico fisiche ed organolettiche rispettino tutti i rigidi parametri di produzione. La conformità dell' indicazione geografica protetta è attestata da Certquality, l'ente autorizzato dal Ministero alle attività di controllo. Osservando il collo di una bottiglia d'olio ed il numero di identificazione che vi è impresso è possibile entrare sulla sezione tracciabilità del sito www.oliotoscanoigp.it e risalire a tutta la sua storia, dalla produzione all' imbottigliamento.

Dopodiché si può assaggiare, magari su una fetta di pane toscano, gustandone le sfumature del sapore che vanno dal sentore di carciofo più o meno forte, a quello fruttato più o meno accentuato a seconda del territorio dove viene prodotto, dalle colline più dolci, ai ripidi pendii, fino alle campagne digradanti verso il mare.

(Fonte <http://www.primaspremitura.it/ita/olio-toscano.php>).

Tre cucchiaini di olio extravergine di oliva al giorno levano il medico di turno

Una mela al giorno leva il medico di turno, questo afferma un vecchio detto popolare. Ma oggi si può dire che sia scientificamente provato che anche tre cucchiaini di olio extravergine d'oliva al giorno possano far ottenere il medesimo risultato. L'olio, infatti, oltre ad essere buono, fa anche bene e sono decine gli studi scientifici internazionali che hanno provato le proprietà benefiche di questo millenario alimento



per il nostro organismo. L'olio EVO se consumato nelle giuste quantità e modalità, quindi preferibilmente a crudo, è elemento fondamentale della dieta mediterranea ed è utile a contrastare l'aumento ed il deposito del colesterolo nel sangue, a combattere l'invecchiamento ed a svolgere una funzione antimicrobica ed antiinfiammatoria. L'olio è infatti ricco di numerose sostanze buone: l'acido oleico, i polifenoli e i grassi mono e polinsaturi. Gli studi indicano che per favorire la prevenzione delle

LORENZINI Panificio

Pane, schiacciate, pizzette, focaccine, castagnacci tondi, biscotti....



e tanto altro ancora!



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



malattie cardiovascolari ed a tenere sotto controllo il peso, occorre consumarne tre cucchiaini al giorno, pari a circa dieci grammi a porzione. L'olio extravergine d'oliva è imbattibile come condimento ed al contrario di altri grassi vegetali e non, è pure salutare. Naturalmente se biologico e Toscano è molto meglio. L'olio EVO è anche da preferirsi per friggere, a patto che non si superi la temperatura di 160°-180°. Gli alimenti da friggere devono essere a temperatura ambiente, asciutti e non salati ed è opportuno utilizzare recipienti di acciaio Inox.

Calo di produzione dell'olio in Toscana nel 2014

Purtroppo a causa del clima bizzarro e degli attacchi della cosiddetta mosca olearia quest'anno si stima che la produzione di olio in Toscana subirà un calo impressionante. La confederazione italiana agricoltori della nostra regione parla addirittura di un meno 40%. Considerando che sono oltre il 95% le aziende toscane che nei loro terreni coltivano anche gli ulivi, è chiaro quanto la situazione sia seria. Si teme che oltre che scarsa, la produzione sia anche di non buona qualità, a causa della mosca



olearia, col rischio che non possano essere rispettati i rigidi criteri chimici ed organolettici obbligatori per far sì che l'olio extravergine d'oliva possa ottenere le certificazioni necessarie per meritare la dicitura IGP e tenere così in alto il nome dell'olio toscano in Italia e nel mondo.

L'olio buono in tutti i sensi L'olio toscano IGP va a scuola

Un giorno un gruppo di donne toscane con in comune la passione per l'olio extravergine di qualità ha pensato di dar vita ad un progetto dai contenuti semplici ma

TEMPERANI BIS

CI STIAMO ADDOLCENDO...



via Pesciatina 852
GRAGNANO



via Gramsci 33
TRAVERSAGNA

piazza Mazzini 101
PESCIA

dolce & salato



di grande importanza per aiutare i bambini ad esplorare il meraviglioso mondo dell'olio extravergine IGP. Così i bambini dai sei agli otto anni delle scuole primarie diventano protagonisti del progetto "L'olio buono in tutti i sensi" che ha lo scopo di educarli ad un consumo consapevole attraverso la narrazione di una fiaba ed il

gioco. I bambini sono invitati a leggere le etichette delle bottiglie d'olio e viene insegnato loro a riconoscere il prodotto col senso del gusto. Sono stimolati inoltre a tornare ad una alimentazione sana come la classica merenda pane ed olio, favorendo il consumo di Olio extravergine di provenienza certa. Ai fanciulli saranno offerti

un libretto di dodici pagine che conterrà una favola illustrata da leggere a scuola o con i genitori, schede didattiche che conterranno molte informazioni e numerose attività didattiche orientate dal disegno alle attività manuali per stimolare i cinque sensi e orientate al riconoscimento dell'olio extravergine toscano IGP. Tutto il progetto si svolge sotto l'egida del Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva "Toscana IGP" Biologico.



Pane toscano, pane salato, pane con l'uva, buccellato, crostate, pasticceria secca e biscotti, pizza, brioche, cantuccini ripieni con marmellata di fichi, noci, frutta e tante altre bontà!

Il pane Toscano

Sara' anche sciocco...

di Carlo Giannetti

Il pane dalla notte dei secoli caratterizza la storia e la cultura della Toscana.

Molte testimonianze di scrittori latini, a partire da Tito Livio, evidenziano il contributo che la nostra regione offriva per la coltivazione del frumento e la produzione del pane, alimento base per l'alimentazione di ogni classe sociale.

In tutte le case coloniche non poteva mancare un forno a legna per la cottura e la madia o cassa del pane come la denominò Leon Battista

Alberti nel suo trattato "De re edificatoria".

La produzione del pane ha assunto persino caratteri mistico-religiosi. Il mugnaio ed il fornaio hanno sempre avuto una notevole importanza nella scala sociale e pure la profonda religiosità del contadino toscano è ricca di simboli che si rifanno al pane ed al grano, fino ad attribuire ad essi, vere e proprie virtù curative.

"Pane di buon grano tiene il medico lontano", diceva infatti un antico proverbio. Il pane toscano ancora oggi, mantiene le stesse caratteristiche e le stesse forme di quello dipinto nelle miniature del '300 che illustrano le novelle del Decameron. Ha sempre la crosta chiaroscura, la mollica compatta, friabile, porosa e soprattutto è insipido, adatto ad accompagnarsi con i salumi locali, in particolar modo col

prosciutto toscano, particolarmente saporito, ma anche con creme dolci al cioccolato e noccioline, per esempio.

Fu nel XII secolo che a seguito della guerra tra Firenze e Pisa quest'ultima interruppe il commercio del sale con l'entroterra e perciò esso divenne un bene prezioso che i contadini non potevano permettersi, così,



CE L'HO CON L'OLIO

TRA
EXTRA VERGINE
E SOLIDARIETÀ



Associazione Assieme
via G. Puccini, 79 - Calenzano (Firenze)
Tel. 055.8826655
solo per info, non prenotazioni
www.assieme.org
info@assieme.org

Ce l'ho con l'olio

"sagra di mangiari
con l'olio nuovo"

Assieme

Associazione volontariato di utilità sociale - ONLUS



24.a edizione

Da sabato 15 a domenica 23 novembre 2014

dalle ore 19,30 in poi
POLO ESPOSITIVO "ST.ART - CALENZANO EVENTI"
Via G. Garibaldi, 7 - CALENZANO (FI)

Fettunta, pinzimonio, minestra di pane, zuppa di porri
e piatti tipici della tradizione contadina.

LA DOMENICA SIAMO APERTI ANCHE A PRANZO

Per prenotazioni chiamare
tutti i giorni dalle ore 14.00 alle ore 19.00
al numero **338 6692996**

A **Calenzano**, in provincia di Firenze, dal **15 al 23 novembre**, anche quest'anno si assiste ad un matrimonio solenne tra due nobili elementi: il "mangiar bene" e la solidarietà. Giunta alla sua 24ª edizione, infatti, "Ce l'ho con l'olio" unisce nuovamente il sapore antico di prodotti casarecci come fettunta, pinzimonio, minestra di pane, zuppa di porri ecc...all'obiettivo di raccogliere proventi da destinare al "Progetto Senegal" finalizzato alla costruzione di strutture e al sostegno scolastico a distanza. L'Associazione Assieme - ONLUS È la vera forza di questa iniziativa, legata dalla passione per la tradizione e la cultura del territorio, organizza l'evento presso il Polo Espositivo "St. Art", in via Garibaldi, 7, una location dotata di tutti i comfort, soprattutto molto attrezzata e con ampi spazi. Un menù ricchissimo, che spazia da crostini toscani, affettati, fagioli e cavolo nero e ribollita, tortelli di patate, pappardelle al ragù di carne o di cinghiale, fino a secondi piatti tipici come arista, roast-beef, formaggi, salsicce e fagioli, rape e rosticciata, peperoni e melanzane, per chiudere con castagnacci, crostate, dolce di pane, cantuccini e vin santo.

Legumi e cereali di produzione italiana

La Fattoria di
MZ®



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



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



facendo buon viso a cattivo gioco, i fiorentini furono costretti a produrre pane senza sale e diedero vita a ricette e piatti molto saporiti. Ma il pane toscano sarà sì

senza sale, ma non può definirsi insipido, perché viene prodotto con una speciale lievitazione detta naturale, la madre acida, che ne caratterizza l'aroma ed il sapore. Il frumento tenero utilizzato per la produzione della farina destinata alla panificazione viene coltivato nelle Province di Livorno, Siena, Arezzo, Grosseto ed in altre zone che da sempre si contraddistinguono per la coltivazione del grano tenero. Il frumento deve essere macinato in Toscana. Durante la macinazione del grano

viene effettuato un processo complesso di frantumazione e successiva stacciatura del chicco di grano, durante la lavorazione, il germe rimane parte integrante delle farine macinate esclusivamente per la produzione di questo pane.

Alla farina deve essere aggiunta solo pasta acida e acqua.

A questo punto avviene la lievitazione che avviene grazie al lievito madre che si forma da un impasto di farina ed acqua, lasciato fermentare per un periodo più o meno lungo e rinfrescato più volte, fino ad avere consistenza e quantità desiderata.

Durante questa fase, avvengono fenomeni fermentativi, che portano alla produzione di alcool e di acidi (lattico, acetico, butirrico) e fenomeni riproduttivi, sia di batteri lattici (*L. plantarum*, *L. brevis*, *L. sanfranciscensis*).

Alcune ricette con il pane toscano a lievitazione naturale.

Il pane toscano a lievitazione naturale è protagonista di molti piatti della tradizio-

ne culinaria della nostra regione e proprio grazie alla lievitazione con pasta acida che evita il formarsi di muffe anche dopo sei o sette giorni, può essere usato tranquillamente anche quando è raffermo.

RIBOLLITA

Ingredienti:

500 g di pane raffermo, 250 g di fagioli bianchi secchi, 250 g di pomodori maturi, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 1 gambo di sedano, 1 carota, 1/2 verza, 1 patata, alcuni rametti di prezzemolo, timo, olio extravergine d'oliva,



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



PIZZA A DOMICILIO!

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

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

Recanto enoteca

L'angolo del buon vino



Enoteca

Vino sfuso
Degustazione
vini

Tea Room



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



Tutti i
VENERDÌ, SABATO
E DOMENICA
FRUGIATE
VINO NOVELLO
VIN BRULÈ
dalle 17.00 alle 20.00

sale peperoncino rosso in polvere.

Cominciate con il preparare una buona zuppa di fagioli: lasciateli prima in ammollo per almeno 12 ore, quindi scolateli e lessateli in acqua rinnovata, a fuoco basso e pentola coperta. Nel frattempo insaporite in un tegame con dell'olio la cipolla, la carota, il sedano affettati e 1 aglio schiacciato; unite anche i pomodori spellati, il peperoncino e il timo e, dopo almeno 5 minuti di cottura, anche la patata tagliata a dadini e la verza sottilmente affettata. Cuocete quindi a fiamma bassa aggiungendo poca acqua; unite anche i fagioli lessati e passati al passaverdura insieme con la loro acqua di cottura. Aggiustate di sale solo poco prima di ritirare dal fuoco, dopo circa 20 minuti di cottura. Nel frattempo disponete in un capace tegame di coccio due strati di sottili fette di pane e quindi versatevi sopra la zuppa. Fate altri due strati di pane e coprite ancora con la minestra. A questo punto avrete ottenuto un'ottima zuppa. La ribollita vera e propria si potrà preparare il giorno dopo, quando metterete il tegame a fuoco bassissimo, aggiungerete nel centro, facendo un foro, dell'olio extra vergine di oliva, e farete bollire molto lentamente, proteggendo la pentola con una retina frangi fiamma.

ZUPPA TOSCANA

Ingredienti:

400 gr di pane toscano rafferma, 300 gr di fagioli (messi a bagno la sera prima in acqua), sedano, carote, prezzemolo, cavolella, zucchine, zucca gialla, cipolla, pomodori



maturi, sale q.b., pepe q.b., un dado, olio q.b. Far cuocere i fagioli in acqua salata. Tagliare tutte le verdure a pezzettini e far-

le caldellare in abbondante olio di oliva. Aggiungere i fagioli (un po' interi e un po' passati al passaverdure) con la loro acqua di cottura (se fosse poca, aggiungerne dell'altra), e far bollire per circa 2 ore.

Aggiustare di sale.

Tagliare il pane a fettine e metterlo in una ciotola grande, quindi versarci piano piano tutte le verdure cotte con il loro brodo. Servire ben calda con cipolla fresca (è comunque squisita anche fredda nella stagione estiva).

PANZANELLA

Ingredienti per quattro persone:

3 Kg di pane toscano rafferma, 2 pomodori da insalata, 1 cetriolo, alcune foglie di basilico



co, cipolla tagliata fine (a piacere), 2 costole di sedano, sale q.b. olio di oliva q.b., aceto q.b. Mettere a bagno in acqua il pane per un po', poi strizzare metterlo in una ciotola. Tritare gli altri ingredienti e condire. Prima di servire tenere in frigo per almeno 1 ora.

PAPPA COL POMODORO

Ingredienti per 4 persone

250 grammi di pane rafferma, 500 grammi di pomodori pelati, un litro di brodo, 2 spicchi di aglio, basilico, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Fai rosolare gli spicchi d'aglio in qualche cucchiaio di olio, aggiungi i pomodori, una manciata di basilico tritato, sale e pepe e lascia cuocere per 20 minuti. Unisci un litro di brodo e, quando riprende a bollire, versa nella pentola il pane rafferma, sbriciolato piuttosto finemente, e cuoci per altri 15 minuti.



Prima di servire la pappa aspetta che si intiepidisca, e rimesta fino a quando il pane non sia completamente disfatto. (Fonte: www.panetoscano.net/)

Identikit Del Pane TOSCANO

Forma: rettangolare, rotonda.

Peso: 500 gr., 1Kg, 2Kg

Spessore: da 5 a 10 cm.

Crosta: friabile e croccante.

Mollica: alveolata non regolare.

Colore: dorato, nocciola chiaro.

Profumo: nocciola tostata.

Sapore: sciocco.





art. Demetra Faravelli - Liberman/Studio

SAPORI E SAPERI LUCCHESI

TUTTI I WEEK END
DAL 15 NOVEMBRE
ALL' 8 DICEMBRE

DALLE 10.00 ALLE 19.30

REAL COLLEGIO
CENTRO STORICO - LUCCA



INFO: CAMERA DI COMMERCIO DI LUCCA | CORTE CAMPANA, 1 | LUCCA | T+39 0583 976 686 / .661 | F+39 0583 199 99 82 | info@ildesco.eu | www.ildesco.eu

ildesco.eu

Novità Stagione 2014/2015

Da Sulawesi puoi prenotare una sera

Hard Rock
CAFE

La catena-ristoranti tematici
più famosa al mondo,
dallo stile tipico e riconoscibile,
che offre l'esperienza unica di mangiare tra i cimeli di rock star
internazionali che hanno fatto la storia del rock!

Gli Hard Rock Cafe sono in moltissime città europee:

**Roma, Venezia, Londra, Parigi, Berlino,
Amsterdam, Madrid, Barcellona, Praga,
Lisbona, Edimburgo, Copenaghen,
Monaco** e tante altre!....

...a te la scelta!



SULAWESI



via Circonvallazione, 65 Buggiano | telefono 0572.318485 - 0572.318090 | www.sulawesiviaggi.it



Pensando all'inverno...

Mercatini di Natale 2014

MERCATINI DI NATALE DI PIÙ GIORNI

Shopping di Natale a New York
Vienna e Salisburgo
Budapest
Praga "La città magica"
La Svevia e la Foresta Nera
Norimberga e Ratisbona
Il Gran Tour del Tirolo
La Savoia e le Feste delle Luci a Lione
Friburgo e Colmar
La Svizzera
Il Lago di Costanza
La Baviera: Monaco e Rosenheim
Norimberga e la Romantische Strass
Salisburgo e Innsbruck
Festa dell'Avvento in Tirolo
La Stiria e la Carinzia
Innsbruck, Vipiteno, Brunico & Bressanone
Innsbruck, Bolzano & Merano
Merano, Bolzano e il Trenino del Renon
Napoli e Salerno...mercatini e luci d'artista
Innsbruck, Vipiteno e Bolzano
Innsbruck, Vipiteno e Trento
Innsbruck, Bressanone e Merano
Bolzano e Merano
Bolzano e il Trenino del Renon
Vipiteno, Brunico e Bressanone
Villach, Velden e Klagenfurt
Mercatini in Slovenia: Lubiana
Napoli, presepi e meractini
Nizza e i mercatini di Luceram

NATALE

Parigi Special 2x1
Monaco di Baviera Special 2x1
Napoli Costiera Amalfitana e Caserta
Barcellona Special 2x1
Vienna e Salisburgo

MERCATINI NATALIZI GIORNALIERI

23 Novembre Mercatini a... Trento
23 Novembre Cremona,
23 Novembre Sogliano al Rubicone
30 Novembre Bolzano & Fabbrica Thun
30 Novembre Mercatini a... Merano
30 Novembre Mercatini a... Vipiteno
30 Novembre Mercatini a... Aosta
30 Novembre Mercatini a Torino
30 Novembre Trieste - Fiera San Nocolò
06 Dicembre Venezia
06 Dicembre Arezzo - 'Antiquariato
07 Dicembre Bolzano & Fabbrica Thun
07 Dicembre Verona & il Villaggio di Natal
07 Dicembre Roma - Angelus & Shopping
07 Dicembre Mercatini a... Bressanone
07 Dicembre Mercatini a... Brunico
07 Dicembre Mercatini a... Trento
07 Dicembre Cinecittà - Parco Tematico
07 Dicembre Mercatini a... Aosta
08 Dicembre Mercatini a... Bolzano
08 Dicembre Mercatini a... Merano
08 Dicembre Mercatini a... Vipiteno
08 Dicembre Gardaland - Magic Winter
08 Dicembre Milano - Fiera Obej Obej
08 Dicembre San Marino & Cesenatico
08 Dicembre Mercatini in Costa Azzurra
14 Dicembre Bolzano & Fabbrica Thun
14 Dicembre Mercatini a... Merano
14 Dicembre Mercatini a... Bressanone
14 Dicembre Monaco & Montecarlo
14 Dicembre Mercatini a... Verona
14 Dicembre Lugano - Mercatini sul Lago
14 Dicembre Torino e il Museo & Mercatini
21 Dicembre Mercatini a... Bolzano
21 Dicembre Mercatini a... Merano
21 Dicembre Mercatini a... Vipiteno
21 Dicembre Mercatini a... Trento
21 Dicembre Mercatini a... Brunico,

**Disponibili per informazioni
e prenotazioni allo 0572.318485**



RUBRICA A CURA DI Chiara Torrigiani



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



BOUQUET D'EVENTI SAGRE FESTE, TRADIZIONI E FOLKLORE

26 ottobre, 2 e 9 novembre
Festa della Castagna

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

Il rione San Michele con il patrocinio del Comune di Pescia organizza per tre domeniche consecutive la Festa della Castagna. L'appuntamento è dalle ore 15 alle ore 19. Frugiate e necci con ricotta e nutella saranno distribuiti a volontà, accompagnati magari da un buon bicchiere di vino.

1-9 novembre
Fiera di Novembre

Dove: Fucecchio (FI)
Quando: 1-9 novembre
Per info: www.comune.fucecchio.fi.it
Tel. 0571.268264

La Fiera di Fucecchio ha origini antiche: nata come fiera del bestiame nel secolo scorso, quando da tutta la Toscana giungevano centinaia di persone per acquistare e vendere animali, si è evoluta nel corso degli anni attraverso la fiera delle merci fino a giunge-

re alla disposizione attuale, con il Luna Park (in piazza Aldo Moro) che si è aggiunto ai banchi dei commercianti (via Roma e Viale Gramsci). Una fiera rivolta a grandi e piccoli all'insegna del divertimento e dello shopping ma anche del consumo di prodotti agricoli e della conoscenza delle tradizioni contadine. Ci saranno giorni dedicati agli acquisti con le bancarelle del mercato presenti lungo le vie del centro, la fiera del bestiame, luna park, negozi aperti. La Fiera del bestiame e Agripolis (mercato di prodotti biologici e di qualità) si svolgeranno i giorni sabato 8 e domenica 9 novembre nell'area compresa tra Piazza Vittorio Veneto e Piazza Montanelli.

Il mercato del bestiame si svolgerà martedì 4 novembre dalle 8.00 alle 13.00 all'interno della Buca del Palio con l'esposizione di animali destinati alla vendita.

6-9 novembre
Sicilia Viva in Festa

Dove: Pontedera (PI)
Quando: 6-9 novembre
Per info: cinziamiraglio@gmail.com
Tel. 389.1547815 – 335.6196576

La storia della Sicilia è antichissima, nobile e i prodotti tipici alimentari e artigianali sono la fusione perfetta delle influenze delle di-

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

C'è la cassata, è vero, ma ci sono anche altri capolavori come i buccellati a base di marmellata di fichi, la frutta martorana a base di zucchero e farina di mandorle, i cuddureddi, dolcetti al ripieno di miele o di ricotta o di frutta candita, i dolcetti alle mandorle o le reginelle, biscotti ricoperti di sesamo. E poi il Re assoluto che è il Cannolo siciliano decorato anche con granella di pistacchio, di cioccolato oppure di scorza d'arancia. Ad affiancare il settore dei prodotti tipici c'è l'artigianato con le ceramiche di Caltagirone, i bellissimi Pupi, le marionette dell'antica tradizione dell'Opera dei Pupi che narra le gesta e le pazzie d'amore di antichi cavalieri come Orlando. Completa la scenografia la mostra di antichi carretti siciliani tutti deco-

**CONCEDITI 1
CAPRICCIO... ANZI 2!**

CONTURELLE
— felina —

**CUP dalla
D alla H**

Capriccio 2
intimo uomo – donna – taglie forti



**Rivenditore
Autorizzato**

Linea Arredo Casa

C/O CENTRO COMMERCIALE MONTECATINI 0572 - 766527



rati e dipinti a mano con i temi della tradizione cavalleresca. Domenica 9 novembre dalle ore 16.00, Spettacolo Folkloristico Siciliano del gruppo Sicilia Nostra (si ricorda che tutti gli spettacoli sono gratuiti) coinvolgendo grandi e piccini in divertenti canti e balli.

6-9 e 13-16 novembre Sagra del Cinghiale

Dove: Chianni (PI)

Quando: 6-9 e 13-16 novembre

Per info: www.sagradelcinghialechianni.it

info@sagradelcinghialechianni.it

Tel. 0587.647282

Appuntamento imperdibile con questa sagra, nata per preservare e far conoscere la antica cucina contadina della zona, quella vera delle origini, è ai giorni d'oggi la festa più importante dell'anno nel comune di Chianni. La materia prima per la sagra non manca, essendo i boschi circostanti popolati di cinghiali, cacciati dalle nutrite squadre di cacciatori di cinghiali del paese. Il ricco menù prevede le Penne al Sugo di Cinghiale e Funghi, la Zuppa alla Chiannerina,

il Cinghiale Arrosto, le Salsicce di Cinghiale, i Fegatelli di Cinghiale, tra gli altri piatti.

7-9 novembre

Pisa Book Festival

Dove: Pisa – Palazzo dei Congressi

Quando: 7-9 novembre

Per info: www.pisabookfestival.it

info@pisabookfestival.it Tel. 050.543793

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

Autumnia 2014

Dove: Figline Valdarno

Quando: 7-9 novembre

Per info: www.autumnia.it

Evento dedicato all'agricoltura, all'ambiente e all'alimentazione. Nella centrale piazza Marsilio Ficino vengono allestiti stand enogastronomici di oltre 60 aziende, con pro-

dotti tipici sia delle terre di Toscana che di altre regioni. In piazza Lorenzo Bonechi si svolge invece l'esposizione zootecnica delle razze bovine, ovine, suine ed avicole allevate nel territorio. Nella zona di Piazza IV Novembre e via XXIV Maggio sono inoltre allestiti gli spazi espositivi riservati a tutti gli Enti, Corpi e Istituzioni che operano nel mondo dell'ambiente sotto vari profili, con una particolare attenzione al coinvolgimento dei bambini grazie alle attività promosse dai Vigili del Fuoco, dal Corpo Forestale, dalla Provincia di Firenze e dal Comune di Figline Valdarno. Presso i Giardini Morelli, un ampio spazio verde nel cuore della città, viene creata anche un'area gioco con percorso natura, esibizione di cani della Protezione civile ed un accampamento degli indiani. Ma Autumnia significa anche riflessione e programmazione sui temi relativi all'agricoltura, all'ambiente e all'alimentazione con una serie di convegni organizzati nei palazzi storici della città. Autumnia si pone infatti l'obiettivo di offrire tre giorni all'insegna del buon gusto ma anche momenti di



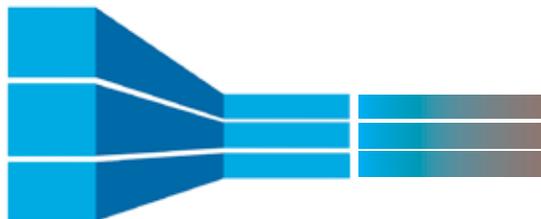
da noi puoi festeggiare
COMPLEANNI e RICORRENZE IN GENERE,
in una SALA RISERVATA
con **BUFFET PERSONALIZZATI!**

Caffè | Pasticceria | Torte Monumentali | Cake Design



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

Via Matteotti 56 MONSUMMANO TERME telefono 0572.51752



MF IMPIANTI
di Fabio Melani

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

Finanziamenti Personalizzati

**Azienda
certificata
F-GAS**



**Stufe, Caldaie
e Termostufe a Pellet**



Installatore e Centro Assistenza Autorizzato

VACUFLO

Unico impianto aspirapolvere al mondo senza filtro



Riscaldamento radiante a gas

SIABS



KALIENTE SOLFLAME



MF IMPIANTI FABIO MELANI

via dei Cerbaioli, UZZANO telefono 0583.216622 mobile 347.6515158

www.mfimpiantilucca.it | mfimpiantialtopascio@gmail.com

riflessione e spunti per valorizzare quelle persone che, a vario titolo, sono impegnate quotidianamente nella cura del territorio e dell'ambiente.

Florence Tattoo Convention 2014

Dove: Firenze – Fortezza da Basso

Quando: 7-9 novembre

Per info: www.florenceconvention.com
info@florenceconvention.com
 Tel. 328.8250275

Settima edizione della fiera internazionale dedicata all'arte del tatuaggio e della body art. Tanti saranno i big, fra i quali spiccano autentici maestri tatuatori che realizzeranno vere e proprie opere d'arte sulla pelle degli affezionati clienti utilizzando strumenti tradizionali e lavorando su apposite pedane che possano facilitarne il lavoro nonché aumentarne la visibilità. Anche quest'anno i tatuatori e il pubblico potranno partecipare ai seminari. Infine spettacoli, concerti e tante novità.

Monte San Savino Show, un ponte tra Arte, Storia e Fantasia

Dove: Monte San Savino (AR) – Il Cassero

Quando: 7-9 novembre 2014

Per info: www.montesansavinoshow.blogspot.it
 Come ogni anno la cittadina del Sansovino ospita il concorso Internazionale di Miniature Storiche e Fantasy denominato "Monte San Savino Show". Organizzato sin dal 2006 da G.A.St.Art. (Gruppo Approfondimento Storico e Artistico) di Arezzo, ha visto un crescendo di partecipanti, provenienti dai più disparati angoli della terra, tutti accorsi nel piccolo Borgo medievale attratti dalla passione per la riproduzione e la rappresentazione in miniatura di personaggi o fatti storici oppure di opere di pura fantasia e di riproduzioni di cult movie cinematografici relativi al mondo del fantasy o della fantascienza. L'evento, la cui direzione è affidata a Luca Baldino, è sia una mostra espositiva che un concorso, con tanto di giuria internazionale.

7 novembre-6 gennaio

La Casa di Babbo Natale

Dove: Montecatini Terme (PT)

Castello delle Terme Tamerici

Quando: 7 novembre-6 gennaio

Per info: www.lacasadibabbonatale.it

Tutti prima o poi, nell'infanzia si sono chiesti se Babbo Natale esiste davvero, per noi sì, ESISTE, perché crediamo nell'energia positiva della sua suggestiva figura.

Grazie Babbo Natale per averci fatto sognare, continua a farlo sempre con i bambini di tutto il mondo e di ogni età...ed è proprio per il loro divertimento che ti ospitiamo. Le iniziative sono numerose e coinvolgenti: Casa di Babbo Natale, Il villaggio degli elfi, spettacoli di burattini e di clown, nonché numerosi percorsi didattici e interattivi.... Adulti e bambini non avranno il tempo di annoiarsi!!

8-9 novembre

9ª Festa del buco unto e del vino novello

Dove: Civitella Marittima (GR)

Quando: 8-9 novembre

Per info: www.turismo.civittellapaganico.info

Stand gastronomico coperto. Piatti tipici all'olio d'oliva e vino novello. Specialità: pinci al vino novello e ciambellini co' l'unto. Can-



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



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



viene a scoprire le collezioni di giubbotti
MONCLER E WOOLRICH

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

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

50 anni
 di attività

iPhone 6

Molto più che più grande.



TIM SPECIAL	DESCRIZIONE OFFERTA	COSTO MENSILE OFFERTA	RATA TELEFONO (per 30 mesi)
4G^L Start	600 minuti e 600 SMS verso TUTTI, 1GB di Internet + 3 mesi di Serie A TIM 	19€	20€*
4G^L Large	1500 minuti e 1500 SMS verso TUTTI, 1GB di Internet + 3 mesi di Serie A TIM 	29€	20€*
4G^L Unlimited	Minuti ed SMS illimitati verso TUTTI, 3GB di Internet 4G^L + Serie A TIM per l'intero Campionato 	49€	10€
TIM YOUNG & MUSIC	1000 SMS VERSO TUTTI E 1GB AL MESE DI INTERNET	9€	20€*

TROVARE LA GIUSTA CONNESSIONE È UN FILO COMPLICATO?

SEMPLICE | SENZA FILI | ILLIMITATO | NO CANONE TELECOM

LA NOSTRA ADSL A UN PREZZO IMBATTIBILE CHIAMACI PER UN SOPRALUOGO GRATUITO

0572771436

A PARTIRE DA € 14,95 AL MESE.

aria
Internet Veloce

tine sempre aperte e gruppi musicali per le vie del borgo.

Naturalia 2014

Dove: Livorno – Terminal Crociere

Quando: 8-9 novembre

Per info: www.spazio-eventi.it

info@spazio-eventi.it Tel. 347.6357063

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

Nell'area rossa dell'Alimentazione verranno presentati in rassegna i prodotti tipici regionali, caratterizzati oltre che dal legame con il territorio anche dalle attente fasi di produzione volte al rispetto dell'ambiente e dall'uso di metodi tradizionali. Nell'area azzurra della Salute si punterà sulla centralità della persona, nella sua ricerca di un benessere che è essenzialmente equilibrio: tra ritmi della vita moderna e i tempi della natura, di

armonia tra noi e il mondo e tra noi e gli altri. Nell'area verde dell'Ambiente si parlerà di emergenza climatica: il continuo aumento dei costi e la pericolosa dipendenza dall'importazione di energia nonché minacciosi cambiamenti climatici impongono importanti decisioni e riflessioni sul rapporto uomo/ambiente. Naturalia Ambiente tratta di importanti temi ambientali e offre un'ampia panoramica sui prodotti e sugli usi che da qui ai prossimi decenni caratterizzeranno fortemente il nostro vivere. Nell'area blu del Turismo e del tempo libero si scoprirà il territorio, la valorizzazione dello stesso, viaggiando in modo eco-compatibile alla ricerca di uno stabile equilibrio tra cultura, salute ed ambiente. Numerosi saranno i momenti di coinvolgimento con il pubblico con un programma di conferenze, dimostrazioni, work shop e show cooking.

Festa dei Bringoli e di San Martino

Dove: Anghiari (AR)

Quando: 8-9 novembre

Per info: www.anghiari.it

proloco@anghiari.it Tel. 0575.749279

Tradizionale sagra con degustazione di brustichino, salsicce, castagne e vino novello. La vera attrattiva sono i Bringoli, i classici spaghetti di sola acqua e farina fatti a mano dalle massaie del paese e conditi con sugo di funghi o carne.

Ogni anno la Festa dei Bringoli e di San Martino viene ricordata per l'incredibile afflusso di visitatori, cittadini e turisti che letteralmente occupano il centro di Anghiari fino a tarda sera. Una gran bella sagra popolare che, una volta a l'anno, rende onore alla Galleria Girolamo Magi che torna ad essere quel salotto urbano per la quale era stata progettata e costruita più di cento anni fa dall'ingegnere Tuti.

Festa della Castagna

Dove: Castel San Niccolò (AR) – Loc. Cetica

Quando: 8-9 novembre

Per info: www.cetica.it proloco@cetica.it

Tel. 0575.555280

Gruppo di tre piccoli borghi immersi nel verde dei boschi del Pratomagno casentinese,

A VAIANO IL TARTUFO PORTA LA CORONA

RE TARTUFO VI INVITA A CORTE IL 22-23 NOVEMBRE

Non c'è appellativo più appropriato di "RE" per meglio descrivere la nobiltà di questo frutto della terra, che troneggia, nel vero senso della parola, nelle tavole degli amanti del carismatico tubero. Presso l'Antica Tinaia della Villa del Mulinaccio, nel comune di Vaiano in provincia di Prato, il 22-23 novembre, un week end all'insegna del tartufo ma non solo, dove si potrà gustare il prezioso tubero in cene raffinate e gironzolare tra i banchi dei mercatini del Gusto, allestiti già dal pomeriggio di sabato e in tutta la giornata di domenica.

Mercatini del gusto ma anche di artigianato, altra risorsa importante della nostra regione, e nella giornata di domenica, raduno di auto storiche. Alle 20,00 di sabato ci sarà la cena "Tutto Tartufo" con musica dal vivo (prenotazioni al 366.4234346) e pranzo domenicale a base di tartufo, sempre su prenotazione.

Il menù ricco e completo, va dagli antipasti al dessert, serviti con vini locali pregiati. La manifestazione è organizzata dall'Associazione Tartufai Val di Bisenzio in stretta collaborazione con il Comune di Vaiano, da sempre attento al rilancio dei prodotti di eccellenza locale, come, in questo caso, il tartufo della zona, al quale, con "reverenza", apre le porte della bellissima Villa del Mulinaccio.

Associazione Tartufai Val di Bisenzio
telefono 366.2706137-366.4234346 - info: tartufaivaldibisenzio@virgilio.it

Cetica festeggia nel bel mezzo dell'autunno uno dei prodotti tipici del suo territorio. La castagna, fino alla metà del secolo scorso, ha certamente costituito una delle principali fonti di sussistenza per le popolazioni locali.

I numerosi essiccatoi, presenti nei pressi delle abitazioni, preparavano le castagne per la successiva macinatura, durante la quale si faceva il bilancio familiare del raccolto. La festa oggi rievoca questi momenti della vita rurale.

Nel programma delle attività sono previsti una serata dove saranno raccontate storie e novelle popolari, nel ricordo delle antiche veglie presso i seccatoi, e una rievocazione della pestatura delle castagne essiccate.

Non mancheranno ovviamente degustazioni di prodotti tipici autunnali come castagne e vino novello.

Ci sarà anche occasione di provare ed acquistare la farina di castagne, prodotta ancora oggi con le tecniche di un tempo, segno dell'importanza che la coltura del castagno riveste ancora oggi in tutto il territorio.

Tartufo al Pinocchio

Dove: San Miniato Basso (PI)

Quando: 8-9 novembre

Per info: www.sanminiatorpromozione.it

Tel. 0571.401167

A San Miniato Basso nei giorni 8 e 9 Novembre 2014 il Tartufo al Pinocchio, nel popoloso centro nella zona pianeggiante alla confluenza statale Tosco-Romagnola con la strada che da san Miniato conduce a Fucecchio.

Il paese fu chiamato ufficialmente San Miniato Basso nel 1924 quando il Municipio sanminiatese volle riunire sotto un unico nome i tre popoli, il Pinocchio, l'Ontraino e Casenuove.

Ed è proprio dal toponimo Pinocchio che Carlo Collodi sembra si fosse ispirato per dare il nome al proprio burattino. Tutte le iniziative si rifanno alla figura del burattino, e anche la Festa del Tartufo Bianco.

8-9 e 14-16 novembre

Festa dell'Olio di Montemurlo

Dove: Montemurlo (PO)

Quando: 8-9 e 14-16 novembre

Per info: *vedi spazio a pag.27*

8-9 e 15-16 novembre

Festa del Vino Novello e dell'Olio nuovo

Dove: Montecarlo (LU) – Centro storico

Quando: 8-9 e 15-16 novembre

Per info: prolocomontecarlo@gmail.com

Tel. 0583.228881

Una festa che si ripete ad ogni vendemmia e frangitura, nel momento in cui il vino esprime i suoi nuovi profumi e le olive frante da poco offrono intensi verdi che anticipano i futuri extravergini.

Appuntamento, quindi, nel Centro Storico di Montecarlo dove, insieme al vino novello ed all'olio nuovo, si potranno gustare i prodotti tipici di stagione quali necci, bruschetta, caldarroste.

Crete d'Autunno – XXIX Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi

GUSTOSI SEMIFREDDI ARTIGIANALI



Maccioni
Pasticceri dal 1967

Caffè Pasticceria di Pietro Maccioni
La Loggia
since millenovecentosessantasette

APERTO

tutti i giorni, dalle 6.00 alle 20.00

CHIUSO

la Domenica pomeriggio

via Biscolla, 15

MASSA E COZZILE (Pistoia)

telefono 0572.090488

mobile 329.1663856

Dove: San Giovanni d'Asso (SI)

Quando: 8-9 e 15-16 novembre

Per info: www.comune.sangiovanidasso.siena.it Tel. 0577.718811 – 349.7504247

Ormai da 29 anni si svolge nel cuore delle Crete Senesi, nel secondo e terzo fine settimana di novembre, la Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi. L'evento, oltre alla vendita del prezioso tubero, interessa tutti i prodotti tipici delle Crete Senesi in un mix di agricoltura e artigianato. Mostre, degustazioni, mercatini, visite guidate in tartufoia, spettacoli e molto altro ancora.

9 novembre

Festa della Castagna di Lupinaia

Dove: Fosciandora (LU) – Loc. Lupinaia

Quando: 9 novembre

Per info: vedi spazio a pag.73

Festa d'Autunno alla Costa di Uzzano

Dove: Uzzano (PT) – Loc. La Costa

Quando: 9 novembre

Per info: www.compagniadellacosta.xoom.it/wordpress/

La Venerabile Compagnia della Costa, con il patrocinio del Comune di Uzzano, organizza, Domenica 9 Novembre 2014, dalle ore 15,30 in poi Assaggi d'Autunno. L'evento, promosso in collaborazione con la "Strada dell'Olio - Borghi e Castelli della Valdinievole" e il ristorante "La Costa" per gustare l'olio nuovo, avrà luogo nella stupenda piazza panoramica della Costa di Uzzano, dove saranno presenti anche i banchetti di un mercatino di prodotti tipici e artigianali.

In questa occasione si svolgerà anche l'VIII Scarpinata della Costa, per ragazzi e bambini, organizzata dall'Atletica Uzzano, con ritrovo alle ore 15:00 in piazza Unità d'Italia – Loc. S. Lucia.

Festa della Castagna

Dove: Fosciandora (LU) – Loc. Lupinaia

Quando: 9 novembre

Per info: Tel. 320.0179561

Dalle ore 11.00 rappresentazione mestieri del passato ed esposizione di vecchi attrezzi

da lavoro, nel pomeriggio "sbucciatura" manuale e meccanizzata delle castagne essiccate, bancarelle e stand con artigianato e prodotti locali. Dalle ore 12,00 si pranza con pasta alle castagne, affettati, formaggi, pane casereccio, il tutto naturalmente nel rispetto della tradizione locale. Vari punti ristoro con necci, castagnaccio, frittelle, mondine, neccioloni, (bomboloni con la farina di castagne), pasta fritta, dolci ed altri prodotti tipici.

Festa del Ringraziamento

Dove: Bagni di Lucca (LU) – Fornoli

Quando: 9 novembre

Per info: www.prolocobagnidilucca.it Tel. 320.8024041

Una festa dalle radici molto antiche che celebra la fine della stagione agreste e l'inizio di quella invernale. Durante la Messa al momento dell'offertorio ragazzi e ragazze vestiti con i tipici abiti dei contadini portano all'Altare i frutti del raccolto in segno di ringraziamento per il raccolto ottenuto. Terminato il rito religioso il parroco impartisce la benedizione ai mezzi agricoli che i parte-

qp

PAOLA PIPPI

Abbigliamento
Uomo | Donna



via S. D'Acquisto, 1/9 ALBERGHI – PESCIA
reparto donna: 0572.444960 | reparto uomo: 0572.453050

aperti la 2° e la 4° domenica
15,30 - 20,00

Paola Pippi 

RE_LOOK

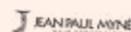
Ricarica il look dei tuoi capelli con nuovi tagli e nuovi trattamenti



THERMO REPAIR

TOP UP YOUR VOLUME

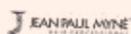
Per dare corpo e spessore a capelli sottili, svuotati e danneggiati



THERMO REPAIR

TOP UP YOUR POST COLOR

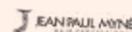
Per restituire brillantezza, energia e corpo ai capelli subito dopo la colorazione



THERMO REPAIR

TOP UP EXTREME

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



THERMO REPAIR

TOP UP YOUR ENDS

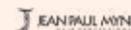
Il lusso in più per te che hai le punte che soffrono, come azione complementare di uno dei trattamenti sopra elencati o al termine di una semplice piega



THERMO REPAIR

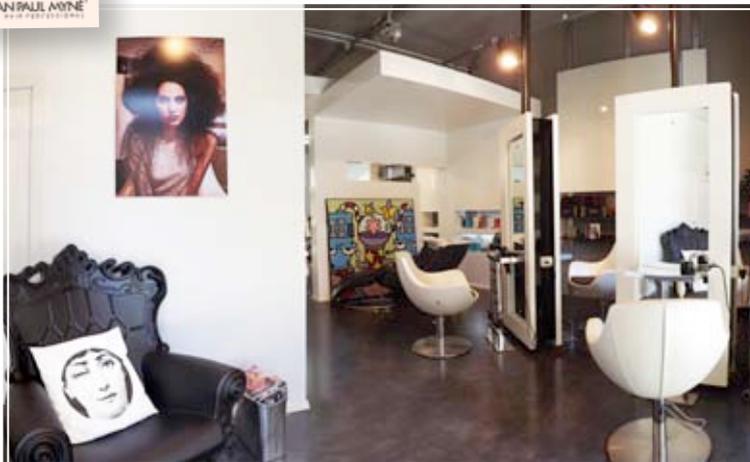
TOP UP YOUR FORCE

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



Art
kapelli

hair
beauty
center
montecatini



Interno Kursaal - telefono +39 0572.78932

cipanti hanno portato nel piazzale adiacente la Chiesa. Negli anni si è radicata un'altra tradizione quella della sfilata degli stessi mezzi agricoli da Fornoli fino al Capoluogo e viceversa.

Segue il pranzo di al quale convergono tutti i partecipanti presso i locali della sala parrocchiale ed i vari ristoranti del paese. Ultimamente, la manifestazione è corredata da stand gastronomici, intrattenimenti musicali, dimostrazioni di tiro con la balestra, sculture in legno realizzate con motosega e mostra dei lavori delle scuole primarie.

Fiera di San Leonardo

Dove: Torrita di Siena (SI)

Loc. Montefollonico

Quando: 9 novembre

Per info: www.comune.torrita.siena.it asd-montanina@alice.it

Tel. 334.3128813

Il bellissimo borgo di Montefollonico, a pochi chilometri da Torrita viene invaso per una domenica (successiva al festività del Santo) dai banchi della fiera di San Leonar-

do. Sono presenti circa 60 operatori con merci varie.

9 e 16 novembre

Festa di San Martino

Dove: Borgo a Buggiano (PT) – Villa Ankuri

Quando: 9 e 16 novembre

Per info: vedi spazio a pag.72

11-12 novembre

BTC La Fiera degli Eventi

Dove: Firenze – Fortezza da Basso

Quando: 11-12 novembre

Per info: www.btc.it Tel. 02.8068929

La fiera quest'anno si focalizza su 3 cardini principali: il posizionamento commerciale del prodotto Italia sui mercati stranieri; la valorizzazione politica del settore meeting ed eventi; le tendenze del comparto e la formazione professionale.

A BTC saranno presenti, inoltre, in qualità di espositori tutte le principali destinazioni e operatori internazionali del settore, interessati a incontrare la domanda italiana. La scorsa edizione ha registrato 7mila presen-

ze nei 2 giorni di manifestazione (il doppio dell'anno precedente), 313 aziende espositrici e 300 hosted buyer, per i quali sono stati organizzati 5 post tour in 5 diverse destinazioni di Toscana, Umbria ed Emilia Romagna.

12 novembre

Fiera di Galliano

Dove: Barberino di Mugello – Loc. Galliano

Quando: 12 novembre

Per info: www.comune.barberino-mugello.fi.it

Tel. 055.8477230

Nel caratteristico borgo di Galliano, per l'intera giornata, si terrà la consueta fiera annuale con operatori di commercio.

13-15 novembre

Salone dell'Arte e del Restauro

Dove: Firenze – Fortezza da Basso

Quando: 13-15 novembre

Per info: www.salonerestaurofirenze.org
info@salonerestaurofirenze.org

Tel. 055.217940

MERCERIA Puccini

Da più di 100 anni un punto di riferimento per lane, filati, bottoni e intimo



corso Roma, 63
MONTECATINI TERME
telefono 0572.78072

il Girotondo
PRIMA INFANZIA, PREMAMAN e non solo...
Montecatini Terme

Liste nascita, Premaman,
Abbigliamento 0-8
e non solo

offerte strepitose sui **TRIO**
vieni a scoprirle !!

SEGGIOLINI AUTO
a partire da
€ 45,00

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

corsi:
dolcemente mamme & massaggio infantile
per tutte le info seguisci su FB

Abbigliamento Newborn e Mayoral fino a 8 anni

PRIMIGI newborn mayoral
catimini Artigiani

via Marruota, 122 MONTECATINI TERME
telefono 0572.911838

Per info: **Il Girotondo Snc Montecatini** seguisci su 

Café Mon Amour

Bar Pizzeria | Paninoteca | Pranzi Veloci

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



Panini espressi come vuoi tu, hamburger, hot dog e patate fritte!

A breve  gratuito

Inoltre **pranzi veloci, carpacci, taglieri di salumi e formaggi e la mitica pizza di Vincenzo!**

ogni pizza tonda 1 bibita IN OMAGGIO
dal martedì al giovedì

orario continuato **domenica**
dalle 7.00 alle 21.00 dalle 8.00 alle 21.00

Da novembre...CHIUSO IL LUNEDÌ

via Paolo Casciani, 38 MONSUMMANO
telefono 329.8543257
Café Mon Amour 

Evento culturale di portata nazionale e internazionale, che conferma il ruolo leader dell'Italia – e del capoluogo toscano in particolare – nel settore della conservazione dei beni culturali. La nuova edizione si preannuncia infatti come vetrina privilegiata per mostrare le novità del settore, alcune delle quali di straordinaria importanza nell'ambito della tutela delle opere d'arte. 19mila presenze che potranno visitare gli stand e i pannelli di 160 espositori, compresi quelli dei più accreditati consorzi e associazioni operanti nel settore; saranno inoltre allestiti spazi per ospitare bookshop, case editrici specializzate, stand istituzionali, cinque sale convegni dedicate a oltre 100 eventi culturali, un talking corner, un'area formazione e un'altra per l'orientamento al lavoro e allo studio e, infine, spazi per gli incontri BtoB e per le mostre tematiche. A cinque anni dal suo esordio il Salone dell'Arte e del Restauro di Firenze si conferma una rassegna culturale d'eccellenza nel panorama fieristico nazionale, capace di connettere sapere artigianale, tradizione, arte e tecnologia, e

di sottolineare che tutela, conservazione e valorizzazione dei beni culturali, se applicati nel rispetto delle regole, possono rappresentare uno dei motori di crescita economica e civile del nostro Paese.

14 novembre

In...canto Festival

Festival del Pianobar della Val d'Elsa

Dove: Poggibonsi (SI) – Sala Bowling

Quando: 14 novembre, ore 21.30

Per info: superstarproductionmusic@gmail.com

Tel. 338.1832425-338.7791915

L'appuntamento musicale più importante e seguito della Val D'Elsa riapre i battenti con una Super Inaugurazione Alla Sala Bowling di Poggibonsi! Ancora 4 Concorrenti che si esibiscono in un mini concerto di 4 canzoni ...e ancora un unico super giudice a decidere chi passerà alle semifinali...IL PUBBLICO!!!!!! Per l'occasione il ristorante della sala bowling di Poggibonsi ha preparato un percorso gastronomico di altissimo livello: Aperitivo di benvenuto con flute di bollicine e

donzellata Bis di primi : Risotto alla crema di Porri e Crepes alla fiorentina Secondo : Scalloppine con patate arrosto e pisellini dolce della casa acqua e vino (una bottiglia ogni 4 persone) prezzo venti euro comprensivo di tavolo riservato anche per il dopo cena Inizio cene ore 20.30 Inizio spettacolo ore 21.30 assolutamente consigliato prenotare al

14-16 novembre

La Fabbrica di Babbo Natale

Dove: Pisa – Stazione Leopolda

Quando: 14-16 novembre

Per info: www.lafabbricadibabbonatale.it
info@lafabbricadibabbonatale.it

Tel. 328.1620063

La Fabbrica di Babbo Natale è una fiera-mostra-mercato che ha come scopo principale quello di intrattenere nel magico mondo del Natale i più piccoli con laboratori artistici di legno, polistirolo, carta e altri materiali di riciclo e con tante altre varie iniziative per stimolare la loro fantasia come ufficio postale di Babbo Natale, la Dimora di Babbo Nata-

Galli Licio
gioielleria dal 1920

Rosato
istanti senza tempo

FINO AL 30 NOVEMBRE

Acquista una miniatura Rosato in **REGALO** il bracciale in argento 925‰

Offerta valida fino ad esaurimento scorte



le (curatissima rappresentazione con tanto di camino, letto, trono e molto di più). Per tutti gli altri sarà invece possibile visitare un meraviglioso mercatino natalizio con prodotti tipici artigianali, gastronomici ed artistici provenienti da tutta l'Italia inoltre vi saranno espositori selezionati di oggettistica e decorazioni e moltissime altre idee regalo... Nella Fabbrica di Babbo Natale, i bambini potranno, con l'aiuto dei folletti preparare: addobbi, regali e tanti altri piccoli oggetti. Gonfiabili natalizi placheranno l'euforia del momento. Si potrà scrivere ed imbucare la Letterina a Babbo Natale direttamente nel Suo Ufficio Postale. Babbo Natale riceverà i bambini direttamente in Casa sua, per farsi immortalare in una magnifica scenografia che renderà il ricordo indelebile. Sarà inoltre possibile farsi immortalare all'interno di una magica ed enorme Palla di Natale, non il solito foto-montaggio ma una reale Magia del Natale, come le moltissime altre magie che saranno presenti. Non mancheranno vere neviccate e il ristorante di Babbo Natale, dove si potranno gustare le migliori pietanze

ze cucinate direttamente dal Babbo più famoso al mondo.

15-16 novembre Festa della Cioccolata

Dove: Certaldo (FI)

Quando: 15-16 novembre

Per info: info@certaldo.com

Tel. 0571.661276-338.9507614

Torna anche quest'anno la festa della cioccolata in via Il Giugno e Piazza Boccaccio. Il weekend sarà dedicato interamente al prezioso alimento, che diventa protagonista indiscusso. Gli stand esporranno cioccolata di tutti i tipi, dalla crema alcolica di cioccolato ai cioccolatini "pret a porter", dalla raffinata pralina ricoperta di cioccolato bianco con il cuore di mandorla, alla barretta piccante al peperoncino e il bon bon con scaglie di cocco dai sapori esotici, per giungere alle meravigliose sculture di cioccolato, passando per gli sfiziosi spiedini di frutta ricoperti di cioccolato caldo. Si potrà "sfruttare" le infinite degustazioni. E domenica 16 novembre tra assaggi e acquisti il mercatino di anti-

quariato, hobbistica, mercatino dei prodotti tipici e negozi aperti.

Mostra Mercato del Tartufo bianco e nero del Mugello

Dove: Borgo San Lorenzo (FI)

Quando: 15-16 novembre

Per info: Tel. 055.8457053

Il tartufo, "Il Mozart dei funghi" come lo definì Gioacchino Rossini, è l'indiscusso protagonista di questa vera e propria festa. L'occasione per tutti i buongustai per degustare e acquistare il delizioso e pregiato frutto della terra, come anche i genuini prodotti tipici ed enogastronomici locali. E tra il profumo intenso del tartufo e le prelibatezze mugellane, anche animazioni e tante altre attività.

15-16 e 22-23 novembre Mostra Mercato dell'Olio Extra-vergine di olicia

Dove: Calenzano (FI) - St. Art Eventi

Quando: 15-16 e 22-23 novembre

Per info: Tel. 055.0502161

Degustazione e acquisto di olio extravergine



DAVID GIUNTOLI
COIFFEUR UOMO - DONNA
&
ESTETICA by SERENA

SERVIZI PARRUCCHIERI: SERVIZI ESTETICA:

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

PARCHEGGIO GRATUITO |
APERTO CON ORARIO CONTINUATO

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

Colazioni - Primi Piatti - Aperitivi

Vanity Due
Caffè




SEMPRE
APERTI

Il tuo luogo di "conversazione"

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

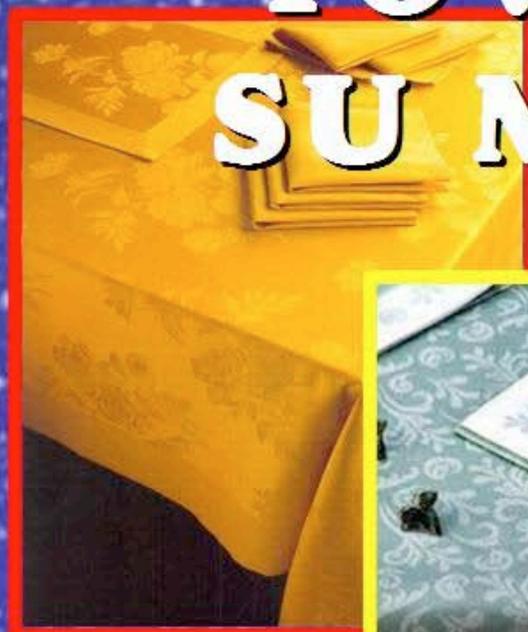


L'isola del Dormire

BIANCHERIA e ACCESSORI LETTO

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

TOVAGLIE SU MISURA



**Per tutto il mese di
Novembre scegli la
stoffa e confeziona
la tua tovaglia.**

Sconto 10%

**Un' Idea Regalo
originale per il
prossimo Natale**

**MATERASSO
2 piazze in
MEMORY FOAM**

€ 399,00



CONSEGNA, MONTAGGIO E RITIRO DELL'USATO GRATUITI

ne di oliva presso gli stand delle fattorie e i frantoi che espongono e vendono la produzione 2014, allestiti nel centro espositivo St.Art Eventi, in via Garibaldi 7. Ci saranno gli stand delle fattorie di Calenzano, Vaglia, Fiesole e Sesto Fiorentino, ma anche di altre zone della Toscana e delle altre regioni, uno spazio di Slow Food e banchi di produttori di altri prodotti enogastronomici. Protagoniste saranno le aziende agricole che racconteranno, attraverso i loro prodotti, la loro prestigiosa storia.

15-23 novembre Ce l'ho con l'olio

Dove: Calenzano (FI)

Quando: 15-23 novembre

Per info: vedi spazio a pag.48

15-16, 22-23, 29-30 novembre e 6-8 dicembre Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di San Miniato

Dove: San Miniato (PI)

Quando: 15-16, 22-23, 29-30 novembre e 6-8 dicembre

Per info: www.sanminiato-promozione.it

ufficio.turismo@sanminiato-promozione.it
Tel. 0571.42745

La prima Sagra del Tartufo di San Miniato si svolse il 26 Ottobre 1969 nella Piazza Del Duomo e, dopo due anni di stop, che servirono sicuramente a capire quale "potenziale" avesse questo prezioso prodotto, la festa è stata puntualmente ripetuta ogni anno.

Nel corso degli anni la sagra si è ampliata sempre più, diventando oggi una Mostra Mercato di livello internazionale: al Tartufo Bianco, sempre protagonista, si sono aggiunti altri prodotti locali come vini, formaggi e salumi che fanno di questi tre week-end di novembre un'importante vetrina della nostra zona.

Oggi, seppur arrivati a celebrare il 44° anniversario di questa incantevole festa, San Miniato ha saputo conservare la ricchezza delle tradizioni popolari che ancora fanno vivere al turista emozioni d'altri tempi: viene premiato il tartufo più grosso e il tartufo più anziano, i commercianti espongono i loro prodotti, le associazioni si occupano di "ristorare i viandanti" con vecchie ricette, gli agriturismi offrono alloggi confortevoli in

vecchie case coloniche e tutto questo lascia al turista il sapore del territorio. e il

15 novembre-8 dicembre Il Desco 2014

Dove: Lucca

Quando: 15 novembre-8 dicembre

Per info: vedi spazio a pag.53

16 novembre Arte e Sapori

Dove: Monteverdi Marittimo (PI)

Quando: 16 novembre

Per info: comune.monteverdi@alice.it
Tel. 335.5966951

Nella cornice del borgo di Monteverdi Marittimo si svolge l'edizione 2014 di Arte e Sapori, un pranzo itinerante con degustazione di prodotti tipici. A seguire la premiazione del concorso per il miglior olio e vino del comune.

21-22 novembre Olio per Olio

Dove: Semproniano (GR)

Quando: 21-22 novembre

MERCATO TEDESCO DI NATALE
In Santa Croce tra sogno e realtà dal 3 al 21 dicembre

Sembra un villaggio incantato, sarà merito delle casette, di legno, perfettamente disposte in una piazza che ha una storia, e come se ce l'ha. Testimone indiscutibile ne è la statua di Dante, che vigila severa su questo nuovo mondo che prende vita, per due settimane, in quel di Santa Croce. Il Mercato Tedesco di Natale, più adeguatamente chiamato "Weihnachtsmarkt", con la sua bacchetta magica ripropone un'atmosfera natalizia unica nel suo genere. Le casette ospitano, infatti, stand gastronomici e artigianali con operatori di varie nazioni che offrono prodotti di tradizione come brezen, wurstel, birra, vini speziati, dolci, tedeschi ma anche di altre nazioni europee. Impossibile resistere alle decorazioni natalizie esposte dagli artigiani, ma anche alle attrattive per i bambini che rallegrano la piazza. Non mancheranno i ristoratori del posto, che nei giorni del mercato, presenteranno i menu tradizionali fiorentini. Un vero e proprio scambio di culture, e non solo, che ha assunto una valenza sempre crescente negli oltre 10 anni di organizzazione. Il mercato si svolge dal **3 al 21 dicembre**, tutti i giorni dalle 10,00 alle 22,00, grazie all'organizzazione di **ANVA Confesercenti, C.C.I.A.A. di Firenze**, in collaborazione con **Regione Toscana e Comune di Firenze**, che vi aspettano per augurarvi un Buon Natale in una delle più belle piazze del Mondo.

www.confesercenti.fi.it - info@confesercenti.fi.it - Telefono 055.27051

ANVA
Comune di Firenze
REGIONE TOSCANA



MINIGOLF
MONTECATINI

Presenta



Inaugurazione 7 Novembre ore 16,00

Ogni bambino vivrà un'esperienza unica poiché subirà la **TRASFORMAZIONE** in Elfo di Babbo Natale con la consegna di Gadgets ed Accessori che gli verranno regalati dagli Elfi durante tutto il Percorso!



**Entra
nella
favola...**

viale Bustichini, 59 (zona Panteraie)
MONTECATINI TERME - telefono 0572.771991



Minigolf Montecatini



Per info: www.lamaremmafabene.it
Tel. 327.7887775

Oro verde protagonista di questa due giorni. Degustazioni guidate, assaggi, punti ristoro e un concorso per stabilire la migliore pietanza creata dai migliori chef della zona: questi gli ingredienti della manifestazione di Semproniano. Due giorni dedicati interamente all'olio d'oliva e la sua armoniosa combinazione con i prodotti a km 0 di una terra unica e colma di suggestioni.

21-23 novembre

Mercato della Croce Rossa Italiana "Aspettando il Natale"

Dove: Firenze - Obihall

Quando: 21-23 novembre

Per info: Tel. 334.6633623

Un'occasione unica di trovare regali e oggetti esclusivi, preziosi o rari e, nello stesso tempo, di contribuire all'assistenza di chi ha bisogno, partecipando attivamente al sostegno sociale della propria città. I proventi del mercato saranno destinati esclusivamente al sostegno delle persone bisognose

dell'area fiorentina, servizio grazie al quale il Comitato Locale di Firenze della Croce Rossa Italiana fornisce loro abiti, alimenti e supporto economico durante tutto l'anno. Scegliere di acquistare i regali di Natale al mercato della Croce Rossa oltre ad essere una garanzia di qualità, è anche una vera scelta di solidarietà. Venerdì dalle 15:30 alle 22, sabato e domenica dalle 10:30 alle 18:30.

ModaPrima

Dove: Firenze - Stazione Leopolda

Quando: 21-23 novembre

Per info: www.pittimmagine.com/corporate/fairs/modaprima.html Tel. 055.3693240

Collezioni di abbigliamento e accessori donna e uomo. Il salone di riferimento del fast fashion di qualità, abbigliamento e accessori. L'evento è organizzato da Pitti Immagine.

22-23 novembre

Re Tartufo

Dove: Vaiano (PO)

Quando: 22-23 novembre

Per info: vedi spazio a pag.62

Giro Goloso

Dove: Empoli (FI)

Quando: 22-23 novembre

Per info: www.girogoloso.it
Tel. 0571.76303

Quarta edizione della mostra mercato dedicata alla tradizione pasticceria empoles e alle eccellenze toscane. Dopo il grande successo riscosso nelle precedenti edizioni, la manifestazione registra la quasi totalità di riconferme delle aziende partecipanti lo scorso anno ed importanti new entry. GIRO GOLOSO coinvolge come espositori le pasticcerie empoles e le piccole aziende artigiane toscane che si caratterizzano per prodotti di eccellenza, quali il cioccolato della Chocolate Valley, i cantuccini di Prato, l'amaretto di Santa Croce, il brigidino di Lamporecchio, le cialde di Montecatini. Il luogo prescelto è nuovamente la centralissima piazza Farinata degli Uberti (detta piazza dei leoni), l'utilizzo di eleganti tensostrutture permetterà di visitare la mostra anche


 "ASSOCIAZIONI"
PARCO COLOMBAI
 BORGO A BUGGIANO


 Patrocinio del Comune di Buggiano
 Collaborazione con la Croce Rossa di Buggiano

ORGANIZZA

FESTA DI S. MARTINO

VILLA ANKURI - BORGO A BUGGIANO

DOMENICA 9 E 16 NOVEMBRE

dalle ore 10,00 fino a sera


**NECCI
CASTAGNACCIO
CALDARROSTE
BOMBOLONI
PANINI E VINO NOVELLO**
 Banchetti di vario genere

VINCI - Piazza Libertà
30 NOVEMBRE 2014



21° EDIZIONE "SAPORI E COLORI"

Concorso enologico
 "Messer Chianti"
 con premiazione, la mattina,
 c/o Palazzina Uzielli
 ore 12,00 fino alle ore 20,00:
 - fiera mercato degli agricoltori
 - mercato artigiano organizzato
 dal CCN Vincincentro
 - banchi di assaggio
 "popolare"

Ingresso e consumazione gratuita

Consorzio Colline di Vinci - Piazza L. da Vinci, 29 - 50059
 Vinci (Fi) Tel./fax 0571.567981
www.collinedivinci.com info@collinedivinci.com

in caso di cattivo tempo. Durante lo svolgimento della manifestazione gli espositori organizzeranno all'interno del proprio stand espositivo dimostrazioni e degustazioni. L'ingresso è libero. Orario: sabato 16.00/20.00 domenica 10.00/20.00. I negozi del centro saranno aperti per l'intera giornata.

Dolcemente 2014

Dove: Pisa – Stazione Leopolda

Quando: 22-23 novembre

Per info: www.dolcemente.pisa.it
info@leopolda.it Tel. 050.21531

La città della Torre pendente accoglie la kermesse dedicata ai dolci artigianali della tradizione toscana. L'elemento che qualifica e caratterizza la manifestazione è il suo carattere divulgativo, in linea con la vocazione della città di Pisa, luogo di conoscenza e punto d'incontro di saperi e culture. I visitatori saranno accompagnati negli assaggi direttamente dagli artigiani, che potranno così illustrare le caratteristiche del proprio lavoro e raccogliere i giudizi del pubblico. Il programma comprende un ampio calen-

dario di degustazioni, dimostrazioni e laboratori. Grazie al successo delle precedenti edizioni, Dolcemente si è affermata come una vetrina di prestigio per i laboratori che hanno collocato la Toscana e l'Italia fra i principali centri europei nella produzione artigianale di alta qualità.

23 novembre

Salone del Giocattolo d'Epoca 2014

Dove: Calenzano (FI) – Centro Congressi Delta Florence

Quando: 23 novembre

Per info: Tel. 330.565439

Il salone di Calenzano chiamato ormai da tutti la Wall Street del Giocattolo d'epoca tasterà il polso del mercato dei soldatini, dei giocattoli di latta, legno, bambole, modellismo, settori che nonostante la crisi non hanno risentito di grandi cali di interesse.

Vari collezionisti da tutto il mondo espongono i loro esemplari in oltre 300 stand dove saranno esposti auto in latta, navi, aerei, moto, soldatini con fortini, carrozze, castelli, e per la gioia del pubblico femmi-

nile bambole in biscuit, panno Lenci, composizione. Per il settore del collezionismo di bambole non mancherà Barbie la mitica ed intramontabile compagna dagli anni 50' ancora tanto attuale. La ricerca per il settore "figurini" in questo particolare momento è orientata su due particolari momenti storici: quello delle figure ritraenti "carabinieri" del quale ricorrono quest'anno i 200 anni della fondazione dell'Arma e soldatini riproducenti le nazioni e i corpi della prima guerra mondiale in occasione del suo centenario. La ricerca è orientata su bersaglieri, fanti ma anche su tedeschi, austriaci ed altri corpi che parteciparono al conflitto: i più rari rimangono gli Alpini. Non mancano stand con auto in pressofusione, materiali per la pittura, editoria, materiali modellistici da costruire.

Festa dell'Olio e Fiera

Dove: Cavriglia (AR)

Quando: 23 novembre

Per info: Tel. 351.1745412

A Cavriglia si tiene l'annuale manifestazione

Grande castagnata in un piccolo borgo Lupinaia vi dà il suo goloso benvenuto

Lupinaia, piccolo paese adagiato sulle montagne di Fosciandora in provincia di Lucca, **domenica 9 novembre** vi invita a trascorrere una giornata all'insegna della castagna, frutto basilare dell'economia di un tempo. Una festa che inizia già la mattina, quasi a darvi il buongiorno, offrendovi l'opportunità di passeggiare nei sentieri che si intrecciano nei boschi vicini, grazie all'**Assoc. Culturale Gamborosso**, con escursioni guidate (Francesco 3204131901). A pranzo potete invece gustare pasta fresca di castagne con sugo di carne, con sugo di noci e castagna, mentre punti di ristoro diffusi in tutto il paese vi offrono degustazione di necci, castagnaccio, frittelle, ondini e i "neccioloni", straordinari bomboloni a base di farina di castagne, ma anche pasta frita, dolci, pane casereccio, affettati, formaggi locali. Il paese sarà anche animato da rappresentazioni ed esposizioni di antichi mestieri e di mezzi da lavoro del passato, bancarelle di prodotti artigianali e gastronomici tipici. Presente anche la Mostra Fotografica "Com'erimo" e le esibizioni dell'**Associazione Culturale Smaskerando** di Fornaci di Barga. Sarà garantito il servizio di navetta anche in paese. In caso di maltempo la festa sarà rimandata a domenica 16 novembre. La festa è resa possibile grazie all'impegno di varie forze organizzatrici: G.S. Fosciandora, Amici di Lupinaia, Ponti nel tempo, CC Naturale e Associazione Culturale Gamborosso con il patrocinio del Comune di Fosciandora.

Mario Moscardini 320.0179561
silvana.moscardini@gmail.com

dedicata all'olio novo... In Piazza Berlinguer, saranno presenti gli stand dei produttori di olio, gli stand dei piccoli artigiani, oltre a quelli dei prodotti di enogastronomia locale. Nel Viale Principe di Piemonte per l'intera giornata, sarà presente il Mercato straordinario a cura del Consorzio Operatori Area Pubblica - Toscana

24-25 novembre Rito della Focarazza

Dove: Roccalbegna (GR)

Loc. Santa Caterina

Quando: 24-25 novembre

Per info: Tel. 0564.989032

Il 24 novembre, vigilia del giorno dedicato alla patrona Santa Caterina d'Alessandria, sulla collina che domina il borgo di Santa Caterina, si celebra uno dei riti più interessanti del Monte Amiata, ricco di simbolismi legati al fuoco. A ricordo di una vittoria contro i senesi avvenuta appunto nel giorno di Santa Caterina d'Alessandria, la mattina del 24 novembre viene issato un tronco di cerro, lo "stollo", attorniato da una catasta di scope e fascine di erica, la "focarazza". Alla

sera, viene appiccato il fuoco e, una volta che le fascine sono completamente bruciate e rimane solo lo stollo incandescente, inizia una competizione estremamente agguerrita tra le contrade. I rappresentanti di ogni contrada tentano di sradicare lo stollo e, la contrada che riesce nell'intento deve portarlo fino al proprio rione correndo per le vie del paese evitando di farsi sottrarre lo stollo dagli altri contradaioi che fanno di tutto per impossessarsene. Una volta arrivati nella contrada, lo stollo viene issato sulla facciata di una delle case diventando intocabile. Lo stollo viene a questo punto diviso in tanti pezzi quanti sono coloro che hanno partecipato alla sua conquista e i pezzi vengono successivamente bruciati spargendo poi le ceneri nei campi come augurio di fertilità.

28 novembre-5 dicembre Festival dei Popoli

Dove: Firenze – Cinema Odeon

Quando: 28 novembre – 5 dicembre

Per info: www.festivaldeipopoli.org
info@festivaldeipopoli.org Tel. 055.244778

Il 55° Festival dei Popoli propone il meglio del cinema documentario internazionale.

Il programma prevede: Concorso Internazionale (corti, medi e lungometraggi inediti in Italia), Panorama, sezione dedicata alla produzione italiana, Eventi Speciali, Doc at Work, co-production market con presentazione di progetti e rough cuts ad esperti internazionali, workshop, incontri con gli autori. La retrospettiva è dedicata a Jos de Putter, pluripremiato regista olandese i cui film spaziano in tutto il pianeta.

I documentari provengono da tutto il mondo e sono presentati in lingua originale con sottotitoli.

29-30 novembre Fiera di Santa Caterina

Dove: Monte San Savino (AR)

Quando: 29-30 novembre

Per info: Tel. 0575.8177217

La cittadina di Papa Giulio III e del Sansovino ospita questa fiera annuale meglio conosciuta come la Fiera del cavallo e dello scaldino col fischio.

Ambulanti provenienti da tutta la Toscana



partner di **Pieriposte**

Spedire non è mai stato così facile!!!

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

Fantastico no!?!

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

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

Orario

dal Lunedì al Sabato **6.00 -20.00**

Domenica **6.00-13.00**

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

IL GIOCO È VIETATO
AI MINORI DI 18 ANNI
18+
GIOCARÈ TROPPO PIÙ
CAUSARE DIPENDENZA
E MALATTIA PATOLOGICA

e da altre regioni limitrofe, daranno vita e colore insieme ai locali commercianti alle piazze e ai borghi con banchi e mercanzie. E inoltre esposizione di veicoli, macchinari, attrezzature per l'industria, il commercio, l'artigianato e l'agricoltura.

Esposizione colombofila ad Empoli

Dove: Empoli (FI) Palazzo delle Esposizioni
Quando: 29-30 novembre

Per info: www.colombofilatoscana.it
Tel. 339.1093053

Esposizione di colombi ornamentali, avicoli, canarini e rapaci a cura dell'Associazione Colombofila Toscana. Ingresso gratuito dalle 9 alle 18.

29 novembre-8 dicembre

Antica Fiera di Carmignano-Seano

Dove: Carmignano (PO)

Quando: 29 novembre-8 dicembre

Per info: www.comune.carmignano.po.it
Tel. 055.8712468

Moltissimi gli appuntamenti di Autunno con Gusto... Antica Fiera di Carmignano. Dalla mattina fino al tramonto le eccellenze

del territorio saranno le vere protagoniste: fichi secchi, olio nuovo, vino e molto altro sarà posto sui banchi per i curiosi che vorranno tornare ad assaggiare i prodotti dell'agricoltura locale e del Montalbano. Non mancheranno gli altri importanti protagonisti dell'iniziativa, i mercatini dell'antiquariato, del piccolo artigianato e di oggetti natalizi e della solidarietà. Un appuntamento da non perdere per il primo shopping natalizio.

30 novembre

Sapori e Colori del Montalbano

Dove: Vinci (FI)

Quando: 30 novembre

Per info: vedi spazio a pag.72

Sagra della Castagna

Dove: Castel Focognano (AR) – Loc. Carda

Quando: 30 novembre

Per info: Tel. 339.2943299

La festa inizia all'ora di pranzo, intorno alle 12:00, quando si potrà mangiare presso il circolo locale con un menù a base di castagne. Nel pomeriggio, dalle 14:00, nel centro storico di Carda gli stand gastronomici pro-

porranno varie specialità come polenta con ricotta, baldino (castagnaccio), frittelle, bomboloni e altri dolci realizzati con farina di castagne. L'evento fa parte della rassegna Sapori d'Autunno, dedicata a prodotti, sapori e atmosfere del Pratomagno Casentinese.

A Fiano... entrerete nel mondo delle Fiabe

Dove: Pescaglia (LU) – Loc. Fiano

Quando: 30 novembre

Per info: www.pontineltempo.it

Dalle ore 10.00 alle 18.00 in ogni vicolo ed in ogni piazza suggestive rappresentazioni fiabesche, specialità a base di castagne, mercatini natalizi. Alle ore 16.00 animazione per bambini...e nella sua magica casina ci sarà Babbo Natale ad aspettare la vostra letterina. Servizio navetta gratuito

30 novembre, 6-8 dicembre

Sagra del Cinghiale

Dove: Suvereto (LI)

Quando: 30 novembre, 6-8 dicembre

Per info: www.suvereto.net



IL NEGOZIO DEL TERZO MILLENNIO

ELETRONICA | TELEFONIA & ACCESSORI
VIDEO SORVEGLIANZA | ILLUMINAZIONE A LED
e inoltre
ACCESSORI PER IL TEMPO LIBERO E CAMPER

illumina
LE TUE NOTTI D'INVERNO!
per tutto il mese di novembre
KIT XENON
con sconto del **20%**

NEGOZIO: VIA EMPOLESE, 67^{A-B} - PIEVE A NIEVOLE - TELEFONO 0572.520874
MAGAZZINO E UFFICI: VIA PRATOVECCHIO, 183 - MONSUMMANO TERME - TELEFONO 0572.958715
WWW.EUROPHONES.IT

PELLETTERIE
STEFANELLI

Montecatini Terme

NUOVA SEDE



**CI SIAMO
TRASFERITI
IN VIA VERDI 76**

viale P. Grocco, 8
MONTECATINI TERME

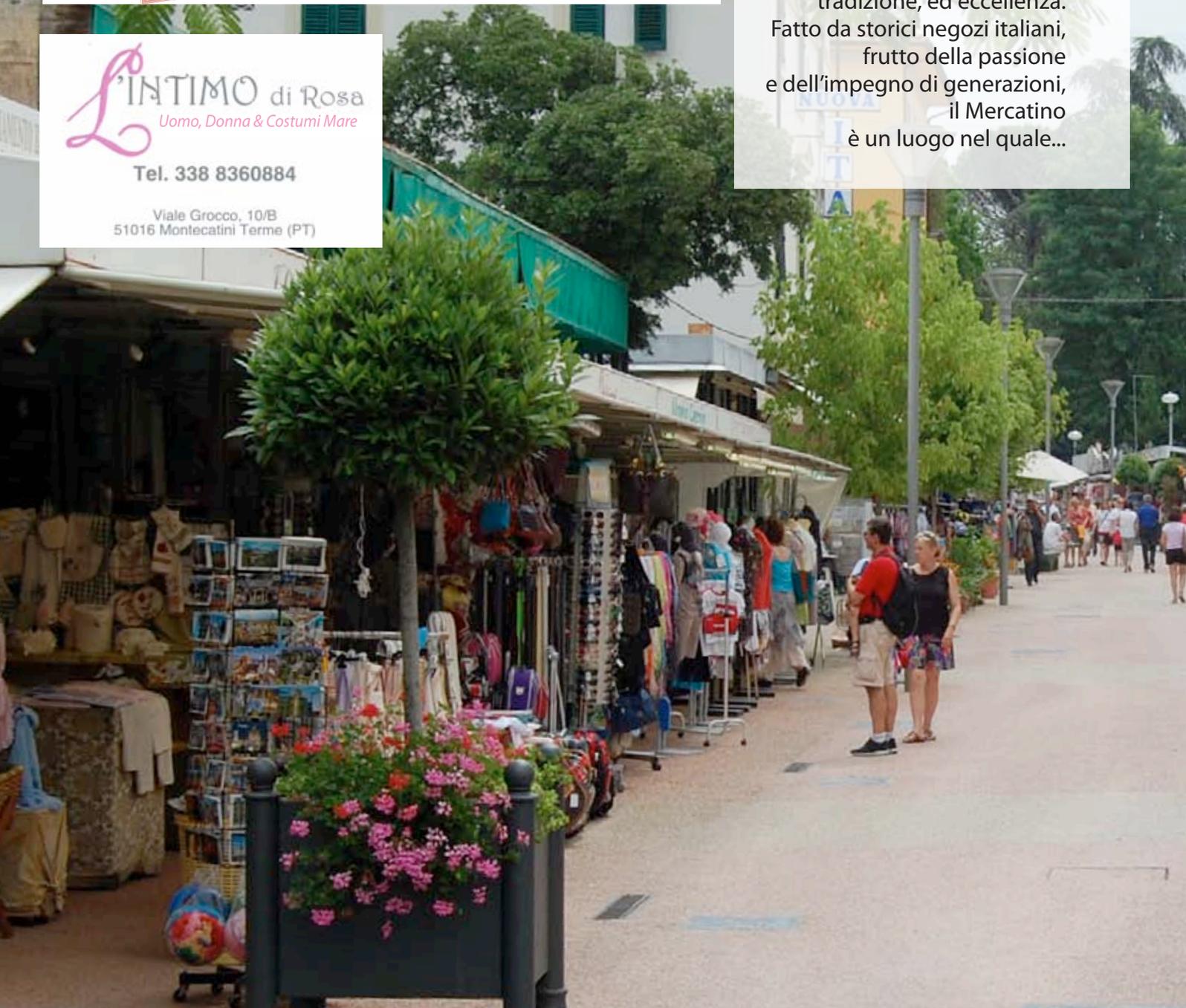
Una passeggiata **SHOPPING al**

Un'occasione di memoria,
tradizione, ed eccellenza.
Fatto da storici negozi italiani,
frutto della passione
e dell'impegno di generazioni,
il Mercatino
è un luogo nel quale...

L'INTIMO di Rosa
Uomo, Donna & Costumi Mare

Tel. 338 8360884

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



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

**Caffè
LE TERME**

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



Mercatino del Grocco La Salute

... il made in Italy
si fa occasione
diventando con quotidiano
orgoglio un'attraente possibilità
per tutti, un cuore di commercio
e di eccellenza sempre a
portata di mano!



BARGILLI
CIALDE DI PANTEGGINI

Le delizie del Gusto

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

*Le Cravatte
Fernando*

viale P. Grocco, 66
MONTECATINI TERME
telefono 338.3283106

Pan di Zenzero

Una magica idea per i tuoi regali

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

BAR SETTENTRIONALE dal 1918

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

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



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



evs@suvereto.net Tel. 0565.829304

Sagra storica dedicata al Cinghiale, all'Arte e al Folklore che si tiene nel centro storico di Suvereto. Gastronomia tipica a base di cinghiale, presente in gran numero nei boschi intorno al paese. Folklore, mostre, convegni, vendita di prodotti tipici, corteo storico in costume del '200, con la tradizionale giostra degli arcieri e la rievocazione storica della concessione della Carta Libertatis.

30 novembre

Balletto Bianco a favore del Meyer Spettacolo finale

Dove: Firenze – Teatro Puccini

Quando: 30 novembre

Per info: www.ballettobianco.it

Dopo aver coinvolto oltre 200 scuole di danza classica della Toscana, il progetto Mukki "Balletto Bianco" si concluderà con una grande serata a favore dell'Ospedale Pediatrico Meyer, nella quale saliranno sul palco le 15 scuole provenienti da tutta la Toscana selezionate attraverso l'iniziativa. Il progetto, nato per parlare di corretta ali-

mentazione ai giovani ballerini, dopo aver previsto la consegna di 10.000 zainetti insieme a una "miniguia" alla danza, è pronto ad accendere i riflettori sui talentuosi allievi delle scuole di danza toscane.

Per partecipare a questa serata conclusiva, le scuole toscane hanno dovuto superare una preselezione video inviando coreografie ispirate al "Balletto Bianco". Una giuria di qualità, presieduta da Francesco Volpe - già primo ballerino presso il Teatro San Carlo di Napoli - è stata chiamata a compiere la difficile scelta, selezionando tra i circa 100 video preventivi le 15 proposte migliori. Una serata interamente dedicata alla magia della danza, con tanti ospiti e personalità del mondo della cultura, dello spettacolo e della danza, che sceglieranno le 3 coreografie migliori che saranno insignite di una targa e di un premio speciale.

L'iniziativa Mukki "Balletto Bianco" - promossa dalla Centrale del latte di Firenze, Pistoia e Livorno - è stata presentata all'ultima edizione di Danzainfiera con madrina d'eccezione Carla Fracci, con lo scopo di pro-

muovere il binomio inscindibile tra corretta alimentazione e attività fisica. Un progetto per parlare ai giovani ballerini di corretta alimentazione in maniera stimolante e fornire utili informazioni sui cibi, per capire come le giuste scelte a tavola aiutino a mantenere in buona salute il proprio corpo.

2-3 dicembre

BTO Buy Tourism Online 2014

Dove: Firenze – Fortezza da Basso

Quando: 2-3 dicembre

Per info: www.buytourisonline.com

m.dellamonica@fondazione-sistematoscana.it

Tel. 055.2671636

BTO -Buy Tourism Online è un progetto promosso da Regione Toscana, Toscana Promozione e Camera di Commercio di Firenze e realizzato da Fondazione Sistema Toscana e BTO Educational.

BTO è un punto di osservazione privilegiato sulle dinamiche del mercato turistico influenzate dalla tecnologia, un momento di confronto tra i big player del web e gli operatori della filiera turistico-ricettiva, un



PELLETTERIE STEFANELLI

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



incubatore di idee di business, per competere nella global arena.

Expedia, Trivago, Skyscanner e Kayak porteranno la loro esperienza riguardo al Mega Metasearch, si affronterà per la prima volta il tema di Internet of Things per ciò che riguarda l'ospitalità; si discuterà di Wearable Technologies e sarà messo l'accento sul valore della persona che lavora in ambito turistico grazie a Human to Human, l'approfondimento curato direttamente da Paolo labichino, Group Executive Creative Director Ogilvy&Mather Italy.

3-21 dicembre

Mercato Tedesco di Natale

Dove: Firenze

Quando: 3-21 dicembre

Per info: vedi spazio a pag.70

6 dicembre

35° Fiaccolata Valle del Serchio

Dove: Galliciano (LU)

Quando: 6 dicembre

Per info: www.pontineltempo.it

PROGRAMMA

Ore 14:00 (Via Cavour, Area Mercatale – Piazza Vittorio Emanuele II) - MERCATO DEL BARRATTO – BANCARELLE NATALIZIE, Prodotti ed oggetti artigianali a cura Ass. Pro Loco di Galliciano fino a tarda sera.

Ore 15:00 - Apertura stands gastronomici: Grigliato – Focacce leve – Crepes – Vin brulé – Dolci.

Ore 17:00 (Piazza Vittorio Emanuele II) - INSIEME SOTTO L'ALBERO DI NATALE Canti Natalizi.

Ore 17:30 (Palazzo Comunale Sala Consiliare) - Conferimento cittadinanza onoraria ai bambini stranieri nati a Galliciano con il patrocinio UNICEF di Lucca.

Ore 18:00 - ARRIVA BABBO NATALE !!! Ore 18:30 - ASPETTANDO LE FIACCOLE DELLA VALLE Esibizione Piccoli Sbandieratori Gruppo Laboratorio di Bandiera Scuola Secondaria primo grado di Galliciano.

Ore 19:00 - Ritrovo e partenza loc. S.Andrea FIACCOLATA IN MEMORIA DI VANESSA A cura Ass. Amici di Vanessa.

Ore 19:15 (Piazza della posta) - Esibizioni

Sbandieratori & Musici di Galliciano Fanfara degli Alpini.

Ore 20.00 (Piazza della posta) - PARTENZA FIACCOLATA Saluto autorità – Benedizione delle Fiaccole al suono delle campane Accensione delle fiaccole e partenza fiaccolata.

Ore 20.30 (Piazza V. Emanuele II) - DOPO FIACCOLATA Continua la festa IN MUSICA Stand Gastronomici Mercatino solidarietà

6-7 dicembre

Sapori e Colori di Montalbano

Dove: Vinci (FI)

Quando: 6-7 dicembre

Per info: www.prolocovinci.com

info@prolocovinci.com

Tel. 0571.56332-338.3739803

L'appuntamento, dedicato ai prodotti enogastronomici di tutta la zona del Montalbano, prevede vari momenti.

Si inizia sabato con la Cenall'olio organizzata dalla Pro loco, che si terrà in Piazza della Libertà in tensostruttura riscaldata. Il menù proposto sarà a base di prodotti di stagio-

Gocce di Vita, una speranza per il futuro di molti bimbi orfani



Partecipa alle nostre iniziative !

- **9 Novembre**, nei locali adiacenti la Chiesa nuova di S. Lucia di Uzzano, pranzo a base di carne;
- **8 Dicembre**, pranzo a base di pesce;
- dal **29 Novembre all'8 Dicembre**, tradizionale **mercato prenatalizio** nei locali adiacenti la Chiesa di S. Maria in Selva a Buggiano.

Partecipate numerosi !!

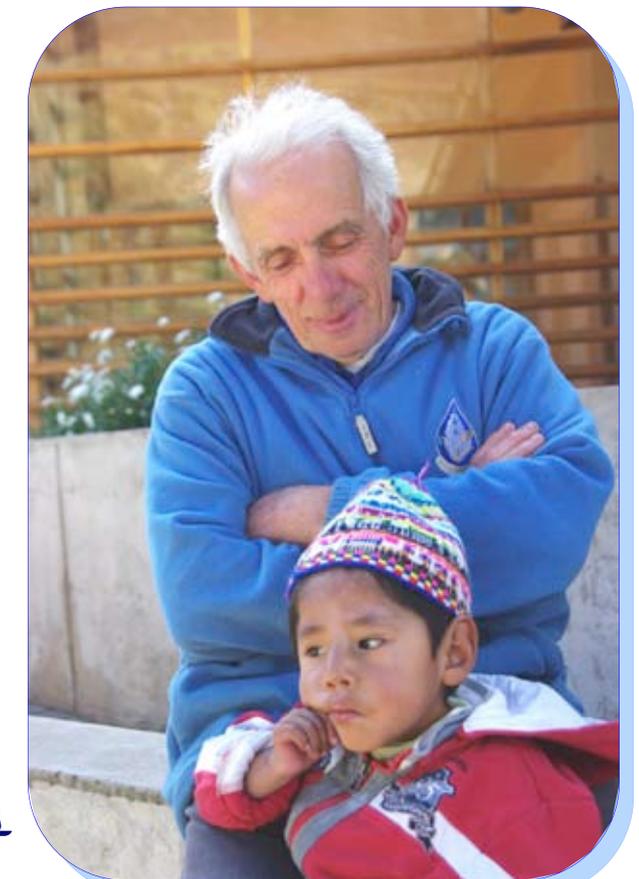
Prenotare ai n. **347 7898454, Patrizia**
e **334 9541676, Maria**

*Vuoi fare un'esperienza di volontariato?
Chiedici come ...*

Gocce di Vita-onlus

V. di Quarrata, 6 51010 Uzzano (PT), tel. e fax. 0572 444638

sito web: www.goccedivita.org



e-mail: info@goccedivita.org

ne conditi con l'olio nuovo. È consigliata la prenotazione a uno dei seguenti numeri: 0571 56332, 338 3739803 o 340 7640256. La giornata di domenica prevede stand gastronomici nel centro storico per tutta la giornata, dalle 10:00 alle 20:00.

Si potranno degustare nell'occasione olio nuovo, fettunte, vino, caldarroste e altri prodotti di stagione, con Mostra mercato dell'Olio Nuovo.

Castelnuovo Città della Castagna

Dove: Castelnuovo di Garfagnana (LU)

Quando: 6-7 dicembre

Per info: www.pontineltempo.it

Tradizionale festa dedicata alla farina di neccio DOP della Garfagnana in una 2 giorni intensa, ricca di degustazioni ed escursioni. Un evento da non perdere per tutti gli estimatori di questo importante frutto dell'autunno. Necci, mondine e la lunga polenta in piazza Umberto vi attendono

Mercato nel Campo

Dove: Siena – Piazza del Campo

Quando: 6-7 dicembre

Per info: www.facebook.com/SienaMercato-nelCampo turismo@comune.siena.it

Tel. 0577.292128

Torna in Piazza del Campo il Mercato: 140 banchi di prodotti locali, nazionali ed europei animeranno la sesta edizione dell'iniziativa, ispirata quest'anno al tema di EXPO 2015 "Feed the planet/Nutrire il pianeta, energia alla vita". A Siena torna il Mercato nel Campo, un tuffo nel Trecento tra storia ed eccellenze enogastronomiche e artigianali. Un'originale proposta per trascorrere il ponte dell'Immacolata: sabato 6 e domenica 7 dicembre, dalle 8 alle 20, nella conchiglia di Piazza del Campo verrà rievocato il "mercato grande" medievale, con 140 banchi che proporranno i migliori prodotti della tradizione senese e tipicità provenienti dall'Italia e dall'Europa, disposti seguendo le indicazioni date nel XIV secolo dalle autorità comunali, con lo stesso allineamento, la distinzione nelle due grandi aree di vendita alimentare e merceologica e il raggruppamento per categorie al loro interno.

I prodotti saranno esposti su banchi ispirati a quelli del passato, pronti a svelare un universo di sapori, profumi, bellezza e tipicità, il tutto nel segno dell'eccellenza che da sempre fa di Siena una vera e propria "città del gusto". In questa sesta edizione del Mercato nel Campo, ispirata al tema di EXPO 2015 "Feed the planet/Nutrire il pianeta, energia alla vita", alla rievocazione del "mercato grande" si affiancheranno numerose altre iniziative, a partire dalla realizzazione "live" di una installazione artistica, il globo "Feed the planet", che prenderà lentamente forma nel corso delle due giornate davanti agli occhi dei visitatori. Gli antichi Magazzini del Sale di Palazzo Pubblico faranno invece da cornice a un percorso sensoriale che si snoderà tra degustazioni, musica e arte, mentre l'area antistante al palazzo ospiterà laboratori agroalimentari dedicati a pane, pasta, formaggi e salumi. Non mancheranno gli artigiani che condurranno alla scoperta degli antichi mestieri, mentre nei ristoranti cittadini sarà possibile gustare menù con piatti legati alla tradizione gastronomica senese e



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

CARPE DIEM

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

APERTO TUTTI I GIORNI

dal lunedì al giovedì dalle
4.00 alle 20.00

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

via Livornese di Sotto, 12 CHIESINA UZZANESE
telefono 0572.48256

**La colazione giusta per
cominciare bene la giornata!**



**La bontà
che ti salta in bocca!!**



preparati seguendo l'idea "Dal Mercato nel Campo alla tavola – nutrendo il pianeta".

6-8 dicembre Barga Cioccolata

Dove: Barga (LU)

Quando: 6-8 dicembre

Per info: www.dovealucca.it

Il centro storico della cittadina ospiterà in numerosi fondi riaperti per l'occasione. Si tratta, quest'anno, di una tre giorni all'insegna della degustazione di vari tipi di cioccolata, anche calda in bicchiere, dai più tradizionali alle sperimentazioni come quelle che abbinano il cioccolato alle spezie. Un'occasione anche per un regalo particolare per il Natale

Mercatini di Natale della filiera corta del Volterrano

Dove: Volterra (PI)

Quando: 6-8 dicembre

Per info: www.volterratur.it

info@volterratur.it Tel. 0588.87257

Quale modo migliore di visitare Volterra se

non degustando i prodotti tipici del suo territorio? Dal 6 all'8 dicembre i produttori volterrani vi aspettano nella deliziosa atmosfera natalizia di uno dei più suggestivi borghi medievali della Toscana.

Festa dell'Olio 2014

Dove: San Quirico d'Orcia (SI)

Quando: 6-8 dicembre

Per info: www.comunesanquirico.it

Tel. 0577.899711

La festa dell'olio ha una precisa finalità: valorizzare un prodotto genuino e di elevata qualità della nostra terra, frutto del lavoro di olivicoltori attenti e professionalmente preparati. La prima edizione è del 1993 ed è conseguenza diretta della presa di coscienza delle potenzialità che l'olio di oliva può rappresentare per l'economia locale. La festa è cresciuta negli anni, è diventata occasione irrinunciabile di incontro di turisti con il paese e momento di dibattito sullo sviluppo economico correlato alla salvaguardia del territorio. La festa mantiene però la caratteristica di sagra paesana, con gli stand allestiti

nel centro storico, con i bracieri accesi nella pubblica via dove si preparano bruschette da offrire in assaggio ai visitatori. Bande musicali, trampolieri e saltimbanco allietano i pomeriggi mentre nei ristoranti si fa a gara a riscoprire cibi tradizionali della cucina toscana, tutti conditi con olio di San Quirico, naturalmente. Una festa da non perdere dunque, che si svolge nella settimana del "ponte" della Concezione (8 dicembre) e che vuol essere momento di allegria ed aggregazione.

7 dicembre

Aspettando il Natale a Valenzatico

Dove: Valenzatico (PT)

Quando: 7 dicembre

Per info: *vedi spazio a pag.84*

Porciano e i Sapori del Natale

Dove: Lamporecchio (PT)

Loc. Porciano, Area Verde

Quando: 7 dicembre, da mattina a sera

Per info: prolocomontecarlo@gmail.com

Tel. 0583.228881

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



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

La Viola

Bijoux · Accessori · Souvenir Artigianali



La Viola

completa la tua bellezza!

via Nazario Sauro, 26 MONTECATINI TERME

Lasciatevi avvolgere dalla magica atmosfera del Natale in un antico borgo di origine medievale nel cuore delle colline del Montalbano. "Porciano e i sapori del Natale" vi accoglierà con dolci, vin brulé, musica, oggettistica di artigianato e tante altre sorprese... Non mancate!

Festa dell'Olio di Sasso Pisano

Dove: Castelnuovo Val di Cecina (PI)

Loc. Sasso Pisano

Quando: 7 dicembre

Per info: www.lafumarola.it

lafumarola@inwind.it Tel. 329.6197136

Sedicesima edizione di questa festa all'insegna dell'olio extravergine d'oliva, con degustazione guidata di olio, mostre di artigianato locale e assaggio di prodotti tipici locali.

7-8 dicembre

Lo gradireste un goccio di Vin Santo?

Dove: Torrita di Siena (SI) – Montefollonico

Quando: 7-8 dicembre

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

asdmontanina@alice.it Tel. 334.7270049

La manifestazione "Lo gradireste un goccio di Vin Santo?" si svolgerà nella prima settimana di dicembre e culminerà nella giornata dell'8 con la degustazione del Vin Santo e dei prodotti tipici della gastronomia locale lungo i borghi del paese e la premiazione dei vincitori del concorso "il miglior Vin Santo fatto in casa"

8 dicembre

Sagra della Polenta Dolce e del Baldino

Dove: Talla (AR) – Loc. Faltona

Quando: 8 dicembre

Per info: www.prolocofaltona.com

info@prolocofaltona.com Tel. 333.2955807

Nel cuore di una delle più belle vallate del Casentino, tra le montagne del Pratomagno, Faltona è da anni teatro di una delle sagre tradizionali della provincia di Arezzo. L'evento è dedicato a due prodotti derivati delle castagne, di cui i boschi che circondano il borgo sono ricchi: la polenta dolce e il baldino (castagnaccio). La sagra si apre con il pranzo alle 12:30, su prenotazione al

numero indicato tra i dettagli dell'evento. Nel pomeriggio, dalle 14:30, il paese si riempie di stand gastronomici dove gustare specialità a base di castagne. I produttori locali proporranno in vendita farina di castagne, castagne secche, miele di Faltona, marmellate e prodotti biologici, dolci casalinghi e pecorino del Casentino. L'evento è stato inserito dalla Provincia di Arezzo tra le 15 "sagre di territorio", selezionate con criteri di tradizionalità, valore storico-culturale e rispetto dell'ambiente.

Festa dell'Amaretto

Dove: Santa Croce sull'Arno (PI)

Quando: 8 dicembre

Per info: info@prolocosantacroce.it

Tel. 0571.31101

Ogni anno, ormai da un ventennio, l'amaretto è protagonista per un giorno a Santa Croce sull'Arno, nelle vie del centro storico, che ospiterà una trentina di bancarelle gastronomiche tra cui quelle degli artigiani locali che ancora realizzano a mano il dolcetto. La tradizione degli amaretti, a Santa Croce,

**Scooter e Moto
Macchine Agricole**
Riparazione e Vendita | Accessori e Gomme

**promozioni
pneumatici invernali
SCONTI dal 35 al 65%**

**BEPPE
MOTORS**

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

nasce dalle suore del Convento di clausura di Santa Cristina, che a Natale donavano dolcetti ai benefattori della struttura, usando le mandorle di origine siciliana che venivano mandati dai parenti delle converse siciliane, uova, zucchero e scorza di limone. Presto anche i fornai del luogo iniziarono a produrli, ed è così che, col tempo, l'amaretto è diventato il dolce tipico di Santa Croce sull'Arno. La festa, svolta da mattina a sera, vede anche momenti di intrattenimento per bambini, come l'allestimento dell'Albero di Natale con addobbi ecologici e le letterine in partenza per il Polo Nord. Non mancheranno, oltre agli amaretti, anche i banchi di goloserie locali, il cui incasso sarà devoluto alla Fondazione dell'Ospedale Pediatrico Meyer di Firenze. Sarà premiato, anche quest'anno, il miglior produttore artigiano di amaretti.

8 dicembre-6 gennaio

XI Mostra permanente "Natale nel Mondo" dedicata alla "5a Biennale d'Arte Presepiale"

Dove: San Giovanni Valdarno (AR)

Basilica di S. Maria delle Grazie

Quando: 8 dicembre – 6 gennaio

Per info: www.natalenelmondo.it

Tel.333.3824340

Mostra permanente di presepi giunta alla sua undicesima edizione e dedicata quest'anno alla "bellezza nell'arte figurativa e nello studio interpretativo della Natività". La mostra è situata nella Cappella dei Pellegrini al piano terra della Basilica di Santa Maria delle Grazie. Ogni anno la mostra si rinnova con un tema diverso osservando con cadenza biennale "L'arte presepiale" di artisti italiani ed esteri.

20ª Mostra dei Presepi

Dove: Sinalunga (SI) – Loc. Bettolle, Centro storico

Quando: 8 dicembre-6 gennaio

Per info: www.presepi-bettolle.it

infoprolocobettolle@libero.it Tel. 347.6519975

I presepi artigianali in questi anni si sono arricchiti sia attraverso la tradizione sia attraverso le nuove tecnologie, questa fusione tra passato e presente li rende forse un

unicum della realtà presepistica italiana. Tra i traguardi, il più ambito è stato l'essere scelti dall'U.N.E.S.C.O. per poter esporre una nostra creazione al Museo Internazionale della Natività di Betlemme. A partire dal 1995 le 5 contrade di Bettolle, coordinate dalla Pro Loco Bettolle, hanno realizzato ogni anno un presepe, unendo tradizione ed innovazione. Quest'anno siamo giunti alla XX ed. della Mostra dei Presepi, che si terrà nel centro storico del paese, dall'8 dicembre 2014 al 6 gennaio 2015! 5 magnifici presepi, frutto della passione dei volontari di ogni contrada che con creatività e dedizione si dedicano per mesi alla realizzazione di vere opere d'arte. Visitare la XX Mostra dei Presepi di Bettolle è un'occasione per visitare anche le bellezze della Toscana, che circondano il nostro paese, facilmente raggiungibile. A pochi chilometri infatti si potranno visitare: Montepulciano, Pienza, Monticchiello, San Quirico d'Orcia, Siena, Rapolano Terme (Terme dell'Antica Querciolaia e Terme di San Giovanni) Abbazia di Monte Oliveto Maggiore, Monteriggioni, San Gimignano....



PROVA LE SPECIALITÀ DELLA NOSTRA ROSTICCERIA AMBULANTE!

Puoi trovarci

TUTTI I MARTEDÌ SERA

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

ci trovi anche nei mercati settimanali di...

LUNEDÌ: Monsummano, piazza Berlinguer

MERCOLEDÌ: S. Lucia di Uzzano, piazza della Costituzione

MARTEDÌ: Bassa di Cerreto Guidi, Parcheggio vicinanza Coop

SABATO: Larciano, piazza Togliatti

telefono 334.2813096

2 – 16 novembre**La Soffitta Sotto il Campanone****Dove:** Pontremoli (MS)**Quando:** 2 – 16 novembre**Per info:** www.prolocopontremoli.it

Tel. 338.1098554

Appuntamento imperdibile per gli appassionati di oggetti di antiquariato e della vintage mania. Organizzato dalla Pro Loco di Pontremoli permette ai visitatori di tornare indietro nel tempo alla ricerca delle cose belle di una volta.

9 novembre**Soffitte in Piazza a Lammari****Dove:** Lammari (LU)**Quando:** 9 novembre**Per info:** soffitteinpiazza@libero.it

Tel. 0583.935703 – 366.3663954

Il mercatino ha come tema il recupero di materiali e il riciclo a tutela dell'ambiente, anche grazie e tramite la vendita e il baratto di vecchi oggetti. L'associazione, infatti, si impegna a divulgare l'uso e il riuso dei materiali che non ci servono più e che, in-

vece, possono essere di utilità per qualcun altro.

Cose Vive, la Domenica dei Mestieri**Dove:** Pietrasanta (LU)**Quando:** 9 novembre**Per info:** Tel. 335.6832773

L'Associazione Cose Vive, la Memoria dei mestieri raggruppa al suo interno artigiani ed esperti, abili nella realizzazione di manufatti, oggetti d'artigianato artistico realizzati seguendo antiche tecniche artigianali. Ogni seconda domenica del mese, nel centro storico di Pietrasanta, organizza la Domenica dei Mestieri, le antiche tradizioni ormai quasi del tutto scomparse. Durante l'esposizione trovano spazio e voce tecniche antiche come la forgiatura del ferro, la lavorazione e decorazione del vetro attraverso la realizzazione di monili o oggetti in Tiffany, vetrofusione, decorazione di oggetti di uso quotidiano. Ma anche l'antica tradizione ceramista, eseguita con varie tecniche di modellazione quali il colombino, tornio ecc. Senza dimenticare

poi la lavorazione del marmo e la realizzazione di numerosi oggetti artigianali con conchiglie e oggetti trovati nel famoso lungomare di Pietrasanta.

**15-16 novembre
Mercatino
dell'Antiquariato
di Lucca****Dove:** Lucca**Quando:** 15-16 novembre**Per info:** 0583.4422 – 0583.442155

La città di Lucca risulta essere uno sfondo perfetto per i molti mercati che vengono organizzati, ormai da anni, tra le sue vie e piazze. Il Mercatino dell'Antiquariato è uno degli spazi più famosi in Itali per

l'acquisto di mobili, oggettistica, bigiotteria e gioielli d'epoca. Oltre 300 espositori si riuniscono intorno al Duomo di San Martino, piazza Antelminelli, San Giusto e San Giovanni, per tutta la giornata ogni terzo fine settimana del mese. Oltre agli intenditori, anche i visitatori meno appassionati possono fare un'esperienza interessante curiosando tra le bancarelle e scoprendo merce antica di grande prestigio.

16 novembre**Fortezza Antiquaria****Dove:** Firenze – Fortezza da Basso**Quando:** 16 novembre**Per info:** www.anva.it Tel. 055.27051

La Fortezza da Basso fa da cornice all'iniziativa di Anva, Confesercenti e Fiva, che ogni terzo fine settimana offre l'occasione permettersi alla ricerca di pezzi unici e pregiati, di curiosità da collezionismo o dei classici prodotti reperibili nei mercatini.

Gli oltre cento operatori, provenienti da tutta Italia, non mancheranno di esporre mobili antichi, oggettistica, di varie epoche e stili, libri usati, oggetti da collezionismo e tutto ciò che riguarda il mondo del piccolo antiquariato.

23 novembre**Collezionare in piazza a Prato****Dove:** Prato**Quando:** 23 novembre**Per info:** ilpenny@virgilio.it Tel. 055.843188

Mostra mercato di piccolo antiquariato, collezionismo, modernariato, rigatteria, ogni quarta domenica del mese ravviverà la bella Piazza San Francesco con le sue bancarelle variopinte e piene di curiosità.

30 novembre**Egolantiquaria****Dove:** Ponte a Egola (PI)**Quando:** 30 novembre**Per info:** www.laruga.it info@laruga.it Tel. 339.2393899

Una mostra mercato che, visto il successo riscontrato, è diventato un appuntamento mensile: ogni ultima domenica del mese, infatti, vista la richiesta degli espositori e la risposta degli appassionati, a Ponte a Egola si ripete questo appuntamento. L'evento, organizzato dalle associazioni culturali La Ruga e Rione Il Ponte e curato da Mo-



Associazione Carnevale Valenzatico

ORGANIZZA



CON IL PATROCINIO DEL COMUNE DI QUARRATA
e in collaborazione con l'Assessorato alle Attività Produttive
LA 7ª EDIZIONE DI

ASPETTANDO IL NATALE...**A VALENZATICO****MERCATINO
per le vie del paese**

per coloro che vogliono partecipare con i propri banchi
ed esporre e vendere i propri prodotti possono contattare i seguenti numeri

PER INFO:

3346610341
3385953974
3333141150
3200108043

DOMENICA 7 DICEMBRE 2014**DALLE ORE 09.00 ALLE ORE 20.00****VI ASPETTIAMO...**

reno Leoni, si svolgerà in Piazza G. Rossa (piazza del mercato) e vedrà protagonisti oltre cinquanta espositori con oggettistica 'antiquariato, mobili, libri, quadri e collezionismo vario. L'evento richiama espositori da tutta la Toscana, con gli oggetti di una volta, sarà quindi possibile respirare un'atmosfera magica passeggiando tra le bancarelle della piazza.

29-30 novembre Mercatini in cortile

Dove: Monte San Quirico (Lu)

Area del Foro Boario

Quando: 29-30 novembre

Per info: www.luccainvita.com
info@luccainvita.com

Oggetti vari usati o riciclati provenienti dalla proprietà privata. La merce esposta è costituita da oggettistica, abbigliamento e materiali vari in disuso, come resti di cantine, soffitte ed altro.

Lo scopo è quello di favorire lo scambio, il riutilizzo e il riciclo degli oggetti di consumo e di uso quotidiano, in una precisa

ottica di economia ecosostenibile e di solidarietà sociale.

30 novembre Car Boot Sales

Dove: Pontremoli (MS)

Quando: 30 novembre

Per info: www.comune.pontremoli.ms.it
Tel. 339.2447305

Ogni quarta domenica del mese a Pontremoli si svolge il mercatino del riuso noto anche come "Car Boot Sales", in cui, grazie al baratto, si punta a far risparmiare sul budget familiare.

L'appuntamento è in Piazza Italia, dove si può parcheggiare, aprire il proprio baule e mettere in vendita ciò di cui ci si vuole disfare: porcellane, dischi, giocattoli, quadri, riviste e tanto altro, a prezzi stracciate. L'atmosfera è familiare e la vendita avviene senza formalità, visto che non è necessaria alcuna licenza. L'idea è nata dall'Associazione di operatori turistici "Benvenuti in Alta Lunigiana".

Mercatino dell'Antiquariato e del Libro Antico

Dove: Villafranca in Lunigiana (MS)

Quando: 30 novembre

Per info: 0187.49881 – 339.5813720

Ogni ultima domenica del mese, l'antico Borgo Ariberti di Filetto ospita il Mercatino dell'Antiquariato e del libro antico, dove i commercianti esporranno oggetti usati di ogni genere e prezzo: antiquariato, libri d'epoca, modernariato, collezionismo, oggettistica, curiosità di seconda mano. Il mercatino è ambientato nel borgo murato di Filetto, restituito dopo la riqualificazione in una veste nuova.

I visitatori potranno addentrarsi nelle caratteristiche botteghe del borgo e lasciarsi tentare dai buoni ristoranti o da un aperitivo, approfittando di scorci incantevoli. Da segnalare la sezione dedicata al libro d'epoca, ospitata nel Chiostro dell'antico Convento Fatebenefratelli. Il mercatino è organizzato dalla comunità di Filetto, con la collaborazione del Comune di Villafranca in Lunigiana.

"AL MERCATINO DELL'USATO"

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



NON BUTTARE VIA PIÙ NIENTE!!!

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

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

“Ma che musicista!?!”

Paolo Sax: un personaggio attraverso la musica

di Simone Ballocci

Una scarica d'adrenalina. Questo è quello che vuol dire ascoltare mentre suona **Paolo Sax** (il nome d'arte di *Paolo Grossi*,



pievarino, musicista da una vita e per la vita). E questo vuol dire anche intervistarlo, rappresentandolo come abbiamo deciso di fare nella nostra lunga raccolta di **personaggi eccellenti**. È una scarica d'adrenalina perché parlare con Paolo Sax, anche se per telefono, e anche se nel mentre lui guidava e io scrivevo all'impazzata appunti digitali, vuol dire parlare con **un vulcano**. **“MA CHE MUSICISTA!?!”**

Cominciamo, come si conviene, dall'inizio: Paolo Sax finisce le medie. **“Ma che musicista!?!”** mi dissero in casa quando dissi quello che volevo fare. Io non mi persi d'animo, e feci la faccia dura: 'Ok – gli dissi – allora vuol dire che mi fermo alla terza media'. Beh: Paolo-adolescente doveva esser già capace di farsi intendere. Fu così che entrò al **conservatorio**. E fu così che nacque il *musicista* Paolo Sax. “Ho suonato e girato l'Italia per suonare sin dai vent'anni. Orchestre da ballo, balere, piazze, facendo un gran *casino*. Ma non solo: facevo anche tanta classica, come se avessi una *doppia personalità*. Perché la musica era la mia personalità”.

UNA RAGAZZA CE LO STAVA PER PORTAR VIA

Proprio in quegli anni, una **ragazza ce lo stava per portar via per sempre**. “Esatto: per amore decisi che avrei smesso. ‘Non puoi vivere così’ mi diceva quella ragazza, ‘sempre in giro per suonare suonare suonare’...”. Ebbene: per qualche tempo Paolo

Sax tornò Paolo Grossi. “Ma poi **ho lasciato lei e mi sono rimesso insieme con la musica**” sorride adesso Paolo. E, anche senza conoscere la ragazza in questione, a conti fatti parrebbe aver fatto proprio bene...

“ANCHE L'OCCHIO VUOLE LA SUA PARTE”

E da allora la vita di Paolo Sax diventa un incandescente e continuo cammino artistico e pubblico: qualche colpo di fortuna e la sua passione infinita portano Paolo ovunque a mieterne successi, pure in televisione, tante volte sia in Rai che in Mediaset. Così Paolo gira per l'Italia, e anche per l'Europa, “anche se non so una parola d'inglese, ma ho sempre comunicato con la musica” sogghigna soddisfatto. E non solo con quella: perché Paolo Sax diventa un personaggio di caratura nazionale nell'intrattenimento in senso generale: **“Quando si fa musica anche l'occhio vuole la sua parte”**



mi dice convinto. Ed è così che Paolo Sax diventa anche Paolo-Musicstaff, ovvero: palchi, installazioni, concerti: “Ci vuole **tecnologia**, con luci belle, pedane, ballerine giuste”.

UNA VITA DA MEDIANO

La vita di Paolo Sax insomma diventa una vita piena di luci, oltre che di suoni musicali. Sempre vissuta alla grande **ma non troppo**: “Io ho sempre cercato di rimanere in mezzo – mi dice spiegandomi la sua filosofia di vita – di non arrivare mai troppo in alto e di non rimanere mai troppo in basso. Anche se la vita è proprio **bizzarra...!**”

“PAOLO C'È DA ANDARE A VENEZIA”

Bizzarra al punto che questa *vita da media-*



no porta Paolo ad un matrimonio molto speciale. “Suonare per George Clooney a Venezia, è stato un qualcosa di completamente affascinante. Ma anche lì ho fatto quello che ho sempre fatto: ho suonato, mi sono divertito, e sono entrato in quel mondo parallelo che mi si apre sempre ogni volta che suono”. Erano d'accordo per un'ora: “Non so neanche per quanto ho suonato. Ho detto agli altri: ‘Alla peggio ci diranno loro di smettere...!’”.

“UNA PERSONA INCREDIBILE”

Ovviamente, non finisce qui. Perché Paolo Sax ha un gran bel futuro. “Sto producendo un disco – mi anticipa salutandolo – arrangiamenti tutti miei, un gran bel lavoro. E poi...”. Li lascia davvero, quei tre puntini di sospensione, con un sorrisetto sotto che, da uno che ha suonato ovunque, promette scintille: **“Sì, ho una cosa in ponte veramente veramente grande”**. Il tono della voce si alza: “Non ti posso dir niente, ma è qualcosa per una **persona incredibile**”. Niente da fare: non c'è verso di farsi dire chi sia... Me lo potrà dire alla prossima chiacchierata?



Kapuziner Bierstüble

**SONO ARRIVATI
I NUOVI MENÙ**



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



Scopri gli eventi di
Novembre su ...
kapuziner bierstüble

Le vere "cialde di Montecatini"

Prodotte dal 1936 solo dalla famiglia Bargilli



Le Cialde di Montecatini entrano a far parte della famiglia Bargilli nel 1936 quando Orlando, padre di Paolo, decide di avvicinarsi al mondo della pasticceria. Da allora questo dolce genuino e raffinato viene sfornato nel laboratorio di Bargilli di Massa e Cozzile, dove la famiglia è ancora custode della ricetta segreta.

Si tratta di un dessert semplice, gustoso e leggerissimo, dove le materie prime, assolutamente naturali, si uniscono in una delicata assonanza, dando vita a una sapiente combinazione di farina di grano 00, latte intero, uova fresche, zucchero e mandorle pugliesi. 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, oppure gustato da solo come prima colazione o nella pausa pomeridiana. Oltre alle esclusive Cialde di Montecatini la gamma produttiva della famiglia Bargilli comprende anche brigidini e cantuccini per una celebrazione del gusto e della tradizione a 360 gradi.

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
 seguici su  Cialde Montecatini Bargilli

NEGOZIO:

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



BARGILLI idee semplici, genuine ed eleganti per regali di NATALE speciali!

Per gustare il Natale in modo naturale, per fare un dono con un tocco in più, per gratificare, stupire e promuoversi.

Bargilli da sempre è vicina a privati e aziende con i propri prodotti di altissima qualità e CONFEZIONI REGALO personalizzate, di classe e moderne.

Cialde, brigidini, cantuccini abbinati ad una vasta scelta di confezioni in cartone, metallo e ceramica, sono regali per ricordare e farsi ricordare, che possono raggiungere ogni angolo d'Italia, d'Europa e del Mondo.

Oltre ai tradizionali prodotti, Bargilli offre una selezione di vini toscani ed una gamma di esclusive ceramiche artistiche toscane ed umbre.

Idee regalo in grado di rispondere alle diverse esigenze di tutti i clienti e pensate proprio per lasciare un piacevole ed indelebile ricordo in tutti coloro che le ricevono.



BARGILLI®

CIALDE DI MONTECATINI



CIALDE

Pagina a cura di Simone Ballocci

Cover Story

Una centrale elettrica indossabile sottile quanto un atomo

È stato costruito il generatore elettrico più sottile del mondo: ha lo spessore di un atomo e genera energia dal movimento. Integrato nei vestiti, può



convertire i movimenti del corpo in elettricità per ricaricare a esempio

il cellulare. In pratica, si tratta di uno strumento capace di trasformare i nostri movimenti in piccola, quanto vicinissima energia. Questo rivoluzionario oggetto futuristico potrebbe davvero essere la base per **una nuova generazione di dispositivi che generano elettricità**, trasparenti, leggerissimi, estremamente flessibili. Realizzato negli Stati Uniti, il dispositivo è stato descritto su Nature dai ricercatori della Columbia University e del Georgia Institute of Technology, i cui addetti stampa sono la fonte di questa notizia.

Una notizia che promette di **rivoluzionare la nostra vita prossima ventura** (e per questo proprio questa notizia è la cover story del nostro spazio di **terzo millennio**): perché con questo tipo di fonte di energia è possibile immaginare **qualsiasi cosa**: per esempio, computer indossabili, o caricatori di dispositivi portabili in tasca, svincolando il nostro futuro tecnologico dalla sua più grande zavorra: **le batterie**.

Non solo: generatori di questo tipo, che convertono in elettricità l'energia meccanica dell'ambiente o del corpo umano, potrebbero essere usati anche nella robotica, ha osservato uno degli autori, James Hone, ingegnere meccanico alla Columbia University. "È il primo lavoro sperimentale in questo settore - ha rilevato Hone - ed è un esempio di come il mondo diventa diverso quando le dimensioni del materiale si restringono alla scala di un singolo atomo".

Nokia va in pensione, i cellulari si chiameranno Microsoft Lumia

Addio a Nokia e Windows Phone.

Microsoft dà il via alla rivoluzione dei suoi cellulari, sostituendo e mandando in pensione lo storico marchio finlandese: gli smartphone si chiameranno infatti **Microsoft Lumia e non più Nokia Lumia** com'erano conosciuti fino a poco tempo



fa. Il colosso di Redmond nei mesi scorsi aveva lasciato intravedere cambi all'orizzonte e ora li rende ufficiali. Il nuovo corso si aprirà dalla Francia. Poi seguiranno tutti gli altri paesi.

La rivoluzione non segnerà però (per adesso) la fine di Nokia, che continuerà a esistere come società separata e concentrata sulle mappe e l'infrastruttura delle reti. Per Microsoft il cambio di nome rappresenta - secondo alcuni osservatori - una scommessa il cui esito è molto difficile prevedere: Nokia è infatti un nome popolare, soprattutto nei mercati emergenti, e vanta un elevato livello di fedeltà fra i suoi clienti. Il cambio a Microsoft Lumia potrebbe voler dire che Microsoft intenda unificare i sistemi operativi che girano sui suoi dispositivi, fino a creare un sistema universale. Carta, questa, che vista la bassa quota di



mercato negli smartphone ma l'egemonia nei pc che Microsoft può vantare, che parrebbe l'unica giocabile per cercare di colmare il gap con i padroni indiscussi della tecnologia in mobilità, ovvero Samsung ed Apple. Vedremo...

Facebook, per innovarsi, si tuffa negli anni '90

Negli anni Novanta prima dei social network c'erano i forum di discussione.

Chi se li ricorda? Beh, dovremo riprenderci la mano. Perché **Facebook**, nella sua costante e continua ricerca di innovazione, riprende quel concetto e lancia **Rooms**, un'app che consente di aprire 'stanze', spazi di dibattito in cui si può interagire anche in forma anonima. Il progetto è stato portato avanti dal 24enne **Josh Miller**, il cui sito di discussione online **Branch** è stato acquistato a gennaio da Facebook.

Rooms è uno spazio in cui si possono creare spazi di discussione e discutere di temi diversi, notizie, viaggi, interessi comuni. Le conversazioni sono pubbliche, l'amministratore della 'stanza', come un mode-



ratore, può decidere chi ammettere alla discussione. Altro dato interessante, viste le recenti diatribe sull'identità degli iscritti

al social network, è che Facebook permetterà di usare **pseudonimi**.

Al momento l'app è esterna, cioè totalmente scollegata al social network ed è disponibile solo sull'App Store Usa.

La manutenzione: un valore che genera valore

UNA CURA REGOLARE CONSERVA IL PREGIO DEL RISCALDAMENTO



Come un automobilista coscienzioso che vuole garantirsi la mobilità fa eseguire la manutenzione al proprio automezzo con regolarità, è intelligente e sensato occuparsi allo stesso modo anche della sicurezza di funzionamento **dell'impianto di riscaldamento**. La coerente e continua **manutenzione** dell'impianto è infatti una forma di attenzione e cura della propria tranquillità che passa attraverso il **portafoglio**. In effetti, non molti immaginano che la **prestazione** annuale di un sistema di riscaldamento, misurata in ore di funzionamento, **equivale all'usura, ai**

carichi e alle difficoltà che un'auto deve sobbarcarsi per percorrere **100.000 chilometri: un'enormità** meccanica e fisica, quindi, da tenere nella giusta considerazione. Soprattutto perché **un impianto curato con regolarità**, oltre a fare risparmiare sui costi di combustibile, **mantiene il suo valore e limita notevolmente i rischi di costosi interventi di riparazione**. Ovviamente, affidare la manutenzione dell'impianto di riscaldamento ad **un'azienda specializzata** conviene. Quando poi quella ditta si chiama **Ser.Tec.**, il dovere diventa piacere.

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

Continua la detrazione fiscale del 65% per le rottamazioni del vecchio in sostituzione alle nuove tecnologie INVERTER per il condizionatore, e CONDENSAZIONE per le caldaie, l'investimento si può ripagare davvero in pochi, pochissimi anni.

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

Grazie alla detrazione fiscale del 65%, al contributo per la rottamazione, e alle nuove tecnologie INVERTER, per il condizionatore e CONDENSAZIONE per le caldaie, l'investimento si può ripagare davvero in pochi, pochissimi anni.

SER. TEC.

SERVIZI TECNICI

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

Pagina a cura di Simone Ballocci

Regione: Bandi per ricerca, sviluppo e innovazione contribuiti fino al 45% dell'investimento

FIRENZE – Bandi ricerca, sviluppo e innovazione, c'è ancora tempo. Le imprese che intendono concorrere per la prima fase, idee progettuali, in vista dei finanziamenti messi a disposizione dai tre nuovi bandi



(Progetti strategici di ricerca e sviluppo; Progetti di ricerca e sviluppo delle pmi; Aiuti all'innovazione delle pmi) possono presentare domanda entro e non oltre le ore 17 del 12 novembre 2014, con uno slittamento di quasi due settimane sulla scadenza precedentemente messa in calendario. "Abbiamo riscontrato un grande interesse per questi strumenti - spiega l'assessore alle attività produttive credito e lavoro Gianfranco Simoncini tramite l'agenzia di stampa della Regione - interesse che si è concretizzato anche in moltissime richieste di informazioni. Così abbiamo deciso di prorogare la scadenza della prima fase, inizialmente fissata al 31 ottobre,

in modo da consentire una più ampia partecipazione nella presentazione delle idee progettuali". A questa prima fase, seguirà la seconda, dei progetti esecutivi, con la presentazione delle domande, a febbraio 2015 e l'approvazione della graduatoria finale entro giugno 2015. I tre bandi possono contare subito su un finanziamento regionale di 8 milioni di euro, destinati a diventare oltre 200 milioni all'arrivo delle risorse comunitarie, che si conta potranno attivarne circa 800 di investimento complessivo. "Si tratta di una leva potente - ricorda l'assessore - grazie a un contributo che può arrivare **fino al 45% del costo dell'investimento** ed è perciò un forte veicolo di sviluppo"

Pick my book, libri usati con un click (e una stretta di mano di persona)

RETE - Vendere e comprare libri usati via smartphone e tablet, usando il canale assoluto della rete. Nasce per questo **PickMyBook**, app per dispositivi mobili Apple e con Android creata da studenti e rivolta agli studenti. E si vede. Perché PickMyBook non è solo e soltanto la trasposizione del magico mondo dello scambio lucroso di libri, già particolarmente attivo su internet, su un piccolo schermo sempre in tasca. L'app, spiegano gli ideatori, punta a rafforzare la piattaforma web, dove è già disponibile qualche migliaio di libri da cercare in base a distanza, prezzo e feedback del venditore. La di-

stanza geografica è forse l'aspetto più importante, **perché la compravendita non avviene online tramite spedizione, ma di persona.**

A poche settimane dall'esordio, il servizio ha superato i 2.200 iscritti e sulla piattaforma sono presenti circa 6.400 libri pronti per essere scambiati, che vengono mostrati attraverso alcune foto per capirne lo stato di conservazione. "La creazione dell'app era una tappa obbligata per l'ulteriore diffusione del servizio" sottolinea Arianna Cortese, studentessa 18enne, mente del progetto PickMyBook intervistata dall'ANSA. "In un'epoca in cui i giovani accedono a internet tramite smartphone, crediamo che l'app sia lo strumento giusto per arrivare agli studenti: un pubblico potenzialmente molto interessato a questo tipo di servizio, vista la loro esigenza di cercare libri scolastici e testi universitari usati".

Facebook fa le scarpe a YouTube

Il re dei video online, **YouTube**, è stato superato da **Facebook** per numero di filmati visti in Usa. Ad agosto, secondo i dati



rivelati da **comScore** al sito statunitense beet.tv, il social avrebbe totalizzato **un miliardo** di visualizzazioni in più, da Pc, rispetto al network di Google. Sulla cifra incide enormemente, gonfiandola un po', la funzione **'auto-play'** introdotta da Facebook meno di un anno fa, che fa partire la riproduzione dei video in modo automatico sul social network, senza audio e senza che l'utente debba cliccare (funzione che fa arrabbiare più di un utente da smartphone del social, visto che mangia letteralmente il proprio budget di connessione dati). E la volontà di monetizzare i filmati non manca. A luglio Facebook ha infatti acquisito, per una cifra stimata in 400 milioni di dollari, la società di video advertising **LiveRail**, che stando ai dati di comScore raggiunge il 46,8% della popolazione Usa.





**PIU' DI 2,4 MILIARDI DI UTENTI UTILIZZANO INTERNET
...CHE COSA ASPETTI?**



FATTI TROVARE!

I NOSTRI SERVIZI:



- siti internet
- e-commerce
- siti web per smartphone e tablet
- web marketing
- grafica pubblicitaria
- soluzioni per il turismo

**CONTATTACI PER UNA CONSULENZA
E UN PREVENTIVO GRATUITI!**

PIRAMEDIA

Via Salvo D'Acquisto, 45 - 51017 Pescia (PT)

Telefono: 0572 390059

e-mail: info@piramedia.it

www.piramedia.it

Assorinnovabili: "Il Governo in colpevole ritardo sullo SpalmaIncentivi"

di Andrea Marchetti

ROMA - L'associazione AssoRinnovabili denuncia la mancata pubblicazione, prevista per il 1° Ottobre, del decreto attuativo del cosiddetto "Spalma Incentivi", il decreto che ha rimodulato gli incentivi per il fotovoltaico. Il decreto attuativo avrebbe dovuto indicare con esattezza, infatti, le percentuali di rimodulazione degli incentivi per impianti fotovoltaici di potenza superiore a 200 chilowatt. Assorinnovabili



ha chiesto anche una proroga del termine (30 novembre) per la comunicazione, da parte delle aziende, dell'opzione prescelta per la rimodulazione degli incentivi. «Riducendo i tempi - ha dichiarato il presidente di Asso Rinnovabili, Agostino Re Rebaudengo - il ministero sembra non voler tener conto della complessità della scelta cui va incontro l'operatore: oltre alla valutazione dell'impatto economico e finanziario delle singole opzioni, infatti, la scelta finale del produttore dovrà poi essere condivisa e approvata dagli organi decisionali dei principali istituti bancari. Come se non bastasse, a ciò si aggiunge il totale silenzio da parte del ministero dell'Economia e delle Finanze sul decreto che dovrebbe disciplinare l'accesso ai finanziamenti bancari garantiti dalla Cassa Depositi e Prestiti, che permetterebbero agli operatori di mitigare gli effetti del taglio».

Anche l'Iran crede nel Sole

di Andrea Marchetti

TEHERAN - L'Iran intende realizzare la sua prima centrale fotovoltaica di grandi dimensioni a Zahedan, nella provincia di Sistan-Baluchestan. Secondo quanto riferito dalla locale agenzia di stampa IRNA, il progetto fotovoltaico ha una potenza di



20 megawatt ed ha già ottenuto le autorizzazioni necessarie per la realizzazione. L'impianto adotterà tecnologie fotovoltaiche di aziende europee, delle quali però non è stato reso noto il nome.

L'impianto dovrebbe essere pronto in due anni. Lo scorso mese di luglio, la stessa agenzia IRNA aveva diffuso la notizia secondo la quale il governo iraniano avrebbe investito 60 milioni di dollari negli incentivi per il fotovoltaico per l'anno 2014. Nel 2013, invece, l'investimento per gli incentivi era stato di appena 12 milioni di dollari. Secondo quanto comunicato dal governo iraniano, gli incentivi saranno utilizzati soprattutto per **l'installazione di impianti fotovoltaici in comunità rurali** che non hanno accesso all'energia elettrica.

L'autorità vara la nuova bolletta della luce e del gas

di Simone Balocchi

Vecchia bolletta addio, arriva quella 2.0 che in un solo foglio conterrà tutti gli elementi essenziali di spesa e di fornitura ben evidenziati, format più semplice, snello, per renderla più chiara, moderna e comprensibile. La nuova fattura, che arriverà nella cassetta della posta di famiglie e imprese (ma anche e soprattutto online) a partire da settembre 2015 per garantire i tempi tecnici necessari alle modifiche, è stata approvata dall'Autorità per l'energia. La bolletta 2.0, informa l'Autorità, è frutto di un ampio percorso di consultazione avviato lo scorso anno coinvolgendo imprese, consumatori e le loro associazioni e, per la prima volta, anche opinion maker, giornalisti ed esperti di comunicazione.

La semplificazione riguarda in particolare i contenuti e i termini utilizzati nella bolletta sintetica, che sarà quella inviata a tutti, fondamentali per capire la spesa finale: ad esempio gli attuali servizi di vendita si chiameranno 'spesa per la materia energia/gas naturale', i servizi di rete 'spesa per il trasporto e gestione del contatore'.

Chi volesse approfondire le diverse voci di spesa, potrà comunque richiedere al proprio fornitore gli elementi di dettaglio, ovvero le diverse pagine con la descrizione analitica delle componenti che determinano la spesa complessiva. Le nuove bollette, prosegue l'Autorità, garantiranno anche una maggiore chiarezza in caso di eventuali ricalcoli, ovvero i conguagli, che avranno particolare evidenza in un apposito box in caso di modifiche dei consumi misurati, ad esempio per errori di fatturazione.



Antonietta e Luigi

Fashion Italy
PARRUCCHIERI



CAPELLI FOR YOU

La soluzione definitiva contro
Calvizie e perdita di Capelli



centro autorizzato

CAPELLI FOR YOU

QUARTA
DIMENSIONE

**consulenza
COMPLETAMENTE
GRATUITA**
per la
**soluzione definitiva
ad ogni tipo
di calvizie**

per info e prenotazioni
0572.766687

Pagina a cura di Simone Ballocci

Lutto nella scienza italiana, è morto Tullio Regge

TORINO - E' morto il fisico **Tullio Regge**. Torinese, 83 anni, ha avuto un ruolo di primo piano nello studio, nello sviluppo e nella materia della **meccanica quantistica** ed ha giocato un ruolo altrettanto importante nella **divulgazione scientifica**. Malato da tempo di sclerosi, negli ultimi tempi aveva avuto un peggioramento ed era stato ricoverato per una polmonite nell'ospedale San Luigi di Orbassano, dove è morto il 23 ottobre. Nato a Torino l'11 luglio 1931, nella stessa città, nel 1952, si era laureato in fisica per poi spostarsi negli Stati Uniti dove nel 1956 conseguì il dottorato in fisica presso la Rochester University di New York. Dal 1958 al 1959 collaborò con il fisico tedesco Werner Karl Heisenberg, considerato uno dei fondatori della meccanica quantistica. Nel 1961 ottenne la cattedra di fisica teorica all'Università di Torino. Successivamente andò di nuovo negli Stati Uniti, prima alla Princeton University e poi all'Institute for Advanced Study. Fece ritorno in Italia nel 1979. Notevole il suo contributo alla fisica:

la teoria dei poli di Regge, che descrive gli urti tra particelle, ha gettato le basi per la teoria delle stringhe che tenta di combinare la relatività che descrive il macrocosmo e la meccanica quantistica che invece descrive il microcosmo. Regge è



stato anche uno dei più grandi divulgatori scientifici italiani, autore di molti libri tra cui 'Dialogo' con Primo Levi, aveva scritto a lungo anche per la rivista "Le Scienze". "La sua curiosità, lo ha portato a cimentarsi anche nelle arti visuali (uno dei primi esempi di arte digitale), nella fantascienza e persino nel design" spiega **Stefano Sandrelli**, scrittore e giornalista, autore con Regge della sua autobiografia.

La ricerca europea si mette in marcia per protesta

EUROPA - 20 ottobre: si chiude la 'marcia' dei ricercatori europei. In 10 giorni sono stati in circa 12.000, fra ricercatori e cittadini, a firmare la lettera pubblicata su **Nature**, che chiede ai governi di **rimettere al centro della loro azione la ricerca e l'innovazione**. "E' la prima volta che si assiste ad una mobilitazione di questo livello in Europa in difesa della scienza e della ricerca" osserva uno dei promotori della lettera, il fisico italiano Francesco Sylos Labini. Sylos Labini, così come raccontato dall'ANSA, ha tenuto una conferenza stampa a Roma, con altri ricercatori e rappresentanti di associazioni di studenti e dottori di ricerca. Iniziative simili si sono svolte oggi in diverse capitali europee e chiudono le manifestazioni contro i tagli alla ricerca organizzate in molti Paesi, Francia in testa, con una marcia per la scienza confluita su Parigi. In Italia ci sono stati incontri nelle università. Dopo le iniziative e la lettera, che si può sottoscrivere all'indirizzo:



openletter.euroscience.org, il prossimo passo, rileva Sylos Labini, "è organizzare un incontro con il commissario europeo per la ricerca Carlos Moedas". La scienza e la ricerca, avvertono i ricercatori, sono in grande pericolo sia nei singoli Paesi che nell'Europa nel suo insieme. In Italia, rileva Sylos Labini, abbiamo assistito alla riduzione del 20% del finanziamento a università e ricerca, al taglio del 90% del reclutamento e del 100% alla ricerca di base. Situazioni simili, anche se più connesse alla politica economica imposta dall'Europa, si trovano in Grecia, Spagna, Portogallo e Francia. Nonostante sia assodato, sottolinea Sylos Labini, che "l'investimento statale in ricerca è uno dei motori principali dello sviluppo economico, non c'è nessuno sforzo per dirigere la spesa pubblica verso quei settori di qualità che potrebbero dare, nel medio e lungo termine, una struttura solida al tessuto produttivo".



RIVITALIZZATI CON L'ACQUA

L'acqua, questa meravigliosa sostanza, è la principale fonte di vita dopo l'ossigeno. Ti accompagna in ogni istante; ma conosci quali segreti nasconde? Il nostro corpo è composto per la maggior parte di acqua. L'acqua svolge un ruolo determinante nell'organismo e, se vuoi vivere in salute, deve essere necessariamente pura e viva.



Iidratando bene gli organi, mantieni pulite le cellule e tutti i tessuti, assicurandoti salute, benessere e felicità. **L'acqua libera e attiva** allunga la vita delle cellule e ti fa star bene. Se vivi nei pressi dei laghi della Rift Valley, del Turkana, nel Malawi o in alta montagna nei pressi di un corso di acqua proveniente da ghiacciai incontaminati, sei fortunato. Immergiti e bevi quest'acqua che la natura ti regala mentre assapori le migliori sensazioni. Ma, purtroppo, le falde sono sempre più inquinate e l'acqua ha necessità di indispensabili e pesanti trattamenti per renderla potabile a scapito della sua vitalità.

*Fortunatamente, oggi hai a disposizione la tecnologia, collaudata già da 50 anni, degli **ionizzatori d'acqua**, perfezionata e diffusa in tutto il mondo. Gli **ionizzatori d'acqua** sono una grande opportunità per te, in quanto rendono all'acqua la sua vitalità e caratteristica più simile all'acqua viva proveniente dalle sorgenti incontaminate di alta montagna, ricca di ioni negativi, la più sublime ricchezza di un'acqua.*

**L'INVESTIMENTO ECONOMICO È DI GRAN LUNGA RICOMPENSATO
DAI BENEFICI CHE PRODUCONO. SCOPRI LE SUE POTENZIALITÀ E CHIEDICI
MAGGIORI INFORMAZIONI, SENZA ALCUN IMPEGNO.**

LUIGI SERRA

acqua service
Cillichemie®
Lunga vita all'acqua
BWT



**TRATTAMENTO ACQUE
CIVILI - INDUSTRIALI
PISCINE**

telefono 0572 770273 fax 0572 910402 info@luigi-serra.it www.luigi-serra.it

Auto in prestito, conducente "tracciato" (con multe sino a 705 euro)

di Simone Ballocci

ROMA - Novità in vista per coloro che utilizzano vetture di cui non sono proprietari. A partire dal 3 novembre, infatti, se l'uso del mezzo si protrae oltre i 30 giorni il proprietario e intestatario della carta di circolazione, qualora ovviamente non coincida con l'utilizzatore del veicolo, avrà l'obbligo di comunicare all'archivio nazionale dei veicoli della Motorizzazione Civile i dati di colui che è in possesso di quel veicolo,

e che quindi ci sta circolando. **In caso di omissione è prevista una sanzione di 705 euro**, oltre al ritiro della carta di circolazione. La norma, prevista da una circolare della Motorizzazione del 10 luglio attuativa dell'articolo 94 4 bis del nuovo codice della strada, riguarda anche altri tipi di comodato **ma non le auto prestate dai familiari.**

"E' importante precisare - sottolinea infatti il direttore generale della Motorizzazione Maurizio Vitelli, così come intervistato dall'ANSA - che la norma esclude tutte le situazioni in cui la natura dei rapporti intercorrenti tra proprietario del veicolo e soggetto che ne dispone abbiano rapporti di parentela. Quindi non riguarda, per esempio, il figlio che guida la macchina del padre o situazioni simili".



La norma non si applica anche in caso di "veicoli che rientrano nella fattispecie dei fringe benefit o delle vetture di servizio".

Tra le categorie incluse, invece, ci sono "le società di autonoleggio, i veicoli in comodato, quelli di proprietà di minorenni non emancipati ed interdetti, quelli messi a disposizione della pubblica amministrazione a seguito di una pronuncia giudiziaria".



PNEU LINE



ASSISTENZA TECNICA PNEUMATICI

PIRELLI

VIKING

MICHELIN

Continental

DUNLOP

BRIDGESTONE

ASSETTO RUOTE COMPUTERIZZATO EQUILIBRATURA ELETTRONICA

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

Italiano al volante occhiatina costante

di Simone Ballocci

ROMA – Italiano al volante occhiatina costante. Una ricerca condotta dal centro



Studi e Documentazione di Direct Line – la compagnia di assicurazioni auto on line che sforna spesso ricerche carine come questa – dimostra infatti che una consistente fetta di automobilisti nostrani si dice “distratta” dalla presenza nella propria auto di un passeggero “attraente”. Ben il 44% degli automobilisti intervistati ammette di perdere facilmente la concentra-

zione se viaggia accanto ad un passeggero particolarmente carino (o, soprattutto, *carina*...). Analizzando i dati per genere, è interessante notare come la tendenza a distogliere lo sguardo dalla strada per guardare il proprio passeggero sia un comportamento diffuso soprattutto tra gli uomini che con il 18% di ‘colpevoli’ superano di ben 10 punti percentuali le automobiliste. Ma interessante notare che anche le donne al volante subiscono il fascino del bel passeggero sentendosi più tese rispetto agli uomini (25% contro il 18%).

L’auto diventa un luogo di seduzione dove è sempre più facile sbagliare strada (il 37% ammette infatti di aver sbagliato percorso almeno una volta), dimenticare di allacciare le cinture di sicurezza (9%), e fare manovre azzardate (9%).

Non solo: proprio **lo stile di guida sembra essere una vera e propria arma da**



usare per le conquiste: il 58% degli intervistati ammette infatti di modificare la propria guida per far colpo su un compagno di viaggio a cui si vuol rimanere impressi...



Per essere sempre un passo avanti

via Primo Maggio, 96 MASSA E COZZILE telefono 0572.772004

 Garage Sprint

il cibo dell'anima

Incontro con l'arte nostra

Rocco Normanno, l'ultimo dei caravaggeschi

Incontro con un grande pittore contemporaneo che ha trovato nella Valdinievole la sua casa

di Simone Ballocci



MASSA - Un ritratto. Questo mese l'incontro con l'arte del nostro territorio non può essere che questo: il ritratto di un artista. Scelgo la parola ritratto con enfasi perché l'artista che ho incontrato è Rocco Normanno, pittore caravaggesco. Che mi accoglie in un'assoluta mattina di metà ottobre nella sua casa-studio proprio in centro al borgo storico di Massa con l'onesta gentilezza delle persone sensibili.

BIO - Per cominciare a stendere questo ritratto che voglio offrirvi di un personaggio che per il nostro territorio è allo stesso tempo un ospite e un dono, scelgo non a caso di ripubblicare qui esattamente com'è sulla home page del suo sito

www.rocconormanno.it il contenuto della sezione "bio":

"Rocco Normanno è nato a Taurisano in provincia di Lecce.

Dopo aver interrotto gli studi di giurisprudenza, frequenta l'Accademia di belle Arti di Firenze. Attualmente vive e lavora in Toscana.

Tre righe, e c'è scritto tutto. Però, **non basta**, ovviamente. E siamo qui per questo.

LA TOSCANA PERCHÉ

Come prima cosa chiedo a Rocco proprio: "Perché un pugliese in terra to-

sca?". **"Perché me ne volevo andare"** mi risponde asciutto. "E non solo come atto adolescenziale, che tutti abbiamo sognato di fare. Me ne volevo proprio andare perché nel mio paese, giù in Puglia, c'era la **mafia**, quella vera, quella pesante. Due-tre famiglie toste che si sono fatte guerra da sole. E quando uno dal tacco dell'Italia se ne vuole andare, di solito sale su, fino a Bologna, e poi sale ancora, fino a Milano, Torino, Venezia. Ecco, io sono **sceso a Firenze**, perché volevo essere il solo o uno dei pochi di Taurisano nel luogo che stavo scegliendo".

L'ACCADEMIA

Giurisprudenza, quindi: perché? "Perché io sono un tipo abbastanza lento nel prendere decisioni. Venivo da ragioneria, e già sentivo il bisogno di fare un salto più lungo. E quindi ho scelto Giurisprudenza. Per senso di giustizia, forse, e anche perché pensavo e penso tutt'ora che anche nell'usare la legge vi sia arte, l'arte **dell'interpretazione**". Poi, quando hai capito? "Ho capito che non faceva per me quando stavo iniziando il terzo anno. Ho incontrato Franco Bonelli, un insegnante di storia dell'arte, che quasi per caso mi mise in mano un foglio durante una sua lezione privata con un suo allievo, quasi per non farmi dare fastidio. E da lì cominciai tutto". L'incontro con il mentore Franco Bonelli, quindi, svolta la vita di Rocco Normanno. Anche in senso geografico.

LA PROVINCIA NON ESISTE

"Già durante l'accademia cominciai poi a lavorare come **grafico**, un lavoro part time come capita spesso agli studenti universitari, per la Nuova Edart Spa, azienda valdinievole. Fu in quegli anni, siamo nei primi anni 2000, che mi sono trasferito quasi per caso a Massa: da allora non mi ci sono più mosso". E questo mi colpisce molto. Perché quando uno si trova di fronte un pittore, e soprattutto se quel pittore ha il talento, la bravura, e le credenziali di Rocco Normanno, se lo immagina in poco tempo a dipingere in



Caino e Abele

Allegoria della musica





un loft, magari in cima ad un grattacielo a New York, o in un open space di Milano, Londra, Parigi. “Io **credo che la provincia non esista** – mi risponde quando glielo dico sincero – e che chi dà del provinciale a qualcuno sia il primo ad esserlo. Io sto qui a Massa perché *ci si sta proprio bene*”.

VITTORIO SGARBI

Arriviamo così al 2005, *l'anno fatale*. Passeggiando proprio per le vie di Massa con Anna Checcoli, amica-collezionista, ragionando dei propri quadri che oramai ha cominciato a dipingere, a Rocco viene in mente di dire così, nella confidenza della conversazione: “*Chissà se farò mai una mostra...*”. Dopo qualche tempo l'amica-collezionista Anna fa a Rocco un regalo: “È il numero di VITTORIO SGARBI gli dice – chiamalo”. “Mi è toccato chiamarlo circa trenta volte – racconta sorridendo Rocco Normanno – poi finalmente mi risponde, e mi dice di andare a Palazzo Reale, a Milano, il giorno d'apertura di una mostra caravaggesca che ha organizzato”. All'incontro Rocco va con in mano una cartellina piena di foto delle sue prime opere. Ecco: quella cartellina gli farà da scudo per un giorno intero di montagne russe emotive che sembrano uscite da un libro per ragazzi: “Prima quasi non mi fanno entrare, poi Sgarbi, vedendomi spesso nei suoi dintorni, urla: <<Ma chi è questo ragazzo?>>, e poi la folla, la folla dell'evento che pare escludermi da tutto”. Anche Vittorio Sgarbi ricorda bene

quei momenti: “Di Rocco Normanno mi parlò la prima volta Anna Checcoli – scrive proprio il critico nella recensione vergata per il sito del pittore – un'amica fiorentina [...]. Forse dopo quindici anni dall'averla incontrata in Santo Spirito a Firenze, mi avviò **un giovane timido e composto**, con alcune vivide illustrazioni, alla mostra caravaggesca in Palazzo Reale a Milano, da me organizzata nel 2005. Rocco Normanno, **silenzioso** ma intimamente **soddisfatto**, mi sottoponeva le sue parabole di

vita quotidiana avvertendo il *compiacimento* della **mia osservazione**. Ci fu così, a lui e a me, chiaro tutto. Io chiamai Maurizio Caprara e gli dissi della singolare opportunità di esporre le opere di un caravaggesco vivente, **l'ultimo dei caravaggeschi**”. Da allora, la **carriera** di Rocco Normanno è un susseguirsi di mostre, personali e collettive, e commissioni, ritratti, opere. Pittura reale, forte, bellissima. Che si può vedere, basta chiedere, e avere pure la pazienza di aspettare: “Quando mi propongono una mostra sul territorio, cosa che capita abbastanza di sovente – l'ultima, bellissima, a Buggiano Castello è finita proprio il 26 ottobre scorso – accetto quasi sempre, e di buon grado. Perché questo territorio è partecipe, ci sono molte persone e istituzioni che si interessano. Perché le persone **hanno voglia di arte**. Tanta voglia di arte”.

LA REALTÀ AL NATURALE

Durante la nostra bellissima conversazione chiedo ad un certo punto a Rocco Normanno una definizione del proprio modo di fare pittura: “Io voglio **descrivere**, voglio la realtà *al naturale*. Quasi con spirito analitico parlo dei **drammi**, quali la malattia, la morte, l'odio, il razzismo, la violenza. Per farlo ho scelto sin da subito una luce chiaroscurata, capace così di rappresentare la **dualità della vita**. Per questo tutti i personaggi che ci sono nei miei quadri sono **raffigurazioni di persone vere**. Non banali riproduzioni, ma raffigurazioni – mi spiega – nelle quali voglio impersonare anche le caratteristiche psicologiche. Il che rende il rapporto con i miei modelli un qualcosa di molto profondo, sensibile, e parecchio, parecchio complicato”. “E come vivi – gli chiedo – il fatto di essere un pittore?”. “Per me è un **privilegio**, oltre che un lavoro. Anche se la parola *lavoro* la uso da pochi anni per descrivere quello che faccio. Perché tutto nasce dal *piacere di vedere il tratto lasciato da una punta scrivente sulla carta, o sulla tela*. Ma è quello che faccio, e quello che mi fa vivere, quindi è proprio anche questo: un lavoro”.

COME GIOCARE A CARTE

“Un lavoro che nasce da cosa, – scavitolo domandando – da quale bisogno?”. “**Chiunque faccia una cosa del genere ha un qualche problema** – mi dice sorridendo – un'ansia interna, un'idea di partecipazione, una cosa che parte da qui, dalla **pancia**, dalla sensazione di fare qualcosa di utile per me. È un'emozione, come un **gioco**. Hai presente quando giochi a carte, e sai di avere le carte giuste, quell'ansia bella di poter vincere, adesso, e sorprendere anche? Ecco: questo **è quello che provo**”.

Ragazzo con casco e tulipani



Incredulità di San Tommaso



La musica che si sveglia

di Pierluigi "Gigi Dj" Pardocchi

Salve amici, come ogni anno arriva il Natale e il mondo musicale si sveglia dal torpore che ormai lo attanaglia durante tutto l'anno.

A parte i concerti, che sono succosi, visto che in Toscana, a Firenze prima e a Livorno poi si esibirà BIAGIO ANTONACCI, il cui tour è accompagnato da un dvd (e cd) dal vivo. Stesso dicasi per EMMA, lei solo a Firenze, "E Live" si chiamerà il suo box dvd+cd.

Per la gioventù finalmente poi ci sarà il tanto atteso concerto dei DEAR JACK, dopo il grande successo del loro cd "Domani è un altro film".

Che dire poi di CLAUDIO BAGLIONI, che ritorna per l'ennesima volta in tour con la ormai canonica data fiorentina.

Signori e signori,

ora però "parte la raffica".... così infatti è l'unico sistema per riuscire a parlarvi dei cd e (udite udite...) vinili in uscita a novembre destinati al mercato natalizio.

VASCO ROSSI, con un album di canzoni nuove, poi i PINK FLOYD, con una raccolta di brani nati per "The division bell" album di 20 anni fa, che sono stati rivitalizzati per un progetto che si chiamerà "The Endless River". FIORELLA MANNOIA, con un'antologia in doppio cd (con ospiti incredibili) per celebrare i suoi 60 anni, accompagnata da un tour che in Toscana toccherà l'auditorium di Cascina.

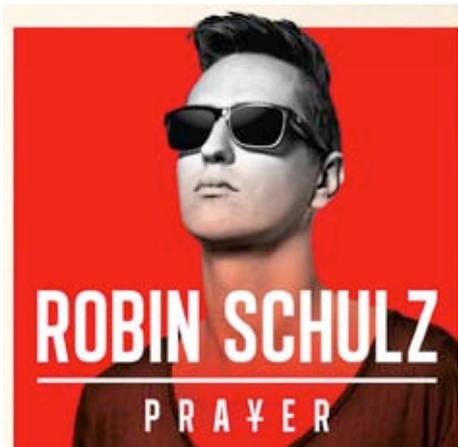
Per gli amanti dei "talent" poi uscirà il primo cd di SISTER CRISTINA, la cui voce ha impressionato tutti a "The Voice". Per non parlare poi di grandi musicisti come STEFANO BOLLANI e ANNIE LENNOX, un gruppo come la PREMIATA FORNERIA MARCONI, la rivelazione pop del gruppo SAINT MOTEL.

Andando poi nel mondo Dance, a cui ovviamente sono affezionato, usciranno finalmente i project cd di CALVIN HARRIS, DAVID GUETTA e della rivelazione 2014, ROBIN SCHULZ. Spero di essere riuscito a farvi rendere conto di come per la musica questo periodo dell'anno è veramente in fermento, forse mi sono anche dimenticato di qualche bravo artista, spero mi perdonerete.

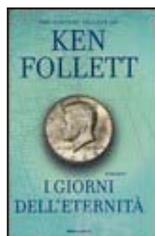
Concludendo, sono già uscite due date di concerti per la prossima estate fiorentina, a luglio ci saranno i concerti di JOVANOTTI e TIZIANO FERRO, che a fine mese uscirà con una antologia attesissima che comprenderà anche alcuni nuovi brani.

Pensate si possono già comprare i biglietti... comunque io ora vado di là che devo finire di vedere il live, fantastico, dei Colplay fatto in occasione dell'uscita di

Ghost Stories, che è sempre un bel cd...
Ciao e Buona Musica!



Classifica libri più venduti ottobre 2014



1[-]
I giorni dell'eternità
Autore: Follet Ken
Editore: Mondadori, 2014



2[-]
Il telefono senza fili
Autore: Malvaldi Marco
Editore: Sellerio, 2014



3[-]
Il guardiano del faro
Autore: Läckberg Camilla
Editore: Marsilio, 2014



4[3]
Colpa delle stelle
Autore: Green John
Editore: Rizzoli, 2014



5[-]
Il cacciatore del buio
Autore: Carrisi Donato
Editore: Longanesi, 2014

Libri senza frontiere Il Pisa Book Festival 2014

di Simone Ballocci

Questo mese il nostro consueto spazio di "promozione" della lettura attraverso alcuni consigli su libri e saggi viene dedicato, invece, alla presentazione di un evento che,



proprio in questo mese di novembre, arricchisce il calendario delle iniziative culturali del nostro territorio, della nostra Regione: **il Pisa Book Festival**, in programma dal **7 al 9 novembre** presso il *Palazzo dei Congressi* della Città della Torre.

Al racconto di questo evento, ve lo dico subito, abbiamo deciso di dare largo ed ampio spazio sul nostro prossimo numero: la cover story di questa nostra rubrica d'arte, infatti, sarà interamente dedicata ad un lungo reportage affidato ad una penna storica della nostra redazione, *Andrea Marchetti*.

Intanto, però, vi voglio anticipare di cosa si tratti.

Questo festival, che come detto raggiunge questo mese la

propria dodicesima edizione, è un vero e proprio luogo di promozione dell'editoria indipendente, come si legge nella home page del bellissimo sito dedicato alla manifestazione (raggiungibile cliccando

www.pisabookfestival.com).

"Da dodici anni - scrivono infatti gli organizzatori - promuoviamo l'editoria indipendente.

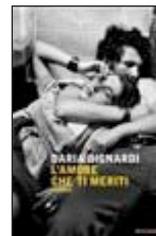
[il nostro infatti è] un festival di editori indipendenti, un festival di grandi autori, di pagine scritte e illustrate, un festival di incontri e di idee. da dodici anni in autunno riuniamo a pisa editori e scrittori, italiani e stranieri, traduttori, giornalisti e artisti per celebrare il libro, la lettura e l'indipendenza di pensiero".

E per far questo, il programma dell'evento è veramente un fuoco d'artificio continuo: durante l'evento, infatti, arriveranno a pisa personaggi e scrittori di calibro nazionale e internazionale. Special Guest?

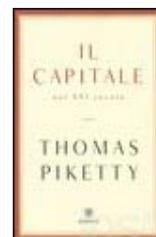
I paesi del nord Europa, con rappresentanti delle letterature di Svezia, Danimarca e Norvegia.



6[-]
L'amore che ti meriti
Autore: Bignardi Daria
Editore: Mondadori, 2014



7[4]
Il capitale nel XXI secolo
Autore: Piketty Thomas
Editore: Bompiani, 2014



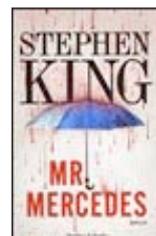
8[-]
La guerra dei nostri nonni
Autore: Cazzullo Aldo
Editore: Mondadori, 2014



9[-]
Storia di una ladra di libri
Autore: Zusak Markus
Editore: Fassinelli, 2014



10[-]
Mr. Mercedes
Autore: King Stephen
Editore: Sperling & Kupfer, 2014



MANUELA
ACCONCIATURE

*acconciature unisex, extensions
solarium trifacciale e intero*

VIA GARIBALDI 56 BORGO A BUGGIANO TELEFONO 339.4358176



Bologna: Jazz Amore

di Francesca Masotti

Antichissima città universitaria, tra le sue mura infatti è nata la prima università del mondo occidentale, famosa per le sue torri e i suoi portici, Bologna possiede un centro storico egregiamente conservato e fra i più estesi d'Italia. Il cuore della città è la splendida Piazza Maggiore su cui affacciano alcuni tra i principali monumenti, la Basilica di San Petronio, dedicata al patrono cittadino, Palazzo del Podestà, Palazzo dei Banchi e Palazzo d'Accursio, sede del comune. A fianco della piazza spunta l'elegante Fontana del Nettuno, disegnata dal Giambologna, uno dei simboli di Bologna. Nel panorama cittadino spiccano le due più celebri torri rimaste intatte: la Torre degli Asinelli, raggiungibile grazie ad una scala di quasi cinquecento gradini che conducono alla sommità



da cui si gode di una vista mozzafiato su Bologna, e l'adiacente Torre della Garisenda, non visitabile, chiamata anche Torre Mozza perché venne abbassata a causa di un cedimento del terreno. La città è abbracciata da verdi e dolci colline. Su una di esse svetta il santuario di Santuario di San Luca. Per raggiungerlo si percorrono a piedi 3,5 km sotto gli archi dell'omonimo portico, il più lungo del mondo. Molto interessante è il Museo Civico Archeologico che ospita alcune delle più importanti raccolte archeologiche italiane e collezioni di antichità egizie d'Europa. A novembre la città ospita il più longevo festival musicale italiano dedicato al jazz, il **Bologna Jazz Festival**, al quale partecipano nomi di spicco del panorama musicale italiano ed internazionale.

La cultura in diretta dall'Italia

Vittorio Corcos.

I sogni della Belle Époque-Padova

(6/09-14/12). Palazzo Zabarella ospita un'interessante mostra dedicata alle vicende artistiche del pittore livornese attraverso le sue opere più note, come il dipinto Sogni esposto per la prima volta nel 1896 a Firenze, affiancate da numerosi inediti provenienti dai maggiori musei italiani e francese oltre che da collezioni pubbliche e private.

Jamie Reid.

Ragged Kingdom-Modena

(fino al 6/01). La Galleria Civica di Modena dedica a Jamie Reid, artista britannico legato ai movimenti anarchici, un'intera mostra realizzata in collaborazione con la Isis Gallery di Brighton. Responsabile della grafica dei Sex Pistols, Reid dette vita a immagini rivoluzionarie che apparirono sulle copertine degli album del gruppo punk più famoso di tutti i tempi.

Cardelli
Gioielleria

Dal 1950

corso Roma, 39
MONTECATINI TERME
telefono 0572.71310

GIUNTOLI
1961



PESCIA

**CALZATURE -
PELLETTERIA
VALIGERIA**

piazza Mazzini, 61/63
telefono 0572.476502

**ABBIGLIAMENTO
GIUNTOLI SPENDOR**

via L. Andreotti, 50
telefono 0572.490008

www.giuntolishop.it



Giuntoli calzature
e negozio abbigliamento Splendor



**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



magnolia
estetica

*Cura il tuo stile di vita,
l'alimentazione, il movimento, il respiro...
Mantieniti eubiotica*



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

San Francisco: "Be sure to wear some flowers in your hair"

di Francesca Masotti

Città simbolo degli hippies e della beat generation, dell'arte e del design, Frisco, come la chiamano i suoi abitanti, ha fatto tendenza per mezzo secolo e continua tuttora. La città più tollerante, ed europea, d'America è un continuo sali e scendi: marciapiedi spesso sostituiti da scalinate, discese a picco sull'Oceano e caratteristici tram aperti ai lati che conducono nei diversi quartieri della città. Si va dalle avventuristiche torri del Financial District passando per le numerose e caotiche botteghe di Chinatown fino alle eleganti case vittoriane di Pacific Heights. Chi non ha mai visto in una fotografia o in un film i suoi famosi simboli come il Golden Gate e Alcatraz, l'ex-prigione più famosa degli Stati Uniti? Ma San Francisco è anche



altro. È una città proiettata verso il futuro tra musei all'avanguardia, come il San Francisco Museum of Modern Art, attualmente in fase di ristrutturazione, e interi distretti deputati all'arte alternativa, come il South of Market e il Mission District, che conta più di duecento murali e un'infinità di ristoranti di tutte le etnie possibili immaginabili. Tolleranza architettonica e gastronomica, dunque, ma anche, e soprattutto, culturale. San Francisco, infatti, ospita una delle più grandi comunità omosessuali del mondo. È proprio qui che, nel famoso quartiere Castro, nel 2009 è stato girato il noto film *Milk*, del regista Gus Van Sant, ispirato alla storia vera di Harvey Milk, il primo rappresentante eletto ad essere apertamente gay.

La cultura in diretta all'Europa

Mese europeo della fotografia Berlino

(fino al 16/11). Ogni anno più di cento musei e gallerie d'arte pubbliche e private di Berlino ospitano, in contemporanea, numerose mostre ed esposizioni fotografiche dando così vita al più grande festival tedesco dedicato all'arte visiva. L'iniziativa, nata nel 2004, verte ogni anno su un tema diverso e originale scelto da una apposita giuria.

Disobedient Objects

Londra

(fino al 1/02). Al Victoria & Albert Museum è in scena un'esposizione originale dedicata agli oggetti di protesta che hanno cambiato la nostra vita sociale: dal vecchio megafono dei cortei degli anni '70 alle teiere delle suffragette, dai cartelli creativi fino ai videogames politici. Questi e altri oggetti simbolo degli ultimi decenni presi in prestito da reduci dei movimenti e collezionisti.

Studio Dentistico
GIUNTOLI LEANDRO



Lo studio è dotato di tutte le attrezzature all'avanguardia, in un ambiente altamente qualificato dal punto di vista dell'igiene e della sicurezza a garanzia dei propri clienti.

via Calderaio 12, MASSA E COZZILE (Pistoia) | telefono 0572.910492

In Bocca al Lupo

Bar - Pizzeria al taglio e da asporto



10
anni
di
attività!

IL MARTEDÌ TUTTI I TIPI DI PIZZA
a € 4,00

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

ORARIO
dalle 12.00 alle 15.00 - dalle 16.30 alle 22.45

CHIUSO IL LUNEDÌ

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

QUELLO CHE C'E'... A TEATRO!

5-9 novembre
DANZA MACABRA

Dove: Prato – Teatro Metastasio

Quando: 5-9 novembre, feriali ore 21.00,
festivo ore 16.00

Per info: www.metastaio.it
Tel. 0574.608218

Di August Strindberg, traduzione e adattamento Roberto Alonge con Adriana Asti, Giorgio Ferrara, Giovanni Crippa. Regia di Luca Ronconi.

Danza di morte di Strindberg è un testo illustre, interpretato da sempre dalla critica come un exemplum della vita coniugale vissuta quale inferno domestico, in cui si confrontano e si scontrano, da un lato, la natura satanica della moglie, Alice, e, dall'altro lato, il carattere vampiresco del marito, il Capitano, che cerca di succhiare la vita del secondo uomo, Kurt, psicologicamente fragile e remissivo.

Una lettura più attenta del dramma con-

sente invece di prendere atto che, più semplicemente, siamo di fronte all'inferno domestico di una coppia per niente infernale. È solo con l'arrivo del terzo, di Kurt, che cominciano le tensioni. Il Capitano e Alice sono come una coppia di attori, tranquilli quando non c'è pubblico, e subito eccitati dalla presenza di uno spettatore.

8 novembre
OSCAR

Dove: Pescia (PT) – Teatro Pacini

Quando: 8 novembre, ore 21

Per info: teatropacini.pescia@facebook.com
Tel. 0572.490049

Di Masolino D'Amico con Gianluca Guidi. Musiche di Germano Marzocchetti. Regia di Massimo Popolizio

Questo testo, a cura di Masolino D'Amico, non è semplicemente un monologo su Oscar Wilde.

Masolino ha formato un patchwork drammaturgico di grande effetto creando un grande Puzzle, destrutturando la materia dandole una forma moderna di



esposizione pur mantenendo inalterato il linguaggio del grande autore irlandese. Nella fantasia di un vero uomo di teatro come Massimo Popolizio, tutto questo è diventato un vero One Man Show degno della miglior tradizione anglosassone; estremamente moderno e di grande fruibilità sotto il profilo recitativo. Lo spirito e lo humour di Oscar Wilde consegnati agli spettatori quasi come fosse un moderno stand up comedian...senza rinnegarne l'eleganza e il genio.

Una scenografia apparentemente raffigurante una scatola vuota è in realtà un involucro in continuo cambiamento grazie a veri e propri affreschi disegnati da Marco

PAOLINO
DAL 1910

CALZATURE

DIADORA GRUNLAND
grisport Robert
CINZIA SOFT igi&co
LION SCARPA

via I° Maggio, 253 MARGINE COPERTA
telefono 0572.72254

La pasticceria

FIorentina

**Organizzazione di rinfreschi
per ogni genere di ricorrenza
Torte personalizzate**

Come sono buoni i dolci del mio babbo!

via Toscanini, 10
PONTE BUGGIANESE
telefono 0572.634888

DAL 1985
A BORGIO A BUGGIANO

ARTE ORAFA

Pontevecchio

**LABORATORIO
GIOIELLERIA
OREFICERIA
OROLOGI**

VIA ROMA, 14
BORGIO A BUGGIANO
TELEFONO 0572.33383

Schiavoni e proiettati da tre macchine di ultimissima generazione, creando ogni volta una diversa location: il carcere, il Savoy di Londra, il tribunale ove si tiene il processo, il grande giardino dove prenderà vita la favola del Gigante Egoista, il palcoscenico del St. James's Theatre di Londra dove ha luogo la prima rappresentazione de "L'Importanza di Chiamarsi Ernesto", il salotto di Lord Goring mentre lo stesso disquisisce con il suo maggiordomo sulla necessità e l'importanza delle asole in un vestito da uomo...

15-16 novembre
WAR NOW

Dove: Pistoia

Piccolo Teatro Bolognini (**fuori abbonamento**)

Quando: 15-16 novembre, ore 21.00

Per info: www.pistoiateatri.it

Tel. 0573.371608 – 0573.371690

Di concept Valter Silis con Matteo Angius, Sara Bonaventura, Claudio Cirri. Regia Valter Silis

Se nel 1914 nasceva il concetto moderno

di propaganda su scala globale, nel 2014 la guerra psicologica è parte integrante di ogni strategia militare: ogni bomba è accompagnata dalla nostra capacità di ruotare il punto di vista sui conflitti, producendo vocabolari nuovi, narrazioni coinvolgenti e porzioni d'immaginario sempre più efficaci nel condizionare l'opinione pubblica all'accettazione del massacro reciproco.

Da questo punto di partenza, WAR NOW! cerca di proiettare in avanti il senso del centenario allestendo un gioco che racconti la Terza Guerra Mondiale attraverso determinati meccanismi manipolatori, fra infowar e disinformazione fino ai limiti del



warporn, dove il divertimento anestetizza l'orrore. WAR NOW! mette in scena un'esperienza paradossale in cui attori/storytellers e spettatori/players si ritrovano dentro un ipotetico terzo conflitto, nel tentativo di interrogare le possibilità dell'entertainment bellico come ultima frontiera della persuasione. Wanna play the game?

21-23 novembre
SERVO PER DUE

Dove: Pistoia – Teatro Manzoni

Quando: 21-22 novembre, ore 21;

23 novembre, ore 16

Per info: www.pistoiateatri.it

Tel. 0573.371608 – 0573.371690

Di Richard Bean con Pierfrancesco Favino e con il gruppo Danny Rose. Regia di Pierfrancesco Favino e Paolo Sassanelli

Pippo vaga per la Rimini degli anni '30 in cerca di una soluzione ai suoi problemi. La trova in Rocco, ambiguo personaggio giunto in città per concludere un affare con Bartolo, padre della sua promessa



Manicure & Pedicure con poltrona massaggio
• Smalto semipermanente o gel
• Depilazione • Trattamenti • Massaggi • Solarium Doccia & Lettino

Promozioni
Novembre - Dicembre

Pedicure + Manicure
Euro 25,00



Smalto semipermanente
Euro 15,00



Depilazione totale
Euro 19,00

Pulizia Viso
Euro 29,00

Manicure + Baffetti + Sopracciglia
Euro 10,00

Sì fanno abbonamenti per solarium!!!

via U. Foscolo, 35 Montecatini Terme
telefono 0572.71114
www.esteticarpediem.it
carpediemmontecatini@gmail.com

ORIGINAL MARINES
Chi vive original, veste original!

ORIGINAL MARINES

ORIGINAL MARINES

via Don Minzoni, 17
MONTECATINI TERME
telefono 0572.766174

SILVANA
Parrucchiera per Signora

SILVANA

via Gusci, 12
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33003

sposa, la dolce e un poco svampita Clarice. Pippo diventa così il servitore di Rocco, ma la fame è sempre tanta e, appena ne ha l'occasione, di nascosto da Rocco, comincia a dispensare i suoi servigi anche ad un secondo padrone, Ludovico. I due ignorano l'esistenza l'uno dell'altro ma, in realtà, si conoscono molto bene e Pippo, servo ingordo e pasticciere, inizia presto a confondersi e a combinar guai. La vicenda si complica perché la dolce Clarice, in verità, ama ricambiata l'estroso Amerigo e anche al buon Pippo l'amore inizia a far girare la



testa, incarnato dalla seducente Zaira. Misive scambiate, ricevute mangiate, bottiglie di vino consegnate per sbaglio: essere il servitore di due padroni è davvero difficile! Ci si mettono anche i camerieri Alfredo e Gennaro a combinarne delle belle e confondere il povero Pippo ancor di più...

29 novembre

IL CAPPELLO DI PAGLIA DI FIRENZE

Dove: Pescia (PT) – Teatro Pacini

Quando: 8 novembre, ore 21

Per info: teatropacini.pescia@facebook.com Tel. 0572.490049

Commedia musicale di Eugene Labiche con Sandro Querci, Francesca Taverni, Emiliano Geppetti, Stefania Fratapietro, Camillo Grassi, Fabrizio Checcacci. Adattamento, scenografia e regia Sandro Querci

Testo meraviglioso, con i tempi comici della commedia dell'arte e col gioco dell'equivoco che di lì a seguire sarà mutuato da i più grandi autori del '900.

La vicenda si svolge a Parigi, tuttavia Firenze entra "a gamba tesa" nella trama, poiché

il soggetto tratta della ricerca spasmodica da parte di Fadinard di un cappello di paglia, appunto, fabbricato a Firenze. Fadinard, nel giorno delle sue nozze con Elena, passeggia con il suo cavallo, quando questi mangia il cappello di paglia di Anaide, in dolce conversazione con l'amante Emilio.

Anaide pretende un altro cappello, per non far ingelosire il marito Beaupertuis. Fadinard va dalla baronessa di Champigny che ne ha uno uguale, questa però, lo trattiene scambiandolo per un violinista che doveva tenere un concerto. Quando riesce a spiegare la situazione, la baronessa gli dice che ha appena dato il suo cappello alla nipote: la signora di Beaupertuis. Fadinard capisce che la signora di Beaupertuis è Anaide. Il futuro suocero di Fadinard minaccia di mandare a monte le nozze e quando tutto sembra perduto, arriva lo zio sordo che presenta il suo regalo di nozze: un cappello di paglia di Firenze. Anaide può così tornare a casa e Fadinard può sposare Elena.

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

Dal 1934

Silvano dolfi
di Michelotti Vera
Mercerie Abbigliamento
Confezioni da lavoro

**Intimo delle migliori
marche**
**Grembiuli per la scuola
materna ed elementare**
**Abbigliamento
per la scuola alberghiera**

via Garibaldi, 1
(angolo Piazza XX Settembre)
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.911590

D R S
dal 1954 polleria

Del Rosso

Specialità
carni bianche preparate,
di produzione propria,
senza conservanti

**Carni di 1^a
Qualità**
via Matteotti, 88
MONSUMMANO TERME
telefono 0572.51239

QUELLO CHE C'E'... AL CINEMA!

Uscite del 6 novembre 2014 ANDIAMO A QUEL PAESE

Regia di Salvatore Ficarra, Valentino Picone con Salvatore Ficarra, Valentino Picone, Fatima Trotta, Tiziana Lodato, Emanuele Crialesse, Franco Battiato, Nino Frassica.

Genere commedia

Salvo e Valentino, sono due amici che rimasti disoccupati, abbandonano la grande città per rifugiarsi nel piccolo paese d'origine, Monteforte, dove la vita è meno cara ed è più facile tirare avanti. L'impatto con la nuova realtà non risulterà per nulla facile: i due si ritroveranno a vivere in un contesto diverso da quello che si erano immaginati: un paese pieno di anziani, da cui però è impossibile non poter trarne beneficio. Ogni anziano rappresenta una pensione, un bel bottino per i due disoccupati...



INTERSTELLAR

Regia di Christopher Nolan con Matthew McConaughey, Anne Hathaway, Jessica Chastain, Wes Bentley, Casey Affleck, Michael Caine, Matt Damon, Topher Grace, Mackenzie Foy, John Lithgow, Ellen Burstyn, David Oyelowo, Bill Irwin, Elyes Gabel.

Genere fantascienza



In un futuro impreveduto, un drastico cambiamento climatico ha colpito duramente l'agricoltura. Un gruppo di scienziati, sfruttando un "whormho-

le" per superare le limitazioni fisiche del viaggio spaziale e coprire le immense distanze del viaggio interstellare, cercano di esplorare nuove dimensioni. Il granturco è l'unica coltivazione ancora in grado di crescere e loro sono intenzionati a trovare nuovi luoghi adatti a coltivarlo per il bene dell'umanità.

Uscite del 13 novembre 2014 FURY

Regia di David Ayer con Brad Pitt, Logan Lerman, Shia LaBeouf, Jon Bernthal, Michael Peña, Scott Eastwood, Xavier Samuel, Jason Isaacs, Jim Parrack, Branko Tomovic, Brad William Henke.

Genere azione, drammatico, guerra

La vicenda è ambientata nel 1945, quando il regime nazista sta soccombendo e un carro armato americano con cinque soldati fronteggia l'attacco delle sconvolte milizie tedesche.

LA SCUOLA PIU' BELLA DEL MONDO

Regia di Luca Miniero con Christian De Sica, Rocco Papaleo, Lello Arena, Miriam Leone, Angela Finocchiaro.

Genere commedia

Christian De Sica è il preside puntiglioso di una scuola media toscana nella quale giunge in visita una classe di studenti napoletani accompagnati da un eccentrico professore (Rocco Papaleo).



Non tutto però sembra corrispondere al programma. Perché quando la tecnologia inganna - in questo caso basta solo che Accra, in Ghana, diventi Acerra Napoli - si genera l'equivoco che porterà confusione e tanto scompiglio.

Uscite del 20 novembre 2014

HUNGER GAMES:

IL CANTO DELLA RIVOLTA- parte 1

Regia di Francis Lawrence con Jennifer Lawrence, Josh Hutcherson, Liam Hemsworth, Julianne Moore, Philip Seymour Hoffman, Woody Harrelson, Elizabeth Banks, Jeffrey Wright, Stanley Tucci, Donald Sutherland, Toby Jones, Willow Shields, Sam Claflin, Jena Malone.

Genere azione, drammatico, avventura



Il fenomeno mondiale di Hunger Games torna ad illuminare l'oscurità con Hunger Games: Il canto della rivolta - Parte I. Katniss Everdeen (Jennifer Lawrence)

si trova ora nel Distretto 13 dopo aver annientato i giochi per sempre. Sotto la guida della Presidente Coin (Julianne Moore) e i consigli dei suoi fidati amici, Katniss spiega le sue ali in una battaglia per salvare Peeta (Josh Hutcherson) e un intero Paese incoraggiato dalla sua forza.

SCUSATE SE ESISTO

Regia di Riccardo Milani con Paola Cortellesi, Raoul Bova, Corrado Fortuna, Lunetta Savino, Marco Bocci, Ennio Fantastichini.

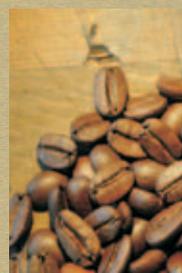
Genere commedia

Serena è un architetto dal talento straordinario. Dopo una serie di successi professionali all'estero, ha deciso di tornare a lavorare in Italia, perché ama il suo paese. Nell'avventurosa ricerca di un posto di lavoro si trova di fronte a una scelta folle, farsi passare per quello che tutti si aspettano che lei sia: un uomo...O così pare.

CAFFÈ
maraviglia®

Dal 1952 il caffè

Vendita diretta
cialde, capsule, caffè macinato & in grani
Macchine da caffè in comodato d'uso



Nel frattempo incontra Francesco. Bello e affascinante. Il compagno ideale. Se non fosse che a lui non piacciono le donne... O così pare. Tra Serena e Francesco nasce un rapporto intenso e diventano la coppia perfetta... Pronti a tutto pur di darsi una mano saranno costretti a condividere segreti e inganni perché a volte, per essere davvero se stessi, è meglio fingersi qualcun altro!

Uscite del 27 novembre 2014 I PINGUINI DI MADAGASCAR

Regia di Simon J. Smith con Ben Stiller, Benedict Cumberbatch, Jada Pinkett Smith, David Schwimmer, John Malkovich, Chris Rock, Nicole Sullivan. **Genere animazione, commedia, avventura, family**



I pinguini Skipper, Kowalski, Rico e Soldato vengono reclutati da Classified e la squadra "Vento del Nord" per sventare i piani del malvagio dottor Octavius Brine e salvare il mondo.

NEVE

Regia di Stefano Incerti con Roberto De Francesco, Esther Elisha, Massimiliano Gallo, Antonella Attili, Angela Pagano.

Genere drammatico, noir

Un uomo in viaggio a bordo di una station wagon verde. Alla ricerca di qualcosa, forse la refurtiva di una rapina dimenticata. Una donna dalla pelle scura, scaricata e poi inseguita da un piccolo gangster, cui forse ha sottratto qualcosa di grosso. Perché Donato decide di soccorrere Norah, e portarla con sé lungo un tratto del suo misterioso percorso? Perché Norah non si allontana da Donato e gli sta addosso

fino alla fine, fino a scoprire per intero le ragioni della sua ricerca? L'incontro casuale di due vite "con le spalle al muro". Sullo sfondo, una provincia italiana che si stenta a riconoscere. Un paesaggio senza luoghi, perennemente imbiancato dalla neve.

Uscite del 4 dicembre 2014

AMBO

Regia di Pierluigi Di Lallo con Serena Autieri, Adriano Giannini, Maurizio Mattioli.

Genere commedia

Al centro del film la problematica della sterilità della coppia, le tensioni e i risentimenti che si creano quando uno dei due coniugi vuole assolutamente avere un figlio ma l'altro non può.

SOGNANDO MASTERCHEF

Regia di George Huang con Tseng Chang, Henry Lau, Michelle Yeoh, Chin Han, Lori Tan Chinn, Aden Young, Bobby Lee.

Genere commedia

Il desiderio di Hao è che il nipote, Mark, studi in una prestigiosa università e conseguia la laurea. Ma, come spesso accade, i sogni dei genitori non coincidono con quelli dei figli e Mark decide con coraggio di seguire la propria strada, che è quella già percorsa dal nonno: diventare Chef nel ristorante di famiglia. Per salvare l'attività dalla bancarotta, Mark decide di partecipare a un talent show culinario a Shanghai. Eliminatoria dopo eliminatoria, Mark insegue il sogno, mentre qualcosa in lui inizia ad attrarre l'attenzione della conduttrice Julia...



FESTIVAL DEL CINEMA

Pietrasanta la nuova Città dell'Agave di Cristallo dal 21 al 22 novembre

Agave di Cristallo 2014 - Città di Pietrasanta - si svolgerà al Teatro Comunale di Pietrasanta Venerdì 21 e Sabato 22 Novembre, con la prima giornata dedicata alla visione di alcuni film in concorso e la seconda al Galà di premiazione con inizio alle ore 21.30.

La Direzione Artistica sarà affidata a **Christian Floris**, già coordinatore artistico, co-autore e conduttore del Festival "Tulipani di seta nera" (Roma). Floris, è da sempre impegnato nella creazione e nella realizzazione di prodotti d'intrattenimento finalizzati alla diffusione culturale in ambito editoriale, televisivo e cinematografico.

I Film in lizza per i migliori dialoghi sono inseriti nelle seguenti categorie:

**Miglior Film Italiano,
Miglior Film Straniero,
Miglior cortometraggio e
Miglior prodotto televisivo e/o fiction.**

Oltre ai Film premiati la kermesse comprenderà premi speciali e menzioni alla carriera. Ma l'intento è orientato anche sul dare vita a relazioni, occasioni e incontri che possano generare progetti nuovi nel campo cinematografico, così come accade nei Festival più dinamici anche del campo musicale.

Tra gli obiettivi dell'organizzazione l'esclusiva di proiettare a Pietrasanta prime cinematografiche di Film eventualmente interessanti per la qualità dei dialoghi.

tostato a legna

CAFFÈ

maraviglia



Torrefazione Chelotti Caffè

via Benedetto Croce, 20
BORGHO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 389.1967730
www.chelotticaffe.com
info@chelotticaffe.com

MOSTRE OTTOBRE 2014

Sofia Rondelli – Elogio del dormiente

Dove: Lucca

Palazzo della Fondazione Banca del Monte di Lucca

Quando: Dal 15 novembre al 7 dicembre 2014

Per info: www.fondazionebmluccaeventi.it
Giovanissima artista di talento dalla spiccata sensibilità, Sofia Rondelli porta in mostrale sue opere pittoriche in cui riesce a cogliere l'essenza della natura e dell'esistenza attraverso i suoi personalissimi

rimandi letterari. La sua poetica, che abbraccia il genere fantastico e si fa interprete di figure umane pervase di melanconia, presta un'attenzione sensibile verso la superficie di lavoro in vista di un raggiungimento equilibrato ed armonioso all'interno della commistione pittorica.

La mostra sarà un vero e proprio "Elogio del dormiente". Ventiduenne, Sofia Rondelli è la più giovane artista in assoluto ad essere ospite della Fondazione BML.

Di lei si sono occupati, tra gli altri, grandi artisti del calibro di Omar Galliani, Fabio

Sciortino e Claudio Cargioli.

Capolavori che si incontrano.

Bellini Caravaggio Tiepolo e i maestri della Pittura Toscana e Veneta nella Collezione Banca Popolare di Vicenza

Dove: Prato – Museo di Palazzo Pretorio

Quando: Fino al 6 gennaio

Per info: tour@coopculture.it

Tel. 0574.19349961

L'esposizione riunisce le più importanti opere d'arte della collezione della Banca, proponendo un ampio panorama di temi

Musei & Valdinievole "Nel segno dell'acqua" calendario eventi

Sabato 8 novembre ore 16

Museo della Carta – Pescia

www.museodellacarta.org

telefono 0572.408020

L'acqua e gli antichi mestieri: la carta fatta a mano

Incontro al Museo per parlare degli antichi mestieri che utilizzavano l'acqua ed in particolare della carta fatta a mano. Inizio visite guidate ore 16.00 e ore 17.30

Sabato 8 e domenica 9 novembre ore 16

Museo Civico Archeologico di Larciano

www.comune.larciano.pt.it

telefono 0573.837722

Gli etruschi di casa nostra

Incontro al Museo dedicato al periodo ellenistico in cui la bassa Valdinievole risulta integrata nel sistema di insediamenti etruschi che controllano l'entroterra di Pisa e le vie fluviali dell'Arno e dei suoi affluenti.

Domenica 9 novembre ore 16

Mac,n Monsummano Terme

www.macn.it

telefono 0572.952140

Acqua un bene prezioso

Il laboratorio si propone come un'esperienza destinata ai più piccoli e alle famiglie per sensibilizzarli nei confronti dell'acqua e dell'ambiente attraverso narrazioni, giochi di gruppo, attività di coordinazione motoria. In occasione dell'imminente Festa dell'Albero, ogni bambino potrà mettere a dimora un seme, una pianta o un albero da far crescere e curare.

Sabato 15 e domenica 16 novembre ore 16

Gipsoteca Libero Andreotti di Pescia

www.comune.pescia.pt.it

telefono 0572.490057

Acqua e i piaceri della tavola

Incontro con visita guidata al museo dedicata al piacere ed al bon ton della tavola. Seguirà un momento di degustazione di prodotti tipici

Domenica 16 novembre ore 16

Museo della Città e del Territorio Monsummano Terme

www.museoterritorio.it

telefono 0572.954463

In visita con Ebih II

Una singolare visita guidata, in costume, alla mostra "La vita nella terra dei due fiumi – Testimonianze dell'Antica Mesopotamia" in compagnia di una guida molto speciale... Ebih II, il leggendario intendente del regno mesopotamico di Mari, città sul medio Eufrate, che ci farà scoprire i segreti del mondo della Mesopotamia antica!

Sabato 22 novembre ore 16

Museo della Carta – Pescia

www.museodellacarta.org

telefono 0572.408020

L'acqua elemento evocativo nell'arte: la tecnica della filigrana

Visita al museo per parlare di maestri cartai e filigrane d'autore. Inizio visite guidate ore 16.00 e ore 17.30

Domenica 23 novembre ore 16.30

MOCA Montecatini Terme

www.mocamontecatini.it

telefono 338.8651601, 393.7042631,

320.8034671

Blu, il colore dei sogni

Incontro al MOCA con visita guidata e laboratorio multidisciplinare

Sabato 6 dicembre ore 16

Museo della Carta – Pescia

www.museodellacarta.org

telefono 0572.408020

L'acqua elemento evocativo nell'arte: la tecnica della filigrana

Visita al museo per parlare di maestri cartai e filigrane d'autore. Inizio visite guidate ore 16.00 e ore 17.30

Sabato 6 e domenica 7 dicembre ore 16

Museo Civico Archeologico di Larciano

www.comune.larciano.pt.it

telefono 0573.837722

Gli usi e i costumi nell'antichità

La visita al museo è il pretesto per parlare di abitudini e consuetudini del mondo antico

Domenica 7 e domenica 14 dicembre ore 16

Mac,n Monsummano Terme

www.macn.it

telefono 0572.952140

Per inciso: è Natale!

Laboratorio per la realizzazione di biglietti di auguri natalizi. Aiutati dai genitori e dagli operatori del museo i piccoli realizzeranno, in due incontri, il loro speciale e artistico biglietto di auguri attraverso le tecniche calcografiche.

sacri e profani dell'arte toscana e veneta tra il '400 e il '700.

Suddivisa in quattro sezioni, "Imago Magistra", "L'immagine ideale", "Il volto dell'idea: il ritratto" e "La 'bella' Natura", e con 86 opere esposte tra tavole e tele, la mostra è un percorso di avvicinamento all'immagine. Dalla rappresentazione della Madonna con bambino, alla raffigurazione dei testi evangelici, dalla rappresentazione in chiave mitologica dei personaggi dell'epoca alle scene di bacchanali dionisiaci: ogni opera mette in figura una storia che viene qui raccontata attraverso una rete di confronti.

La vita nella terra dei due fiumi

Dove: Monsummano Terme (PT)

Museo della Città e del Territorio

Quando: Fino al 7 gennaio 2015

Per info: www.museoterritorio.it
e.vigilanti@comune.monsummano-terme.pt.it Tel. 0572.959236

La mostra, ospitata al Museo della Città e del Territorio di Monsummano Terme, presenta reperti archeologici che illu-

strano vari aspetti della vita quotidiana dell'antica Mesopotamia: ceramiche e suppellettili sia di pregio che di uso comune, testi scritti in carattere cuneiforme, sigilli con cui si siglavano documenti e si sigillavano merci, ma anche oggetti legati alla vita spirituale e religiosa, come terrecotte votive, oggetti da corredi funerari e, in particolare, un sarcofago completo di età partica (II-III sec. d.C.), invetriato e decorato con figure a rilievo di divinità e tralci di vite.

I materiali esposti, accompagnati da didascalie e pannelli espositivi, consentono al visitatore di farsi un'idea dei vari aspetti della vita di Sumeri, Assiri e Babilonesi, attraverso oggetti di varia provenienza raccolti dalla prima Missione Archeologica italiana effettuata in Mesopotamia, nel 1933.

I reperti fanno parte della collezione orientale del Museo Archeologico di Firenze, dove sono attualmente esclusi dall'esposizione permanente e possono quindi essere apprezzati eccezionalmente solo grazie a questa mostra.

Giotto in San Francesco

Dove: Lucca - Chiesa di San Franceschetto

Quando: Fino all'8 dicembre 2014

Per info: www.giottoinosanfrancesco.it
info@giottoinosanfrancesco.it

Tel. 329.6740444

Per celebrare degnamente la riapertura del Complesso Conventuale di San Francesco a Lucca, il Comitato Nuovi Eventi per Lucca propone il suo primo evento espositivo, Giotto in San Francesco.

Una mostra che vedrà protagonista un'unica opera di Giotto, la splendida Madonna di San Giorgio alla Costa. Giotto, unanimemente riconosciuto come il primo grande iconografo di San Francesco e come il più diretto interprete artistico della poetica di fede, vita e sensibilità del santo, realizzò quest'opera, databile intorno al 1295, negli anni della sua giovinezza. L'operazione vuole essere il coronamento di un percorso artistico forte e radicato nell'area lucchese, dove esistono già significative testimonianze della pittura antecedente alla rivoluzione operata da Giotto.



Centro Legno
fai date
 ...è anche



ARTICOLI PER

Le Belle Arti

- Colori olio e acrilici • Pennelli • Tele • Ausiliari • Chine • Carta per acquarello Magnani • Acquarelli • Prodotti e colori per bambini



Il Novecento a Firenze

di Francesca Masotti

Sono passati ormai più di quattro mesi da quando, finalmente, ha aperto i battenti il **Museo del Novecento** a Firenze. Ospitato in pieno centro, all'interno di uno dei più eleganti siti monumentali della città, lo Spedale delle Leopoldine in piazza Santa Maria Novella, il Museo è suddiviso in quindici ambienti dove sono esposti circa trecento pezzi di arte moderna. Il percorso è diverso da quello che uno si potrebbe aspettare. Infatti, si va a ritroso nel tempo: si parte dalla fine e si torna all'inizio del secolo breve. Tra le altre, sono esposte opere di grandi maestri del '900, come De Chirico, Morandi e Guttuso. Il museo racchiude in sé due caratteristiche e funzioni molto interessanti. Una didattica, infatti, attraverso il percorso espositivo viene raccontata la storia di Firenze durante il Novecento. L'altra, invece, di dialogo, grazie ad un intreccio della storia fiorentina con le vicende internazionali succedutesi in quei decenni.

Per info: www.museonovecento.it

Florence Youth & Heritage Festival, quando l'opportunità è giovane

di Simone Ballocci

Firenze, 9 settembre 2014 – Torna a Firenze, **dal 10 al 13 novembre**, il grande appuntamento con il **Florence Youth & Heritage Festival**. La manifestazione ha l'obiettivo di valorizzare il dialogo fra culture per favorire la conoscenza, il rispetto e la pace nel mondo per uno sviluppo sostenibile. Verrà ospitata dall'ICLAB (Intercultural Creativity Laboratory – viale Guidoni, 103, Firenze) un nuovo spazio della città di Firenze che sarà inaugurato proprio per l'occasione, oltre che dall'Au-



ditorium al Duomo, dal nuovo Teatro del Maggio Musicale Fiorentino e da varie altre location. La manifestazione si presenterà come una maratona internazionale di mostre, creatività giovanile, performances, dibattiti e testimonianze.

Per info: www.lifebeyondtourism.org

Horst: fotografo di stile in mostra a Londra

di Francesca Masotti

"La moda è un'espressione dei tempi. L'eleganza è qualcosa di più", affermò Horst nel 1984. Lo stile e l'eleganza, infatti, sono al centro dell'opera del fotografo di origine tedesche Horst P. Horst a cui quest'anno il più grande museo di arte e design del mondo, il **Victoria & Albert Museum di Londra**, dedica un'intera retrospettiva, **Horst: Photographer of Style**.

Un lungo viaggio nel processo creativo di uno dei più famosi fotografi del ventesimo secolo che affianca, a fotografie divenute veri e propri cult, immagini

MERCERIA
Bellandi

FILATI
BOTTONI & CERNIERE
LANE
INTIMO
MAGLIERIA



via Provinciale Buggianese, 2
PONTE BUGGIANESE (Pistoia)
telefono 0572.635092

RISTORANTE ENOTECA

Per Barb



Aperto dalle ore 19:00 alle 2:00

Domenica e Festivi
aperto anche a pranzo

Chiuso il Mercoledì

via Bruceto, 43
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.910869



COPYSYSTEM

Fotocopie b/n
Fotocopie a colori
Stampa laser b/n
e colori
Rilegature

Stampa grandi formati
a colori e b/n

Vendita e assistenza
macchine per ufficio



Largo La Pira, 3
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono e fax 0572.904309
www.copysystem.eu
massimiliano@copysystem.eu

inedite, sfumature del bianco e del nero, precoci sperimentazioni del colore, surreali nature morte e, infine, diversi ritratti di star hollywoodiane e personaggi famosi conosciuti personalmente dall'artista. Ad arricchire il corposo inventario in mostra sono esposti suggestivi provini, bozzetti e anche alcuni filmati.

La carriera di Horst inizia a decollare quando, dopo aver studiato architettura e progettazione d'interni ad Amburgo, arriva a Parigi, dove dapprima lavora come apprendista di Le Corbusier e, poi, conosce il barone in esilio George Hoyningen-Huene di cui diventa assistente, modello e, infine, compagno di vita e che in seguito sostituirà come capo fotografo del più grande giornale di moda di tutti i tempi, Vogue Francia. Tutto questo è visibile nella spettacolare cornice del Victoria & Albert Museum fino al 4 gennaio.

Per info: www.vam.ac.uk/content/exhibitions/exhibition-horst-photographer-of-style

Pistoia Corto Film Festival, ecco l'evento di chiusura

di Simone Ballocci

PISTOIA – Appuntamento presso "Villa Resort" per il 9 novembre 2014: ecco l'evento finale del concorso del Pistoia Corto Film Festival. "Le opere arrivate alla nostra segreteria sul territorio – raccontano dal PCFF – sono oltre settecento, numero che è andato crescendo del corso degli anni. L'obbiettivo dell'organizzazione del Festival

è di mettere in evidenza nuove promesse nel panorama dell'arte visiva, e di far diventare l'evento una mostra di arte cinematografica a tutto tondo e una vetrina per tutti gli operatori del settore, un'occasione insomma – prosegue il comunicato a firma del presidente Roberto Rongioletti e del direttore artistico del Festival Roberta Mucci – per confrontarsi e mettersi in mostra".



Rossi & Co.
acconciature unisex



Sconto 20%
a coloro che si presenteranno
in salone con questa pagina

offerta valida nei giorni
di martedì e mercoledì
per tutto il mese di novembre

*Claudia e Veronica
vi aspettano*

via Cairoli, 88 PESCIA
telefono 0572.477769

Il Piccolo Fiore
di Sara Gagliardi



*Vi aspetto con ancora tante
novità autunnali, invernali
e soprattutto
novità natale 2014*

Composizioni floreali per ogni
vostro momento speciale...
consegne a domicilio in tutta la
valdinievole gratis.
Servizio Zenoflor.

Aperto anche la domenica mattina!!!

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



Il Piccolo Fiore

Lilliput

di Maltagliati Riccardo



Articoli per la prima infanzia
Liste di Nascita | Soluzioni di arredo
per camerette

collezione "TRIO"
2015

**design e stili innovativi
nuovi modelli e nuovi colori**

via Bruceto, 65 Margine Coperta
MASSA E COZZILE
telefono 0572.910092

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 novembre vi sarà **Luna** piena il 6, ultimo quarto il 14, nuova il 22 e primo quarto il 29. **Mercurio** tornerà visibile al mattino ma solo nei primi giorni del mese mentre **Venere**, data la sua vicinanza prospettica al Sole sarà invisibile. **Marte** tramonta sempre più presto alla sera e ormai è praticamente perso nelle luci del crepuscolo. **Giove** invece migliora la sua visibilità rispetto al mese precedente, sempre nella seconda parte della notte. **Saturno** sarà ormai invisibile per la sua vicinanza prospettica dal Sole e tornerà visibile solo verso la fine del mese all'alba. Il **17 Novembre** assisteremo alla massima attività delle **Leonidi**, uno sciame di meteore.

Costellazioni

Il cielo di novembre è dominato dalle costellazioni di **Pegaso**, riconoscibile per le sue quattro stelle disposte a formare un grande quadrato, da **Andromeda**, con la sua celebre galassia da cui prende il nome, e dal **Cigno**. Novembre vede ad est il sorgere di quelle costellazioni che saranno

dominanti nei mesi invernali: **l'Auriga**, con la sua brillantissima stella **Capella**, e **il Toro**, con i celebri ammassi delle **Pleadi** e delle **Iadi**. La rossa stella **Aldebaran** preannuncia il prossimo sorgere della brillante costellazione di **Orione**. L'orizzonte sud è povero di stelle notevoli: l'unica di rilievo è l'isolata **Fomalhaut**, la stella Alfa del **Pesce Australe**; nelle regioni italiane più meridionali, è possibile scorgere, bassa sull'orizzonte, la coppia di stelle Alfa e

Beta della **Gru**. **L'Acquario** è la costellazione che più di tutte domina il cielo del sud. A nord il **Grande Carro dell'Orsa Maggiore** rasenta l'orizzonte, mentre il cielo è dominato dalla caratteristica 'W' di **Cassiopea**, visibile lungo la **Via Lattea**, diametralmente opposta al Grande Carro rispetto alla **Stella Polare**. Il cielo ad ovest mostra ancora le stelle caratteristiche del cielo estivo, in particolare il famoso asterismo del **Triangolo Estivo**, attraversato



GIOIELLERIA
MANCINI

GIOIELLERIA
OREFICERIA
OROLOGERIA
ARTICOLI
DA REGALO



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

Gelateria - Pizzeria
Natalino
dal 1922



Via Toti, 25 - Tel. 0572 51257
MONSUMMANO TERME (PT)

**Lo storico locale
di Monsummano!**

**GELATO ARTIGIANALE
SEMIFREDDI
PIZZA**



via E. Toti, 53
MONSUMMANO TERME (Pistoia)
telefono 0572.51257

EXTR
PARRUCCHIERI UNISEX



TUTTI I GIORNI
colore & piega € 30,00

TUTTI I GIOVEDÌ
taglio & piega € 18,00
tutti i tipi di piega € 8,00

via Matteotti, 146
PIEVE A NIEVOLE
telefono 0572.524937
mobile 333.6849962

Quello che c'è nel cielo

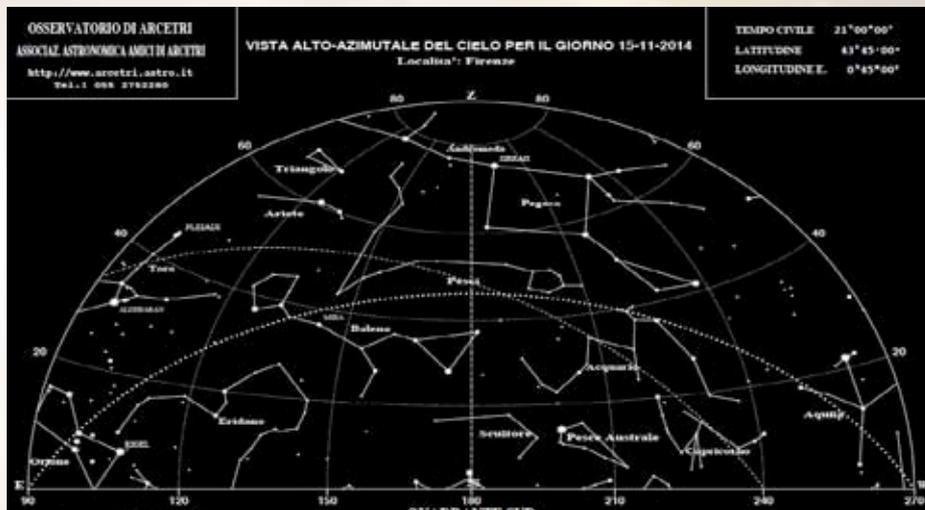
dalla **Via Lattea**, sempre più prossimo al tramonto. La costellazione del **Sagittario** può essere osservata ancora nelle prime ore della serata.

Pillole di astronomia

Questo mese parliamo ancora di **Giove**, il pianeta più grande del nostro **Sistema Solare**, che impiega 12 anni per compiere una rivoluzione completa attorno al Sole. Il pianeta, conosciuto fin dall'antichità, ha rivestito un ruolo preponderante nel

credo religioso di numerose culture, tra cui i Babilonesi, i Greci e i Romani, che lo hanno identificato come il sovrano degli dei. Ai suoi quattro maggiori satelliti, quelli individuati da **Galilei** nel 1610, venne dato il nome di **Io, Europa, Ganimede e Callisto**. Si dovrà attendere il 1892 per la scoperta di un quinto satellite, **Amaltea**, grazie al telescopio rifrattore da 91cm di apertura dell'**Osservatorio Lick**. Ma sarà l'avvento dell'era spaziale a permettere di conoscere meglio il pianeta. Fin dal 1973

diverse sonde automatiche hanno compiuto dei sorvoli ravvicinati del pianeta. La prima fu **Pioneer 10** nel dicembre 1973, seguita da **Pioneer 11** esattamente un anno più tardi. Le sonde fornirono le prime immagini ravvicinate dell'atmosfera gassosa e di alcuni dei suoi satelliti, nonché la precisa misura del suo campo magnetico. Sei anni dopo toccò alle missioni **Voyager 1 e 2** che scoprirono i deboli anelli di Giove e altri otto satelliti naturali precedentemente sconosciuti. Nel febbraio 1992 fu la volta della sonda solare **Ulysses** che, nel suo viaggio verso il Sole, fece visita al gigante conducendo studi sulla sua magnetosfera. Fino ad oggi però l'unica sonda inviata appositamente per lo studio del pianeta fu la **Galileo**, che entrò in orbita attorno a Giove il 7 dicembre 1995 e vi rimase per oltre 7 anni, compiendo sorvoli ravvicinati di tutti i satelliti galileiani e di Amaltea. I dati ottenuti dalla sonda sono stati inestimabili.



GAV (Gruppo Astronomico Viareggio) www.astrogav.eu
UAI (Unione Astrofili Italiani)
divulgazione.uai.it/index.php/Cielo_di_Ottobre_2014
Sito dell'osservatorio di Arcetri www.arcetri.astro.it/po

grafica e stampa
dal 1951

TIPOGRAFIA
DI GRAZIA

C.so Roma, 86 - MONTECATINI TERME
Tel. 0572 78789 - tipografiadigrazia@gmail.com

dal 1991
CASA EDITRICE
TERZO MILLENNIO

CARTAEDESIGN
paper design & art paper

Nel 2011 nasce la linea di design per bambini
in carta e cartone riciccolato

eco-design per bambini

tipografia di grazia

FARMACIA LE TERME

Dottori Marietta e Paolo Lorenzi s.n.c.

DERMOCOSMESI-OMEOPATIA-VETERINARIA
AUTOANALISI

piazza Aldo Rossi, 4 - Montecatini Terme - PT
telefono 0572 70123
info@farmacialeterme.it

Frutta e verdura... da Roman

**DA ROMANO trovi
LA VERDURA MIGLIORE,
LA FRUTTA PIÙ BUONA
GENTILEZZA E CORTESIA**

**PANE COTTO A LEGNA
E SERVIZIO A DOMICILIO**

via Cavour, BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 328.5751471

EVENTI DEL SAPORE

Chianti d'Autunno

dal 11 ottobre al 8 dicembre

Prosegue la kermesse dei sapori e della tradizione, con vari week end dedicati al gusto e alla riscoperta della cucina tradizionale chiantigiana, dove si alternano prodotti di stagione e i piatti poveri della civiltà contadina.

Autunno, è il periodo dell'anno dedicato al buon vino e al primo olio, e il Chianti senese lo festeggia con l'VIII edizione di Chianti d'Autunno, sempre ricca di appuntamenti che coinvolgeranno i comuni di Barberino Val d'Elsa, Castellina in Chianti, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Radda, San Casciano Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa che propongono numerose iniziative.

Al centro degli eventi c'è la tradizione enogastronomica che si lega però all'arte e alla cultura.

Ci saranno parentesi dedicate all'olio extravergine di oliva, con visite guidate ai frantoi e al Museo del Paesaggio di Castelnuovo Berardenga, e ancora, degu-

stazioni mostra mercato, corsi di assaggio e laboratori per i più piccoli.

Chianti d'Autunno si chiude con la festa dell'olio, a Palazzo Malaspina di Tavarnelle Val di Pesa, un evento che valorizza l'oro verde e le specialità agroalimentari e artigianali della zona attraverso espo-



Macelleria Papini

Roberto e Daniele: certezza della qualità, genuinità dei prodotti

Roberto Papini, macellaio dal 1964, gestisce, dal 1986, insieme al figlio Daniele questo scrigno di sapori e di bontà.

Cortesìa e gentilezza si abbinano da sempre all'incessante ricerca della qualità per soddisfare le esigenze dei tanti clienti.

Mallegato, coppa, salsicce, rigatino, fegatelli, insaccati di produzione propria, faraone, polli, tacchini e tanto altro ancora!



Macelleria Papini: la certezza della qualità e della genuinità dei prodotti.

via Galeotti, 130
PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.47080





L'angolo delle erbe

di Claudio Tardelli, Erborista

A^{stragalo}

proprietà e utilizzi terapeutici

Astragalo (*Astragalus membranaceus*) piccola pianta perenne della famiglia delle Leguminose (Fabacee) originaria della Cina, utilizzata da oltre 2000 anni sotto il nome di Huang qi (germoglio giallo), è già citata nella prima farmacopea dell'erboristeria cinese (il canone Shen Nong; I secolo d. C.).

L'Astragalo come tonico è stimato al pari, del più noto, Ginseng. I preparati a base di radici (in realtà rizomi, fusti sotterranei) riscaldano e rinforzano il corpo proteggendolo dalle influenze dell'ambiente, specialmente dal freddo. Rinforza i soggetti debilitati, aumentandone l'energia e la resistenza alle malattie. Nella fitoterapia cinese i preparati di Astragalo sono utilizzati per controllare l'eccessiva sudorazione (specie notturna), per stimolare l'urinazione, per ridurre gli edemi (gon-

fiori), la pressione del sangue, la diarrea cronica, il sanguinamento uterino, il diabete e le nefriti.

Questa pianta è stimato rimedio contro raffreddore e infezioni virali, capace di rinforzare il sistema immunitario, di aumentare la produzione di globuli bianchi nel sangue, utile nel riequilibrio della funzionalità immunitaria nei soggetti immunodepressi.

La maggior parte delle proprietà dell'astragalo individuate dalla Medicina tradizionale cinese sono state confermate da molte ricerche moderne condotte in Cina e in Occidente.

Studi americani recenti suggeriscono che i pazienti malati di cancro sottoposti a chemio terapia e radioterapia si riprendano molto meglio e sopravvivano più a lungo se viene somministrato loro



l'astragalo in abbinamento ai farmaci anticancro.

Esistono riscontri clinici che mostrano come l'astragalo apporta benefici nel trattamento di problemi cardiaci come ischemie, insufficienza cardiaca, dolori anginosi, infarto del miocardio (ovviamente sotto controllo medico).

L'astragalo è pianta di notevole interesse come immunomodulante preventivo per le malattie invernali e come tonico in persone debilitate o convalescenti.



L'ANGOLO DEI SAPORI

MACELLERIA



GASTRONOMIA

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



PICCOLO ALIMENTARI

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



via Buggianese, 167
PONTE BUGGIANESE
telefono 0572.635592

MACELLERIA PAPINI ANGELO è...

...carne di prima qualità
e insaccati di produzione propria



...piatti pronti da cucinare
ragù, trippa, fegatelli,
coniglio ripieno, straccetti ai funghi,
pollo ai peperoni e tanto altro ancora



NOVITÀ

...produzione propria
di **WURSTEL**



via Empolese, 52
PIEVE A NIEVOLE
telefono 0572.81452

sizioni dei prodotti di alta qualità delle fattorie e delle aziende agricole, e con il Rally Day della Fettunta, sempre a Tavarnele.

Anche quest'anno per tutta la durata di Chianti d'Autunno, oltre quaranta ristoranti locali proporranno menu a base di piatti poveri della tradizione tipica toscana, per il percorso enogastronomico Quinto Quarto e dintorni.

Per info: www.chiantidautunno.it

Tel. 055.8050824

Tris di Chef per cene...a 4 mani! **Kermesse enogastronomica itinerante**

Il 7-14-21-28 novembre

e dal 5 al 12 dicembre

a Capalle – Campi Bisenzio (Firenze)

Sei serate dove spiccano tre dei nomi più noti della gastronomia toscana:

- **Giuseppe Argentino**

(chef executive di Grotta Giusti),

- **Umberto Toscano**

(chef executive di Bagni di Pisa),

- **Salvatore Quarto**

(chef executive di Fonteverde)

che proporranno serate a tema dedicate alla degustazione delle eccellenze del territorio toscano.

A due a due gli chef si alterneranno nelle cucine dei tre resort termali toscani e metteranno in scena un menu "a 4 mani" dove mixeranno il loro estro culinario, basato sul mangiar sano e sull'utilizzo di ingredienti genuini, sull'attenzione verso i dettagli e sulla creatività focalizzandosi sui prodotti della tradizione toscana: cinta senese, mucco pisano, tartufo, funghi porcini, pesce azzurro e tanto altro ancora.

Il calendario prevede le seguenti tappe:

- **7 novembre alla Grotta Giusti** con fungo porcino e frutti di bosco dell'Abetone;

- **14 novembre a Fonteverde** con cinta senese, fungo porcino e costoletta di cinta con il suo juice di cottura speziato al cioccolato criollo;

- **21 novembre a Fonteverde** con le

eccellenze di Casciano dei Bagni, pecorini delle crete senesi, castagne dell'Amiata e ravioli fondenti all'uovo con tartufo di San Casciano;

- **il 28 novembre a Bagni di Pisa** con il pesce azzurro, in arrostito di filetto di palamita in crosta ai due sesami su salsa di olive nostraline e mantecato di ceci con timballo e polvere di pappa al pomodoro;

- **il 5 dicembre a Bagni di Pisa** protagonista sarà il mucco pisano e il tartufo di San Miniato con sandwich di salame di mucco e tartufo e guancia e tortelli di patate al ragù di mucco;

- **il 12 dicembre a Grotta Giusti** con il cinghiale e il pecorino scoppolato della Garfagnana, croccante di pecorino della Garfagnana con caramello al vin santo e noci.

Per l'occasione, i vari resort, hanno preparato pacchetti ad hoc per chi desidera trascorrere un week end tra sapori e benessere!

Per info: Tel. 0572.9077355

via Verdi, 33
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.766948

Bottega

dal 1980

**Gastronomia
Alimentari
Salumi
Formaggi
Frutta & Verdura
Pane**

**Aperti tutti i giorni,
tranne la domenica,
con orario: 7,00 - 13,30
16,00 - 20,30**






Qualità e freschezza tutti i giorni, con cortesia

Novemberfest 2014 dal 7 al 24 novembre a Pisa

Se non siete riusciti ad andare all'Oktoberfest di Monaco, o vorreste ritornarci, non dovete rinunciare assolutamente al November Fest di Pisa, da cinque anni un successo di pubblico e di consensi. Presenti immancabilmente le migliori birre bavaresi che accompagneranno i sapori tipici propri dell'Alta Baviera: stinco di maiale, il bretzel gigante, salsicce, affettati, formaggi, strudel e tanto altro ancora.

Una birra strepitosa, la Hofbräuhaus Traunstein, servita nei classici boccali dal personale impeccabilmente vestito con costumi tipici della zona.

In alto i boccali come da tradizione, gli spettatori potranno cantare, ballare e brindare al ritmo dell'Orchestra Tedesca.

Per info: www.novemberfestpisa.it

info@novemberfestpisa.it Tel. 366.4561768

AREA EX MITSUBA **NUOVA SEDE**
PISA FIERE
 Via Aurelia Sud, 9 - COLTANO - PISA

November Fest

la vera festa della BIRRA

7-24 NOVEMBRE

tutti i GIOVEDÌ - VENERDÌ - SABATO e DOMENICA dalle ore 19,00 alle ore 02,00

SERVIZIO BUS NAVETTA GRATUITO da PISA STAZIONE e P.zza GARIBALDI

INFO PROGRAMMA:
www.novemberfestpisa.it

3000 mq coperti con Birreria Cucina e Orchestra Tipica Bavarese

INFOLINE e PRENOTAZIONE CENA CON SERVIZIO AL TAVOLO:
 366.4561768



Toscana Gustando 8-9 novembre a Montepulciano (Siena)

Il secondo fine settimana di novembre torna a Montepulciano la quinta edizione di "Toscana Gustando", un vero e proprio percorso di gusti, profumi, sapori, inserito in "Incontri enogastronomici in Terra di Siena".

Quest'anno verranno messe a confronto la Toscana con l'Emilia Romagna, altra terra molto fertile dal punto di vista enogastronomico.

Il centro storico di Montepulciano ospiterà infatti colorati e golosi banchi dove unici protagonisti sono i produttori e le aziende, sia toscane che emiliane e romagnole,

Macelleria Norceria da ANTONELLA



Tradizione, qualità e convenienza

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

Osteria Bisteccheria Vacca Ladra



APERTO

giovedì,
venerdì
& sabato

dalle 20,00
alle 24,00



via Martiri del Padule, 202/204
 LAMPORECCHIO
 telefono 346.3019756

 Osteria Bisteccheria Vacca Ladra

rappresentando un evento sia economico che culturale.

"Toscana Gustando" è un'iniziativa organizzata dalla Strada del Vino Nobile di Montepulciano, patrocinata dal Comune di Montepulciano, avrà inizio dalla mattina alle ore 10,00 di sabato 8 novembre e proseguirà fino alle 20,00, così come per il giorno successivo, domenica 9 novembre.

La manifestazione coinvolgerà tutto il comparto commerciale di Montepulciano, i negozi (che in questo fine settimana rimarranno aperti con orario continuato), e ovviamente i bar e i ristoranti. In caso di maltempo la rassegna si svolgerà all'interno della Fortezza di Montepulciano.

Per info: www.stradavinonobile.it
Tel. 0578.717484

XXXIV Festa di San Martino e dei Bringoli

8-9 novembre ad Anghiari (Arezzo)

Tradizionale sagra con degustazione di brustichino, salsicce, castagne e vino novello.

La vera attrattiva all'interno della sagra sono i Bringoli, classici spaghettoni tipici della valtiberina, realizzati con sola acqua e farina, fatti a mano dalle massaie

IL CENTRO COMMERCIALE NATURALE DI MONTEPULCIANO organizza

TOSCANA
gustando V Edizione

Incontri Enogastronomici in Terra di Siena

in collaborazione con

STRADELLA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

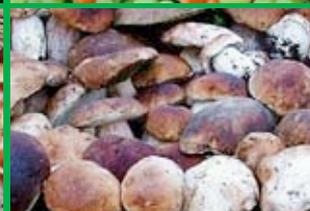
PROVINCIA DI SIENA

COMUNE DI MONTEPULCIANO

Fileti Frutta



Qualità e cortesia
dal 1989



via Del Castellare, 19 PESCIA telefono 0572 451716



ASS. PRO ANGHIARI

Comitato Organizzatore

ANGHIARI

SABATO 8 E DOMENICA 9 NOVEMBRE 2014
XXXIV FESTA di SAN MARTINO e dei
BRINGOLI
con brustichino, salsicce, castagne e vino nuovo

Programma:

SABATO 8 NOVEMBRE

ore 12,00 Galleria G. Magi
Apertura degli stands gastronomici e di degustazione prodotti tipici.
Logge della Fonte
Mostra Micologica.
ore 18,30 Chiesa della Maddalena
Benedizione e distribuzione del Pane di San Martino.

DOMENICA 9 NOVEMBRE

ore 9,00 CICLORADUNO IN MOUNTAIN BIKE
(a cura del G.S. Dynamis Bike - Fratesi di Anghiari).
ore 10,00 Galleria G. Magi
Apertura degli stands gastronomici e di degustazione prodotti tipici.
Borgo della Croce
I mestieri di una volta. Artigiani tradizionali al lavoro.
Logge della Fonte
Mostra Micologica.
ore 17,00 Esibizione della Banda della Filarmonica P. Mascagni di Anghiari



DOMENICA 9 NOVEMBRE dalle ore 8,00 alle ore 20,00
PIAZZA BALDACCIO E BORGO ANTICO MEMORANDIA Le cose che raccontano
Mercato dell'Antiquariato, modernariato e collezionismo

del paese, poi conditi con sugo di funghi o carne.

Ogni anno la Festa dei Bringoli e di San Martino viene ricordata per l'incredibile afflusso di visitatori, cittadini e turisti che letteralmente occupano il centro di Anghiari fino a tarda sera.

Una gran bella sagra popolare che, una volta all'anno, rende onore alla Galleria Girolamo Magi, che torna ad essere quel salotto urbano per la quale era stata progettata e costruita più di cento anni fa dall'ingegner Tuti.

Per info: proloco@anghiari.it
Tel. 0575/749279

Autumnia è un evento dedicato all'agricoltura, all'ambiente e all'alimentazione che si svolge a Figline Valdarno la prima settimana di novembre. Nella centrale piazza Marsilio Ficino vengono allestiti stand enogastronomici di oltre 60 aziende, con prodotti tipici sia delle terre di Toscana che di altre regioni.

In piazza Lorenzo Bonechi si svolge invece l'esposizione zootecnica delle razze bovine, ovine, suine ed avicole allevate nel territorio.

Nella zona di piazza IV Novembre a via XXIV Maggio sono inoltre allestiti gli spazi espositivi riservati a tutti gli Enti, Corpi e Istituzioni che operano nel mondo dell'ambiente sotto vari profili, con una particolare attenzione al coinvolgimento dei bambini grazie alle attività promosse dai Vigili del Fuoco, dal Corpo Forestale, dalla Provincia di Firenze e dal Comune di Figline Valdarno.

Presso i Giardini Morelli, un ampio spazio verde nel cuore della città, viene creata anche un'area gioco con percorso

Autumnia 2014

8-9 novembre a Figline
Valdarno (Fi)

Macelleria Moschini

Una tradizione di sapori che si tramanda ...

*La bistecca,
una specialità squisita*



*Piccola rosticceria
Sabato pollo al girarrosto!!*

*Coppa, mallegati e salsiccia
di produzione propria*



**Mercoledì
pomeriggio
APERTI!**



MACELLERIA MOSCHINI
via Provinciale, 172 UZZANO
telefono 0572.451057



Agricoltura - Ambiente - Alimentazione
Autumnia
 7-8-9 novembre 2014

Stand enogastronomici,
 degustazioni e prodotti tipici.
 Novità dal mondo dell'agricoltura,
 per l'ambiente e il territorio.
 Eventi, mostre, stand espositivi.

**AUTUMNIA TI ASPETTA
 A FIGLINE VALDARNO**
 scarica il programma completo da
www.autumnia.it

natura, esibizione di cani della Protezione civile ed un accampamento degli indiani.

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

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

Per info: www.autumnia.it

Crete d'Autunno

8-9 e 15-16 novembre a San Giovanni d'Asso (Siena)

Ormai da 29 anni si svolge a San Giovanni d'Asso cuore delle crete senesi, nel secondo e terzo fine settimana di novembre, la Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi.

L'evento, oltre alla vendita del prezioso tubero, interessa tutti i prodotti tipici delle crete senesi in un mix di agricoltura e artigianato.

Oltre a degustazioni di prodotti al tartufo, la cerca del tartufo e gli abbinamenti "bollicine e tartufo", non mancheranno i sapori del pecorino senese, che anche quest'anno verrà insignito del premio "pecorino senese". Mostre, cinema, fotografie, musica, degustazioni, mercatini, visite guidate in tartufaia, spettacoli e molto altro ancora. Inserita nel contesto di Crete d'Autunno anche la Cena della Chianina, venerdì 21 novembre, appuntamento gastronomico a base di tagli non nobili ma estremamente saporiti



via Cecinese, 1461D
 LARCIANO
 telefono 0573.84256
www.anzunitoscana.it



salumi artigianali
 che trovi SOLO NEL LABORATORIO DI LARCIANO

salsicce prelibate
 SENZA L'AGGIUNTA DI COLORANTI E CONSERVANTI,
 fatte ancora come tradizione comanda!



Garanzia di carne di maiale italiana e, soprattutto, toscana

si confezionano ceste natalizie con i nostri salumi

di questa pregiata razza bovina, come la lingua e lo spezzatino. La cena si terrà presso l'Area Sportiva Ponte a Pressa.

Per info: biancanepromozione@inwind.it
tel. 0577.718811 – 338.3811809

Biennale Enogastronomica Fiorentina dal 10 al 30 novembre a Firenze

Una manifestazione ideata e organizzata da Confesercenti Firenze, con la direzione artistica del giornalista enogastronomico Leonardo Romanelli, nata dalla volontà di promuovere e valorizzare la cucina tradizionale fiorentina, i suoi prodotti tipici ed un'offerta enogastronomica che intreccia storia, arte e cultura della buona tavola, facendo al tempo stesso di Firenze un crocevia di sapori e conoscenza attraverso le tante iniziative dedicate ad eccellenze extraterritoriali. La Biennale propone in locali, ristoranti, piazze e palazzi storici di Firenze e dintorni un calendario ricco di incontri, spettacoli, itinerari del gusto, mercati,



degustazioni, aperitivi, cene e convegni, con un occhio attento anche alla solidarietà.

Oltre ai singoli eventi che giorno dopo giorno animeranno il programma della rassegna, per l'intera durata della stessa si svolgerà l'iniziativa "Un Piatto Tipico al Ristorante": nei ristoranti fiorentini la possibilità di riscoprire alcuni piatti della memoria, preparazioni e ricette legate alla tradizione culinaria cittadina in molti casi ormai introvabili.

Fra le iniziative torna anche il **Gelato della Biennale**, con alcuni dei più noti

Biennale Enogastronomica Fiorentina

mastri gelatieri fiorentini riuniti nell'**Associazione Gelatai in Piazza** impegnati nella realizzazione del "Gusto Biennale": una nuova golosa creazione ispirata al periodo che potrà essere assaporata per tutta la durata della rassegna.

Per info:

www.biennaleenogastronomica.it

Mostra dell'Olio Extravergine Dal 14 al 16 e dal 22 al 23 novembre a Calenzano (Prato)

Anche quest'anno la Mostra Mercato dell'olio di Calenzano si inserisce nel

VENDITA FRUTTA E VERDURA DETTAGLIO & INGROSSO



Aperto da **LUNEDI'** al **VENERDI'**
dalle 7.30 alle 13.00 e dalle 17.00
alle 19.30

SABATO
dalle 7.30 alle 13.00

DOMENICA
dalle 9.00 alle 12.00

**Novità
in arrivo!**



GIOMAS

di Lorenzo Biagiotti

Prodotti
Ortofrutticoli
Vini e Oli

GIOMAS di Lorenzo Biagiotti
via Marconi, 112 PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.81026
www.fruttaeverduragiomas.it
info@fruttaeverduragiomas.it

programma di iniziative organizzate dai Comuni di Calenzano, Fiesole, Sesto Fiorentino e Vaglia per promuovere l'olio extravergine di oliva e il progetto "La Strada dell'Olio e dei Sapori".

All'interno della manifestazione ci sarà, come al solito,

"Ce l'ho con l'olio", sagra di mangiari con l'olio nuovo, tutte le sere (dal 15 al 23 novembre) dalle 19,30 e le domeniche anche a pranzo dalle 12,30 allo St. Art Eventi (su prenotazione).

Negli altri giorni sarà olio e non solo... infatti il programma prevede anche **"mercato del riuso e del baratto"**, **"Fiera dell'agricoltura e della campagna"**, Expo Agroalimentare con prodotti tipici del territorio e delle regioni italiane, shopping, prodotti country e legati alla campagna, macchine e attrezzature agricole, florivivaismo, arredo giardino. In parallelo a questi eventi non mancheranno mostre di scultura e di pittura, esibizione dei lavori svolti dagli alunni delle

scuole di Calenzano e laboratori.
Per info: segreteria@atccalenzano.it
Tel. 055.0502161

Cene Galeotte

**dal 15 settembre al 26 giugno
a Volterra (Pi)**

Continua il nono appuntamento con Cene Galeotte, iniziativa unica capace di coniugare i piaceri della tavola con un progetto di fortissima valenza sociale. Dopo il successo crescente registrato nelle passate edizioni, con oltre 1200 partecipanti, prosegue il calendario organizzato dallo staff della Casa di Reclusione di Volterra, che accoglierà il pubblico per un altro indimenticabile momento di solidarietà, con i detenuti impegnati al fianco di chef professionisti nella preparazione di cene con cadenza mensile fino a giugno 2015.

Un'esperienza irripetibile per i visitatori in quanto, oltre all'alto valore gastronomico, questo evento ha anche un cuore benefico (il costo delle cene sarà inte-

CASA DI RECLUSIONE DI VOLTERRA, FORTEZZA MEDICEA CENE GALEOTTE



LE BONTÀ DI NAPOLI... A PIEVE A NIEVOLE

PIZZERIA E GASTRONOMIA DA ASPORTO



**CONSEGNE
A DOMICILIO**

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



Vera pizza napoletana col forno a legna

Pizza al metro | Mozzarella di bufala | Il pane salato

CHIUSO il LUNEDÌ

gralmente devoluto a progetti umanitari sostenuti dalla Fondazione "Il Cuore si Scioglie" onlus in collaborazione con Unicoop Firenze.

Grandissimo anche il coinvolgimento dei detenuti del carcere di Volterra che, grazie al percorso formativo in sala e in cucina, hanno acquisito una professionalità molto alta.

Ospita l'evento la splendida Fortezza Medicea, esempio di alta architettura rinascimentale dove si trova la Casa di Reclusione, che si aprirà all'aperitivo dalle ore 19,30, all'interno del cortile sotto la antiche mura.

A seguire la cena, ore 20,30, servita nella vecchia cappella dell'Istituto trasformata per l'occasione in sala ristorante con tanto di candele, camerieri/sommelier in divisa.

Nel piatto, ricco menu con selezione di vini di pregio offerte da aziende vinicole toscane e non. Presente in qualità di partner del progetto, la Fisar-Delegazione Storica di Volterra per quanto riguar-

da la selezione delle aziende vinicole e della formazione dei detenuti come sommelier.

Per info: Tel. 055.2345040

www.cenegaleotte.it

Il Desco 2014

**Salone dei Sapori e dei Saperi Lucchesi
dal 15 novembre al 8 dicembre a Lucca**

Quattro week end ricchi di sapore, di arte e cultura, di tradizione e di artigianato anche quest'anno al Real Collegio di Lucca vi intratterranno in un programma veramente intenso.

L'organizzazione, impeccabile, sostenuta dalla Camera di Commercio di Lucca, vede in campo la Condotta Slow Food Lucca Compitese Orti Lucchesi, Ais, Fisar. Il calendario alternerà appuntamenti di assaggi e degustazioni di olio, vino, prodotti della fucina lucchese, a laboratori, aperitivi, mostre mercato dedicate al fagiolo che sarà protagonista delle "Fagioliadi", una competizione fra piatti a base di legumi presentati dagli espositori e

giudicati da una giuria popolare.

Molto importante ricordare i laboratori per bambini, improntati sui legumi, sul the, e le merende slow, colazioni e interventi dei nutrizionisti un modo divertente per avvicinare i piccoli alle tradizioni, alla conoscenza del proprio territorio e della propria salute.

Per info: vedi spazio pag.53



DAL 1950 INGROSSO ORTOFRUTTICOLO FUNGHI E SOTTOBOSCO FORNITURE PER NEGOZI, BAR, RISTORANTI E PASTICCERIE



FONTANAFRUTTA

via Mazzini - Mercato Coperto MONTECATINI TERME
telefono 0572.71720 - 340.0644389

Sapori e Colori di Montalbano
il 30 novembre
a Montalbano (Vinci – Firenze)

Da anni a Montalbano si onorano i frutti dell'autunno come, in particolare, il vino e l'olio.

Sapori e Colori rappresenta da sempre un momento di promozione, valorizzazione e incontro per le aziende agricole di Vinci.

Nonostante i disastri ambientali che hanno compromesso i raccolti, in questa manifestazione si continuano ad arricchire i contenuti con eventi collaterali quali "Messer Chianti" (concorso enologico) e con un convegno, sempre il 30 novembre, presso la Sala Didattica della Palazzina Uzielli a tema "I danni all'olivo e alla vite del 19 settembre", a sostegno informativo per i coltivatori interessati alle perdite dei raccolti.

Sarà allestita anche una fiera mercato degli agricoltori in iazza della Libertà nel pomeriggio dalle ore 12,00 fino alle ore 20,00 e un mercato artigiano supporta-

to dal CCN Vincincentro. Intrattenimenti musicali, premiazione del concorso enologico il cui vincitore avrà l'accesso ad una promozione gratuita in un paese terzo non UE.

Banchi di assaggio durante la fiera-mercato, dedicati ai vini che hanno passato la selezione, gestito dagli alunni della scuola alberghiera di Castelfiorentino. Il tutto in maniera gratuita, e aperto a tutti.
Per info: vedi spazio pag.72

Sagra della Polenta di Faltona
L' 8 dicembre a Faltona – Talla (Arezzo)

Nella giornata dedicata alla Madonna, nella piccola frazione del Comune di Talla, si terrà la tradizionale Sagra della Polenta Dolce e del Baldino.

Nel cuore di una delle più belle vallate del casentino, tra le montagne del Pratomagno, Faltona è da anni teatro di una delle sagre più tradizionali della provincia di Arezzo.

L'evento è dedicato a due prodotti derivati dalle castagne, di cui i boschi che

circondano il borgo sono ricchi: la polenta dolce e il "baldino", più comunemente noto come castagnaccio.

La sagra si apre con il pranzo alle 12.30, su prenotazione. Nel pomeriggio, dalle 14,30, il paese si riempie di stand gastronomici dove gustare specialità a base di castagne.

I produttori locali proporranno in vendita farina di castagne, castagne secche, miele di Faltona, marmellate e prodotti biologici, dolci casalinghi e pecorino del Casentino.

L'evento è stato inserito, dalla Provincia di Arezzo, tra le "sagre di territorio", selezionate con criteri di tradizionalità, valore storico-culturale e rispetto dell'ambiente.

Per info: 335.6154591



AGRICOLTURA BIOLOGICA
Fa bene a te, fa bene alla natura



ORARIO

Lunedì 8.30-12.00

Dal Martedì al Venerdì dalle 17 alle 20

Sabato 8.30 -13 e 16 -20

CHIUSO LUNEDÌ POMERIGGIO

GREENATURAL
detergenza
per la
persona
alla spina
sconto 20%



greenatural
 LA GIOIA DEL PULITO NATURALE

Arriva il freddo...

A cura di Marco Baldecchi



Ebbene sì, nel mese di novembre il clima ha sicuramente un drastico cambiamento con l'abbassarsi delle temperature e l'accorciarsi delle giornate. Questo infatti è il mese dell'anno che offre il quantitativo minore di ore di luce, ma se la natura sembra "addormentarsi" noi non possiamo permettercelo. Infatti bisogna sempre muoversi in anticipo, quindi intanto dobbiamo iniziare a **riparare le piante più delicate, prima dei freddi intensi di dicembre e**



qualcosa che le protegga dal nord e dall'umidità che durante la notte cade dall'alto, come vicino ad un muro oppure anche sotto un gazebo o un albero sempreverde con una parete a nord. Il sistema peggiore è chiudere le piante in una serra di nylon tutto il giorno dove l'umidità tende ad aumentare per poi accentuare l'effetto gelo di notte. Se le piante non possono essere spostate esistono delle buone coperture in tessuto non tessuto che fanno passare la luce (cosa fondamentale), isolandole dall'umidità che durante la notte cade dall'alto. Il freddo comunque non porta solo cose negative, anzi per-

mette la **"decimazione" di molti agenti patogeni** che altrimenti a primavera distruggerebbero le nostre colture, oppure pensiamo alle gemme a fiore e quindi a frutto, che si differenziano proprio in base alle ore di freddo. Inoltre è grazie all'arrivo del freddo che possiamo godere dell'effetto cromatico delle foglie degli alberi che ogni giorno cambia. Finito il viraggio del colore cadono e adesso tocca a noi... Si perché le foglie a terra rappresentano un naturale ciclo di concimazione nel bosco ma in giardino è diverso. Possiamo sempre interrare specialmente se abbiamo una zona dedicata all'orto, ma dobbiamo comunque raccogliere perché vanno ad occludere le griglie dei tombini, rovinano il tappeto erboso e se si depositano sui cespugli non fanno penetrare la luce al loro interno portandoli al defogliamento. **Questo è anche il periodo in cui si effettua la maggior parte delle potature.** Si possono potare tutte le alberature caducifoglie tranne quelle che fioriranno prima della germogliazione delle foglie (magnolie, forsizie, lilla), e possiamo iniziare anche con le ortensie e le rose, aiutandoci così a tener "pulito" il giardino.

Naturalmente consiglio come sempre di avvantaggiarsi su tutti quei lavori che possiamo fare senza aspettare che si sovrappongano con quelli primaverili come la **messa a dimora di alberi o arbusti, pavimentazioni di vialetti, ripuliture di carie del legno da alberi o abbattimento per le piante compromesse o che ci preoccupano per la loro stabilità**, visto che nei prossimi mesi i forti venti dovreb-



bero essere più frequenti e con il terreno molle o eventuali nevicate i pericoli aumentano. Inoltre non dimenticate che in questo mese devono essere **interrati i bulbi primaverili** in modo che il terreno li protegga dal gelo invernale. Infine per chi ha un orto è il momento migliore per interrare il compost fatto in estate e tutto ciò che è rimasto delle piante esaurite per prepararsi alle semine invernali (rape,



piselli, aglio ecc...). Insomma c'è sempre qualcosa da fare e quindi

BUON GIARDINO A TUTTI...





REALIZZAZIONE & MANUTENZIONE
GIARDINI

The logo for BALDECCHI GIARDINI. It features a stylized green plant with four rounded leaves. Below the plant, a worker in a red cap is shown climbing a tree trunk. The text 'BALDECCHI' is written in large, bold, green capital letters, with 'GIARDINI' in smaller black capital letters underneath. Below the logo, the contact information is provided: 'telefono 338.4852191' and 'www.baldecchimarco.it'. At the bottom of the block, the services 'POTATURE & ABBATTIMENTO ALTOFUSTI' are listed in large white capital letters.

BALDECCHI
GIARDINI

telefono 338.4852191
www.baldecchimarco.it

POTATURE
& ABBATTIMENTO
ALTOFUSTI



L'azienda **BALDECCHI MARCO**
offre servizi di **potatura ordinaria e straordinaria** di tutte le piante, anche di alto fusto,
e **l'abbattimento di piante** sia con piattaforme aeree
che in sicurezza dove non possibile l'accesso con mezzi.

Realizzazione GIARDINI,
con servizio chiavi in mano,
oppure interventi di **riqualificazione di giardini già esistenti.**

Un meraviglioso viaggio alla scoperta dell'Ayurveda

A cura della Dr.ssa Costanza Carabellese

“**Ayurveda**” è una parola formata da due termini: **ayu** che significa **vita** e **veda** che significa **scienza o conoscenza**. Essendo Scienza della vita l'ayurveda è nato insieme alla vita. La vita (**ayu**) è descritta come la **combinazione di corpo, mente e anima**. Ecco il tripode su cui si basa l'universo ayurvedico.

L'utilità dell'Ayurveda sta nel proteggere la salute di coloro che sono sani e curare i disturbi delle persone malate. L'Ayurveda ci fa capire qual è la nostra natura e quali sono gli elementi che prevalgono nel nostro corpo e nella nostra mente; cerca di individuare la causa e i primi sintomi della malattia, prima che essa compaia. Questi sintomi, spesso trascurati, anche se lievi, indicano uno squilibrio del funzionamento del sistema nervoso, del metabolismo e del sistema immunitario. Per cui ristabilendo questi sistemi, c'è la rimozione della causa, la scomparsa dell'eventuale malattia. In Ayurveda le malattie sono viste come la conseguenza di uno **squilibrio**

dei dosha. I *dosha* sono tutto ciò che contamina, sono i fattori patogeni del corpo (*vata-pitta-kapha*) e della mente

(*rajas-tamas*). La salute del corpo è determinata dall'equilibrio armonico di queste qualità. **Il trattamento ayurvedico consiste, principalmente, nel ristabilire l'equilibrio dei dosha alterati**. Se questi fattori sono in equilibrio danno salute e felicità, quando invece non sono in equilibrio possono provocare varie malattie. L'equilibrio dei *dosha* produce uno stato di equilibrio di *Agni* in cui tutte le funzioni del fuoco digestivo e del metabolismo funzionano in maniera appropriata. Il buon funzionamento di *Agni* produce la regolare formazione dei *Dhatu*, i tessuti corporei, e dei *Mala*, gli escreti. Il nutrimento ottimale del corpo e la completa escrezione



Dr.ssa Costanza Carabellese

Laureata alla Facoltà di Farmacia presso l'Università degli Studi di Bari ha studiato presso l'Accademia Olistica "Dolce Armonia" specializzandosi in trattamenti olistici e ayurvedici, corso di specializzazione "Bioemozionale" con Stefano De Michino.

delle sostanze di rifiuto producono organi di moto e organi di senso perfettamente funzionanti, in tal modo anche la mente è nutrita.

Lo stato di equilibrio dei dosha è fondamentale per proteggere lo stato di salute *Swastha*: *Swa*= il Sé, *Stha*= stabilizzato.

I *dosha* possono essere riequilibrati agendo sia sullo stile di vita e sull'alimentazione sia con trattamenti sul corpo, atti a riequilibrare gli squilibri presenti nella *Prakriti* (materia primordiale) del ricevente con un programma ben definito e studiato con l'osservazione e la percezione delle mani e l'utilizzo di oli specifici.



Il nostro corpo e la nostra mente sono lo specchio della vita

...possiamo agire per renderla migliore perché

Volersi bene è un DIRITTO e un DOVERE...

DR.SSA COSTANZA CARABELLESE

Operatore olistico in massaggi e trattamenti ayurvedici, thai e massaggio bio-emozionale

Riceve, su appuntamento, presso gli studi medici ANTHEA via Sicilia, 4, PIEVE A NIEVOLE (sopra la farmacia Biagini)

Per appuntamenti e informazioni: privato: 347.9503472

Croce Rossa Italiana

Comitato Locale di Monsummano Terme



REPARTO FISIOTERAPICO

tecar ▪ laser ▪ magnetoterapia ▪ ultrasuoni ▪
infrarossi ▪ radar ▪ elettrostimolazione ▪
ionoforesi ▪ tens ▪ corrente galvanica ▪
corrente diadinamica ▪ rieducazione
funzionale ▪ trazione cervicale ▪
trazione lombare ▪ massoterapia

promozione con il 20% di sconto

sui seguenti cicli di trattamenti:

- 10 magnetoterapia
- 10 massoterapia
- 10 laserterapia
- 10 tens

Ottobre e Novembre
mesi della “prevenzione e cura
dell’artrosi e dell’osteoporosi”

REPARTO DI RADIOLOGIA DIGITALE

con stampa su cd o lastra

addome ▪ cranio - telecranio ▪
ortopantomografia ▪ atm ▪ clavicola ▪
sterno ▪ emitorace ▪ colonna cervicale
dorsale lombosacrale con oblique o
dinamiche ▪ sacro coccige ▪ trachea ▪
sella turcica ▪ scapola ▪ gomito ▪
avambraccio ▪ braccio ▪ polso ▪ mano ▪
bacino standard e sotto carico ▪ anca ▪
ginocchio standard e sotto carico ▪
femore ▪ assiale di rotula ▪ caviglia ▪
piede ▪ avampiede

**se la prescrizione medica
prevede diversi esami si
applicano particolari
condizioni**

Attività convenzionate con la ASL, per accedere ai servizi è indispensabile la richiesta medica

**I SOCI DELLA CROCE ROSSA USUFRUISCONO DI ULTERIORI VANTAGGI
SULLE PRESTAZIONI A PAGAMENTO DI OGNI REPARTO**

per informazioni e prenotazioni:

dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 19.00

via L. Ventavoli, 35 MONSUMMANO TERME (Pistoia)

telefono e fax 0572.51033

cl.monsummanoterme@cri.it



Croce Rossa Italiana

I cavoli: mangiamoli più spesso...anche a merenda!

I consigli della nostra nutrizionista per una corretta alimentazione
Dr.ssa Stefania Capecci

Ci sono voluti più di duemila anni alla scienza per dimostrare le virtù salutari del cavolo anche se Greci e Romani le conoscevano già ed utilizzavano questa pianta della **famiglia delle Brassicacee** solo come curativa. Le piante della famiglia del cavolo appartengono a un sottogruppo di crucifere, noto ai botanici come Brassica; le principali varietà oggi consumate sono il **cavolo cappuccio, i broccoli, il cavolfiore, i cavolini di bruxelles, la verza ed il cavolo nero**.

Oggi **cavoli e broccoli** sono riconosciuti per le loro proprietà protettive e l'Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro, li inserisce tra gli alimenti della **dieta anticancro**. Il **broccolo** in particolare è un vero concentrato di **sostanze nutra-**

ceutiche e quindi è consigliabile portarlo più spesso sulle nostre tavole: la varietà più coltivata è il broccolo calabrese, poi abbiamo il romanesco o il veronese.

Si possono trovare anche surgelati:

non è la soluzione migliore ma è comunque un modo per non farli mancare nella nostra dieta.

I broccoli possono essere consumati lessi, conditi con olio EVO e limone, saltati in padella, nelle minestre o come condimento.

In verità queste **molecole "nutra-**

ceutiche" presenti nei cavoli vengono **attivate dalla masticazione**, per questo bisogna masticarli bene.

L'ideale sarebbe mangiare i **cavoli crudi**, anche se può sembrare poco invitante.

Se invece, preferite mangiare i cavoli cotti, dovete fare attenzione a **cuocerli poco**, a bassa temperatura e **con poco acqua**: l'ideale è la **cottura a vapore**.

La lista delle ricette con la famiglia dei cavoli è molto lunga: ad esempio la nostra ribollita toscana, deve gran parte del suo sapore proprio alle foglie di cavolo nero, colte dopo le prime gelate.

HAI PROBLEMI

**DI COLESTEROLO, PRESSIONE ALTA,
TRIGLICERIDI, GLICEMIA ALTA,
COLITE, GASTRITE, DIVERTICOLI,
INTOLLERANZE, CELIACHIA,
SOVRAPPESO ED OBESITÀ?**

**Risolvili con una
CORRETTA ALIMENTAZIONE!**



La Dr.ssa
STEFANIA CAPECCHI
BIOLOGO NUTRIZIONISTA

**RICEVE IN
VALDINIEVOLE**

Presso la **CROCE ROSSA**
di **MONSUMMANO TERME**

Per Informazioni e appuntamenti
0572.51033 oppure **349.6943038**

Salve Dottoressa, ho 52 anni e da un anno non ho più le mestruazioni inoltre mi capita di sentire ogni tanto delle vampate; sono in menopausa? Cosa devo fare? Eventualmente lei consiglierebbe la terapia ormonale sostitutiva?



Risponde la dottoressa
Pina Mertino
Specialista in Ginecologia

Data l'età, la sintomatologia riferita e l'amenorrea verosimilmente Lei è in menopausa. La menopausa è un momento fisiologico della sua vita.

Segua semplicemente i programmi di screening (pap test, mammografia, sangue occulto nelle feci) e consulti il suo medico di famiglia ed il suo ginecologo per una visita di controllo e per la necessità di ulteriori accertamenti.

Il medico risponde *a cura di*
Eughenos
Centro Clinico • ANA Agung

Personalmente se non controindicata per altri motivi e se fosse presente una importante sintomatologia, consiglierei di iniziare precocemente la terapia sostitutiva, la quale si è dimostrata un valido strumento per contrastare la sintomatologia riferita in menopausa come caldane, secchezza vaginale e disturbi dell'umore oltre ad avere effetti benefici come, tra i più importanti, prevenire l'osteoporosi ed essere protettiva verso il cancro del colon.



**OTTICA
GOIORANI**

**Il nostro impegno:
RINNOVARE
per vedere meglio nel futuro**

a Novembre
ti aspettiamo nei
NUOVI LOCALI
per tutte le info seguici su FB

via Borgo della Vittoria 7 PESCIA
telefono 0572 476276
www.otticagoiorani.com



**OTTICA
GOIORANI**

SENZA DENTI? NON PIÙ!

a cura del dott. Paolo Zucconi

La mancanza di uno o più denti è una condizione che si riscontra frequentemente nei soggetti di età adulta e che spesso si accompagna a cambiamenti importanti all'interno della bocca.

Certamente in una situazione ideale, rimettere i denti è una cosa relativamente semplice e che restituisce il piacere di sorridere. A volte, però, la strada da percorrere per congedare poi il paziente con il dente "nuovo" può sembrare un po' troppo lunga ma ci sono regole da rispettare affinché il risultato sia il migliore possibile. La biologia ci impone dei tempi da rispettare ed è quando vogliamo accorciarli ed

essere "troppo bravi" che aumentano determinati rischi che potranno anche compromettere il risultato finale del nostro lavoro. "Natura non facit saltus" diceva un illustre scienziato. L'inserimento di una vite in titanio all'interno dell'osso (ecco il nostro impianto) si potrà fare quando ci sia una quota sufficiente di osso quindi, se quest'ultimo si è perso, a fronte dei cambiamenti all'interno della bocca a cui si era accennato, si dovrà prima intervenire cercando di ripristinare l'osso, e poi si andrà a posizionare l'impianto che dovrà quindi guarire all'interno dell'osso stesso affinché possa vicariare poi la radice del dente che si è perso.

Data la complessità dell'argomento e le tante possibilità a fronte delle molte situazioni che si potranno avere, invitiamo tutti gli interessati presso lo studio dentistico dott. Paolo Zucconi

Martedì 25 Novembre ore 21:00

SERATA INFORMATIVA:

"GLI IMPIANTI, POSSIBILITA' E LIMITI"

Per informazioni 0572.770795 (lun-ven ore 8:00-19:00)



STUDIO DENTISTICO
DOTT. PAOLO ZUCCONI



Dott. Paolo Zucconi
Medico Chirurgo
Odontoiatra



Dott.ssa Elena Ricca
Ortodonzista



Dott.ssa Stefania Lazzerini
Igienista dentale



Dott.ssa Annalisa Rotulo
Odontoiatra



Dott.ssa Chiara Paoli
Odontoiatra



Dania Morganti
Assistente



Michela Stagi
Assistente

sorriDENTI
eventi 2014



per informazioni
via Verdi, 4 MARGINE COPERTA
0572.770795

www.studiodentisticopaolozucconi.it



ORTOPEDIA BERNARDINI



dal 1983 al Vostro servizio



PLANTARI SU MISURA

Calzature anatomiche, predisposte a plantare e specifiche per diabetici

Collari, busti,
ginocchiere,
cavigliere.

NOLEGGIO E VENDITA

Carrozine;
Deambulatori;
Apparecchio per magnetoterapia;
Apparecchio per riabilitazione del ginocchio.

CONVENZIONATO ASL



collezione AUTUNNO INVERNO



Busto semirigido basso
con tiranti in elastico



Ciabatte anatomiche
ad estrazione plantare

Ortopedia Bernardini
Bastiani M. Cristina – Tecnico Ortopedico

PESCIA

via Cesare Battisti, 67
telefono 0572.476915
www.ortopediabernardini.com

MONSUMMANO TERME

via Giuseppe Mazzini, 63
telefono 0572.525332
ortopediabernardini@gmail.com

Le macchie cutanee

Diagnosi e soluzioni



Le macchie della cute sono molto diffuse e pertanto sono una delle richieste che più spesso portano chi ne è afflitto a rivolgersi al medico estetico per la loro rimozione o riduzione.

Ovviamente anche se è facile definire "macchia" tutto ciò che determina una iperpigmentazione della cute, in realtà è opportuno eseguire una diagnosi differenziale corretta poiché le macchie vanno distinte dai nevi (o "nei") che richiedono una escissione di tipo chirurgico, mentre una macchia può avvalersi di un trattamento non invasivo a base di prodotti topici, peeling, laser o luce pulsata.

Le macchie si formano per produzione di pigmento di melanina che a sua volta ha cause genetiche e costituzionali e risente sia dell'invecchiamento cronologico che del photo-aging, cioè dei danni da esposizione solare e dai livelli

di determinati ormoni.

Tutte le persone soggette a formare macchie devono proteggersi adeguatamente dal sole con filtri solari di grado elevato, preferibilmente un 50+, anche se nemmeno un filtro di tale livello garantisce una protezione assoluta.

Il trattamento delle macchie cutanee si avvale di procedure più semplici quali il peeling chimico con sostanze apposite e la luce pulsata IPL, indicati soprattutto in caso di macchie superficiali, oppure di procedure più sofisticate quali il laser Q-Switched od il laser frazionato "Palomar 1540" in caso di macchie di pertinenza dermica, cioè più profonde. In caso di macchie del derma profondo il medico può anche proporre l'applicazione di prodotti che inibiscano la produzione di melanina.

Queste procedure si eseguono in ambulatorio specialistico, non sono dolorose e l'unico accorgimento da adottare nel post-trattamento è quello di evitare i solarium sulla zona trattata

per qualche settimana. Il numero delle sedute varia in funzione del tipo di macchia da trattare: se si tratta di una lentigo senile semplice o una macchia superficiale un paio di sedute a distanza di 3 settimane una dall'altra possono essere sufficienti, se invece siamo in presenza di una macchia del derma profondo quale un melasma possono essere necessarie da 4 a 6 sedute di laser frazionato che oltre a migliorare la macchia va anche a levigare la superficie cutanea migliorandone texture, aspetto e tono.

E' importante sottolineare che le macchie hanno tendenza a ricomparire con il passare del tempo per cui è importante in ogni caso proteggersi adeguatamente dal sole.

DOTT. GINO LUCA PAGNI
MEDICO CHIRURGO ESTETICO

via Cavour, 25 ALTOPASCIO

telefono 0583 216123

cellulare 348 3147309

dottorpagni@pagnimedicaestetica.com

www.pagnimedicaestetica.com



**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*

AUDIOMEDICAL

UDITO E QUALITÀ DELLA VITA

Audiomedical Pistoia è una realtà professionale e commerciale che si è costituita a Pistoia nel Marzo 1982.

Si occupa di **problematiche uditive e della loro correzione per mezzo della tecnologia** disponibile sul mercato.

Dal 1982 collabora preferenzialmente con **Oticon** (per l'acquisto dei dispositivi ed il know-how tecnologico) in un rapporto di stima reciproca, ma di completa autonomia economica e professionale.

Sostiene la **cultura del buon udito** incoraggiando la **conoscenza e la corretta informazione**. Si propone sul territorio fornendo **prestazioni professionali** assicurate da **personale esperto e qualificato**. E' impegnata alla presa in carico della persona in relazione al suo problema e alla ricerca del **miglior rapporto spesa-beneficio**.

Esegue misurazioni accurate ed approfondite in ambienti dedicati finalizzate alla prevenzione e alla valutazione audioprotesica di ogni singolo caso. Pianifica **percorsi personalizzati di riabilitazione uditiva** sulla scorta delle conoscenze acquisite e delle esperienze maturate.

Fornisce servizi di **assistenza continuativa** nel tempo alla persona e al dispositivo. Si rende disponibile, nei limiti delle possibilità, a promuovere sul territorio **iniziative che incoraggino la cultura del buon udito nell'ottica della qualità della vita**.

Ha installato senza costi per la Comunità, **impianti di ascolto per deboli di udito** (che fanno uso di apparecchi acustici) presso il **Teatro Manzoni di Pistoia** (2001), **l'Auditorium Terzani della biblioteca San Giorgio di Pistoia** (2006), ed il **Teatro Pacini di Pescia** (2013).

Nel 2005 ha promosso, partecipato e sostenuto una **ricerca sulla "Comunicazione-relazione nelle persone deboli di udito che fanno uso di protesi acustiche"** che è stata pubblicata dalla Associazione Nazionale Audioprotesisti Professionali e disponibile integralmente sul sito www.uditovivo.com messo a punto nel 2004 ed in continuo aggiornamento.

Sono operativi in Audiomedical Pistoia:



Elena Bernardini vive a Pistoia. Dopo una formazione universitaria di tipo umanistico, si è avvicinata alla realtà audioprotesica nel 1985. E' operativa in Audiomedical dal 1999.



Elena Maltinti vive a Pistoia. Ha avuto esperienze di sostegno nei casi di sordità gravi e profonde. Conosce il linguaggio dei segni (L.I.S.). E' operativa in Audiomedical dal 2010.



Gilberto Ballerini vive a Pistoia. Laureato in Tecniche Audioprotesiche, esercita la professione dal 1980. Nel 1982 ha costituito Audiomedical Pistoia insieme a Paolo Cianferoni, pensionato dal 2005. Ha promosso e partecipato alla ricerca pilota "Comunicazione e qualità della Vita".



Giuseppe Marazia vive a Firenze. Vicino al mondo audioprotesico fin da piccolo, è operativo in Audiomedical Pistoia dal 2005. Laureato in Tecniche Audioprotesiche, esercita la professione dal 1994.

La sede di **AUDIOMEDICAL Pistoia** è in via **Panciatichi, 16** nel centro storico della città. Dispone di recapiti ad orario fisso per assistenza e consulenza ad **Agliana, Montale, Quarrata, S. Marcello Pistoiese, Monsummano, Montecatini e Pescia**.

OLTRE 30 ANNI DI PROFESSIONALITÀ ED ESPERIENZA

PISTOIA

VIA PANCIATICH, 16
TELEFONO 0573 30319

www.uditovivo.it
aut. forniture asl/inail

Per informazioni, valutazioni e prove di adattamento assistite telefonare per appuntamento

AGLIANA

Farmacia S. Niccolò - Via M. Magnino, 118

MONTALE

Amb. Misericordia - via M.L. King

QUARRATA

Amb. Misericordia - via Brunelleschi
Farmacia Sarteschi - piazza Risorgimento

SAN MARCELLO

Amb. Centro Fisioterapico - via P. Leopoldo

BUGGIANO

Farmacia Carlini - via Roma, 38

MONSUMMANO TERME

Amb. Misericordia - via Empolese, 74
Farmacia Dott. Satti - via Matteotti

MONTECATINI TERME

Pubblico Soccorso - via Manin, 22
Centro Eughenos - viale Rosselli

PESCIA

Pubblica Assistenza - piazza XX Settembre, 12
Ottica Goiorani - Borgo della Vittoria, 9

Una "Roba da cani" in Radio

di Simone Ballocci

La prima puntata della trasmissione "Roba da Cani" è andata in onda lo scorso 14 ottobre su "Radio Firenze", ed è subito successo. L'idea dell'emittente del nostro capoluogo, in effetti, è semplice quanto geniale: creare uno spazio nel quale far entrare in contatto i tantissimi proprietari di cagnolini con un esperto. Da qui la scritturazione di Massimo Marascia, un educatore professionista, che come ama dire "ha iniziato a relazionarsi con i cani prima che con gli umani", "siamo rimasti affascinati dalla capacità con cui Massimo riesce a comunicare e a relazionarsi con i cani" ha detto Leonardo Canestrelli, direttore artistico dell'emittente fiorentina.

Inverno "da cani": dall'allarme raffreddore al... pericolo depressione

di Joselia Pisano

Novembre è arrivato, e anche se l'autunno ci ha concesso giornate dalle temperature piacevoli, adesso l'inverno è davvero alle porte: noi umani lo sappiamo e ci prepariamo di conseguenza. Facciamo il cambio di stagione, mettiamo via gli abiti leggeri e tiriamo fuori i cappotti, cambiamo abitudini quotidiane e anche la nostra alimentazione varia con le temperature che scendono.

Ma i nostri amici pelosi?

Le basse temperature, gli sbalzi termici e le correnti d'aria possono influire sul loro stato di salute, così come sul loro umore.



re. Come accade per gli esseri umani, alcuni soggetti sono più a rischio: i cuccioli, i giovani sotto i 6 mesi, gli anziani, i soggetti malnutriti, i cani con patologie cardiache, respiratorie o ormonali. Anche la razza dice molto sulla capacità del nostro amico cane di affrontare un clima

rigido. Naturalmente, i cani a pelo raso, come il dalmata o il boxer, saranno più esposti alle basse temperature, rispetto ai cani con mantello folto e lungo, che funge da "isolante" contro il freddo. I lettori meno "esperti" di animali saranno quasi stupiti nello scoprire che i nostri amici a quattro zampe, per certi aspetti, non sono così diversi da noi esseri umani: anche loro, infatti, possono facilmente ammalarsi in inverno. Le patologie più comuni sono infatti le bronchiti e polmoniti, così come le gastriti; gli animali con problemi articolari o artrosi risentiranno fortemente del freddo e dell'umidità: è buona norma asciugare bene il pelo dopo una passeggiata al freddo o sotto la pioggia. E se si tratta di cani di piccola taglia, non dimentichiamo di asciugare bene anche addome e torace, che possono mantenersi umidi a lungo, con conseguenze sulla salute. Un ottimo aiuto per evitare al nostro cane di bagnarsi, per quanto possibile, viene dall'uso dei cappotti. Ma attenzione: non intendiamoli come un mezzo per "antopomorfizzare" il nostro cane, esagerando nel considerarlo alla stregua di un bambino. Piuttosto, appunto, il cappotto va inteso come una copertura contro il freddo per



gli animali più a rischio (cuccioli, giovani, anziani o malati) e come un utile strumento per evitarci di trascorrere il pomeriggio ad asciugare Fido dopo la passeggiatina. Infine, poniamo attenzione allo stato d'animo del nostro amico. Anche in questo caso è bene non esagerare nell'umanizzare il nostro cane, ma è comunque bene essere consapevoli che gli animali sono estremamente sensibili ai cambiamenti di umore dei proprietari così come ai cambiamenti di abitudini, per cui una passeggiata invernale, che durerà meno di un'uscita primaverile, il freddo e le lunghe ore buie in casa possono rendere Fido un po' triste o nervoso.



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

**ALIMENTI NATURALI
E BIOLOGICI**

**ACCESSORI
PER ANIMALI
DOMESTICI**



Alluvione di Genova, aiuti anche per cani e gatti

di Simone Ballocci

GENOVA - Domenica 19 ottobre, a una settimana di distanza dall'alluvione che ha colpito Genova, Balzoo ha portato 1500 chili di cibo ai cani e gatti colpiti (anche loro) dalle piogge e dalle esondazioni.



Si è trattato dell'ultima di una serie di «missioni» del banco alimentare per animali fondato da Luigi Griffini che, come obiettivo principale, ha, in realtà, quello di **racogliere cibo per cani e gatti a favore di padroni in difficoltà**, per lo più persone che hanno perso il lavoro e anziani con la pensione minima.

Un'esperienza da imprenditore nel settore delle nuove tecnologie, Griffini ha pensato di mettere a disposizione capitali ed esperienza a chi è meno fortunato. Per fare beneficenza la buona volontà non basta.

PARTE DELLA FAMIGLIA - Ma perché aiutare chi è in difficoltà economiche a mettere un po' di cibo nella ciotola del proprio cane? Non dovrebbe essere l'ultimo dei problemi? **«Tutte le persone che abbiamo incontrato - racconta Griffini in un recente articolo pubblicato da Vanity Fair - ci hanno detto tutti la stessa cosa: «Anche loro fanno parte della famiglia. Si**

rimane insieme nel bene e nel male». A GENOVA - Domenica 19, Balzoo ha fatto prima tappa in un magazzino di Genova dove ha consegnato generi di conforto e coperte per gli umani (La Onlus collabora con i **City Angles**), poi i volontari si sono diretti (a piedi perché una frana ha reso la strada inagibile alle auto) in **un rifugio sulle colline genovesi che ospita 160 gatti e una decina di cani**, quindi alla sede genovese della **Lega nazionale del cane** dove alcune cuccie sono state invase dall'acqua (ma gli animali erano già stati messi in salvo).



Vi presentiamo UN AMICO

Questo mese vi presentiamo un cane davvero speciale!

Olga è un boxer di 5 anni e mezzo ed è un vero e proprio portento... dolcissima e attaccata visceralmente a Roberto e Nadia, diventa una vera e propria combattente quando c'è da difendere i propri spazi da altri animali.



30 kg di tenerezza, adora guardare la televisione sistemandosi in collo a Roberto... Tifa Juve e adora le immersioni!

Inviatemi le foto dei vostri animali a info@quellochece.com e le pubblicheremo...

IL VOCABOLARIO DI ARTURO

consigli per cani dalla A alla Z

V... come Vasca

NO! Lì non ci entro proprio! Devo proprio farlo, il bagno? Che vuoi che sia, se mi sono rotolato in una pozzanghera al parco mentre eri girato dall'altra parte? E poi te lo assicuro, il mucchio di fango che ho addosso a me non dà fastidio per niente... mmmmmmm, mi sa proprio che non ti ho convinto: sento già scorrere l'acqua nella vasca. E allora sai cosa faccio? Corro a nascondermi sotto il letto!



CASA DEL CANINE 2

Toelette cani e gatti - Specializzati in Stripping - Vendita cuccioli E.N.C.I. garantiti - Accessori

via Andreotti, 22 PESCIA
telefono 0572.478449



Disponibili
TESSERE FEDELTA'

Mangimi delle migliori marche, biologici e curativi sfusi a prezzi interessanti

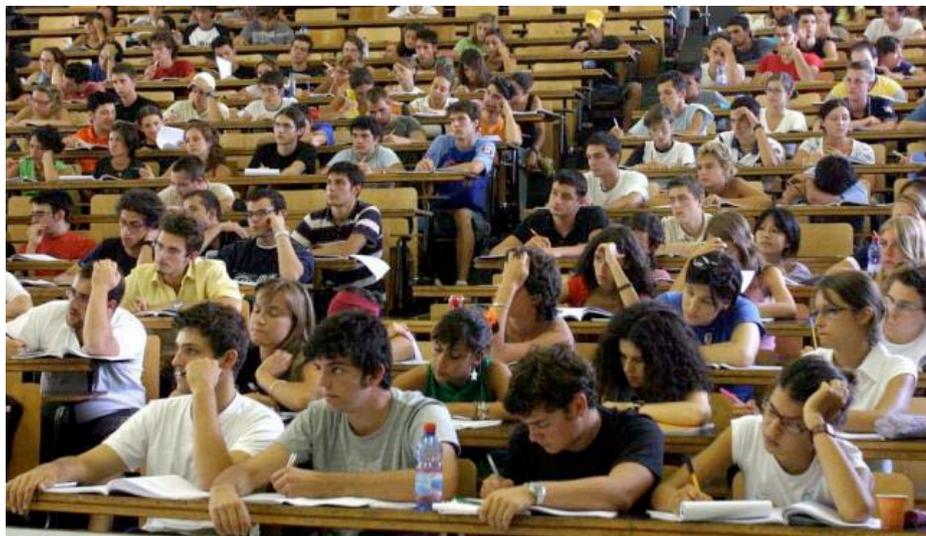


Tra i meandri dell'università

di Silvia Domini

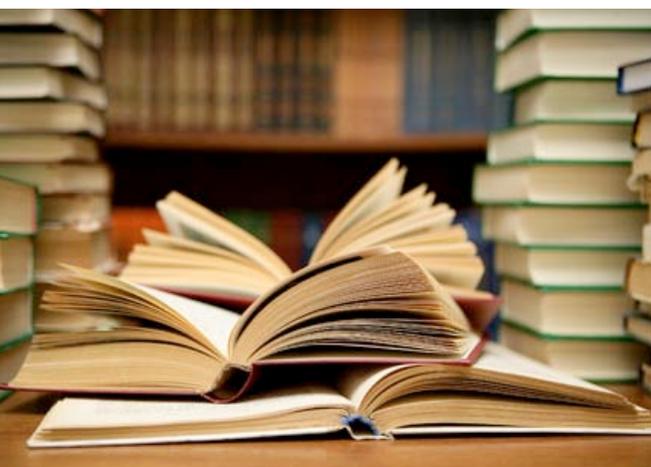
Sono sopravvissuta alla babilonia dell'immatricolazione, adesso anche io ho un numero di matricola, anzi, SONO un numero di matricola. Finisce la lezione di psicologia in aula 10, guardi

il foglio degli orari...h 11,00-13,00: pedagogia generale, aula 11. Come, aula 11? Ci dobbiamo spostare quando si cambia materia? Eh sì! Quando cambi materia cambi anche aula. E ti devi anche muovere prima che nella prossima aula vengano occupati i posti migliori. Qui non sei più al liceo con solo 20 compagni messi in file di banchi a tre a tre! Ora, di compagni, anzi "colleghi" ne hai 200... e la stanza è talmente grande che i professori usano i microfoni (che non sempre funzionano) per far sentire a tutti la lezione, i proiettori per le slide, gli schermi per diffondere le immagini. Arrivare in "classe" è un'impresa ardua, nel corridoio trovi una gran massa di studenti: la metà, naturalmente, va nella direzione opposta alla tua, così segui la prima testa che riconosci e, in un fastidioso misto fatto di spintoni e pestate di piedi raggiungi, finalmente, l'aula 11. Qui cerchi di conquistare i posti in prima fila, impresa difficile, soprattutto nei primi giorni. Ma in qualche modo ti sistemi per la lezione, seduto su sedie inchiodate a terra, distanti anni luce dai banchi, così che le braccia ti fanno male a prendere appunti. Ma tu non ti lasci scoraggiare dal dolore perchè non vuoi perderti nemme-



no una parola di quella spiegazione, anzi, per sicurezza prendi il cellulare e registri la voce del docente: ora sei all'Università, ora puoi farlo perché il prof non può sequestrartelo. Intanto senti che il docente parla dei libri che devi acquistare...sempre che in libreria siano disponibili. Perché, se non li trovi? Beh, devi procurarteli in biblioteca, o prenderli in prestito e farci le fotocopie. Altrimenti li devi prenotare, o in libreria (file chilometriche di studenti col numerino in mano), o in biblioteca. Ma per far questo ti devi procurare la tessera prepagata per le fotocopie, che poi ti devi arrangiare a fare da solo. Sì, devi arrangiarti da solo. Adesso non c'è più il prof che ti mette la nota se non porti il materiale, non ci sono i bidelli che bussano per portare le circolari, e se non vai a lezione il libretto delle giustificazioni è solo la tua coscienza. Ormai sei grande, ormai sei tra gli adulti e devi pensare al tuo interesse e a non rimanere indietro, qui ci sono

solo persone che si gestiscono da sole. Nei corridoi, alle macchinette del caffè, o alle pause tra le lezioni, ti accorgi che l'ambiente è diverso. Qui, i due amici non si danno le pacche sulle spalle, e le ragazze non si descrivono a vicenda l'outfit indossato il sabato sera in discoteca. Qui senti discorsi sui programmi di studio o su progetti lavorativi, senti parlare di dibattiti politici, cose di cui, alle superiori sentivi parlare soprattutto alle assemblee d'istituto, molto difficilmente durante la ricreazione. Tutto ciò può sembrare spaventoso, ma sono convinta che a questo genere di cose ci si possa abituare rapidamente...anzi, dobbiamo abituarci! Dopo il grande passo dell'esame di maturità siamo ufficialmente pronti per entrare nel mondo dei grandi, e l'università diventa un luogo in cui crescere a livello culturale, ma soprattutto personale, con consapevolezza. E poi, come andrà a finire? Ce la faremo a dare tutti gli esami? Otterremo la laurea? Certo che sì! Ma questo, si sa, dipende solo da noi. L'importante è coltivare questo iniziale entusiasmo e buttarsi a capofitto perché ci aspettano ancora tante cose da imparare, tante persone da conoscere e nuovi orizzonti verso cui puntare.



rimanere indietro, qui ci sono solo persone che si gestiscono da sole. Nei corridoi, alle macchinette del caffè, o alle pause tra le lezioni, ti accorgi che l'ambiente è diverso. Qui, i due amici non si danno le pacche sulle spalle, e le ragazze non si descrivono a vicenda l'outfit indossato il sabato sera in discoteca. Qui senti discorsi sui program-



i tuoi clienti conoscono tutto ciò che puoi offrire loro?



Sito web 3.0

il miglior metodo per acquisire visibilità

DEMO s.r.l. offre soluzioni per il web a privati ed aziende che vogliono promuovere attraverso internet la propria immagine e i loro prodotti.

Demo realizza siti web per piccole e grandi aziende, liberi professionisti e associazioni culturali.

Ogni progetto viene sviluppato in linea con le direttive del cliente, ponendo particolare cura su design, architettura dell'informazione, usabilità, navigabilità ed accessibilità.

Demo sviluppa siti web curando al massimo dettagli grafici e tecnici, in modo da offrire al cliente una gradevole immagine della propria attività che riesca a soddisfare le sue esigenze, ma soprattutto per realizzare uno strumento di facile uso.

Ogni sito web è studiato, creato e realizzato secondo specifiche esigenze aziendali, al fine di raggiungere obiettivi concreti e ben definiti.

Amiamo dire che ci piace fare siti web "sartoriali", creazioni su misura che valorizzino al massimo l'immagine dell'azienda stessa.

Soluzioni di semplice gestione per poter rendere l'inserimento di nuovi contenuti, un'operazione semplice e piacevole.

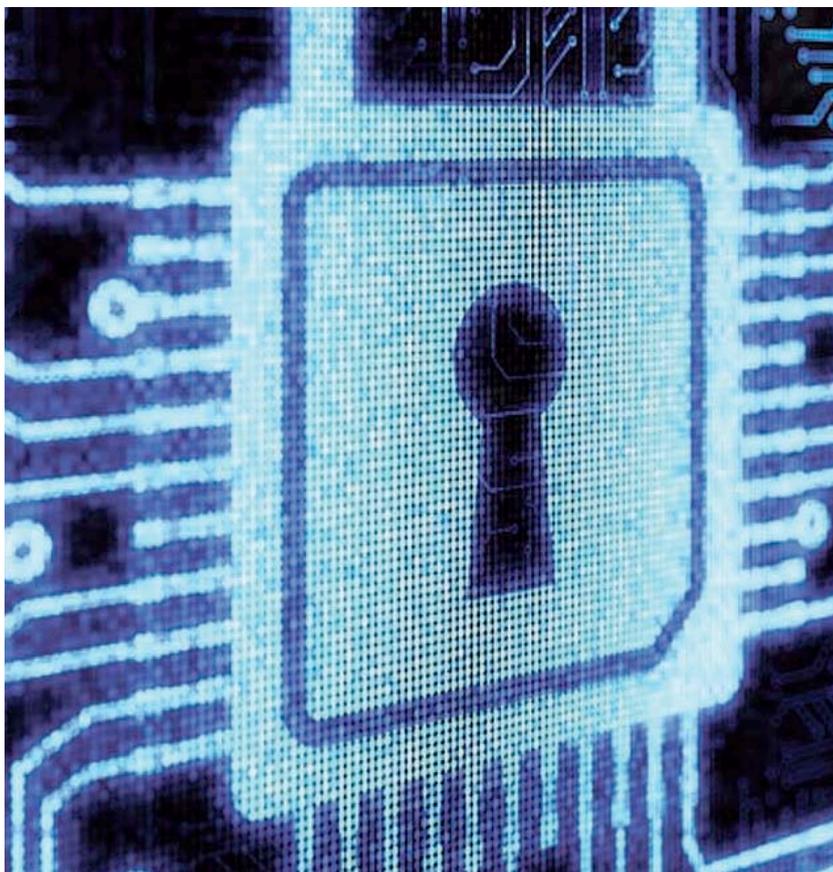
www.demo.it

Il tuo centro studi in Valdinievole

inglese
a tutti i livelli

informatica
di base e specialistica

Recupero
materie scolastiche



Corsi d'informatica
a tutti i livelli



via Ponte Buggianese, 1^{c-d}
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33555

SISTEMA DI EDUCAZIONE NON
FORMALE DEGLI ADULTI NELLA
PROVINCIA DI PISTOIA



Corsi d'inglese per tutti

Piccoli Gruppi
massimo 6 studenti
per classe

**Insegnante
madrelingua
inglese**



M&D

formazione

Il tuo centro studi in Valdinievole

inglese
a tutti i livelli

informatica
di base e specialistica

Recupero
materie scolastiche



via Ponte Buggianese, 1^{c-d}
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33555

Cultura: è tornato "Bus-Siamo al Museo" per l'anno scolastico 2014/2015

Il progetto ideato dalla Provincia di Pistoia è giunto alla quinta edizione: dal 2010 a giugno 2014 ha coinvolto quasi 15 mila ragazzi delle scuole nei viaggi di istruzione. E' già ripartito anche quest'anno Bus-Siamo al Museo, il progetto ideato dall'Assessorato alla Cultura della Provincia di Pisto-



ia, in collaborazione con Comuni, Musei del territorio e con l'Associazione Ecomuseo della Montagna Pistoiese, che svolge il ruolo di coordinamento amministrativo. L'iniziativa è finanziata dalla Regione Toscana, nell'ambito del Piano della Cultura, e dalla Fondazione Banche di Pistoia e Vignole - Montagna Pistoiese. Giunto alla sua quinta edizione, Bus-Siamo al Museo mette a disposizione delle scuole di Pistoia e provincia un bus al costo di 2 euro a ragazzo, per visitare i musei e le collezioni del territorio.

Ecco i luoghi che si possono raggiungere con Bus-Siamo al Museo:

PISTOIA E DINTORNI

Casa Studio Fernando Melani; Fondazione Luigi Tronci; Fondazione pistoiese Jorio Vivarelli; Musei dell'Antico Palazzo dei Vescovi; Museo Civico di Pistoia; Museo del Ricamo; Museo Marino Marini; Museo di Casa di Zela; Palazzo Fabroni; Villa Medicea La Mègia; Villa Castello Smilea.

VALDINIEVOLE

Centro di Ricerca, Documentazione e Promozione del Padule di Fucecchio; Gipsoteca Libero Andreotti; Mac,N Museo di Arte Contemporanea e del Novecento; MO.C.A. Montecatini Contemporary Art;

Museo Civico e Rocca di Larciano Castello; Museo della Carta di Pescia; Museo della Città e del Territorio; Museo Nazionale di Casa Giusti.

MONTAGNA PISTOIESE

Ecomuseo della Montagna Pistoiese; Osservatorio Astronomico della Montagna pistoiese.

"Siamo felici di continuare a riproporre un progetto come Bus-Siamo al Museo, che, dal suo esordio nel 2010 al giugno 2014, ha accompagnato 569 classi per un totale di 14678 ragazzi alla visita dei musei e delle collezioni del nostro territorio - ha detto l'assessore alla cultura della Provincia di Pistoia, Lidia Martini - In un periodo in cui, sempre più spesso, le famiglie si trovano a dover affrontare crescenti difficoltà economiche è molto importante poter fornire un servizio che, con un costo ragionevole, permette ai ragazzi delle scuole di ogni ordine e grado di partecipare ai viaggi di istruzione".

Viste le numerosissime prenotazioni già arrivate, sono rimasti ancora pochi viaggi a disposizione. Per prenotare, è necessario chiamare il numero verde 800 974 102, attivo dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 14 nei giorni del calendario scolastico.

Maggiori informazioni sul sito www.cultura.pistoia.it/rete_museale, sezione "Didattica", dove è disponibile un database con tutte le offerte didattiche aggiornate dei musei del territorio, ordinato per strutture, fasce d'età e argomenti trattati.

Per info: Numero verde di prenotazione 800 974102; bussiamoalmuseo@gmail.com
Fonte: Comunicato Stampa Provincia di Pistoia

Cittadinanza di Genere. Sottoscritto il Patto Territoriale di Genere 2014

L'accordo fra istituzioni, parti sociali, associazioni e imprese del territorio individua politiche attive e progetti per promuovere pari opportunità nella società e nel lavoro. Promuovere in concreto la parità di genere a livello territoriale con politiche e azioni integrate, finalizzate a conciliare la vita personale, lavorativa e familiare delle donne e degli uomini e a valorizzare la figura femminile nel lavoro e nella società.



Gli obiettivi del Patto territoriale di Genere 2014 confermano e consolidano quelli delle precedenti annualità.

Il Patto Territoriale di Genere prende le mosse dalla Legge Regionale n.16/2009 sulla "Cittadinanza di Genere" e dall'attuazione del connesso Piano regionale.

Anche per quest'anno, in coincidenza con la riforma istituzionale in atto e con le competenze in materia di pari opportunità che la legge Del Rio conferma al nuovo Ente Provinciale, la Regione Toscana ha confermato nelle Province il soggetto coordinatore dei patti territoriali, stabilendo che i progetti per la conciliazione della vita - lavoro siano concertati con i soggetti istituzionali, socio-economici, culturali e imprenditoriali locali e che, per essere finanziati, siano inseriti in accordi territoriali di genere da presentare in Regione.

Il Patto promosso dalla Provincia di Pistoia è stato sottoscritto da tutti i Comuni, CGIL, CISL e UIL provinciali, Società della Salute - Valdinievole, AUSL 3 Pistoia, Consigliera Provinciale di Parità, Confcooperative Pistoia, Confindustria Pistoia, Camera di Commercio, associazione 365giornal-femminile e Centro Ascolto Uomini Maltrattanti (CAM).

Tutti i soggetti hanno partecipato, attraverso il tavolo di concertazione istituito presso la Provincia, all'elaborazione del patto e delle relative schede progettuali.

Gli ambiti di azione individuati, coerente-





COPPING
SCUOLA DI FORMAZIONE
PROFESSIONALE D'ECCELLENZA



AGENZIA FORMATIVA ACCREDITATA
 DALLA REGIONE TOSCANA
 Cod. Accr. PO0424



AGENZIA FORMATIVA ACCREDITATA
 DALLA PROVINCIA DI PISTOIA

E tu cosa aspetti? Scegli il tuo futuro!

Corsi di Formazione Professionale



- ESTETISTA (ADDETTO)
- ESTETISTA (SPECIALIZZAZIONE)
- ACCONCIATORE (ADDETTO)
- ACCONCIATORE (SPECIALIZZAZIONE)
- TATUATORE
- PIERCER
- DERMOPIGMENTAZIONE
- ASSISTENTE DENTISTA
- ASSISTENTE DI BASE (ADDETTO)

Per poter dire "questo l'ho fatto io"

Tiriamo fuori le tue Capacità

Corsi Certificati

- ASSISTENTE STUDIO VETERINARIO
- COMMESSE D'ORDINE DI FARMACIA
- WEDDING & EVENT MANAGER
- INSTALLATORE DI IMPIANTI ELETTRICI E RADIOTELEVISIVI
- SALDATORE E MANUTENTORE MECCANICO
- ERBORISTERIA E ALIMENTAZIONE BIOLOGICA
- LAVORANTE ESTETISTA
- LAVORANTE PARRUCCHIERE
- DIGITOPRESSIONE (MANO-AVAMBRACCIO, PIEDE-GAMBA)
- RIFLESSOLOGIA 2° LIVELLO - BLOCCHI EMOZIONALI
- EPILAZIONE LASER E LUCE PULSATA
- RICOSTRUZIONE UNGHIE

Per un Curriculum impeccabile!

Ti diamo nuove Competenze

Corsi di Perfezionamento



- RICOSTRUZIONE UNGHIE IN ACRILICO
- SMALTO SEMIPERMANENTE
- RICOSTRUZIONE UNGHIE IN GEL
- MICROPITTURA UNGHIE
- NAIL ART
- MASSAGGIO RILASSANTE
- MASSAGGIO DRENANTE EMOLINFATICO
- MASSAGGIO AYURVEDICO
- MASSAGGIO DEL FUOCO
- CRISTALLOTERAPIA
- RIFLESSOLOGIA PLANTARE
- FONDAMENTI FIORI DI BACH
- FONDAMENTI DI AROMATERAPIA

Per approfondire le tue conoscenze

Ti formiamo costantemente

Corsi di Formazione Obbligatoria

- PER ATTIVITÀ DI PIERCER
- PER ATTIVITÀ DI ESTETICA
- PER ATTIVITÀ DI TATUAGGIO
- RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA
- ADDETTO ANTINCENDIO IN ATTIVITÀ A RISCHIO DI INCENDIO BASSO
- ADDETTO ANTINCENDIO IN ATTIVITÀ A RISCHIO DI INCENDIO MEDIO
- RSP (DATORI DI LAVORO CHE SVOLGONO DIRETTAMENTE I COMPITI DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DAI RISCHI)
- ADDETTO AL PRONTO SOCCORSO IN AZIENDE GRUPPO A
- ADDETTO AD ATTIVITÀ ALIMENTARI SEMPLICI
- ADDETTO AD ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE
- RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITÀ ALIMENTARI SEMPLICI (TITOLARE DI IMPRESE ALIMENTARI)
- RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE (TITOLARE DI IMPRESE ALIMENTARI)

L'opportunità per stare in regola

Ti seguiamo nel tuo Lavoro

PRATO
 Tel. 0574.400973
 prato@copping.it

MONTECATINI TERME
 Tel. 0572.773591
 montecatini@copping.it

PISTOIA
 Tel. 0573.381229
 pistoia@copping.it

www.copping.it



*Scuola.Copping
 Seguici!*

mente con le tipologie progettuali nel documento di attuazione 2014, si dividono in tre tipologie:

valorizzazione della figura femminile nelle professionalità e nella condizione socio-economica, attraverso un lavoro sul benessere equo sostenibile (BES) nel territorio pistoiese: progetto coordinato da CISL, con il partenariato di Confcooperative e Uil e il sostegno di Camera di Commercio ed ASL 3 Pistoia;

formazione nelle scuole volta alla lotta agli stereotipi di genere e a favorire l'equa distribuzione delle responsabilità familiari uomo-donna: progetti curati dal Comune di Pistoia, con il partenariato dei Comuni e degli istituti scolastici dell'area pistoiese, insieme all'associazione Adhara Onlus; dal Comune di San Marcello con il partenariato dell'Unione dei Comuni della Montagna Pistoiese e SPI CGIL-Lega Montagna P.se; dal Comune di Quarrata, in partenariato con i Comuni di Montale ed Agliana; tempi ed orari della città, con interventi volti alla conciliazione vita-lavoro in riferimento ai servizi scolastici integrativi (pre-post scuola e centri estivi): progetto del Comune di Cutigliano, in partenariato con Istituto comprensivo San Marcello, Coop. Sociale Prod. 84 di Pistoia e Associazione Museo della Gente dell'Appennino Pistoiese; progetto della Società della Salute-Valdinievole, capofila di una rete che coinvolge tutti i Comuni della Valdinievole nell'offerta di un complesso di attività

volte a ottimizzare, integrare e ampliare le opportunità offerte alle famiglie.

«Anche per quest'anno, dopo un percorso dialogato e condiviso, portato avanti nell'ambito del tavolo provinciale di concertazione delle politiche di genere si è ottenuto un positivo risultato, sia in termini di qualità degli interventi programmati che in termini di capacità di coinvolgimento del territorio – spiega l'assessore provinciale alle pari opportunità, Lidia Martini - L'accordo da conto dell'impegno di istituzioni, parti sociali, associazioni e imprese coinvolte e dell'attività di coordinamento della Provincia, per elaborare un sistema di azioni e servizi finalizzati al riequilibrio di genere in vari settori della vita sociale e culturale, nella famiglia, nelle scuole e nei luoghi di lavoro.

Preme sottolineare come il confronto collegiale e costruttivo che il tavolo permette di realizzare fa in modo che ogni anno sia ampliato il sistema di partenariato e di rete, quale elemento cardine della legge regionale, che quest'anno ha portato addirittura alla proposta di un progetto che coinvolge tutti i Comuni della Valdinievole».

Fonte: Comunicato Stampa Provincia di Pistoia

Voucher per piccole imprese che investono in innovazione

FIRENZE – Piccole ma innovative. Via libera all'intervento per agevolare la realizzazione di progetti di investimento in

microinnovazione da parte di piccole e piccolissime imprese. Lo ha approvato la giunta il 28 ottobre ultimo scorso, su proposta dell'assessore alle attività produttive credito e lavoro Gianfranco Simoncini, con l'obiettivo di favorire l'acquisizione di servizi qualificati da parte di imprese che non hanno la forza di investire su progetti medio-grandi o che vogliono aumentare la propria capacità di essere competitive.

«Si tratta di un intervento – spiega l'assessore Simoncini – che vuole essere



complementare rispetto ai nuovi bandi per ricerca e sviluppo. In particolare punta proprio ad andare a coprire quella fascia di progetti e di aziende che non sono in grado di rientrare in altre tipologie di intervento. Il costo dell'intervento finanziato grazie ai voucher è infatti compreso fra i 10 e i 50 mila euro.

Grazie a questo strumento, reso possibile grazie all'anticipazione da parte della Regione di risorse sul nuovo Por Fesr 2014-2020, rafforziamo ulteriormente il pacchetto di iniziative a favore dell'innovazione del sistema produttivo, incrementando le opportunità a disposizione del sistema delle micro e piccole imprese».

La novità è introdotta grazie all'aggiornamento del catalogo dei servizi qualificati e alle direttive di attuazione per il bando «Aiuti alle micro, piccole e medie imprese per l'acquisizione di servizi innovativi», che sarà emanato nei prossimi giorni e la cui gestione sarà a carico di Sviluppo Toscana spa.

Le risorse stanziare sono nel complesso 600 mila euro, che potranno successivamente essere implementate grazie ad economie e con l'arrivo effettivo delle risorse del precedente programma.

Fonte: Comunicato Stampa a cura di Barbara Cremoncini - www.toscana-notizie.it



Con il metodo, la motivazione è sostenibile

Dr.ssa Antonietta Giuntoli



Un buon metodo è come una risposta giusta ad una domanda fatta bene. Prima ancora di sapere cosa fare e come fare, bene interrogarsi sul perché. E' qui che nasce tutto. E' da lì che si muove tutto, dalla motivazione. La motivazione è quindi un fenomeno prima di tutto interiore; nasce "dentro di noi".

I teorici della motivazione sostengono che la spinta ad apprendere sia originata non tanto dalla curiosità o dall'interesse per un determinato argomento o attività ma piuttosto dal desiderio di ottenere un successo personale, inteso non come

prestigio sociale o successo economico, ma come realizzazione di qualcosa che per gli standard personali è di alto livello.

La motivazione, sia allo studio sia nel lavoro, si può sostenere principalmente attraverso tre aspetti: innanzitutto spiegando perché il compito è

necessario: un lavoro di per sé poco interessante può diventare più significativo e coinvolgente se è parte di uno scopo più grande. Poi, riconoscendo che il compito anche se è noioso, è comunque importante e fondamentale per arrivare allo scopo. Infine, permettendo alle persone di portare a termine il compito a modo proprio: dobbiamo rinforzare l'autonomia e non il controllo. Dopo



aver stabilito il risultato che si vuol ottenere, ognuno trova la propria modalità per svolgere il compito/lavoro.

La formazione Metodo5, declinata per la scuola e il business, si fonda proprio su questi aspetti, per permettere fin da ragazzi attraverso la loro principale attività che è lo studio, lo sviluppo di abilità di organizzazione, metodo e autonomia che risulteranno utili, se non addirittura fondamentali nel mondo del lavoro. Per informazioni più approfondite, visita il sito metodo5.it e contattaci per i prossimi corsi in partenza.



**rendi
l'apprendimento
un'esperienza
entusiasmante
con il metodo giusto,
tutto è più semplice**

Vuoi essere dei nostri?

CONTATTACI

per i prossimi corsi in partenza.
Il gruppo sarà costituito massimo
da 10 partecipanti.



www.metodo5.it

M&D
formazione

Centro Formazione Professionale

Dichiarazione giudiziale di paternità e danni (prima parte)

Nell'anno 2003 la Corte di Appello di Bologna ha deciso un eclatante caso nel quale una madre chiedeva il risarcimento di tutti i danni subiti dal figlio, morali, patrimoniali ed esistenziali, derivanti dal mancato riconoscimento e mancato adempimento da parte del padre naturale degli obblighi di istruzione, educazione e mantenimento del figlio. Il caso ha destato molto interesse sia per la novità della richieste che per il quantum del risarcimento che si attestava in milioni di euro.

Il concetto di mancato mantenimento del figlio veniva esplicitato dalla madre nel senso più ampio del termine comprendendovi il mancato soddisfacimento dei bisogni quotidiani anche di studio e svago, il danno conseguente dalla perdita della prospettiva di inserimento so-

ciale, scolastico e lavorativo del figlio con conseguente perdita della possibilità di essere titolare di un patrimonio e di un reddito conforme alla classe socio economica di appartenenza del padre (affermando imprenditore).

Già il Tribunale di Modena nel 2001 aveva accertato e dichiarato la paternità naturale del convenuto condannandolo anche a risarcire al figlio i danni da questo subiti per essersi il padre, sin dalla nascita, sottratto agli obblighi genitoriali sanciti agli articoli 147 e 148 c.c..

Il padre proponeva appello contro la sentenza del Tribunale, solo in punto di danno, contestandolo come inesistente.

La Corte d'Appello de-

cide proprio sulla base della richiesta risarcitoria del figlio naturale e la giudica fondata sull'inosservanza degli obblighi di mantenimento, istruzione ed educazione facenti capo a uno dei due genitori. Obblighi dallo stesso omessi, come hanno accertato il Tribunale e la Corte, nella piena consapevolezza di essere il padre.

AVV.TA SERENA INNOCENTI

Piazza XX Settembre, 21 – PESCIA

Telefono 0572.318101/02

Fax 0572.318191

s.innocenti@donneavv.com



Sport: ma serve o no il certificato medico??

di Francesco Salani - Tributarista

Un nuovo D.L. del 08/08/14 ha finalmente chiarito **l'annosa questione dei certificati medici** per lo svolgimento di attività sportiva; dato oramai per assodato che non necessita il certificato per l'attività ludico motoria e che niente era variato in merito a quella agonistica, **rimaneva da chiarire la posizione** in merito all'attività **non agonistica**.

Per quanto interessa le ASD e SSD viene finalmente data una descrizione di attività sportiva non agonistica che secondo le linee guida sarebbe quella praticata da:

Coloro che svolgono attività organizzate dal Coni, dalle Società sportive affiliate alle FSN, alle Discipline associate, agli EPS riconosciuti dal Coni, che non siano considerate agonistiche ai sensi del D.M. 18/02/82;

Con tale definizione pertanto si chiarisce che tutti i soci, i tesserati ed i frequentatori delle ASD ed SSD affiliate ad Federazioni e/o Enti di promozione sportiva riconosciute dal Coni, debbano essere considerati quali soggetti che svolgono attività sportiva non agonistica e pertanto **dovranno esibire un certificato medico attestante l'idoneità alla pratica di tipo non agonistico** che potrà essere rilasciato anche dal medico generale; a tale proposito va precisato che non ha alcuna validità il rilascio di una "autocertificazione".

È vivamente consigliato a tutti i sodalizi di richiedere quanto prima ed inderogabilmente, il certificato ai propri soci e/o tesserati, anche in virtù del fatto che secondo

un'ulteriore interpretazione dell'agenzia entrate **laddove non si richiede il certificato, in pratica si attesta lo svolgimento di attività ludico motoria, attività che ai fini fiscali per le stesse associazioni diventerebbe di natura commerciale e pertanto soggetta a tassazione.**



Lasciamo il mondo fuori...

Eleganti e raffinati sistemi di copertura pensati e realizzati per creare spazi esterni esclusivi



**Giovanini
Parisi**

Soluzioni creative d'arredo

PARISI GIOVANNI S.N.C. VIA CIRCONVALLAZIONE 66 - BORGO A BUGGIANO (PT) - telefono 0572 32187 posta@giovanniparisi.it

*Qualità
e passione per
il Legno*

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

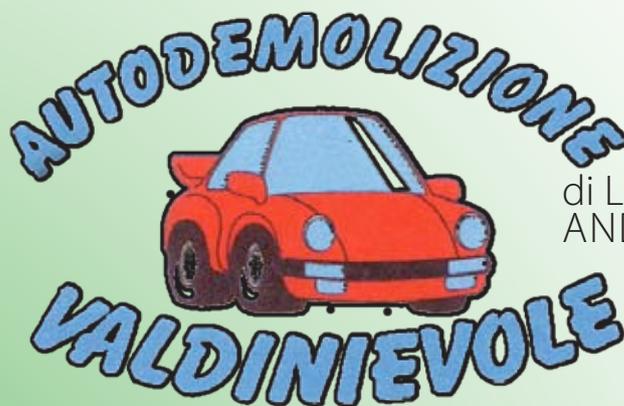
via Turati, 1 MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572.74763

Realizzazione infissi in legno e mobili su progetto. Manutenzione e restauro infissi, zanzariere su misura.

BIELETTRA S.N.C.
IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI

- IMPIANTI ELETTRICI, CIVILI ED INDUSTRIALI
- IMPIANTI D'ALLARME
- LINEE DATI PER UFFICIO
- AUTOMAZIONE
- AUTOMAZIONE DOMOTICA

Via della resistenza 64 MONSUMMANO TERME (Pistoia)
Cellulare 348.8286627 - telefono e fax 0572.51224



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

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

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



La tua casa è un bene prezioso
Iuri la protegge con serietà, professionalità e precisione

Serramenti a taglio termico certificati con i requisiti x la detrazione fiscale fino al 65% (scadenza 31/12/2014), tali serramenti possono essere in Alluminio o in PVC con sistemi 2D e l'innovativo 3D, il Top x l'isolamento termico, acustico e antieffrazione.

Se abbinati a tali serramenti, rientrano nell'incentivo an-

che persiane ed avvolgibili sia in PVC che Alluminio. Le persiane in Alluminio modello Prestige e gli avvolgibili in PVC SUPER, o in Alluminio normale o alta densità.

Dei suddetti serramenti oltre che la fornitura e montaggio di nuovi si effettuano riparazioni su serramenti già esistenti.

Inoltre: cancelletti antintrusione in acciaio anche nei bellissimi modelli Europa e Florance, sostituzione chiavi e serrature, installazione serratura di sicurezza su serramenti già esistenti, tende da sole, veneziane, zanzariere (anche con rete POLLTEX) box doccia, porte blindate classe 3, porte da interno ecc.

Tali prodotti sono ESCLUSIVAMENTE made in Italy

Preventivi gratuiti a domicilio.

IURI DEGL'INNOCENTI

via B. Croce, 27 - BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 333 2352423 - yurideglinno@gmail.com

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

N° 1 AIUTO CUOCO RISTORANTE

(Codice Offerta: 20141023-1425)-

Scad.offerta 30/11/2014.

Mansione: Aiuto cuoco/lavapiatti.

Requisiti:No esperienza nelle mansioni.

Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Contratti di borsa.

Titolo di studio: Diploma di qualifica di istituto professionale alberghiero - Operatore servizi ristorazione (cucina).

Orario:Part time.

Zona di lavoro: Castelnuovo di Garfagnana.

Rivolgersi a : LA ROCCA DI PIAGENTINI ROSSANO; Nella persona di: Cristiano o Melania. Tel. 058362739

Email: laroccapizzeriaristorante@yahoo.eu -

Indirizzo: Via G.Puccini 28 Castelnuovo di Garfagnana

N° 1 BARISTA

(Codice Offerta 20141023 -1432)

Scad. offerta non specificata

Mansione: . Preparazione aperitivi; servizio ai tavoli e pulizia banco e sala.

Requisiti: Richiesta esperienza nella mansione. Esperienza di almeno tre anni nella posizione maturata di recente; possesso di HACCP e conoscenza scolastica dell'inglese Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato.

Orario: Full time. Dalle 16:00 a chiusura, giorno di riposo domenica.

Zona di lavoro:Lucca.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N° 1 PRESSATORE DI TOMAIA

(Codice Offerta: 20141021-1416)

Scad. offerta non specificata

Mansione:Adetto/a alla pressa, suolatura e pressaggio scarpa.

Requisiti: Richiesta esperienza nelle mansioni maturata presso calzaturifici. Patente B , automunito.

Tipo di contratto:Lavoro a tempo determinato dal 01/12/2014 ad aprile 2015.

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Zona di lavoro: Capannori.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N° 2 INCOLLATORI DI CALZATURE

(Codice Offerta: 20141021-1415)

Scad. offerta non specificata

Mansione:Incollatore di calzature.

Requisiti: Richiesta esperienza nelle mansioni maturata presso calzaturifici. Patente B , automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato dal 01/12/2014 ad aprile 2015.

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Zona di lavoro: Capannori.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N° 2 IMBROCCINI

(Codice Offerta: 20141021-1414)

Scad. offerta non specificata

Mansione: Addetto/a Ai macchinari per la produzione in serie di calzature.

Requisiti: Richiesta buona esperienza nelle mansioni maturata presso calzaturifici. Patente B , automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato dal 01/12/2014 ad aprile 2015.

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Zona di lavoro: Capannori.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 IMPIEGATO AMMINISTRATIVO

(Codice Offerta: 20141021-1410)

Scad. offerta non specificata

Mansione:. Bollettazioni e fatturazioni e gestione spedizioni.

Requisiti:Richiesta esperienza nelle mansioni. Buona conoscenza della lingua inglese e buona conoscenza della lingua francese. Richiesta la conoscenza di word, excel e programma gestionale (gradito gamma) Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, con durata da definire.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria superiore che permette l'accesso all'università.

Orario: Full time.

Zona di lavoro: Capannori.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 OPERATORE SOCIO SANITARIO (OSS, OTA)

(Codice Offerta: 20141020-1407)

Scad. non specificata

Mansione: Supporto a studenti delle scuole superiori certificati.

Requisiti:Richiesta esperienza almeno basilare nella mansione. Richiesta qualifica di operatore sociosanitario (oss). Patente B.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato.

Orario:Part time.

Zona di lavoro: Barga, Borgo a Mozzano.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 EDUCATORE PROFESSIONALE SOCIALE

(Codice Offerta: 20141020-1406)

Scad. non specificata

Mansione: Educatore per ragazzi certificati.

Requisiti:Richiesta esperienza almeno basilare e pregressa nella mansione. Patente B.

Tipo di contratto:Lavoro a tempo determinato.

Titolo di studio: Laurea come educatore professionale, e/o qualifica professionale per gestire i ragazzi all'interno di una scuola superiore. Gruppo politico sociale – Corso di laurea.

Zona di lavoro: Barga, Borgo a Mozzano.

Orario:Part time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N° 1 BRACCIANTE AGRICOLO

(Codice Offerta: 20141020-1405)

-Scad. non specificata

Mansione: Coltivazione, raccolta e confezionamento ortaggi, pulizia appartamenti, cura e manutenzione piscina.

Requisiti: Gradita esperienza; conoscenze informatiche excel, tecniche di gestione della posta elettronica,word o altri prodotti di videoscrittura; richiesta discreta conoscenza della lingua inglese. Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Lavoro intermittente; per motivi contrattuali richiesti studenti fino a 25 anni o over 55 o percettori di ammortizzatori sociali.

Titolo di studio: Licenza media; diploma di istruzione secondaria superiore che permette l'accesso all'università.

Zona di lavoro: Capannori.

Orario: Part time, orario di lavoro: 8:00-12:00 in estate 6:30-12:00, in primavera possibilità di lavorare qualche pomeriggio.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 INGEGNERE MECCANICO

(Codice Offerta: 20141017-1403)-

Scad. non specificata

Mansione: Apprendista addetto/a ad affiancare l'Ufficio Tecnico esistente nella progettazione di articoli per la nautica.

Requisiti:No esperienza, buona conoscenza dei

più comuni software per la progettazione 2 e 3D, conoscenza della lingua inglese, patente B, automunito.

Tipo di contratto:Apprendistato professionalizzante o contratto di mestiere.

Titolo di studio: Ingegneria meccanica – Corso di diploma universitario.

Zona di lavoro: Viareggio.

Orario: Full time.

Rivolgersia: idol.provincia.it

N° 1 ASSISTENTE FAMILIARE

(Codice Offerta: 20141015-1391)

Scad. non specificata

Mansione: Famiglia privata ricerca, per ragazzo con handicap fisico iscritto all'Università (Economia), una ragazza/o laureato/a in Economia che faccia compagnia al ragazzo, che lo stimoli a studiare (comanda il PC con il movimento oculare), che lo accompagni a Pisa (con la mamma) quando deve sostenere gli esami universitari.

Requisiti: Non è richiesta esperienza nella mansione, ma preferenziale predisposizione al sociale; carattere deciso, solare con conoscenza della materia Economica, dato che deve collaborare con il ragazzo nello studio. CANDIDARSI SOLO ED ESCLUSIVAMENTE SE IN POSSESSO DI LAUREA IN MATERIE ECONOMICHE. Patente B.

Tipo di contratto:Lavoro a tempo determinato, 1 anno rinnovabile annualmente.

Titolo di studio: Gruppo Economico Statistico - Economia aziendale - Economia e commercio – Corso di laurea.

Zona di lavoro: Borgo a Mozzano.

Orario:Full time, sono previste in base al progetto Regionale che finanzia la figura ricercata, 29 ore settimanali da suddividersi sui vari giorni della settimana accordandosi con le esigenze del ragazzo .

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N° 1 COMMESSO/A DI NEGOZIO

(Codice Offerta: 20141015-1388)

Scad. non specificata

Mansione: Addetto/a al ricevimento di turisti ed alla vendita di articoli per turisti (cartoline souvenirs..)

Requisiti: Gradita esperienza come reception in strutture turistiche, richiesta ottima padronanza della lingua inglese e buona conoscenza di una seconda lingua (tedesco,francese o spagnolo), conoscenze informatiche di base e ottime capacità di relazionarsi con clientela turista , patente B, automunito.

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

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, inizierà con voucher poi da marzo ad ottobre tempo determinato dalle 24 alle 36 ore settimanali.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria che permette l'accesso all'università.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: PartTime.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 ADDETTO ALL'UFFICIO ACQUISTI

(Codice Offerta: 20141013-1382)

Scad. non specificata

Mansione: Telefono, contatto clienti Italia ed estero, inserimento ordini di acquisto e vendita, gestione rapporti fornitori, supporto alla direzione e all'ufficio commerciale.

Requisiti: Richiesta esperienza nelle mansioni maturata in ambito commerciale, ufficio acquisti, ufficio vendite; conoscenze informatiche, excel, word o altri prodotti di videoscrittura, tecniche di gestione della posta elettronica; richiesta ottima conoscenza lingua inglese, gradita conoscenza lingua tedesca. Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria che permette l'accesso all'università.

Zona di lavoro: Capannori.

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N° 1 ADDETTO ALL'UFFICIO ACQUISTI

(Codice Offerta: 20141007-1359)

Scad. non specificata

Mansione: Addeito/a gestione clienti e fornitori

Requisiti: Non è richiesta alcuna esperienza nella mansione; conoscenza scolastica della lingua inglese; conoscenze informatiche: excel, word o altri prodotti di videoscrittura, tecniche di gestione della posta elettronica. Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Apprendistato professionalizzante o contratto di mestiere; età massima 29 anni; previsti 6 mesi iniziali di tirocinio.

Titolo di studio: Laurea in Ingegneria gestionale o Economia e commercio.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N° 1 CUOCO CAPO PARTITA

(Codice Offerta: 20141007-1355)

Scad. non specificata

Incentivi alle imprese, al via la banca dati regionale consultabile on line

di Simone Ballocci

Questo mese diamo una piccola sterzata al tema di cui di solito ci occupiamo in queste pagine dedicate al lavoro dandogli una valenza più "istituzionale" pubblicando quasi per intero un comunicato stampa arrivato dalla Regione Toscana.

FIRENZE – Al via la banca dati che riordina e razionalizza il sistema degli incentivi alle imprese, consultabile on line da parte di tutti i soggetti interessati. È quanto previsto dalla legge regionale 20 marzo 2000 n. 35 "Disciplina degli interventi regionali in materia di attività produttive e competitività delle imprese" che prevede l'implementazione di un sistema informativo per la raccolta dei dati relativi a tutte le agevolazioni/incentivi concessi direttamente dalla Regione o da altri soggetti gestori di risorse regionali. La nuova banca dati è stata predisposta da Sviluppo Toscana con il coordinamento degli uffici regionali del settore attività produttive. "La banca dati regionale incentivi alle imprese – spiega l'assessore alle attività produttive Gianfranco Simoncini – costituisce di fatto una banca dati di secondo livello

alimentata attraverso rilevazioni periodiche e scarico dati provenienti dai sistemi informativi di primo livello dei soggetti gestori di incentivi alle imprese.

Si tratta di un'importante realizzazione, uno strumento tecnico di trasparenza sui finanziamenti assegnati ed erogati che aggiunge rigore, alle iniziative di monitoraggio sull'uso dei finanziamenti".

Il vero sforzo che vogliamo fare, e per cui stiamo lavorando con l'assessorato alla presidenza – aggiunge l'assessore Simoncini – è quello di arrivare ad un portale unico per tutte le agevolazioni alle imprese che si possono avere in Toscana da parte di tutti gli enti, uno strumento che possa trovare una sua collocazione all'interno di Open Toscana, la nuova piattaforma di servizi direttamente accessibile ai cittadini".

OPENTOSCANA

aperta, innovativa, online

Mansione: Cuoco con solida capacità di gestione della cucina e di proposizione dei piatti tipici, non solo lucchesi ma per una clientela europea. Si richiede quindi una capacità di natura manageriale alle dirette dipendenze della direzione della struttura, affinché il cuoco possa svolgere un'azione propositiva ed autonoma, volta alla preparazione di piatti che soddisfino la clientela.

Requisiti: Necessaria buona esperienza progressiva nella mansione. Capacità nella cucina internazionale e in una cucina più tipica toscana soprattutto per la clientela invernale formata da una clientela italiana particolarmente esigente nel cibo e nei vini. Conoscenza della lingua inglese. Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo indeterminato.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria superiore ad indirizzo professionale alberghiero

Orario: Lavoro con orario spezzato.

Zona di lavoro: Borgo a Mozzano.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 MAGAZZINIERE CONSEGNATARIO

(Codice Offerta: 20141024-1436)

Scad. non specificata

Mansione: Addeito/a al magazzino ed alle consegne con patente C (zona Lucca e provincia, Toscana costa) - carico/scarico con uso carrello elevatore.

Requisiti: Richiesta minima esperienza come magazzino - ottima conoscenza lingua italiana - gradito possesso CQC - Età max 29 anni. Patente C, automunito.

Tipo di contratto: Apprendistato professionalizzante o contratto di mestiere.

Orario: Full time.

Zona di lavoro: Capannori.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N° 1 ELETTRICISTA DI CENTRALI ELETTRICHE

(Codice Offerta: 20141023-1424)

Scad. 30/11/2014

Mansione: Elettricista elettronico installatore, manutentore centrali elettriche.

Requisiti: Richiesta esperienza almeno biennale nella mansione, dimostrabile; disponibile a trasferire. Patente B.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, durata contratto 2 anni, **livello contratto**: operaio specializzato. C.c.n.l. per i dipendenti dalle aziende autoproduttrici di energia elettrica.

Titolo di studio: Elettricista installatore elettromeccanico; diploma di qualifica di istituto professionale per l'industria e l'artigianato.

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Zona di lavoro: Castelnuovo di Garfagnana.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N° 1 BABY SITTER

(Codice Offerta: 20141023-1427)

Scad. Non specificata

Mansione: Gestione completa di due bimbi con età di anni 5; Curare aspetto educativo e attività ludico ricreative.

Requisiti: Richiesta esperienza nella mansione, Diploma in ambito educativo e pedagogico. Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo indeterminato.

Titolo di studio: Titolo di istruzione secondaria superiore che non permette l'accesso all'università (qualifica di istituto professionale, licenza di maestro d'arte, abilitazione all'insegnamento nella scuola materna, diploma di danzatore, diploma di conservatorio) Orario: Part time, 20 ore dal lunedì al venerdì in orario pomeridiano.

Zona di lavoro: Viareggio.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

Le informazioni sono state tratte dal sito della Provincia di Lucca.

http://www.provincia.lucca.it/offertelavoro/cerca_offerta_view.asp

Studio Birindelli

Carla e Martina

• Gestione Colf e Badanti

• Assistenza controversie di lavoro

• Stipula contratti d'affitto e gestione immobiliare

carlabirindelli@gmail.com; martinabirindelli@gmail.com www.studiobirindelli.com

Dal 1982

AUTOBORGO

TUTTE MARCHE

S.R.L.

COMMERCIO AUTOVEICOLI



**FINANZIAMENTI
PERSONALIZZATI**

**Grande assortimento
auto e fuoristrada usati di qualità
a prezzi di assoluta concorrenza!**



**SERVIZIO ASSISTENZA
AUTOFFICINA**

- Diagnosi computerizzata – Elettrauto
- Impianti GPL – Metano – Idrogeno
- Aria Condizionata
- Servizio Gomme

Si acquistano auto e fuoristrada!

Via Terrarossa Fonda, 164 - BORGO A BUGGIANO (Pistoia) - telefono 0572-30595
www.autoborgo.com - email-info@autoborgo.com



Numeri Utili



ritaglia questa pagina e portala con te!

COMUNI VALDINIEVOLE

Buggiano	0572.31711
Chiesina Uzzanese	0572.41801
Lamporecchio	0573.80061
Larciano	0573.85811
Massa e Cozzile	0572.928311
Monsummano Terme	0572.9591
Montecatini Terme	0572.9181
Pescia	0572.4920
Pieve a Nievole	0572.95631
Ponte Buggianese	0572.93211
Uzzano	0572.44771

SALUTE

Telecup 848 800 709
dalle 7.30 alle 18.30 dal lun al ven
dalle 7.30 alle 13.00 il sabato

Aiutodonna

Per uscire dal maltrattamento
e dalla violenza: 0573 21175
Pronto Salute USL 3 Pistoia 800 86 12 13

Ospedale

del Ceppo - Pistoia 0573.3521
SS Cosma e Damiano Pescia 0572.4601

Guardia Medica

Montecatini Terme 0572.909033
oppure 0572.75567
348.0714119
349.0714108
Pescia 0572.47007

oppure 0572.476830
349.4461870
348.6972358
Monsummano Terme 0572.53772
oppure 0572.53362
348.0181237
Lamporecchio e Larciano 0573.81123
348.7678352

SICUREZZA

Stazione Carabinieri

Pistoia 0573.9721
Montecatini Terme 0572.78184
Monsummano Terme 0572.81721
Ponte Buggianese 0572.635007
Buggiano 0572.32040
Pescia 0572.477923
Lamporecchio 0573.82005

NUMERI TELEFONICI DI EMERGENZA

112 Carabinieri
113 Polizia
114 Emergenza Infanzia
115 Vigili del Fuoco
117 Guardia di Finanza
118 Emergenza Sanitaria
1515 Emergenza Ambientale
1518 CIS Viaggiare informati
1522 Antiviolenza donna

TRASPORTO PUBBLICO

Taxi



Montecatini Terme
Servizio 24 ore su 24 0572.71352
0572.75161
Servizio 24 ore su 24 con servizio GPS
su Montecatini e tutta la Valdinievole
02.5353
Pescia 0572.444474
Pistoia 0573.509530
Numero verde gratuito per rete fissa
800 661855

Agenzie e Bigliettere



Per informazioni sulle linee, sugli orari
e le tariffe:
Pistoia,
Via XX Settembre, 71 0573.363243

Montecatini Terme,
Piazza Italia, 0572.911781
Pescia,
Piazza XX Settembre, 0572.4706

Stazione Ferroviaria



Montecatini Terme 0572.78551
Pescia 0573.444401
Pistoia 0573.21119

Aeroporto

Firenze Peretola 055.315874
Pisa Galileo Galilei 050.849300



Al Ristoro

L'APPETITO VIEN MANGIANDO

La saporita porta di ingresso del Padule di Fucecchio!

Salumi & Formaggi di produzione artigianale
Primi e secondi piatti tipici del periodo
Bistecca alla brace, ranocchi e anguille
Dolcetti tradizionali

APERTO TUTTE LE SERE DAL MERCOLEDÌ ALLA DOMENICA

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



I FESTIVI APERTI A PRANZO
CON MENU DI STAGIONE A 23 EURO,
tutto compreso





Farmacie di turno

Novembre 2014

ritaglia questa pagina e portala con te!

Montecatini Terme

Farmacia Della Stazione

Corso G. Matteotti, 144
Montecatini Terme
Tel. 0572.78404
Da venerdì 31/10 a venerdì 07/11

Farmacia Internazionale

Piazza del Popolo, 37
Montecatini Terme Tel. 0572.70082
Da venerdì 07/11 a venerdì 14/11

Farmacia Centrale S.n.c.

Corso G. Matteotti, 10
Montecatini Terme Tel. 0572.78539
Da venerdì 14/11 a venerdì 21/11

Farmacia Ascioti & C. S.n.c.

Via U. Foscolo, 10
Montecatini Terme
Tel. 0572.78566
Da venerdì 21/11 a venerdì 28/11

Farmacia Le Terme

Viale IV Novembre, 4
Montecatini Terme
Tel. 0572.70123
Da venerdì 28/11 a venerdì 05/12

Margine Coperta

Massa e Cozzile, Buggiano, Uzzano

Farmacia Magnini

Via Ponte Buggianese, 144
Loc. Pittini Tel. 0572.33797
da sabato 01/11 a venerdì 07/11

Farmacia

Sant'Antonio Dr. A. Gambera

Via Biscolla, 48
Massa e Cozzile
Tel. 0572.910685
da sabato 08/11 a venerdì 14/11

Farmacia Corsaro Dott. M.

Grazzini

Via Provinciale Lucchese, 180
S. Lucia Tel. 0572.444356
da sabato 15/11 a venerdì 21/11

Farmacia Dr. Casci & C. S.n.c.

Via Primo Maggio, 25
Margine Coperta
Tel. 0572.911831
da sabato 22/11 a venerdì 28/11

Farmacia Magnini

Via Ponte Buggianese, 144
Loc. Pittini Tel. 0572.33797
da sabato 29/11 a venerdì 05/12

Ponte Buggianese

Chiesina Uzzanese

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34
Ponte Buggianese
Tel. 0572.635004
da lunedì 03/11 a domenica 09/11

Farmacia Checchia S.n.c.

Dr. Massimo e Maria Clara

Checchia

Via Garibaldi, 3
Chiesina Uzzanese
Tel. 0572.489005
da lunedì 10/11 a domenica 16/11

Farmacia Al Ponte

Dott. Cecchi & Dott. Grazzini S.n.c.

Via Roma, 3
Ponte Buggianese
Tel. 0572.635060
da lunedì 17/11 a domenica 23/11

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34
Ponte Buggianese
Tel. 0572.635004
da lunedì 24/11 a domenica 30/11

Farmacia Checchia S.n.c.

Dr. Massimo e Maria Clara

Checchia

Via Garibaldi, 3
Chiesina Uzzanese
Tel. 0572.489005
da lunedì 01/12 a domenica 07/12

Pescia

Antica

Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54 Pescia
Tel. 0572.490092
da sabato 01/11 a sabato 08/11

Farmacia

Vecchio Mercato

Via Amendola Pescia
Tel. 0572.476111
da sabato 08/11 a sabato 15/11

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Mazzini, 83 Pescia
Tel. 0572.477987
da sabato 15/11 a sabato 22/11

Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54 Pescia
Tel. 0572.490092
da sabato 22/11 a sabato 29/11

Farmacia Vecchio Mercato

Via Amendola Pescia
Tel. 0572.476111
da sabato 29/11 a sabato 06/12

Pieve a Nievole,

Monsummano, Cintolese

Farmacia Cintolese

Via Francesca V.P., 12
Monsummano Terme
Tel. 0572.640155
da sabato 01/11 a sabato 08/11

Farmacia Dr.ssa Vezzani Valentina

Via Francesca Uggia, 338
Loc. Uggia Monsummano Terme
Tel. 0572.640345
da sabato 08/11 a sabato 15/11

Farmacia Dr. Barone Paolo

Via Pablo Picasso, 54
Monsummano Terme
Tel. 0572.62283
da sabato 15/11 a sabato 22/11

Farmacia Biagini Dr Francesco

Via Empolese, 65
Pieve a Nievole
Tel. 0572.80153
da sabato 22/11 a sabato 29/11

Farmacia Ceccarelli

Piazza G. Giusti, 61
Monsummano Terme
Tel. 0572.51030
da sabato 29/11 a sabato 06/12

Larciano, Lamporecchio

Farmacia

di San Baronto S. Palandri

Via Montalbano, 75
Lamporecchio
Tel. 0573.88385
da lunedì 03/11 a domenica 09/11

Farmacia

Dr. Giovanni Petra & C S.n.c.

Via A. Gramsci, 57
Lamporecchio
da lunedì 10/11 a domenica 16/11

Farmacia

Dott. Venturini Piero & C S.n.c.

Via G. Marconi
Larciano Tel. 0573.850161
da lunedì 17/11 a domenica 23/11

Farmacia Comunale n°7

Via Statale Francesca, 2824/a
Larciano Tel. 0573.849176
da lunedì 24/11 a domenica 30/11

Farmacia

di San Baronto S. Palandri

Via Montalbano, 75
Lamporecchio
Tel. 0573.88385
da lunedì 01/12 a domenica 07/12

Pistoia

Farmacia Scorelletti

Via Porta al Borgo, 110
Pistoia Tel. 0573.21159
da sabato 01/11 a venerdì 07/11

Farmacia Dott. De Candia Mario

Via Cino da Pistoia, 33
Pistoia Tel. 0573.368180
da sabato 08/11 a venerdì 14/11

Farmacia Banci S.a.s.

Via degli Orafi, 22
Pistoia Tel. 0573.22183
da sabato 15/11 a venerdì 21/11

Farmacia S. Marco & C S.n.c.

Via Padre Antonelli, 9
Pistoia Tel. 0573.452284
da sabato 22/11 a venerdì 28/11

Farmacia De' Ferri

Via Pacini, 53
Pistoia Tel. 0573.21203
da sabato 29/11 a venerdì 05/12

Fonte: www.federfarmapistoia.it

ESCAVAZIONI 2000

**Movimento terra
& Lavori Edili-Stradali
Fognature e varie**



via Monteavaglio AVAGLIO MARLIANA | telefono 0572.409172 – 339.3822760 | l.bertocci@teletu.it



TARIFE ESAMI DIAGNOSTICI

➤ Ecocolordoppler vascolare - esami a partire da	€ 60,00
➤ MOC Densitometria ossea con tecnica DEXA	€ 49,00
➤ Esami Radiologi (Radiografie)	€ 35,00
➤ Radiografia Rachide in Toto	€ 90,00
➤ Ortopantomografia (Panoramica Dentaria)	€ 35,00
➤ Ecografia dell'apparato Muscolare-Scheletrico	€ 45,00
➤ Ecografia dell'Addome superiore o inferiore	€ 45,00
➤ Ecografia del collo (tiroide, linfonodi, gh. salivari)	€ 45,00
➤ Ecografia dell'addome completo	€ 55,00
➤ Ecografia mammaria	€ 80,00
➤ Mammografia	€ 70,00
➤ Pacchetto senologico	€ 120,00

Tariffa valida fino al
31 dicembre 2014

in regime privato

TAC DIRETTA

€ 100,00

eseguita con Tc a 64 strati

**SOLO PER PAZIENTI MUNITI
DI RICETTA ROSSA**

Gli esami verranno eseguiti in un massimo di 48 ore
(festivi esclusi)

**ESEGUIAMO ESAMI TAC CON
MEZZO DI CONTRASTO A
TARIFFA AGEVOLATA**

Eughenos
Centro Clinico • Anti Aging

CENTRO DIAGNOSTICO A TECNOLOGIA AVANZATA

NOVEMBRE 2014

“MESE DELLA SALUTE DEL PIEDE”

➤ **PER L'ADULTO:**

**PIEDE RUMATOIDE, PIEDE DIABETICO, CALLOSITÀ,
VERRUCHE, UNGHIE INCARNITE, ALLUCE VALGO,
FASCITE PLANTARE, VALUTAZIONE POSTURALE.**

➤ **PER IL BAMBINO:**

**VALUTAZIONE DEI PIEDI (PIATTO, TORTO, ETC.)
VALUTAZIONE POSTURALE.**

**VALUTAZIONE CLINICA (MORFOLOGICA E
FUNZIONALE) DEI PIEDI E DEI DISTRETTI
COLLEGATI**

€ 30,00

Per informazioni e prenotazioni dalle ore 08,30 alle ore 20,00 (orario continuato)

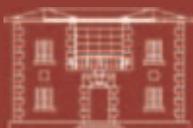
Viale Carlo Rosselli, 45 - MONTECATINI TERME (Pt)

telefono 0572.78969-79724

www.eughenos.it - info@eughenos.it

Seguici su

facebook



8 tendenze per un'ultramoda "democratica"

di Marta Tesi (stilista) – Made in London!

Il mese della moda con le sue passerelle di New York, Londra, Parigi e Milano, porta con sé una ventata di novità ed eccitanti idee. Non sto parlando solo di quei costosissimi abiti: soprattutto negli ultimi anni, i veri protagonisti della moda sono i cosiddetti **Fashion Bloggers**, uomini e donne con una grandissima passione per tutto ciò che sia fashion, (e aggiungo io molto tempo libe-

ro) che fanno le loro apparizioni nelle più importanti location, vestiti in modo "cool", ed attirano così tutta l'attenzione su di loro. Ciò che succede ultimamente è che le case di moda si relazionano sempre di più con queste figure "professionali", per esempio nelle campagne pubblicitarie, dove si preferiscono ragazzi e ragazze reali dalla travolgente personalità alle modelle patinate, e non solo: gli stilisti si ispirano direttamente a questi look stravaganti e



2



3

originali.

Vediamo perciò quali sono le 8 tendenze che emergono dalle ultime settimane della moda, ma non dalle passerelle, bensì dalle strade (reali e virtuali) di tutto il mondo!

1. Il jeans è sempre stato simbolo di Street Style: oggi lo ammiriamo "tirato a lucido", anni 70 e indossato

continua a pag. 161 >

Accosciature
Di Pasquini Roberta



Pretty
Woman

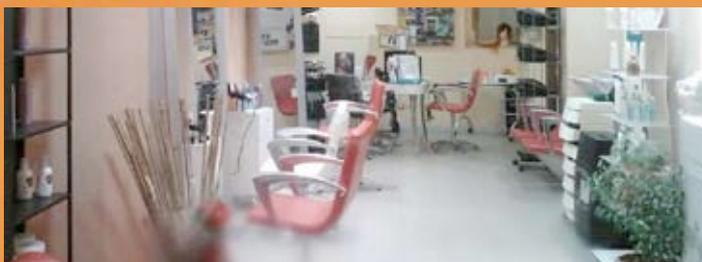


9 sogni a volte si avverano...

Vieni a provare la nuova colorazione in OLIO senza ammoniaca...
l'innovativo sistema di trattamento e colorazione per capelli,
creato per RISTRUTTURARE, COLORARE e CONDIZIONARE
in modo nuovo semplice e sicuro!

Per tutte le nuove clienti
che ci faranno visita nel mese di novembre...

COLORE + PIEGA 35,90 anziché 43,50



Abbonamenti Mensili

validi per tutto il 2014

4 pieghe	50,00 euro
4 pieghe + 1 colore	70,00 euro
2 pieghe + 1 taglio	40,00 euro
8 pieghe	80,00 euro

*Più belli, più sicuri, più sorridenti,
più positivi, più felici... con i tuoi capelli!!*

I.N.C.I.

ovvero questi grandi "sconosciuti"

SECONDA PARTE

di Alessandro Lapucci di Parrucchieri Gemini

Proseguiamo il nostro viaggio sugli effetti negativi di alcune sostanze presenti nei cosmetici, ricordando, come abbiamo detto anche il mese scorso, che naturalmente tutto è proporzionale alla loro concentrazione e alla durata del contatto.

Condizionatori:

Possono essere combinati tra di loro o insieme ad altri tensioattivi, sono facilmente assorbiti dalla pelle, possono causare forfora, disidratazione, sensibilizzazione e tossicità. Appartengono a questa categoria:

-COCAMIDE DEA, OLEAMIDE DEA, COCAMIDE TEA, OLEAMIDE TEA, LAURAMIDE TEA, COCAMIDE MEA, OLEAMIDE MEA, LAURMIDE TEA, LINOLEAMIDE DEA, MYRISTAMIDE DEA, STEARAMIDE DEA, DEACETHYL PHOSPHATE, DEAOLETH-3, PHOSPHATE TEA, LAURYL SULPHATE THIETHANOAMINE.

-SODIUM LAURYL SULPHATE (SLS)
-AMONIUM LAURYL SULPHATE
-TEA LAURYL SULPHATE

-MAGNESIUM LAURYL SULPHATE
-MEA LAURETH SULPHATE

Sono tensioattivi di sintesi derivati dall'ossido di etilene, sono utilizzati nei più comuni detergenti e shampoo, favoriscono acne, comedoni o punti neri, naturalmente dipende dalla concentrazione nel prodotto.

Tensioattivi

-MEA-TEA-DEA: Sono sostanze che contengono monoethanolamine (mea) triethanolamine (tea) diethanolamine

(dea) (tutti derivati ammoniacali) penetrando nella pelle possono dare luogo a nitrosamine (sostanze) cancerogene. Si tratta di acidi grassi ricavati dall'olio di cocco. Utilizzati come emulsionanti e schiumogeni, sono presenti in shampoo e dalla durata del contatto provocano irritazione e alterazione dell'epidermide, si depositano nei follicoli e sulla superficie della pelle.



-SODIUM LAURETH SULFATE AMONIUM LAURENTYL SULFATE: Tensioattivi di sintesi derivati da ossido di etilene. Aumentano la consistenza del prodotto, meglio tollerata dalla pelle rispetto alla precedente categoria di tensioattivi. Può comunque causare irritazione in particolare agli occhi, sempre in base alla loro concentrazione e proporzione.

Tutto quello che abbiamo scritto ed elencato non vuole servire a creare allarmismi, ma consapevolezza attraverso l'informazione, per essere attenti sulla scelta di ogni prodotto prima dell'acquisto.

INCI
International Nomenclature of Cosmetic Ingredients



continua da pag. 160 >



con pezzi sfavillanti da sera;

2. Gonne a ruota fino al ginocchio ultrafemminili, rivisitate in versione rock, metallizzate o lucide ed abbinare con maglietta sportiva;

3. Completo portabile: prendete i pantaloni o la giacca del classico completo da ufficio e abbinateli con un capo super relax;

4. Vestito anni 70 Pin up: stretto in vita e con ampia gonna fino al ginocchio ma modernizzato da stampe originali e colorate;

5. Collo alto: anche se la maglia non è pesante, un morbido avvolgente collo alto è d'obbligo;

6. Blocchi di colore: tinte vivaci applicate, magari su sfondo bianco, in quadrati, linee e rettangoli, per vestiti e maglieria;

7. Sneakers: scarpe da gin-



5

nastica coloratissime da mettere veramente su tutto;

8. Army-style: se è una tuta color Kaki con grandi cerniere



6

e tasconi, comprala ora. Il militare è back!

E ora, che sapete che la moda è sempre più per comuni mortali...sbizzarritevi!!!



8

Epilazione 2.0: Addio per sempre ai peli superflui

A cura di Valentina Marchi di Evaluna Centro Benessere



Cerette e rasoio fanno bene il loro lavoro, ma con l'epilazione definitiva è davvero possibile dimenticare dei fastidiosi peli superflui. Uno dei metodi più utilizzati è la luce pulsata che lavora sfruttando il principio della fototermodisi selettiva: emette una luce che viene assorbita dalla melanina contenuta nel fusto del pelo e poi trasmessa sotto forma di calore al bulbo, così da impedirne

la ricrescita. Per mezzo dell'impulso luminoso i peli si riducono progressivamente di numero e di spessore e nell'arco di poche sedute si assiste alla loro completa scomparsa con un risultato che permane nel tempo. La necessità di sottoporsi a più sedute nella stessa area è dettata dal fatto che la luce pulsata può intervenire solo sui peli in fase di crescita (anagen). I follicoli presenti in una certa zona possono trovarsi in fasi differenti e intervenire in tempi diversi significa raggiungere tutti i peli nella fase anagen. Il numero delle sedute varia in base a diversi fattori come l'ampiezza dell'area da trattare, il tipo di pelo e la risposta personale al trattamento che ha cadenza mensile. Riguardo all'estetica è caduto anche l'ultimo tabù: dopo essersi convertiti a creme e cerette, gli uomini

si mostrano sempre più interessati ad eliminare definitivamente la peluria, merito anche delle donne visto che il 55% ritiene che depilarsi non intacchi la virilità. La fotoepilazione non è dolorosa e non necessita di anestesia. Il giorno stesso della seduta è necessario eliminare i peli con il rasoio e a fine trattamento è consigliabile non esporsi direttamente al sole per qualche giorno ed utilizzare una protezione adeguata. La luce pulsata è controindicata per pazienti in terapia con farmaci fotosensibilizzanti, cortisonici, anticoagulanti ed alle donne in gravidanza. Ricordando che è essenziale rivolgersi solo presso centri e personale qualificato, vi invitiamo a provare questa piccola grande rivoluzione nel campo dell'epilazione per liberarvi per sempre dei peli indesiderati.



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

Ricci e Capricci
La Bellezza nei Capelli



Specialisti in Benessere & Buonumore

Non
Aspettare!
Inizia Subito...

PRESENTANDO QUESTO TAGLIANDO
POTRAI USUFRUIRE

DI 4 PROVE RESORT OMAGGIO

FISSA IL TUO APPUNTAMENTO AL NUMERO 0572.952596



Il presente BUONO
OMAGGIO è personale
non cumulabile e non
cedibile. Valido fino al
12/30/2014

1° PROVA

90,00 € benefit

2° PROVA

72,00 € benefit

3° PROVA

35,00 € benefit

4° PROVA

17,00 € benefit

NOME / COGNOME

CONSULENTE

DATA SCADENZA

Novembre: Espugniamo il castello!

Questo mese andremo alla scoperta di un manufatto veramente stupefacente!

Esso si cela nascosto sul poggio, semi-avvolto dalla vegetazione.

Possiamo raggiungerlo anche in mountain bike, ma visti alcuni tratti di sentiero particolarmente stretti, è preferibile andarci a piedi. Si percorre la SS12 tra Pisa e Lucca e

si raggiunge Ripafratta.

Nei pressi della chiesa si diparte un sentiero che in poco più di 200 metri ti porta dai 15 m s.l.m. ai 65 m s.l.m. del colle Vergario con una pendenza media di oltre il 20%. Si attraversa un bosco di lecci, cerri, carpini e alloro e si supera una salita notevolmente scoscesa per raggiungere una delle opere

umane più sensazionali dei nostri dintorni.

È la Fortezza di San Paolino di Ripafratta.

Ripulito negli anni '80 e oggetto di scavi e ricerche archeologiche in quegli anni, oggi versa in condizioni di assoluto abbandono.

Realizzata dai pisani nella seconda metà



Gocce d'Oro Oreficeria Orologeria

Una frase
per ogni
Occasione

Drops
gioielli in argento



Vuoi rendere il tuo
gioiello più unico?

Drops
gioielli in argento

Scegliendo uno dei
soggetti proposti, puoi
far incidere una frase
o semplice parola a
tuo piacimento!



2Jewels
ITALIAN DESIGN

gioielli
FABIONERI



4YOU
GIOIELLI

del XII secolo, fu poi modificata dai fiorentini nel 1504 che la riadattarono ai nuovi costumi bellici che videro l'avvento delle armi da fuoco. Percorrendo il lato settentrionale si entra dalla porta del revellino, una fortificazione posta a difesa della porta d'accesso principale.

Due stemmi ricordano l'intervento operato dai fiorentini, il Giglio fiorentino e lo scudo crociato che rappresenta il popolo di Firenze. Sotto, tra le foglie d'edera si legge la data MD4 (1504). Per arrivare alla porta d'accesso è necessario compiere una curva a 180° ed esporsi al fuoco nemico che ci attacca da ogni lato.

Riuscendo a varcare questa soglia, la fortezza è tutt'altro che nostra! Bisogna percorrere la grande muraglia lato Nord verso la porta d'ingresso, ma da una piccola parte davanti a noi due bocche rotonde ospiterebbero grossi cannoni puntati proprio addosso a noi. Ipotizzando di essere riusciti a sopravvivere si entra finalmente nella rocca che ha forma di poligono irregolare e che ospita tre torri, di cui due adiacenti alle mura e una isolata al centro.



Queste servivano come postazioni avvistamento e controllo dei traffici che avvenivano sul fiume Serchio e sulla strada sottostante. Voltandoci a sinistra troviamo il dongione, dove abitava il comandante e dove oggi si vedono alte finestrate.

Davanti a noi troviamo l'antica porta d'accesso al castello di cui possiamo apprezzare solo l'arco a sesto acuto, tipico dello stile pisano, mentre il resto giace sepolto sotto ai sedimenti.

Uscendo da questo luogo dimenticato da tutti si può proseguire sulla semplice rete di sentieri circostanti per raggiungere altre due torri medioevali che avevano funzione di avvistamento e che facevano parte del sistema difensivo della rocca di Ripafratta.

Sono la torre Centino, cinta di mura a pianta esagonale, conserva ancora la merlatura duecentesca di mattoni, e la torre Niccolai che si trova rivolta verso Lucca. Anche queste torri, belle e affascinanti, versano in totale abbandono e risultano pericolanti. Come per la Strada Maestra Postale Lucchese (vedi numero di Giugno 2012), a noi più vicina, occorre far luce sugli aspetti storici e archeologici di queste opere e cercare di renderle parte di quella ricchezza culturale e naturalistica di cui dovremmo e potremmo disporre per la nostra crescita culturale ed economica. Scopria-

mo ciò che abbiamo!

Amiamolo e facciamolo conoscere a tutti. Forse è l'unico modo per far sublimare l'abbandono e restituire una dignità alla nostra storia e al nostro paesaggio.



ANDREA INNOCENTI

Guida Ambientale Escursionistica

Laurea in Scienze Naturali

**Escursioni guidate a piedi e in bicicletta
in Toscana e in Valdinievole.**

Info. e prenotazioni:

sites.google.com/site/escursionivaldinievole

+39 328 6173770

drusio@yahoo.it



Pallavolo Pallavolo Buggiano, un impegno che prosegue

Il 4 ottobre scorso, a Buggiano, si è tenuta la presentazione della locale squadra di Pallavolo: la **Pallavolo Buggiano**. Una società che oramai è divenuta un punto di riferimento nel settore sportivo sia per tutta la comunità buggianese che, anche, per quelle vicine, presente e partecipe come è da anni sul territorio.



Per presentarla al meglio pubblichiamo di seguito la presentazione che ci ha fatto arrivare in redazione in nome e per conto della società stessa Simona Papini.

“La nostra Società è impegnata da anni nel Comune di Buggiano nel settore della Pallavolo, soprattutto giovanile. Il nostro lavoro è gestito da personale altamente qualificato, professionisti che lavorano su educazione, aggregazione e maturazione giovanile e abbiamo in palestra oltre 120 “atlete”. Nella stagione sportiva 2014/2015, abbiamo la nostra prima squadra, che partecipa al Campionato Regionale di Serie C, una squadra di Prima Divisione, due under 16,

una Under 14, una Under 13 ed una Under 12, un corso avanzato di super mini volley, oltre al minivolley e alla palla rilanciata: questi ultimi tre gruppi vedono la partecipazione di circa 65 atlete. Oltre a tutto quanto sopra elencato abbiamo collaborato e collaboreremo, a titolo gratuito con i nostri allenatori, presso le scuole elementari e medie dei comuni di Buggiano e Montecatini Terme, al fine di far conoscere questo sport ai più giovani. Stiamo organizzando tornei presso la nostra palestra oltre a partecipare a quelli che verranno promossi a livello nazionale.

Questo è quello che più o meno facciamo tutti gli anni”

Trekking Associazione “Il Bivacco”, un novembre pieno di iniziative

Riceviamo e con molto piacere pubblichiamo la segnalazione delle iniziative in programma per novembre dell'associazione massese “il Bivacco”, vecchia conoscenza della nostra redazione, attiva da molti anni nel campo della valorizzazione del territorio attraverso l'attività sportiva escursionistica.

Domenica 9

Sulla cima di Toscana: il monte Prado in veste autunnale: I rilievi appenninici nella stagione autunnale si coprono di variegati colori dal giallo intenso alle varie sfumature di rosso e verde della composita vegetazione di faggio, conifere, mirtillo. I crinali poi tendono ad ammantarsi di veli di nuvole che ondeggiando spinti dai venti ora di qua ora di là delle creste.

Venerdì 14, Domenica 16

Il Giglio d'Autunno: Quando l'estate finisce, l'isola tor-



na ad essere quello che è sempre stata: “l'isola dello scoglio” o “l'isola delle capre”. Ma un'isola del Mediterraneo regala emozioni tutto l'anno: un sentiero montano profumato di cisto, mirto ed elicriso, il mare immenso sullo sfondo, la torre della cittadella antica avvolta da una luce gialla, la locanda, i negozi in piazzetta e... la gente. Per i Gigliesi in estate sei solo uno dei tanti turisti, ma adesso sei chi, visitando l'isola d'autunno, apprezza e condivide piaceri e vicissitudini di stare in mezzo al mare lontano da tutto e da tutti.

Domenica 23

Altopiano delle Pizzorne da Valgiano:

Un percorso che ci porta dai paesi collinari di mezza costa, dove predominano oliveti e vigneti, fino alla fascia montana caratterizzata da boschi di castagno e conifere. Laggiù, la piana lucchese che diventa sempre più lontana e la nostra visuale che si allarga fino a comprenderla tutta, fino al dirimpetto Monte Pisano che ne caratterizza l'orizzonte.



Per info:

ASSOCIAZIONE IL BIVACCO

via Arezzo 35/22 54100 Massa(MS)

web: www.ilbivacco-toscana.it;

mail: info@ilbivacco-toscana.it;

Fb: Ass. Il Bivacco



Articoli per la pesca | Esche d'acqua dolce e da mare
Mangimi ed accessori per animali domestici

via Livornese di Sotto, 12 CHIESINA UZZANESE | telefono 328.4039638 – 328.3849096



Calcio giovanile Tre impegni per una stagione di crescita

MONSUMMANO - Sono tre i principali impegni che la **Scuola Calcio** dei **Giovani Calciatori Monsummano** porterà avanti durante questa stagione: l'organizzazione di **tornei** di livello e la partecipazione a rassegne in giro per la Toscana, il progetto **Scuola Calcio Certificata** con il centro tecnico federale di Tirrenia e il Progetto **Scuola**, per insegnare il calcio e i suoi valori all'interno delle classi nei due istituti comprensivi di Monsummano.

"Vogliamo crescere e migliorare da un punto di vista professionale e di blasono - spiegano il **responsabile tecnico della Scuola Calcio Simone Traversari** e il **responsabile organizzativo Paolo Cozzi** - anche in previsione futura di un campionato regionale.

L'obiettivo è promuovere il nome della società non solo nella nostra provincia: sarà importante ricevere il riconoscimento di Scuola Calcio Qualificata e lavorare ogni giorno per il bene dei nostri ragazzi.

Abbiamo ben tredici istruttori preparati che possono permettere il salto di qualità ai Giovani Calciatori".

Dagli Esordienti A 2002 fino ai Primi Calci 2009 il numero dei bambini amaro è aumentato dallo scorso anno di almeno venti unità. In foto: i responsabili della Scuola Calcio Paolo Cozzi e Simone Traversari.



Maratone Il Run...dagio Antonio Conte fa 3,03 alla maratona di Lucca!

BUGGIANO - Un plauso ad **Antonio Conte** giovane Run..dagio (classe 1980), che alla sua seconda maratona, a Lucca, ha fatto fermare il cronometro a 3,03,47, classifican-



dosi 44esimo assoluto e quinto di categoria.

Gran bel risultato per l'atleta della G.S.D Run...dagi: la sua grinta da leone e la sua determinazione proverbiale lo hanno portato ad andare ben oltre a ciò che, alla vigilia, pensava di poter fare.

Un risultato che può dimostrare a lui stesso, prima di tutto, e a tutto il movimento in generale che questo ragazzo sia davvero dotato di un gran talento, anche e soprattutto considerando il lavoro che fa, piuttosto pesantuccio in campo edile, che di solito difficilmente si coniuga bene con la corsa di velocità e resistenza.

Complimenti e auguri da tutta la Redazione.

Calcio giovanile Margine Coperta, il cambio di panchina porta bene ai 2000

MARGINI COPERTA - Ha portato subito bene ai **Giovanissimi Elite 2000** della **Polisportiva Margine Coperta** il cambio della guida tecnica da Salvatore Polverino a Fabio Coppetti deciso prima dell'ultimo turno giocato in ottobre: in quel di Scandicci, seconda forza del campionato, i nerazzurri rialzano subito la testa e vincono 2-1 con gol di Boldrini e Nencini. Ora i ragazzi del Margine hanno 7 punti in classifica e, già dal prossimo turno casalingo contro i senesi del Valentino Mazzola, puntano a rimpinguare il bottino nel torneo. "Ripartiamo da questa vittoria cercando di riconfermare la buona prestazione e il risultato - dice il direttore generale Antonio Bongiorno - sappiamo il valore di questa squadra, vogliamo fin da subito scalare la classifica avvicinandoci alle prime posizioni. La partenza è stata difficoltosa ma stiamo lavorando per superare tutti i problemi emersi". Intanto **Salvatore Polverino**, che in un primo momento sembrava aver lasciato la società, torna nei ranghi della Polisportiva con il nuovo ruolo di **referente tecnico** per gli **Esordienti A 2001**, accanto a mister Ilario Cei: un gruppo che mai ha avuto cali di concentrazione, lo dimostra il 9-0 rifilato al MontecatiniMurialdo nell'ultima partita disputata. Continua la marcia trionfale anche per gli **Allievi Elite 1998**: la formazione allenata da Cristiano Bucchioni ha superato 2-1 il Cascina Valdera (reti di Salusti e Galassi), confermandosi al primo posto in classifica con 15 punti (in coabitazione con S.M. Cattolica). Per gli **Allievi B Elite 1999** di Gianluca Peselli buon pareggio (1-1, a segno Micheletti) con il Floria 2000.



Istituzioni Regione, Anci e Coni: intesa a Montecatini per la promozione del turismo sportivo

MONTECATINI TERME (PT) - Regione Toscana, Anci Toscana e Coni Toscana hanno firmato il 22 ottobre scorso, di prima mattina, un protocollo d'intesa per la promozione dell'attività sportiva in Toscana.

E lo hanno fatto proprio in Valdinievole, nel **palazzo comunale di Montecatini**, siglando un accordo storico che ha l'intento di attrarre in Toscana eventi sportivi di carattere nazionale e internazionale, così da promuovere **sia la pratica sportiva che il turismo**.

"È nostra intenzione - spiega l'assessore regionale al turismo, Sara Nocentini, così come riportato da *Toscana Notizie* - selezionare quelle località che hanno una più spiccata vocazione turistico-sportiva.

Redigeremo un disciplinare che determini gli standard necessari a candidarsi per ospitare eventi sportivi di rilievo e poi comunicheremo l'intera filiera dell'offerta turistica, anche in collaborazione con la Borsa del turismo sportivo".

Da parte sua il Coni si impegna a sostenere, favorire e promuovere tra tutti i circoli e le federazioni affiliate la candidatura di sedi toscane in occasione di eventi sportivi di rilievo nazionale o internazionale.

"Ormai da tempo - aggiunge l'assessore regionale allo sport, Stefania Saccardi - la Toscana si sta organizzando per migliorare la sua capacità attrattiva.

In varie occasioni, penso per esempio ai

mondiali di ciclismo dello scorso anno, abbiamo dimostrato di essere in grado di rappresentare la cornice ideale per le grandi manifestazioni agonistiche".

All'Ani è affidato il compito di compiere un'attenta ricognizione sugli impianti sportivi e di promuovere tra i Comuni l'adesione al disciplinare delle località a vocazione turistico-sportiva.

Volley Enegan Monsummano e Scandicci (A1) collaborano alla grande

di Carlo Alberto Pazienza

MONSUMMANO - L'Enegan Pallavolo Monsummano, realtà affermata nella Serie C regionale, firma un accordo di collaborazione con la Savino Del Bene Volley Scandicci, compagine che in questa stagione disputerà **il suo primo campionato di Serie A1**.

Il rapporto tra le due società ha l'obiettivo di **formare giovani atlete** che siano in grado di affermarsi sui più importanti palcoscenici di questo sport.

La Pallavolo Monsummano accoglierà,



ogni anno, alcune ragazze di Scandicci, che nella città termale potranno così "farsi le ossa", crescere e imparare senza eccessiva fretta, "protette" da un ambiente che da anni lavora con i giovani, sua grande forza (basta vedere il roster di Serie C, con ben 9 atlete Under 18).

La Savino Del Bene, in stretto contatto con la dirigenza dell'Enegan, seguirà costantemente i miglioramenti delle ragazze e, quando lo riterrà opportuno, potrà anche "pescare" a Monsummano qualche nuovo talento da far esordire in Serie A1.

In foto di Tommaso Bartoli (Studio Thp): Toccafondi e il presidente della Pallavolo Monsummano Maurizio Castagna.

Sport e società "AtleticaMente", quando lo sport si unisce alla disabilità

di Andrea Marchetti

PISTOIA - "AtleticaMente" è la manifestazione che unisce sport e disabilità, perché lo sport deve essere concepito come un diritto fondamentale accessibile a tutti e come uno strumento per superare le differenze.

La manifestazione, organizzata dall'ufficio sport della Provincia di Pistoia e dalla associazione Ascd Silvano Fedi, si è svolta a Pistoia lo scorso 15 Ottobre, al campo scuola di Via delle Olimpiadi.

I ragazzi ospiti dei centri socio riabilitativi del territorio (Casa di Alice, Panta Rei, Centro Anch'io, Faro, Antares, Raggio di sole e Centro Intermedio La Bottega, appartenenti alla AUSL 3 Pistoia e alla Società della Salute della Valdinievole e gestiti dalla Cooperativa sociale SE.AF) si sono sfidati in 4 specialità, insieme ai loro accompagnatori e agli operatori sociali: cammino e marcia, corsa, salto in lungo e lancio della palla. L'iniziativa si inserisce in un contesto di promozione di iniziative che hanno per protagonisti l'attività sportiva e le persone portatrici di handicap.



Montecatini Ju Jitsu d'Europa

di Carlo Alberto Pazienza

MONTECATINI - Si è svolta nella giornata di sabato 19 ottobre la nona edizione di



Montecatini Ju Jitsu d'Europa, seminario internazionale di Ju Jitsu e Self Defence organizzato al Pala Vinci da Csen Pistoia con il patrocinio del Comitato Regionale del Coni, del Comune di Montecatini

Terme e del Comitato regionale Toscano F.I.J.L.K.A.M. La rassegna, aperta a tutti i praticanti iscritti Fijlkam, EPS e Federazioni straniere che abbiano conseguito il grado di cintra marrone, non è altro che un seminario in cui maestri italiani e stra-

nieri mettono le loro conoscenze e tecniche al servizio di chi le vuole apprendere. "L'evento negli anni è cresciuto di livello e per alzare ancora di più l'asticella abbiamo bloccato l'accesso a 40 iscritti che devono aver raggiunto almeno il settimo dan - spiega il presidente di Csen Pistoia e ideatore della manifestazione Stefano Del Rosso - in questo modo abbiamo consentito l'accesso principalmente a tecnici, maestri e istruttori, dando allo stesso tempo forte carattere internazionale alla rassegna". Tra i docenti ci sono infatti gli olandesi Krishna Gopal e Theo De Jong, fondatore del Kurodaya e presidente della Ko Ryu Ju Jitsu Federation il primo, ed esperto conoscitore di Aikijitsu, Kyusho, KareteJutsu e Tecnico Fisioterapico il secondo. Assieme a loro Paolo Benedetti responsabile Ju Jitsu Fijlkam Toscana, Livio Proia responsabile Fisik-settore Ju Jitsu nonché Shihan della

WJJF, Michele Cidale tecnico Tamashii Ryu e la giapponese Keiko Wakabayashi, Sensei di grande esperienza diretta allieva dei migliori maestri del Sol Levante.

L'incasso della giornata, a cui hanno contribuito tutti i partecipanti con una quota d'iscrizione, verrà interamente devoluto a Cuoriamoci Onlus, associazione dedita alla diffusione e alla conoscenza del defibrillatore.



Voglia di calcio?

Mettiti in mostra con le
MAGLIE UFFICIALI
dei tuoi campioni!

"Santi Diva"
SPORT

Siamo anche su Facebook!
SANTI DIVA SPORT



Calcio Femminile La nuova stagione dell'RB Montecatini

di Carlo Alberto Paziienza

MONTECATINI - A due lustri dalla fondazione, gli obiettivi dell'Rb Valdinievole si sono evoluti a fronte di nuovi stimoli e di una maggior consapevolezza dei propri mezzi. La società infatti si compone adesso di un organico ben strutturato, partendo dalla dirigenza fino ad arrivare alle giocatrici che scendono in campo la domenica, nel campionato di **serie C Toscana**. Dall'anno scorso inoltre, è stato avviato l'ambizioso progetto atto alla creazione di una squadra di **Giovanissime**, ossia di ragazze che, fino ai 15 anni, potranno disputare un campionato juniores a livello provinciale prima di entrare a far parte del team principale e giocare in categoria. L'obiettivo che la società termale si prefigge per la nuova stagione con la Prima Squadra è quello della **promozione in serie B**. Per quanto riguarda le Giovanissime invece, l'obiettivo è quello di dare la possibilità a giovani amanti di que-

sto sport di poterne fare una passione concreta, nella speranza che davvero il ruolo della giocatrice diventi presto un luogo comune.

RB Valdinievole 2014



Ippica Il Mipaaf conferma il prolungamento della stagione al sesana

di Carlo Alberto Paziienza

MONTECATINI - **Si allunga la stagione di corse all'ippodromo Sesana.**

Il Mipaaf (Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali), ha metà mese scorso ha infatti pubblicato le variazioni al calendario per gli ultimi tre mesi dell'anno. Oltre a quella già corsa domenica 26, nel mese di novembre sono in programma

quattro appuntamenti, in date sabato 1 e le domeniche del 9, 23 e 30. Due gli appuntamenti in dicembre, con la festività di lunedì 8 e l'apoteosi di venerdì 26.

Montecatini, così come l'ippodromo di **Torino**, ha usufruito di un **plafond** di giornate che il Mipaaf aveva lasciato stanziato per una eventuale riapertura dell'ippodromo di trotto di Milano, che avverrà soltanto nella primavera del 2015 con la costruzione di pista e tribune in un'area verde del capoluogo lombardo attualmente destinata agli allenamenti dei purosangue.

Officina del Ballo

Negozio specializzato in articoli per la danza

Punto vendita specializzato in calzature, abbigliamento e accessori per la danza
(classica, modern, hip hop, balli caraibici, standard, tip tap, ginnastica artistica)

I Nostri Servizi:
 Convenzioni con le scuole
 Fornitura divise per studenti
 Assistenza misurazione taglie
 Costumi per saggi
 Vendita al dettaglio

APERTI DAL LUNEDI' AL SABATO

via Romana, 502 LUCCA | telefono 0583.342451
 officinadelballo@tiscali.it | www.officinadelballo.it | Officina del ballo

Maratona Città di Livorno

il 9 novembre a Livorno

Un evento sportivo tagliato a misura per tutti, competitivi o meno competitivi, con varie distanze: maratona km 42,195, mezza maratona km 21,097, stralivorno km 7,8, due passi con 4 zampe km 3 e seconda maratona a staffetta in 4 non competitiva (km 7,243 + km 13,385 + km 12,462 + km 9,105) 1ª Farnety Family Run.

La partenza è prevista alle ore 9,00 presso il campo scuola in via dei Pensieri a Livorno. Possono partecipare gli atleti in regola con le norme per la tutela sanitaria per la pratica dell'atletica leggera agonistica: tesserati Fidal, atleti "iberi" con certificato medico di idoneità agonistica per l'atletica e provvisti del cartellino giornaliero di partecipazione gara, atleti italiani e stranieri tesserati per società straniere affiliate alla IAAF, atleti italiani tesserati per gli enti di promozione sportiva (sezione atletica leggera), nel rispetto delle convenzioni stipulate con la Fidal (CSI - UISP - ACSI - LIBERTAS - CSAIN - CSEN - ENDAS - ACLI). Per partecipare alla maratona gli atleti devono aver compiuto il 20° anno di età alla data della manifestazione, il 18° per la mezza maratona.

Per info: www.maratonadilivorno.it
Tel. 0586.820204

Corri sulla Francigena

il 9 novembre a Monteriggioni (Siena)

Nell'area di Monteriggioni, sovrastata dall'antico borgo fortificato e importante tappa per i pellegrini sulla via francigena, si correrà la diciassettesima edizione della "Corri sulla via Francigena a Monteriggioni". Si tratterà di una gara podistica che vedrà accoppiata una corsa non competitiva in Nordic - walking, entrambe sulla distanza di 14,8000 km alle quali sarà abbinata una passeggiata su di una distanza ridotta da Fontebecci a Utopini e ritorno.

La Competitiva si snoderà da Abbadia a Montecelso, passando per Isola.

Il percorso della Francigena da Abbadia a Isola e fino all'uscita dal Montemaggio è tutto da scoprire. Percorso stretto, in parte ciottolato, immerso nel verde dei lecci, con improvvise vedute del panorama, sul Castello di Monteriggioni, le vigne circostanti, il terreno arato, il profumo dei funghi

Comune di Livorno

Maratona CITTÀ di LIVORNO

Domenica 9 Novembre 2014 ore 9

34ª Edizione

UNIVERSOSPORT
Molito
RUNNERS
AICS
SPORT & SALUTE
TDS
Per informazioni: Cell. 338 9563043
info@maratonadilivorno.it - www.maratonadilivorno.it

Maratona Km 42,195
Mezzamaratona km 21,097
Stralivorno km 7,800
2 passi con 4 zampe km 3 + passeggiata
2ª Maratona a staffetta in 4 (km 7,243 + km 13,385 + km 12,462 + km 9,105)
1ª Farnety Family Run

Campionato Toscano UISP di Maratona

e tante altre bellezze della natura. La manifestazione è aperta a tutti e si svolgerà con partenza da Abbadia a Isola, strada di Valmaggione, Bivio Campassini, loc. La Ripa, Mandorlo, La Casella, Uccellatoio, Bivio Cassia (Ristoro), strada Poggiolo fino a Badesse, strada provinciale per Uopini, Biraccio, Cassia, arrivo ChiantiBanca. Tempo massimo di percorrenza 3 ore.
Per info: Tel. 328.8274400

25ª Corsa della Castagna il 16 novembre a Fivizzano (Massa)

Inserita nella Festa della Castagna di Fivizzano, si tratta di una gara valida come prova del 28° CorriLunigiana 2014. Il ritrovo è previsto alle ore 8,00 con partenza ore 9,30 e premiazione ore 11,15.

FIVIZZANO Viale P. Amedeo

Festa della Castagna

Domenica 16 Novembre 2014
in occasione della centenaria "Fiera di San Martino"

Programma:
25ª Corsa delle Castagne
gara valida come prova del 28° CORRILUNIGIANA 2014
ritrovo partenza ore 8.00, partenza ore 9.30, premiazione ore 11.15
Info: e-mail: corsacastagne@libero.it - corso delle castagne
Giorgio3407410461 - 0585926916 Maurizio 3208899226 - 058592325

4ª Passeggiata delle Castagne e degli Antichi Mulini
macinatura castagne presso il mulino ad acqua di Arifa (circa 12 Km)
degnazione di prodotti preparati con la farina maciata in loco

Farfalle in Cammino
Tour con biciclette elettriche (Arifa - Bocignana - Sassello)

Passeggiata guidata a cura di Legambiente
con degustazione di prodotti tipici a base di farina di castagne

Stand Gastronomici (Cin, Montino, Vite Nuove...)
Bus Navetta (da Fivizzano per il mulino di Arifa e ritorno)
Mercatino Agricolo e Artigianale

Info: culturacastagne@comune.fivizzano.mo.it - Comune di Fivizzano

La corsa podistica su strada è di km 2,10, con percorsi programmati anche per categorie giovanili. Un'occasione per associare una giornata di sport ad una giornata di svago grazie alla Fiera di San Martino, edizione centenaria, e la passeggiata guidata a cura di Legambiente, con degustazione di prodotti tipici a base di farina di castagne.

Per gli amanti della bicicletta, nel pomeriggio si terrà un tour con le biciclette elettriche. Presenti, naturalmente, anche golosi stand gastronomici.
Per info: facebook *Corsa delle Castagne*
Tel. 340.7410461 - 0585.929616

Firenze Marathon

il 30 novembre a Firenze

E' il fascino avvolgente di secoli d'arte, storia e cultura che ti accompagna in questi 42 km e 195 metri della Firenze Marathon. Un'emozione unica che solo chi ha corso a Firenze può raccontare e che ha trasformato la classica della città del giglio in un appuntamento irrinunciabile per migliaia di sportivi e appassionati provenienti da tutto il mondo, puntuale ogni anno, l'ultima domenica di Novembre.

Una manifestazione non solo sportiva, ma anche un evento culturale e di costume che attraversa il centro storico della città gliata, partendo dal piazzale Michelangelo, si corre lungo l'Arno, fra gli alberi del Parco delle Cascine, in piazza del Duomo in piazza della Signoria, fino a piazza

Santa Croce, nei luoghi più noti della città. Migliaia di podisti partecipano a questa maratona, seguitissima anche dagli spettatori di Raispor1 grazie soprattutto all'eccellente organizzazione unita ad una location spettacolare, non a caso è di diritto, insieme a quella di Roma, la maratona internazionale più importante d'Italia, e tra le prime 20 al mondo per numero di partecipanti e qualità.

Il percorso fiorentino si snoda attraverso scorci paesaggistici e monumenti di una bellezza unica, che hanno reso la città famosa nel mondo.

Per info: www.firenzemarathon.it

Gran Prix Ginnastica Yomo Cup il 22 novembre al Mandela Forum di Firenze

Attesissimo l'appuntamento al Mandela Forum per il Gran Prix di ginnastica, molti degli azzurri scesi in pedana a Nanning saranno protagonisti del galà ginnico divenuto ormai un punto fermo tra gli eventi di tale specialità.

Si tratta dell'evento più spettacolare della stagione, l'occasione ideale per appassionati e non, di assistere alle emozionanti esibizioni della Nazionale Azzurra di Ritmica, vice campione del mondo in carica, delle Nazionali maschile e femminile di artistica e delle numerose stelle internazionali che si esibiranno in pedana sabato 22 novembre.

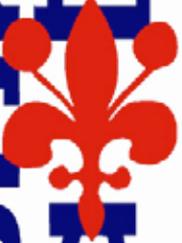
Il Gran Prix di Ginnastica Yomo Cup – è organizzato dalla Feder-ginnastica e da Studio Ghiretti & Associati, con il supporto operativo della società New Events e con il sostegno della Regione Toscana e del Comune di Firenze. Ulteriori dettagli saranno disponibili sulla pagina Facebook ufficiale dell'evento.

Per info: www.facebook.com/GrandPrixDiGinnastica.

Grande Traversata Elbana il 28 novembre e il 3 dicembre all'Isola d'Elba (Livorno)

La grande traversata Elbana a piedi è l'occasione per conoscere l'Isola d'Elba in maniera attiva e completa. Camminando sui sentieri Elbani in compagnia di esperte e qualificate guide locali, si potrà ammirare una natura ancora intatta e ricca di vita, scoprire le tracce di una storia millenaria, conoscere la cultura di un popolo che ha assorbito nel corso dei secoli gli influssi culturali e genetici di tutte le civiltà che si sono affacciate sul Mediterraneo, scoprire una realtà geologica unica al mondo, ammirare un panorama mozzafiato sull'Elba, la costa Toscana, la Corsica e tutte le isole minori dell'arcipelago toscano; visitare svariati ambienti naturali (scogliera, duna, gariga, macchia, bosco, vette rocciose) venendo a conoscenza di un

FIRENZE[®] MARATHON



grazie alla grandissima concentrazione di interessi che offre questa piccola grande isola.

Le escursioni sono svolte durante tutto l'anno, e vengono anche offerti pacchetti dove sono compresi traghetto e trasferimenti, albergo, esclusi bevande, pasti, ingressi a musei o parchi, extra.

Per info: www.ilviottolo.com

31ª Volterra-San Gimignano il 12 ottobre a Volterra (Pisa)

Il percorso si snoda per km 30 attraverso un tracciato fra i più suggestivi della Toscana sia per le caratteristiche storiche che paesaggistiche.

Il ritrovo è fissato per le ore 8,00 in piazza dei Priori di Volterra, con partenza dalla stessa piazza alle ore 9 con arrivo nella piazza del Duomo a San Gimignano.

Il tempo massimo consentito è di quattro ore. Le iscrizioni saranno accettate fino a 15 minuti prima della partenza fino ad un massimo di 450 iscritti.

Sono previsti il servizio medico on ambulanze, il controllo di tutto il percorso tramite il collegamento con il servizio radio mobile, il servizio guardaroba ed il servizio docce.

A tutti gli arrivati classificati verrà consegnata una maglietta ricordo della manifestazione con logo, appositamente disegnato per il trentesimo anniversario festeggiato lo scorso anno.

Per info: www.torrisport.it tel. 0588.86131



gran numero di specie vegetali ed osservare animali selvatici come cinghiali e mufloni.

La grande traversata dell'Elba a piedi significa avere la possibilità di scoprire e conoscere molteplici aspetti in un tempo breve

ASSOCIAZIONE NUOTO



VALDINIEVOLE

MONSUMMANO TERME
LARCIANO LAMPORECCHIO

FIN
ScuolaNuoto
FEDERALE



Piscine Comunali Monsummano Terme
piazza Sandro Pertini, 11



Piscine Intercomunali Larciano-Lamporecchio
via Marconi 878c loc. Centocampi

Stagione 2014-2015 **SONO APERTE LE ISCRIZIONI**

ai corsi per tutte le nostre attività
invernali di nuoto e fitness in acqua

NUOTO LIBERO a partire **€ 0,89** al giorno

FITNESS IN ACQUA a partire da **€ 1,92** al giorno

CORSI NUOTO a partire da **€ 5,35** a lezione

www.nuotovaldinievole.it

info@nuotovaldinievole.it

www.facebook.com/nuoto.valdinievole

Monsummano Terme

Larciano-Lamporecchio

[Nuoto Valdinievole Piscine Monsummano-Terme](https://www.facebook.com/nuotovaldinievolemonsummano)

[0572 952255](tel:0572952255)

[0573 81506](tel:057381506)

[Nuoto Valdinievole Piscine Larciano-Lamporecchio](https://www.facebook.com/nuotovaldinievolelarciano)

[335 7607141](tel:3357607141)

[335 7542453](tel:3357542453)

[@NValdinievole](https://www.facebook.com/NValdinievole)



Atletica Pescia una storica società che dal 1946 sforna campioni

a cura della Redazione dell'Atletica Pescia

Fondata nel lontano 1946 da appassionati cittadini, la società peschiatina di Atletica Leggera, l'Atletica Pescia, dopo quasi 70 anni di ininterrotta attività, continua a "macinare" successi. A Pescia si è sempre respirata aria di sport, dello sport vero, fatto di sacrifici ma anche di grandi soddi-



Alessandro Lambruschini

sfazioni. Nelle file della blasonata squadra bianco/rossa, in tanti anni di attività, molti campioni si sono succeduti. Trionfi a livello regionale, nazionale, e per alcuni anche il pregio di aver vestito la maglia azzurra nelle rassegne internazionali.

Un passato dunque ricco di trofei e di nomi prestigiosi. Sulla pista e sulle pedane dello Stadio dei Fiori infatti si sono allenati atleti dello spessore di **Alessandro Lambruschini**, già da giovanissimo grande interprete delle gare di mezzofondo con le siepi, fino a diventare da adulto una vera e propria leggenda della disciplina, diventando Campione Europeo nel 1994, ancor prima bronzo mondiale nel 1993, ed ancor di più nel 1996 con la storica impresa di Atlanta, dove, in occasione delle Olimpiadi svoltesi proprio nella cittadina statunitense, riuscì in un'impresa storica spezzando il dominio dei formidabili atleti africani e conquistando dunque un'incredibile medaglia di bronzo.

Laura Galligani, grande interprete della velocità azzurra, impegnata nei 100 mt. e nei 200 mt., durante tutta la seconda metà degli anni 80' e 90'. Nei salti, **Tiziano Stiaivelli**, ottimo interprete del salto triplo con un primato personale di poco inferiore a mt. 16,00 e del salto in lungo con misure

vicino ai 7 metri. Restando nel settore salti, l'asta a Pescia ha sempre dato grandi soddisfazioni, con il trio **Matteo Guidi**, **Alessandro Vezzani** e **Marzio Viti**, quest'ultimo pure grande decatleta da oltre 7800 punti, che per chi se ne intende di atletica, resta una grande prestazione anche a livello internazionale.

Gli anni 90' sono stati forse il decennio con le più importanti soddisfazioni a livello giovanile raggiunte dall'Atletica Pescia. Infatti, in quegli anni, sotto la direzione del **Presidente Dott. Giovanni Guidi**, peraltro attuale Presidente della società, e con il connubio tecnico dato dal **Prof. Roberto Pellegrini** e dal **Prof. Franco Radman**, la squadra peschiatina, come detto, ottenne grandi risultati.

In pochi anni di preparazione, e da un manipolo di giovani atleti, vennero fuori ben tre Campioni Italiani di categoria, **Marzio Viti** nel decatlon Under 23, **Maurizio Guidi** nel lancio del giavellotto Junior e **Rossano Viti** nel lancio del disco categoria cadetti. Sia per **Marzio Viti** che per **Maurizio Guidi**, succedettero anche numerose convocazioni in Nazionale.

Dopo un periodo caratterizzato da una crisi a livello di ricambio generazionale,



Maurizio Guidi

ad oggi la società peschiatina ha ripreso a macinare risultati. Il tempo passa per tutti, i tecnici di un tempo hanno lasciato il posto a nuovi e giovani allenatori che nel giro di pochi anni hanno tuttavia ricostruito un settore giovanile su cui lavorare per il futuro.

Grosso merito dunque per chi ci ha creduto, a cominciare dalla **Nicol Bussu**, che da sola ha ripreso in mano la società, get-

tando solide basi su cui ricostruire tutto un settore tecnico imprescindibile per ottenere risultati importanti. E così, in pochi anni, a Nicol si sono aggiunti **Giancarlo Baronti**, allenatore della velocità e degli ostacoli nel settore giovanile, **Eugenio Ercolini**, tecnico di fama e specialista degli ostacoli e del settore salti.

Federico Giovanelli, già forte lanciatore di disco con un primato personale di 58 mt., ad oggi peraltro una delle migliori prestazioni italiane di sempre, e dunque tecnico del settore lanci e allenatore del giovane e promettente lanciatore di peso peschiatino, **Vincenzo Vitiello**.

Uno staff tecnico dunque completamente ricostruito, un settore giovanile in costante crescita e i risultati, che dopo anni di buco, sono tornati a farsi sentire. Tanti giovani promettenti, tra cui spiccano i nomi di **Riccardo Francia**, dodicenne interprete dei lanci dove recentemente, 18 Ottobre 2014 a Firenze, ha raggiunto la ragguardevole misura di 58 metri nel lancio del vortex, una delle migliori misure di categoria in Toscana e campione Toscano 2013 e 2014 del salto in lungo nella categoria ragazzi.

Giulia Cardelli, ai vertici di categoria in Toscana, nei 60 ostacoli e nei 60 metri piani. Il fratello **Michele**, buon interprete dei 400 metri piani, **Vincenzo Vitiello** venne già campione Toscano Under 23 nel 2013 nel lancio del peso e recentemente giunto al primato personale in occasione dei Campionati Italiani di società con la misura di mt. 14,15.

Insomma una società che ha creato campioni e vuole continuarlo a farlo!



Vincenzo Vitiello

Quando mangiare diventa gustare

La scoperta della cultura del gusto in Valdinievole

di Carlo Giannetti

“Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene se non ha mangiato bene” scriveva Virginia Woolf. Con queste parole il nostro direttore ha aperto le precedenti pagine dell'appuntamento mensile col ben mangiare. Non si può che condividere questa citazione e pensare a come siamo fortunati a vivere in territori come la Valdinievole e la vicina Lucchesia ricchissimi di prodotti gastronomici, gioia per tutti i palati di grandi e piccini. In questo numero vogliamo parlare del Brigidino di Lamporecchio, un dolce o meglio un trastullo speciale alla Toscana.

Eccellenze gastronomiche della Valdinievole: I brigidini di Lamporecchio

“Il Brigidino di Lamporecchio è un dolce o meglio un trastullo speciale alla Toscana ove trovasi a tutte le fiere e feste di campagna e lo si vede cuocere in pubblico nelle forme da cialde. Uova, n. 2. Zucchero, grammi 10. Sale, una presa. Farina, quanto basta. Fatene una pasta piuttosto soda, lavoratela colle mani sulla spianatoia e formatene delle pallottole grosse quanto una piccola noce. Ponetele alla staccia nel ferro da cialde a una debita distanza l'una dall'altra e, voltando di qua e di là il ferro sopra il fornello ardente con fiamma di legna, levatele quando avranno preso colore”. Così scriveva Pellegrino Artusi nel 1891 ne “La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene”, Pasticceria, ricetta numero 632. E pensare che questo “trastullo alla Toscana” che ancora oggi si trova in quasi tutte le fiere e sagre toscane, nei Luna Park, eccetera, venduto da ambulanti che lo preparano all'istante tramite apposita macchina confezionandolo in un tipico sacchetto trasparente dalla forma stretta e molto allungata, è nato per un errore. Si perché un giorno, una suora di un convento locale dedicato a Santa Brigida, (oppure secondo un'altra versione era la monaca stessa che portava questo nome), verso la metà del sedicesimo secolo, sbagliò la preparazione dell'impasto delle ostie e le sue consorelle, per non sprecarlo, decisero di consumarlo durante il pranzo domenicale

e per renderlo più gradevole al gusto, vi aggiunsero dei semi di anice. Dal 1800 ad oggi gli ingredienti dei brigidino sono più o meno gli stessi: uova, farina, zucchero e anice. Sono cialde color giallo-arancio, chiamate anche cicalini, molto friabili e abbastanza grandi, circa sette centimetri di diametro.

Fino agli anni '40 per prepararli, si formavano con l'impasto delle palline che venivano pressate fino ad avere una forma tonda molto più grande di quella attuale e poi cotte nelle piastre come quelle dei nec-

ci. Lo stampo tradizionale, con cui si facevano 6 o 7 Brigidini per volta, pesava anche 12 chili e doveva essere mantenu-

to sempre rovente per cuocere la pasta: per giunta la lavorazione avveniva prevalentemente nella stagione calda, dal momento che le fiere si svolgevano nel periodo estivo. Negli anni '50 venivano cotti nelle piastre scaldate con resistenze a elettricità fino a quando intorno agli anni settanta fu perfezionata la macchina automatica per produrre i brigidini che si vede tuttora nelle fiere. Quindi i Brigidini avrebbero preso il nome o dalla Santa a cui era consacrato il monastero o dalla suora che aveva sbagliato l'impasto, comunque sia, questo errore ha contribuito alla gioia di grandi e piccini che ancora oggi a distanza di cinque secoli ne possono gustare il caratteristico sapore e la loro friabilità.





LUCIGNOLO CATERING

LE CERIMONIE DOVE VUOI TU!



A vostra disposizione bellissime location per matrimoni con uno **Speciale Pacchetto Sposi All Inclusive 2014-2015**

PROVA GRATUITA PER GLI SPOSI

per informazioni 335.1744019

anche per eventi privati, banchetti, inaugurazioni aziendali



Enoteca Bonfanti

Il venerdì e la domenica
MENU DEGUSTAZIONE
con vino abbinato **a soli 20,00 euro**

APERTI:

a PRANZO

dal martedì alla domenica

anche a CENA

dal giovedì alla domenica



piazza V. Veneto, 145
51036 LARCIANO
telefono 0573.838691
mobile 349.6152734

Scopri i nostri menu sulla pagina  **Enoteca Bonfanti**





RISTO PUB SPORTING CLUB



- MERCOLEDÌ** Live Music
- GIOVEDÌ** Cena con Music Dj
- VENERDÌ** Cena con Live Music
- SABATO** Cena con Karaoke a sorpresa
- DOMENICA** Aperimusic alle ore 20.00

**EVENTI - COMPLEANNI - FESTA DI LAUREA
ORGANIZZAZIONE CENE E SERATE PERSONALIZZATE
ORGANIZZAZIONE TORNEI DI TENNIS**

**LOCALE APERTO ANCHE A PRANZO TUTTI I GIORNI
tranne il Lunedì ed il Martedì**



**CHIUSO IL
MARTEDÌ**

via Ponte dei Bari, 200 - MONTECATINI TERME
Per info & prenotazioni: **Riccardo** 334.9862664 **Oswaldo** 335.5452370
Profilo facebook: **RISTOPUB SPORTINGCLUB**



**CHIUSO
 DOMENICA
 & LUNEDÌ**

Pescheria "Osteria"... FEDERICO!

Tutto il pesce fresco dei nostri mari

Continua, riscuotendo un grande successo, la rivoluzione della Pescheria Federico, dove Simone, oltre ad offrire, come da tradizione, grande freschezza e qualità del pesce, ha coniugato un'altra passione; circondarsi di decine di amici, facendo mangiar loro il pesce che vogliono! Eh sì, perché entrare in pescheria è come entrare a casa sua... sembra di essere al molo di Viareggio quando i pescatori appena rientrati con la barca ti cucinano il pesce appena pescato che vuoi tu.

nano il pesce appena pescato che vuoi tu.

Tu ti apparecchi la tavola, scegli il pesce che vuoi mangiare, ti versi un buon bicchiere di vino. Simone scherza, urla, grida frigge, abbraccia, bacia i commensali. La qualità è ottima, i prezzi contenuti. Tra i piatti puoi scegliere grigliata mista, frittura, paela, crudité, sushi a pezzi, caciucco, tonno grigliato, spaghetti allo scoglio o alla trabaccolara...

Insomma la Pescheria Federico da oggi possiamo chiamarla anche "Osteria Federico"

NOVITÀ IN ARRIVO



via dell'Unità d'Italia, 60/64 MONSUMMANO TERME
 telefono 0572.81623 | Pescheria Federico

Ristorante "La Mandragola"

Da Novembre siamo anche PIZZERIA!



PIZZA DA ASPORTO

E per la tua pausa quotidiana...

PRANZO DI LAVORO

a 12,00 euro

Si accettano Buoni Pasto



via Gioberti, 5
 MONTECATINI TERME
 telefono 0572.78820

**SEMPRE
 APERTI**



TORTE DECORATE
 per ricorrenze di ogni genere
 su ordinazione

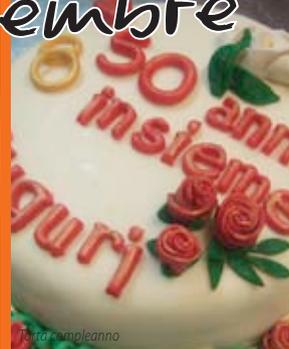
piatti di novembre



Tagliatelle all'astice



Tagliata di Manzo al Porcino Grigliato



Torta compleanno

APPLAUSO

NASCE IL GRANDE FESTIVAL DELLA MUSICA EMERGENTE

APPLAUSO Partner esclusivo per le province di **Prato, Lucca e Pistoia** **selezioni LIVE del FESTIVAL APPLAUSO TOUR**

per info e iscrizioni www.applausotour.it

MARTEDÌ - MERCOLEDÌ PIZZA + BEVANDA € 8,00

Oltre alle serate karaoke, è possibile scegliere dal Menù alla Carta con specialità di carne e pesce. Ampie sale per banchetti e Cerimonie



Guida ai RISTORANTI DI QUELLO CHE C'È

GIOVEDÌ

KARAOKE & BALLI DI GRUPPO CON IL BANDANA

Fantasia di crostini
Grigliata mista | Patatine fritte
Bevande

€ 15,00 o Drinks € 5,00

(Gradita la prenotazione)

IL VENERDÌ

LIVE MUSIC & KARAOKE CON MICHELE ACCOTI

Fritto misto | Giro Pizza
Bevande

€ 15,00 o Drinks € 5,00

(Gradita la prenotazione)

IL SABATO

PIZZA & KARAOKE CON MIMMA CESARE

(Gradita la prenotazione)

Antipasto + Pizza + Dolce + Bevande

€ 15,00 o Drinks € 5,00

Inoltre nelle serate KARAOKE puoi festeggiare il tuo compleanno non pagando e la torta è offerta da noi.
(min 10 persone)

DOMENICA A PRANZO

(Gradita la prenotazione)

Antipasto | Primo | Secondo
Contorno | Dolce
Bevande | Caffè

€ 17,00

Menu a scelta tra Terra e Mare

DOMENICA LA SERA

(Gradita la prenotazione)

SERATA BALLO LISCIO CON IL MAESTRO STEFANO

Pizza a scelta
Dolce | Bevanda

€ 12,00 o Drinks € 5,00

Cena di San Silvestro

antipasti

Carpaccio di Polipo su letto di Rucola
Con Petali di Salmone Marinato
Capasanta Gratinata al Forno con Pane Aromatico
Insalatina di Seppia con Frutti di Bosco
Condita in salsa Citronette

primi

Crespelle Vellutate di Mare
Pasta Fresca in Salsa di Astice

secondi

Gran Catalana
Frutta e Verdure Fresche
Scampi e Gamberoni

dolce della tradizione

Vino Rosso, Vino Bianco, Acqua, Spumante, Caffè

60,00 euro

musica dal vivo e per finire buffet ad oltranza

Pranzo di Natale

antipasti

Affettato Nobile Toscano
Involtino di Prosciutto Crudo con Rucola e Aceto Balsamico
Capocollo, Finocchiona, Formaggio, Sfogliatina

mare caldo

primi

Crespelle Vellutate ai Funghi Porcini
Pasta Fresca Zucchine e Gamberetti

secondi

Orata alla Mediterranea
Tagliata Rucola e Grana

dolce della tradizione

Vino Rosso, Vino Bianco, Acqua,
Spumante, Caffè

33,00 euro



Via Perticaia 35 SERRAVALLE PISTOIESE Tel. e Fax 0573
518066 cell. 335 7017867 info@lamagione.it www.lamagione.it

CHIUSO
IL LUNEDÌ

14 ROSSO

Lounge Kafè Beer & Pizza



**CHIUSO
 IL LUNEDÌ**

A Larciano il nuovo locale
 dove gustare pizze buonissime
 assaporare selezioni di Birre Tedesche,
 di limitata produzione, non pastorizzate
 e senza l'impiego di acceleratori chimici



**PRODOTTI UNICI NEL GUSTO E NELLA GENUINITÀ
 APERTO TUTTE LE SERE**

via Matteotti, 1328 LARCIANO | telefono 0573.838107 | 14 ROSSO 

Ristorante Il Marzocco

Inebriati dalla vista e dal gusto



**MENU DEGUSTAZIONE
 di carne
 35,00 euro**

**MENU DEGUSTAZIONE
 di pesce
 45,00 euro**

**CHIUSO
 IL LUNEDÌ**

IL MARZOCCO
 RISTORANTE IN LARCIANO CASTELLO

via Pucci, 44
 LARCIANO CASTELLO
 telefono 0573.83147
 mobile 347.5546734

Gradita la prenotazione

RISTORANTE SIMONE AL MARE

(già stranobar)

Via Circonvallazione, 78
Borgo a Buggiano
3km da Montecatini



MARE

*3 Crostini di mare**
*Pennette al pescato del giorno**
*Cartoccio di mare con verdure
di stagione**
*Biscottini dello chef con
Vinsanto Toscano*
Acqua minerale
1/4 di Vino Montalbano
Caffè **euro 15,00**

TERRA

3 Crostini di carne
Pennette alla boscaiola
*Tagliata di Cinta Senese con
patatine novelle*
*Biscottini dello chef con
Vinsanto Toscano*
Acqua minerale
1/4 di Vino Montalbano
Caffè **euro 15,00**

Tel. 0572.32382

Cell. 333.9880243

Web: www.simonealmare.it

Mail: simonealmare@gmail.com



Trattoria Pizzeria "da Nerone" *...ritorna con le specialità del venerdì!*



VENERDI 21 NOVEMBRE "IL PESCE"

Antipasto di mare
Fritto misto con patatine
Dolce, acqua, vino, caffè

20,00 euro



VENERDI 28 NOVEMBRE "LA CICCIA"

Antipasto toscano
Tagliata rucola e grana
Dolce, acqua, vino, caffè

20,00 euro

**CHIUSO
IL
MERCLEDÌ**



**RIAPERTURA
giovedì 13 novembre**



TRATTORIA PIZZERIA "DA NERONE"

Via Mammianese, 153

Loc. PIETRABUONA - PESCIA

telefono 0572.408144

Da Nerone

È GRADITA LA PRENOTAZIONE

NELLE SERATE FUNZIONA ANCHE IL SERVIZIO PIZZERIA E MENU ALLA CARTA

Ristorante Pizzeria "Il Tulipano Nero"



il pesce?
il nostro fiore all'occhiello

**> APERTI
ANCHE LA DOMENICA
A PRANZO**

con menu di carne e di pesce
alla carta



**> tutti i mercoledì
PIZZA GIGANTE al tagliere**



TUTTI I GIORNI

> SUPERGIRO PIZZA

Ricco antipasto rustico, con focaccina
cotta a legna, assaggi di stagione dello chef
+ *tutta la pizza che vuoi* a soli

13,00 euro (bevanda inclusa)

> MENU DI MARE

Zuppetta di mare,
Fritto di latterini e calamari e patatine fritte

18,00 euro (bevanda inclusa)

**CHIUSO
IL MARTEDÌ**



via dei Fabbri, 21-23 UZZANO LOC. FORONE
tel. 0572.444640 - cell. 347.0414643

Trattoria Lo Storno

Un nuovo cambio di menu, per un novembre tutto da gustare!

Alla Trattoria "Lo Storno" con il mese di **novembre** arriva un **nuovo cambio di menu**. E come sempre una gustosa doppia scelta: mare o terra, per offrire a tutti la possibilità di assaggiare piatti speciali che risvegliano la sana gioia del mangiare bene!

Antipasti

Tagliere dello storno: Prosciutto, salame, finocchiona, crostino nero e sottoli. Bis di crostoni: funghi porcini e tartufo e fegatini. Flan di carciofi e peperoni dolci, frittata d'asparagi, taleggio e noci. Polendina ai frutti di mare. Seppie alla griglia con pomodori secchi e guacamole di zucchine.



Primi piatti

Pasta e ceci. Pici senesi alla norcina. Ravioli con ragù alla bolognese. Riso venere ai funghi porcini mantecato al pecorino pistoiese. Maccheroni con carciofi pinoli e grana. Pappardelle al ragù bianco di cinta senese e arancia. Risotto ai frutti di mare e pesto rosso. Gnocchetti con scampi e zucchine. Tagliolini al tartufo fresco di San Miniato.

Secondi piatti

Tagliata di vitello al trebbiano e pinzimonio di carciofi. Gran fritto alla toscana con verdure. Cinghiale alla Maremmana. Peposo dell'Impruneta. Scottadito d'agnello con pure ai funghi porcini. Totani ripieni con cestino croccante e maionese alla rucola. Baccalà sui porri. Arista al forno con speck e mele. Roastbeef con patate. Trippa alla fiorentina. Bistecca alla fiorentina min per 2.

Contorni

Insalata mista, patate arrosto, bietola, verdure grigliate, fagioli dall'occhio.

TRATTORIA "LO STORNO"
 via del Lastrone, 8 PISTOIA
 telefono 0573.26193

**CHIUSO
 IL MARTEDÌ**





Osteria Il maialetto

La tradizione della carne, quella buona davvero, che si coniuga ai sapori toscani veri

**CHIUSO
IL LUNEDÌ**

E la domenica torna in scena

il mitico bollito di Giacomo!

22 pezzi di carne diversi
serviti con salsa verde
e purè di patate



via della Repubblica, 70 MONSUMMANO TERME
telefono 0572.953849 | info@macelleriadagiacomo.com

SPECIALITA' TOSCANE **SALUMERIA IL MAIALETTO DA GIACOMO FERRETTI** SPUNTINERIA PANINI

dalle 10,00 alle 10,00

Panini con Lampredotto
Hamburger del Maialetto
Hot Dog Artigianali
Porchetta...



via E. Toti, 1 MONSUMMANO TERME | telefono 0572.950071

PIZZERIA DAL BUONGUSTAIO CONTINUANO LE NOSTRE OFFERTE...

tutti i **LUNEDÌ** e **MARTEDÌ** la pizza **SERVITA AL TAVOLO**

**CHIUSI PER FERIE
dal 12 al 26 novembre**

costa solo **3,00 euro**
(tutte le pizze del menu ad esclusione delle ripiene)

**CHIUSO
IL
MERCOLEDÌ**

ed ancora...

IL GIOVEDÌ Tagliata + patate fritte **7,00 euro**

IL VENERDÌ Fritto misto + patate **7,00 euro**



via Francesca Vecchia 38/b
UZZANO
telefono 0572.444072

*Questo mese Claudia, la chef di Kapuziner, ci fa mangiare bavarese...
 A lei la parola, quindi, con questo piatto speciale...*

SPÄTZLE (GNOCCHETTI) ALLE ERBE CON SPECK-CRAUTI

INGREDIENTI:

per gli gnocchetti

3 uova
 100 ml di acqua
 1 cucchiaino di olio
 250 g di farina
 2 cucchiaini di prezzemolo tagliato
 finemente

per i crauti con lo Speck

100 g di Speck
 1 cipolla tagliata finemente
 ca. 400 g di crauti
 1 cucchiaino di zucchero
 Cumino macinato
 3 cucchiaini di burro

PREPARAZIONE:

Mescolare le uova con l'acqua, l'olio, il sale e le erbe. Aggiungere la farina e

mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo - farlo risposare per 10 minuti.

Nel frattempo tagliare lo Speck a dadini e farli rosolare per ca. 6 minuti, aggiungendo dopo 4 minuti le cipolle. Unire i crauti precedentemente schiacciati (per far perdere l'acqua in eccesso) allo Speck ed alla cipolla e cucinarli per circa 30 minuti, mescolando di quando in quando. Alla fine aggiungere sale, zucchero e cumino.

Versare l'impasto nella "grattugia" per Spätzle - far cadere gli gnocchetti in acqua salata già in ebollizione e lasciarveli finché risalgono in superficie. Raccogliarli con un setaccio e sciacquarli velocemente sotto l'acqua fredda e lasciare sgocciolare per bene. Sciogliere



il burro in una pentola e aggiungere gli gnocchetti - rosolare il tutto per 10 minuti. Aggiungere del burro ai crauti ed unire il tutto agli gnocchetti, mescolare e versarli nei piatti.

MAHLZEIT! :)

Buon Appetito



La Bottega

di Francesca e Alessandra Malucchi

Gustose pause pranzo
ENOTECA | DEGUSTAZIONI

ROSTICCERIA | DOLCI CASALINGHI

PIZZERIA *anche da asporto*

FOCACCE | PANE COTTO A LEGNA

MACELLERIA | SALUMERIA

SU ORDINAZIONE PREPARIAMO BUFFET

per feste, compleanni ed eventi in genere



**le specialità
 SETTIMANALI**

Martedì:
 Ribollita

Mercoledì:
 Farinata di cavolo nero

Giovedì:
 Trippa alla fiorentina

Venerdì:
 Frittura di pesce,
 Cacciucco o Paella

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



Pranzo di *Natale*

TERRA E MARE

antipasti

Toscano misto

(Prosciutto, salame, rigatino, crostini di carne e funghi)

Insalata di polpo calda

Calamari carciofi e pomodorini

Cozze gratinate al forno

primi

Farfalline al salmone

Sedanini scampi e pomodorini

Risotto funghi porcini

piatto di mezzo a scelta

Voul lou vent con gamberetti in salsa rosa

oppure

Scaloppine ai porcini

secondi

Orata sfilettata al cartoccio con frutti di mare

Tagliata alla Robespierre (pepe e rosmarino) con

insalata mista

dolci

Panettone tradizionale a pezzi in tavola

Profiterole al cioccolato bianco ripieno alla nocciola

Vino bianco trebbiano

Vino rosso della casa

40,00 euro

Ristorante Giuliani

Natale e San Silvestro, per mare e per terra!

Ecco una speciale anteprema culinaria sulle feste natalizie ormai alle porte, con i sapori e le suggestioni del Ristorante Giuliani...

**CHIUSO
IL MARTEDÌ**



via Roma, 7
CHIESINA UZZANESE
telefono 0572.411644

Cena di San *Silvestro*

TERRA E MARE

antipasti

Gran piatto di affettati con crostini misti

Cocktail di gamberetti in salsa rosa

Crostone alla cernia

Polpo rucola e grana

Fondina di calamari con rucola e pomodorini

primi

Gnocchi all'astice

Ravioli in salsa rosa

Penne gamberetti e zucchini

sorbetto al limone

secondi

Cernia al forno prezzemolata con insalata

Scampi e gamberoni gratinati al forno

Tagliata di manzo ai carciofi

dolci

Torta sacker al cioccolato

Cantuccini e vin santo

Montecarlo bianco e rosso

Fattoria Wandanna

50.00 euro

Ristorante Bellavista

Da sempre in tavola i sapori toscani

Il Ristorante "Bellavista", situato a Borgo a Buggiano in località Santa Maria davanti all'omonimo Castello, gestito dalla famiglia Poggetti, ha sempre messo in tavola i sapori della tradizione toscana. Infatti propone le tipicità di questa saporita cucina: i torrelli lucchesi al ragù di carne, le pappardelle al cinghiale o alla lepre, la trippa, la cioncia, il baccalà alla brace, lo stoccafisso, il



cinghiale con le olive, le grigliate di carne, ed il venerdì il caciucco e, in questo periodo, gli immancabili funghi da gustare in mille modi diversi; su richiesta le frittiture miste di carne e verdure e gli arrosti al forno.

Ogni giorno, inoltre, potrete trovare il pranzo di lavoro a € 12,00 con menù sempre diverso ed anche alcune proposte di ottimi

primi piatti e dessert per gli intolleranti al glutine. Diverse proposte con menù personalizzati anche per le vostre ricorrenze speciali!



**CHIUSO
IL
MERCOLEDÌ**



via Livornese BORGO A BUGGIANO telefono 0572.33053

Ristorante "Il Goraiolo"

PER FARE FESTA NEL CUORE DELLA MONTAGNA PISTOIESE

Gentilezza, simpatia e la classica cucina toscana per festeggiare Natale e Capodanno nel cuore della montagna pistoiese, insieme alla famiglia Bandini, storici gestori del Ristorante il "Goraiolo".

Pranzo di Natale

Antipasto tipico del Goraiolo

Primi: Cannelloni al forno, tortelli alla boscaiola, penne alla Goraiolo

Secondi: Cappone e bollito misto con verdure, girarrosto con patate al forno, cinghiale alla maremmana

Dessert

Acqua e Vino, Caffè

37,00 euro

E per il cenone di fine anno 2014, menu a prezzo fisso

euro 50,00 tutto compreso

con musica

e tanto divertimento in un'atmosfera serena e familiare.



**CHIUSO
IL
MERCOLEDÌ**

**RISTORANTE
IL GORAIOLO**

via Mammiaese 40

loc. **GORAIOLO**

MARLIANA (Pistoia)

tel. 0572.919090/66279

chiuso il mercoledì



Ristorante Pizzeria Il Pirata

**VENERDÌ 14 NOVEMBRE
ORE 20.30**

SERATA DEL PORCEDDU

Antipasto di affettati e crostini

Malloreddu alla Campidanese

Maialino di latte sardo

con patate arrosto

Tiramisù del Pirata

28,00 euro a persona

Prenotazione obbligatoria



via Orlandini, 945
Loc. BIZZARINO
MONSUMMANO TERME
telefono 0572.640667
mobile 331.8669503



Tutti i martedì, mercoledì e giovedì

pizza a scelta

a 3,00 euro

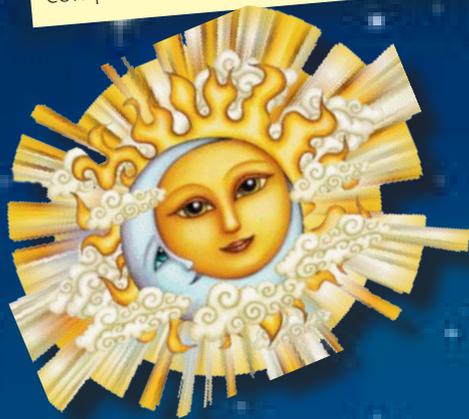
**Promozione valida
per tutto il mese di NOVEMBRE**

Sono escluse dalla promozione:
focacce ripiene, focaccine e pizze da asporto
su richiesta pizza napoletana ed
integrale



L'ALMANACCO DI QUELLO CHE È

Novembre è l'11° mese dell'anno, composto da 30 giorni e caratterizzato da un clima freddo e piovoso che anticipa le rigidità dell'inverno. Fin dagli antichi egizi, è consacrato al culto dei morti, usanza ripresa dalla religione cattolica nelle due ricorrenze di inizio mese. In natura è tempo di semina, favorita dalle abbondanti piogge, ma anche di raccolta delle olive. Fenomeno astronomico di maggior fascino, sono le Leonidi, uno dei più importanti sciami meteorici che si verifica ogni anno verso il 17 novembre. Sono chiamate così perché sembrano provenire da un punto compreso nella costellazione del Leone.



3 novembre 1914

Brevettato il reggiseno: Limitare i disagi delle donne senza rinunciare alla bellezza femminile. Partendo da questa sfida la ricca ereditiera newyorchese Mary Phelps Jacobs, diciannovenne attivista per la pace, arrivò a brevettare il Backless Brassiere, primo modello di reggiseno della storia.

4 novembre 1966

Alluvione di Firenze: Firenze, autunno del 1966. L'ondata di maltempo che investe da giorni l'intera penisola riserva alla Toscana, e in particolare alla provincia di Firenze, i suoi effetti più disastrosi.

9 novembre 1989

Cade il Muro di Berlino: Cade il "muro della vergogna" al grido «Libertà, libertà!» di decine di migliaia di tedeschi dell'est, accolti in un grande braccio dai fratelli dell'ovest, tra fiumi di birra gratis offerta dai locali. L'evento sarà festeggiato, nel luglio dell'anno successivo, dal mega concerto di Roger Waters (ex bassista dei Pink Floyd) con l'esecuzione di

The Wall dal vivo. L'abbattimento ufficiale inizierà il 13 giugno del 1990.

11 novembre 1983

Nasce il virus informatico: Un click, si apre un'email, si scarica un programma e la frittata è fatta! In poco tempo il virus s'impadronisce del personal computer e lo sottrae completamente al controllo dell'utente.

17 novembre 1970

Engelbart brevetta il mouse: Il topo più celebre della storia fu inventato da un ingegnere elettronico americano, Douglas Engelbart, che il 17 novembre del 1970 ricevette il brevetto del primo mouse.

18 novembre 1626

Consacrata San Pietro: Dopo 120 anni di lavori, cui presero parte i più grandi geni della storia dell'architettura, il più importante tempio della cristianità venne inaugurato ufficialmente: il 18 novembre 1626 papa Urbano VIII consacrò la Basilica di San Pietro.

19 novembre 1901

Brevettata la macchina per il caffè espresso:

"Tipo gigante con doppio rubinetto". Un nome troppo lungo per un nuovo aggeggio destinato a cambiare le abitudini alimentari di miliardi di persone. Così Luigi Bezzera ribattezzò la sua macchina per il caffè espresso che andava a perfezionare in maniera determinante l'invenzione di Angelo Moriondo (1884), quest'ultima però mai entrata in commercio.

20 novembre 1989

La Giornata internazionale per i diritti dell'infanzia e dell'adolescenza: Si celebra il 20 novembre dal 1989 in quasi tutti i paesi del mondo. La ricorrenza commemora la data in cui l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite approvò la Convenzione Internazionale sui Diritti dell'Infanzia per la tutela dei minori.

23 novembre 1989

Il primo jukebox debutta a San Francisco: Un nichelino nell'apposita fessura e

tubo all'orecchio per ascoltare la musica. Il nickel in the slot phonograph, il capostipite dei moderni jukebox, entrò per la prima volta in funzione al Palais Royale Saloon di San Francisco, una sera di novembre del 1889.

25 novembre 1916

Brevettato il trapano elettrico moderno: Prima di questa data fare lavori di falegnameria ed edilizia era un bel problema, vista la scarsa maneggevolezza degli strumenti a disposizione. Le cose cambiarono con il brevetto rilasciato a Duncan Black e Alonzo Decker, due inventori americani, che misero a punto il trapano elettrico moderno.

30 novembre 1982

Esce l'album musicale più venduto di sempre: Centoquindicimilioni di copie vendute, di cui un milione soltanto nella prima settimana di vita. Numeri record che hanno fatto di **Thriller** l'album più venduto della storia della musica e su cui si è iniziato a costruire il mito di **Michael Jackson**, quale re incontrastato del pop.

...ACCADDE QUESTO MESE

nati in questo mese

modi di dire

"SALUTE" QUANDO STARNUTISCE UNA PERSONA

È il perpetuarsi di un antico retaggio culturale medievale per cui si pensava che, con lo starnuto, la salute lasciasse il corpo del malato. Per trattenerla si usava quindi chiamare il suo nome, secondo i sistemi della "evocatio".

2 novembre 1940

Gigi Proietti: Tra i migliori eredi del teatro comico di Petrolini, apprezzato anche come cantante e doppiatore

3 novembre 1931

Monica Vitti: La maggiore interprete della commedia all'italiana del Novecento.

6 novembre 1954

Mango: È uno dei cantautori più raffinati della musica leggera italiana.

8 novembre 1935

Alain Delon: Attore simbolo del cinema francese.

9 novembre 1963

Biagio Antonacci: È tra i big della scena pop italiana, ma non disdegna il rock latino.

10 novembre 1928

Ennio Morricone: Compositore e direttore d'orchestra come pochi nella storia, per i musicisti di ogni genere e lingua è semplicemente "il Maestro".

15 novembre 1952

Antonella Ruggiero: Interprete dalla voce straordinaria.

17 novembre 1966

Sophie Marceau: Attrice, il ruolo di Vic Berreton in *Il tempo delle mele* di Claude Pinoteau la fa entrare nel cuore di milioni di adolescenti.

18 novembre 1953

Anna Marchesini: Negli anni Ottanta e Novanta è stata una star della TV italiana, prima come componente del celebre Trio comico Marchesini-Lopez-Solenghi, poi come solista.

Oggi è una scrittrice molto quotata.

24 novembre 1826

Carlo Colliodi: È il papà del burattino più famoso della storia, ma la sua attività abbracciò diversi generi, dal giornalismo al teatro, è morto nel 1890, il suo vero nome era Carlo Lorenzini.

24 novembre 1978

Vanessa Incontrada: Da un decennio è un volto noto della televisione e del cinema made in Italy.

26 novembre 1939

Tina Turner: Conosciuta come la Tigre del rock, è una star della musica mondiale.

27 novembre 1942

Jimi Hendrix: Il più grande chitarrista di tutti i tempi, primato riconosciuto dalla prestigiosa rivista Rolling Stone nel 2011. È morto nel 1970.



SCORPIONE

Il Sole transita nel segno approssimativamente tra il **23 Ottobre** e il **22 Novembre**. Il pianeta dominante è **Marte**, l'elemento è **l'acqua** e la qualità è **fissa**. I nati sotto il segno dello Scorpione sono pieni di risorse, profondi, seri ed hanno un forte magnetismo fisico.

Sono spesso autoritari e possiedono la capacità di scoprire i punti deboli degli altri. I nati nel segno sono attivi, energici, perspicaci, psicologi, intelligenti, passionali. Un'altra tipica caratteristica del segno è la volontà, così come la permalosità, che può acuirsi sino a divenire desiderio di vendetta.

Orgoglio e presunzione fanno sì che lo Scorpione viva la sua vita indipendentemente da tutto e da tutti. Una grande qualità del segno è, invece, la spinta a non lasciare nulla d'intentato per cercare di superare sé stessi ed arrivare alla conoscenza.

SAGITTARIO

Il Sole transita nel segno approssimativamente tra il **23 Novembre** e il **21 dicembre**. Il pianeta dominante è **Giove**, l'elemento è il **fuoco** e la qualità è **mutevole**. I nati sotto questo segno sono pieni di fiducia, allegri e molto schietti. Sono compagni fedeli sebbene siano sempre con "la testa fra le nuvole". Hanno una mente molto attiva, ma sono inclini alla distrazione, in quanto mancano di disciplina e non amano concentrarsi su qualcosa troppo a lungo. Caratteristiche comuni del segno sono l'ottimismo, la fiducia in se stessi, l'entusiasmo, la vitalità, l'intuizione, lo sprezzo del pericolo, l'indipendenza, la saggezza; è un carattere complessivamente ottimista, che ha in sé la capacità di essere un ottimo conversatore ma un pessimo ascoltatore. Dato che prediligono l'avventura, i nati del segno si sposano generalmente più di una volta o, talvolta, rimangono soli.



Ecco tutti i luoghi dove viene distribuito Quello Che C'è



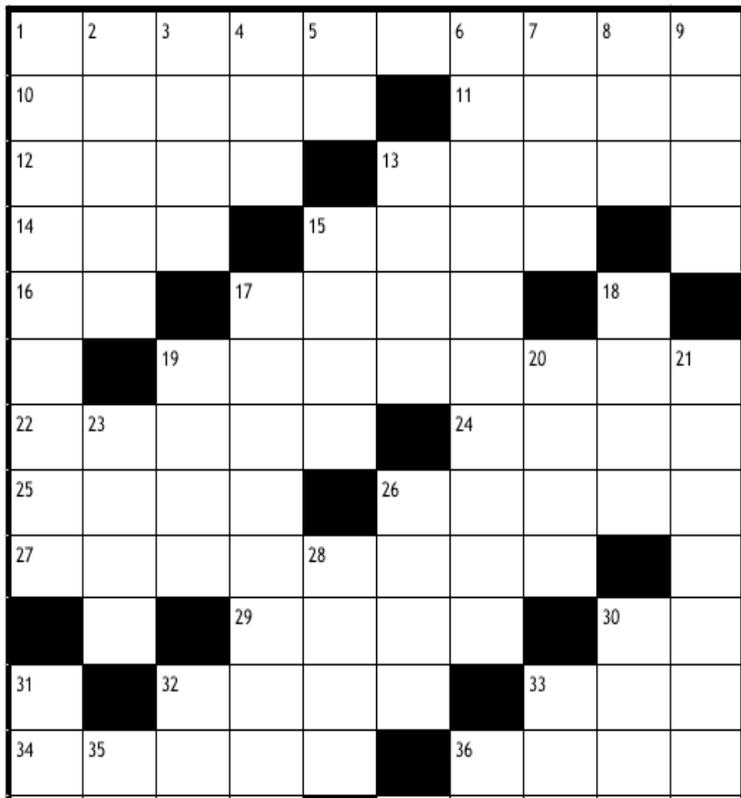
MONTECATINI TERME
 MASSA E COZZILE
 MARGINE COPERTA
 MONSUMMANO TERME
 MARGINONE
 CAPANNORI v. pesciatina
 TRAVERSAGNA
 SAN SALVATORE
 PIETRABUONA
 VELLANO
 IL GORAIOLO
 LARCIANO
 LAMPORECCHIO
 PONTE BUGGIANESE
 VIONE
 CHIESINA UZZANESE
 ALTOPASCIO
 BUGGIANO
 BORGO A BUGGIANO
 PIEVE A NIEVOLE
 CASTELLARE
 ALBERGHI
 PONTE ALL'ABATE
 COLLODI
 UZZANO
 MOLINACCIO
 PESCIA



mensile di Vita:
 Eccellenza e
 Buonomore

QUELLO CHE OTTIENI

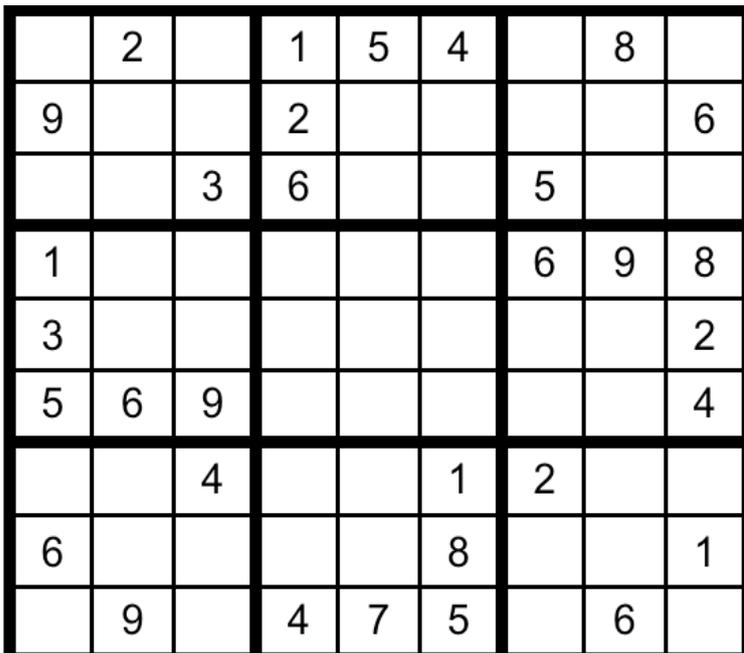
Cruciverba



ORIZZONTALI: 1. Puntaspilli vivente- 10. Colpiscono il naso -11. Un "undici" madrilenno - 12. Primo, l'autore del romanzo La tregua- 13. Battuti, sconfitti - 14. Tu e loro - 15. Ruminante del Perù - 16. L'inizio dell'encomio- 17. Un antico cocchio - 19. Lavora come manovale nell'edilizia- 22. Una lirica è l'Ernani - 24. Il giglio di Firenze - 25. L'epilogo del giorno - 26. Malanimo, rancore -27. Dubbiosi, incerti- 29. Il nome dell'Aumont- 30. Coda di pernice - 32. Nè mini, nè maxi - 33. Banca vaticana- 34. Allatta somari - 36. Molto scura, buia - 37. Varietà di caffè arabo - 38. Il punto cardinale del tramonto - 39. Comprende l'età della pietra

VERTICALI: 1. Piene di terra- 2. Nome di cinema e teatri- 3. Danno more 4. Croce Rossa Italiana- 5. Cuore di stoico- 6. Detiene record - 7. Belva striata - 8. Nathaniel in famiglia - 9. Si usa per condire- 13. Indistinta, incerta- 15. La pizzicava Orfeo- 17. Manovrano fantocci- 18. Ridotti complessi - 19. Puri e semplici- 20. Forniscono verdura - 21. Esentata - 23. E' lordo o netto - 26. Passano per tutti- 28. Opera...d'Egitto - 30. Viali cittadini - 31. Maliarda seduttrice- 32. L'Hammer di Spillane - 33. Lo segue la pratica - 35. Signor...Capanna - 36. Progenitore- 38. Sono entrambe in nota

Sudoku



Rebus



Frase: 5-7
Soluzione:



Frase: 8-5
Soluzione:

Brasolin Bruno
macelleria

L'angolo del buongusto, a Pietrabuona
dal 1928



Macelleria
Piccolo Alimentari
Cucina Espressa
Dolci Artigianali



Gioco di logica

Cinque ragazze avrebbero dovuto presentarsi a un esame o a un colloquio di lavoro, ma, per motivi differenti, non si sono presentate agli appuntamenti. In base ai dati che vi vengono forniti, cercate di determinare, per ciascuna ragazza, il relativo cognome, la città ove risiede, e il motivo per cui non si è potuta presentare all'appuntamento.

- 1 - Federica, la sera prima dell'esame, ha preso dei calmanti per dormire e la mattina successiva non ha sentito la sveglia
- 2 - Non è stata la sig.na Marelli di Rima a dimenticarsi dell'appuntamento: questa ragazza ha il nome che inizia con la stessa lettera con cui inizia il nome di quella che ha perso il treno
- 3 - La sig.na Curzi, che non è di Firenze e non si chiama Giulia, non ha sbagliato giorno.
- 4 -La ragazza di Napoli aveva segnato un giorno sbagliato sulla sua agenda. Rita vive a Genova
- 5- La sig.na Galli non si è accorta che durante la pausa pranzo il suo orologio si è fermato ed è così arrivata tardi all'esame. Gisella è la sig.na Brambilla

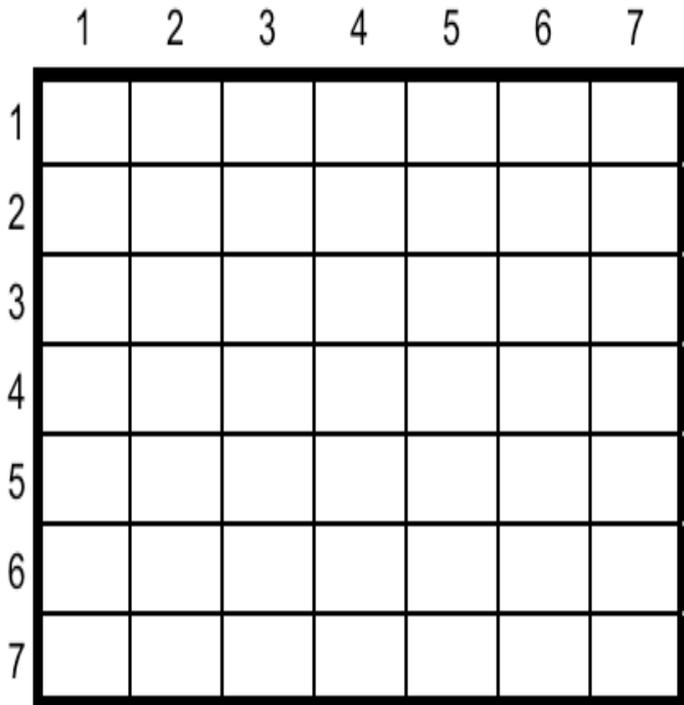
Cognome					Città					Motivo				
Brambilla	Curzi	Funari	Galli	Marelli	Bologna	Firenze	Genova	Napoli	Roma	Ha perso il treno	Ha sbagliato giorno	Non ha sentito la sveglia	Si è dimenticata	Si è fermato l'orologio
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O

Nome	Federica	1												
	Gisella	2												
	Giulia	3												
	Marisa	4												
	Rita	5												
Motivo	Ha perso il treno	6												
	Ha sbagliato giorno	7												
	Non ha sentito la sveglia	8												
	Si è dimenticata	9												
	Si è fermato l'orologio	10												
Città	Bologna	11												
	Firenze	12												
	Genova	13												
	Napoli	14												
	Roma	15												

Nome	Cognome	Città	Motivo



Senza Schema

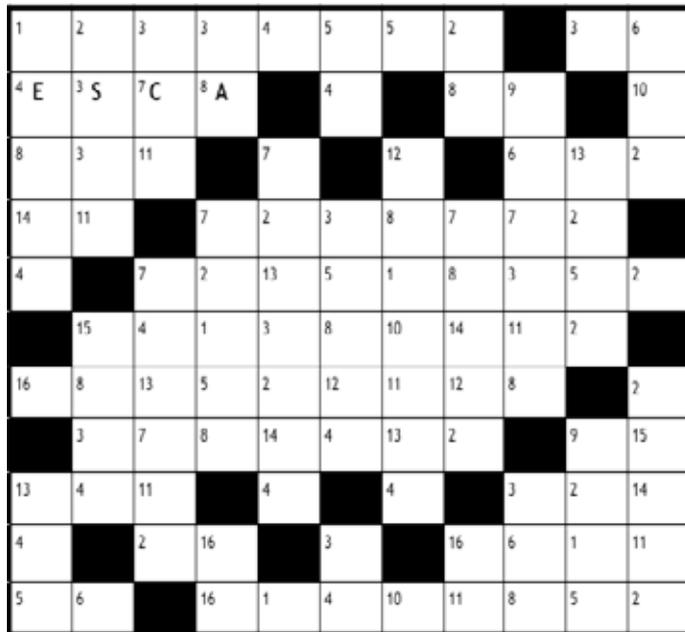


Devono essere annerite 5 caselle

ORIZZONTALI: 1.Coda di folaga - Sigla di Cagliari 2. Li prepara il betonista- 3.Mar-supiale americano - 4. Avere un prezzo 5. Fu re dei Visigoti - 6. Pari in stile - I limiti di Hansen - 7. Bagna Berna - Strade

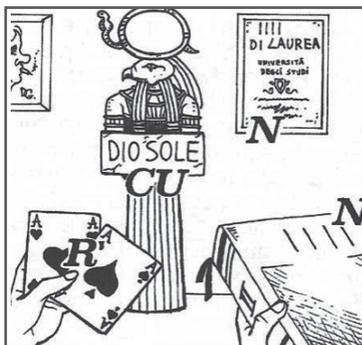
VERTICALI: 1. La posta in palio - 2. Recipiente come l'oliera - 3. La studia il fotografo - 4. Veronica tra le attrici - 5. Ha valore di tanto - 6. Forti...fumatori - 7. Fu il primo stilista

Crittografato

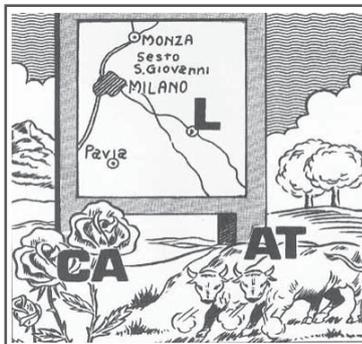


A numero uguale corrisponde lettera uguale

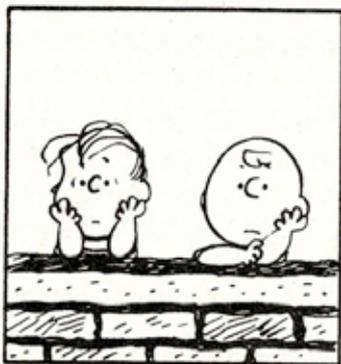
Rebus



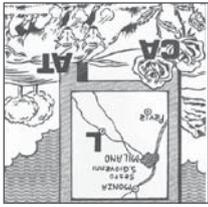
Frase: 12-7
Soluzione:



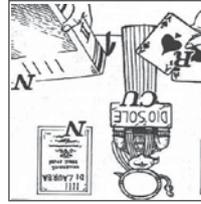
Frase: 9-2-6
Soluzione:



Soluzione:
Carose Liodi Attori = Carosello di attori!



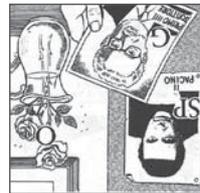
Soluzione:
Rassi! Cura Ntesi Ntomo = Rassicurante sintomo



Soluzione:
Argente aveSTE = Argentea veste



Soluzione:
Spal levig Orose = Spalle vigorose



Rebus:

1	R	2	O	3	S	4	E	5	T	6	U	7	U	8	U	9	U	10	U	11	U	12	U	13	U	14	U	15	U													
2	U	1	U	2	U	3	U	4	U	5	U	6	U	7	U	8	U	9	U	10	U	11	U	12	U	13	U	14	U													
3	U	U	1	U	2	U	3	U	4	U	5	U	6	U	7	U	8	U	9	U	10	U	11	U	12	U	13	U	14	U												
4	U	U	U	1	U	2	U	3	U	4	U	5	U	6	U	7	U	8	U	9	U	10	U	11	U	12	U	13	U	14	U											
5	U	U	U	U	1	U	2	U	3	U	4	U	5	U	6	U	7	U	8	U	9	U	10	U	11	U	12	U	13	U	14	U										
6	U	U	U	U	U	1	U	2	U	3	U	4	U	5	U	6	U	7	U	8	U	9	U	10	U	11	U	12	U	13	U	14	U									
7	U	U	U	U	U	U	1	U	2	U	3	U	4	U	5	U	6	U	7	U	8	U	9	U	10	U	11	U	12	U	13	U	14	U								
8	U	U	U	U	U	U	U	1	U	2	U	3	U	4	U	5	U	6	U	7	U	8	U	9	U	10	U	11	U	12	U	13	U	14	U							
9	U	U	U	U	U	U	U	U	1	U	2	U	3	U	4	U	5	U	6	U	7	U	8	U	9	U	10	U	11	U	12	U	13	U	14	U						
10	U	U	U	U	U	U	U	U	U	1	U	2	U	3	U	4	U	5	U	6	U	7	U	8	U	9	U	10	U	11	U	12	U	13	U	14	U					
11	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	1	U	2	U	3	U	4	U	5	U	6	U	7	U	8	U	9	U	10	U	11	U	12	U	13	U	14	U				
12	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	1	U	2	U	3	U	4	U	5	U	6	U	7	U	8	U	9	U	10	U	11	U	12	U	13	U	14	U			
13	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	1	U	2	U	3	U	4	U	5	U	6	U	7	U	8	U	9	U	10	U	11	U	12	U	13	U	14	U		
14	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	1	U	2	U	3	U	4	U	5	U	6	U	7	U	8	U	9	U	10	U	11	U	12	U	13	U	14	U	
15	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	1	U	2	U	3	U	4	U	5	U	6	U	7	U	8	U	9	U	10	U	11	U	12	U	13	U	14	U

Crittografato

1	A	2	U	3	U	4	U	5	U	6	U	7	U	8	U	9	U	10	U	11	U	12	U	13	U	14	U	15	U	16	U	17	U	18	U	19	U	20	U	21	U	22	U	23	U	24	U	25	U	26	U	27	U	28	U	29	U	30	U	31	U	32	U	33	U	34	U	35	U	36	U	37	U	38	U	39	U	40	U	41	U	42	U	43	U	44	U	45	U	46	U	47	U	48	U	49	U	50	U	51	U	52	U	53	U	54	U	55	U	56	U	57	U	58	U	59	U	60	U	61	U	62	U	63	U	64	U	65	U	66	U	67	U	68	U	69	U	70	U	71	U	72	U	73	U	74	U	75	U	76	U	77	U	78	U	79	U	80	U	81	U	82	U	83	U	84	U	85	U	86	U	87	U	88	U	89	U	90	U	91	U	92	U	93	U	94	U	95	U	96	U	97	U	98	U	99	U	100	U	101	U	102	U	103	U	104	U	105	U	106	U	107	U	108	U	109	U	110	U	111	U	112	U	113	U	114	U	115	U	116	U	117	U	118	U	119	U	120	U	121	U	122	U	123	U	124	U	125	U	126	U	127	U	128	U	129	U	130	U	131	U	132	U	133	U	134	U	135	U	136	U	137	U	138	U	139	U	140	U	141	U	142	U	143	U	144	U	145	U	146	U	147	U	148	U	149	U	150	U	151	U	152	U	153	U	154	U	155	U	156	U	157	U	158	U	159	U	160	U	161	U	162	U	163	U	164	U	165	U	166	U	167	U	168	U	169	U	170	U	171	U	172	U	173	U	174	U	175	U	176	U	177	U	178	U	179	U	180	U	181	U	182	U	183	U	184	U	185	U	186	U	187	U	188	U	189	U	190	U	191	U	192	U	193	U	194	U	195	U	196	U	197	U	198	U	199	U	200	U	201	U	202	U	203	U	204	U	205	U	206	U	207	U	208	U	209	U	210	U	211	U	212	U	213	U	214	U	215	U	216	U	217	U	218	U	219	U	220	U	221	U	222	U	223	U	224	U	225	U	226	U	227	U	228	U	229	U	230	U	231	U	232	U	233	U	234	U	235	U	236	U	237	U	238	U	239	U	240	U	241	U	242	U	243	U	244	U	245	U	246	U	247	U	248	U	249	U	250	U	251	U	252	U	253	U	254	U	255	U	256	U	257	U	258	U	259	U	260	U	261	U	262	U	263	U	264	U	265	U	266	U	267	U	268	U	269	U	270	U	271	U	272	U	273	U	274	U	275	U	276	U	277	U	278	U	279	U	280	U	281	U	282	U	283	U	284	U	285	U	286	U	287	U	288	U	289	U	290	U	291	U	292	U	293	U	294	U	295	U	296	U	297	U	298	U	299	U	300	U	301	U	302	U	303	U	304	U	305	U	306	U	307	U	308	U	309	U	310	U	311	U	312	U	313	U	314	U	315	U	316	U	317	U	318	U	319	U	320	U	321	U	322	U	323	U	324	U	325	U	326	U	327	U	328	U	329	U	330	U	331	U	332	U	333	U	334	U	335	U	336	U	337	U	338	U	339	U	340	U	341	U	342	U	343	U	344	U	345	U	346	U	347	U	348	U	349	U	350	U	351	U	352	U	353	U	354	U	355	U	356	U	357	U	358	U	359	U	360	U	361	U	362	U	363	U	364	U	365	U	366	U	367	U	368	U	369	U	370	U	371	U	372	U	373	U	374	U	375	U	376	U	377	U	378	U	379	U	380	U	381	U	382	U	383	U	384	U	385	U	386	U	387	U	388	U	389	U	390	U	391	U	392	U	393	U	394	U	395	U	396	U	397	U	398	U	399	U	400	U	401	U	402	U	403	U	404	U	405	U	406	U	407	U	408	U	409	U	410	U	411	U	412	U	413	U	414	U	415	U	416	U	417	U	418	U	419	U	420	U	421	U	422	U	423	U	424	U	425	U	426	U	427	U	428	U	429	U	430	U	431	U	432	U	433	U	434	U	435	U	436	U	437	U	438	U	439	U	440	U	441	U	442	U	443	U	444	U	445	U	446	U	447	U	448	U	449	U	450	U	451	U	452	U	453	U	454	U	455	U	456	U	457	U	458	U	459	U	460	U	461	U	462	U	463	U	464	U	465	U	466	U	467	U	468	U	469	U	470	U	471	U	472	U	473	U	474	U	475	U	476	U	477	U	478	U	479	U	480	U	481	U	482	U	483	U	484	U	485	U	486	U	487	U	488	U	489	U	490	U	491	U	492	U	493	U	494	U	495	U	496	U	497	U	498	U	499	U	500	U	501	U	502	U	503	U	504	U	505	U	506	U	507	U	508	U	509	U	510	U	511	U	512	U	513	U	514	U	515	U	516	U	517	U	518	U	519	U	520	U	521	U	522	U	523	U	524	U	525	U	526	U	527	U	528	U	529	U	530	U	531	U	532	U	533	U	534	U	535	U	536	U	537	U	538	U	539	U	540	U	541	U	542	U	543	U	544	U	545	U	546	U	547	U	548	U	549	U	550	U	551	U	552	U	553	U	554	U	555	U	556	U	557	U	558	U	559	U	560	U	561	U	562	U	563	U	564	U	565	U	566	U	567	U	568	U	569	U	570	U	571	U	572	U	573	U	574	U	575	U	576	U	577	U	578	U	579	U	580	U	581	U	582	U	583	U	584	U	585	U	586	U	587	U	588	U	589	U	590	U	591	U	592	U	593	U	594	U	595	U	596	U	597	U	598	U	599	U	600	U	601	U	602	U	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	--

Auguri di cuore...

Il 4 novembre **Jacopo**
ha compiuto 9 anni
e per questo fantastico evento
ha ricevuto una dedica
davvero molto tenera e particolare...



"Tantissimi auguri e un mare di baci
per il tuo primo compleanno
da "fratello maggiore" con tanto affetto,

babbo Igor, mamma Manuela e Simone"

La Famiglia Mariotti Morena
ringrazia il **Dr. Lotti**

*per la disponibilità e la dedizione che mostra ogni giorno
nella cura dei pazienti, soprattutto i più anziani e bisognosi
di continue attenzioni.*

*vuoi fare gli auguri a qualcuno... mandaci la foto
e le notizie info@quellochece.com noi la pubblichiamo*

L'angolo dei Poeti

CARA MAMMA TI AMO TANTO E PER SEMPRE

di Laura Cioci

Mia cara mamma ti amo tanto
e per sempre.

E spero che anche tu mi ami.

Ti penso sempre e voglio che tu sia felice
davvero.

Ti amo veramente mamma
e ricordatelo perchè è tutto vero
mammina mia.

Ti amo ancora mamma
con sincero affetto e
amore vero!

per inviare le poesie paola@quellochece.com

Il più grande periodico di eventi della Toscana



**La rivista più letta
in Valdinievole.**

**Oltre 10.000 contatti mensili
sul nostro portale web.**

**Vuoi essere visibile?
Vuoi farti conoscere?
CONTATTACI**

www.quellochece.com

0572.33555

Novembre 2014, n.11 anno XII registra-
zione Tribunale di Pistoia al n° 3/2003
reg. Giornali e Periodici. Periodico
Mensile a Distribuzione Gratuita.
Iscrizione ROC n. 21053.

Editore: M&D Formazione
di Barlocco Guido

Redazione: via Ponte Buggianese,
1c/1d BORGIO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33555
info@quellochece.com

Pubblicità: telefono 0572.33555

Direttore Responsabile:
Simone Ballocci
direttore@quellochece.com

Redazione: Simone Ballocci,
Chiara Torrigiani, Guido Barlocco,
Andrea Marchetti, Joselia Pisano,
Carlo Alberto Paziienza,
Carlo Giannetti.

Hanno collaborato:
Paola Olmi, Francesca Micheli,
Maurizio Papalini, Spicciani Sara,
Claudio Bechini, Francesco Salani,
Dj Gigi, Andrea Innocenti,
Marco Santoni, Guanita Gallini,
Massimiliano Brogelli,
Valentina Marchi, Marta Tesi,
Francesca Masotti,
Margarita Perova e Irene Penini.

Servizio Fotografico:
Emanuele Bonelli

Grafica e impaginazione:
www.webgraphica.it

Stampa: TIBER S.p.A. Brescia (Italia)

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

QUELLO CHE C'È
mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonomore

www.quellochece.com

Pieriposte

CORRISPONDENZA • PAGAMENTI • CORRIERE ESPRESSO

NOVITÀ 2014

Evita la fila. Risparmia tempo e denaro.
Passa ~~alle Poste~~ alla Tabaccheria Pieri!

CORRIERE ESPRESSO

I tuoi pacchi? Spediscili
da noi a prezzi mai visti prima!

A partire da 8,90€



FERMO DEPOSITO

Un sicuro magazzino aperto 7 giorni su 7, dalle 7 alle 23
Prime 24 ore di deposito - €2,00 Per ogni successive 24 ore di deposito - €0,50

RACCOMANDATE: SEMPLICI - A/R - URGENTI
ASSICURATE - PRIORITARIE - PAGAMENTO BOLLETTINI
(CONTANTI, BANCOMAT, CARTA DI CREDITO)

Via Cividale ang. via Tripoli - Montecatini Terme (PT)
telefono 0572.74811 - www.tabaccheriapieri.it



GIOCO DEL
LOTTO

SuperEnalotto

Vinci per la vita
WinforLife!



10^e
LOTTO



18+

IL GIOCO È VIETATO
AI MINORI DI 18 ANNI

Consulta il Regolamento di gioco e le probabilità
di vincita sul sito www.aams.gov.it o presso la tabaccheria



*Tabaccheria Pieri.
Oltre la solita Tabaccheria.*

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!**

