



PROVINCIA di PISTOIA

QUELLO CHE C'È[®]

mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore

Pane ed olio novo che bontà!

Prepariamoci a sciare



MOLINO F.LLI GRIFONI dal 1696

L'antico sapore del grano macinato a pietra



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



GROTTA GIUSTI
TUSCANY

I REGALI PIÙ BELLI SONO MOMENTI DI FELICITÀ.

Quest'anno stupisci chi ami.
Regala un'esperienza
nelle nostre spa termali.

Via Grotta Giusti 1411, 51015 Monsummano Terme, Pistoia
T. +39 0572 90771 | spabooking@grottagiustispa.com | grottagiustispa.com

VOUCHER SOGGIORNO

Per regalare un soggiorno esclusivo nei resort di Italian Hospitality Collection.

VOUCHER VALORE

Scegli il valore del voucher: così regalerai anche il piacere di scegliere fra le nostre proposte.

VOUCHER SPA

Una giornata rilassante alle nostre spa, come una deliziosa parentesi in ogni momento dell'anno.



CHIA LAGUNA
SARDINIA



FONTEVERDE
TUSCANY



BAGNI DI PISA
TUSCANY

A MEMBER OF
H Italian
Hospitality
Collection

italianhospitalitycollection.com

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 4 Editoriale | 50 Una finestra sul comune Buggiano | 138 Quello che c'è nel cielo | L'angolo del consulente del lavoro |
| 6 Local flash | 52 In copertina: Panificio Monti e Molino Grifoni | 140 Animali e affetto | 164 L'angolo della psicologa |
| 22 Quello che c'è di sport in Valdinievole | 54 Speciale Pane e Olio | 142 Pagina della musica con Dj Gigi | 166 Quello che c'è da sapere sulla nostra salute |
| 30 Quello che c'è stato a Ottobre | 76 Speciale Neve | 144 Concerti in Toscana | 175 Numeri utili |
| 32 Il mondo visto da Quello che c'è | 84 Eventi folklore e tradizione | 146 Quello che c'è a teatro | 176 Farmacie di turno |
| 34 Quello che c'è di spettacolo | 90 Fiere, mostre e mercati | 150 Quello che c'è al cinema | 178 L'angolo delle erbe e del gusto |
| 36 Quello che c'è di strano | 102 Musica, spettacoli & eventi culturali | 152 Quello che c'è da leggere | 179 I RISTORANTI di Quello che c'è |
| 38 Quello che c'è Pistoia Capitale Cultura | 104 Eventi del Sapore | 154 Viaggio artistico in Valdinievole | 190 Pizzerie e... locali insoliti |
| 40 Pagina del direttore | 128 Eventi sportivi | 156 Mostre d'arte | 193 Quello che c'è nell'orto e nel giardino |
| 42 Pagina dell'editore | 131 Mercati | 158 Arte | 194 Auguri di cuore |
| 44 Personaggio del mese | 134 Sicurezza Stradale | 160 Quello che c'è da sapere sulla formazione | |
| 46 Amministrazioni in Valdinievole | 136 Tecnologia | 162 L'angolo dell'avvocato | |
| | 137 Informatica | | |

EDITORIALE DEL DIRETTORE

La retorica dell'arrivederci (Questa volta però tocca a me...)

di Francesco Storai

Ho sempre provato una certa uggia nel leggere messaggi di commiato. Ogni volta colui che se ne va ringrazia tutti, augura il meglio a chi rimane o a chi subentra attraverso retoriche e frasi fatte oggettivamente noiose. Questa volta, dato che tocca a me scriverlo, provo ad arrivare al nocciolo della questione per una via diversa, ovvero dandovi una notizia: quello che state leggendo è l'ultimo numero di Quello Che C'è sotto la mia direzione giornalistica. E' tutto vero: dopo esattamente due anni e la bellezza di 24 numeri faccio un passo indietro e lascio questa direzione. So però di lasciarla non in buone, bensì in ottime mani: dal prossimo mese tornerà Simone Ballocci, lo storico direttore a cui ero subentrato due anni fa. Il mio è un passaggio di consegne sereno, perchè conosco personalmente Simone e so che questo giornale lo ama, semplicemente. Per quanto contraddica la mia stessa premessa, qualche ringraziamento lo devo

assolutamente fare. Il primo va al "padrone di casa", Guido Barlocco, che prima di tutti mi ha dato fiducia due anni praticamente a "scatola chiusa", scegliendomi come direttore. Poi Chiara Torrigiani, pazientissima ed efficientissima redattrice, senza scordare la ottima Paola Olmi. Un doveroso ringraziamento va anche a voi, cari lettori, soprattutto a coloro che hanno avuto la voglia e la pazienza di leggermi fino a questo punto, dell'editoriale. Con questo è tutto; buona lettura ed arrivederci.



EDITORIALE DELL' EDITORE

Il meglio di NOI!

di Guido Barlocco

E' bello poter riuscire a dare il meglio di noi, anche quando il risultato che abbiamo ottenuto, non è quello che avremmo voluto: accade nello sport, accade nel lavoro, nello studio, nella vita. Già la nostra vita che ci scorre davanti con una velocità incredibile, con prove continue, con situazioni da gestire, con umori da controllare, con successi e delusioni, con gioie e momenti tristi, si ci sono anche loro, arrivano e vanno affrontati, entrano nel cerchio della vita. Non è facile la vita, inizia piangendo per tutti e per



alcuni finisce col sorriso, è un percorso che varia per tutti, ci sono persone, come l'amica Valesca, che superano i 110 anni, altri che purtroppo lasciano la vita troppo presto. No, io non sono la persona giusta per dirvi perchè, solo Dio può rispondere a queste domande, io spesso Gli ho posto domande, e a suo modo mi ha anche risposto, è nato un dialogo e ogni volta ho avuto la certezza della sua grandezza; la certezza di quanta grandezza ogni uomo ha dentro di sé, di quanta energia può sprigionare. Anche quando dò il meglio di me non sono sicuro di averlo dato, ma grande è colui che riesce ogni giorno A FARLO per ogni cosa, a dare il meglio di sé, e forse la risposta si chiama "AMORE". E NELLE PAGINE CHE SEGUONO NOI TUTTI ABBIAMO MESSO IL MEGLIO DEL NOSTRO AMORE verso "QuelloCheC'è"...



*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

BUFALCIOFFI

via Rio Vecchio, 456

CINTOLESE - MONSUMMANO TERME

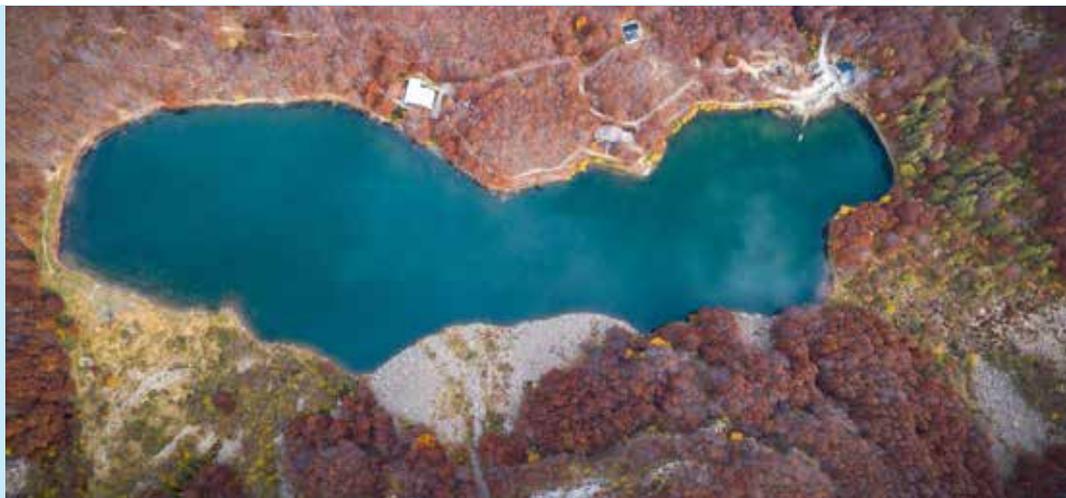
telefono 0572.62595

info@bufalcioffi.it www.bufalcioffi.it

FOTO DEL MESE

A cura di Guido Barlocco

Questo mese la foto è stata realizzata da Daniele Danesi (Woola) grazie ad un Drone, e appena l'ho vista ho chiesto il permesso di pubblicarla, per quanto rappresenta: la spettacolarità del lago Santo dell'Appennino Tosco Emiliano con i suoi stupendi colori autunnali, un paesaggio di una bellezza straordinaria. Bravo Daniele e grazie.



Rifiuti tossici a Sorana, il comune smentisce

PESCIA – “Non si può che smentire le notizie recentemente comparse sulla stampa, inerenti presunti rifiuti tossici interrati al campo sportivo di Sorana. Tali notizie oltre che non attendibili, destano ingiustificato allarme ed apprensione in tutta la popolazione”. Questo afferma il comunicato ricevuto in redazione su una denuncia avvenuta in consiglio comunale da un consigliere. La zona, secondo il comune, è ben conosciuta e tenuta sotto controllo fin dalla metà degli anni settanta. “Si conviene circa la necessità che il sito debba venire definitivamente bonificato, così come peraltro previsto dal Piano Regionale delle Bonifiche a suo tempo adottato, che censisce l'area tra quelle a “medio termine”, quindi non pericolose,

prevedendo un tempo medio di bonifica approssimativamente stimato, in circa 15/20 anni” si legge ancora nella nota. Sostanzialmente, le ultime analisi confermerebbero che: “si tratta di rifiuti non pericolosi, privi di una significativa capacità di cessione degli inquinanti all'acqua e al terreno”. A conferma di ciò, sono stati anche ulteriormente eseguiti campionamenti mirati ad accertare la qualità delle acque erogate dal civico acquedotto, “che hanno confermato l'assenza di contaminazioni delle acque sotterranee”. Il comune conclude così: “Al momento, come concordato con gli enti preposti al controllo, il comune ha avviato una prima fase di interventi propedeutici alla progettazione della bonifica. Tali interventi riguardano nello specifico la ripulitura dell'area dalla vegetazione infestante e dai rifiuti “ingombranti” presenti in superficie”.

verificato un episodio analogo all'interno di un ristorante. Nello scorso mese di Marzo, una turista veneziana ospite di Montecatini, mentre stava consumando un pasto presso un locale di via Matteotti, si è distratta pochi attimi. Di questo momento di disattenzione se ne approfittò un uomo che, evidentemente, la stava già prendendo di mira da un po' di tempo, per rubarle la borsa. All'interno di essa c'erano un cellulare di ultima generazione, 200 Euro, carte di credito ed altri oggetti di uso personale. Qualche giorno dopo la borsa è stata ritrovata con all'interno le sole carte e restituita alla turista. Per fortuna il ristorante è dotato di un ottimo sistema di videosorveglianza che ha permesso nel mese di Ottobre ai Carabinieri della stazione della città termale, di riconoscere l'autore del furto, un uomo di 50 anni, residente a Ravenna, con precedenti penali per simili reati.



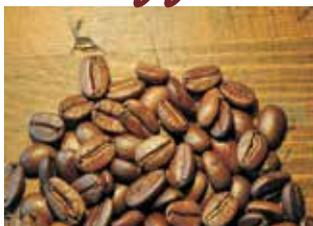
Ladro 50enne incastrato dalle telecamere mentre rapina una signora

di Carlo Giannetti

MONTECATINI – Dopo i furti di borse in prossimità ed all'interno di centri commerciali e negozi della zona, si è



Dal 1952 il caffè tostato a legna



Capsule compatibili Nespresso

CAFFÈ
maraviglia[®]

via Benedetto Croce, 20
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 347.2769919



Torrefazione Chelotti Caffè

Vendita diretta cialde, capsule, caffè macinato & in grani Macchine da caffè in comodato d'uso

**SPECIALE
CURA
DELLA CASA**



PACE

I MIGLIORI PRODOTTI PROFESSIONALI
PER LA PULIZIA DELLA TUA CASA
IN OFFERTA

SEGUICI SULLA PAGINA FB
per restare aggiornato
su tutte le novità
PACE CERAMICHE



DOVE POTETE TROVARCI:

Via Grazia Deledda, 18
Pieve a Nievole
Tel 0572 950133
info@paceceramiche.it



Inaugurato il nuovo PlayGround: c'è anche una targa in memoria di Roberto Fera

di Carlo Alberto Pazienza

MONTECATINI – Mercoledì 11 ottobre è stato inaugurato il nuovo playground del Palavinci, con una cerimonia a metà tra la festa e il commosso ricordo: tanti ragazzi delle scuole giovanili a tirare a canestro nel nuovo campo esterno dipinto di rosso e di blu, dopo il restyling finanziato anche dalla Fondazione Caript. Tra i presenti loro anche i familiari e gli amici di Roberto Fera, il giovane giocatore di basket morto prematuramente a 30 anni la sera dello scorso 5 agosto. Proprio a lui l'amministrazione comunale ha voluto infatti rendere omaggio, scoprendo una targa commemorativa di fronte al nuovo campo sportivo da basket all'aperto. "A Roberto Fera, per la Sua grande passione per il basket", la scritta sul travertino che ricorderà per sempre il suo messaggio. "Io e la famiglia di Roberto – ricorda il sindaco – ci conosciamo da tanti anni. Roberto ha portato con sé un bel messaggio di sport e di apertura verso il futuro con i più giovani, che qui in questo

campo potranno allenarsi e giocare a pallacanestro, sport tanto caro a Roberto, e ricordarsi di lui. E' un omaggio che ci siamo sentiti di fare con il cuore". Il nuovo campo da gioco esterno del Palavinci è stato completamente rinnovato, sia nella pavimentazione che nei tabelloni e nei canestri. L'intervento è costato in totale 75mila euro, di cui 45mila euro finanziati dal Comune e 30mila dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia.

Cercatore di funghi salvato dall'elisoccorso nei boschi di Stiappa

di Carlo Giannetti

PESCIA – Cosa c'è di più rilassante che andare a passeggiare nei boschi della Svizzera pesciatina al cominciare dell'Autunno, magari riuscendo anche a trovare qualche bel fungo. A proposito, sembra che quest'anno ce ne siano parecchi. Forse mosso da questi pensieri, il 5 Ottobre scorso, un uomo di una certa età si è incamminato per i boschi intorno a Stiappa, ridente frazione della città dei fiori. Purtroppo però, intorno alle 13,30, l'anziano, mentre camminava, si è ferito in modo talmente serio che è stato necessario l'intervento dei Vigili del fuoco, di una squadra del Soccorso alpino e di un'ambulanza.



Un paio d'ore dopo l'incidente, viste le condizioni dello sfortunato escursionista, è stato chiamato anche l'elicottero Pegaso che l'ha trasportato, dopo che medici ed infermieri l'hanno stabilizzato, all'ospedale più vicino. Anche passeggiare per i boschi può comportare qualche rischio. Per questo si raccomanda sempre la massima prudenza.

Una giornata a "tutto tatuaggio" in città

MONTECATINI – Colore, musica e tatuaggi. Sono stati questi gli ingredienti del "Walk In Day", l'evento dedicato al tatuaggio promosso da "Capex" e giunto alla sua quinta edizione. La cornice dell'evento è stato quello del Great Seal Tattoo Lodge di Via Balducci a Montecatini Terme, location dove tre tatuatori dello studio sono stati a disposizione di tutti gli appassionati del "tattoo". Centinaia, i temi a scelta: dalla tradizione americana a quella marinaresca, senza dimenticare lo stile floreale e quello ornamentale. L'evento si è poi concluso con dj set, musica e la partecipazione dei "Cafè Racer & Friends", bikers di assoluto livello. Appuntamento al prossimo anno.



INGROSSO E DETTAGLIO
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E AFFINI
DOMENICA MATTINA APERTI
CONSEGNE A DOMICILIO
VIA RISORGIMENTO 387 - MONSUMMANO TERME
TEL. 0572951740 - 0572952949

Ne abbiamo per tutti i gusti.



ALCUNI DEI NOSTRI MARCHI

REPLAY | ROY ROGER'S | GAS | JECKERSON | LACOSTE | AEREONAUTICA MILITARE | NALÌ | NORTH SAILS | MANUEL RITZ |
 WOOLRICH | COLMAR | CIESSE | RELISH GIRL | WRANGLER | SAN REMO | DEL SIENA | KAOS | KOCCA | TWENTY EASY | EMME MARELLA |
 DIANA GALLESÌ | SILVIAN HEACH | PAUL'S BOUTIQUE | TRY ME | ANOTHER LABEL | PASSIGATTI | ELENA MIRÒ | GAIA | PER TE BY KRIZIA |
 XACUS | GALLO | EMPORIO ARMANI | ELLESSE | FILA | LOVABLE | OROBLU | SOXINTHEBOX | CAGI | PEROFIL | TRIUMPH | BURLINGTON |
 BUGATTI | MAELIE | VINGINO | BOBOLI | IDO | FRED MELLO | ARMANI JEANS | YES ZEE | BRAMANTE | GRAN SASSO | MARELLA |
 MEYER | SUN68 | INGRAM | 4OWEFT | SOLDINI | JACOPO C. | WEBB & SCOTT | IL THÈ DELLE 5 |

VI ASPETTIAMO ANCHE:
 DOMENICA 19 NOVEMBRE
 DALLE 15:30 ALLE 19:30



GUIDO MENCARI
 FASHION STORE

VIA PESCIATINA 562 BIS - CAPANNORI - LUCCA
 Tel. 0583 928073 | www.guidomencari.it | info@guidomencari.it

Bonus verde: arrivano le detrazioni per chi vuole abbellire il proprio giardino



VALDINIEVOLE – Novità per chi vuole ristrutturare o abbellire il proprio giardino: la Legge di Stabilità 2018 introdurrà il “bonus verde”: una misura importantissima per i cittadini e per le aziende della provincia di Pistoia. Gli interventi di ristrutturazione su giardini e terrazze, infatti, potranno essere detratti al 36%. Si tratta di uno sconto significativo, fortemente richiesto dal nostro settore florovivaistico. La legge, che vede tra i cofirmatari l'onorevole Edoardo Fanucci del Pd, si propone di dare un contributo alle oltre 1500 aziende con circa 5500 addetti diretti del settore florovivaistico della provincia di Pistoia. Le detrazioni saranno a disposizione di tutti i cittadini che ne faranno richiesta dal primo gennaio con un massimale di 5mila euro per ogni intervento.

Furti di orologi preziosi in Valdinievole: donne procaci seducono anziani

di Carlo Giannetti

CHIESINA – E' molto simile la dinamica di due furti avvenuti in Valdinievole, uno nel mese di Giugno ed un altro il 4 Ottobre scorso. Una donna giovane

e bella, un anziano spiazzato dalle sue avances ed un orologio di grande pregio sono gli ingredienti di queste due brutte storie. Il 6 Giugno scorso, a Chiesina Uzzanese, un uomo di 74 anni, mentre passeggiava per via Garibaldi, si è visto avvicinare da una bella ragazza che, sorridendo, gli si è rivolta invitandolo senza vergogna a palpeggiarla. L'anziano, molto sorpreso, non si è accorto che la giovane donna, nel frattempo, riusciva a sfilargli dal polso l'orologio del valore di 5000 euro. Il 4 Ottobre, invece, analoghi fatti si sono svolti a Pescia. Un 73enne, camminando nella tarda serata per via Giusti, è stato avvicinato da una giovane mai vista prima, che, con sua grande sorpresa, dopo aver fatto finta di conoscerlo, l'ha abbracciato per qualche istante per poi andarsene rapidamente. Anche in questo caso il pensionato si è accorto che dal polso mancava il suo prezioso orologio del valore di 3000 euro. Entrambe le vittime dei furti hanno dovuto superare un certo imbarazzo per raccontare l'accaduto ai Carabinieri, che hanno

immediatamente dato il via alle indagini

Gara da leccarsi i baffi tra gli studenti dell'alberghiero Martini all'Ippodromo

di Carlo Giannetti

MONTECATINI – Il 7 Ottobre scorso presso l'ippodromo Sesana di Montecatini, le corse in programma si sono alternate ad una gara di cucina tra coppie di studenti della quarta E di enogastronomia dell'istituto alberghiero Martini, sotto l'attenta supervisione del professor Antonino. Gli allievi hanno dovuto preparare con un giorno di anticipo una pietanza a scelta dopo aver acquistato gli ingredienti scelti tra quelli presenti in una lista predefinita ed in quindici minuti, il giorno della gara, hanno impiattato il tutto in modo elegante e pulito e servito ai commensali. L'ingresso all'evento, organizzato da Snai Ippodromo Sesana, è stato gratuito e c'è stata viva soddisfazione tra coloro che hanno potuto degustare tanti manicaretti.



MERCERIA
Bellandi
FILATI, BOTTONI & CERNIERE
LANE & INTIMO, MAGLIERIA

l'Utile, le Novità, il Classico

via Provinciale Buggianese, 2 - PONTE BUGGIANESE (Pistoia) - Tel. 0572.635092





ABBIGLIAMENTO DONNA	ABBIGLIAMENTO UOMO	INTIMO DONNA	INTIMO UOMO E SPORTIVO	ABBIGLIAMENTO NEONATO E BAMBINO	BIANCHERIA E ACCESSORI PER LA CASA
MARELLA WEEKEND <small>Me+Me</small> elena miro <i>persona</i> <small>MARLBOROUGH</small> ottol'Amé GUESS <i>Antica Sartoria</i> <i>caipirinha</i> PYREX	 SEVENTY bugatti XACUS POGGIANTI 1958 <small>made in Italy</small> Calvin Klein PYREX 	TWIN-SET <small>SIMONA BARE ER.</small> LO ♥ ABLE COSABELLA GALLO <i>Philippe Matignon</i>	GUESS BIKKEMBERGS RAGNO GALLO FREDDY EVERLAST	GUESS <i>Pepe Jeans</i> <small>LONDON</small> VINGINO Relish mayoral	<i>Mumario</i> LA PERLA <i>via Roma.60</i> Gabel FAZZINI BOSSI

FIDELIZZATI CON LA G CARD...
 USUFRUIRAI DI SCONTI E PROMOZIONI
 LA VOSTRA FIDUCIA È LA NOSTRA FORZA

I nostri orari:

Martedì, Mercoledì, Giovedì e Sabato - orario 9,00-13,00 e 15,30-19,30
 Venerdì - orario continuato 9,00-19,30

APERTURE STRAORDINARIE DI NOVEMBRE

Lunedì 6 novembre e Lunedì 20 novembre aperto 15,30-19,30
 Domenica 12 e 26 novembre aperto 15,30-19,30

via Cesare Battisti, 20 PESCIA (Pistoia) telefono 0572.479691 | 342.8686408



Fai una scansione con il tuo smartphone... verrai collegato alla nostra pagina Facebook

gianninopescia@gmail.com

I resti di Monsignor De Vivo tumulati nella cripta del Duomo di Pescia

PESCIA – Nello scorso numero di Quello Che C'è vi abbiamo dato la notizia errata della collocazione, nel cimitero di Castellare a Pescia, della salma di Monsignor Giovanni De Vivo. Si è trattato di un imperdonabile sbaglio, in quanto monsignor De Vivo è stato tumulato nella nuova cripta dei vescovi sita accanto al Duomo di Pescia, non nel cimitero di Castellare come erroneamente riportato. Nella cripta sotterranea (di cui vi presentiamo due fotografie, una all'interno e una all'esterno) situata a pochi passi dalla Curia pesciatina sono presenti tre tombe: i resti del monsignore riposano in quella centrale, mentre le altre due sono vuote. Chiediamo scusa a tutti i lettori di Quello Che C'è per questa errata informazione.

Mangia vegetariano, aiuta il Padule di Fucecchio!

di Simone Ballocci

VALDINIEVOLE – Si susseguono le tante iniziative a sostegno del Centro di Documentazione, Promozione e Ricerca del Padule di Fucecchio.



Cripta del Duomo

Una, in particolare, merita una menzione speciale: perché l'idea è quella di fare una bella cena, con tanto di divulgazione e presentazione di diapositive, immagini, foto, il cui incasso è in parte devoluto a sostegno delle attività del "povero" centro. L'idea diventa particolarmente originale per la natura delle portate: al Circolo Arci di Brusiana, infatti, la cena di raccolta fondi dello scorso 8 ottobre è stata completamente servita seguendo un menù rigorosamente vegetariano. Convolando a giusto compimento da un lato la sensibilizzazione per la sopravvivenza del Centro di Documentazione, dall'altro il contatto diretto e gustoso con pietanze quanto più "naturali" possibile, dall'antipasto sino al dolce passando per primi piatti



Ingresso Cripta

e pizza.

A Monsummano ecco il pronto soccorso informatico in Biblioteca

di Simone Ballocci

MONSUMMANO – "S.O.S. Computer" ovvero: un progetto di pronto soccorso informatico aperto a tutta la cittadinanza. È attivo proprio in queste settimane (fino al 23 novembre) nei locali della Biblioteca comunale, ed un vero e proprio punto di assistenza diretta per tutti coloro i quali "hanno bisogno di assistenza per risolvere alcuni dubbi o vogliono un aiuto per utilizzare al meglio i programmi software del proprio pc" come si legge nella presentazione del progetto cliccabile sulla home page del sito del comune di Monsummano (www.comune.monsummano-terme.pt.it). Il progetto, che ben si inserisce nell'ambito delle attività messe in campo dal Comune di Monsummano e non solo per conseguire una alfabetizzazione informatica più ampia possibile, è aperto come dicevamo per adesso fino al 23 novembre. Ma se – come sperano – avesse buon riscontro potrebbe essere ampliato e prorogato. Il servizio è completamente gratuito, ed è attivo ogni giovedì pomeriggio dalle 15.30 alle 18.30. Per info 0572 959500.



BAR - TABACCHI CASABIANCA



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

via Colligiana, 59 | PONTE BUGGIANESE Loc. CASABIANCA | telefono 0572.634907 | barcasabianca@alice.it



*C*rescita *T*ecnologia *I*nnovazione

Verinlegno da oltre quarant'anni realizza con cura artigianale i propri prodotti, con criteri di ricerca, innovazione e adattamento ai mutati parametri dell'economia e della società.

La pianificazione di un'intensa innovazione produttiva, espressa da una gamma in continua evoluzione e la costante attenzione alle tematiche ambientali ed ecologiche, hanno portato, nel corso degli anni, ad un'impresa sempre più strutturata in grado di rispondere tempestivamente alle esigenze del mercato e anticipare normative sempre più stringenti.

Dal 1975, Verinlegno continua a portare con forza l'eccellenza Toscana in Italia e nel mondo ed oggi guarda con fiducia e con rinnovato impegno alle sfide future dei mercati per essere sempre più competitiva a livello globale.



Inaugurato il nuovo negozio di "Paola Pippi Linea uomo"

PESCIA - L'8 ottobre è stato inaugurato il nuovo negozio di Paola Pippi Linea Uomo, che ora si trova in un'unica struttura sopra Paola Pippi Donna, in via Salvo D'Acquisto n° 1. Un negozio moderno, elegante, attento alle esigenze della moda sia maschile che femminile. Tanta gente, buon cibo, vino e musica per questa importante inaugurazione. Complimenti ed in bocca al lupo da parte di tutta la redazione.



Barsanti Casa dopo 80 anni si rinnova

PESCIA - Monica e Simona Michelotti erano bambine molto piccole quando il nonno materno gestiva questo storico negozio di casalinghi in Pescia. Ora le due sorelle hanno deciso di dare un'impronta diversa al negozio e così dal 14 ottobre hanno inaugurato 5 nuove linee di

grande successo nel mondo: le candele Yankee, i complementi d'arredo Arte e Mestieri, saponi e cosmesi Autourdu Bain, Voglia di Pizzi e la Bigiotteria Oliver Weber. Continua la svendita di tutti i prodotti casalinghi fino ad esaurimento scorte. Inizia così la 4° generazione

Barsanti! Complimenti ed in bocca al lupo per questa nuova avventura.

Audiomedical festeggia 35 anni con un convegno

"UDITO E QUALITÀ DELLA VITA"

PISTOIA - Il 21 ottobre scorso AUDIOMEDICAL negli storici locali della fondazione L. Tronci di Pistoia, ha festeggiato i suoi 35 anni con la professionalità che da sempre la contraddistingue. Gilberto Ballerini e lo staff di Audiomedical hanno organizzato un importante convegno dal titolo suggestivo "UDITO & QUALITÀ DELLA VITA". Marco Gori, professore ordinario dell'Università di Siena, ha affrontato il tema dell'intelligenza artificiale e degli apparecchi acustici. Il Dott. Paolo Vannucchi, responsabile del reparto di audiologia



dell'ospedale di Careggi, ha trattato de "L'impianto cocleare. Indicazioni e metodo". Sergio Teglia, psicologo e psicoterapeuta della Asl di Pistoia, ha affrontato il tema degli aspetti psicologici dell'ipoacusia. Andrea Spini, professore associato di sociologia generale, ha parlato, invece, degli aspetti sociologici. Possiamo sicuramente affermare che Audiomedical non ha mai perso il passo della tecnologia. Complimenti a Gilberto Ballerini ed al suo staff da parte di tutta la redazione.



Tea Rouge SOLO COSE BELLE
 VINTAGE ATELIER
 Il piacere di regalarsi un'emozione
 CONCESSIONARIO TROLLBEADS
 THE ORIGINAL SINCE 1976





Novembre 2017

CHECK-UP **CUORE** E IPERTENSIONE ARTERIOSA IN 3 STEP

✓ *Visita Cardiologica* ✓ *Elettrocardiogramma* ✓ *Ecocardiogramma*

€ 65,00

(Per l'intero pacchetto)

INFO: 0572 78869



Telefono: 0572 78869 - 0572 910130 - info@eughenos.it
V.le C. Rosselli, 45 Montecatini T.me (PT) - www.eughenos.it - facebook

Fiori di Pescia alla fiera Flormart di Padova: arriva un riconoscimento

di Carlo Giannetti

PESCIA – A Padova lo scorso mese, si è tenuta Flormart, una delle più importanti fiere del settore florovivaistico a livello nazionale. Nel corso di tale evento l'Associazione nazionale piante e fiori d'Italia ha presentato il proprio marchio del quale potranno fregiarsi i prodotti che siano stati coltivati in modo prevalente nella nostra Nazione. Tra i tanti produttori anche i florovivaisti di Pescia e del Pistoiese avranno così l'opportunità di presentare in tutto il mondo i propri fiori e le proprie piante sotto un marchio che non lascia dubbi sulla loro provenienza dal territorio italiano. Il Dipartimento di qualità agroalimentare avrà il compito di accreditare le aziende interessate ad ottenere la nuova certificazione, che va ad aggiungersi alle altre (Emas, Iso, Mps, ecc.) che già sono in essere. Le imprese che vogliono ottenere il marchio "Piante e fiori d'Italia" dovranno rivolgersi alla Coldiretti o contattare direttamente l'associazione al numero 0183/767081 o



tramite mail all'indirizzo presidenza@pianteefioriditalia.it.

Montecatini nell'Unesco? La città ci prova (insieme ad altre dieci)

di Simone Ballocci

MONTECATINI – Montecatini porta nel proprio nome il titolo di "Terme d'Europa". Ed è proprio con altre dieci città termali europee che sta provando la scalata all'UNESCO, per essere inserita nel novero del patrimonio dell'umanità. L'idea, che unisce le sorti di Montecatini a quelle di Bad Ems, Bad Kissingen, Baden-Baden, Baden Bei Wien, Bath, Frantiskovy Lazne, Kasrlovy Vary, Mariaske Lazne, Spa e Vichy, riunite sotto al titolo di "Great Spas of Europe", sta trovando notevole interesse in città, come si è visto lo scorso 2 ottobre alle terme Excelsior durante la lunga maratona

"Verso Unesco". L'iniziativa, che è stata l'ultima solo in ordine di tempo, ha riunito addetti ai lavori e semplici interessati intorno a cinque tavoli sedi di altrettanti workshop, in un caloroso afflato di interesse. "Ogni tavolo – come si legge nel comunicato del Comune di Montecatini – ha proposto nuove idee per sviluppare al meglio il tema affrontato nell'ottica di una condivisione di progetti. Una maratona d'ascolto alla quale hanno partecipato almeno 150 operatori del settore".

Ultraottantenne bloccato su un traliccio salvato dai vigili del fuoco

di Carlo Giannetti

PONTE BUGGIANESE – Nell'immaginario collettivo i Vigili del fuoco, oltre a spegnere gli incendi, si vedono impegnati nel salvataggio di gatti arrampicati su alberi o pali della luce, incapaci di scendere da soli. A Ponte Buggianese, invece, il 6 Ottobre scorso, sono dovuti intervenire per salvare la vita di un uomo di 84 anni, rimasto incastrato nelle funi di un traliccio ad un'altezza di circa dieci metri. L'anziano, radioamatore per passione, già altre volte si era issato sull'antenna per compiere qualche lavoro di manutenzione e non aveva mai avuto problemi. Questa volta, forse, l'imbracatura alla quale era assicurato, non deve aver funzionato bene e l'uomo si è trovato appeso ad un'altezza considerevole col rischio di poter precipitare. Un passante si è accorto della pericolosa situazione ed ha allertato immediatamente i Vigili del fuoco che hanno liberato dai cavi l'anziano e prestato i primi soccorsi. L'ultraottantenne è stato trasportato in ospedale dove è stato ricoverato in condizioni non gravi".



A+++

A++

A+

A

B

C

D

Anyenergia S.r.l.
Via Mazzini 17/A, Massa e Cozzile (PT)
www.anyenergia.it | info@anyenergia.it
0572-386663 | 347-3150617

anyenergia

PROGETTAZIONE e INSTALLAZIONE
MANUTENZIONE e MONITORAGGIO

Impianti Fotovoltaici
Climatizzazione
Infissi PVC
Risparmio Energetico



Possiamo coccolarti?



Quest'inverno, lasciati coccolare dalle creazioni in piuma Cinelli:
trapunte, guanciali, interni in piumino
dalla lavorazione artigianale interamente Made in Tuscany.
La qualità più pregiata ad un prezzo outlet!

Cinelli Outlet

Via Cessana 3/5
51011 Buggiano (Pistoia)
Tel: 0572 31721

ORARI D'APERTURA:
Lunedì-Venerdì
9,00-12,00 / 14,30-17,30



CINELLI

I Maestri della Piuma

WWW.CINELLIPIUMINI.COM



Ibis eremita: a Prato una orribile morte molto valdinievolina

di Simone Ballocci



PADULE – Lo scorso 27 settembre Prato è stata macchiata da un gravissimo atto di bracconaggio. Nei dintorni della città, infatti, è stato abbattuto un esemplare di Ibis eremita, un uccello di pregiatissimo valore e, soprattutto, appartenente ad una specie a grave rischio di estinzione a livello mondiale, che per questo è oggetto di un importantissimo progetto di reintroduzione a livello europeo. L'esemplare barbaramente ucciso era molto "valdinievolino": in passaggio, infatti, dall'Austria al sito di svernamento nell'Oasi WWF di Orbetello, era stazionato per qualche giorno anche nel nostro Padule di Fucecchio, facendo tra l'altro parlare

molto di sé. "Il bracconiere che lo ha ucciso – riporta Wwf di Pistoia e Prato – ha commesso un pesante danno all'ambiente e alla biodiversità, ma anche economico considerate le risorse pubbliche che vengono investite in questo progetto". Anche il nostro giornale dà eco alla voce di chi chiede sempre più forze e risorse per poter contrastare queste pratiche barbare che rendono sempre più difficile per gli abitanti non umani vivere in questo nostro Pianeta, e noi sempre meno umani.

"Food and Book", Montecatini torna la capitale della buona cucina

MONTECATINI – A ottobre Montecatini è stata la capitale italiana del cibo grazie al quinto festival del libro e della cultura gastronomica "Food and Book". L'evento, a cura di Sergio Auricchio e Carlo Ottaviano, si è tenuto dal 13 al 16 ottobre ed è stato un grande successo. Nella città termale si sono avvicendati passeggiate nella Montecatini liberty, la finale del Campionato italiano del salame, cene curate da grandi chef stellati degustazioni di vini e tante



presentazioni di libri a tema culinario. Tra i tanti incontri, ricordiamo quello con Oscar Farinetti, patron di Eataly. Un fine settimana saporito come non mai che ha fatto registrare un graditissimo "tutto esaurito" oltre che un arrivederci al prossimo anno.

Rapina in mezzo ai condomini, che paura a Monsummano!

di Simone Ballocci

MONSUMMANO – Sono le otto di



sera, qualche minuto dopo. In via Indipendenza, a Monsummano, una famiglia sta rientrando a casa. Padre, madre e figlioletto di 13 anni. Da tre anni abitano in uno degli appartamenti che si affacciano sulla via. Non parlano granché italiano, sono cinesi. Gestiscono per conto del nipote un avviato negozio a Chiesina. Lui, il padre di famiglia, ha l'incasso di qualche giorno nel marsupio. Via Indipendenza è una via senza sfondo, in mezzo a 4 condomini. Decine e decine di balconi, persone, finestre. Lì, in mezzo, la famiglia è stata assaltata. Un commando di tre persone, a piedi, con i passamontagna calati sul viso, li ha velocemente accerchiati. Uno, il capobanda, è l'unico che parla. Ed ha una pistola in pugno. "Chiavi, chiavi!" intima all'uomo. Vuole le chiavi del Fiat Doblò con il quale la famiglia è appena arrivata sotto casa. L'uomo non fa in tempo nemmeno a capire, e a decidere se opporre o meno un poco di resistenza, che il capobanda l'ha già colpito alla testa, due volte, con il calcio della pistola. La banda sparisce. Il bottino ammonta a poco più di 2mila euro. Sembra la scena di un film, invece è tutto vero. Sembra la scena di un film, è tutto vero, è accaduto l'8 ottobre. E i Carabinieri ancora indagano.

A PESCIA E' ARRIVATO



ambulatorio veterinario
PONTE DEI MARCHI



Dott.
Balistreri Claudio



Dott.ssa
Frugoli Alice



Dott.
Bernardi Gabriele

“

L'Ambulatorio Veterinario Ponte dei Marchi è una struttura di 180 m² all'avanguardia, grazie alla professionalità dei veterinari, alle qualità della struttura e all'efficacia dei servizi...

”

SERVIZI

**Reperibilità e Pronto Soccorso 24 ore al giorno,
365 giorni all'anno, festivi compresi**

Visite cliniche - Prevenzione - Radiologia - Ecografia -
Lab analisi - Citologia - Oncologia - Endoscopia
Oculistica - Chirurgia - Degenza e Day hospital



rep 24 ore 3403323208

Via Fiorentina 50 Pescia – 05721906336

Il Maresciallo Renato Nugnes è Cavaliere al merito della Repubblica

BUGGIANO – Il Maresciallo capo dei Carabinieri Renato Nugnes, ora in congedo, ha ricevuto dal Presidente della Repubblica, con suo decreto, l'onorificenza di Cavaliere al merito dell'Ordine della Repubblica Italiana. Nugnes ha prestato servizio nell'Arma dei Carabinieri per circa 30 anni, di cui sette presso la Stazione Carabinieri di Buggiano istoria, in qualità di Vice Comandante e Comandante in sede Vacante ed esattamente dal 1999 al 2006. Dopodiché a causa di un brutto incidente stradale ha ripreso servizio presso la Stazione Carabinieri di Montecatini Terme, dopo una lunga convalescenza. Nonostante le non ottime condizioni di salute, il Maresciallo capo è rimasto in servizio fino al 29 gennaio 2016, giorno del congedo. La redazione di Quello Che C'è si congratula per l'eccellente riconoscenza ricevuta.

Programmata l'apertura di un nuovo centro per disabili in città

di Carlo Giannetti

LARCIANO – Il comune ha individuato nella ex Casa Mazzei Rivalta, il luogo ideale dove aprire in un prossimo futuro un nuovo centro diurno per persone diversamente abili. La struttura nel 1999 è stata donata dai proprietari al Comune larcianese che a sua volta ha stabilito di cederla in comodato d'uso gratuito alla Società della Salute per dare vita ad una casa famiglia dove potranno risiedere otto persone con varie disabilità alle quali verrà anche data la possibilità di apprendere i primi rudimenti della coltivazione della terra nell'ambito di un progetto di agricoltura sociale. I lavori di ristrutturazione dell'ex casa Mazzei Rivalta dovrebbero prendere il via nel mese di Marzo 2018 e concludersi nei primi mesi dell'anno successivo. I costi per tale opera saranno suddivisi equamente tra la Regione, la Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia e la Società della Salute.



Cento anni per Margherita!

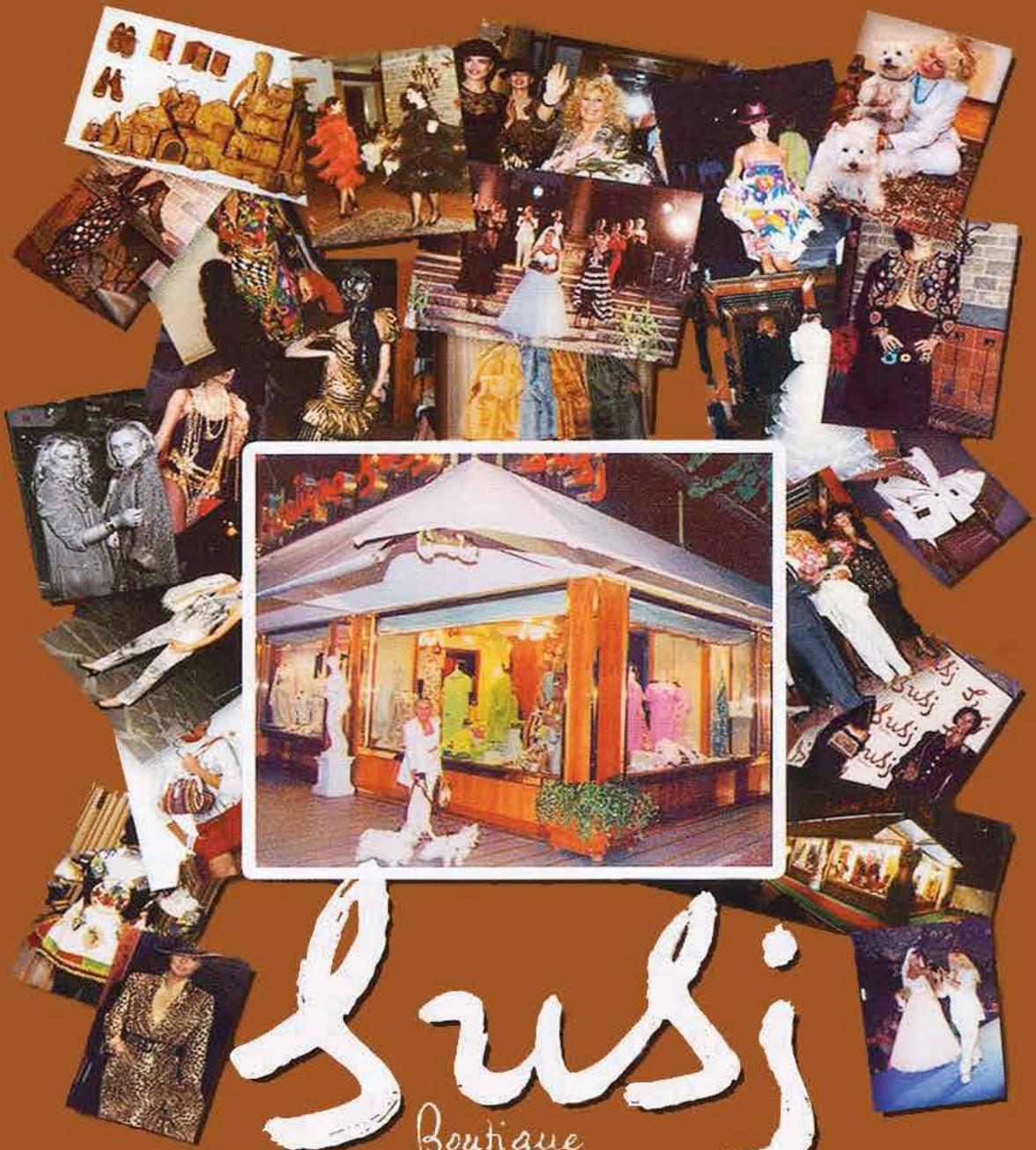
PESCIA - Il 4 ottobre ha raggiunto il traguardo del secolo di vita BONELLI MARGHERITA, nata e vissuta a Pescia. Un compleanno prestigioso che è stato un momento per ripercorrere la sua lunga vita circondata dall'affetto dei familiari e di quanti l'hanno conosciuta nell'arco della sua esistenza. Nella foto la vediamo insieme alla Presidente dell'Istituto Don Bosco di Pescia, Dr.ssa Daniela Moretti. Alla festa in suo onore ha partecipato anche la Dott.ssa Luisella Gobbi in rappresentanza del Comune di Pescia.



Inaugurato a Pescia il centro Co.Me.Te

PESCIA - Il 26 ottobre u.s. è stato inaugurato il centro Co.Me.Te. di Pescia con un incontro sul tema "Mantenere la relazione genitoriale nella separazione", che si è svolto presso la Fondazione Conservatorio Femminile San Michele a Pescia. Il Centro oltre ad offrire risposte qualificate nelle situazioni individuali, di coppia, familiari, di disagio psicologico, ha anche una specializzazione in tutte quelle situazioni in cui la famiglia incontra la giustizia. Ricevono dal lunedì al venerdì su appuntamento (tel. 327.8957197). Il centro si trova a Pescia in piazza XX Settembre, 21.





Susy

Boutique

roberto cavalli

Bruno DONNA

Gattinoni

ROBERTA di CAMERINO

ungaro

DIEGO
M
MILANO

ALVIERO MARTINI
1^A CLASSE

LEONARD
PARIS

GEMMI
furs

ELISA FANTI® ODICINI

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

Pagina di sport a cura di Carlo Alberto Pazienza e Francesco Storai

Calcio giovanile

Ad Altopascio la Fiorentina vince la Supercoppa Tau Calcio

ALTOPASCIO – Si chiude con la vittoria della Fiorentina la sesta Supercoppa Tau Calcio, andata in scena ad Altopascio lo scorso 20 settembre. Il triangolare, organizzato al termine del 23° Trofeo Memorial Antonio Cordischi, ha coinvolto il Tau Calcio Altopascio, la Fiorentina e l'Inter, squadra con cui da molti anni il team amaranto ha avviato una proficua affiliazione. Il Tau, infatti, è Centro di Formazione Inter e sede della Scuola Calcio Inter che avvicina i bambini al mondo del calcio attraverso attività divertenti e formative, approvate dai tecnici nerazzurri. La prima partita del triangolare, Tau Altopascio contro l'Inter, è finita 1 a 0 per la squadra milanese, grazie alla rete del capitano Bonavita. Secondo round, sempre gli amaranto in campo, questa volta contro la Fiorentina che vince con il gol di Costantini. Ultima partita, la



finalissima tra Fiorentina e Inter vinta dai viola con una rete di Giulianelli.

Nuoto

La piscina Marchi torna in attività grazie alla società Cogis

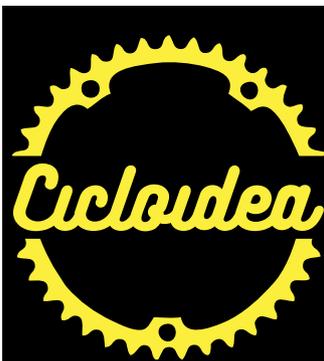
PESCIA – Da metà ottobre la piscina Marchi di Pescia è tornata in funzione. La gestione dell'impianto è gestita dalla società sportiva pistoiese Cogis Nuoto. La stessa Cogis ha lavorato nei mesi scorsi per ristrutturare la piscina e renderla agibile nuovamente. L'impianto sarà a disposizione sia dei cittadini che dai ragazzi delle scuole, come quelli degli istituti del Marchi e del Sismondi. Sono state sistemate e rinnovate con elementi antiscivolo tutte le pavimentazioni degli spogliatoi, rinnovati tunnel d'accesso al piano vasca, bonificati gli impianti di filtrazione dell'acqua ormai datata e molto altro ancora, come il rinnovo delle rampe di accesso e gli ascensori per le persone portatrici di handicap.

Sempre E' stato anche inaugurato un gruppo Facebook "Noi della piscina Marchi" inerente alla nuova attività della piscina. La segreteria della piscina rimarrà aperta dal lunedì al venerdì dalle 16 alle 20 e il sabato dalle 10 alle 12.



E' iniziata la stagione del Nuoto Valdinievole

LARCIANO – Domenica 15 ottobre alle piscine intercomunali di Larciano-Lamporecchio si è svolta la classica rassegna di inizio stagione dell'Asd Nuoto Valdinievole. In questo evento lo staff della società ha premiato gli atleti protagonisti della passata stagione ai campionati italiani di fitness, nuoto e salvamento e presentato tutte le squadre della prossima stagione. Durante la mattinata sono state effettuate delle esibizioni di Fitness agonistico e delle piccole gare delle varie squadre agonistiche. Poi sono stati presentati tutti i 16 allenatori, che seguiranno gli atleti durante la preparazione e le gare: Alessia Zappelli, Sheila Pellino, Martina Beninato, Alessandro Barbini, Ilaria Fedi, Valentina Rigo, Jessica Bandettini, Samuel Giuntoli, Erika Picchi, Carlo Bernava, Giulio Bracciali, Toni Calistri, Federico Cambi, Matteo Marradini e Chiara Papini.



Rivenditore Ufficiale



via Amendola, 24 PIEVE A NIEVOLE phone e fax +39.0572.952796
+39.339.1393592 - www.cicloidea.it | info@ciclipellegrini.com

**NUOVI
ARRIVI
2018**

aperti
dal **lunedì al sabato**
con orario continuato
dalle **08.00 alle 20.00**

SPECIALE USATO LOW COST! PER TE LE MIGLIORI OCCASIONI DEL MESE



Fiat Panda 1.2 Dynamic
2007 - 61.386 km
4.000 €



Citroen C3 1.1 Exclusive
2012 - 75.324 km
6.600 €



Fiat 500 0.9 TwinAir Turbo Lounge
2011 - 70.150 km
6.900 €



Nissan Micra 1.2 Acenta
2015 - 32.484 km
7.800 €



Suzuki Swift 1.2 VVT 4WD 5p. GL Style
2011 - 55.261 km
8.000 €



Hyundai ix35 1.6 Classic 2wd
2011 - 53.300 km
9.300 €



Fiat 500L 1.3 mjt Pop 85cv
2013 - 68.806 km
9.600 €



Renault Captur 1.5 dCi 8V 90cv Start&Stop Live
2013 - 68.900 km
10.300 €



Nissan Juke 1.5 dCi Tekna
2011 - 77.105 km
10.700 €

GUARDA CHE TIPO!

FIAT TIPO 4 PORTE 1.3 MULTIJET 95 CV

11.450 €*



**KM 0
2017**

FIAT TIPO 4 PORTE 1.4 BENZINA 95 CV

9.950 €*

*Offerta legata alla sottoscrizione di finanziamento. Es.di finanziamento su Tipo 1.4 4 porte bz. 95 CV. Prezzo Promo € 9.950 (IPT e contributo PFU esclusi): Anticipo zero, 84 rate mensili di € 185. Importo Tot. del Credito € 9.950 (inclusi Furto Incendio e CPI, spese pratica € 300 + bolli € 16). Importo Tot. dovuto € 15.540, spese incasso SEPA € 3,5 a rata, spese invio e/c € 3 per anno. TAN 7,10% TAEG 7,82%. Salvo approvazione della finanziaria. Iniziativa valida fino al 31 Novembre 2017. Messaggio pubblicitario a scopo promozionale. Le immagini inserite sono a scopo illustrativo. Gamma Tipo 4 porte: consumi ciclo combinato da 4,4 a 6,9 l/100Km. Emissioni CO2 da 117 a 160 g/km.

Ti aspettiamo a **Borgo a Buggiano**
in **Via Ponte Buggianese, 78/81**

Scopri tutte le offerte su
www.brandini.it
o chiamaci all'**840.055.055**



Manifestazioni

Grande successo di "Sport per tutti" alle Terme

MONTECATINI – Ancora una volta grande successo per la giornata di "Sport per Tutti", quest'anno svolta domenica 1° ottobre all'interno delle splendide terme Tettuccio in occasione del Festival della Salute. La giornata, organizzata dall'ufficio Sport del Comune di Montecatini Terme, in collaborazione con il Comitato Territoriale UISP di Pistoia, ha visto la presenza di oltre 2000 persone che hanno affollato le varie postazioni predisposte nello stabilimento e nelle sue sale a partire dalle 15. Nel corso della giornata si sono succedute esibizioni di pattinaggio, danza, arti marziali, e ancora ginnastica artistica ed altre discipline hanno coinvolto il pubblico composto in prevalenza di bambini con i loro genitori, che hanno potuto anche provare le varie attività. Spazio da sottolineare anche quello

dello sport "integrato" con ragazzi in carrozzina dell'Associazione "Pallamano a ruota libera. Queste le società che hanno preso parte alla manifestazione: Centro Taekwondo Montecatini, Energy Latin Dance, Grifa Gym, Karate Kwai, Kin Sori Taekwondo, Libertango, Montecatini Marathon, Pattinaggio Artistico Toscana, Scuola di Tai Chi Chuan CMC Italia, Tiro a Segno Pescia.



Calcio giovanile

La Polisportiva Margine Coperta ospita gli emissari della Juventus

MASSA E COZZILE – Il 19 ottobre è avvenuta la seconda visita stagionale dei responsabili della Scuola Calcio Italia della Juventus al centro sportivo

"Renzo Brizzi" di via Togliatti, dopo quella avvenuta un mese fa. Erano presenti il responsabile Academy bianconera Claudio Gabetta e il responsabile scouting del progetto Fabio Artico. La giornata formativa è iniziata alle 15,30 e, come dice il direttore generale della Polisportiva Margine Coperta, Antonio Bongiorno, "serve per rafforzare la collaborazione e la partnership con la Juventus, visionare e migliorare i metodi di allenamento e i nostri giovanissimi calciatori, un percorso di crescita organizzativa e tecnica già cresciuto con l'ingresso in società del responsabile Scuola Calcio Ezio Ferraro e del responsabile segreteria Roberto Bailo". Gli emissari della Juve sono intervenuti durante le sedute tecniche dei gruppi anno 2004, 2005 e 2006, poi a una partitella in famiglia tra le formazioni 2007 e 2008. Non è mancato un momento di formazione e confronto con i vari tecnici della Polisportiva, sia della Scuola Calcio che del settore giovanile (categorie Allievi e Giovanissimi). Infine, i responsabili del progetto Scuola Calcio Italia Juventus hanno incontrato la dirigenza del Margine Coperta, il presidente Giuseppe Martini e il vicepresidente Giancarlo Brizzi.



Tabaccheria
IL GATTO
E
LA VOLPE

PAGAMENTO
BOLLETTINI POSTALI E
WESTERN UNION

ORARIO 7.00-20.30

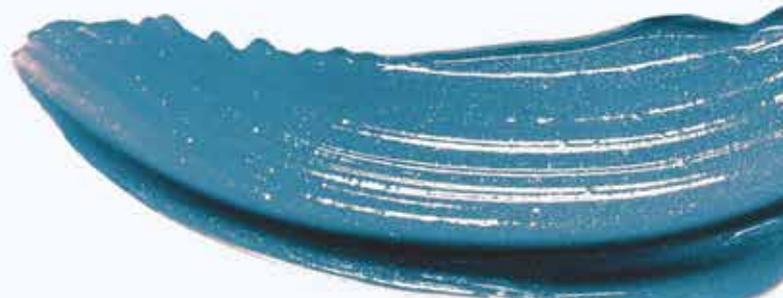
via Provinciale Lucchese, 288 UZZANO
telefono 0572.451204
claudio.cinelli@hotmail.it



 **CASACOLOR™**



NESSUN COLORE SI ASSOMIGLIA
Da noi puoi scegliere tra 3000 tonalità e sfumature.*



** Scopri il*
SISTEMA TINTOMETRICO



SEGUICI
— SU —
FACEBOOK



VIA BOCCACCIO 2/4
MONTECATINI TERME
Fino ad Ottobre siamo aperti
anche il sabato pomeriggio!

Motori

Rally: il borghigiano Tognozzi secondo assoluto al città di Pistoia

BUGGIANO – Secondo posto assoluto per Gabriele Tognozzi al 38° Rally Città di Pistoia, corso tra sabato 7 e domenica 8 ottobre scorsi. Una prestazione altisonante per il pilota di Buggiano, portacolori del Jolly Club e affiancato dal fedele Francesco Pinelli, a bordo della Skoda Fabia R5 del Team Colombi. Tognozzi per tutta la gara è sempre gravitato nelle posizioni da podio, insediandosi al secondo posto grazie al ritmo tenuto nelle due prove speciali notturne delle quattro corse il sabato, per poi soffrire nell'avvio domenicale per problemi di assetto (poi risolti) ed esibirsi in un finale di gara incandescente. Un "argento" estremamente meritato per Tognozzi e Pinelli, che dopo la vittoria al "Valdinievole" della scorsa primavera hanno confermato il loro status di equipaggio tanto veloce quanto anche affidabile nel centrare un risultato di alto livello, peraltro stavolta contro un plateau di avversari importante. "Siamo soddisfatti – ha detto Tognozzi a fine gara – perché per essere stati soltanto alla seconda esperienza con la Fabia, siamo riusciti a trovare la giusta strada per un buon feeling con la macchina e con i pneumatici. Queste vetture sono estremamente performanti ma anche sensibili al minimo cambiamento di settaggi, per cui non è facile montarci sopra per poche occasioni ed arrivare a sfruttarle. Riuscirci è sempre motivo di grande soddisfazione e appagamento".



Tiro a segno

Tsn Pescia a Milano per i campionati italiani

PESCIA – Al Poligono di tiro di Milano è andata in scena la finale dei Campionati Italiani uomini donne e Master e in contemporanea anche alcune gare dei Campionati Juniores Ragazzi e Allievi tenutosi a Roma lo scorso 10 settembre e non svolte a causa del maltempo. Il Tiro a Segno Banca di Pescia Brandani Gift Group si è fatto valere come sempre con i propri atleti grandi e piccini. Merita una citazione speciale il Gran Master Giuliano Cerchiai, che a sette anni dall'ultima medaglia d'oro ottenuta in questa specialità, ha regalato un'altra medaglia di bronzo in Pistola Libera. La ciliegina sulla torta arriva dalla categoria Juniores Donne, specialità Carabina Sportiva tre posizioni, con un bronzo a squadra. Protagoniste Alessandra Caramelli, Jana Calamari e Rebecca Sorce. Molto bene anche la categoria allievi di pistola: la migliore è stata Elena Landi, che nonostante il record personale

si è fermata ad un passo dal podio. La squadra di P.10, formata oltre che da Elena da Federico Tommasi e Viola Giorgetti grazie al loro avanzamento in classifica ha mantenuto saldamente la loro posizione d'ingresso.

Volley

Il Monsummano U16 trionfa nell'Opening Tournament di Sestola

MONSUMMANO – La formazione Elite del Volley Monsummano ha iniziato alla grande la stagione vincendo un importante torneo nazionale, l'Opening Tournament di Sestola (Modena), organizzato dalla società di casa dell'Asd Young Volley. La squadra guidata da Antonio Galatà con assistent coach Cesare Arinci, ha offerto prestazioni a Sestola centrando una vittoria di prestigio a cui hanno contribuito tutte le atlete, spinte da una rumorosa tifoseria che ha sostenuto la ragazze dall'inizio alla fine. Nel gironcino le biancoblù hanno superato con punteggi larghi entrambe per 2-0 Pallavolo Vignola e Firma Correggio. Mai un cedimento per le termali neppure nella giornata di domenica 8: nei quarti di finale 2-0 secco all'Ajsia Gm Noceto, altro 2-0 in semifinale alla forte Liu Jo Volley Academy Modena, e poi la gioia della finalissima vinta sempre 2-0 con il Mondial Texart Carpi.

ASSOCIAZIONE NUOTO



VALDINIEVOLE

ASSOCIAZIONE SPORTIVA DILETTANTISTICA

FIN
ScuolaNuoto
FEDERALE



MONSUMMANO TERME

Piscine Comunali piazza Sandro Pertini, 11
Monsummano Terme



**NON PERDERE
L'OPPORTUNITA'**
Iscriviti ai nostri corsi
per i posti ancora disponibili
nelle nostre attività invernali
di nuoto e fitness in acqua
Contatta le nostre segreterie

Piscine Intercomunali via Marconi, 878c
località Centocampi - Larciano

LARCIANO - LAMPORECCHIO

NUOTO LIBERO
a partire da

€ 0,97

al giorno

FITNESS IN ACQUA
a partire da

€ 1,92

al giorno

CORSI NUOTO
a partire da

€ 5,64

a lezione

 www.nuotovaldinievole.it

 info@nuotovaldinievole.it

 A.s.d. Nuoto Valdinievole

Monsummano Terme

Larciano-Lamporecchio

 Nuoto Valdinievole Piscine Monsummano-Terme

 0572 952255

 0573 81506

 Nuoto Valdinievole Piscine Larciano-Lamporecchio

  335 7607141

  335 7542453

 @NValdinievole

 NuotoValdinievole

Volley

Il punto sulle squadre monsummanesi alla terza giornata



© Foto Nucci

MONSUMMANO – A fine ottobre si è giocata la terza giornata del girone B e terza vittoria con il punteggio di 3-0 per l'Under 16 Elite del Centro tecnico territoriale Monsummano, che ha battuto il Versilia Pietrasanta Volley e continua la sua marcia a punteggio pieno in testa al campionato. Gara controllata dall'inizio alla fine dalle ragazze di Antonio Galatà e Cesare Arinci, che hanno dominato il match trasformando i primi due set a senso unico, leggero calo nell'ultimo parziale per qualche disattenzione data forse dal risultato già in cassaforte, ma comunque poi allungo finale e altri tre punti. Da segnalare Catani, per lei 11 punti nel set tra servizi vincenti, fast e primi tempi. La stessa squadra, impegnata nel secondo turno del campionato di Prima Divisione, ha superato 3-0 il Milleluci Casalguidi in un match senza storia, concluso in poco più di un'ora di gioco. Primi tre punti nel girone A per il Ctt. Per l'Under 16 Primo Livello arriva una vittoria nel proprio campionato con il punteggio di 3-2 sul Milleluci Casalguidi (le termali sono seconde con 7 punti) e una sconfitta 3-1 nel torneo Under 18 contro il forte Blu Volley Quarrata.

In questa partita le giovani termali si sono particolarmente distinte contro un avversario più esperto e navigato, a cui Monsummano ha tenuto testa vincendo tra l'altro il terzo parziale,

consecutiva con lo stesso punteggio e il primo posto solitario nella classifica del girone B.

Podismo

Prestianni vince il 5° Trail della Miniera

CHIESINA UZZANESE – Va al giovane di Chiesinese Uzzanese Antonio Prestianni (Seven ex run...dagio) dell'Atletica Castello la quinta edizione di Miniera in Trail, una delle più suggestive gare dell'Arcipelago toscano. La gara con arrivo e partenza a Rio Marina, si è svolta domenica 22 Ottobre e anche quest'anno per il Terzo anno consecutivo, in collaborazione con la famiglia, si è svolto il Trofeo dedicato alla memoria di Lorenzo Claris Appiani, il giovane avvocato vittima dei fatti tragici del Tribunale di Milano nell'Aprile 2015. Lorenzo era molto legato all'Isola d'Elba e al paese di Rio Marina così come la sua famiglia è legata storicamente al territorio.

Prestianni ha disputato una gara perfetta ed in un percorso impervio ed accidentato ha fatto il vuoto tra lui e gli avversari. Nei 23 km ha lasciato il 2° classificato Giacomo Messina, a ben 7 minuti, e corridori di livello come Roberto Ria a 11 minuti. Complimenti Antonio.



Kapuziner Bierstüble

**NOVEMBRE È IL MESE DI
(SCHLACHTPLATTE/TORGGELEN)**

**e piatti tipici
autunnali**



**OGNI ULTIMO VENERDÌ DEL MESE
SPALLETTA DI MAIALINO**



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

Pagina a cura di Francesco Storai,
chiusa il 26 Ottobre 2017



1 OTTOBRE, Spagna – Referendum per l'indipendenza della Catalogna. In un clima molto teso (con anche alcuni violenti scontri tra Polizia e votanti, con 460 feriti circa) si svolgono le consultazioni a Barcellona e nelle altre città della regione spagnola. Vince il sì all'indipendenza con una percentuale vicina al 90%. Votano oltre un milione degli aventi diritto.



2 OTTOBRE, Usa – Strage negli Stati Uniti. Ben 58 morti e 515 feriti a Las Vegas nella notte di domenica sera un uomo ha sparato dalla finestra di un albergo su una folla di 40 mila persone che stava assistendo a un concerto di musica country. Il killer si è tolto la vita poco prima che la polizia facesse irruzione nella sua stanza. È il più grave fatto di sangue nella storia americana, dopo l'eccidio dell'11 settembre 2001.



7 OTTOBRE, Norvegia – Beatrice Fihn

è la direttrice esecutiva dell'Ican, sigla che, tradotta in italiano, significa “Campagna internazionale per l'abolizione delle armi nucleari”. Si tratta dell'organizzazione no profit a cui è stato assegnato il Premio Nobel per la Pace 2017.



10 OTTOBRE, Spagna – Il presidente della Generalitat catalana, Carles Puigdemont, ha parlato dopo la referendum del 1 ottobre. Ha detto: «Prendo atto dei risultati del referendum del 1° ottobre e assumo il mandato del popolo affinché la Catalogna si proclami uno Stato indipendente in forma diretta» per poi chiedere al Parlamento un mandato per trattare, «una sospensione della dichiarazione d'indipendenza per avviare un dialogo con il governo». Indipendenza, per ora, sospesa.

15 OTTOBRE, Austria – Sei milioni e mezzo di austriaci dai 16 anni in su sono andati ieri alle urne. I risultati dicono che c'è stata una netta sterzata a destra. La Oevp, il partito dei popolari guidato da Sebastian Kurz, è stato il più votato con il 31,7% dei consensi.



16 OTTOBRE, Siria – Caduta di Raqqa, la città siriana conquistata dai curdi dopo essere stata per anni

baluardo del sedicente stato islamico Isis. I curdi hanno innalzato sullo stadio la bandiera della formazione combattente vincitrice, l'Ypg, una stella rossa in campo giallo.



20 OTTOBRE, Italia – Le nostre città sono preda i famosi Pm10 e Pm2,5, cioè le polveri sottili e sottilissime. Specialmente Torino, rischia di essere vietata la circolazione a tutti gli autoveicoli, senza eccezioni. Si sperano piogge e venti forti per migliorare la situazione.



22 OTTOBRE, Italia – E' il giorno del discusso referendum in Lombardia ed in Veneto per avere maggiori autonomia. Zaia e Maroni esultano. In Veneto ha votato il 57,2% degli elettori e i sì all'autonomia sono stati il 98%, quasi un plebiscito. In Lombardia la partecipazione al voto s'è fermata al 38-39%, e i sì anche qui sono stati il 95%. Il Governo dialogherà con Veneto e Lombardia per avere più autonomia?



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

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

Via Lucchese, 164 Ponte all'Abate
COLLODI PESCIA (PT) tel. 0572.429007 fax. 0572.429624
info@farmciamorganti.it www.farmciamorganti.it
ORARI 9,00-13,00 15,30 - 20,00 CHIUSURA SETTIMANALE DOMENICA



“In realtà, secondo me non dobbiamo sapere troppi perché..”

È morto Yisrael Kristal, l'uomo più vecchio del mondo sopravvissuto all'Olocausto

di Simone Ballocci

HAIFA (Israele) – 113 anni. Quasi 114, visto che per festeggiarli gli mancava solo un mese. Eccola l'incredibile età alla quale è morto l'uomo più vecchio del Mondo, **Yisrael Kristal**. Che si è spento in un assolato pomeriggio ad Haifa, la sua città adottiva. Yisrael è stato un uomo la cui storia ha attraversato svincoli, bivi e momenti cruciali della storia dell'umanità intera. Ebreo polacco, ha vissuto infatti da trentenne in forze la sciagura senza pari dell'Olocausto.

Nato in una borgata a poco più di 100 chilometri da Varsavia nel lontano 1903, ad Yisrael l'invasione nazista portò via tutto: la sua attività di pasticciere, la sua salute e la sua adorata moglie, deportata come lui in quel pezzo d'inferno piovuto sul mondo che era il campo di concentramento di Auschwitz. Quando arrivarono i sovietici a “liberare” il campo, Yisrael era l'ombra di se stesso: pesava 37 chili e stentava a parlare. Della moglie non seppe mai più nulla: il suo corpo, il suo amore, la sua presenza erano oramai

dispersi nel vento.

Di quella esperienza così inumana Yisrael non parlò molto durante tutta la sua lunghissima vita: nelle poche, pochissime uscite pubbliche (interviste, incontri, dibattiti) l'uomo più vecchio del mondo diceva di Auschwitz solo che era un luogo nel quale “accadevano cose inimmaginabili”.

Schivo, riservato ma sempre sorridente, Yisrael nel 1950 aveva radicalmente cambiato vita: con la seconda moglie si trasferì in **Israele**, ad **Haifa**, dove impiantò un'attività di **dolciumi**. Sconfiggendo così quel destino beffardo che lo aveva voluto poco più che trentenne ebreo polacco negli anni del nazismo, Yisrael ha condotto una vita feconda, piena di **soddisfazioni**: dalla seconda moglie ebbe un figlio, e poi nipoti, bisnipoti, fino all'iscrizione inaspettata nel Guinness dei Primati, certificata nel 2016. Quando gli fu notificata l'iscrizione, il signor Kristal commentò a suo modo: “*Non conosco il segreto per allungare la vita. Credo anzi che non dovremmo mai sapere troppi perché*”.



Una storia di bivi e di incroci quella dell'uomo più vecchio del mondo. Il cui destino – come diceva lui stesso – era “**scritto dall'alto**”, e sul quale non si faceva – come abbiamo detto – troppe domande. Così Yisrael era arrivato ad essere il nonno del Pianeta. Lui, che doveva essere morto chissà quante volte in quel malefico campo di concentramento è diventato l'uomo più vecchio del mondo. A volte, i fili del **destino** sono più temibili e forti di qualsiasi volontà umana.

Però, fa venire la **vertigine** pensare a chissà quante altre storie lunghissime, riservate e sorridenti come quella di Yisrael l'ebreo polacco siano state divelte dalla furia della sordida follia umana, in quegli anni terribili come in ogni epoca della nostra lunga storia. Tranciate, tagliate, sepolte: sconosciute. Fa venire la vertigine pensare alle sue migliaia di gesti, lacrime, attimi, emozioni, voglie e passioni. Una **vertigine** alta capace di renderci un poco più umani anche in questa nostra epoca che, mai come adesso da decenni, torna ad essere pericolosa per la **salvaguardia** umana e sorridente dei **destini** degli uomini e delle donne.



Specializzati in coppe
differenziate dalla D alla H/I

antigel



felina



parfait

VALORIZZA LE FORME
CON L'INTIMO GIUSTO!!



elomi



APERTI TUTTE LE DOMENICHE
C/O CENTRO COMMERCIALE MONTECATINI

Capriccio 2

0572-766527



intimo uomo – donna – taglie forti

Misff Montecatini International Short Film Festival

La 68° edizione in scena nella città termale

di *Leonardo Soldati*

Più di cinquemila presenze nell'edizione precedente, un crocevia cinematografico internazionale con centocinquantacinque cortometraggi provenienti da cinquantasette Paesi diversi in gara nella selezione ufficiale. Parliamo di Misff – Montecatini International Short Film Festival, la più antica kermesse italiana di cortometraggi in scena il mese scorso con l'edizione numero 68, dal 20 al 26 ottobre. Ospiti speciali di quest'edizione gli attori Giancarlo



Giannini, Sebastiano Somma, Sarah Maestri e la produttrice ed attrice Federica Vincenti. Anche quest'anno la manifestazione ha confermato la vocazione di laboratorio del cinema e l'attenzione alla formazione ed alla didattica, con la promozione dei nuovi talenti grazie all'iniziativa "The Authors' Days": oltre settanta progetti cinematografici proposti da ben sessanta autori italiani oppure provenienti dall'estero, presentati nello storico Cinema Imperiale di Montecatini Terme con la supervisione di Alessandro Grande regista e docente di regia e sceneggiatura cinematografica, attraverso il supporto di un team multidisciplinare composto da produttori, registi, sceneggiatori, docenti, personalità del mondo del cinema. Così, come nell'edizione passata, almeno alcuni dei



progetti presentati potranno essere realizzati, consentendo a tanti giovani di passare dalla scuola e dalla passione alla professione e quindi all'arte vera e propria, con nuove possibilità d'occupazione nel settore e ricadute economiche positive per il territorio. Misff promuove inoltre progetti d'alternanza scuola – lavoro negli istituti di tutta la Toscana, coinvolgendo attualmente duecentocinquanta studenti di licei ed istituti superiori, che in prospettiva diventeranno cinquecento entro la fine dell'anno e mille entro la fine del 2018. L'evento

Misff 68 ha visto in programma sedici tavole rotonde / masterclass, oltre centocinquanta volontari selezionati nelle scuole tramite progetti d'alternanza studio – lavoro, oltre cinquecento persone partecipanti alle giurie popolari. Il programma di quest'anno è stato presentato in sala Barile del Consiglio regionale della Toscana – via Cavour 2 Firenze, con intervento di Eugenio Giani presidente del Consiglio regionale, successivamente nella prestigiosa sede del Comune di Montecatini Terme in viale Giuseppe Verdi 46, sala del Consiglio, alla presenza di partner, istituzioni, scuole, ospiti, con introduzione di Marcello Zeppi presidente Misff e fondatore Misff 3 Cube Lab, interventi di Bruno Ialuna assessore comunale alla Cultura, Giovanni Bogani direttore artistico Misff, Simone Gagliardi presidente Commissione consiliare Cultura, Fabio Spennato presidente MT City Farm, ufficio Stampa a cura di Daniel Meyer (ufficio stampa@filmvideomontecatini.it; <http://filmvideomontecatini.jimdo.com/>).



il **RISTORANTE**
Trenino

TUTTE LE
SERE **ANCHE**
PIZZERIA

La Tradizione Toscana a Tavola
Aperto ogni giorno Pranzo e Cena

Chiesina Uzzanese (PT) 0572 48121

Don
CARLOS
D·A·N·C·I·N·G D·I·S·C·O·T·E·C·A

Musica...
Spettacolo...
Divertimento...

Live Band show

DISCOTECA - LATINO
KARAOKE

Pista 70-80-90

CHIESINA UZZANESE (PT) tel. 0572 48131



La francesina e la multacupido: che cartolina da Milano!

MILANO – Una francesina, di cui non possiamo conoscere età e identità ma che ci piace immaginare giovane, sorridente e con le lentiggini, è venuta in vacanza in Italia. E da Milano ha mandato una cartolina unica al mondo. Destinatario: il comando dei vigili della sua ridente cittadina di residenza in Francia, la piccola Morlaix, borgo con 16mila abitanti della Bretagna. Motivo: nel 2015 le tolsero la patente di guida. Causa scatenante: la guida in stato di ebbrezza. E perché la giovane francesina ha scritto ai vigili? Per ringraziarli... Perché proprio a quel (giusto e inappuntabile) provvedimento, la pericolosa guidatrice ha trovato l'amore della sua vita. Una vera e propria multacupido quella inflittale dai solerti vigili, visto che la donna, giustamente senza patente, si è trovata costretta ad utilizzare il car sharing. Viaggia oggi e viaggia domani, in uno dei suoi spostamenti zacl, è stata colpita – ricambiata – da un autentico colpo di fulmine. Il testo dell'allegra, dolcissima missiva suona, tradotto, più o meno così: "Controllo alcolemico positivo 2015, car sharing, incontro, due anni più tardi vacanze in famiglia

a Milano. Grazie da parte di entrambi". L'identità, come abbiamo detto, non ci è dato di saperla. La francesina non si è firmata, ed è giusto così. È bello non aver aggiunto contorni e dettagli al sogno romantico contemporaneo...

Nascere, che spavento! Bence nasce coi capelli... bianchi

UNGHERIA – Ci sono spaventi nella vita che a volte rischiano di "farci diventare i capelli bianchi". Questo più o meno dev'esser capitato al piccolo Bence. Motivo dello spavento: nascere... Bence, infatti, è un bambino (adesso di due anni) che è uscito dalla pancia della mamma con i capelli completamente bianchi. A prima vista, i medici hanno subito pensato ad un caso di albinismo, ovvero di quell'anomalia congenita per cui vi è parziale o totale assenza di pigmentazione di pelle, capelli e iride, rara così evidente sin dalla nascita ma comunque plausibile. Invece, no: Bence non

è albino. E nemmeno – ovviamente – può essersi spaventato davvero ad uscire dal ventre materno (anche se, visto come va il mondo, non avrebbe nemmeno avuto tutti i torti). Allora, perché? I medici hanno pensato allora ad una sorta di stress della madre (la quale, due anni dopo come detto, ha pubblicato su facebook la foto del piccolo appena nato che ha fatto subito il giro del mondo). Ma anche quella è una spiegazione che non convinceva. Alla fine, ecco la spiegazione: "Carenza di pigmento temporanea". Perché adesso, dopo due anni, i capelli del piccolino si sono un po' colorati (è un bell'angioletto biondo). Raro sì, ma l'importante è che non sia davvero nato spaventato, poverino...



dani



TABACCHI - EDICOLA
RICEVITORIA

lunedì - sabato
6.00 - 20.00
orario continuato

domenica
6.00 - 13.00
pomeriggio
chiuso

Evita la fila. Risparmia tempo
e denaro. ~~Passa alle Poste~~
da dani 

CORRIERE ESPRESSO

Spedizioni assicurate - Possibilità di contrassegno
Sconti per spedizioni numerose
Nessuna necessità di abbonamento

CORRISPONDENZA

Raccomandata semplice e A/R
Raccomandata 1 - Assicurata
Prioritaria

PAGAMENTO BOLLETTINI POSTALI

Pieriposte
CORRISPONDENZA • PAGAMENTI • CORRIERE ESPRESSO
point

 **Sisal**
Matchpoint
SCOMMESSE SPORTIVE

Bonifici Bancari

WU
WESTERN
UNION


Banca ITB

GIOCO DEL
LOTTO

**Gratta
e Vinci!**

Totocalcio
Totogol

 **Tris**

superEnalotto

WinforLife!
Vinci per la vita

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


aams
Agenzia delle Dogane
e dei Monopoli


gioco legale e responsabile

TABACCHERIA DANI' via Livornoese di Sopra, 14 Chiesina Uzzanese (PT) 51013 | Fax 0572.419055

LA CITTA' CHE SCRIVE. PERCORSI ED ESPERIENZE A PISTOIA DALL'ETA' DI CINO A OGGI

BIBLIOTECA FORTEGUERRIANA – PISTOIA FINO AL 17 DICEMBRE 2017. MOSTRA A CURA DI GIOVANNI CAPECCHI E GIOVANNA FROSINI.

Suggestivo percorso dedicato alla scrittura a Pistoia, che si snoda fra manoscritti di opere letterarie, documenti, incunaboli, libri a stampa, autografi e materiali figurativi, dalla fine del Duecento ad oggi. Al più antico testo letterario in volgare pistoiese si affiancano gli Statuti dell'Opera di San Jacopo; dai documenti e le poesie di Cino, illustre poeta stilnovista e amico di Dante, si passa ai manoscritti miniati di Sozomeno, a cui si deve il primo nucleo della Biblioteca. Inizia così il cammino plurisecolare della scrittura a Pistoia, che annovera, secolo dopo secolo, esperienze letterarie come quella del papa poeta Giulio Rospigliosi o quella di Niccolò Forteguerri con il suo Ricciardetto, fino – nell'Ottocento – al circolo di Scornio di Niccolò Puccini e al salotto di Louisa Grace Bartolini, dal quale passò anche Giosue Carducci. Si arriva poi alla stagione di Ferdinando Martini, di Carlo Collodi e di Policarpo Petrocchi, fino a giungere al Novecento di Piero Bigongiari e Gianna Manzini. La mostra sarà visitabile fino al 17 dicembre 2017 con il seguente orario: lunedì/mercoledì/venerdì 9-13,30, martedì/giovedì 9-3,30 e 15-17,30 sabato/domenica/8 dicembre 10-13/15-18

PER INFO: FORTEGUERRIANA@COMUNE.PISTOIA.IT
TEL. 0573.371452

ALADINO – PRIMA NAZIONALE

IL FUNARO – PISTOIA 25 NOVEMBRE ORE 17 E ORE 21, 26 NOVEMBRE ORE 17

Regia Matej Forman Scenografia costumi e marionette Josef Sodomka, Andrea Sodomková & Matej Forman Marionettista 1 Radim Klásek, Eleonora Spezi Marionettista 2 Tereza Hradilková Marionettista 3 Jan Bárta, Vít Maštalír Marionettista 4 Miroslav Kochánek, Jan Niesyt

Al Funaro di Pistoia va in scena in prima nazionale "ALADINO", presentato da Forman Brothers Theatre, di Matej Forman. Uno spettacolo che invita a

entrare nel racconto de Le mille e una notte attraverso la storia di Aladino, del sultano Šahriar e della coraggiosa e saggia Sherazad. Un'immersione in un mondo esotico di popoli nomadi, luoghi mistici, giardini e palazzi sontuosi. Matej Forman e il suo gruppo di artisti, con l'aiuto di un narratore italiano, ci regalano uno spettacolo magico con marionette, ombre, musica e una scenografia straordinaria che trasporta grandi e piccini sul confine sottile tra realtà e fantasia.

Per info: info@ilfunaro.org
Tel.0573.977225

IL FUTURO DELLA FISICA MEDICA

ANTICO PALAZZO DE' VESCOVI – PISTOIA – 7 E 8 NOVEMBRE 2017

Quest'anno AIFM ha inteso celebrare la giornata mondiale della fisica medica, che ricorre il 7 di novembre, anniversario della nascita di Maria Curie, nella capitale italiana della cultura 2017, la bellissima e preziosa città di Pistoia. Significativamente la celebrazione sarà aperta dalla lettura magistrale del Rettore dell'Università di Firenze sulla vita e il genio di Maria Curie. Saranno poi presentate nuove e per lo più inaspettate possibilità di innovazione in medicina, tutte comunque riconducibili a già note basi di fisica. Sono poi sorprendenti i parallelismi riscontrabili tra la fisica applicata alla cura delle malattie del corpo e alla loro prevenzione e quella applicata al mantenimento delle opere del suo ingegno e alla prevenzione del loro degrado. La celebrazione proseguirà anche nel giorno successivo, l'8 novembre, con ulteriori interventi sugli aspetti prospetticamente salienti della fisica medica e con una tavola rotonda conclusiva con l'ambizioso, ma non di meno raggiungibile scopo di delineare il futuro scientifico e professionale della fisica medica in Italia. Vi saranno personalità del mondo scientifico come il rettore dell'Università degli studi di Firenze, Prof. Luigi Dei, la dottoressa Manuela Cirilli, collaboratrice di Fabiola Giannotti al CERN, il dottor Tabakov presidente dell'IOMP, che è l'organizzazione che raccoglie tutte le associazioni di

fisica medica a livello internazionale. Inoltrè sarà presente il Presidente Nazionale dell'AIFM, dottor Michele Stasi insieme ad altre personalità degli istituti più importanti di ricerca.

PER INFO: LUCA.BERNARDI@USL.CENTRO.TOSCANA.IT
TEL. 011.9211467

ARCHEOLOGIA A PISTOIA LA LAMINA DI AGILULFO: UN REPERTO ECCEZIONALE DELLA VALDINIEVOLE

Museo dell'Antico Palazzo de' Vescovi, Sala Sinodale – Pistoia – 24 novembre 2017, ore 16.30

In occasione di Pistoia Capitale Italiana della Cultura 2017 i Musei dell'Antico Palazzo dei Vescovi, in collaborazione con la Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio per la città metropolitana di Firenze e le provincie di Pistoia e Prato, hanno elaborato un ricco programma che si rivolge a un pubblico vario, gli adulti, le famiglie, le scuole. Attraverso mostre e conferenze, affidate a studiosi provenienti per lo più dal mondo accademico, visite guidate e laboratori didattici, condotti da mediatori culturali, sarà possibile ripercorrere, nell'arco dell'intero anno, le tappe salienti della storia più antica della città di Pistoia. Gli interventi proposti consentiranno di presentare, oltre ai reperti archeologici conservati nei depositi dei Musei cittadini, i risultati di ricerche recenti e di nuovi ritrovamenti ancora ignoti al pubblico. La conferenza del 24 novembre dedicata alla "Lamina di Agilulfo" è tenuta da Fabrizio Paolucci, Polo Museale della Toscana.

PER INFO: ANTICOPALAZZODEIVESCOVI@OPERALABORATORI.COM TEL. 0573.369275



PISTOIA
TOSCANA
Capitale Italiana
della Cultura 2017

Non crederà alle sue orecchie.

**Tornerà a sentire come mai si aspetterebbe,
proteggendo la sua privacy.**

FOTO REALE: soluzione **Oticon IIC** indossata

Nuova tecnologia Oticon IIC
(invisible in the canal)



- Voce più chiara
- Funzionamento autonomo ed automatico
- Accettazione veloce e benefici rapidi
- Inserimento istantaneo
- Privacy assoluta

35° AUDIOMEDICAL

UDITO E QUALITÀ DELLA VITA

INFORMAZIONI SULL'UDITO PER CONOSCERE E PREVENIRE

PREVENZIONE 1° LIVELLO

Informazioni, controlli e consulenze personalizzate senza spesa

PREVENZIONE 2° LIVELLO

Prove di adattamento assistite nel tempo, senza impegno d'acquisto*

*Convenzioni mutualistiche. Condizioni d'acquisto concorrenziali con possibilità di comode rateizzazioni



PISTOIA - Via Panciatichi, 16

TELEFONARE PER APPUNTAMENTO AL NUMERO 0573 30319

RECAPITI PER INFORMAZIONI, VALUTAZIONE ED ASSISTENZA

MONSUMMANO: Ambulatorio Misericordia, via Empolese, 74

MONTECATINI TERME: Pubblico Soccorso, via Manin, 22

PESCIA: Ambulatorio Pubblica Assistenza, Piazza XX Settembre, 12

PER BATTERIE PERSONALIZZATE AUDIOMEDICAL IN VALDINIEVOLE

MONSUMMANO: Farmacia Dr. Satti, via Matteotti

MONTECATINI: Farmacia Le Terme, Piazza A. rossi, 4

PESCIA: Ottica Goiorani, Borgo della Vittoria, 9

RICEVE ANCHE:

AGLIANA, MONTALE, QUARRATA, SAN MARCELLO

L'ottobre dei referendum sull'asse Barcellona – Milano – Venezia

di Francesco Storai

Questo ottobre sarà ricordato come il mese dei referendum. Il primo di ottobre tutta Europa ha seguito con un misto di apprensione e curiosità il referendum per l'indipendenza catalana. Ma non è finita: tre settimane dopo in Italia si è tenuto il referendum per l'autonomia della Lombardia e del Veneto. Due votazioni diverse che in troppi, sbagliando, hanno accomunato. Facciamo un po' di ordine. Il referendum per la Catalogna aveva un quesito piuttosto impegnativo: «Vuoi che la Catalogna sia uno Stato indipendente sotto forma di Repubblica?». Una vera e propria richiesta di indipendenza. Dei 5 milioni e 313.564 aventi diritto, ben 2 milioni e 44.038 hanno detto sì, mentre solo 177.547 hanno detto no. Indipendenza subito? Macchè, perchè in questo referendum esisteva un problema di fondo: secondo il governo spagnolo in carica, la Costituzione della Spagna non consentirebbe di votare sull'indipendenza di alcuna regione spagnola e l'intera consultazione sarebbe stata quindi illegale. Questa è la motivazione principale per cui la polizia spagnola ha impedito con la forza che il voto si tenesse regolarmente. Non a caso, come ne parliamo a pagina 30, nel giorno del voto si sono contati quasi 500 feriti negli scontri tra votanti e polizia spagnola. Era necessario agire così in modo così violento contro normali cittadini che andavano semplicemente a votare? Qui si entra nelle considerazioni personali, anche se mi permetto di far notare



che chi andava a votare teneva una scheda in mano, i poliziotti avevano manganelli e pistole cariche di proiettili di gomma. Dopo quasi un mese da questa votazione, la questione è sempre aperta e in veloce evoluzione: proprio mentre sto scrivendo queste righe, il parlamento catalano ha dichiarato l'indipendenza e l'inizio della fase costituente. Di tutta risposta, il governo spagnolo ha votato l'articolo 155 che toglie l'autonomia, commissariando de facto la Catalogna. Come finirà? E' presto per dirlo, ma la situazione rischia di "esplodere" in senso più o meno letterale.

Totalmente diversa la situazione in Italia con il referendum del 22 ottobre nelle regioni Lombardia e Veneto. Qui il quesito era ben più generico: «Vuoi che alla Regione del Veneto e Lombardia siano attribuite ulteriori forme e condizioni particolari di autonomia?». Niente secessione o indipendenza, dunque, come gli stessi lombardo-veneti rivendicavano fino a qualche anno fa, bensì autonomia economica

e maggior autonomia decisionale in termini fiscali. Un voto che, per sua stessa natura, non poteva che avere esito positivo: e così è stato. Cosa cambierà? Per ora poco o nulla. I politici di Lombardia e Veneto (capitanati dal duo-leghista Maroni-Zaia) porteranno a Roma i 2.273.985 voti "sì" dal Veneto e i 2.875.438 dalla Lombardia come legittimazione delle proprie intenzioni di autonomia. Basteranno? Questo è da vedere, considerando che la partita si aprirà dopo le elezioni politiche del prossimo anno.

Anche se fuori dall'Europa, il 25 settembre gli abitanti del Kurdistan iracheno sono andati a votare per un referendum sull'indipendenza. Più del novanta per cento dei votanti abbia chiesto al Governo regionale curdo (Krg) di avviare dei negoziati con il governo iracheno per la secessione. Il voto però non includeva la gigantesca comunità curda di Turchia, "immobilizzata" dal governo di Erdogan, da sempre ostile alla questione curda. Quello iracheno è comunque un sì.





PASTICCERIA
Mariani
dal 1978

Ciocolateria e Pralineria **PRODUZIONE PROPRIA**

#DoveCèMarianiCèAmore



Via Provinciale Lucchese
c/o Centro Commerciale
Ponte all'Abate, 184
PONTE ALL'ABATE
telefono 0572.429086

Via Alberghi
ALBERGHI Pescia
telefono 0572.444035

Via Amendola, 30
PESCIA
telefono 0572.476996

Bufalcioffi, la festa della Mozzarella e la filiera della Freschezza

di Guido Barlocco

La Bufalcioffi il 15 ottobre scorso ha organizzato la **2a Festa della Mozzarella**, la festa della genuinità, della freschezza, dei sapori, della convivialità e dei bambini, si perché i bambini hanno fatto il burro, scoprendo come viene fatto, hanno capito come nasce la mozzarella, che viene fatta con il latte fresco e che viene "filata". La Bufalcioffi, che svolge anche l'attività di commercializzazione di prodotti di produzione propria e di altre specialità e prodotti alimentari, oltre ad invitare amici e clienti ha ospitato i propri fornitori con prodotti che si avvicinano ai requisiti della filiera della freschezza, **un consorzio che nasce** circa 27 anni fa (con il nome di Granducato), grazie a 7 imprenditori, grossisti di prodotti alimentari, tra cui appunto **Antonio Cioffi**, che si sono riuniti dando vita a "LA FILIERA DELLA FRESCHEZZA"



Il consorzio si occupa di selezionare e distribuire prodotti alimentari di alta qualità.

Nasce dalla loro esperienza che da oltre 40 anni li vede impegnati nella vendita all'ingrosso di prodotti alimentari. Questi articoli sono selezionati accuratamente dai soci del Consorzio, dopo attente analisi e ricerche e il logo "La Filiera della Freschezza" viene apposto sui prodotti che rispettano i requisiti di **qualità e genuinità**. Loro vogliono bene alla salute delle persone e amano il proprio lavoro cercando sempre di offrire prodotti di alta qualità. La **Filiera della Freschezza** nel complesso riesce a coprire tutta la Toscana. La distribuzione, eseguita da ogni socio/grossista nella sua area di competenza, è rivolta a dettaglianti, bar,



ristoranti della Toscana e non solo. Per maggiori informazioni consultare il sito internet www.lafilieradellafreschezza.it. La Bufalcioffi il 15 di ottobre, ha poi chiamato "Millimetro", il pizzaiolo itinerante, che con i suoi fornelli a legna ha sfornato pizze rigorosamente farcite con la loro Mozzarella, per chiudere con una fantastica schiacciata con la ricotta novella ed il cioccolato fondente. Il tutto accompagnato da musica in vinile.

Ecco queste sono le feste che piacciono alla gente, questi prodotti genuini sono quelli che la gente vuole e apprezza. Lo dimostra il fatto che sono state circa 1.600 le persone che hanno transitato nell'area della festa della mozzarella alla Bufalcioffi. Complimenti per quello che fate, per il grande impegno che mettete ogni giorno per

produrre prodotti di qualità e che vi permette di continuare ad essere una delle eccellenze alimentari della Valdinievole.





LUCA PIATTELLI

TUSCANY



Le nuove borse
firmate Luca Piattelli
vi aspettano
nel nostro salone!

Via privata delle rose-Chiesina Uzzanese (PT) Italy-Complesso Don Carlos-uscita A11

Info e prenotazioni 0572 411450/ 388 3075088



Scrittore a 11 anni... per gioco e per beneficenza

La storia di Leonardo Di Rienzo

di Francesco Storai

Non capita tutti i giorni di intervistare uno scrittore... ma ancora più raro è intervistare uno scrittore di 11 anni! Leonardo Di Rienzo però di anni ne ha davvero 11, ma ha già all'attivo un libro, scritto tutto da solo. Si chiama "Sogni e testa e tra le nuvole". Un libro iniziato quasi come un gioco, per ringraziare la maestra delle elementari Chiarina, a cui il giovanissimo Leonardo si era affezionato particolarmente durante gli anni alle elementari Coluccio Salutati-Cavalcanti di Buggiano. Un libro di storie, racconti, poesie e pensieri della mente di questo scrittore in erba. "Alle elementari la maestra mi diceva che da grande avrei potuto scrivere il libro..." racconta Leonardo, che in realtà non ha affatto aspettato di diventare grane per darsi da fare! La cosa più importante però è che parte dei proventi ricavati dalla vendita del libro andrà al reparto di omeoncologia dell'ospedale Meyer di Firenze. "E' stata un'idea di Leonardo - racconta la mamma Monica - perchè ha sempre avuto voglia di aiutare gli altri. Inizialmente con i suoi racconti aveva pensato di aiutare i 'bambini del terzo mondo', ma a livello organizzativo era



molto complicato. Abbiamo proposto l'idea al Meyer e sia loro che Leonardo sono stati felici di aiutare i bambini più sfortunati".

"Il mio libro - continua Leonardo - raccoglie tante storie che ho scritto nel corso degli anni. Ho iniziato che ero molto piccolo, in seconda elementare. Nel libro si possono leggere tante storie che parlano di me, del mio mondo, dei miei pensieri, della mamma. Nelle mie storie si leggono valori di coraggio, forza, speranza, amicizia e pace. Ogni giorno accendiamo la televisioni e ascoltiamo tantissime brutte storie... io invece vorrei un mondo migliore per tutti! Ecco perchè ho scritto questo libro". Leonardo, seppur con una fantasia molto sviluppata e con una fantasia non comune Leonardo è un ragazzino come tutti gli altri che fa, per divertirsi, tutto ciò che fanno i giovanotti alla sua età. "Mi piace tanto giocare a calcio, o fascia o terzino. Mi piace giocare, stare all'aria aperta ma anche giocare coi videogiochi, anche se mia madre spesso non è contenta di questo. Ovvio, poi mi piace molto anche scrivere: mi rilassa, entro nel

mio mondo pieno di sogni e fantasie". La storia più bella da scrivere? "Mi è piaciuto di più scrivere "Il mio angelo": una poesia che parla di mamma. Dice cosa fa, come si prende cura di me". Il libro ha già permesso alla famiglia di Leonardo di destinare al Meyer 600 euro.

Il libro è reperibile nei seguenti punti vendita: cartoleria Snoopy - Corso Indipendenza, 149 - 51011 Borgo A Buggiano PT, cartoleria Il Tempietto - Via Gian Carlo Leonardo Sismond de Sismondi, 2 - 51017 Pescia PT, cartoleria Emmebi - Via Provinciale Lucchese, 266 - 51010 Santa Lucia, Uzzano PT, L'isola che non c'è - Piazza Xx Settembre, 30 - 51016 Montecatini Terme, Pistoia, Libreria Michelotti - Corso Indipendenza, 106/108 - 51011 Borgo A Buggiano PT, La Diffusione del Libro - Via Ermenegildo Pistelli 21 - 55041 Camaiore, Edicola "Da Luca" - Via Libero Andreotti, 46 - 51017 Pescia, Nardini Editore di Nardini Press srl Via delle Vecchie Carceri, 3 a Firenze e Gelateria Dulcinea di Nicola Volpe, Viale Pistelli, 24 - 55041 Lido di Camaiore. Non resta che fare i nostri complimenti a Leonardo e ad augurarvi... buona lettura!



arredare



arredare

dal 1960
le migliori soluzioni per l'arredamento



**Centro Cucine
e Progettazione
Arredamenti
su misura**

**Soggiorni
Camere e Camerette
Divani**

via Provinciale Lucchese, 230 - S.LUCIA 51010 (Uzzano) - Tel e Fax 0572.445632  Arredare In Cucine e Arredi

www.arredarein.com

In diretta da

PESCIA**Corsi di Information Literacy alla biblioteca Magnani**

La Biblioteca Comunale "C.Magnani" di Pescia rende noto che, nell'ambito dell'iniziativa REDOP "Corsi di Information Literacy", da martedì 10 ottobre dalle ore 15.00 alle ore 18.00, nei locali ubicati al primo piano della biblioteca di "Villa Sismondi", avrà luogo un corso di "Pronto Soccorso Informatico", a cadenza settimanale cioè: - tutti i martedì di ottobre, sempre dalle 15.00 alle 18.00. Gli utenti avranno l'occasione di confrontarsi con un esperto d'informatica su come



cercare determinate notizie su Internet, riuscire a utilizzare e/o configurare la posta sul PC e/o al cellulare, stampare correttamente i documenti, aprire un blog o un account su Facebook, intrattenere dei contatti tramite Internet, fare degli acquisti online o pagare i bollettini, scaricare foto sul PC, spostare materiale fotografico o musica dal PC al telefono, etc. Gli utenti potranno anche usufruire di un servizio su prenotazione della durata di 20-30 minuti a persona, durante il quale, l'esperto d'informatica si dedicherà esclusivamente alle tematiche richieste dai prenotati.



In diretta da

BUGGIANO**Bando per l'assegnazione degli alloggi di edilizia pubblica, ecco come fare**

Possono partecipare al bando di concorso per gli alloggi di E.R.P. i cittadini italiani o i cittadini di Stati aderenti all'Unione Europea nonché gli stranieri extracomunitari in possesso di carta di soggiorno o di permesso di soggiorno almeno biennale e che svolgano una regolare attività di lavoro dipendente o autonomo. Requisito essenziale è che il richiedente sia residente o svolga



attività lavorativa nel comune di Buggiano. È infine necessario che l'ultima attestazione ISEE del nucleo familiare non superi € 16.500,00. Vi sono delle condizioni di disagio che attribuiscono un punteggio sulla base del quale viene redatta la graduatoria. Ovviamente queste situazioni devono essere documentate e possedute alla data di pubblicazione del bando. Le domande possono essere presentate presso l'Ufficio Servizi Sociali - P.za Mercato Foraggi, 14 dal Martedì al Venerdì dalle 8:30 alle 13:00 e il Martedì e Giovedì dalle 14:30 alle 17:50, dove possono essere assunte ulteriori informazioni al tel. 0572 317158.



In diretta da

CHIESINA UZZANESE**L'impianto sportivo Bramalegno rimesso a nuovo dall'amministrazione**

Nel mese scorso sono conclusi i lavori di ristrutturazione degli spogliatoi situati al campo di calcio Bramalegno di Chiesina Uzzanese. I lavori, programmati nello scorso bilancio dall'Amministrazione Comunale, prevedevano il rifacimento degli spogliatoi più vecchi che da decenni non erano mai stati oggetto di manutenzione. Nonostante le stringenti norme di bilancio, questa operazione è stata resa possibile grazie ad uno sblocco



dei fondi dovuti alla rimozione del tetto in amianto degli spogliatoi stessi. Il rifacimento del tetto è stato accompagnato da una messa a norma degli impianti elettrici ed idraulici oltre alle rifiniture interne ed esterne. Questo è l'ultimo di una serie di medi e piccoli interventi che negli ultimi anni hanno interessato le strutture sportive di Chiesina Uzzanese. Ulteriori piccoli interventi si sono resi necessari dopo vari sopralluoghi e verranno realizzati nel più breve tempo possibile. Vista l'impossibilità di spendere cifre considerevoli nel solito bilancio, la soluzione più concreta è quella di procedere a piccoli passi, anno per anno.



In diretta da

ALTOPASCIO**Al via la nuova stagione teatrale al "Giacomo Puccini"**

Il 30 novembre inizia la stagione del Teatro "Giacomo Puccini" di Altopascio. Messa a punto dal comune insieme a Fondazione Toscana Spettacolo onlus, l'offerta teatrale di quest'anno si preannuncia una combinazione vincente per ricchezza di titoli e composizione degli spettacoli, una proposta pensata per soddisfare il pubblico affezionato e per incuriosire e coinvolgere anche chi, soprattutto fra i giovani, non è stato ancora



affascinato dalla magia del teatro. Nella prossima stagione si alterneranno sul palco molti artisti - volti noti e giovani talenti - tra cui Emilio Solfrizzi, Isabella Ferrari, Daniela Morozzi, Paolo Ruffini, Nini Salerno, Simone Cisticchi; e ancora l'Orchestra della Toscana, Fabio Monti, Gigio Alberti e Filippo Dini. Classici e contemporanei, riletture e nuova drammaturgia, prosa e musica per un cartellone di qualità, all'insegna della tradizione e dei nuovi linguaggi. L'inaugurazione, giovedì 30 novembre, è con "Il Borghese gentiluomo".



In diretta da

MONSUMMANO TERME

Buoni scuola per i bambini degli asili comunali

Avviso pubblico per la concessione di Buoni scuola alle famiglie per la frequenza della scuola dell'infanzia privata "Asilo Infantile Cappelli e Grazzini" di Monsummano Terme anno scolastico 2017/2018: il Comune di Monsummano Terme rende noto che i genitori, residenti in Toscana, che abbiano iscritto i propri figli alla Scuola dell'Infanzia Privata "Asilo Infantile Cappelli e Grazzini", per l'anno scolastico 2017/2018



ed abbiamo un I.S.E.E. non superiore ad € 30.000,00 possono presentare una domanda rivolta ad ottenere un buono scuola presso l'Ufficio Servizi Educativi dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle ore 13.00 ed il martedì ed il giovedì anche il pomeriggio dalle ore 14.30 alle ore 17.00 entro e non oltre il 18 ottobre 2017 ore 13.00. Maggiori informazioni sono disponibili nel sito del comune di Monsummano Terme, dove è presente l'informativa completa. Altre informazioni sono disponibili presso il comune, situato in piazza IV Novembre, 75/h oppure chiamando il centralino allo 0572 9590.



In diretta da

LAMPORECCHIO

Ancora interventi di manutenzione e ristrutturazione al cimitero comunale

Proseguono dopo i primi interventi degli ultimi mesi, i lavori sulle parti più vecchie e bisognose delle strutture cimiteriali. Il cimitero del capoluogo, per collocazione, strutture e vetustà degli edifici necessiterebbe di un ingente investimento sia per quanto riguarda la manutenzione che per il parziale abbattimento delle barriere architettoniche. "Per la manutenzione - spiega



il vicesindaco Daniele Tronci - abbiamo iniziato, già lo scorso anno con un programma che prevede piccoli ma costanti investimenti nella manutenzione e ristrutturazione, che ci auguriamo siano supportati anche dai privati con il recupero delle cappelle. Proprio qui vogliamo vivacemente invitare i concessionari delle cappelle private, sia tutti i cittadini nel mantenere al meglio e in maniera decorosa tutte le tombe dei propri cari, anche esse contribuiscono al decoro complessivo del nostro cimitero comunali".



In diretta da

PIEVE A NIEVOLE

Dal comune l'avviso pubblico per l'offerta di servizi per la prima infanzia

La Regione Toscana con il POR Obiettivo ICO FSE 2014-2020 - Attività B.2.1.2.A. Approvazione avviso pubblico finalizzato al sostegno dell'offerta di servizi educativi per la prima infanzia (3-36 mesi) - a.e. 2017/2018 ha destinato fondi alle seguenti azioni. Azione 1.A: gestione diretta dei servizi: sostegno alle spese del personale a tempo indeterminato alle dirette dipendenze dell'Amministrazione Comunale; Azione 2: sostegno dell'offerta



di servizi educativi per la prima infanzia privati accreditati attraverso l'acquisto di posti bambino da parte dell'Amministrazione Comunale mediante convenzionamento con le strutture dei nidi privati accreditati. La Regione Toscana con il Decreto della R.T. n. 12605 del 31/08/2017 ha approvato l'assegnazione di contributi per le Azioni 1.A e Azione 2: - per il rimborso in quota parte del costo sostenuto per il pagamento degli stipendi delle educatrici coinvolte nel Progetto /Azione 1.A.); - destinati all'abbattimento delle liste di attesa mediante acquisto dei posti bambino (azione 2). Per maggiori info si consiglia di il sito del comune di Pieve a Nievole.



In diretta da

LARCIANO

Servizio rifiuti, ecco come richiedere le agevolazioni economiche

La Giunta Comunale, in attuazione del Regolamento per le agevolazioni economiche sul servizio rifiuti a favore di categorie sociali, con deliberazione n. 95 del 19/09/2017 ha definito i parametri di accesso ed i criteri per l'assegnazione di contributi economici a sostegno del pagamento delle bollette relative al servizio rifiuti. A partire dal 1° ottobre e fino al 31 ottobre 2017 sarà possibile presentare



la domanda per ottenere un rimborso. Ai sensi del Regolamento e della deliberazione G.M. n. 95/2017, i requisiti per presentare la domanda di rimborso sono: - essere residenti nel Comune di Larciano; - aver pagato tutte le bollette relative al servizio rifiuti dell'anno 2016; - essere in possesso di un'attestazione ISE/ISEE ordinaria rilasciata ai sensi del DPCM n. 159/2013 non superiore a € 8.500,00. L'agevolazione potrà essere richiesta esclusivamente per l'immobile di residenza. Per presentare la domanda o avere ulteriori chiarimenti, rivolgersi presso l'Ufficio Servizi Sociali - tel. 0573 858132.



In diretta da

MONTECATINI**La città sempre più vicina a diventare sito Unesco**

La maratona Montecatini Verso Unesco si è svolta alle terme Excelsior lunedì 2 ottobre: organizzata in una serie di tavoli di lavoro, ben cinque, per rendere partecipato e più diffuso sul territorio il futuro ingresso nel World Heritage grazie alla candidatura transnazionale che Montecatini Terme ha portato avanti con altri 10 comuni termali europei. I cinque temi discussi durante la mattinata sono stati quelli della qualità



della vita; offerta del territorio; sviluppo e comunicazione delle attività locali a sostegno del sito candidato; tutela e valorizzazione del patrimonio culturale e naturale; ruolo del pubblico e del privato nella salvaguardia e valorizzazione del patrimonio; tutela dell'identità termale; giovani e formazione. Una maratona d'ascolto alla quale hanno partecipato almeno 150 operatori del settore. I lavori sono stati coordinati dalla consigliera comunale Beatrice Chelli (Pd), che fin dal primo momento si è occupata della candidatura.



In diretta da

MASSA E COZZILE**Il punto del sindaco sulla situazione dei lavori pubblici**

Il sindaco Marzia Niccoli fa il punto sui lavori pubblici in questo autunno. "Proseguono alcuni lavori pubblici nelle frazioni di Massa paese e Traversagna. L'amministrazione, fin dall'inizio del suo mandato, ha sempre cercato di portare avanti lavori volti al miglioramento di tutto il territorio comunale al fine di migliorare la vita delle persone stesse. A Massa l'intervento



più oneroso, quello che vede la ristrutturazione della sala polivalente adiacente al circolo, proprio al centro del paese su piazza Cavour. A Traversagna invece sono due le opere al centro di intervento. Il primo cantiere interessato è stato quello su via Fratelli Cervi, all'altezza della rotonda nei pressi della chiesa, con il rifacimento di una porzione di marciapiede su entrambi i lati della strada per una spesa complessiva di 18.450 euro. A breve partiranno anche i lavori nell'area del verde pubblico, per un importo di 22 mila euro.

4quattropetroli

Stazione di servizio
MARCHETTI LUIGI
Autolavaggio Self-Service

via Gramsci, 4
telefono 0572.74695

In diretta da

UZZANO**Le buone pratiche di protezione civile a Uzzano**

Io non rischio è una campagna di comunicazione nazionale sulle buone pratiche di protezione civile. Ma ancora prima di questo, Io non rischio è un proposito, un'esortazione che va presa alla lettera. L'Italia è un paese esposto a molti rischi naturali, e questo è un fatto. Ma è altrettanto vero che l'esposizione individuale a questi rischi può essere sensibilmente ridotta attraverso la conoscenza del problema, la consapevolezza delle possibili conseguenze e l'adozione



di alcuni semplici accorgimenti. E attraverso conoscenza, consapevolezza e buone pratiche poter dire, appunto: "io non rischio". Io non rischio è anche lo slogan della campagna, il cappello sotto il quale ogni rischio viene illustrato e raccontato ai cittadini insieme alle buone pratiche per minimizzarne l'impatto su persone e cose. E in questo caso il termine slogan, che in gaelico significa "grido di battaglia", è particolarmente appropriato: è la pacifica battaglia che ciascuno di noi è chiamato a condurre per la diffusione di una consapevolezza che può contribuire a farci stare più sicuri. Sul sito del comune maggiori informazioni.



In diretta da

PONTE BUGGIANESE**Non solo libri: in biblioteca si impara anche a usare il computer**

Nell'ambito delle attività definite dalla Rete documentaria della Provincia di Pistoia (Redop), alla quale aderisce la biblioteca comunale di Ponte Buggianese, vengono organizzati corsi gratuiti di "Information literacy" ovvero di "Alfabetizzazione informatica", rivolti all'utenza delle biblioteche over 50. Per potersi iscrivere e partecipare



ai corsi in calendario è necessario essere iscritti alla biblioteca di Ponte Buggianese, prenotando la partecipazione direttamente alla reception della biblioteca (tel. 0572/932181) - via Boito 30 -, presso la quale gli interessati riceveranno le necessarie informazioni sulle modalità di partecipazione. I corsi si svolgeranno presso l'aula informatica della locale scuola media il mercoledì dalle ore 15,30 alle 17. Le richieste saranno raccolte in ordine di arrivo fino al raggiungimento del numero massimo di iscritti.



Caffè Pasticceria di Piero Maccioni
La Loggia
since millenovecentosessantasette



Maccioni
Pasticceri dal
1967

*Produzione
Propria*

Una Doppia Bontà!



via Biscolla, 15 - MASSA E COZZILE - Tel. 0572. 090488
via Romana, Loc. Palandri - ALTOPASCIO (LU) - Tel. 0583. 264016



Una finestra sul Comune di *Buggiano*

11 Novembre giorno di inaugurazioni

L'11 Novembre è una data che piace ai borghigiani, infatti oltre ad essere la data di costituzione della GSD Run...dagi di Borgo a Buggiano, quest'anno è una data storica davvero, perchè saranno inaugurati due pezzi di storia di questo paese: alle ore 10,00 saranno inaugurati la chiusura dei lavori di copertura del Chiostro del Monastero di Buggiano Castello, lavori iniziati la primavera del 2015 grazie ai fondi messi a disposizione dalla C.E.I.(Conferenza Episcopale italiana) dalla Associazione Buggiano Castello, dalla fondazione CRS (Fondazione Cassa Risparmio Pistoia e Pescia) e dal comune di Buggiano, alle ore 11,30 ci trasferiremo a Borgo a Buggiano in Via Lucchese per inaugurare la chiusura dei lavori dell'Oratorio intitolato alla Madonna del Giglio, i lavori sono stati ancora più ampi, è stato infatti restaurato l'interno e la facciata, anche in questo caso i fondi sono stati messi a disposizione dalla CRS, dalla C.E.I e dal comune di Buggiano. Quindi borghigiani l'11 Novembre non prendete impegni!

Lavori in corso



Sono stati ultimati alcuni lavori al cimitero di Borgo a Buggiano: il rifacimento delle facciate e del tetto, proseguono i lavori per l'ascensore, ed il completo recupero dei forni Ala di Nord Est, il 6 novembre iniziano i lavori alle cappelle Gentilizie,



Oratorio del Giglio prima dei lavori

e nella primavera inizieranno i lavori della pozione degli interrati, prossimi lavori saranno il restauro dei cimiteri delle frazioni. Si stanno inoltre ultimando: Area verde Pittini, asfaltatura via Gusci, asfaltatura marciapiedi via 2 giugno, ristrutturazione palazzetto dello sport, rifacimento palestra.

Sicurezza nel paese

Visto l'incrementare dei furti nel paese è stato intensificato il lavoro di sorveglianza da parte dell'Associazione Nazionale Carabinieri sezione di Pescia-Collodi, oltre ad un servizio ancora più intenso del Maresciallo Marsili comandante della stazione carabinieri di Buggiano.

Ritorna la Luminaria

Grazie all'intervento economico del comune entro l'otto dicembre tornerà la luminaria di Natale per le vie del centro e in alcuni punti delle frazioni, sarebbe comunque apprezzato e prezioso per il presente ed il futuro l'intervento anche da parte di commercianti e privati.



TREGIORNI PER AMATRICE

Nei giorni del 10, 11, e 12 Novembre l'Associazione Nazionale Carabinieri Pescia-Collodi, L'Avis e la Pubblica Assistenza di Borgo a Buggiano organizzano giorni 3 Cene, il cui ricavato sarà devoluto per Accumuli - Arquanta del Tronto e Livorno-Per info e prenotazioni 057232511 (Vedi spazio a pagina 123 negli eventi)



BIBLIOTECA COMUNALE
DI BUGGIANO

LeggerMente

lettura, scrittura
e quant'altro

Incontro con

**FRANCESCA
DIOTALLEVI**

autrice del romanzo

Dentro soffia il vento

(Neri Pozza 2016)



Francesca Diotallevi è nata a Milano nel 1985. È laureata in Scienze del Beni Culturali e lavora in uno studio legale. Tra le sue opere si ricordano *Justo*, *Amelito*, *Le rime* e il racconto pubblicato in e-book *Le Grandi Doble*, sequel di *Dentro soffia il vento*.

**SABATO
11 NOVEMBRE 2017
ORE 15.30**

BORGO A BUGGIANO
Sala del Consiglio Comunale

presenta
OMERO NARDINI
del Circolo LeggerMente



Il grande mondo del vino e non solo ... anche per i tuoi regali natalizi



*Eccellenze di vini, un mondo di bollicine dallo
Champagne al Franciacorta, thè, infusi, tisane e oggettistica...*

via Pistoiese, 105/b BUGGIANO 0572.70942 CHIUSO LA DOMENICA POMERIGGIO
info@recantoenoteca.com www.recantoenoteca.com

Molino F.lli GRIFONI dal 1696

L'antico sapore del grano macinato a pietra

A Pagliericcio nel Comune di Castel San Niccolò vi è un antico molino.

Questo molino del Quattrocento ha una storia particolare che merita di essere descritta. Sul portale di pietra all'ingresso è scolpita la scritta "AD 1696 GGF". La data si riferisce all'anno in cui i Fratelli Grifoni di Pagliericcio lo riacquistarono dalla comunità di Castel San Niccolò. Nel 1686 la Comunità del luogo mise in vendita i beni pubblici, compresi 4 molini funzionanti ad acqua, i Grifoni rilevarono il molino di Pagliericcio. Nel passato i molini appartenevano alle Signorie e alle Congregazioni. Fino al 1877 funzionava una sola macina azionata da un "rotone" verticale. Poi fu ristrutturato con l'aggiunta di due palmeti, la ruota idraulica verticale fu sostituita con ritrecini in legno di quercia, prendenti acqua dal Torrente Solano. L'acqua percorre il canale fino ad arrivare alle bacchette del molino, aprendo il passaggio all'acqua delle paratie si dà il movimento alle pale di legno collegate



al ritrecini che a sua volta è collegato alla macina mobile. Così si macina ogni tipo di frumento, in particolare il grano che dopo la macinazione viene trasportato mediante una vite senza fine al "buratto" che separa la farina da tutte le altre parti del grano quali il

tritello, la crusca, ecc.

Il molino svolge un'attività per l'intero anno per quanto riguarda il grano e gli altri cereali, il granoturco viene macinato da settembre, mese di raccolta, fino a marzo; per le castagne si va da novembre a fine gennaio.

LE NOSTRE FARINE INTEGRALI DI GRANO TENERO MACINATE A PIETRA CONTENGONO "GERME" parte vitale del chicco di grano, da coltivazioni toscane. Rimangono pertanto inalterate le proprietà, la genuinità ed i profumi naturali del grano ideali per la preparazione del pane e di tutti i prodotti da forno. In tal modo ne risulterà un ottimo e profumato prodotto riscoprendo gli antichi sapori.



APERTI AL PUBBLICO TUTTE LE DOMENICHE
dal 29 ottobre 2017 al 21 gennaio 2018 orario: 08.00-13.00 e 13.30-19.00



dal 1696
Molino Grifoni

Panificio
F.lli Monti



Scelgono insieme la filiera dei grani antichi e non, coltivati in Valdichiana e Casentino certificati dalla Regione Toscana. Farine toscane macinate



Loc. Pagliericcio 192 CASTEL SAN NICCOLO' telefono 0575.572873



Prodotti Artigianali da forno



solo Lievito Madre



PANE DEI MONTI

Dall'esperienza dei F.lli Monti nasce questo pane fatto con farine macinate a pietra e ricche di germe di grano cui vengono aggiunti, unicamente, acqua e LIEVITO MADRE, per un prodotto altamente digeribile



Pane con farina di grani antichi delle colline pisane. Alta digeribilità, profumo intenso e sapore eccellente



Gli unici produttori artigiani del pane D.O.P. fatto a mano nelle province di Pistoia e Lucca con certificazione CSQA

a pietra e ricche di germe di grano cui vengono aggiunti, unicamente, acqua e LIEVITO MADRE, per un prodotto altamente digeribile, genuino e di alta qualità!

PUNTI VENDITA DOP

NOVITA'
Pane dei Monti
integrale



Via Fratelli Cervi, angolo Via Petrarca Loc. Traversagna – Massa e Cozzile

tel. 0572.73501 | 328.1628423

corso Roma, 101 MONTECATINI TERME tel. 347.3323002 - Panificio f.lli Monti  



L'essenziale...

di Guido Barlocco

E' il pane e l'olio uno degli speciali di novembre, e quando si parla di questi due elementi naturali incontriamo l'essenzialità, quello che ci può nutrire grazie solo ed esclusivamente al lavoro della natura e dell'uomo, almeno così dovrebbe essere e ringraziando Dio qui in Toscana esiste una forte tradizione della raccolta dell'olio, questo grazie alle colline ricche di ulivi che troviamo ovunque, e ai frantoi che in questo periodo quasi a ciclo continuo frangono tonnellate di olive. L'olio spremuto a freddo di un colore giallo oro, viene immediatamente posato dentro contenitori preferibilmente in acciaio o anche in vetro e tutti non vediamo l'ora di farci inebriare dal profumo ma soprattutto dal sapore, perché, parliamoci chiaro, la bruschetta con l'olio mette tutti d'accordo, vegani, vegetariani, ecc. e se poi la uniamo ad un buon bicchiere di vino il gioco è fatto. Si accende il camino, un poco di aglio perché "fa bono" e si sta a veglia, io poi, già che ci sono, ci aggiungo qualche salsiccia! Quante

cose possiamo dire sull'olio, ma noi per fare questo abbiamo la fortuna di avere come amico Pietro Barachini, l'uomo dell'olio, che ci svela tutti i segreti di come fare un olio perfetto, perché la bontà dell'olio dipende da tanti fattori. A questi momenti di frangitura, che raccontano la storia della Toscana, della tradizione dell'olio, tramandata di generazione in generazione, si uniscono tanti eventi del sapore che non possiamo che raccontare, essendo la nostra una rivista che raccoglie tutti gli eventi che ci sono in Toscana. Abbiamo anche dato indicazioni precise su come avviene questa frangitura e delle grosse differenze che ci sono tra un olio extra vergine di oliva e un olio di oliva, se poi l'extraverginità e anche migliorata da olive provenienti da un'unica zona di ottima posizione, IGT, sicuramente il nostro olio avrà un sapore indimenticabile. Il pane è in grado di esaltare il sapore dell'olio, ecco perché in questo speciale parliamo anche di questo, e sono tanti i bravi fornai che sfornano pani di una bontà unica.



Tra questi abbiamo parlato del panificio Monti che utilizza anche una farina ricavata da un grano macinato a pietra, proveniente da grani del casentino: stiamo parlando del Mulino dei F.lli Grifoni, che da quando è nato, ovvero nel 1696, non ha cambiato nulla, la farina viene fatta come nel 1700.

Abbiamo parlato di lievito madre, di pani particolari, alla curcuma, ai 5 cereali, al farro.. insomma siamo fortunati perché possiamo dire che qui in Valdinievole possiamo sempre trovare un buon pane grazie ai tanti bravi fornai e un olio di altissima qualità. Non dimentichiamoci che il pane è il prodotto più antico del mondo, e credo che dal prossimo anno forse questo speciale diventerà speciale pane olio e vino, i tre prodotti che rappresentano la storia del mondo, e senza dubbio sono i tre prodotti più antichi. "L'essenziale"



da Vinci



PASSIONE AUTENTICA

DUE IMPRENDITORI AGRICOLI DEL MONTALBANO UNISCONO LA
COMUNE PASSIONE PER LA TERRA E PER L'OLIVO E
CREANO UN PRODOTTO DI QUALITA' SUPERIORE

Azienda Agricola Domenico Fazio (Olio d'Oliva Bio) Via Carmignanese, 321 – Vinci
Azienda Agricola Carlo Bianchi Via di Faltignano, 109 – Vinci Tel. 334.2694745



LE VERITA' SULL'OLIO

a cura di Pietro Barachini

Ogni anno in questo periodo, ovvero quando i vari frantoi si mettono in moto e il prezioso olio delle colline toscane arriva sulle nostre tavole (olio novo) sono tante le domande che sorgono spontanee, ed ognuno ha un proprio pensiero, forse anche condizionato dalle tradizioni, le quali, non scientificamente provate, non garantiscono i procedimenti migliori in grado di influire sulla qualità dell'olio. Allora abbiamo fatto alcune domande a chi studia l'olio tutto l'anno, partecipa a convegni e ha addirittura creato un'applicazione ad hoc, e offre consulenze per individuare il metodo migliore perché la resa dell'olio possa essere interessante. Stiamo parlando di Pietro Barachini della Spo Olivi che risponde alle nostre domande più banali sull'oro delle colline toscane.

Pietro togli tutti i dubbi sul momento migliore in cui portare le olive a frangere

Sfatiamo un pò di leggende, perché sul fattore raccolta-resa c'è una grande confusione: non c'è una data precisa di quando andare a frangere, perché dipende dal grado di maturazione dell'oliva, che non è detto che corrisponda al cambio di colore da verde e nero. All'interno dell'oliva avviene un cambiamento chimico fisico della concentrazione di zuccheri che ci dicono quando la quantità



di acido oleico (quantità di olio) è massima. Negli ultimi anni si è visto che la maturazione di alcune cultivar come il leccino, in Toscana è arrivata fino a metà ottobre. Chiaramente la resa kg olive /kg olio è molto bassa (6-7%) ma aspettare troppo vuol dire perdere tutte le proprietà benefiche dell'olio extravergine.

Quest'anno ha fatto caldo e poca acqua, che dobbiamo aspettarci dal nostro olio? Poco e di qualità?

L'annata è stata molto complessa perché non ha piovuto abbastanza nel momento della crescita delle olive e molti oliveti non irrigati hanno perso produzione. Ma le olive portate avanti hanno comunque mantenuto un'alta qualità dell'olio all'interno in termini di acidità e polifenoli. Di conseguenza può variare la produzione ma non la qualità.

Mia nonna diceva che l'olio va conservato nelle anfore in terracotta, cosa ne pensi? Meglio il

vetro, l'acciaio o la latta?

Partiamo dalle basi: l'olio extravergine di oliva è un grasso molto poroso, di conseguenza assorbe tutto ciò che trova intorno a sé, inoltre riesce a conservare le sue caratteristiche salutari nel tempo grazie ai polifenoli. Purtroppo queste sostanze benefiche sono molto sensibili alla luce, alle fonti di calore e soprattutto all'ossigeno. Per assurdo una bottiglia di olio pregiato lasciata in macchina 2h al sole perde gran parte delle sue proprietà nutraceutiche. Quindi meglio conservare l'olio in bidoni di acciaio inox provvisti di tappo pneumatico, in bottiglie piccole e scure, conservate al fresco a riparo da luce e fonti di calore.

La resa dell'olio che cos'è? Quindi possiamo dire che la resa dell'olio varia in base a cosa?

La resa è il rapporto peso olive/peso olio ed il peso delle olive è determinato al 70% da acqua, quindi più acqua più peso, quindi meno resa. Ecco perché tanti preferiscono andare a frangere a novembre o addirittura dicembre. Ma l'acqua nell'oliva è fondamentale per la conservazione dell'olio e quindi meno acqua, maggiore acidità e di conseguenza meno qualità. L'epoca cambia anno per anno, dalla cultivar, dall'altezza dell'oliveto e da altri fattori. L'ideale è consultarsi con un agronomo ed un laboratorio di analisi chimiche per capire bene quando raccogliere.

Qual'è il terreno migliore per piantare gli ulivi e in quale periodo vanno piantati?

In generale i terreni collinari e di medie altitudini sono i migliori, per il semplice fatto che la pianta di olivo soffre l'umidità e le basse temperature proteggono la pianta e soprattutto l'oliva dai parassiti più comuni.

LA MOSCA quest'anno dicono che non ci sia... è vero, quindi gli ulivi non sono stati trattati? Esistono metodi naturali per combattere la mosca?

Premesso che i trattamenti chimici per la mosca olearia, se dati con i





giusti tempi di carenza (aspettando il periodo scritto sulla confezione), non sono dannosi per la salute umana, comunque

esistono trattamenti a base di caolino, che dati prima della fioritura fino alla raccolta sono 100% biologici. Questi formano uno scudo meccanico sulla buccia dell'oliva rendendola completamente bianca, così la mosca troverà molta difficoltà a riconoscerla e penetrarla.

Ma parliamo di olio: quando



possiamo definire un olio di qualità? e da cosa lo riconosciamo? Che prezzo deve avere un olio di qualità, Pietro?

La qualità di un olio è determinato da valori chimico fisici e valori organolettici. I valori chimico fisici si ottengono solo mediante analisi in laboratorio ed i più importanti sono i polifenoli (sostanze benefiche per

l'organismo), l'acidità (il grado di invecchiamento dell'olio, 0.2-0.3 è eccellente) ed i perossidi (ci dicono la vita dell'olio in futuro). Mentre i valori organolettici (fruttato, amaro, piccante, difettato ecc.) vengono effettuati attraverso l'assaggio da parte di persone qualificate (assaggiatori) che insieme, almeno 8 persone (panel),



valutano il nostro olio. Queste due analisi ci possono dire quanto può valere in termini economici un olio e a che mercati esteri posso venderlo. Inoltre è fondamentale ottenere una certificazione di origine DOP o IGP, perché questa è l'unica certificazione riconosciuta a livello mondiale in grado di certificare queste analisi e la provenienza geografica dell'olio. In Italia e soprattutto in Toscana ci sono oli certificati che vengono venduti dai 40 ai 70 euro al litro in tutto il mondo con valori di polifenoli da 400 a 700 mg/kg ed acidità inesistenti.

*La SPO vanta oltre 100 anni di attività
E ben 50 di vivaismo olivicolo.
Ogni giorno investiamo in innovazione
e tracciabilità per la salvaguardia
della biodiversità olivicola Italiana
unica al mondo.*

#savebiodiversity
#olividipescia



Soc. Pesciatina d'Orticoltura ss
Pescia – Pistoia – Toscana

www.spoolivi.it
info@spoolivi.it



Il vademecum dell'olio

A cura di Pietro Barachini

S.P.O. (Società Pesciatina Orticoltura)

Qui di seguito le informazioni utili per le varie fasi di produzione dell'olio.

RACCOLTA - La raccolta è una fase molto delicata in cui bisogna capire quando è il momento idoneo per raccogliere le olive. L'esatto momento in cui raccogliere le olive dipende da molti fattori:

1) **CLIMA**: in genere bisogna raccogliere la mattina, quando le olive sono più fresche in modo da conservare il frutto e portarlo alla frangitura ancora fresco.

2) **CULTIVAR DI OLIVE**: tutte le olive sono verdi e tutte le olive diventano nere. Ogni cultivar ha un'epoca di maturazione (ovvero diventa nera) differente, per esempio il "leccino" è una delle prime a maturare e il "frantoio" una delle ultime. In generale se non si frangono le olive secondo le cultivar, si può adottare il metodo che quando nell'oliveto vi sono circa 50% nere e 50% verdi possiamo cominciare a raccogliere le olive.

3) **IL MOMENTO GIUSTO**: non si raccoglie mai quando piove o subito dopo che ha piovuto, perché la percentuale di acqua che è



presente nell'oliva in quel momento è superiore rispetto al normale, di conseguenza quando si va a frangere nella fase di separazione c'è la possibilità che non si riesca a separare tutta l'acqua dall'olio e questo potrebbe modificare la qualità nel tempo, quindi meglio aspettare qualche giorno dopo la pioggia. L'ideale è cogliere a mano, là dove diventa oneroso e non è possibile è importante capire che l'oliva è un frutto come la mela, una volta staccata dal picciolo comincia

il processo di ossidazione e qualsiasi ammaccatura velocizza questo processo, quindi va trattata nel migliore dei modi.

4) **TRASPORTO OLIVE**: si consiglia di usare cassette forate ma di non riempirle completamente, il peso schiaccerebbe le ultime e queste non arriverebbero integre al frantoio.

FRANGITURA - Questa può avvenire con metodi classici (a pietra) o con metodi moderni.

La scelta tra questi due sistemi dipende molto dalle tradizioni ma si può dire che i frantoi moderni danno sicuramente un prodotto di qualità.

RESA: la resa è un fattore che sta a cuore a molti; ma bisogna considerare il fatto che la maggior parte del peso dell'oliva è data dalla presenza di acqua. Quindi è normale che se si va a frangere a dicembre quando l'oliva è "secca" la resa sarà più alta. Ma l'acqua è il conservante naturale in assoluto che può mantenere i profumi e le sostanze antiossidanti (polifenoli) integre nell'oliva, di conseguenza l'olio che verrà franto a dicembre risulterà di bassa qualità.

TEMPERATURA: ideale è portare le olive asciutte e fresche, poiché nella prima fase della frangitura la pasta che si forma tende a scaldarsi





molto per l'effetto della macinatura. Questa temperatura però è utile in gramola per favorire il formarsi dell'olio, ma se supera certi livelli sopra i 35° possono innescarsi dei processi ossidativi che poi si ritrovano nell'olio rovinando i profumi naturali.



FILTRAZIONE - Filtrare l'olio dopo la frangitura è una FASE VITALE per la conservazione dell'olio nel tempo. Con la filtrazione si vanno a togliere le parti vegetali dell'olio ed anche se si può perdere in resa, l'olio filtrato se conservato bene può durare anche un anno.

CONSERVAZIONE - Il metodo di conservazione dell'olivo è imbottigliarlo, meglio se in bottiglie piccole e scure. La luce e l'ossigeno sono i nemici numero uno per l'olio. Un bidone in inox va bene fino a che è pieno, ma quando rimane uno spazio di aria, questa tende a ossidare il prodotto. L'ideale è usare dei bidoni in inox con tappo pneumatico, così



man mano che scende il livello, il tappo lo segue; meglio ancora usare un gas che va a sostituire il vuoto.

CERTIFICAZIONE - La certificazione



è un fattore determinante laddove un'azienda vuole vendere il prodotto. Vi sono molti processi per certificare, tra questi il marchio IGP, con cui

certifichiamo tutta la filiera ma soprattutto l'origine di un prodotto toscano.

ASSAGGIO - Altro pilastro della qualità di un olio è l'analisi chimica e soprattutto SENSORIALE dell'olio prodotto. Ogni camera di commercio è dotata di un panel di assaggiatori professionisti in grado di stabilire se il proprio olio può essere extravergine oppure no. Quindi far testare il proprio olio da un panel certificato, può servire anche per crescere e quindi arrivare a produrre un olio di qualità.



Il meglio della Toscana sulle nostre tavole

Olio e pane attraverso la loro tradizione, i segreti, la bontà

di Valeria Cappelletti

Il pane è vita, da sempre considerato fondamentale per l'alimentazione mondiale. Si sono combattute guerre e rivoluzioni per mantenere il proprio diritto al pane. Basti ricordare per esempio Alessandro Manzoni che, nei "Promessi Sposi", dedica una parte del suo romanzo al famoso assalto al Forno delle Grucce: la bottega di Milano che viene attaccata dalla folla in tumulto il giorno di S. Martino del 1628. In quell'occasione la sommossa si scatena a causa del rincaro del pane dopo la revoca del calmiere imposto da Antonio Ferrer, governatore di Milano. Per non parlare poi della frase, rimasta famosa ed erroneamente attribuita a Maria Antonietta, regina di Francia, in riferimento al popolo affamato che chiedeva pane: "Se non hanno più pane, che mangino brioche". Questo alimento per secoli ha rappresentato per molti popoli l'unico sostentamento

nei periodi di carestia e di povertà. Un antico proverbio dice: "Pane di buon grano tiene il medico lontano". Ma perché il pane è così importante? Lo abbiamo chiesto a Roberto Pardini, direttore del Consorzio di Promozione

e Tutela del Pane Toscano. "È un'abitudine mediterranea, fa parte della nostra alimentazione, poi l'Italia ha una prerogativa che non hanno altri paesi, e cioè una diversità regione per regione di tipi di pane a seconda anche



FOOD & WINE

LA BOTTEGHINA

Prodotti alimentari di eccellenza ed enoteca



DEGUSTAZIONI A TEMA CON PRODOTTI SLOW FOOD E FILIERA CORTA

Seguici su [f](#) **La botteghina** per scoprire tutti gli eventi

via Provinciale Lucchese, 136 UZZANO (nei pressi del Botteghino)

Tel. **388.9572549** - labotteghinaalimentari@gmail.com



Ghidi

PROGETTIAMO E REALIZZIAMO

*Serbatoi e Contenitori Olio in Acciaio Inox
Piccole e Grandi Capacità*

via Circonvallazione, 64 BUGGIANO (Pistoia) tel. 0572.32216 www.ghidimetalli.it

del cibo con cui viene accompagnato il pane, per esempio in Toscana il pane tende a essere sciocco perché i nostri prodotti, che di solito uniamo al pane, sono molto saporiti, parlo dei salumi e quindi non era possibile aggiungere un pane salato. Al di là di questo però esisterebbe anche una storia legata proprio alla battaglia del sale". Di cosa si tratta? "In antichità Pisa era un porto e qui arrivavano navi cariche di mercanzie tra cui anche il sale. A quel tempo questo elemento era come una merce, come una moneta, da qui la parola salario. Il sale veniva utilizzato soprattutto per il mantenimento delle carni perché non esisteva il frigorifero e usarlo per il pane sembrava uno spreco. Dato che il sale arrivava a Pisa dal porto ed erano i pisani che poi ne stabilivano il prezzo di vendita, i fiorentini che non volevano sottostare alle decisioni di Pisa decisero di fare il pane sciocco". Quali sono le caratteristiche del pane toscano? "La principale è la forma, che è una bozza, non è molto elaborata, ma questo non rende il pane né migliore né peggiore. Noi toscani siamo abituati a mangiare un pane che sia sostanzioso,

diversamente da altri, pensiamo per esempio la Coppia ferrarese, come la tocchi si sfarina, mentre il Pane Cafone, napoletano, è tipo il nostro ma è salato, inoltre viene preparato con farina di grano duro. Altra caratteristica del pane toscano, ma non solo, diciamo tipica dalla Toscana in su, è proprio l'uso del grano tenero, mentre il grano duro viene usato per la pasta". Che differenza c'è? "Il grano duro si rompe difficilmente, possiede una grana grossolana e il pane risulta avere una colorazione giallognola. Il grano tenero invece si rompe più facilmente, ha granuli piccoli e il colore del pane è bianco". Come si riconosce un pane buono? "Il pane fatto con la pasta acida ha una qualità molto superiore rispetto a quello fatto con il lievito di birra. La pasta acida fa sì che nella lievitazione non insorgano le muffe, perché l'acidità le allontana, il pane fatto con il lievito di birra dopo due, tre giorni comincia a diventare verde. La pasta acida fa sì che ci sia un mantenimento maggiore, il pane è più fresco e dura di più, ha una maggiore qualità ed è più facile da digerire". Quali sono le

proprietà del pane che lo rendono così importante? "La presenza del germe del grano nelle farine corrisponde alla presenza di vitamina B ed E, i cosiddetti antiossidanti che sono benefici per la salute". E per quanto riguarda il glutine e i celiaci? "I grani che contengono meno glutine sono quelli più antichi cioè il Verna, il Gentil Rosso perché meno manipolati e quindi hanno un glutine minore. Il glutine nasce nel momento in cui si uniscono farina e acqua: la gladina e la gluteina che si uniscono creano la maglia glutenica che permette all'impasto di estendersi come fosse un chewing-gum. La presenza di una lievitazione a pasta acida è fondamentale perché "digerisce" il glutine, cioè lo abbatte ancora di più". Un consumatore come può destreggiarsi per acquistare un prodotto che sia veramente sano? "Tutti i prodotti che possiedono il marchio D.O.P. e I.G.P. sono quelli che danno maggiori garanzie. Poi speriamo di arrivare alla tracciabilità della farina che renderà ancora più sicuri i prodotti".

Pan Brioche - bar - Pan Brioche - panificio - Pan Brioche

panetteria, pasticceria

sfiziose pause pranzo

pizzeria, caffetteria

Pizza anche da asporto tutti i gusti

dalle 17,00 fino a chiusura

Aperti dalle 5,00 di mattina

Via Circonvallazione, 48/50 - Borgo a Buggiano
Telefono 0572. 32082

Michelotti & Zei

legumiitaliani.it



Legumi, Cereali e Farine dal 1972

MICHELOTTI & ZEI srl
Via Francesca 1559
51036 CASTELMARTINI (PT)

Tel. 0573.84117
info@legumiitaliani.it
www.legumiitaliani.it

Le mille tipologie dell'alimento più prezioso: il pane

Dall'esperienza toscana a quelle del mondo

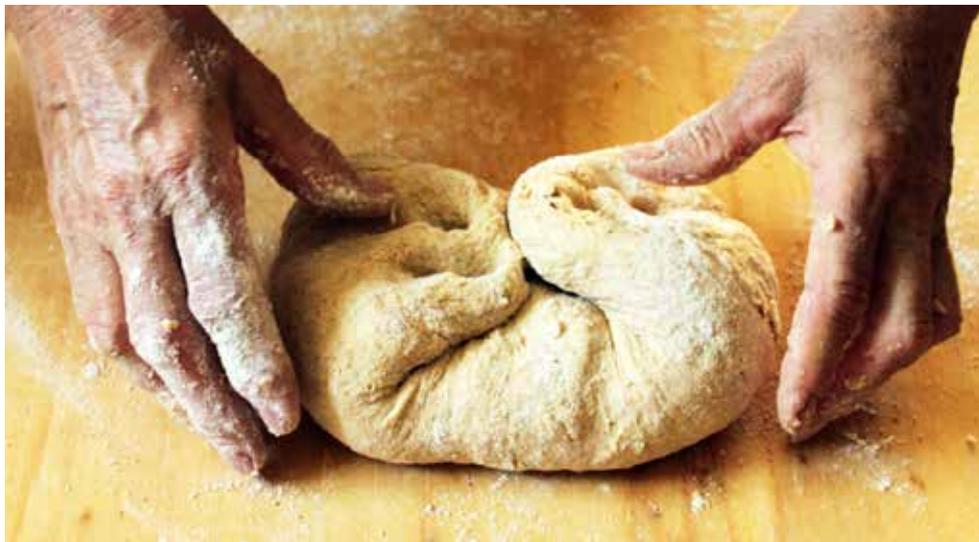
di Valeria Cappelletti

Ma quanti tipi di pane toscano esistono? Il pane toscano per eccellenza è quello che può avere forma rotonda o rettangolare-ovoidale e colore dorato all'esterno, la mollica di colore bianco e la crosta è friabile, croccante e molto sottile. Il sapore è rigorosamente "sciocco", perché non viene messo sale nell'impasto e viene utilizzata una farina di tipo "0" di frumento tenero. Viene preparato con lievito madre ed è molto diffuso in tutte le province della Toscana e commercializzato anche in altre Regioni italiane. Esiste poi la Pagnotta Maremmana fatta con farina di grano tenero e infine la Panina Unta preparata con farina di grano tenero, ciccioli di maiale, lievito di birra, sale. La Panina può avere forma lunga a filoncino o rotonda. Oggi il pane

toscano mantiene le stesse forme di una volta con la crosta chiaroscura e la mollica compatta, friabile, e rimane lo stesso di quello dipinto nelle miniature

del '300 che illustrano le novelle del Decamerone di Boccaccio.

E nel resto d'Italia? Quali sono i tipi di pane che imbandiscono le nostre



è anche



L'artigianalità quotidiana
Panificazione Pasticceria Cioccolateria Pralineria

Un laboratorio dedicato solo
 ed esclusivamente al

*Senza
 Glutine*



Via Matteotti 56 MONSUMMANO TERME - telefono 0572.51752



tavole? In Campania su tutti prevale il Pane Cafone dalla forma rotonda e dalla crosta croccante. Il termine pare risalire ai tempi dei Borboni: mentre la lingua usata a palazzo era il francese, quella del popolo era il “cafone” e da qui il nome di un pane dagli ingredienti semplici, ma di un gusto straordinario, specialmente se cotto nel forno a legna. In Emilia Romagna tutti conoscono la Piadina, ma noi vogliamo citare un altro tipo di pane molto diffuso: la Coppia Ferrarese, come si evince dal nome è tipica della provincia di Ferrara, così chiamata perché si compone di due panetti uniti. La particolarità di questo pane è che le singole parti in cui viene diviso, hanno un nome: se unita la Coppia Ferrarese si chiama Ciopa o Ciupeta, in diletto, invece le due separate si chiamano pentt e mezz-panett. In Piemonte esiste invece la Lingua di Suocera che ha una forma molto secca e sottile ed è un mix tra il pane e il grissino. Le Lingue di Suocera sono opera del panettiere Mario Fongo che le inventò nel 1993. A dare al pane questo particolare nome fu la moglie di Fongo che disse:

Dolce Forno

Pane ai 5 cereali e al Kamut

Pane alla curcuma e pane tedesco

Pane macinato a pietra e a lievitazione naturale, pane di noci, pizze, strudel di mele, biscotti, cantuccini ripieni e tante altre bontà!

Il mercoledì **BUCCELLATO**

Il venerdì **TORTE DI RICOTTA E DI MELE**

Il sabato **PANE CON L'UVA**

DOLCE FORNO via Petrarca, 3/5 - BORGO A BUGGIANO - telefono 0572.32643

“Le chiameremo Lingue di Suocera perché solo le suocere hanno la lingua così lunga!”. In Valle d’Aosta troviamo le “flantse”: piccoli pani dolci, piatti e sottili che riproducono forme stilizzate di animali o bambole, rappresentano una leccornia offerta ai bambini in prossimità del Natale. È un pane lavorato con lo zucchero e arricchito da mandorle, noci, uvetta, e scorza d’arancia candita. In Sardegna il più famoso è senz’altro il Pane Carasau, conosciuto anche con il nome di “carta musica (o carta da musica)” per la sua croccantezza che rende la masticazione molto rumorosa. Si tratta di un pane molto sottile e friabile ed è il risultato di lunghe fasi di lavorazione, tra queste c’è anche quella cosiddetta della carasadura in cui il pane, già cotto, viene rimesso in forno per un’ulteriore cottura proprio al fine di farlo diventare croccante, da qui il termine Carasau. Nella Regione dell’Umbria tra i vari tipi di pane trova posto il Pan Caciato di San Martino così chiamato perché è fatto, oltre che con farina di grano tenero e acqua, con formaggio pecorino grattugiato da cui il termine “caciato” con aggiunta



di olio, noci, uvetta, lievito naturale, lievito di birra, sale. Nel Lazio, a Roma e nella provincia di Rieti, in particolare, invece troviamo la Ciriola Romana, un panino dalla forma allungata, rigonfio al centro e ricco di mollica, un cibo

molto usato dai lavoratori manuali. In Sicilia troviamo le Panelle, prodotto di stuzzicheria di forma svariata ottenuto da un impasto di farina di ceci, acqua, sale e pepe. Le Panelle sono tipiche di Palermo dove vengono consumate

MAG

MOTOR AGRI GARDEN s.r.l.

Vendita & Assistenza Macchine da Giardino e Agricole



ABBACCHIATORI ELETTRICI PER LA RACCOLTA DELLE OLIVE compatti e maneggevoli, leggeri e resistenti



PETTINI PNEUMATICI PER LA RACCOLTA DELLE OLIVE leggeri e resistenti perfetti per incunearsi nelle chiome folte ed intricate degli olive



FORBICE ELETTRICA PER LA POTATURA potente, precisa e veloce con modalità di taglio programmabile



MOTOCOMPRESSORI SEMOVENTI ideali per chi deve operare in terreni a gradoni e scoscesi



€749,00
iva compresa

FORBICE AUSONIA
nuova forbice elettrica per potatura

LISAM



Assistenza e Riparazione Macchine da Giardino e Agricole

SERVIZIO RITIRO E RICONSEGNA MACCHINE

Via F. Parri, 79 - UZZANO - Tel. e Fax 0572. 452837 - info.mag@alice.it

come cibo da strada e vengono spesso servite in mezzo alle Mafalde un altro tipico pane siciliano che ha la crosta ricoperta di semi di sesamo. La Pitta è invece un pane tipico della Calabria, è molto usato nel periodo natalizio soprattutto nelle province di Catanzaro e di Cosenza. Simile a una focaccia, si prepara con la pasta di pane e ha la forma di una ciambella grande, viene consumata al posto del pane stesso. Il nome deriva dall'ebraico e dall'arabo "pita", che significa schiacciata. In Molise troviamo invece i Taralli con semi di finocchio, si tratta di anelli di pane larghi 2-3 cm e lunghi 25-30 cm, e vengono prodotti in tutta la regione. Il Lùvadel si trova in Lombardia, un pane condito che si accompagna bene con il culatello e altri pregiati salumi della Padania. "Lùvadel" vuol dire che si alza, si leva. Del Trentino Alto Adige è invece il Pane al Papavero fatto con farina di grano tenero, acqua, olio, semi di papavero, lievito naturale, sale, zucchero con aggiunta il lievito diluito in una ciotola con acqua tiepida salata e un po' di zucchero e di olio. La Biga la troviamo nel Friuli Venezia Giulia fatta con farina di grano tenero, acqua, lievito

naturale, lievito di birra, sale. Ha una forma ellissoidale con taglio centrale e si produce soprattutto a Trieste e a Istria. Il Ruccol o Ruccolo è tipico della Basilicata, si tratta di una focaccia che ha origini antiche, composta da pasta del pane, origano, aglio, peperoncino, olio, lievito naturale, lievito di birra e sale. In Abruzzo troviamo il Parruozzo, fatto con farina di mais, acqua bollente, lievito naturale e sale. Il nome viene dato a quei pani fatti con farina diversa da quella di grano, che cuocendosi prendono un colore scuro. Viene prodotto a Teramo e provincia. La Crescia è tipica delle Marche: con la pasta del pane si prepara un disco detto appunto "crescia", condito con olio, rosmarino, sale e cipolla. Nella zona di Montefeltro è nota anche con il nome di Spianata, mentre nella zona di Pesaro come "Crescia Brusca". I pugliesi tra i vati tipi di pane possono vantare le Friselle, dischi tagliati a metà in senso orizzontale e fatti biscottare sul piano del forno. Presentano una faccia porosa e una compatta. Si tratta di un pane a lunga conservazione ed è

detto anche: Frise e Frisedggrhe. Per gustarle si bagnano in acqua fredda per un tempo che dipende da come si preferisce la consistenza, si condiscono con pomodoro fresco, origano, sale e un filo d'olio extravergine d'oliva del Salento. In Liguria vige la Focaccia genovese preparata con farina di grano tenero, olio d'oliva, sale, lievito di birra e acqua. Può essere gustata a ogni ora del giorno e si può trovare in vari versioni: con le cipolle, con la salvia, con il formaggio o con le olive. Il Bovolo, infine, è un pane tipico del Veneto, rotondo, caratterizzato da una particolare forma a chiocciola fatto di farina di grano tenero, acqua, sale, lievito naturale e di birra.



LORENZINI

Danificio

Pane, schiacciate,
pizzette, focaccine,
biscotti, dolci, dolcetti...
...e tanto altro ancora!



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

Pane e olio: un connubio indissolubile fin dall'alba dei tempi

di Valeria Cappelletti

Così come il pane rappresenta un alimento fondamentale della nostra dieta mediterranea ed è anche un simbolo religioso: Gesù nell'ultima cena lo spezza definendolo il "corpo di Cristo", anche l'olio è immancabile sulle nostre tavole e non solo, è infatti considerato un segno di riappacificazione nelle religioni monoteiste del Mediterraneo. Nel caso della religione cristiana, per esempio, il ramoscello d'ulivo è sinonimo di pace e il giorno delle Palme viene distribuito tra i fedeli come segno di buon auspicio. Lo stesso ramoscello che, secondo la Bibbia, la colomba portò a Noè per fargli capire che il diluvio universale era finalmente passato. Ma il richiamo all'ulivo lo abbiamo anche nella notte in cui Gesù viene tradito da Giuda: è nell'orto degli ulivi (Getsemani) che il Salvatore si reca dopo l'ultima cena, quando attende l'arrivo delle guardie e

dell'uomo che lo tradirà con un bacio. L'olio ha avuto, fin dall'antichità, un ruolo fondamentale nella vita degli

uomini. Ancora prima di essere considerato uno degli alimenti più importanti intorno al quale ruota



VENDITA FRUTTA E VERDURA DETTAGLIO & INGROSSO



ORARIO
lunedì al venerdì
 07.30 - 13.00
 17.00 - 19.30
Sabato
 07.30 - 13.00
Domenica
 9.00 - 12.00



GIOMAS

di Lorenzo Biagiotti

Prodotti
 Ortofrutticoli
 Vini e Oli

Via Marconi, 112
 Pieve a Nievole (PT)
Tel. 0572.81026

info@fruttaeverduragiomas.it
 www.fruttaeverduragiomas.it

TRA EXTRAVERGINE E SOLIDARIETÀ



A Calenzano, in provincia di Firenze, dal **4 al 12 Novembre**, anche quest'anno si assiste ad un matrimonio solenne tra due nobili elementi: il "mangiar bene" e la solidarietà. Giunta alla sua 27ª edizione, infatti, "**Ce l'ho con l'olio 2017**" unisce il sapore antico dei prodotti casarecci come fettunta, pinzimonio, minestra di pane, zuppa di porri e altro, all'obiettivo di raccogliere proventi da destinare al "**Progetto Senegal**" per il mantenimento della struttura "Scuola Materna Antonio Carovani" nei pressi di Dakar, da noi costruita nel marzo del 2007, che ospita oltre 100 bambini dai 3 ai 5 anni di età, e al progetto di "Sostegno scolastico a distanza" che, dal 1999, permette lo studio di circa 250 alunni tra scuole elementari, superiori ed università. Il giorno **18 marzo 2017** è stato festeggiato il Decennale dell'inaugurazione della "**Scuola Materna Antonio Carovani**". Alla festa era presente, oltre ad una delegazione di Assieme, una rappresentante del Comune di Calenzano nella persona del Presidente del Consiglio Comunale Signora Olga Bognesi, che ha consegnato una targa con la quale si stipula il "Patto di amicizia" tra i comuni di Calenzano e di Sam-Notaire Guédiawaye. Inoltre Assieme porta avanti, dal 1995, il progetto "**StarAssieme**", che coinvolge circa 30 persone diversamente abili, in attività che prevedono momenti di socializzazione tramite uscite mensili che hanno l'obiettivo di dare opportunità d'integrazione sociale. Quest'anno viene inaugurato il nuovo mezzo adibito a trasporto disabili Fiat Ducato denominato "Bubunci 2,0" che, dopo vent'anni, sostituisce il vecchio. L'Associazione **Assieme-Onlus**, che è la vera forza di questa iniziativa legata dalla passione e la cultura del territorio, organizza l'evento presso il Polo Espositivo "**St-Art-Calenzano Eventi**" situato in via G. Garibaldi n. 7, una location dotata di tutti i confort, soprattutto molto apprezzata e con ampi spazi. La manifestazione si svolge in concomitanza della **"22ª EDIZIONE MOSTRA MERCATO DELL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DI CALENZANO"**, organizzata dal Comune e dall'ATC - Associazione Turistica Calenzano.

Ce l'ho con l'olio
"sagra di mangiari con l'olio nuovo"
Assieme  Associazione Turistica Calenzano
Associazione volontariato di utilità sociale - ONLUS - Calenzano (FI)

27.a edizione

Da sabato 4 a domenica 12 novembre 2017
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**



Pannelli fotovoltaici installati nel 2016

Associazione Assieme Onlus
Via G. Puccini, 79 - Calenzano (Firenze)
Tel. 055.8826655 solo per info, no prenotazioni
www.assieme.org - info@assieme.org





l'alimentazione di molti popoli, è stato usato come simbolo sacro ma anche come medicinale. Fu probabilmente Ippocrate, colui che rivoluzionò la medicina, il primo a interessarsi all'olio di oliva come elemento medico. Tuttavia dobbiamo attendere alcuni secoli più tardi, quando Pedanio Dioscoride, medico e farmacista greco,

realizzò un trattato dal titolo "De materia medica". In questo documento, il medico affrontò in maniera più specifica l'uso dell'olio di oliva legato all'ambito della medicina. Bisogna però aspettare Galeno, noto medico greco che nel II secolo dopo Cristo visse e lavorò presso la corte di Marco Aurelio, per avere un vero e proprio ricettario,

composto da circa 150 pagine, pieno di rimedi a base di olio. Questo elemento, nel ricettario di Galeno, era considerato infatti quasi magico, spesso mischiato a erbe per curare spasmi, mal d'orecchi, per far crescere i capelli, per eliminare i dolori che hanno le donne durante il parto e per combattere i tremori. Nel medioevo, e così fino all'avvento della

Dolce Forno

SABATO E
DOMENICA
PASTICCERIA
FRESCA

Panetteria
Pasticceria
Pizza da asporto
Degustazione Caffè

APERTO LA DOMENICA 7.30-13.30 ORARIO SETTIMANALE 7.30-13.30/18.30-21.00
Via Pietro Mascagni,77 – MONTECATINI TERME – Tel. 0572.773000

medicina moderna, l'olio di oliva continuò a essere considerato sia un alimento sia un elemento essenziale per preparati farmacologici. L'olio era un rimedio che univa la magia, le credenze religiose e le tradizioni popolari, era impiegato come lassativo e anti-ulcera, ma era anche efficace contro il mal di testa e l'emicrania se, caldo e accompagnato da un segno di croce, veniva posto sulla fronte. Oggi l'olio d'oliva viene impiegato anche nei massaggi, per la cura della pelle e per ammorbidirla, spesso viene utilizzato per lenire e cicatrizzare le ferite, per le ustioni. Gli egiziani lo utilizzavano come cosmetico per i capelli e anche per l'imbalsamazione. I Greci utilizzavano olio profumato per il bagno custodito in vasi di alabastro. Galeno addirittura formulò la prima crema detta "ceratum Galeni" con olio di oliva, cera d'api e acqua di rose (oltre 2000 anni fa); mentre per i romani usare l'olio rappresentava un "bagno di giovinezza". Dunque l'olio è un elemento insostituibile. Abbiamo intervistato Giulio Bisaccioni, presidente dell'Associazione Italiana

Conoscere l'Olio d'Oliva e Christian Sbardella del Consorzio per la Tutela dell'Olio Toscano IGP per avere qualche risposta ad alcune domande su questo alimento. Quali sono le proprietà dell'olio che lo rendono così prezioso per la nostra alimentazione? "L'olio extra vergine di oliva è buono e fa bene - dice Bisaccioni - È buono, perché dà maggior sapore, piacevolezza, aromaticità e appetibilità ai cibi in virtù dell'elevata gustosità che, questo grasso vegetale ottenuto da sola spremitura meccanica, riesce a dare alle pietanze. Fa bene, perché i polifenoli contenuti nell'olio possiedono un'azione antiossidante per il nostro organismo. Questi donano all'olio un odore fruttato, un gusto amarognolo e leggermente piccante. La qualità e la quantità polifenolica dell'olio dipendono, quindi, dalla varietà, dalle operazioni agronomiche, dal clima e dalla lavorazione in



frantoio. Tra i polifenoli quello maggiormente rappresentato nel frutto è l'Oleuropeina. Questa è un potente alleato contro l'invecchiamento delle cellule e ne rallenta l'avanzamento, oltre che prevenire l'Alzheimer. Il sapore pungente che si avverte in gola gustando un buon piatto condito con olio extra vergine di oliva, rappresenta un "pizzico" di salute in più. Ciò dipende da un composto naturale, un antinfiammatorio e antidolorifico che si chiama "Oleocantale". Questa molecola con le sue proprietà antinfiammatorie ed antidolorifiche



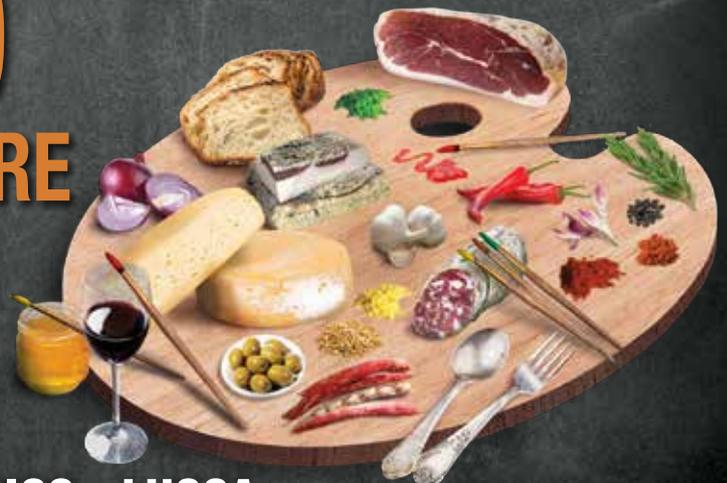
SAPORI E SAPERI LUCCHESI

IN MOSTRA / EDIZIONE 2017

DAL **18** AL **10**
NOVEMBRE DICEMBRE

TUTTI I WEEK END
10.00/20.00

REAL COLLEGIO - CENTRO STORICO - LUCCA



gioca un ruolo importante negli effetti benefici della dieta mediterranea, dove l'olio extra vergine di oliva è la principale fonte dei grassi vegetali. L'acido oleico, che è il maggior componente dell'olio extra vergine di oliva, non rappresenta un pericolo per le arterie poiché non provoca aumenti di colesterolo nel sangue. Anzi contribuisce ad abbassare il colesterolo LDL, aumentando quello HDL. L'olio contiene "Squalene" che è una sostanza organica che contribuisce ad attenuare i segni dell'invecchiamento, contribuendo alla prevenzione di rughe e secchezza cutanea e attenuando i danni che provocano i raggi ultravioletti". Che differenza c'è tra olio d'oliva, olio extravergine di oliva e olio di semi? "Non tutti sono a conoscenza della differenza fra "Olio Extravergine di Oliva" e "Olio di Oliva" – continua Bisaccioni - molti consumatori non sanno che l'olio di oliva è tutt'altra cosa rispetto all'olio extra vergine di oliva. Solo quest'ultimo, grazie alla sua diretta provenienza da frutto sano è identificabile come alimento salustico. Solo tale olio è ottenuto unicamente

mediante procedimenti meccanici ed è in grado di assicurare un reale nutrimento all'organismo. Quindi con la dicitura "Olio di Oliva" riportata in etichetta il consumatore non sa di utilizzare un prodotto che ha subito diversi trattamenti tecnologici. Con la denominazione "Olio di Oliva" si

intendono oli che non sono ottenuti direttamente dalla spremitura meccanica del frutto. Dalle olive che arrivano al frantoio in pessime condizioni, raccolte a terra, malsane, con muffe, con lesioni sulle bucce, infestate dalla mosca olearia, si ricava un olio non commerciale e privo di



**I nostri prodotti senza glutine
di nostra produzione
possono essere ritirati
GRATUITAMENTE
con i buoni ASL per celiaci**



tutte le proprietà nutrizionali. Quest'olio avendo un'acidità libera espressa in acido oleico superiore a 2 grammi per 100 grammi (2%) viene definito "lampante" e non può essere utilizzato per il consumo, ma deve essere avviato a un processo di rettifica. Una volta veniva utilizzato come combustibile per le lampade, da cui il termine. Questo subisce trattamenti chimico-fisici che consistono in disacidazione con soda per ridurre l'alta acidità, deodorazione con vapore in autoclavi per togliere i cattivi odori, decolorazione, demucillaginazione che nel loro insieme consentono il recupero di prodotti altrimenti non utilizzabili. Da tutto questo esce un olio inodore, insapore, incolore e con acidità notevolmente ridotta. L'olio "lampante" così trattato e trasformato, viene chiamato "olio di oliva raffinato". Con l'aggiunta di una percentuale, non precisata, di oli di oliva vergini si ottiene quello che la legge consente di chiamare "Olio di Oliva". L'etichetta deve riportare la seguente dicitura: "Olio di Oliva composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini". Gli oli di semi, infine, si ottengono mediante estrazione dai semi di cui prendono il nome, attraverso una lavorazione in raffineria con l'utilizzo di metodi fisici e chimici". Quali sono i criteri a cui deve fare riferimento un consumatore per acquistare un olio buono? "L'etichetta di una confezione di olio oggi parla molto di più rispetto al passato - sostiene Sbardella - anche se ancora, per esempio, dovrebbero essere fatti passi in avanti nella migliore chiarezza e leggibilità delle informazioni contenute. Comunque il consumatore se presta un po' di attenzione, potrà evincere molti elementi legati ad una bottiglia di olio e alla sua natura, dall'origine della materia prima, al luogo di confezionamento. Questo vale per tutti gli oli extravergini, ma esplorando un po' si può scoprire qualcosa di più". "Primo in assoluto la



conoscenza - afferma Bisaccioni - poi l'assaggio mediante un bicchierino facendone l'analisi olfattiva e gustativa. Mai degustarlo con il pane, la famosa "bruschetta". Il pane è un attenuante dei sapori e pertanto contribuisce a coprire eventuali difetti. Sarebbe quindi necessaria una cultura dell'olio con la capacità di saperlo degustare cogliendone pregi e difetti. Se non si è in grado di esprimere un giudizio per mancata conoscenza gustativa, possiamo rivolgere l'acquisto agli oli certificati D.O.P. (denominazione di origine protetta) o I.G.P. (Indicazione geografica protetta). Questi sono sottoposti all'analisi sensoriale del "Panel Test" (gruppo di assaggiatori che opera da un minimo di 8 a un massimo di 12, diretti da un capo panel), che esprimendo un giudizio del tutto anonimo, certificano la qualità del prodotto". Sempre più spesso troviamo sugli scaffali bottiglie che contengono olio prodotti con olive provenienti dalla Comunità Europea, possono considerarsi sicuri? "Direi più precisamente di qualità. Il nostro Paese con oltre settecento varietà ha un tale corredo di sapori e profumi unici nel contesto internazionale. In tutte le regioni, a eccezione della Val d'Aosta, vengono prodotte eccellenze olivicole. Quindi perché consumare prodotti provenienti da altri Paesi?". E la

Toscana che ruolo riveste in questo settore? "Senza dubbio ha una ricchezza varietale di olive (quasi 80) che permettono la creazione di mix straordinari di più varietà con il risultato di oli diversi fra loro e con eccellenti caratterizzazioni sensoriali (profumi e sapori) - prosegue Sbardella - Oltretutto questa peculiarità consente all'"artigiano produttore" di creare il suo gioiello come meglio desidera sterzando e giocando proprio sulla diversificazione di cultivar (varietà) per ottenere oli con "accenti organolettici" differenti. Per noi toscani l'olio è un simbolo legato alla cultura, al paesaggio ed alla tradizione agroalimentare, oltre che racchiudere una molteplicità di fattori nutrizionali di assoluto beneficio per la salute. L'olivo, assieme alla vite e al cipresso sono la più nitida e straordinaria cartolina della nostra Regione e coloro i quali mantengono vitali questi settori rappresentano i veri custodi di tanta ricchezza. In cucina poi per la nostra abitudine, per la tipologia dei nostri piatti, pensare di non aggiungere un filo d'olio meglio a crudo, è impossibile e non darebbe il giusto riconoscimento a questo nostro oro verde".



Pane ed olio: storia, tradizioni e idee di un matrimonio millenario

Conosciuto dalle civiltà antiche e riscoperto per i nostri figli: pane e olio, che piacere!

Di Simone Ballocci

Da sempre il miglior amico dell'olio è senza alcun dubbio il... **pane!** Un incontro antico almeno quanto lo sono le civiltà umane tra due ingredienti le cui origini si perdono nella notte dei tempi. Se l'olio è un alimento versatile, buonissimo e preziosissimo conosciuto da tutte le civiltà che si sono succedute sulle faticose sponde del Mediterraneo negli ultimi settemila anni, il **pane** è un alimento indispensabile prodotto, agli albori, sin dall'uomo herectus che macinava i grani con le pietre.

Il loro accostamento, spolverato sì o no da una puntina di sale?, è oggi un bene da preservare e conservare: se per i nostri nonni e genitori dire "pane e olio" era praticamente un sinonimo di "merenda", oggi l'industrializzazione della produzione di beni e servizi rischia di mandarlo, dopo millenni, in pensione. Un rischio che non possiamo permetterci di correre perché, oltre che buonissimo, "pane e olio" fa pure benissimo. E ne va, pure, del riconoscimento e dell'attaccamento alle nostre tradizioni più profonde.

Antipasto, merenda, o pasto

completo? – Chef e nutrizionisti sono d'accordo: "pane ed olio" è un accostamento divino. Anche se si dibatte sulla sua collocazione eventuale nel menù. C'è, infatti, chi ne propone varianti o idee (mmmm, che buona la bruschetta...) come antipasto, chi invece lo vede al meglio (provare per credere) come merenda per bambini di tutte le età, e chi addirittura lo propone come un pasto versatile ed estensibile da mangiare in velocità, magari accompagnato da un bel bicchiere di vino. Quel che ha di spettacolare "pane ed olio" è che mette d'accordo tutti! Dai crudisti ai vegani, dai vegetariani agli onnivori, questo matrimonio di sapori non fa litigare proprio nessuno, e si fa godere da chiunque!

Fa bene! – Messo il camice bianco dello specialista esperto in nutrizione umana, non possiamo far altro che affermare convinti: "Pane ed olio fa bene!". Non a caso si succedono costantemente in tutta Italia e in Europa manifestazioni, incontri e attività che mirano a riscoprirne la diffusione nell'alimentazione soprattutto dei più piccoli: contro l'imperante invasione di merendine e cibi raffinati saturi di zuccheri e



infestati di coloranti, edulcoranti e conservanti, viva il pane ed olio dei nonni!

Largo alla creatività – Anche perché un accostamento così semplice ed elementare può essere impreziosito da una sapiente dose di **creatività**. Perché della ricchissima varietà di olii extravergine che possiamo scegliere abbiamo già detto. Ma ve n'è quasi altrettanta nel pane: ogni forno (e in Valdinievole ce ne sono di spettacolari!) ha le proprie ceste e le proprie mensole ricche di proposte varie e divertenti, dal pane toscano classico (sciocco e arioso) a quello salato; da quello lievitato naturalmente a quello cotto a legna; da quello "cafone" (come lo chiamano a Napoli e dintorni) alla rosetta. Insomma: **ad ognuno il suo pane!** E non solo: perché il matrimonio con l'olio può essere convolato e celebrato sia sul pane così come lo compriamo, sia sul pane magari riscaldato, così da fargli assumere consistenza e croccantezza e farne una base meravigliosa per un'autentica tavolozza di sapori. Senza contare che "pane ed olio" sono, insieme, praticamente una "coppia aperta", capace di esaltare il proprio connubio millenario accostandosi anche ad altri ingredienti meravigliosi come i pomodori, o la frutta, o anche le stesse olive intere, magari spolverato di spezie, basilico o origano...



FESTA DELL'OLIO 2017

Quella di Montemurlo è senz'altro una delle feste dell'olio più importanti della Toscana. Nasce 23 anni fa e viene intesa anche come **Festa delle Associazioni** in quanto vede coinvolti comitati e associazioni locali che si adoperano a far sì che questa iniziativa rimanga nella memoria dei visitatori.

Il programma, ricchissimo, si articola in iniziative che spaziano dalla cultura, al folklore, dall'amore per l'arte e per la letteratura al rispetto delle tradizioni fino alla gastronomia tipica locale, dall'intrattenimento all'amore per la natura e per la musica.

A partire da sabato 11 e nei giorni 12, 17, 18, 19 e 26 novembre, di seguito le iniziative in programma:

FESTA DELL'OLIO
Festa delle Associazioni
11-26 novembre 2017

Sabato 11
Pieve di S. Giovanni
INAUGURAZIONE
Presentazione del libro
«Memorie Storiche» e
della Mostra
«La Cintola a Montemurlo»

Domenica 12
Rocca, Oste
OLIO IN FESTA
Festa in Piazza
Presentazione del restauro della
S. Croce
a Oste: Ballando con l'olio

Venerdì 17
al Victory
OLIO IN TAVOLA
Concorso dell'olio
La Cena della Festa

Sabato 18
Rocca, Banti
Il ritorno della Santa Croce
S. Messa e Processione
Concerto di S. Cecilia
«Cara dolce nonna» dei Limoni

FESTA DELL'OLIO
Rocca di Montemurlo
Domenica 19

www.festadelloliomontemurlo.it - Facebook: festa.dellolio

Associazione Il Borgo della Rocca

Via della Rocca, 41 - Montemurlo (Po)

Comitato per la Festa dell'Olio

tel. 347.8627809 - 347.4196173 - 0574.798109

franchi.alex@alice.it - lombardo.elio48@gmail.com

www.festadelloliomontemurlo.it

festa.dellolio



◆ **Sabato 11 novembre: Inaugurazione.**

Ore 16,00 presentazione libro "Memorie Storiche dei Castelli di Montemurlo e Montale". Degustazione olio nuovo e aperitivo presso il frantoio dell'Az. Agricola La Rocca.

◆ **Domenica 12 novembre: Olio in Festa.**

Dalle ore 9,00 Mercatino dell'artigianato e dell'ingegno, visite guidate all'oratorio di San Girolamo alla Pieve e Raduno moto d'epoca.

Ore 12,30 pranzo tipico contadino alla Canonica di Rocca col Menu del Frantoiano o pranzo alla carta alla Taverna della Rocca con sconto del 15%. Pizzeria aperta tutto il giorno.

Dalle ore 14,30 degustazione dolci, panini e fettunta, giochi e animazioni, danze orientali e caccia al tesoro (per iscrizioni tel. 347.1933742-333.26668639).

Ore 18,00 presentazione del restauro della Santa Croce e chiusura col Gran Galà della Festa dell'Olio "**Ballando con l'Olio**".

◆ **Venerdì 17 novembre: "Olio in Tavola".**

Concorso e degustazione olii nuovi di Montemurlo con cena al Café Pasticceria Victory, **ore 20,00**.

◆ **Sabato 18 novembre: "Arte e Olio".**

Visita alla mostra "Legati da una Cintola" (prenotaz. Tel 339.1096317), benedizione con la S. Croce detta **Croce delle tre Vie** restaurata e ricollocata nella sua posizione originale. Nel pomeriggio processione e S. Messa, concerto di Santa Cecilia e, alle ore 20,00 Apericena sull'olio al Bar Le Terrazze presso la Misericordia di Montemurlo.

◆ **Domenica 19 novembre: "Festa dell'Olio".**

Giornata clou della manifestazione. A partire dalle **ore 8,00** con escursione **Festa dell'Olio: La Rocca** e, a seguire, possibilità di pranzare alla Festa.

Dalle ore 9,00 stand delle Associazioni, mercatino tipico e apertura dell'antico frantoio dell'**Azienda Agricola La Rocca** con esposizione olii di Montemurlo. 10° Concorso di pittura al Borghetto di Bagnolo "**Sotto il Cielo di Montemurlo**" e mostre varie.

Dalle ore 9,30: Camminolio, passeggiata fra gli olivi e "**A spasso nel borgo**" visita guidata verso la pieve e al borgo medievale con apertura straordinaria del Giardino del Castello, animazione d'epoca del gruppo storico Montemurlo e Asd Corallo su prenotazione.

Dalle ore 10,00: apertura stand tradizionali della Festa dell'Olio con fettunta, minestra di pane, tortelli, salsicce e fagioli, vino novello, frugiate, berlingozzo montemurlese e dolci vari), chiosco del porchettaio, lampredottaio e trippaio. Danze rinascimentali.

Ore 12,30: Desinare nel campo con tipico menù dei contadini alla Canonica della Pieve oppure pranzo al ristorante **Taverna della Rocca** con menu alla carta con specialità e sconto 15% sul totale. Pizzeria aperta tutto il giorno.

Dalle ore 14,00: mangiatori di fuoco, giocolieri e musicisti con i **Maggioli di Bagnolo**, sfilata del Gruppo Storico Montemurlo con musicisti e sbandieratori e concerto "**Non Solo Gospel**".

Dalle ore 18,30: Ringraziamenti delle autorità ed estrazioni premi lotteria. Conclusione con spettacolo pirotecnico.

◆ **Domenica 26 novembre** alla **Misericordia** di

Montemurlo: mostra di pittura "Sotto il Cielo di Montemurlo" presentazione del calendario 2017 con le foto in concorso e aperitivo.

SERVIZIO BUS NAVETTA

dalle ore 12,00 da piazza della Costituzione (Mercato Nuovo) e dalle ore 13,45 da piazza del Comune, edicola presso la sede comunale.

Si ringrazia la Vab Montemurlo per il supporto logistico, la Misericordia di Montemurlo per l'assistenza sanitaria ed entrambi per il piano di sicurezza.

La Montagna è un paradiso per tutti.. anche per chi non scia

Quello Che C'è vi svela tutti i segreti dell'inverno con e senza sci

di Simone Ballocci

La montagna è un paradiso per il corpo e per la mente. Per tutti, anche per chi non ha per nulla intenzione di accarezzarne il perimetro scivolandoci sopra a gran velocità con gli sci ai piedi. Ci sono in effetti molte attività che rendono i monti luoghi bellissimi e indimenticabili per chiunque. Alcune celeberrime, altre più nascoste, più diverse, più inaspettate. Ecco: con il nostro Speciale vogliamo portarvi in questa pagina alla scoperta anche di queste alternative, di queste meraviglie da saper cogliere e raccogliere sui nostri monti. Per farne tesoro, e magari ripeterle anche il prossimo anno...

Le meraviglie della tavola

I primi percorsi per i montanari non sciatori che vengono alla mente

sono sicuramente quelli enogastronomici: perché il nostro Appennino è uno scrigno ricolmo di tesori del palato. All'Abetone e dintorni, ad esempio, come non fermarsi a gustare i mirtilli che riempiono di passione chiunque vi ci si imbatte, sia al naturale che ridotti in marmellate sane ed uniche al mondo. Non solo, però: racchiusi in alcuni negozietti e supermercatini che punteggiano i vari paesi e borghi della nostra montagna possiamo trovare anche molti altri prodotti tipici: castagne e funghi, ad esempio, secondo il loro calendario, e poi sapori caseari e insaccati d'alta qualità, presentati con la maestria artigiana che fa della montagna un tesoro di esperienze, di



tradizioni e di professioni. Montagna, pancia mia fatti capanna!

Le ciaspolate

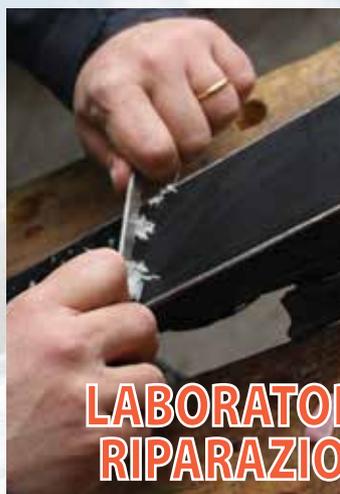
Per chi prima dello sport della mandibola preferisce anche fare un po' di esercizio fisico, la montagna sa

CIONI SPORT

Abbigliamento e attrezzature sportive dal 1979

**OFFERTISSIME su SCI NUOVI e USATI
BAMBINO e BAMBINA**

Caschi Sci
Maschere Scarponi
Occhiali Bacchette
Protezioni Completi Sci



**LABORATORIO SPECIALIZZATO
RIPARAZIONI SCI E SCARPONI**

phenix

COLMAR

SPYDER

uvex

WEST SCOUT

V

volkl

ATOMIC

BLIZZARD

ROBE DI KAPPA

HEAD

NORDICA

TECNICA

BRICO

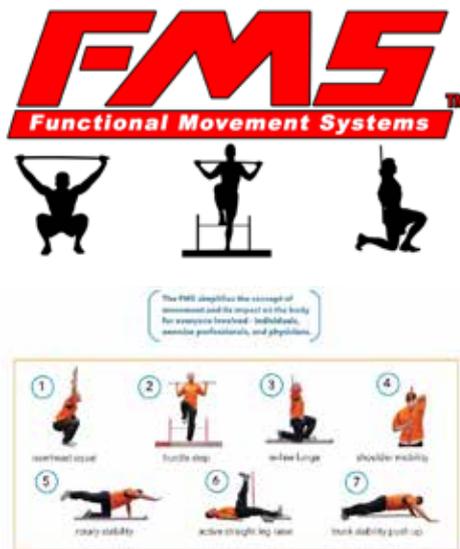
UZZANO (Pistoia) via Francesca Vecchia, 6 - tel. e fax 0572.451127

Functional Movement System

Prof. Daniele Sorbello

Il Functional Movement System è un'azienda costituita nel 2001 con l'intento di migliorare la portata complessiva delle prestazioni, della riabilitazione motoria e la gestione del rischio di infortuni tra le persone attive. Esso infatti si rivolge alla medicina dello sport, al fitness e ai professionisti dell'allenamento. Il suo fondatore, Gray Cook, ha voluto dare un approccio più olistico alla riabilitazione funzionale, analizzando, con questo Test; le sequenze di movimento fondamentali. L'FMS è composto da 7 test di movimento, che richiedono e analizzano un equilibrio di mobilità e stabilità. Tutto ciò è ottenuto ponendo i soggetti in posizioni in cui eventuali debolezze, squilibri, asimmetrie e limitazioni diventano facilmente visibili ai Trainers

qualificati dal metodo. L'FMS non è uno strumento di allenamento, né uno strumento che deve creare competizione. E' puramente uno strumento per la valutazione e la



classificazione dei movimenti. L'utilità del Functional Movement System risiede nella sua semplicità, nella sua praticità e nella capacità di scoprire i movimenti che sono problematici. Molte persone sono in grado di eseguire una vasta gamma di attività fisiche, ma non sono in grado di eseguire i movimenti di questo test efficientemente. Ciò li pone ad un elevato rischio di problematiche future o di infortuni più o meno gravi.

Il Pilates Club di Monsummano Terme, nella figura del preparatore atletico professionista del Prof. Sorbello, si è certificato per somministrare ai propri clienti o a chi ne abbia bisogno di questo Test molto importante come prevenzione e miglioramento delle prestazioni motorie.

Pilates Club
CHANGE YOUR LIFE

alleniamo il tuo futuro

Pilates Club
CHANGE YOUR LIFE

I NOSTRI SERVIZI

PILATES EVOLUTION
Modella e rassoda il tuo corpo con programmi di tonificazione mirata
Migliora il tuo portamento
Corregge la tua postura

PILATES ATHLETIC
Programmi rivolti agli sportivi, agonisti e non, suddivisi in:
preparazione atletica per vari sport
Potenziamento mirato
TRX (allenamento in sospensione)
recupero funzionale
Core-stability

VALUTAZIONE FISICA
Test di forza (pedana di bosco)
Test di velocità (fotocellule)
test di flessibilità (Pilates Method)

IL CENTRO COSA OFFRE

Pilates con 21 attrezzi
TRX Antigravità
Keope (Postura)
The Wall (Forza)
Postural Training
Yogaflex

PER CHI
Dai 12 anni in su, per preparazione a sport specifici, ballerini, per migliorare la postura, per donne in fase pre/post natale, per ottenere un'ottima forma fisica

EXTRA TIME
Corsi di formazione ed aggiornamento per professionisti ed istruttori.
Conferenze sul benessere e la salute

via Empolese, 222 - MONSUMMANO TERME
telefono 347.6911481
www.centropilatesvaldinievole.com
info@centropilatesvaldinievole.com



ai piedi che ci mostrano i cartoni di Masha e l'Orso, anche le ciaspole sanno essere oggetti hi-tech! Con questi strumenti indosso “nella stagione invernale – come si legge sul sito www.abetone.com - grazie ai numerosi percorsi, l'escursionista avrà l'opportunità di camminare sulla neve e godere del silenzio e delle viste magnifiche che solo la montagna sa regalare”. Per voi e per tutta la famiglia, ciaspole!

essere una sorpresa ricca di possibilità. Ovviamente, pattinaggio e sci di fondo sono ottimi passatempi e veri toccasana per il corpo e per la mente, ma perché non provare anche una meravigliosa ciaspolata? Le ciaspole sono delle vere e proprie racchette da neve da indossare sugli scarponi per poter camminare sul manto nevoso. Dimenticatevi quelle specie di racchette da tennis da legarsi

A proposito di bambini...

La montagna senza per forza gli sci ai piedi sa essere un paradiso anche per i più piccoli: oltre che alle escursioni con le ciaspole (ce ne sono di adattissime anche per i più piccoli), non tutti sanno che i nostri monti (sul confine tra le province

di Pistoia e Modena) sono costellati di riserve naturali, aree protette e – soprattutto – centri di documentazione e promozione: un vero e proprio museo naturale a portata di mano che, nel candore sempre affascinante della nevicata, riesce ad emozionare grandi e piccini (per maggiori info, cliccate su <http://www.parcoappennino.it/>).



La bianca magia delle montagne... ad un'oretta da casa vostra!

Mini-guidi alle stazioni sciistiche del nostro Appennino

di Francesco Storai

Parliamo di Abetone...

Per chi invece ha dimestichezza con sci e snowboard, non si può non pensare a due splendidi comprensori dell'Appennino pistoiese: Abetone e Doganaccia di Cutigliano. Entrambe si trovano a poco più di un'ora di auto da Firenze, mentre da Pistoia le

due località si raggiungono in circa 55 minuti. L'Abetone è certamente la stazione di sci per eccellenza per tutti i toscani e non solo. Impareggiabile è la vista che si gode dalla vetta del Monte Gomito, punto più alto della stazione, a ben 1930 metri sul livello del mare: nelle giornate di sole lo sguardo arriva fino alla Corsica e rivolgendosi a nord alle vette innevate di Alpi e Prealpi.

Uno spettacolo per gli occhi! Sciare all'Abetone vuol dire spaziare su 50 chilometri di piste, che si snodano su diversi versanti con caratteristiche molto varie. Sia lo sciatore in erba che il discesista provetto possono divertirsi sciando lungo le piste del comprensorio: dagli ampi pendii del Monte Gomito con le “Zeno”, ai boschi secolari delle Regine e della Selletta, l'ambiente alpino della Val di Luce, i ripidi muri delle piste Coppi al Pulicchio. Ce n'è per tutti i gusti!

...e di Doganaccia

Non da meno è il comprensorio della Doganaccia, luogo ideale per passare una settimana bianca all'insegna del benessere e del freddo pungente che rigenera facendo sport in alta quota. Il comprensorio sciistico della Doganaccia, nel comune di Cutigliano si articola su circa 10 chilometri di piste. La Doganaccia è accessibile comodamente dal paese di Cutigliano grazie ad una funzionale funivia. All'arrivo si trova il Campo Scuola per principianti servito da uno skilift. Lo stesso skilift serve anche la pista





BN-48

DUBIN STORE



CITYWEAR

Via A. Gramsci, 8 S. Allucio – UZZANO

Tel.0572.1902343 - info@binigroup.it - www.bn48.it

APERTO TUTTI I GIORNI COMPRESA LA DOMENICA DALLE 10.00 ALLE 13.00 E DALLE 15.30 ALLE 19.30

Tre, la Due e la Chierroni. Lo skilift del Faggio di Maria permette invece di raggiungere la seconda parte della pista omonima e la seconda parte della cosiddetta "Direttissima". Per scoprire i prezzi, la situazione dell'innevamento, le offerte e tutto ciò che c'è da sapere per sciare sull'Appennino pistoiese, si consiglia i siti www.multipassabetone.it e www.doganaccia2000.it e www.abetone.com.

Corno alle Scale: perchè la bellezza non si ferma ai confini regionali

Poco distante dal confine toscano e dai comprensori di Abetone e Doganaccia c'è quello di Corno alle Scale, in Emilia Romagna. La stazione si presenta come una sorta di grande anfiteatro naturale che si estende a ventaglio dai 1945 metri del Corno alle Scale fino al Lago Scaffaiolo, servito da 5 seggiovie e 1 sciovia, per un portata complessiva di oltre 10mila persone/ora. I chilometri di pista sono 36, di varia difficoltà, dei quali l'80% coperti da impianti di innevamento artificiale che consentono, comunque vada la



stagione, di sciare una media di 150 giorni all'anno. Un'area attrezzata con spine, gobbe, rail, curve paraboliche e salti di differenti livelli è a disposizione dei sempre più numerosi amanti dello snow board, mentre gli ospiti più piccini possono liberare la propria vitalità nel coloratissimo mondo dei giochi gonfiabili del Baby Park. Integrano l'offerta due anelli per sci di fondo, uno dei quali per sciatori esperti, l'altro anche per principianti. Ma Corno alle Scale è anche sinonimo di convenienza: è possibile usufruire di proposte di soggiorno a prezzi particolarmente competitivi rivolte a

gruppi, scuole e singoli, comprensivi di soggiorno in hotel, ski pass, lezioni di sci. Da sottolineare, infine, il rilascio dello ski-pass gratuito ai ragazzi fino ai 6 anni compiuti e particolari agevolazioni per i soggiorni infrasettimanali e per le famiglie. Completa il tutto la proverbiale ospitalità emiliana che, unita all'offerta di prezzi particolarmente competitivi, rende il comprensorio del Corno alle Scale una vera miniera di occasioni, tutte da scoprire e da gustare. Maggiori informazioni sono presenti sul sito <http://www.cornoallescale.net> e <http://www.cornosci.it/>.



OLIVER WEBER
COLLECTION
MADE WITH SWAROVSKI® ELEMENTS



YANKEE CANDLE
the world's best loved candle

C BARSANTI
CASA

Articoli da Regalo

ORA È



Tel. 0572.477989
Via Ricasoli, 4 - PESCIA
f Barsanti Casa



Tutti gli articoli su ordinazione e personalizzati



**Autour
du Bain**

Mente e Movimento

A cura di Anna di Grazia Gambarini

Quando si legge un testo molte volte si cerca di trasportare il contenuto nel proprio ambito di lavoro. Qualche giorno fa ho trovato un articolo sull'esercizio fisico dal titolo "L'ESERCIZIO FISICO FA' BENE ALLA MENTE E RINGIOVANISCE IL CERVELLO" (da la Gazzettadello Sport). Analizziamo il titolo: Del cervello noi abbiamo già tante informazioni ma è così complesso e affascinante, molto più di altri organi del corpo che la ricerca scientifica si è sbizzarrita a fare ricerche e studi. Sappiamo che il nostro Sistema Nervoso è organizzato in diversi compartimenti, ognuno con un compito diverso ma legato agli altri così da interagire per svolgere le funzioni più complesse, dalla motoria alla cognitiva, dalla sensoriale alla mnemonica. La nostra mente dipende dalla dotazione genetica ma solo in parte, i fattori ambientali e le esperienze vissute (nel nostro caso l'esercizio fisico) possono modificare la resa dei nostri neuroni. Tutto questo cosa significa in "soldoni" ... Che l'attività fisica, lo sport, il movimento in generale crea una maggior efficienza dell'attività CARDIOVASCOLARE ma anche del CERVELLO; dunque le persone stanno meglio, sono più attive



e concentrate. MENTE E CORPO sono strettamente correlati l'uno all'altro. La mente esercita (o meglio può) sul corpo un potere immenso, spesso ci condiziona al punto da limitare o addirittura bloccare le nostre potenzialità, ponendoci davanti ad un muro (dei limiti) che in realtà possiamo superare senza troppi problemi. Nello sport possiamo riuscire ad armonizzare MENTE E CORPO, controllando la volontà ed eliminando le interferenze negative, come fatica, tensione, il carico eccessivo, permettendoci così di eseguire l'ultimo sforzo in più

per la riuscita e il raggiungimento dell'obiettivo (le ultime porte in una gara di sci o gli ultimi km in una maratona) Con la mente è possibile dominare la stanchezza, la noia



l'irritabilità realizzando l'equilibrio perfetto Mente/corpo. Saper gestire la mente per uno sportivo, agonista o amatoriale, è un esercizio difficile ma al tempo stesso educativo e porta a risultati positivi. (Corso CONI x maestri di sci Rieti) BUONA NEVE A TUTTI.



Anna Di Grazia Gambarini

Insegnante di educazione fisica, aerobica, step, acquaeobica, slide, body sculpt, corpo libero e Personal Trainer. Insegnante di psicomotricità alle scuole elementari. Dal 1988 collabora con lo sci club Pinocchio di Pescia effettuando corsi di presciistica per adulti, agonistica per bambini e ragazzi.

**Costa**
CROCIERE



€ 420.00

MINICROCIERA DI GRUPPO

SAVONA - BARCELONA - MARSIGLIA

DAL 25 AL 28 APRILE 2018

**ACCOMPAGNATORE, ASSICURAZIONI, TASSE PORTUALI E
TRASFERIMENTO AL PORTO DALLA TUA CITTA' IN BUS**

SULAWESI

SULAWESI



Viaggi di Nozze a 360°

I MIGLIORI TOUR OPERATOR
ASSISTENZA DURANTE IL VIAGGIO 24 ore SU 24

CURA NEI MINIMI DETTAGLI
DELLA TUA LISTA DI NOZZE

NESSUN OBBLIGO PER LE QUOTE IN ECCEDEXENZA

VASTA SCELTA DI VALIGERIA E ACCESSORI
DA VIAGGIO PER ARRICCHIRE LA TUA LISTA

NESSUN ACCONTO RICHIESTO, PENSIAMO NOI AL
PAGAMENTO ANTICIPATO

E POI IN REGALO I MAGNIFICI BOOK !!

*Tutto questo e molto di più a disposizione
per un viaggio di nozze perfetto !*



Rubrica a cura di
Chiara Torrigiani

ILLUSTRAZIONE DI ANDREA SILVESTRI

**FOLKLORE E TRADIZIONE
FIERE, MOSTRE & MERCATI
MUSICA, SPETTACOLI
EVENTI CULTURALI
EVENTI DEL SAPORE
EVENTI SPORTIVI
MERCATI & OCCASIONI**

venti

28 OTTOBRE-7 GENNAIO

IL PICCOLO REGNO INCANTATO

*Dove: Montecatini Terme (PT) - Terme Tamerici
Per info: www.ilpiccoloregnoincantato.com/montecatini*

Torna con la sua terza edizione e con le fiabe più belle di sempre per far sognare grandi e piccini. Cenerentola, I tre porcellini, Cappuccetto rosso, Peter Pan, La spada nella roccia e da quest'anno anche Alice nel Paese delle Meraviglie e Mary Poppins saranno i protagonisti del nuovo regno per vivere insieme meravigliose avventure. Immane la grande fiaba della nostra terra, Pinocchio! Sarà un'edizione piena di novità! Prima fra tutte la location che da Montecatini Alto si trasferirà nella splendida cornice delle Terme Tamerici a Montecatini Terme, proprio nel mezzo della pineta, nel cuore della città. Tuttavia, il Cappellaio matto, la Fata Turchina, il Mago Merlino hanno deciso, dopo il tramonto, di raccogliersi nel gran salone dei castelli e lì, come sul palco di un gran teatro, di raccontare il segreto del piccolo regno incantato, a tutti i bambini magici che arriveranno dopo il tramonto. Il Segreto del Regno sarà

un'altra grande novità di questa terza edizione. Un piccolo spettacolo che si svolgerà nel grande salone del Castello delle Tamerici in 3 fasce orarie a partire dalle 17.30, tra racconti incantati e scene divertenti ed emozionanti.

4 NOVEMBRE-26 DICEMBRE

IL PAESE DI BABBO NATALE

*Dove: Chianciano Terme (SI)
Per info: www.paesedibabbonatale.it*

Artigiani locali e venditori espongono i loro prodotti all'interno dei classici chalet in legno, accuratamente addobbati in tema natalizio e inseriti all'interno dell'ampio e romantico giardino dell'hotel dove si trova la residenza di Babbo Natale. I numerosi espositori propongono prodotti tipici tradizionali e artigianali, giocattoli in legno fatti a mano, saponi naturali dagli inconfondibili aromi invernali, decorazioni di Natale, addobbi in vetro e ceramica. L'atmosfera magica che si respira contribuisce a rendere il luogo, ideale per i regali di Natale. Non mancheranno inoltre prelibatezze gastronomiche del territorio: hamburger di carne chianina, panini con salumi di cinta senese e salumi

tipici toscani, panini con la porchetta, salumi e formaggi tipici, zuppe e minestre della tradizione, pizze e pizzette, patatine, hot dog, pasticceria di ogni tipo, dolci tipici, crepes, cioccolata calda, vin brulè e castagne arrosto. Non Mancano diverse attività per i più piccoli come i trucca bimbi, animazione musicale, spettacolo dei burattini e laboratori creativi.

11 NOVEMBRE-6 GENNAIO

LA CASA DI BABBO NATALE

*Dove: Montecatini Terme (PT)
Per info: www.lacasadibabbonatale.it*

Presso il Castello delle Terme Tamerici, in una magica atmosfera natalizia di divertimento, Babbo Natale ha scelto di "costruire" la sua casa, proprio qui. La Casa di Babbo Natale è ricca di tante attività come il LABORATORIO DI CIOCCOLATO, un vero e proprio mondo di cioccolato dove si conoscerà la storia del cacao fino a preparare il proprio oggetto in cioccolato con i veri esperti cioccolatieri. Anche il Laboratorio LEGO è una novità per grandi e piccini. Infine non possono mancare spettacoli natalizi come i musical ispirati alle storie Disney. E poi ancora il villaggio

degli Elfi, il raccontafiabe, i laboratori del legno, l'ufficio postale di Babbo Natale e le rilassanti terme per i grandi.

12 NOVEMBRE

FESTA DEL RINGRAZIAMENTO

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

Per info: www.prolocobagnidilucca.it

Tel. 0583.805745

La festa ha radici molto antiche e celebra la fine della stagione agreste e l'inizio di quella invernale. Durante la Messa al momento dell'offerta 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 partecipanti 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. Ultima mente, 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.

12,26 NOVEMBRE E 3,8 DICEMBRE

LE BANCARELLE DI NATALE

Dove: Montecatini Terme (PT)

Per info: fb Toscana Quando

Giocattoli, addobbi per l'albero, presepi e tutto quello che vi può servire per un'idea regalo o per abbellire la vostra casa nel tradizionale mercatino organizzato a Pinocchio Associazione Culturale in via Don Minzoni. Oltre ad articoli natalizi potrete anche trovare oggetti di artigianato, antiquariato e curiosità di ogni genere.

17-19 NOVEMBRE

IL PICCOLO REGNO DI BABBO NATALE

Dove: Lucca - Casa del Boia

Per info: pubblieventi@hotmail.com

Sorprese a non finire, nella Casa del Boia. Non lasciatevi impressionare dal nome della location, in realtà sarà tutta a misura di bambino nella magia del Natale ricreata per l'occasione tra queste antiche mura. Folletti che preparano giocattoli, che Babbo Natale dovrà a sua volta consegnare

a tutti i bambini del Mondo. Grazie ai laboratori artistici i piccoli ospiti potranno divertirsi a realizzare magnifici giocattoli e moltissime idee regalo con le proprie mani con legno, carta, polistirolo ed altri materiali di riciclo, o addirittura scrivere la letterina ed imbucarla direttamente nell'ufficio postale di Babbo Natale. Tanti anche gli spettacoli di giocoleria e di magia oltre al teatrino delle marionette e racconta-storie. Per finire non potrà mancare la casa di Babbo Natale che vi aspetterà nella sua Sala del Trono in una scenografia unica che renderà indelebile il vostro ricordo.

18-19 NOVEMBRE

NATALE AL POGGIO

Dove: Casole d'Elsa (SI)

Per info: FB Natale al Poggio

50 artigiane creative, provenienti da tutta Italia, per due giorni animeranno il corso, le piazze ed alcuni antichi palazzi del centro di Casole. L'occasione sarà propizia per acquistare prodotti che rappresentano il meglio dell'artigianato Made in Italy. Oltre a tutto questo, nel corso di Natale al Poggio si potranno gustare specialità toscane e locali, sia

EVALUNA

Centrobenessere

NUOVA TECNOLOGIA LASER

Addio per sempre ceretta

- EFFICACIA

Risultati superiori e duraturi per ogni tipologia di pelle

- RAPIDITÀ

Sedute fino a 3 volte più veloci rispetto alla luce pulsata

- AFFIDABILITÀ

Trattamenti sicuri su ogni fototipo

LA RIVOLUZIONE È ARRIVATA

**MANIFESTAZIONI ED EVENTI****TORNANO LE ATTRAZIONI DEL NATALE**

La magia del Natale torna ad avvolgere Montecatini Terme, i suoi stabilimenti termali, i suoi centri di interesse, i suoi parchi, i suoi edifici storici e le vie del Centro cittadino. Ristoranti e locali addobbati a festa, colori, suoni, musica e attrazioni creeranno un'atmosfera quasi da luogo incantato che delizierà e regalerà momenti imperdibili a grandi e piccini. Numerose sono le iniziative proposte in questo lungo periodo che ci avvicinerà alle festività natalizie ed al nuovo anno.

La più importante e conosciuta è La Casa di Babbo Natale all'interno delle Terme Tettuccioo dall'11 Novembre al 6 Gennaio, che anche quest'anno, con le sue spettacolari ambientazioni ricreate saprà incantare grandi e piccini. Attraverso un percorso che si snoda tra ghiacci polari, boschi incantati e sottobosco i più piccini giungeranno, non senza stupore, alla vera Casa di Babbo Natale. Dopo aver visto la sua famosa scrivania, il suo caldo camino ed aver ammirato la sua "magica" slitta trainata dalle sue fidele renne dovranno, come da tradizione, scrivergli la famosa letterina e spedirla nell'unico ed originale ufficio Postale, un luogo magico dove gli elfi raccolgono sacchi e sacchi di richieste da parte dei bambini di tutto il mondo da consegnare, poi, personalmente a Babbo Natale. Il percorso emozionale alla ricerca di Babbo Natale si concluderà poi all'interno del Salone Regina nella "Sala del Trono", dove i magici Elfi accompagneranno i più piccini direttamente dall'uomo con il vestito rosso e con la lunga barba bianca che li intratterrà con dolci e foto di rito. www.lacasadibabbonatale.it
Dal 28 ottobre al 7 gennaio, giunto oramai alla sua terza edizione, "Il Piccolo Regno incantato" farà sognare grandi e piccini con le fiabe più belle di sempre attraverso un percorso dove i personaggi ci condurranno attraverso il loro nuovo regno per vivere insieme grandi avventure. Grande novità per l'edizione di quest'anno è lo spostamento della location che da Montecatini Alto si trasferirà nella



splendida cornice delle Terme Tamerici a Montecatini Terme. Altra grande novità è l'introduzione de "Il Segreto del Regno", uno spettacolo dopo la chiusura del tradizionale percorso che vedrà personaggi come "Il Cappellaio Matto", "La Fata Turchina" e "Mago Merlino" raccogliersi nel grande salone del castello e lì, come sul palco di un grande teatro, inizieranno a raccontare "Il Segreto del Piccolo Regno Incantato". www.ilpiccoloregnoincantato.com
Confermati anche quest'anno l'allestimento della pista da ghiaccio in Piazza del Popolo, così come la "Ruota Panoramica del Natale" che sorgerà come di consueto di fronte al Municipio. Il tradizionale "Mercatino di Natale" con le sue caratteristiche bancarelle lo ritroveremo lungo Via delle Tamerici, dove incontreremo nuovamente anche i nostri amici

pony che sapranno regalare momenti indimenticabili e pieni di gioia ai più piccini. Sempre in pineta, sarà allestito come lo scorso anno il "Luna Park", dove grandi e piccini potranno svagarsi attraverso le numerose attrazioni.

LA LUMINARIA DI NATALE

L'immane appuntamento è fissato per sabato 18 novembre dove si procederà all'accensione delle luminarie di Natale.

EVENTI CULTURALI E SPETTACOLO**TEATRO VERDI**

A novembre ad illuminare il palcoscenico del teatro montecatinese sono previsti tre spettacoli imperdibili: sabato 11 "CAVEMAN - L'UOMO DELLE CAVERNE", spettacolo che, visto il suo grande successo ottenuto in Italia, è giunto oramai alla sua sesta edizione e che vede l'esilarante Maurizio Colombi affrontare con uno sguardo comico uno dei temi più spinosi e drammatici dell'umanità: il rapporto tra uomini e donne.

Sabato 18 Novembre altro appuntamento con la grande comicità a teatro con "GLI UOMINI VENGONO DA MARTE, LE DONNE DA VENERE", spettacolo teatrale tratto dall'omonimo bestseller dello psicologo statunitense John Gray che vede la presenza in scena del comico Paolo Migone, da anni presente nel cast di "Zelig Circus", nota trasmissione comica in onda su Canale 5.





A chiusura del mese di Novembre, un family show imperdibile: “ELSA LA REGINA DEI GHIACCI”. domenica 19 Novembre grandi e piccini potranno assistere a questo spettacolo in forma di musical ispirato alla celebre fiaba di Hans Christian Andersen “La Regina delle nevi” dalla quale è nato inoltre il celeberrimo film animato prodotto dalla Walt Disney Animation Studios: “FROZEN”.

www.teatroverdimontecatini.it

MO.C.A. – PROSEGUE LA MOSTRA “SGUARDI DI VERSI”

Mese di novembre denso di appuntamenti al MO.C.A. dove continua l’esposizione “Sguardi Di Versi – Da Catullo a Jovanotti, passando per Dante e Gaber. L’evoluzione della poesia in venti secoli”.

In mostra sono presenti scatti di autori

come Corleone, Lombardi, Cantini, Guidetti e Ciminaghi, e opere di grandi artisti quali Joan Mirò, Marina Abramovic, Christo Javacheff, Claes Oldenburg, il tutto abbinato a ventotto poesie che richiamano i loro lavori, in un gioco di riflessi che stimola il pensiero e la ricerca.

La mostra sarà visitabile, gratuitamente, sino a Domenica 11 Febbraio 2018 nei consueti orari di apertura della Galleria. Per info 366-7529702

LA GRANDE ARTE AL CINEMA

“Nexo Digital” in collaborazione con il canale “Sky Arte HD” e “Mymovies.it” presentano “LA GRANDE ARTE AL CINEMA”, i musei più acclamati del mondo e gli artisti più amati di sempre protagonisti sul grande schermo per percorrere la via dell’Arte tra i

capolavori della cultura occidentale e quelli dell’estremo oriente. L’obiettivo non è quello di sostituirsi alla “visite dal vivo” ma, al contrario di invogliarle, stimolarle e renderle ancora più piacevoli. Il Cinema Excelsior propone due proiezioni imperdibili: martedì 7 “BOSCH. IL GIARDINO DEI SOGNI”, film che ci condurrà tra le sale del Museo del Prado di Madrid e martedì 28 novembre “CANALETTO A VENEZIA”, racconto sulla vita del celebre pittore veneziano attraverso le opere conservate al Windsor Castel e a Buckingham Palace. Per informazioni e orari consultare il sito: www.cinemaexcelsior.com

EVENTI SPORTIVI

BASKET, TRE PARTITE FONDAMENTALI AL PALATERME

Con il mese di novembre entra nel vivo il campionato di serie B del Montecatini Terme Basketball, che è in lotta per le primissime posizioni dopo aver vinto quattro delle prime cinque partite.

A novembre riflettori accesi sulla partita di domenica 5, alle 18 in casa contro Oleggio, poi il 12 arriverà a Montecatini (sempre alle 18) la potenziale prima della classe: la Paffoni Omegna.

Infine ultimo incontro casalingo di novembre, venerdì 24: si giocherà in anticipo alle 20,30 di una giornata feriale (e non domenica 26) contro san Miniato, per la riedizione del derby più sentito. Sarà anche l’occasione per ritrovare sulla panchina ospite l’ex Federico Barsotti.

La ricerca scientifica alle Terme di Montecatini

Dr. Claudio Marcotulli

Vice Direttore Sanitario Terme di Montecatini spa

Le acque termali di Montecatini fin dal XV secolo sono state costantemente oggetto di ricerca clinica, perfino ad opera di prestigiosi premi Nobel quali Madame Curie e Daniel Bovet. Già nel 1920, ad opera di Pietro Grocco nasceva a Montecatini, l’Istituto di Cura per la sperimentazione terapeutica di acque e fanghi termali, poi affidata a Cesare

Frugoni e quindi a Mariano Messini direttore della scuola di Idrologia Medica dell’Università “la Sapienza” di Roma. La storia di questo connubio tra ricerca e pratica termale inizia nel 1417 con la pubblicazione del trattato: “De Balneorum Italiae proprietatibus” ad opera di Ugolino da Montecatini, noto medico del tempo, e ritenuto a ragione il fondatore della Idrologia Medica italiana, da allora, nei secoli, è continuata questa tradizione ad opera di medici famosi, da Francesco Redi ad Alessandro Bicchierai, da Fedele Fedeli a Pietro Grocco da

Cesare Frugoni a Mariano Messini e Daniel Bovet nel 1963. Molti di questi nomi li ritroviamo sulle targhe di molte vie di Montecatini e non solo. La ricerca è stata sempre più attiva fino a raggiungere l’acme negli ultimi decenni del secolo scorso con lavori che hanno dimostrato l’importanza delle nostre acque nelle patologie del tubo digerente e del fegato e anche nei dismetabolismi del colesterolo. L’augurio e l’impegno è quello di rinverdire questa tradizione tornando a fare ricerca che possa portare nuovo lustro alle nostre Terme.

nei numerosi esercizi locali che per l'occasione proporranno iniziative e menù speciali, che nello spazio riservato allo street food. L'ingresso è gratuito e l'apertura al pubblico della sezione espositiva sarà per sabato dalle 14:00 in poi, e domenica dalle 10:00 alle 19:00.

18 NOVEMBRE-26 DICEMBRE

MERCATINI DI NATALE AD AREZZO - VILLAGGIO TIROLESE

Dove: Arezzo - Piazza Grande

Per info: FB Mercatini di Natale Arezzo

Terza edizione del Mercatino tirolese, su iniziativa di Confcommercio con il patrocinio del Comune di Arezzo. Trentadue gli stand, che resteranno aperti al pubblico tutti i giorni. A gestire le bancarelle alcuni operatori tirolesi doc, veterani dei mercatini natalizi, che si sono uniti per esportare il fortunato format in Italia. Ad Arezzo porteranno le loro piccole e graziose casette di legno per la vendita di prodotti alimentari e artigianali tipici del Tirolo italo-austriaco: stelle alpine, pantofole in lana cotta, morbidi peluche, tovagliato tirolese, gioielli e bigiotteria, palline e altre decorazioni natalizie per la casa,

candele, tazze e teiere, oltre a speck, brezen, strudel, liquirizie, cioccolato e altre specialità come i famosi spatzle e i panini con il formaggio fuso. Nella parte alta della piazza è previsto uno spazio attrezzato per la ristorazione dove sorgerà una grande Baita di oltre 100mq nella quale sarà possibile gustarsi la birra, al coperto o all'esterno seduti in terrazza proprio come in montagna. Si potrà inoltre cogliere l'occasione per assaggiare gustosi piatti: canederli, polpette tirolesi, raclette di formaggio e polenta. Possibile partecipare alle cene organizzate nella Grande Baita in collaborazione con i locali della Piazza nei giorni: 30 novembre, 7 e 14 dicembre 2017. Nel Palazzo della Fraternalità dei Laici, storico palazzo del 1300, sarà presente la Casa di Babbo Natale con laboratori e intrattenimenti dedicati ai bambini. È possibile fare foto con Santa Claus e divertirsi con giochi e attrazioni di Natale. (ingresso a pagamento).

18 NOVEMBRE-1 GENNAIO

IL MONDO DI BABBO NATALE

Dove: Pietrasanta (LU) -

Villa e Parco La Versiliana

Per info: <https://ilmondodibabbonatale.it>

Babbo Natale e la Magia del suo Mondo arrivano in Versilia...la sua slitta atterrerà nel magnifico scenario della Villa "La Versiliana", una location meravigliosa che stimola fiabesche suggestioni. Venite a scoprire la Camera da Letto di Babbo Natale, la sua tavola da pranzo, il suo Ufficio Postale, la maestosa e suggestiva Sala del Trono, la sua cucina, la sua slitta con le renne, il laboratorio del legno, mercatini di natale, luminarie e tanto, tanto altro ancora! Per il programma completo degli eventi visitare il sito internet degli organizzatori.

18 NOVEMBRE-6 GENNAIO

IL VILLAGGIO DI NATALE

Dove: Livorno - Parco del Teatro Villa

Mimbelli Per info: www.procolivorno.it

tel. 392.7697963

Il contesto parla da solo, ossia il parco di Villa Mimbelli, location che offre tanti spunti per permettervi di vivere appieno lo spirito delle festività. Sarà possibile accedere alle ambientazioni del Polo Nord, scrivere la letterina dei regali, incontrare Babbo Natale nella sua casa e farci una foto da ritirare sul momento, usufruire dei laboratori



brosway

Galli Licio
gioielleria dal 1920

concessionario ufficiale

Rosato
Kidult DISCOVER YOUR LIFE
swatch flik flak
BIBIGI DAL 1979

Que for Mille
Polello
LeoPizzo
swatch

TOUS jewelers since 1920
LOCMAN ITALY
SECTOR
HAMILTON

INSPIRED BY PASSION

PESCIA - Piazza Mazzini, 104 - telefono 0572.476546 - fax 0572.499196



TABACCHERIA - RICEVITORIA - SALA SLOT

IL CAVALLINO

EVITA LA FILA ALLE POSTE!!!



SCEGLI I SERVIZI DEL CAVALLINO!!!

- **PAGAMENTO BOLLETTINI**
- **PAGAMENTO F24 (IMU, TASI, TARI...)**
- **BONIFICI (dalle 06,30 alle 20,00)**
- **RICARICHE TELEFONICHE, POSTEPAY, PAYPAL, LOTTOMATICARD**
- **BIGLIETTI BUS**
- **SIGARETTA ELETTRONICA E DISPOSITIVO IQOS**



**Servizio
Sanitario
della
Toscana**

**Pagamento
Ticket
Sanitari**

GIOCO DEL
LOTTO

**10^e
LOTTO**

SuperEnalotto

**Gratta
e Vinci!**



BOLLO AUTO

**WESTERN
UNION
MONEY TRANSFER**

18+ IL GIOCO È VIETATO AI MINORI DI 18 ANNI
CONSULTA IL REGOLAMENTO DI GIOCO SUL SITO WWW.AAMS.GOV.IT O PRESSO I PUNTI VENDITA

**Via Francesca Vergine dei Pini, 385
Monsummano Terme
Telefono 0572 521009**

**ORARIO CONTINUATO
7 GIORNI SU 7
6,30 - 24,00**

per bambini oppure dedicarsi agli acquisti presso il mercatino tipico dei prodotti natalizi. Qui troverete gadget a tema e tanti spunti per un regalo. Inoltre vi potete dedicare allo sport per eccellenza del Natale ossia il pattinaggio sul ghiaccio grazie alla pista allestita per l'occasione, oppure rimanere affascinati dagli spettacoli a tema con gli Elfi e la Fata del Natale. Giorni di apertura con orario 10-13 e 14-19: 18/19 novembre (inaugurazione); 24 (pomeriggio), 25 e 26 novembre, 1 dicembre (pomeriggio), 2-3, 8-10 dicembre, 15 (pomeriggio), 16 e 17 dicembre, dal 20 al 24 dicembre. Babbo Natale se ne va e lascia il posto alla Befana: 28-30 dicembre e dal 3 al 6 gennaio.

18 NOVEMBRE-7 GENNAIO

VILLAGGIO DI NATALE DI MONTEPULCIANO

Dove: Montepulciano (SI) - Borgo storico

Per info: www.nataleamontepulciano.it

Dopo lo straordinario successo delle precedenti edizioni, ritorna Il Villaggio di Natale di Montepulciano, con tantissime novità e sorprese per tutta la famiglia. Un'esperienza unica per

grandi e piccini, un modo nuovo e divertente per trascorrere in armonia e tranquillità i giorni dell'Avvento e delle festività natalizie, immersi in un'ambientazione da fa-vola, in uno dei luoghi più belli del mondo. All'interno del villaggio vi aspetta un grande mercatino caratteristico, con settanta casette in legno, in cui trovare tantissime idee regalo per sé e per i propri cari, per poi tuffarsi nell'emozionante visita del Castello di Babbo Natale, ricco di sorprese e attrazioni, non solo per i più piccoli. All'interno del programma generale della manifestazione, già ricco di attività e sorprese per tutta la famiglia, verranno inseriti di volta in volta eventi straordinari, della durata di un giorno o un weekend, che caratterizzeranno e arricchiranno ulteriormente l'atmosfera festosa del Villaggio di Natale. I singoli eventi verranno pubblicizzati e descritti per tempo sul sito della manifestazione e sulla pagina Facebook dedicata.

24-25 NOVEMBRE

RITO DELLA FOCARAZZA

Dove: Roccalbegna (GR) - Loc. Santa Caterina

Per info: Tel. 0564.989032

La notte del 24 si celebra la Focarazza: festa del fuoco in ricordo del martirio di Santa Caterina. Sulla collina che domina il paese avviene il rito con le fiamme che avvolgono la catasta ed illuminano suggestivamente la campagna circostante, poi i Rioni si contenderanno lo "stollo". Il giorno seguente (il 25 novembre) la festa prosegue con la processione ed il rito apotropaico del taglio e distribuzione dello "stollo".

24-26 NOVEMBRE

FESTIVAL COUNTRY

Dove: Carrara (MS) - Carrara Fiere

Per info: <http://festivalcountry.it>

Tel. 366.9340964

Tra speroni tirati a lucido, indiani d'America, carrozze, atmosfere rurali, cappelli Stetson a larghe falde, enogastronomia tipica, balli e musiche country si apre l'entusiasmante Festival Country. Vivrete l'opportunità di immergervi nelle atmosfere country con aree tematiche di vario genere; un grande palco che ospiterà artisti di vario genere: gruppi musicali, band internazionali, coreografi, mastri ballerini che impartiranno

UnipolSai
ASSICURAZIONI



NUOVA SEDE UFFICIO UNICO

Via Bruceto, 17
Margine Coperta
Parcheggio Privato

Tel. 0572.78953 - 0572.79003
Tel. e Fax 0572.904028



TABACCHI... e non solo! EDICOLA

PAGAMENTO BOLLETTINI POSTALI
LOTTOMATICARD BOLLO AUTO
RICARICHE *postepay*



Ricariche telefoniche



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

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

lezioni di ballo, giochi coinvolgenti e tradizionali per un divertimento no stop! Mostre sulla storia della conquista del west, spaccati di vita indiana, allestimenti tipici con tende indiane e carri faranno da cornice ad una sei giorni di festa coinvolgente. Una ricercata proposta enogastronomica, per assaporare prodotti tradizionali e tipici della cucina country; sapori decisi e lievemente piccanti, ma anche ricette e piatti prelibati quali: stufati, ribs, bistecche, pasticcio di patate, chili di carne, fagioli rossi e tanto altro ancora. A fare da corollario moltissimi stand ed espositori che metteranno in mostra e in vendita lavorazioni a tema, articoli in cuoio artigianali, in ferro, abbigliamento in stile, articoli western e vintage, cappelli, stivali, coltelli, attrezzatura per l'aria aperta, monili e accessori personalizzati.

24-26 NOVEMBRE E 1-3 DICEMBRE

IL MONDO SEGRETO DI BABBO NATALE

Dove: Carrara (MS)-Loc. Avenza, Comunità

Locale S. Maria Mediatrice

Per info: www.ilmondosegretodibabbonatale.it

I vostri bambini saranno protagonisti della magia del Natale, insieme ai

folletti preparano i giocattoli che Babbo Natale dovrà consegnare a tutti i bambini del mondo, potranno realizzare con le proprie mani magnifici giocattoli e moltissime idee regalo. Inoltre potranno divertirsi a scrivere ed imbucare la letterina direttamente nell'ufficio postale di Babbo Natale, assistere a spettacoli di giocoleria e magia oltre che al teatrino delle marionette e del racconta-storie. Per finire non potrà mancare la casa meravigliosa ed accogliente di Babbo Natale e visto che siamo nel Mondo Segreto il "RE" vi aspetterà nella sua Sala del Trono, una scenografia unica che immergerà ogni bambino e perché noi anche i più grandi in quella che è la più bella atmosfera del Natale.

25-26 NOVEMBRE

MERCATO DI NATALE DI OBERDRAUBURG

Dove: Signa (FI) Per info: www.asisigna.it

Tel. 055.8794270-055.8790183

Quindicesima edizione del mercatino tipico di Natale in tutte le sue sfaccettature. Nel centro storico di Signa, in particolare sotto i portici di Viale Mazzini e Piazza Cavour,

ospiti d'eccezione i colorati banchi del mercato ispirato alle tradizioni natalizie nordiche. Artigianato ma anche squisitezze gastronomiche provenienti dalla città gemellata di Oberdrauburg e di Maromme. Non mancheranno, inoltre, gli italianissimi prodotti tipici di Villadoro, piccolo paese in provincia di Enna, Sicilia, mercatino natalizio locale e la Casa di Babbo Natale.

ASPETTANDO IL NATALE

Dove: Montemignaio (AR) - Loc. Castello e

Pieve a Molino Per info: FB Montemignaio

Tel. 340.1953321

Tante le iniziative in programma e i momenti di divertimento per grandi e bambini. Nel corso de "Aspettando il Natale" ci saranno degli spazi vendita dedicati ai prodotti gastronomici locali. Tra questi spiccano la "pulenda" di castagne, le patate di Montemignaio e del Casentino, i marroni e salumi tipici. Non mancheranno gli stand dedicati all'artigianato locale e agli alberi di Natale. La Fiera Mercato Il Natale che verrà sarà importante anche per le iniziative culturali previste e per il presepe vivente che si svolgerà nel borgo medievale con la Compagnia



**NUOVA COLLEZIONE
2017-2018
abbigliamento
donna e bambino**

Seguici su  **Piazza Mazzini 82 Abbigliamento**



Piazza Mazzini, 82 PESCIA telefono 0572.477065

PER NATALE REGALA



UNA GIFT CARD

Piazza Togliatti, 5 - Chiesina Uzzanese (PT) - Loc. Chiesanuova

Tel. 349.7509355 - chiesina@filomania.it

La passione per la creatività



www.filomania.it

di Londa. Da non perdere anche le rievocazioni della vita medievale e le rivisitazioni delle tradizioni del Casentino.

25-26 NOVEMBRE, 9-10 E 16-17 DICEMBRE

LA CASA DI BABBO NATALE

Dove: Signa (FI) Per info: tel. 348.5522007

Per tre week-end Signa ospiterà la 5a edizione de La Casa di Babbo Natale. Saranno giorni pieni di divertimento, laboratori, giochi e gustose merende per i più piccoli. L'iniziativa coinvolgerà anche i grandi, grazie all'intento benefico degli organizzatori. Le attività che coinvolgeranno i più piccoli saranno svolte dalle ore 15,00 alle ore 21,00. La Casa di Babbo Natale è organizzata dal Comitato dei Commercianti del Centro storico di Signa in collaborazione con il Comune e la Pro Loco. L'ingresso, a pagamento, sarà devoluto alle associazioni Pollicino Onlus e Un Pozzo per Edoardo. Nei giorni 25 e 26 novembre si svolgerà, in concomitanza, anche il Mercatino di Oberdrauburg.

26 NOVEMBRE

PORCIANO E I SAPORI DI NATALE

Dove: Lamporecchio (PT) - Loc. Porciano

Per info: tel. 333.6922391

Presso l'Area Verde a Porciano di Lamporecchio come ogni anno lasciatevi andare alla magica atmosfera natalizia che, come d'incanto, vi avvolgerà nell'antico borgo di origine medievale. Nel cuore delle colline del Montalbano infatti vi aspettano dolci, vin brulè, musica, oggettistica di artigianato e tante altre sorprese. Nel mercatino ci saranno stand artigianali di vario genere e sarà possibile osservare i mestieri di un tempo. Nelle vie del paese risuoneranno canti tradizionali e natalizi e sarà possibile fare un giro sulla carrozza trainata da cavalli per le vie del borgo di Porciano. Orario: dalle 10,00 alle 19,00.

MERCATINO DI NATALE

Dove: San Godenzo (FI)

Per info: www.comune.san-godenzo.fi.it

Per le vie del Centro Storico allestimento di bancarelle con prodotti gastronomici e oggetti natalizi. Regali, addobbi e statuine per il Presepe. I più piccoli potranno divertirsi con tanti giochi e sorprese. Orario: dalle 8,00 alle 20,00

29 NOVEMBRE-21 DICEMBRE

MERCATO TEDESCO DI NATALE - WEIHNACHTSMARKT

Dove: Firenze - Piazza Santa Croce

Per info: vedi spazio a pag. 94

1-3 DICEMBRE

MOSTRA MERCATO DI NATALE

Dove: Firenze - Obihall info: <https://crifirenze.it>

Il Mercato di Natale della Croce Rossa Italiana di Firenze, nato per finanziare l'attività di aiuto agli indigenti del territorio cittadino aprirà come al solito presso il Teatro Obihall. I mercati della Croce Rossa Italiana sono noti per la varietà dei prodotti: tanti piccoli e grandi oggetti donati alla Croce Rossa Italiana, tra antiquariato, abbigliamento, curiosità, accessori, stoffe e tessuti, materiali antichi o vintage, rari o di marche famose, per tutti i gusti e per tutte le tasche. Orario: Venerdì 1 dicembre dalle ore 15.30 alle ore 20.00. Sabato 2 e domenica 3 dicembre dalle ore 10.30 alle ore 18.30 (orario continuato). Ingresso: €. 5,00 - gratuito fino a 14 anni

1-4 DICEMBRE

NATALEPERFILE

Dove: Firenze - Palazzo Corsini Per info: www.leniterapia.it

Weihnachtsmarkt: Festival di luci in Santa Croce

Firenze tra sogno e realtà dal 29 novembre al 21 dicembre

Sembra un villaggio incantato, sarà merito delle casette, di legno, perfettamente disposte in una piazza che ha una storia, eccome se ce l'ha. Testimone indiscutibile ne è la statua di Dante, che vigila severa su questo nuovo mondo che prende vita, per tre 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 menù tradizionali fiorentini. Un vero e proprio scambio di culture, e non solo, che ha assunto una valenza sempre crescente negli oltre 15 anni di organizzazione. Il mercato si svolge **dal 29 novembre al 21 dicembre**, tutti i giorni **dalle 10,00 alle 22,00**, grazie all'organizzazione di **ANVA Confesercenti**, 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

Con il Patrocinio del Comune di Firenze

Laura Malucchi

PHOTOGRAPHY

Aperte prenotazioni per le
**MiniSessioni
di Natale**
€150.00

Set di 30 minuti +
Stampe in Fine Art Cotone 100%
(A scelta tra 6 foto 12*18cm
oppure un calendario annuale A3)

Porta con te questa
copia di Quello Che C'è,
riceverai in omaggio un
Simpatico Ricordo!

Matrimoni · Gravidanza · Neonati · Bambini · Famiglia · Festività

specializzata nei veri servizi

Newborn

Contattami per saperne di più

Evento di raccolta fondi della Fondazione Italiana di Leniterapia. La scelta espositiva, come sempre, sarà selezionata e sempre molto variegata: capi di abbigliamento e accessori per donna, uomo e bambino, libri, articoli di design e biancheria per la casa, gioielli e bijoux, fragranze per ambiente e profumi, oltre che cosmesi ed enogastronomia, e molto altro ancora. Sempre presenti, inoltre, gli spazi espositivi di FILE: il Banco File, che offre prodotti donati da numerose aziende nostre sostenitrici; la Sala Vintage, con abiti e accessori, sia femminili che maschili, donati da privati; il Wine Corner, con produzioni vinicole di qualità donate dalle più importanti cantine del territorio; lo stand dedicato al Fuori Nataleperfile, che raccoglie i voucher donati da molti fra i migliori ristoranti fiorentini. Durante il Mercato sarà sempre possibile trovare il Panettoneperfile e il Pandoroperfile, realizzati da Corsini Biscotti e confezionati a mano dai volontari, nonché partecipare alla prestigiosa Lotteriaperfile, con premi donati da aziende nazionali e

internazionali.

2-3 DICEMBRE

MERCATINI DI NATALE

Dove: Castiglione di Garfagnana (LU)

Per info: prolococastiglione garf@gmail.com

Ricco programma di eventi che comprende oltre alle classiche bancarelle, concerti, spettacoli, giochi, laboratori, degustazioni enogastronomiche e tanto altro ancora. Il ricavato della manifestazione sarà devoluto in beneficenza.

MERCATO NEL CAMPO

Dove: Siena - Piazza del Campo

Per info: www.enjoysiena.it

Il tradizionale, grande evento di dicembre a Siena in un'atmosfera di pura festa. Due giorni per rivivere l'atmosfera dello storico "Mercato Grande", che si svolgeva una volta a settimana nella Siena del XIII secolo, con l'esposizione dei prodotti tipici dell'agricoltura, dell'artigianato e della manifattura. Oltre centocinquanta banchi, allestiti nella suggestiva conchiglia di Piazza del Campo di Siena, metteranno in mostra i migliori prodotti dell'enogastronomia e dell'artigianato per dare vita a un appuntamento unico, sulle tracce di quanto avveniva

nel Medioevo. Oltre centosessanta banchi metteranno in mostra i migliori prodotti dell'enogastronomia e dell'artigianato per dare vita a un appuntamento unico, con un ricco cartellone di eventi dedicati al gusto con laboratori, cooking show, attività per bambini e presentazione di libri.

2-3, 8-10 DICEMBRE

PREGUSTANDO IL NATALE

Dove: Verciano (LU) Per info: www.verciano.it

"PreGustando il Natale-Arte, Sapore & Co", organizzato dall'Associazione Comitato Crescita Sociale di Verciano, raggiunge la sua decima edizione. Cinque giorni dove vi sarà possibile acquistare regali originali, addobbi natalizi e piccoli pensieri per sorprendere le persone a cui vogliamo bene. Le cassette di legno ospiteranno espositori di vario genere e i loro prodotti artigianali tra cui: oggetti per la casa, sculture di legno e ceramica dipinte a mano, quadri con fiori pressati, palle in vetro soffiato, candele o presepi. Nel centro della piazza sarà collocato il polo enogastronomico dedicato alle tipiche specialità invernali locali. Nelle due domeniche si potrà



Andy & Helen®

Baby Boutique Valdinievole 

Un sogno a colori

Tutto per neonati e prima infanzia
Qualità 100% italiana a prezzi incredibili



LISTE NASCITA COMPLETE



Linea di ricami luminescenti

AUTOBORGO



NOLEGGIO BREVE TERMINE



€38	€72	€30/gg	*
1 giorno	2 giorni	dal 3°giorno	
1 settimana € 190			
1 mese € 700			
Con 1500 Km inclusi al mese			



€40	€75	€30/gg	*
1 giorno	2 giorni	dal 3°giorno	

***Tutti i prezzi sono IVA inclusa**



€42	€80	€30/gg	*
1 giorno	2 giorni	dal 3°giorno	

gustare anche il “pranzo del ghiottone” nei locali della chiesa monumentale di S. Stefano. Eventi collaterali come il concorso canoro scuole e il concorso letterario Orario: sabto 14,00-20,00 e domenica (e giovedì 8 dicembre): 10,00-20,00. Nei pomeriggio dalle ore 14,00 apertura di tutti gli stand e collegamento in diretta (alle 15,30) con Babbo Natale da Rovaniemi (Lapponia) e apertura del pacco dei regali consegnati dalle Zuccherine a tutti i bambini e volo vincolato in mongolfiera. Ore 21,15 tombola nella Chiesa di S. Stefano organizzata dal circolo A.N.S:P.I.

2-20 DICEMBRE**FIERA DI NATALE A FORTE DEI MARMÌ**

Dove: Forte dei Marmi (LU)

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

La Fiera di Natale propone una scelta ampissima per lo shopping natalizio in un armonioso mix tra tradizione e innovazione. Oltre alla possibilità di acquisti l'evento propone un programma ricco e con numerose iniziative: concerti gospel e jazz, artisti di strada, animazioni per i più piccoli

e gli affascinanti fuochi artificiali. La Fiera di Natale a Forte, organizzata dalla locale Associazione Utinam, presenta circa 50 espositori di articoli attinenti al periodo natalizio che daranno vita ad una vera e propria kermesse lunga 24 giorni, durante i quali sarà possibile trovare tante idee per addobbare e arredare la casa, ma anche vari prodotti attenti al look e giochi per bambini, particolari bijoux natalizi, e tante tantissime proposte per i regali di Natale, sia artigianali che commerciali, ma come sempre di altissima qualità e rivolte a tutti. Non mancherà un piccolo angolo dedicato alle ghiottonerie del momento, alcune delle quali assolutamente “di nicchia” e altrimenti introvabili.

2 DICEMBRE – 6 GENNAIO**IL VILLAGGIO DEL BEFANO PESCIATINO**

Dove: Pescia (PT)

Per info: tel. 327.1242344-335.7615179

L'Ente Valorizzazione Città di Pescia, della Valdinievole e del Territorio di Interesse Turistico e Culturale della Toscana organizza la II edizione de “Il Villaggio del Befano Pesciatino” presso i

Giardini Matteotti. Il programma: dal 2 al 24 dicembre a partire dalle ore 10,00 fino alle ore 20,00 animazioni varie, venerdì 8 dicembre in piazza S. Stefano, a partire dalle ore 11,00 fino alle ore 20,00 “Il Quartiere di Babbo Natale”. Giovedì 4 gennaio 2018 apertura ore 10,00 fino alle ore 20,00 stand e bancarelle con i “Befani”, dolce tipico pesciatino e allestimento della Casa del Befano. Dalle ore 15,30 apertura dei laboratori Aspettando la Befana e preparazione della calza. Nei giorni 5-6 gennaio dalle ore 10,00 alle ore 20,00 stand e bancarelle con distribuzione dei befanì e nel pomeriggio giochi e animazioni. Il 6 gennaio, ore 17,00, arrivo della Befana con festa finale ed estrazione della lotteria.

3 DICEMBRE**MERCATINI DI NATALE IN RIVA AL LAGO**

Dove: Pieve Fosciana (LU) – Loc. Lago di

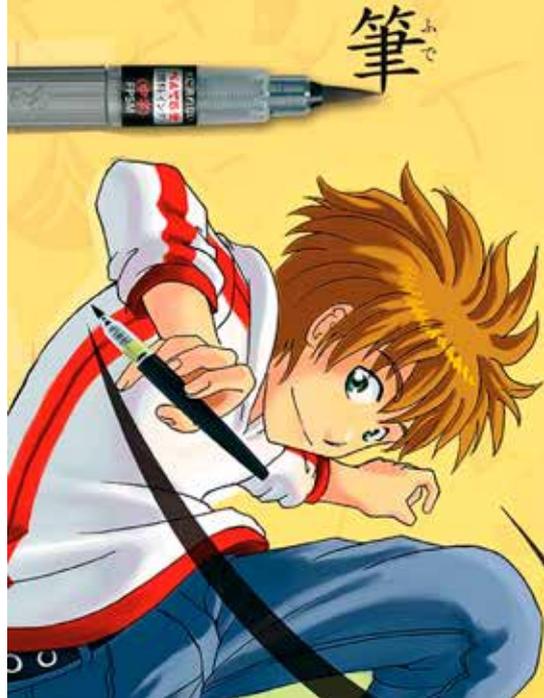
Pontecosi Per info: Tel.347.3606624

Dalle ore 10.00 sulla riva del lago con pranzo a base di minestrone di farro, tigelle con affettati, polenta incaciata, trippa, infarinata frita. Nel pomeriggio: bomboloni, necci, frittelle, cioccolata



LOGIKA
Ufficio
SOLUZIONI PER L'UFFICIO E PER L'AZIENDA
EDITORIA PROFESSIONALE - ARTICOLI SCOLASTICI

Laboratori di Manga



LOGIKA UFFICIO & PENTEL

ti invitano

Sabato 11 Novembre 2017
nel negozio di via San Marco, 33
(davanti all'ASL)
Montecatini Terme
ore 16.00

Iscrizione obbligatoria:
e-mail: logikaufficio@gmail.com
tel: 0572.772163

Laboratorio sulle tecniche di elaborazione del fumetto manga a cura di un'insegnante dell'Accademia Europea di Manga



www.accademiamanga.com

Laboratorio Gratuito



calda, vin brulè, punch. Alle ore 15.30 arrivo in barca di Babbo Natale che aspetta i bambini nella sua casina per ritirare e loro letterine.

MERCATINI DI BETLEMME

Dove: Vinci (FI) – Loc. Sovigliana
Per info: www.porteaperteweb.it

Mercatino annuale dedicato al Natale, a Sovigliana troverete tante idee utili, simpatiche e soprattutto ecosostenibili. A garanzia l'organizzazione di Porte Aperte, esperta nell'organizzazione di eventi e mercati a sfondo solidale ed educativo.

MERCATINO DI GINESTRA FIORENTINA

Dove: Lastra a Signa (Fi) – Loc. Ginestra Fiorentina
Per info: tel. 366.5027361

Natalando, il mercato in via degli Artigiani si svolgerà dalle 9,00 alle 19,00 con il patrocinio del Comune di Lastra a Signa l'organizzazione del Ccn e la partecipazione dei commercianti di Ginestra e degli ambulanti. Presenza indispensabile: la Casa di Babbo Natale e laboratori ludici per bambini e delle varie associazioni locali.

3,8,10 E 17 DICEMBRE

MERCATINI DI NATALE "MAGIE DELL'AVVENTO"

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)
Per info: www.palazzuoloturismo.it
Tel. 055.8046125

Da quattordici anni ormai, nei giorni festivi che precedono il Natale, tutta la magia delle feste può essere vissuta nel piccolo borgo appenninico di Palazzuolo sul Senio. Come consuetudine le bancarelle proporranno una molteplice varietà di mercanzie per addobbi natalizi e idee regalo, prodotti tipici locali, in una coreografia di luci, decori e musiche molto suggestiva. Non mancheranno le degustazioni di prodotti tipici palazzuolesi e la Casina di Babbo Natale, una piccola baita in legno pronta ad accogliere i bambini presenti, che potranno consegnare la loro letterina a Babbo Natale in persona.

NATALE IN CORSO 2017

Dove: Barberino di Mugello (FI)
Per info: www.prolocobarberino.net
Tel. 055.84210106

Torna la rassegna "Natale in Corso" che giunge quest'anno alla sua 6a edizione. Il programma di "Natale in Corso" prevede quattro giornate di festa, con i tradizionali Mercatini di Natale,

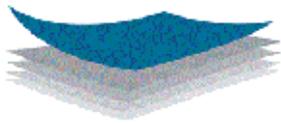
degustazioni e vendita di prodotti tipici per le vie del centro storico del paese. Animazione per bambini e musica nell'addobbato centro storico.

7 DICEMBRE-14 GENNAIO

VIA DEI PRESEPI CERRETO GUIDI

Dove: Cerreto Guidi (FI)
Per info: Tel. 0571 55671

Una suggestiva passeggiata per le vie del centro storico alla ricerca del sentimento che "la famiglia di Betlemme" ha creato in noi da bambini e continua a rinnovarsi ad ogni nuovo Natale. La Via dei Presepi di Cerreto Guidi organizzata dall'Associazione CCN "Buontalenti" e dalla Pro Loco e tutte le associazioni attive sul territorio nasce nel 2011 come "Mostra-Concorso" aperta a tutti senza limite di età e senza limiti alla creatività, continuando la tradizione del concorso presepi nato negli anni '60. I presepi saranno visibili in tutto il centro storico, da cercare e scoprire seguendo la mappa, non solo negli spazi appositi ma anche alle porte, finestre, balconi, chiese, vetrine, Villa Medicea etc. I presepi in concorso saranno contraddistinti da numeri rispetto a quelli solo come mostra, che



DATASERVICE
ELABORAZIONE DATI CONTABILI E AZIENDALI

HAI UNA PARTITA IVA?
PER LA TUA CONTABILITA'
UNA OFFERTA INCREDIBILE

Contabilità aziendale, Assistenza fiscale
Dichiarazioni fiscali, Modello 730
Calcolo IMU/TASI, Successioni

RICHIEDI UN PREVENTIVO GRATUITO SU
www.dataservicemontecatini.it

**FORFETTARIO
& MINIMI**

A PARTIRE DA
35,00 EURO/MESE

**CONTABILITA'
SEMPLIFICATA**

A PARTIRE DA
45,00 EURO/MESE

**CONTABILITA'
ORDINARIA**

A PARTIRE DA
57,00 EURO/MESE



via Bellini, 44 MONTECATINI TERME (Pistoia) telefono 0572.74931 – 333.6527719

per dimensioni e valore saranno fuori concorso. La votazione della giuria popolare sarà possibile attraverso schede e apposite urne disponibili presso le attività commerciali del centro storico.

8 DICEMBRE

DELIZIE NATALIZIE

Dove: Piazza al Serchio (LU)

Per info: prolocopiazzaalserchio@gmail.com

Dalle ore 14.00 in Piazza San Giovanni mercato contadino, gonfiabili, animazioni, trucca-bimbi ed attrazioni. Babbo Natale vi aspetta con i suoi elfi. Bomboloni, pasta fritta, vin bollito, cioccolata calda.

8, 9, 16 E 17 DICEMBRE

ASPETTANDO IL NATALE

Dove: Greve in Chianti (FI) - Varie frazioni

Per info: www.comune.greve-in-chianti.fi.it

Mercatini natalizi e artigiani, musica e intrattenimento con l'arrivo di Babbo Natale. 8 e 17 dicembre a Greve in Chianti; 8 dicembre a San Polo in Chianti; 9 dicembre a Strada in Chianti; 16 dicembre a Panzano in Chianti.

8 E 10 DICEMBRE

MERCATINO DI NATALE A FIVIZZANO

Dove: Fivizzano (MS)

Per info: [fb Pro Loco](http://fb.Pro.Loco) "Jacopo da Fivizzano"

Nella bellissima cornice di Piazza Medicea si svolgerà anche quest'anno la manifestazione "I Sapori di Natale", autentica rassegna di prelibatezze e ghiottonerie a tema natalizio. L'organizzazione è a cura dell'Associazione Medicea in collaborazione con la Pro Loco di Fivizzano e patrocinata dal Comune di Fivizzano.

LA FABBRICA DI BABBO NATALE

Dove: Pisa - Arsenali Repubblicani

Per info: www.lafabbricadibabbonatale.it

Tel. 328.1620063

A La Fabbrica di Babbo Natale i vostri bambini saranno protagonisti della magia della fabbrica dove i folletti preparano i giocattoli che Babbo Natale dovrà consegnare a tutti i bambini del mondo, potranno realizzare con le proprie mani, magnifici giocattoli e moltissime idee regalo. Inoltre potranno divertirsi a scrivere ed imbucare la Letterina direttamente nell'ufficio postale di Babbo Natale, assistere a spettacoli di giocoleria e magia oltre che a teatrino delle marionette e racconta-storie.

Sarà allestita una meravigliosa palla di neve di 4 mt dove poter entrare per una magnifica foto ricordo senza precedenti, saranno presenti anche trucca-bimbi. Per finire non potrà mancare la casa meravigliosa ed accogliente di Babbo Natale, una scenografia unica che immergerà ogni bambino e perché no anche i più grandi in quella che è la più bella atmosfera del Natale. Il ristorante di Babbo Natale potrà soddisfare tutti gli appetiti con pranzi completi, prelibatezze tipiche del periodo, cioccolate calde fumanti e l'odore dello zucchero filato inebrierà tutti i palati.

FIOCCHI DI NATALE - MERCATINO D'INVERNO

Dove: Firenzuola (FI)

Per info: proloco@comune.firenzuola.fi.it

Tel. 055.8199477

Venerdì 8 Dicembre: Accensione dell'Albero di Natale con Concerto in Piazza Agnolo. Mostra fotografica sulla storia dei seccatoi del territorio. Il marrone IGP Mugello sarà il nuovo protagonista del Natale con la vendita diretta "dal seccatoio alla tavola" di prodotti delle aziende agricole locali. Domenica 10 Dicembre: Caratteristico mercatino

SILVANA
Parrucchiera per Signora



via Gусci, 12
BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33003

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

Patrizia Masini
La moda fashion per
le donne eleganti



**TAGLIE
COMODE**

AREA OUTLET

**NUOVA COLLEZIONE
AUTUNNO-INVERNO**

via Cavour, 42
ALTOPASCIO (Lu)
tel. 0583.264674

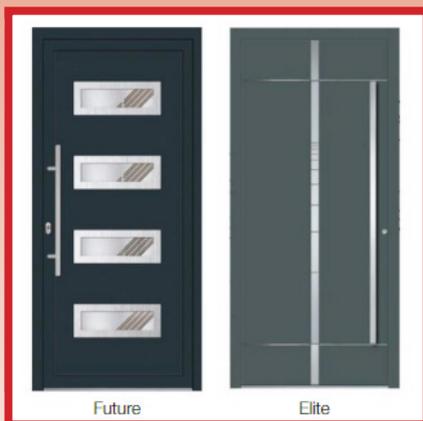
KAMI INFISSI

L'INFISSO SICURO

NUOVA APERTURA



PERSIANE BLINDATE
FINESTRE



PORTE BLINDATE
PORTE INTERNE



GRATE DI SICUREZZA



TENDE E PERGOLE DA ESTERNO

DURATA

COMFORT

RISPARMIO
ENERGETICO

SICUREZZA

Via Vecchia Francesca 26/D UZZANO
Tel. 0572.387762 info@kaminfissi.it

con oggettistica natalizia. Stand con i frutti di stagione del territorio, mostra fotografica sulla storia dei seccatoi e altri intrattenimenti a tema natalizio.

8-10 DICEMBRE

MERCANZIE DI NATALE

Dove: San Piero a Sieve (FI)
Per info: www.prolocosanpieroasieve.it
Tel. 055.8487241

Mercatino dell'artigianato natalizio con tanti banchi che esporranno oggetti natalizi ma anche tanti prodotti di gastro-nomia tipica del periodo e soprattutto legata alla tradizione natalizia nelle vie del centro storico con musica di sotto-fondo e tante suggestive lucine, dalla mattina ore 10,00 fino a sera.

8 DICEMBRE-6 GENNAIO

LA VIA DEI PRESEPI

Dove: Castelfiorentino (FI) Per info: FB La via dei Presepi a Castelfiorentino Tel. 0571.629049

Oltre 50 presepi illuminano il centro storico di Castelfiorentino fino all'Epifania. Come nelle precedenti edizioni, ampio margine è stato dato alla creatività e alla fantasia dei suoi autori, sia nei materiali (dal legno alla creta, dal ferro alla pasta, alla

carta ecc...) che nei contenuti, mentre le dimensioni spaziano da quelli in miniatura ai presepi che occupano una chiesa intera.

1000 PRESEPI PER PALAZZUOLO

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)
Per info: www.palazuoloturismo.it
Tel. 055.8046125

Perdetevi per le vie del borgo, tra le tante rappresentazioni della natività sparse in ogni anfratto, piazza, vetrina, giardino e angoletto caratteristico del nostro magnifico borgo. Votate tramite le schede apposite che troverete presso i luoghi pubblici il presepe che più vi è piaciuto facendolo concorrere al Concorso "IL PAESE DEI PRESEPI", concorso che il 6 Gennaio 2018 premierà i tre presepi più belli di Palazzuolo. Il percorso è aperto tutti giorni, in qualunque condizione meteorologica e anzi se cadrà un po' di neve sarà tutto più suggestivo. Il 26 Dicembre sarà organizzato al calar del sole un Presepe vivente.

I PRESEPI DELL'ALTA VALLE DEL SOLANO

Dove: Castel San Niccolò (AR) - Loc. Cetica
Per info: www.cetica.it proloco@cetica.it

Nelle notti d'inverno, abili mani

disegnano, impagliano, tagliano, cuciono, dipingono, finché i personaggi del presepe prendono forma. Poi arriva il momento di ingegneri, architetti, maestri del legno, che con chiodi e martelli creano il villaggio in cui una capanna, al centro della scena, accoglierà la nascita di Gesù. I re magi aspetteranno poi di essere condotti dalla stella cometa, per rendere omaggio al Bambino nel giorno dell'Epifania. E poi un altro presepe, formato da una grande radice di castagno, un'idea nata osservando la struttura di una radice di noce. E ancora un presepe che sembra fatto di ghiaccio e un altro che riproduce, in scala, il piccolo paese che lo accoglie. Un presepe fatto solo di foglie e un altro creato con del pane. Insomma, in ogni chiesa e cappella di tutta l'Alta Valle del Solano, ogni abitante si sente coinvolto ogni anno nella realizzazione di queste piccole opere d'arte, dove la fantasia di ognuno emerge e dove il risultato è un'armonia di creazioni che tutti possono visitare durante il periodo natalizio. Ogni presepe lascia infine una comprensibile nostalgia



coordinato nozze

SAVE THE DATE

partecipazioni

LIBRETTI MESSA

E VENTAGLI

libretti gioco
da colorare

TOPPER
TORTA

cartoncini
bambiniere

GUSTI
CONFETTATA

segnaposto

SEGNATAVOLO

menù

ringraziamento

GUESTBOOK

addobbi
auto

PORTARISO

← VENDITA/NOLEGGIO PHOTO BOOT

idee personalizzate...



f **Tipografia Di Grazia dal 1951**

**aperti anche il sabato
su appuntamenti**

CORSO ROMA, 86 (D'AVANTI CARLOTTA E I SUOI DOLCI) - MONTECATINI TERME (PT) - TEL. 0572 78789 - WWW.TIPOGRAFADIAGRAZIA.COM



Lucy

BORSE - ACCESSORI - BIGIOTTERIA



Prossimamente in
Via Ugo Bassi, 6 Montecatini Terme (PT)

In collaborazione con

*Lucy
calzature*



Corso Roma, 58
Montecatini Terme



Via Ugo Bassi, 2
Montecatini Terme



**Abbigliamento, Calzature,
Accessori Uomo**
Via Ugo Bassi, 10
Montecatini Terme

Seguici su  

al momento di doverlo smontare. Ma nelle menti fantasiose di tutti i collaboratori iniziano già a formarsi le idee per l'anno successivo.

NATALE NEL MONDO

Dove: San Giovanni Valdarno (AR)
Per info: www.natalenelmondo.it

XVI Rassegna dei presepi dedicata alla "NATIVITÀ NEL CINEMA" corredata da immagini cinematografiche ispirate alla sacra rappresentazione. Basilica Santa Maria delle Grazie - Piazza Masaccio. Orario: feriali 16.30-19.00, festivi 10.00-12.30, 16.30-19.00.

8 DICEMBRE-7 GENNAIO

PALAZZO DELLE FIABE

Dove: San Quirico d'Orcia (SI) - Palazzo Chigi
Per info: <https://ilpalazzodellefiabe.com/>
Tel. 0577.899728-0577.899724

Palazzo Chigi si trasforma in un luogo magico, dove vivere straordinarie esperienze, tra tradizione e meraviglia. Una nuova emozione da vivere, per divertire i piccoli e affascinare i grandi. Le stanze del Palazzo accoglieranno i visitatori con giochi a tema, racconti di fiabe, esperienze musicali, laboratori di creatività, proiezioni di cartoni animati e personaggi fantastici! Ogni giorno una diversa sorpresa! Quest'anno, il giorno

10 dicembre, potrai raggiungere il Palazzo delle Fiabe con il Treno Natura speciale Festa dell'Olio!

FIERE, FESTE & MOSTRE MERCATO

1-12 NOVEMBRE

FIERA DI NOVEMBRE

Dove: Fucecchio (FI)
Per info: Tel. 0571.268255-0571268257

Fucecchio si veste a festa con bancarelle per le vie del centro, luna park e apertura festiva dei negozi. La fiera è classificata anche dalla Regione Toscana come evento di interesse storico e di tradizione.

10-12 NOVEMBRE

PISA BOOK FESTIVAL

Dove: Pisa - Palazzo dei Congressi
Per info: www.pisabookfestival.it
eventi@pisabookfestival.it

Salone nazionale del libro dedicato alle case editrici indipendenti italiane che ogni anno in autunno riunisce a Pisa editori, scrittori, traduttori, illustratori e artisti italiani e stranieri. Negli anni il Festival è cresciuto sino a diventare anche un luogo privilegiato dove il pubblico può incontrare i suoi autori preferiti. Dinamico e originale nelle sue

scelte, il Festival ospita ogni anno più di 200 eventi, dall'incontro con l'autore al convegno, dal laboratorio di scrittura al semi-nario per traduttori, fino allo spettacolo e al reading. Il programma degli eventi è organizzato secondo cinque filoni: le anteprime degli editori, il focus sul paese ospite, i grandi ospiti, gli autori di La Repubblica Caffè, i seminari del centro traduzione e lo spazio Junior. Alla continua ricerca di sempre nuove attrazioni il Festival ogni anno ha arricchito il programma con nuove rubriche, nel 2012 la Repubblica Caffè, nel 2015 la serie di dibattiti Trame off, gli incontri dedicati ai libri contro le mafie, organizzati in collaborazione con Trame Festival di Lamezia Terme, e la sezione Made in Tuscany guidata dallo scrittore fiorentino Vanni Santoni. Paese ospite di quest'anno la Finlandia.

AUTUMNIA 2017

Dove: Figline Valdarno (FI)
Per info: www.autumnia.it

Evento dedicato all'agricoltura, all'ambiente e all'alimentazione. Ad ospitare la manifestazione sarà come sempre il centro storico di Figline Valdarno. La manifestazione, mostra

La tua casa è un bene prezioso
Iuri la protegge con serietà, professionalità e precisione



- Fornitura e montaggio su misura di**
- Serramenti termici in Alluminio o Pvc, persiane in Alluminio, avvolgibili, zanzariere e tende da sole
 - Blindatura e messa in sicurezza
 - Riparazioni in genere

Possibilità di detrazioni fiscali.
Preventivi gratuiti a domicilio

IURI DEGL'INNOCENTI
via Benedetto Croce, 27 - BORGO A BUGGIANO (PT)
Tel. 333.2352423 - yurideglinno@gmail.com

Associazione "Comitato per il recupero del Santuario di Coppi O.N.L.U.S." Patrocinio Comune di Massa e Cozzile

FESTA D'AUTUNNO A CROCI

FRUGIATE - NECCI
CASTAGNACCIO - FRITTELLE

DOMENICA 5 NOVEMBRE DOMENICA 12 NOVEMBRE

dalle ore 14.00
Tombole Gastronomiche
con ricchi premi

Giochi e trucchi per bambini

dalle ore 14.00
funzionerà il servizio di navetta andata e ritorno con ritrovo presso la sede Comunale di Margine Coperta

La festa si svolgerà anche in caso di maltempo

promozionale dei prodotti locali e tipici e esposizione di razze animali, abbraccia, in varie aree e in maniera diversa, il mondo dell'agricoltura, dell'ambiente e dell'alimentazione. Stand enogastronomici, degustazioni e prodotti tipici, novità dal mondo dell'agricoltura per l'ambiente e il territorio. Eventi, mostre, stand espositivi.

11 NOVEMBRE

5ª MOSTRA RADIO SCAMBIO E FIERA DEL RADIOAMATORE

Dove: Torrita di Siena (SI) - Palazzetto dello Sport
Per info: mostra.scambio@ariradicofani.it

Ingresso gratuito con apertura alle ore 9.00. Un momento di incontro per un hobby che fa vivere la passione della radio a pieno. Dove condividere esperienze e autocostruzioni. Gara di costruzione antenne sul posto con premi alle migliori realizzazioni. Mancare ad un evento così? Un errore imperdonabile.

11-12 NOVEMBRE

FIERA DI SAN MARTINO

Dove: Pietrasanta (LU)
Per info: www.comune.pietrasanta.lu.it
Tel. 0584.7951

Appuntamento con la qualità e la

tradizione. Pietrasanta festeggia il proprio patrono con questa fiera nella splendida cornice del centro storico, che vede espositori e produttori del settore alimentare provenienti da tutta Italia. L'iniziativa è accompagnata dall'iniziativa enogastronomica "Menù di San Martino" a cui hanno già aderito molti ristoranti.

BRICKS IN FLORENCE

Dove: Firenze - Obihall Per info: <https://itlug.org/>
Il Festival dei mattoncini LEGO arriva a Firenze. L'evento prevede una grande esposizione, tante attività creative, un imperdibile contest e il gioco libero. Il Festival è organizzato da ItLUG, un'associazione indipendente di appassionati LEGO® (AFOL - Adult Fans of LEGO) nata nel 1999 da un piccolo gruppo di amici accomunati dalla stessa passione e rimane tale sino a novembre 2010 quando si trasforma in Associazione Culturale di Promozione Sociale. Scopo di ItLUG è quello di promuovere la passione per le costruzioni LEGO favorendo lo scambio di notizie, idee, risorse e quant'altro possa essere attinente alla comune passione.

MONTE SAN SAVINO SHOW, UN PONTE TRA ARTE, STORIA E FANTASIA

Dove: Monte San Savino (AR)
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.

12 NOVEMBRE

FESTA D'AUTUNNO

Dove: Campi Bisenzio (FI) - Loc. San Piero a Ponti Per info: info@mclgorinello.it



Ricci e Capricci
La Bellezza nei Capelli

milk shake
illuminate

Illumina il tuo look con leggere schiariture o giochi cromatici di colore.
Vieni a trovarci in salone, in soli 5 minuti la tua piega prenderà una nuova luce.
A PARTIRE DA 10 €

Via Leonardo da Vinci, 3 - BORGO A BUGGIANO (PT) - Tel. 0572.318036 - 334.8092036

Tel. 055.8999717

Bruciate, olio novo, vino novello e tanto altro ancora! Mercatino di beneficenza allestito dal gruppo "In punta di spillo". Nel programma giochi per ragazzi e proiezione di film di animazione.

18-19 NOVEMBRE**MAREDIVINO**

Dove: Livorno - Terminal Crociere Per info: www.maredivino.it info@maredivino.it

Evento enologico dedicato ai vini della Costa Toscana da Bolgheri alla Val di Cornia. Oltre 60 produttori espressione delle eccellenze del territorio della provincia di Livorno. Banchi di degustazione con oltre 150 etichette proposte per tutti gli appassionati. Una due giorni ricca di eventi: esclusivi cooking show con grandi chef e le ricette del territorio, fare parte della giuria popolare al Concorso "Rosso buono per tutti", gastronomia, ristorazione e birrifici artigianali e tanto altro ancora... tutto da scoprire.

19 NOVEMBRE**BORSA SCAMBIO DEL GIOCATTOLO D'EPOCA**

Dove: Calenzano (FI)

Per info: a.barlacchi@mclink.it Tel. 330.565439

Per l'appuntamento della Borsa del Giocattolo di Calenzano, al Centro Congressi Delta Florence vari collezionisti da tutto il mondo espongono i loro esemplari d'epoca: auto in latta tedesche degli anni 20 o in pressofusione, e ancora navi, aerei, moto, soldatini, tanti soldatini con fortini, carrozze, castelli, in materiali ormai sconosciuti come in composizione oppure in stagno, piombo, carta, e per la gioia del pubblico femminile bambole in bisquit, panno Lenci, Composizione. Ingresso a offerta libera.

24-26 NOVEMBRE**5° VEGAN DAYS PONTEDERA**

Dove: Pontedera (PI) - Centrum Sete Sois Sete

Luas Per info: vegandayspontedera.weebly.com

Anche quest'anno la manifestazione nasce con l'intento di divulgare la scelta etica del vivere vegan che vuole promuovere un modo di vedere e di vivere attento ai consumi, alla qualità della vita di tutti gli esseri viventi e al rispetto per l'ambiente. Pontedera Vegan Days è uno spazio espositivo di prodotti a km 0, alimentazione vegana, abbigliamento e cosmesi cruelty

free, realtà dell'economia sostenibile, saranno presenti numerosi punti informativi delle associazioni. La manifestazione sarà animata da un fitto programma culturale: incontri, mostre, workshop e laboratori per bambini.

25-26 NOVEMBRE**ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE FELINA**

Dove: Pontremoli (MS)

Per info: www.expofelina.it

In Lunigiana gli appassionati di gatti avranno un appuntamento di valore internazionale che vedrà presenti i rappresentanti di tante razze feline dalle più note alle più rare. I maestosi Maine Coon, i loro cugini europei Norvegesi e Siberiani che ricordano fitte boscaglie ed innevate foreste, gli Ocicat maculati come leopardi in miniatura ed ancora il Singapura ed il Ceylon che ci fanno sognare isole lontane ed esotiche. Per i tradizionalisti non mancheranno i sontuosi Persiani vestiti di mille e diversi colori, gli eleganti Siamesi ed i misteriosi Sacri di Birmania con i loro occhi di zaffiro, gli "alieni" Devon Rex dalle grandi orecchie e gli occhi sgranati e tante

RE TARTUFO
A VAIANO 18-19 NOVEMBRE

Il tartufo a Vaiano porta la corona, e non potrebbe essere diversamente, d'altra parte si tratta di un prodotto nobile... Due giorni da trascorrere a corte, a partire da sabato pomeriggio, nelle cantine cinquecentesche della Villa del Mulinaccio dove si potranno degustare vini dell'Azienda Agricola Podere il Sassolo di Carmignano e pietanze al tartufo a partire dalle ore 15,00 fino alle ore 20,00. Nel tardo pomeriggio di sabato visite guidate nella Villa del Mulinaccio alla mostra "On The Road la Via dell'Appennino Storie di Vita, di Viaggi, di Lavoro". Ore 20,00 **Gran Convio**, cena a base di tartufo a cura dell'Associazione Tartufai della Val di Bisenzio con lo chef Mauro Ravalli (prenotaz. Obbligatoria tel 366.270 6137 338.3803817). Domenica 19 novembre dalle ore 10,00 alle ore 20,00 si ripete la degustazione nelle cantine sia di vini (a cura dell'Associazione Italiana Sommelier di Prato) che di pietanze a base di tartufo. Alle ore 13,00 pranzo al tartufo a cura dell'Associazione Tartufai della Val di Bisenzio (a cura dell'Associazione Italiana Sommelier di Prato), con menu completo che va dall'antipasto al dessert e vini locali pregiati. In entrambi i giorni saranno presenti i mercatini del gusto, dell'artigianato e di vendita di tartufo nella ex tinaia al primo piano della Villa. Evento realizzato dalla Associazione Tartufai Val di Bisenzio in collaborazione con il Comune di Vaiano.

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

altre razze feline, ognuna con le sue caratteristiche e tutte ugualmente affascinanti. Centinaia di magnifici gatti verranno poi giudicati nel BEST IN SHOW da Giudici internazionali. Inoltre, con lo stesso biglietto, potrai visitare una affascinante mostra culturale "Reptilia Expo: l'affascinante mondo dei rettili"; la più grande e qualificata Mostra di rettili in Italia espone oltre sessanta rettili tra serpenti e sauri tra i più belli ed affascinanti provenienti da tutto il mondo.

PISA VINTAGE

Dove: Pisa - Stazione Leopolda

Per info: www.pisavintage.it info@pisavintage.it

Quattordicesima edizione di un appuntamento imperdibile per i veri vintage addicted prevede la presenza di espositori provenienti da tutta Italia di abbigliamento, oggettistica, dischi e CD. Un viaggio appassionante tra curiosità e shopping per riscoprire il gusto degli anni che ci lasciamo alle spalle. Sul filo della memoria sarà possibile scegliere tra oggetti di modernariato, vestiti, accessori e scarpe, piccola gioielleria, borsette, ma anche gadget, manifesti e locandine, dischi e cd utili a rievocare e

riscoprire quello che ha fatto tendenza e che, abilmente riletto con buon gusto e originalità, può costituire anche oggi un vero marchio di stile e buon gusto.

26 NOVEMBRE

FIRENZE VINTAGE BIT 2017

Dove: Lastra a Signa (FI) - Antico Spedale di Sant'Antonio Per info: info@retrocomputer.org
Tel. 055.8725770

Si tratta di uno dei pochi raduni di appassionati di "retrocomputer" in tutta Italia, arrivato alla nona edizione. Nell'ambito della manifestazione, la conferenza di quest'anno sarà intitolata "30 anni fa: Amiga". L'evento festeggia infatti i 30 anni di Amiga 500 della Commodore, il computer che rivoluzionò il modo di giocare, di fare musica e disegnare nella seconda metà degli anni '80. Gli espositori, più di 20 da tutta l'Italia, offriranno la possibilità di provare le loro macchine, non solo gli Amiga, ma anche tutti quei computer che hanno fatto la storia dell'informatica.

26 NOVEMBRE, 30 NOVEMBRE E 1 DICEMBRE

FIERA DI SANT'ANSANO

Dove: Lucca - Loc. Ponte a Moriano Per info: ipaesidelponte@gmail.com Tel. 347.8656828

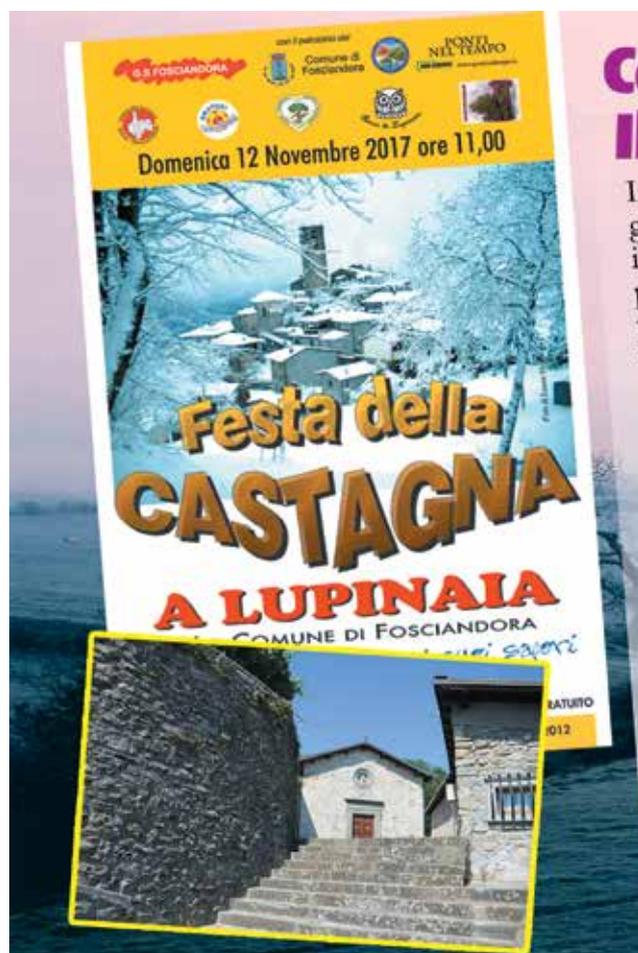
Durante la tre giorni della fiera tradizionale si potranno acquistare i prodotti tipici e assaporare le specialità del luogo. Domenica 26 novembre è prevista l'anteprima della fiera con un ricco programma di eventi da non perdere. Per tutta la giornata saranno allestiti gli stand del Centro Commerciale Naturale "I Paesi del Ponte". Da non perdere poi il mercato di arti e mestieri e quello dei prodotti tipici, mentre sono previste anche una mostra di pittura e un raduno di auto storiche. Ai bambini saranno riservati tanti divertimenti: Babbo Natale incontrerà i bambini di fronte al teatro, ricordando a tutti che tra poco sarà Natale. Giovedì 30 novembre e venerdì 1 dicembre si terrà invece la fiera tradizionale.

2-3 DICEMBRE

FOOD&WINE IN PROGRESS

Dove: Firenze - Stazione Leopolda
Per info: <http://foodandwineinprogress.com/>

L'evento è dedicato a due prodotti derivati delle castagne, di cui i boschi che circondano il borgo sono ricchi: baldino e polenta dolce con salsicce e ricotta, frittelle e dolci con farina



Castagna, antica passione Il 12 novembre a Lupinaia

Immergersi nei sapori di una volta fa bene alla salute. Una giornata all'aperto a **Lupinaia**, piccola frazione arroccata tra i castagni del Comune di Fosciandora (Lu), vi offre la possibilità di rivivere una realtà intrisa di tradizioni del passato quando la castagna dava da vivere, e intorno ad essa si articolavano piccoli mestieri che tutt'oggi, in questo paese della garfagnana, vengono ricordati e ancora sopravvivono. Si parte dalle ore **11,00** con passeggiate guidate nei sentieri che si intrecciano nei boschi vicini e, dalle ore **12,00**, potrete pranzare con pasta di castagne condita con ragù di carne o ragù a base di castagne e noci, affettati e formaggi della zona, pane casareccio e, in paese. Vi delizierete, inoltre, con punti di ristoro a base di necci, castagnaccio, frittelle, mondine, neccioloni, pasta frita, dolci di farina di castagne e altri prodotti tipici. Nel pomeriggio potrete assistere alle esibizioni di antichi mestieri mostra di vecchi attrezzi da lavoro e a intrattenimenti come "La Grotta delle Fate", spettacolo di burattini del gruppo "La Dama e l'Unicorno". In caso di maltempo la manifestazione si terrà domenica 19

Mario Moscardini 320.0179561
silvana.moscardini@gmail.com

**CARPE
DIEM**

Bar, Pizzeria al taglio e da asporto, Paninoteca

Grazie a tutti per i nostri
13 anni di attività



**APERTURE STRAORDINARIE
PER COLAZIONI NOTTURNE
DOPO DISCOTECA**



**LA COLAZIONE GIUSTA PER
COMINCIARE BENE LA GIORNATA!**



Sale interna ed esterna per i tuoi pranzi e cene



**APERTO TUTTI I GIORNI Dal lunedì al giovedì dalle 4.00 alle 20.00
VIA LIVORNESE DI SOPRA, 12 CHIESINA UZZANESE**

Primi Piatti Pranzi di lavoro, Insalateria

CARPE DIEM



PRANZI DI LAVORO, PRIMI PIATTI,
SCHIACCiate, FOCACCE E PANINI



PIZZA
AL TAGLIO E
DA ASPORTO



Dal "MAGICO" assisti a
TUTTE le "DIRETTE"
Vieni a vedere gli **EVENTI SPORTIVI**
e **CENA con NOI!**



DA NOI OGNI EURO SPESO **3 PUNTI**



05 NOVEMBRE ore 15.00

19 NOVEMBRE ore 15:00

26 NOVEMBRE ore 18:00

03 DICEMBRE ore 15:00

10 DICEMBRE ore 15.00

 **FIorentINA**

 **SPAL**

 **LAZIO**

 **FIorentINA**

 **NAPOLI**

 **ROMA**

 **FIorentINA**

 **FIorentINA**

 **SASSUOLO**

 **FIorentINA**

Dal venerdì alla domenica **ORARIO CONTINUATO 24h su 24h**

TELEFONO 0572.48256 320.9520640 | Seguici su  Carpe Diem Caffè e  [caffecarpediem2004](https://www.instagram.com/caffecarpediem2004)

di castagne. E' inoltre prevista una esposizione di prodotti locali: miele, formaggio, marmellata di marroni, farina, mele, noci e la ricostruzione di un angolo caratteristico e tradizionale con dimostrazione di vecchie pratiche culinarie. 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. Una nuova edizione di Food and Wine in progress è alle porte, la terza per la precisione, che arriva, con tante novità legate al mondo dell'enogastronomia. Gli chef dell'Unione Regionale Cuochi Toscani, i sommelier dell'Associazione italiana Sommelier Toscana e i mixologist di Cocktail in the world, daranno ancora vita a una vetrina unica nel suo genere in cui il mondo del food and wine di qualità sarà protagonista con degustazioni, seminari, momenti di approfondimento e tanti produttori da incontrare. Anche per questa edizione prosegue la collaborazione di Coldiretti Toscana che si concretizza con la realizzazione di un'isola di Campagna Amica con oltre 20 aziende che daranno vita a degustazioni guidate ed acquisti consapevoli con il Tutor della spesa. 8 dicembre

FIERA DELL'IMMACOLATA

Dove: Bagni di Lucca (LU) – Loc. Fornoli Per info: www.ucmediavalle.it

La tradizionale fiera dell'Immacolata di Fornoli ospita ogni anno numerosi stand che espongono prodotti di ogni tipo: abbigliamento, gastronomia, animali. In previsione delle festività invernali sarà possibile acquistare tutto ciò che riguarda la tradizione Natalizia. Inoltre saranno presenti un gran numero di specialità gastronomiche della Valle: formaggi e miele di vario tipo, panini con la porchetta, bomboloni e frati caldi fritti sul momento, i brigidini di Lamporecchio, altri dolciumi tipici.

MUSICA, SPETTACOLI & EVENTI CULTURALI

28 OTTOBRE-30 NOVEMBRE

SIENA ART PHOTO TRAVEL FESTIVAL

Dove: Siena Per info: info@sipacontest.com Tel. 0577.1510926

Il Siena International Photography Awards, è diventato uno dei contest al mondo con la più alta partecipazione

internazionale. Con immagini presentate da oltre 100 paesi di tutti i continenti, il premio conferma quanto Siena rappresenti una delle città artisticamente più affermate nel mondo. Il Siena Art Photo Travel Festival rappresenta un'imperdibile occasione per gli appassionati di fotografia che a novembre raggiungeranno Siena da tutto il mondo. Un vero e proprio mese di festa durante il quale saranno organizzate tantissime iniziative fotografiche: la mostra Beyond the Lens con le immagini più belle presentate al concorso Siena International Photo Awards, inediti tour nel territorio senese, corsi di post-produzione, workshop, conferenze tenute da illustri fotografi ed interessantissime mostre fotografiche di importanti autori internazionali.

2,9,16,23,30 NOVEMBRE E 2 DICEMBRE

SENZA FILO MUSIC CONTEST 2017

Dove: Pisa- Chiesa di San Bernardo Per info: www.senzafilomusiccontest.eu

Esibirsi dal vivo, rigorosamente senza amplificazione, nella cornice della quattrocentesca Chiesa di San Bernardo a Pisa. Dieci i partecipanti che si sfideranno dal vivo fino alla serata finale del 2 dicembre, quando a salire sul palco saranno i cinque gruppi finalisti per contendersi il primo, secondo e terzo premio.

4,9 E 28 NOVEMBRE

MAGGIO METROPOLITANO

Dove: Fucecchio (FI) Per info: Tel. 0571.268229-0571.268230

"Maggio Metropolitan" è un progetto della Fondazione Teatro del Maggio Musicale Fiorentino in collaborazione con Fondazione Toscana Spettacolo Onlus e Firenze dei Teatri. Il progetto è finanziato dalla Città Metropolitana di Firenze. Sabato 4 novembre ore 21.15 – La Limonaia di Parco Corsini, con i professori dell'Orchestra del Maggio Musicale Fiorentino e brani di Frank Sinatra, Domenico Modugno, Lowell Shaw, Erroll Garner, Chet Baker, Henry Mancini, Astor Piazzolla. Giovedì 9 novembre ore 21.15 – Nuovo Teatro Pacini, con l'Orchestra del Maggio Musicale Fiorentino. Martedì 28 novembre ore 10.30 Palazzetto dello Sport (appuntamento dedicato alle scuole), The Wam Game – Il Gioco di Mozart, uno spettacolo di Venti Lucenti per la regia e scrittura di Manu Lalli. Biglietti distribuiti gratuitamente

all'ingresso delle sale.

8-12 NOVEMBRE

FESTIVAL INTERNAZIONALE DI CINEMA & DONNE

Dove: Firenze – Cinema La Compagnia Per info: info@50giornidicinema.it Tel. 055.4288054

La nuova edizione del Festival avrà luogo all'interno della kermesse fiorentina dei 50 giorni dedicati ai più importanti festival ed eventi toscani presso il cinema La Compagnia. Il Festival di Cinema e Donne si articolerà in alcune serate d'onore dedicate ad altrettante cinematografie nazionali, sezioni tematiche e focus di approfondimento. Focus su Coline Serreau, Dominique Cabrera e Izza Genini.

11 NOVEMBRE

LABORATORI DI MANGA

Dove: Montecatini Terme (PT) – c/o Logika Ufficio Per info: logikaufficio@gmail.com tel: 0572772163

Sabato 11 Novembre dalle ore 16:00 presso il negozio Logika Ufficio di via San Marco 33 a Montecatini Terme (davanti all'ASL) si terrà LABORATORI DI MANGA. Si tratta di un laboratorio sulle tecniche di elaborazione del fumetto manga a cura di un insegnante dell'Accademia Europea di Manga. L'iscrizione è aperta a tutti, adatta a tutte le età ed è GRATUITA ma OBBLIGATORIA!!! Non vi resta che iscrivervi inviando una mail a logikaufficio@gmail.com oppure telefonando allo 0572772163 e prepararvi a trascorrere un pomeriggio creativo e in allegria! Logika ufficio invita inoltre tutti i clienti a festeggiare insieme i 15 anni di attività offrendo a tutti un buffet in negozio. Partecipate numerosi!

15-19 NOVEMBRE

LO SCHERMO DELL'ARTE FILM FESTIVAL

Dove: Firenze Per info: www.schermodearte.org Tel. 055.208138

La decima edizione dello Schermo dell'arte Film Festival, rassegna internazionale di film documentari sull'arte contemporanea e di film d'artista selezionati nell'ambito della produzione più recente si terrà al cinema La Compagnia. Il Festival è incluso nella rassegna "50 giorni di cinema internazionale a Firenze" organizzata da Fondazione Sistema Toscana.



FLORI

dal 1993

Ingrosso Pasticceria per Bar



**CONSEGNA A DOMICILIO
7 GIORNI SU 7**



by Caffè Giulia

CO.PRE.CO TOSCATERING
di Flori Giampaolo & C. s.n.c.
Via Guglielmo Marconi 21 Pieve a Nievole
telefono 0572.952292 - cell 338.6394779



17-19 NOVEMBRE**XIX FESTIVAL GIAPPONESE 2017***Dove: Castagneto Carducci (LI)**Per info: www.festivalgiapponese.it*

Il Giappone di Lailac torna a Firenze nel verde dell'Ippodromo del Visarno con tanti contenuti artistici e culturali di qualità e regalarvi un po' di Giappone. Facilmente raggiungibile anche con i mezzi pubblici: ATAF n. 60 e 17C fermano proprio nel Piazzale delle Cascine mentre la fermata le "Cascine" della tramvia è a 1km dall'ingresso dell'Ippodromo. Ingresso gratuito.

18 NOVEMBRE**SMALLMOVIE FESTIVAL - 5° CONCORSO INTERNAZIONALE DI CORTOMETRAGGI***Dove: Calcinai (PI) - Sala Don Angelo Orsini**Per info: www.smallmoviefestival.it*

Una rassegna appassionante e coinvolgente che ha richiamato artisti e registi da tutta Italia e da mezza Europa e che nel 2017 cercherà di replicare lo straordinario successo delle quattro edizioni precedenti con tante novità. Per la sua quinta edizione, lo SmallMovie Festival continuerà a fregiarsi del titolo di "International Short Film Competition", ovvero di una competizione riservata a cortometraggi provenienti da tutto il Mondo. Alla serata finale del Festival parteciperanno anche lavori di registi stranieri in lingua originale (ma sottotitolati in italiano), in grado di portare altre culture cinematografiche e conseguentemente altre storie, altri personaggi, altri paesi alla ribalta.

18 NOVEMBRE-10 DICEMBRE**PHOTOLUX FESTIVAL - BIENNALE INTERNAZIONALE DI FOTOGRAFIA***Dove: Lucca Per info: www.photoluxfestival.it*

Questa edizione del Festival è dedicata ad un tema e ad un luogo simbolico: il "Mediterraneo". L'edizione 2017 della Biennale lucchese di fotografia si presenta molto ricca di proposte di qualità. Le 22 mostre che compaiono nella selezione ufficiale offrono il meglio di quanto la fotografia abbia espresso su questo tema-simbolo. Con giovani autori delle due sponde del mare affiancati alle "grandi firme" della fotografia, in un confronto - dialogo di potente presa anche emotiva. E poi quel "contorno" che è la vera anima di questo grande Festival italiano: gli incontri. Il primo in calendario è quello con Tony Gentile, che racconterà

il suo lavoro "La Guerra. Una storia siciliana", nel venticinquenne della morte dei giudici Falcone e Borsellino, da cui è nato un libro edito da Postcart e una mostra, oggi in corso alla Manuel Rivera-Ortiz Foundation ad Arles. Il tutto in una città davvero unica com'è Lucca, elegante laboratorio della fotografia internazionale.

19 NOVEMBRE**GIORNATA DELLA STORIA***Dove: Scarperia (FI) Per info: Tel. 055.8468165*

La "Giornata della storia" prevede un incontro con dibattito sul tema della giornata alle ore 16:00 in sala del consiglio comunale del Palazzo dei Vicari. A seguire, alle ore 17:30 nel salone dei tendaggi del palazzo, sarà allestita una scena di vita rinascimentale a cura della compagnia di Bindaccio. L'ingresso è gratuito ma su prenotazione

23-26 NOVEMBRE**GARFAGNANA IN GIALLO***Dove: Castelnuovo di Garfagnana (LU)**Per info: www.garfagnanaingiallo.it*

Il Garfagnana in Giallo è un festival letterario legato all'omonimo concorso letterario inventato da Andrea Giannasi e diretto con Fabio Mundadori. L'evento unisce nelle Terre del Serchio scrittori di noir, gialli e polizieschi provenienti da tutta Italia. L'edizione 2017 si terrà tra Lucca, Barga e Castelnuovo di Garfagnana: in programma tanti incontri nelle scuole, laboratori di scrittura, una sezione video con corti cinematografici dedicati al giallo e noir.

25 NOVEMBRE**CANTAPALIO 2017-2018 - LE SELEZIONI***Dove: Fucecchio (FI) - Oratorio La Calamita**Per info: vittorio.fanciullacci@hotmail.it**Tel. 333.7442264*

Torna il Cantapalio "cantando insieme" dopo la fortunata edizione dello scorso anno. Si tratta di un concorso canoro riservato a cantanti e gruppi musicali che potranno presentare sia canzoni originali che cover.

EVENTI DEL SAPORE**4-5 E 11-12 NOVEMBRE****SAPORI D'AUTUNNO - FESTA DELL'OLIO E DEL VINO NOVELLO***Dove: Montecarlo (LU)**Per info: www.facebook.com/ProLocoMontecarlo
info@prolocomontecarlo.it Tel. 0583.228881*

24ª edizione di questa festa dedicata alle specialità di stagione. Il programma

enogastronomico è infatti dedicato in primo luogo a prodotti tipici come vino, olio e castagne: si potranno dunque provare bruschette, caldarroste, necci, vino novello e vini Montecarlo DOC. Tutto questo sarà accompagnato da intrattenimento e mercatini, come nella migliore tradizione di questo appuntamento.

MOSTRA MERCATO DELL'OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA*Dove: Calenzano (FI) - Centro Espositivo St. Art**Eventi Per info: www.comune.calenzano.fi.it**Tel. 055.0502161*

In questi due fine settimana di novembre degustazione e acquisto di olio extravergine di oliva presso gli stand delle fattorie e i frantoi che espongono e vendono la produzione 2017.

SAGRA DEL TARTUFO BIANCO E NERO*Dove: Scarperia (FI) Per info: Tel. 338.7353857*

Due week end dedicati al tartufo organizzati dalla Parrocchia di Scarperia in collaborazione con il Circolo MCL e la Misericordia di Scarperia. Si parte con il sabato dalle ore 17,00 con la mostra mercato di antiquariato e, a cena, vi aspettano gli stand gastronomici presso i portici dei locali dell'ex Prepositura, coperti e riscaldati. Piatti a base di tartufo bianco e nero: tagliolini e ravioli, uova, tagliata di manzo e maiale. L'evento comprende anche una mostra mercato del tartufo e dei prodotti tipici del Mugello. Gli stand saranno quindi aperti il sabato a cena e le domeniche a pranzo e a cena. Orario della Sagra: sabato dalle ore 17,00 alle ore 20,00 e domenica dalle 10,00 alle 20,00.

4-12 NOVEMBRE**CEL'HO CON L'OLIO***Dove: Calenzano (FI)**Per info: vedi spazio pag.69***SAGRA DEL TARTUFO E MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO E DEI PRODOTTI MUGELLANI***Dove: Scarperia e San Piero (Fi) - Loc. Scarperia**Per info: tel. 055.8468120*

Quattro date anche per questa edizione della Sagra che si svolgerà a Scarperia nei locali del Circolo Mcl. Due fine settimana dedicati al gusto sopraffino del tartufo in un menu molto ricco dove assaporare piatti tradizionali come la tagliata di maiale, la braciola di manzo o i petti di pollo, sempre al tartufo, funghi porcini fritti o in accompagnamento alla bisstecca. L'evento comprende

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



... produzione propria
di **WURSTEL**



via Empolese, 52
PIEVE A NIEVOLE
telefono 0572.81452

anche una mostra mercato del tartufo e dei prodotti tipici del Mugello. Gli stand gastronomici, allestiti sempre presso il circolo, resteranno aperti il sabato a cena dalle ore 19,00 e la domenica anche a pranzo dalle ore 12,00. Sempre aperta la Mostra Mercato del Tartufo.

5 E 12 NOVEMBRE

FESTA D'AUTUNNO A CROCI

Dove: Massa e Cozzile (PT) - Loc. Croci

Per info: vedi spazio pag.104

FESTA DI SAN MARTINO

Dove: Borgo a Buggiano (PT)

Per info: vedi spazio pag.124

La festa dal sapore tipico paesano, dedicata a San Martino si articola in due domeniche, il 5 e il 12 novembre a Villa Ankuri, Borgo a Buggiano. Dalle 10,00 fino a sera si potranno gustare i sapori della stagione come necci, castagnaccio, caldarroste, bomboloni, panini, vino novello e banchi di vario genere. Domenica 12 novembre si terrà la 1a Mostra Micologica di Funghi Autunnali. La festa è organizzata dall'Associazione Parco Colombai in collaborazione con il patrocinio del Comune e della Croce Rossa di Buggiano.

9-12 E 16-19 NOVEMBRE

42a SAGRA DEL CINGHIALE

Dove: Chianni (PI)

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

10-12 NOVEMBRE

SANTI VINAI - FESTA DEL VINO NOVELLO E DELL'OLIO NUOVO

Dove: Pitigliano (GR)

Per info: www.facebook.com/cantineneltufo.pitigliano

associazionecantineneltufo@gmail.com

Pitigliano, splendido borgo dell'Area del Tufo vicino al confine con Umbria e Lazio, è lo scenario di questa festa dedicata in primis ai prodotti del territorio. Saranno possibili

degustazioni di vino novello e olio nuovo, grandi protagonisti della stagione, senza dimenticare le castagne, arrostate in un grande padellone. Gli stand gastronomici per le degustazioni, allestiti in Piazza della Repubblica, saranno aperti nei tre giorni dalle 15:00 fino a tarda notte. In tutte le serate si potrà ovviamente fermarsi per cena, provando un menù a base delle specialità tipiche della stagione, in locale coperto e riscaldato.

11-12 NOVEMBRE

XXXVII FESTA DI SAN MARTINO E DEI BRINGOLI 2017

Dove: Anghiari (AR)

Per info: 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 spaghettoni di sola acqua e farina fatti a mano dalle massaie del paese e conditi con sugo di funghi o carne. Ogni anno la Festa dei Bringoli e di San Martino viene ricordata per l'incredibile afflusso di visitatori, cittadini e turisti che letteralmente occupano il centro di Anghiari fino a tarda sera. Una gran

18 *Sabato*
NOVEMBRE
Dalle ore 15:30

ANTEPRIMA
Natale
2017

SEGUICI SU



@PAUSACAFFEPESCIA



VIA G. AMENDOLA, 8
PESCIA

Erba Logica

tisane biologiche fatte a mano



DEGUSTAZIONE GRATUITA



BEEF MARKET & GRILL

Vieni a trovarci nel nostro nuovo Concept
**in Via Leoncavallo, 18
a Montecatini Terme**



**OLTRE AGLI AFFERMATI CARNI E SALUMI
PROPONE UNA VASTA GAMMA DI GASTRONOMIA DA ASPORTO
E DEGUSTAZIONI IN LOCO**



**Domenica Aperti
dalle 09.30 all'e13.30
con pane fresco**

Chiuso il Lunedì

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: San Niccolò (AR) – Loc. Cetica
Per info: www.cetica.it proloco@cetica.it
Tel. 0575.555280

Cetica festeggia nel bel mezzo dell'autunno uno dei prodotti tipici del suo territorio. Sabato 11 novembre alle ore 21.00, veglia nel seccatoio di Gidio con musiche e canti popolari. Domenica 12 novembre ore 12.30: pranzo con degustazione di piatti legati all'utilizzo delle castagne. Ore 15.00: rievocazione della pestatura delle castagne essiccate. Tutto il pomeriggio fino a sera, degustazione di prodotti legati alla castagna e vino novello, accompagnati da musiche e canti.

TOSCANA GUSTANDO

Dove: Montepulciano (SI) – Centro storico
Per info: info@prolocomontepulciano.it
Tel. 0578.757341

Toscana Gustando è molto più di una tradizionale mostra mercato; è un vero e proprio momento di partecipazione

diretta alla conoscenza della cultura gastronomica delle regioni italiane. Una passeggiata gastronomica che si pone l'obiettivo di favorire il confronto tra due realtà territoriali, valorizzandone i rispettivi sapori e luoghi d'origine. Quest'anno i sapori tipici toscani e i prodotti di filiera corta della Valdichiana Senese incontreranno le eccellenze gastronomiche dei territori colpiti dal sisma.

FESTA DEL CIBO PE' LA STRADA 2017

Dove: Montepulciano (SI) – Loc. Acquaviva di Montepulciano
Per info: ilfierale@gmail.com

Festa organizzata da "Il Fierale Acquaviva" con il patrocinio del Comune di Montepulciano. Sabato 11 novembre in Piazza della Vittoria dalle ore 19.00 musica, polenta, grigliata e bistecca Chianina alla brace e inoltre castagne, vin brulé, crostini con olio nuovo e tanto altro. Domenica 12 novembre in via Fratelli Braschi dalle 10.00 alle 21.00 Mercato dei sapori e dell'artigianato, pizza a taglio, polenta, hamburger di Chianina, salsiccia di Cinta senese, castagne e altri cibi della tradizione. In via dei Mori e Via Galilei, dalle 8.30 Fiera merceologica

ACQUAVIVA IN FIERA. Specialità 2017: il Peposo di Chianina al Vino Nobile di Montepulciano e Aglione della Valdichiana, antica ricetta creata dal celebre acquavivano Dr. Luatti.

FESTA DEL BUCO UNTO

Dove: Civitella Paganico (GR) – Loc. Civitella Marittima
Per info: [FB ProLoco Civitella Marittima](https://www.facebook.com/ProLocoCivitellaMarittima)

La festa del Buco Unto quindi è la festa più tipica e sentita per gli abitanti di Civitella Marittima, perché riporta i paesani a quando, molto tempo fa, aspettavano con trepidazione il momento della raccolta e della lavorazione prima del Vino Novello, e poi dell'Olio Novo, entrambi prodotti tipici e di alta qualità. Da ormai diversi anni viene proposto:

degustazione prodotti tipici, olio novo, vino novello, stand gastronomico al coperto, mercatino, giochi, cantine aperte e musica itinerante lungo le vie del borgo, per una festa che richiama sempre più persone e artisti da tutta la Toscana e non, quindi costantemente in crescita da un punto di vista dell'offerta di servizi ai visitatori, con la certezza del divertimento fino a tarda sera, e la sicurezza della qualità dei prodotti.

Macelleria Moschini

Una tradizione di sapori che si tramanda ...

*La bistecca,
una specialità squisita*



*Piccola rosticceria
Sabato pollo al girarrostò!!*

*Coppa, mallegati e salsiccia
di produzione propria*



**Mercoledì
pomeriggio
APERTI!**



Tutti i giorni fegatelli, zuppa di pane e farinata

MACELLERIA MOSCHINI
 via Provinciale, 172 UZZANO
 telefono 0572.451057

La pasticceria

BONITO
IL MIO CAFFÈ PREFERITO



BONITO
IL MIO CAFFÈ PREFERITO



FIorentina

é anche BAR CAFFETTERIA



**PROSSIMA APERTURA
IN VIA TOSCANINI 8,10 & 14
PONTE BUGGIANESE
TEL.0572.634888**



GUSTAR

CENTRO FORMAZIONE PASTICCERIA E CUCINA

**CORSI PER PROFESSIONISTI E APPASSIONATI
ISCRIZIONI APERTE**



LE PIZZE DI ALEX

Data: 13-14 novembre 2017
Orario: dalle 19.00 alle 23.00
Posti disponibili: 13
Prezzo: €120



CORSO PRALINERIA, DESSERT, SOGGETTI IN CIOCCOLATO CON MASSIMO CARNIO

Data: 13-14-15 novembre 2017
Orario: 14.00-19.00
Posti disponibili: 8
Prezzo: €300



CUCINA CREATIVA CARNE E TECNICA DI IMPIATTAMENTO DI STEFANO PINCIAROLI

Data: 16-17 novembre 2017
Orario: 14.30-18.30
Posti disponibili: 15
Prezzo: €120



CORSO DI DESSERT DA RISTORAZIONE CON ERNESTO MILANI

Data: 20-21 novembre 2017
Orario: 14.30-18.30
Posti disponibili: 10
Prezzo: €200



AVVICINAMENTO AL VINO

Data: 22 novembre 2017
Orario: 21.00-23.30
Posti disponibili: 6
Prezzo: €40



I SABATI DI MARZIA – LIEVITATI DI NATALE

Data: 25-26 novembre 2017
Orario: 14.30-18.30
Posti disponibili: 15
Prezzo: €120



CORSO DI PASTA FRESCA E PASTE RIPIENE

Data: 27-28 novembre 2017
Orario: 14.30-18.30
Posti disponibili: 7
Prezzo: €120



LABORATORI PER BAMBINI

Con MARZIA CAPPELLINI e DOLCE D'ORI
www.gustar.it

CONSULTA IL NOSTRO SITO WWW.GUSTAR.IT PER CONOSCERE TUTTI I CORSI IN PROGRAMMA

Via Fonda di Sant'Agostino, 4 - PISTOIA
Telefono 0573.532353 - info@gustar.it


D.M.P.
DISTRIBUZIONE
MATERIE-PRIME
www.dmyfood.it

SHOWROOM



vasto assortimento per uso professionale e casalingo

Attrezzi da lavoro:

coltelleria impastatrici, bocchette da sac a poche, termometri e tutto il necessario per la panificazione, cioccolateria, pasticceria e pizzeria



Prodotti alimentari

farine macinate a pietra, frutta secca, semi, cioccolato, vaniglia in bacche, spezie, miele, zuccheri per i vari utilizzi, coloranti naturali per realizzare foto e disegni alimentari da porre sopra le proprie torte e tanto altro ancora..

Pietre refrattarie per pizza, uso domestico

Personale qualificato per consigli su acquisti e uso prodotti



Via Fonda di Sant'Agostino, 4 - PISTOIA
Telefono 0573.532353 - info@gustar.it

FESTA DEL CIOCCOLATO

Dove: Arcidosso (GR) Per info: Tel. 366.4692681

Dalle 9.00 alle 20.00 nel centro storico, festa del cioccolato e mercatino di artigianato

11-12, 18-19 NOVEMBRE

SAGRA DEL CINGHIALE

Dove: Riparbella (PI)

Per info: proloco.riparbella@yahoo.it

Tel. 0586.699361

Una sagra da considerarsi tra le più antiche della provincia, quella del Cinghiale di Riparbella. Due fine settimana che si alternano tra buon cibo e tanto divertimento, a partire dal sabato sera e per tutto il giorno della domenica. Stand gastronomici aperti per tutta la durata della festa e intrattenimenti quali mostra fotografica, animazione e spettacolo di Magia, musica live, karaoke e spettacolo comico vernacolare e musicale. Durante entrambi i week end attrazioni per bambini, mercatino e stand espositivi di artigianato e prodotti locali. Lo svolgimento della sagra è garantito anche in caso di maltempo. La carne di cinghiale proviene dal P.A.F.R. "Il giardino Scornabecchi". Per tutto il periodo della sagra i ristoranti riparbellini potranno offrirvi i loro menù a base di cinghiale.

MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO BIANCO E DELLE CRETE SENESI

Dove: San Giovanni d'Asso (SI)

Per info: www.mostratartufobianco.it

Tel. 0577.718811

Ricco il calendario di eventi legati al tartufo e alle eccellenze agroalimentari che anche in questa 32a edizione sarà articolato in due week end di novembre. Un vero e proprio paradiso gastronomico dove si potrà spaziare da aperitivi a mostre, degustazioni, mercatini, visite guidate in tartufaia, spettacoli, incontri ravvicinati coi produttori, ma anche laboratori artistici e di artigianato che vi aspettano al Castello. Prodotti tipici che si avvicenderanno in una kermesse di pecorini, vini, grappe e miele di alta qualità tra i quali spiccherà il Tartufo in tutte le sue preziose sfumature. Stand gastronomici con offerte fatte di abbinamenti straordinari come il tartufo con il cioccolato. La mostra è organizzata dall'Associazione Tartufai Senesi in collaborazione con la Pro Loco di San Giovanni d'Asso e Biancane Servizi al Turismo che vi attendono in una delle cornici paesaggistiche più

belle al mondo.

11-12, 17-19 E 25 NOVEMBRE

FESTA DELL'OLIO MONTEMURLO

Dove: Montemurlo (PO)

Per info: vedi spazio pag.75

11-12, 18-19 E 25-26 NOVEMBRE

47a MOSTRA MERCATO NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO DI SAN MINIATO

Dove: San Miniato (PI)

Per info: ufficio.turismo@sanminiatopromozione.it

Un profumo inebriante per le vie di San Miniato che si respira nelle piazze del centro dal 1969 ogni anno negli ultimi tre week di novembre ed è un profumo sopraffino, intenso, che coinvolge i sensi. Un profumo e un sapore che fanno muovere buongustai, visitatori e semplici curiosi. La Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco delle Colline Sanminiatesi è una delle manifestazioni classiche del panorama nazionale per la promozione del famoso tubero ed è a tutti gli effetti un festival dei sapori del territorio. San Miniato si trasforma in un grande laboratorio del gusto a cielo aperto dove fanno da corona al tartufo, esposto nella storica piazza del duomo, posto ai piedi della rocca, i mercati delle altre piazze, dove i sapori tipici sono offerti insieme alle specialità delle altre città del gusto italiane.

12 NOVEMBRE

CASTAGNA DI LUPINAIA

Dove: Fosciandora (LU)

Per info: vedi spazio pag.107

FESTA DELLE CASTAGNE E VINO NOVELLO

Dove: Castagneto Carducci (LI)

Per info: Tel. 0565.778111

Dalle ore 14.30 in Piazza del Popolo, castagne e vino novello con intrattenimento musicale. Sarà presente anche un mercatino della filiera corta con prodotti a base di castagne.

CASTAGNE IN FESTA

Dove: Montespertoli (FI) - Loc. Martignana

Per info e prenotazioni: Tel. 339.5600254-222.8540010

Non solo sulle nostre montagne si trovano le castagne cotte come si faceva una volta. Quelli del Circolo ARCI di Martignana hanno pensato bene che si possono abbinare anche ai prodotti locali, specie quelli di buon lignaggio, come il vino e l'olio novello, e ne è venuta fuori una gran bella festa con inizio alle ore 12,30. Si potrà partecipare

al pranzo che prevede: Fett'unta all'olio novo; Penne strascicate al funghetto; Grigliata mista cotta al fuoco ardente; Fagioli bianchi che galleggiano nell'olio novo; Castagnaccio; il tutto inaffiato da un buon Vinello novo e Acqua a volontà; La quota partecipativa è di €uro 15,00 (quindici), i ragazzi fino a 10 anni partecipano gratis. Nel pomeriggio invece abili fuochisti arrosteranno le caldarroste, dette anche frugiate, servite in cartocci di carta gialla; le donne prepareranno un ricco castagnaccio con pinoli e uvetta sultanina; mentre uno chef preparerà e taglierà il mimmolo, e sarà l'occasione anche per sapere di cosa si tratta, per chi non conosce il lessico contadino toscano di una volta. Insomma una festa che vuol far conoscere i prodotti locali doc, abbinati a quelli di altre zone della nostra regione, il tutto con soddisfazione, si spera, dei buongustai.

12 E 19 NOVEMBRE

FESTA VINO NOVELLO E PANEOLIO

Dove: Montespertoli (FI)

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

Tel. 0571.609412

Il programma prevede la vendita e degustazione del vino novello e dell'olio extra vergine di oliva prodotto nelle colli-ne del territorio comunale, abbinato a prodotti tipici, in particolare il tartufo. In contemporanea mercato degli ambulanti. Presso i tanti stand allestiti sarà possibile degustare e acquistare i prodotti a filiera corta delle aziende: olio nuovo, pane, vino novello, vin santo, tartufo, formaggi, salumi, miele, marmellate, caldarroste e molto altro.

17-19 NOVEMBRE

MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO DEL MUGELLO

Dove: Borgo San Lorenzo (FI)

Per info: www.tartufaimugello.it

Tel. 055.8457053

Mostra mercato del tartufo bianco e dei prodotti tipici del Mugello. In vari ristoranti degustazione di piatti a base di tartufo.

Per tutti i buongustai l'occasione per degustare e acquistare il delizioso e pregiato frutto della terra, come anche i prodotti tipici ed enogastronomici mugellani.

18-19 NOVEMBRE

RE TARTUFO

Dove: Vaiano (PO)

Per info: vedi spazio pag.106

FESTA DELLA CIOCCOLATA

Dove: Certaldo (FI) Per info: info@concertaldo.com
Tel. 0571.661276

Un week end dedicato interamente al prezioso e goloso alimento, che diventa il protagonista indiscusso del mercato che si svolgerà nel centro cittadino. Gli stand, di artigiani cioccolatieri provenienti da tutta Italia e dalle città di riferimento per la cioccolata come Torino e Perugia, esporranno cioccolata di tutti i tipi, dall'amaro fondente, al cioc-colato, ai cioccolatini "pret a porter" e per tutte le esigenze. Si va dalla raffinata pralina ricoperta di cioccolato bian-co con un il cuore di mandorla, alla barretta piccante al peperoncino, fino al 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 e infinite degustazioni. I negozi saranno aperti sia sabato che domenica.

PRIM. OLIO. MOSTRA MERCATO PRODOTTI TIPICI LOCALI

Dove: Bagno a Ripoli (FI)
Per info: www.comune.bagno-a-ripoli.fi.it
Tel. 055.6390373

Mostra mercato dell'olio extra

vergine di oliva, prodotti tipici locali, degustazioni. Partecipano alla manifestazione aziende agricole di Bagno a Ripoli e non solo e altri commercianti di prodotti tipici locali, che esporranno i loro prodotti tra il Giardino dei Ponti e via Roma. Accanto agli stand espositivi e di vendita, Prim. Olio 2017 prevede anche tanti eventi collaterali.

FESTA DELL'OLIO NUOVO

Dove: Pontassieve (FI)
Per info: Tel. 055.8323103-393.9995002

Una festa per far conoscere ed apprezzare una delle tipicità del territorio del Comune di Pontassieve: sabato 18 e domenica 19 novembre sono dedicati all'olio nuovo del territorio. In questi giorni sono previsti stand e occasioni per scoprire l'olio delle aziende della Valdisieve, conoscerne le qualità e trascorrere momenti piacevoli con eventi che faranno da corollario all'iniziativa.

FESTA DELL'OLIO NUOVO

Dove: Pergine Valdarno (AR)
Per info: FB Festa dell'olio di Pergine V.no

Il programma della Festa dell'Olio Nuovo celebra la nuova raccolta dell'olio extravergine d'oliva

con degustazioni, mostre d'arte, eventi culturali, spettacoli e giochi per bambini. A farla da padrona ovviamente sarà la gastronomia locale: la neo-nata Proloco Pergine Valdarno in collaborazione con associazioni e attività commerciali locali organizza il GIARDINO DEL GUSTO con stand riscaldati per coccolarvi sia a pranzo che a cena.

VINOLIONOVO - XIII^ MOSTRA MERCATO DELL'OLIO NUOVO E DEL VINO NOVELLO

Dove: Pratovecchio Stia (AR) - Stia
Per info: vinolionovo@libero.it
Tel. 333.5315520

Alla mostra parteciperanno le aziende agricole del territorio casentinese che proporranno degustazioni ed esporranno i loro prodotti: olio, vino e molto altro. Durante la manifestazione si potrà mangiare con un menù tipico casentinese. Si potranno gustare piatti come bruschetta con fagioli e olio novo, tortelli di patate e altre specialità locali. Nel corso della due giorni si potranno gustare anche panini fritti, vin brulé e cioccolata calda. La manifestazione si tiene al coperto, presso il Lanificio Storico di



**Piatti pronti
da cucinare**

**MACELLERIA
PAPINI**

**Certezza della qualità,
genuinità dei prodotti**



**Tanta bella carne,
mallegato, coppa, salsicce,
rigatino, fegatelli, insaccati
di produzione propria,
faraone, polli, tacchini
e tanto altro ancora!**

via Galeotti, 30 PESCIA (Pistoia) telefono 0572.47080

Stia, già sede del Museo dell'Arte della Lana. Sono inoltre previsti incontri con produttori, agronomi, sommelier e altri professionisti del settore, mostre e spettacoli.

15a EDIZIONE PRODOTTI POVERI PER RICCHI SAPORI

Dove: Semproniano (GR) – Loc. Petricci
Per info: www.petricci.it

Il borgo di Petricci in queste due giornate apre a turisti e appassionati le antiche dispense dove sarà possibile degustare i prodotti del territorio accompagnati da musica e canti popolari eseguiti dalle bande folkloristiche della zona. Un evento molto apprezzato che mette in risalto le tradizioni ed i prodotti di questa terra sapientemente trasformati dalle mani dell'uomo.

18-19 E 23-26 NOVEMBRE

10° NOVEMBER FEST

Dove: Castiglion Fiorentino (AR) –
Loc. Montecchio Vesponi
Per info: www.facebook.com/rionediportaromana

Torna, per il decimo anno, l'evento ispirato al celebre Oktoberfest di Monaco, per quattro serate si potranno gustare birre artigianali importate

direttamente dalla Germania. Accanto a queste ci saranno le tipiche specialità della cucina bavarese come stico di maiale, würstel, breftzel; waffeln, strudel. Non mancheranno comunque altri piatti tipici locali come la polenta col ragù, pollo alla griglia e salsicce con fagioli.

18 NOVEMBRE - 10 DICEMBRE

IL DESCO 2017

Dove: Lucca Per info: vedi spazio pag. 71

Il Desco – Saperi e Sapori Lucchesi edizione 2017, si conferma come la manifestazione delle eccellenze gastronomiche della provincia di Lucca. Quattro week end molto ricchi nella cornice del Real Collegio nel centro storico della città. Espositori presenti da tutto il territorio lucchese con i prodotti tipici e tradizionale come salumi, carni, ortaggi, cereali, prodotti caseari con ampia scelta tra le varie tipologie di formaggi e derivati, senza dimenticare l'olio extravergine di olive e i noti vini delle Colline Lucchesi o di Montecarlo. La tradizione lucchese si vanta inoltre di prodotti di panetteria in particolare nelle zone di Altopascio e Garfagnana, quest'ultima con il suo

famoso pane di patate. Ottima anche la tradizione toscana garfagnina nota per i suoi buccellati o le torte coi becchi. E', inoltre, possibile trovare espositori locali del settore della pasticceria e dei birrifici.

19 NOVEMBRE

FESTA DELLE CASTAGNE E FIERA DI SAN MARTINO

Dove: Fivizzano (MS) Per info: FB Festa delle Castagne Fivizzano Lunigiana Tel. 392.2124222

Festa più importante dell'autunno lunigianese, caratterizzata da una moltitudine di eventi che comincerà sin dal mattino.

Per i più mattinieri il ritrovo è previsto per le ore 8.00 con la tradizionale Corsa delle Castagne, valida come prova del 31° Corrilunigiana. Dalle ore 9:00 appuntamento a Fivizzano (località Piazza Garibaldi) con la partenza della Mangialonga Fivizzano. Per i meno sportivi (bus navetta gratuiti) visita guidata dell'antico mulino ad acqua di Arlia con possibilità di degustazioni di prodotti a base di farina di castagne. Il tutto rallegrato dall'animazione in costume popolare della Compagnia del Guiterno di



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...

Involtini e straccetti di carne bianca e rossa pronti a cuocere



ASSOCIAZIONE
NAZIONALE CARABINIERI
SEZIONE DI PESCIA-COLLODI



SEZIONE COMUNALE
DI BUGGIANO
"ANTONELLA DISPERATI"



PUBBLICA ASSISTENZA
BORGO A BUGGIANO

ORGANIZZANO

10 - 11 - 12 NOVEMBRE 2017

PRESSO LA SEDE DELLA PUBBLICA ASSISTENZA AVIS DI BUGGIANO
A BORGO A BUGGIANO, VIA MARTIRI 16.03.1978

**"TRE GIORNI A TAVOLA PER AMATRICI"
(ACCUMOLI-ARQUATA DEL TRONTO)**

"PENSANDO ANCHE A LIVORNO"

Menù Venerdì e Sabato ore 20.00:

*Menu' tipico amatriciano con spunti di toscano;
antipasto con salumi tipici del territorio
(salame aquilano, prosciutto amatriciano, capocollo di amatrice)
crostini "toscani".*

Tortiglioni con sugo all'amatriciana.

Trancio di frittata con cipolla di tropea e guanciale di amatrice.

Dolce e.....vin santo.....!!!

Acqua e vino

Menù Domenica ore 12.30:

*Menu' tipico amatriciano con spunti di toscano;
antipasto con salumi tipici del territorio
(salame aquilano, prosciutto amatriciano, capocollo di amatrice)
crostini "toscani".*

Tortiglioni con sugo all'amatriciana.

Trancio di frittata con cipolla di tropea e guanciale di amatrice.

Dolce e.....vin santo.....!!!

Acqua e vino

**SI PREVEDE UN ALTO NUMERO DI ADESIONI (POSTI DISPONIBILI PER OGNI SERATA 130) E,
AL FINE DI POTER ESSERE PARTE ATTIVA ALL'EVENTO DI SOLIDARIETA',
SI CONSIGLIA LA PRENOTAZIONE CONTATTANDO IL NR.TELEFONICO 0572/32511
E PRESSO GLI UFFICI DELLA PUBBLICA ASSISTENZA AVIS.....!!!!**

CONTRIBUTO VOLONTARIO € .20,00 (VENTI)

CI SARA' UNA RICCA LOTTERIA PER LE SERATE DI VENERDI' E SABATO, MENTRE PER LA DOMENICA, FANTASTICHE TOMBOLE.
IL RICAVATO DEI TRE GIORNI SARA' DEVOLUTO INTERAMENTE ALLE POPOLAZIONI INTERESSATE DAL SISMA E DALL'ALLUVIONE

E CONSEGNATO PERSONALMENTE DAI DELEGATI DELLE ASSOCIAZIONI.

GRAZIE...!!!

GLI ORGANIZZATORI E I COLLABORATORI

SALUMI TIPICI DEL TERRITORIO UTILIZZATI PER L'EVENTO, SONO PRODOTTI DA:



Moderni Creatori di Antichi Sapori

ACCUMOLI (RI)



Regnano. In occasione dell'evento sarà aperta in via eccezionale la centrale idroelettrica Enel Power di Arlia. Inoltre Fivizzano sarà animata per tutto il giorno dalla Fiera centenaria di San Martino con i suoi Mercatini. Possibilità di fare il tour Fivizzano-Verrucola-Pognana-Arlia (6 km) in bicicletta elettrica con l'associazione "Farfalle in Cammino" e di iscriversi al raduno-percorso di mountain bike. Dal primo pomeriggio, sempre a Fivizzano, mondine (caldarroste) per tutti, vino nuovo, banchetti con tipiche specialità come cian, polenta, frittelle di castagne, focaccine etc.

SAPORI D'AUTUNNO

Dove: Cerreto Guidi (FI)

Per info: ufficio.turismo@prolococerretoguidi.it
Tel. 0571.55671

Nel ricco percorso di sapori ed artigianato legato alle quattro stagioni, fin dalle 10 del mattino e per tutta la giornata, nel centro storico del paese sarà presente un accattivante Mercatino Enogastronomico con prelibatezze ed eccellenze di prodotti autunnali, da quelli della terra a Km Zero a golosità sia dolci che salate, ed un settore espositivo legato all'artigianato

con oggettistica in arte/ingegno e molto altro. Dalle ore 15 per gli amici degli animali c'è "Bau...Tunno", una simpatica sfilata canina amatoriale ad iscrizione gratuita. A tutti i partecipanti un kit di benvenuto ed un simpatico riconoscimento finale.

FIERUCOLINA DELL'OLIO NOVO

Dove: Firenze Per info: www.lafierucola.org

Sarà l'olio il protagonista della fierucola in programma nella centrale piazza Santo Spirito. La piazza d'Oltrarno si prepara ad accogliere la manifestazione con un "invasione" di bancarelle che metteranno in bella vista prodotti locali e a chilometro zero, biologici e genuini. La fiera si terrà dalle ore 9,00 alle ore 19,00.

FESTA DELLA FETTUNTA E OLIO NOVO

Dove: San Casciano Val di Pesa (FI) - Loc.

Mercatale Val di Pesa Per info: Tel. 055.821422

Pranzo e festa per tutto il pomeriggio: un'occasione per assaggiare a pranzo e per tutto il pomeriggio l'olio nuovo delle colline del Chianti, appena uscito dalla spremitura, in abbinamento ad alcuni piatti tipici della cucina fiorentina e toscana, accompagnati da ottimo vino a pranzo e nel pomeriggio. Alla Casa del

Popolo, Mercatale Val di Pesa

25-26 NOVEMBRE

7° GIROGOLOSO

Dove: Empoli (FI) Per info: www.girogoloso.it
info@exponent.it Tel. 0571.76303

Giro Goloso coinvolge come espositori le pasticcerie empolesi 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, la torta co' bischeri di Vecchiano, i confetti di Pistoia.

Piazza Farinata degli Uberti sarà allestita di eleganti tensostrutture che permetterà di visitare la mostra anche in ca-so di cattivo tempo. Durante lo svolgimento della manifestazione gli espositori organizzeranno all'interno del proprio stand espositivo dimostrazioni e degustazioni, con uno spazio sotto i portici della piazza con tavolini e sedie, in cui i visitatori si potranno trattenere comodamente, gustando dolci e dolciumi.

26 NOVEMBRE

SAPORI E COLORI DEL

"ASSOCIAZIONE"
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 5 NOVEMBRE 2017
12
dalle ore 10,00 fino a sera

Necci
Castagnaccio
Caldarroste
Bomboloni
Panini e Vino Novello
Banchetti di vario genere

Domenica 12 Novembre
1° MOSTRA MICOLOGICA di FUNGHI AUTUNNALI

Auguri Martina

40

Pasticceria Galantuomini R.

Kevin

Benvenuta Federica

Piazza Umberto I° 1/3 ang. Via Firenze
Altopascio (LU) - Tel. 0583.264156

MONTALBANO

Dove: Vinci (FI) Per info: vedi spazio pag.125

Un'importante momento di promozione, valorizzazione e incontro per le aziende agricole di Vinci, che si svolge già da molti anni per dar risalto ai frutti della terra dell'autunno toscano: vino e olio. Organizzata dal Consorzio delle Colline di Vinci, in collaborazione con la Pro Loco di Vinci e CCN Vincincentro con il patrocinio e il sostegno del Comune di Vinci. La giornata parte dalle ore 10,00 e, fino alle ore 20,00, vari gli step da assaporare: mostra-mercato degli agricoltori e dei prodotti agroalimentari di filiera corta dove primeggerà l'Olio Extra Vergine di Oliva 2017. Si prosegue con l'esposizione dei trattori d'epoca e con l'interessante Spazio di Libera Espressione, dove alcune associazioni si esibiranno con le loro performance. Non mancherà, per tutto il giorno, il mercato artigiano e commerciale dove di potranno trovare manufatti fantasiosi ma anche gustosi angoli di prodotti provenienti da tutta la Toscana. Intrattenimento musicale, nel pomeriggio, con la LargeStreetBand che animerà le strade del paese con suoni e balli. Dalle ore 18,30 ci sarà anche un gioioso DjSet con musica in piazza all'insegna del Chianti 2016 con la seconda edizione del toscanissimo AperiChianti!

MONTOLIO

Dove: Monsummano (PT) - Loc. Montevettolini

Per info: www.rondomontevettolini.it

Presso l'Ex Palazzo Comunale di piazza Bargellini, nel centro di Montevettolini, si svolgerà la seconda edizione di "Mont'olio", evento organizzato dalla Pro Loco "Rondò di Montevettolini" che lo scorso anno ha richiamato nel piccolo paese trenta coltivatori diretti ed aziende agricole, che hanno potuto far conoscere i propri oli e partecipato al concorso Questione di Gusto. A partire dalle ore 15,00 fino a tardo pomeriggio dibattiti sul tema, degustazioni e valutazione degli oli presentati al concorso, intrattenimenti per bambini e premiazione conclusiva.

SAGRA DELLA CASTAGNA

Dove: Castel Focognano (AR) - Loc. Carda

Per info: FB Montemignaio Tel. 340.1953321

La festa inizierà all'ora di pranzo, intorno alle 12:00, quando avrà inizio la camminata enogastronomica per le vie del paese. Per tutto il pomeriggio nel centro storico di Carda gli stand gastronomici proporranno varie specialità come polenta con ricotta, baldino (castagnaccio), frittelle, bomboloni e altri dolci realizzati con farina di castagne. Rievocazione della battitura delle castagne e riapertura dell'antico seccatoio del paese. La festa si chiuderà intorno alle 20:00.

Consorzio Colline di Vinci
con la collaborazione della
Pro Loco Vinci
e del **CCN Vincincentro**
ORGANIZZA

24ª EDIZIONE

SAPORI e COLORI
del MONTALBANO **VINCI**
Olio nuovo e Vino **26 NOVEMBRE**

Via Giovanni XXIII - ore 10.00
MOSTRA/MERCATO DEGLI AGRICOLTORI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
Le aziende agricole del territorio presenteranno le proprie produzioni e l'Olio Extra Vergine di Oliva del raccolto 2017

Via Giovanni XXIII - ore 10.00
SPAZIO DI LIBERA ESPRESSIONE
Ass. Culturali, Sociali e di Volontariato del Comune di Vinci si mettono in Mostra

Piazza della Libertà - ore 10.00
MOSTRA TRATTORI D'EPOCA
Via Roma e Piazza della Libertà - ore 10.00
MERCATO ARTIGIANO e COMMERCIALE
Prodotti dei nostri artigiani ed angoli "gustosi" da tutta la Toscana

Per le Vie del Paese - ore 15.00
LARGE STREET BAND
Intrattenimento musicale itinerante
Piazza della Libertà - ore 18.30
APERICHANTI
Aperitivo con DJ SET all'insegna del Chianti 2016

Info: Consorzio Colline di Vinci - Tel. e Fax 0571 567981
info@collinedivinci.com - www.collinedivinci.com
Pro Loco Vinci www.prolocovinci.com - info@prolocovinci.com

L'evento fa parte della rassegna Sapori d'Autunno, dedicata a prodotti, sapori e tradizioni del Pratomagno Casentinese.

26 NOVEMBRE-10 DICEMBRE

SAGRA DEL CINGHIALE DI SUVERETO

Dove: Suvereto (LI)

Per info: www.suvereto.net Tel. 328.9008053

Torna la kermesse più attesa della Costa degli Etruschi per riscoprire i piatti tipici del territorio insieme a convegni, escursioni, tradizioni, artigianato, musica e cultura. La

sagra quest'anno taglia il prestigioso traguardo dei 50 anni. Un compleanno davvero importante e atteso che sarà celebrato con un nuovo logo disegnato per l'occasione, ma soprattutto un'edizione ricca di eventi che per due settimane renderà questo paese della costa livornese un luogo ancora più speciale. Tra gli appuntamenti si possono segnalare la corsa podistica Uisp calendario nazionale di domenica 26 novembre, il Torneo di tennis "Città del vino", il raduno nazionale Mtb di domenica 10 dicembre, i tanti eventi gastronomici come la Festa dell'Olio, una tavola rotonda sul turismo del vino e un evento per ringraziare tutti gli abitanti di Suvereto che in questi 50 anni hanno partecipato attivamente all'organizzazione della sagra martedì 6 dicembre. Altra iniziativa molto importante sarà la giornata Unicef di martedì 5 dicembre contro il cyber bullismo.

30 NOVEMBRE-3 DICEMBRE E 7-10

LA PINTA - FESTA DELLA BIRRA

Dove: Prato - Area Ex Stefan

Per info: FB La PINTA - Festa della Birra

Sbarca a Prato con la sua prima edizione per regalarvi 2 fine settimana caratterizzati da fiumi di birra e buona musica. Tutte le sere spettacoli e concerti ad ingresso gratuito. Saranno presenti i Pub e i Birrifici Artigianali più importanti e rinomati della zona. Inoltre troverete Area Street Food, Mercatini e Stand. Aperti dalle ore 18.00 alle ore 3.00

2-3 DICEMBRE

CASTELNUOVO CITTA' DELLA CASTAGNA

Dove: Castelnuovo di Garfagnana (LU)

Per info: www.turismo.garfagnana.eu

Torna la tradizionale festa dedicata alla farina di neccio DOP della Garfagnana in una 2 giorni intensa, con mostre e degustazioni. Un evento da non perdere per tutti gli estimatori di questo importante frutto dell'autunno. Necci, mondine e la polenta in piazza Umberto vi attendono. Orario: 9.30-19.00. La manifestazione si terrà anche in caso di pioggia.

OLEARIE

Dove: Seggiano (GR)

Per info: www.leradicidiseggiano.it

Agli oli di Olivastra Seggianese è dedicata la "Festa Olearie" in programma il 2 e 3 dicembre a Seggiano, che offrirà appuntamenti culturali a tema, la migliore tradizione dell'artigianato locale, gastronomia di eccellenza, visite guidate al Museo dell'Olio Diffuso e degustazioni con il metodo panel test di olio nuovo ottenuto dalla spremitura della cultivar autoctona.

8 DICEMBRE

SAGRA DELLA POLENTA DOLCE E DEL BALDINO

Dove: Talla (AR) - Loc. Faltona

Per info: www.prolocofaltona.com

info@prolocofaltona.com Tel. 333.2955807

L'evento è dedicato a due prodotti derivati delle castagne, di cui i boschi che circondano il borgo sono ricchi: baldino e polenta dolce con salsicce e ricotta, frittelle e dolci con farina di castagne. E' inoltre prevista una esposizione di prodotti locali: miele, formaggio, marmellata di marroni, farina, mele, noci e la ricostruzione di un angolo caratteristico e tradizionale con dimostrazione di vecchie pratiche

culinarie 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.

8-10 DICEMBRE

SAGRA DEGLI ANTICHI SAPORI DI TOSCANA

Dove: Lastra a Signa (FI)

Per info: www.comune.lastra-a-signa.fi.it

Tel. 055.8725770

Nel centro storico di Lastra a Signa eventi eno-gastronomici, spettacoli, mercati di prodotti alimentari e tanto altro ancora...Una rassegna gastronomica importante che unisce il sapore della cultura e della tradizionale cucina toscana agli aspetti che per secoli hanno contraddistinto il paesaggio di questa regione. Ribollita, minestra di farro, maiali-no al finocchietto, gobbì rifatti alla fiorentina, fagioli, pane cotto a legna, olio, vino delle colline toscane, vin santo e pane cotto a legna: sono questi alcuni degli antichi sapori che propone la tradizionale sagra di Lastra a Signa. La riscoperta degli antichi sapori con la sua carrellata di pietanze del passato rigorosamente elaborate con ingredienti genuini, ripropone in

maniera anche molto audace, il gusto per le cose di un tempo.

FESTA DELL'OLIO 2017

Dove: San Quirico d'Orcia (SI) - Palazzo

Chigi e Centro storico

Per info: www.comunesanquirico.it

Tel. 0577.899711

La festa, giunta alla sua 25a edizione, è cresciuta negli anni, diventando 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. Un'esplosione di sapori, profumi e folclore popolare, l'occasione per visitare paesaggi famosi nel mondo e per degustare la nuovissima annata dell'olio extravergine.



1997 - 2017

AUTODEMOLIZIONE
di LENZI
ANDREA
VALDINIEVOLE



1997 - 2017



**AUTODEMOLIZIONE
AUTOVEICOLI**
RITIRO A DOMICILIO
Vasto assortimento di
ricambi auto usati

PONTE BUGGIANESE (Pistoia) via Buggianese, 168/a - Tel. 0572.635473 Fax 0572.931469

www.autodemolizione-valdinievole.it - email: valdinievole@libero.it



PEUGEOT

NUOVA PEUGEOT 308

AUGMENTED TECHNOLOGY



RIVOLUZIONA LA TUA IDEA
DI TECNOLOGIA



PEUGEOT

TOSCANA MOTORI
Service srl

Tel. 0572 911722

Via Gramsci, 123/A - 51010 Massa e Cozzile



Seguici anche
su Facebook

12 NOVEMBRE

LA MARCIA PER LA MISERICORDIA

Dove: Uzzano (PT) - Loc. Torricchio
Per info: tel. 0572.53683

53° Prova del Trofeo Podistico Lucchese, camminare insieme per questi splendidi colli della nostra Valle, ritrovarsi per vivere meglio, un'occasione di festa, di amicizia da vivere in "francescana letizia". Marcia non competitiva aperta a tutti, in particolare alle famiglie e alle classi di ogni scuola. Premi particolari per le classi più numerose. Percorso misto, collinare di 2,5 km -13-18 e con passaggi a luoghi culturalmente interessanti e generalmente poco visibili, con ricchi ristori come da tradizione. Partenza libera dalle ore 8:00 fino alle 9.00. In concomitanza della partenza, al suono festoso delle campane, Padre Aureliano vi benedirà. Quota iscrizione 2,50 €, occasionali 3,00 €. Chiusura manifestazione ore 11:00. Ritrovo, partenza ed arrivo presso il Piazzale della Chiesa di Torricchio.

LIVORNO HALF MARATHON

Dove: Livorno
Per info: info@maratonadilivorno.it
Tel. 0586.428316

Livorno Half Marathon edizione n.1: 21,097 km che attraversano la città di Livorno per un percorso tendenzialmente piano. Coloro che invece vogliono gareggiare in coppia, avranno la possibilità di poter prendere parte alla Mezza a staffetta, non competitiva ma cronometrata (km 7 + 14). Chi invece vuole mettersi alla prova, sempre senza competere, potrà partecipare alla Stralivorno, gara podistica che si svolge su percorso di 7,5 km. Inoltre previste una Family Run, l'Urban Nordic Walking e l'Urban Dog, con il proprio amico a 4 zampe.

20^ CORRISULLA FRANCIGENA A MONTERIGGIONI

Dove: Monteriggioni (SI)
Per info: piani.marce@libero.it
Tel.328.8274400 - 346.7231199

La manifestazione è organizzata da Monteriggioni Sport Cultura ASD in collaborazione con Chiantibanca e con il Patrocinio del comune di Monteriggioni. Comprende una Passeggiata e Nordic Walking di km 14,800 con partenza aperta dalle

ore 8.30/9.00; la 2^ Edizione della Francigena Country Roads a Categorie U/D di Km 21,500 con partenza alle ore 9,00; la 3^ Edizione della 'Francigena

Quanto vale la Tua Salute?



Mariani Wellness Resort

Non risparmiare sul bene più prezioso che hai... scegli il meglio per te e la tua famiglia!

Specialisti in forma fisica, salute e longevità dal 1979

VIENI SUBITO!



Seguici anche su

via Tagliamento, 7 - PIEVE A NIEVOLE
Telefono 0572.952596 - www.marianiwellnessresort.it

Fast' Competitiva a Categorie U/D, di Km 14,800, anch'essa con partenza alle ore 9.00. Si svolgerà inoltre una mini passeggiata ludico-motoria di Km 4,5 con inizio alle ore 9.30 da Abbazia a Isola alla sede di ChiantiBanca (a Fontebecci). Previsti ristoro finale, per una manifestazione che si svolgerà con qualsiasi condizione atmosferica.

3° TROFEO CITTA' DI MONTALE - 2° MEMORIAL P. BECHERI

Dove: Montale (PT)

Per info: Tel. 328.6884924 - 338.4697182

Una competitiva di 14 km e passeggiate ludico-motorie di 14-7-3 km, oltre ad un percorso per diversamente abili di km 3. Ritrovo e partenza (che si terrà alle ore 9.30) in piazza Giovanni XXIII. Previste premiazioni individuali (per categorie) e premiazioni per le due società con il numero maggiore di atleti giunti al traguardo. Percorso aperto al traffico ma presidiato; comunque doveroso rispettare il codice stradale e le indicazioni in loco.

21° MEMORIAL G. ANNETTI- ECOTRAIL POLICIANO LIGNANO

Dove: Policiano (AR)

Per info: fabiosinatti@gmail.com

Tel. 339.2214511

L'Unione Polisportiva Policiano con il patrocinio del Comune e della Provincia di Arezzo organizza "Una Giornata Di Corsa" con la nuova edizione di questo memorial, con un percorso abbastanza impegnativo di km 22 e Km 12 circa, su sentieri e strade bianche, attraverso il crinale del Monte Lignano e gli scenari bellissimi che sovrastano il Castello di Policiano e del Parco di Rigutinelli, per poi tornare alla sede della Polisportiva Policiano. Premi di partecipazione, sia per la 12 km sia per la 22 km (un articolo sportivo), oltre ai premi finali, sia per categorie sia per assoluti. Inoltre alle ore 15,15 avremo le gare del settore giovanile, per il trofeo G. Annetti.

18-19 NOVEMBRE

13ª CORRI NELLA RISERVA

Dove: Riserva Naturale della Feniglia, Orbetello (GR) Per info: info@trisportargentarioteam.it

E' prevista, come l'anno passato, una gara agonistica di 10 km e una non competitiva di 5 km. Il ritrovo sarà presso la zona di partenza, nel parcheggio antistante l'ingresso, dalle ore 8.00 alle ore 9.30; a seguire la partenza della gara agonistica competitiva di 10 km e partenza

passaggiata ludico-motoria di 5 km alle ore 10.00 mentre la partenza delle gare giovanile categorie Cadetti/e, Ragazzi/e, Esordienti, Pulcini, Primi Passi dalle 15.45 del giorno prima, sabato 18. Le gare si svolgeranno con qualsiasi condizione meteo; ma in caso di fenomeni meteo importanti l'organizzazione si riserva la possibilità di effettuare variazioni di percorso anche all'ultimo minuto, in modo tale da eliminare potenziali pericoli o condizioni di forte disagio per i partecipanti.

19 NOVEMBRE

16° PALIO FIORENTINO

Dove: Sesto Fiorentino (FI)

Per info: gsfiorino@gmail.com

Tel. 328.8875914 - 333.6452617

Competitiva di km 10 e marcia ludico-motoria di km 5 con partenza alle ore 09.00 dalla Casa del Popolo di Querceto, via Napoli.

28ª CORSA DELLE CASTAGNE

Dove: Fivizzano (MS)

Per info: corsacastagne@libero.it

Tel. 0585.592325 320.8899226

Il capoluogo mediceo ed alcune frazioni del circondario saranno al centro di una giornata all'insegna della

**“Santi Diva”
SPORT**

**Al centro delle vostre
PASSIONI**

Sciarpe
Maglie
Ufficiali
Palloni
Borse
Linea
Scuola
Porta-
chiavi

e tantissimi altri gadgets UFFICIALI

Portici Gambrinus - Montecatini Terme (PT) - **Tel. 0572 75196**

designed by GraficaPro.it

castagna, feste popolari e tradizioni. Si incomincia al mattino con la Corsa delle castagne, con ritrovo per le ore 8.00 e partenza ore 9.30 per due percorsi non competitivi di km 2 e 10 km, c/o Bar I platani. Gara valida anche come prova della 31^a Corri Lunigiana 2017. Per proseguire poi alle ore 9.00 in p.zza Garibaldi con la "Mangialonga Fivizzano", che prevede la 5^a Passeggiata degli Antichi Mulini di ca. 9 km con diversi punti di ristoro, la Passeggiata nel Bosco-Raduno di Mountain Bike, ed un tour di 6 km con bici elettriche e molto altro. Le premiazioni avverranno alle ore 11.15. Il tutto immerso nella Fiera di San Martino, con mercatini, giochi e del primo pomeriggio caldarroste per tutti, vino nuovo, banchetti con tipiche specialità.

22^a SCARPINATA PODISTICA

Dove: Pistoia Per info: arcibugiani@tiscali.it

In occasione della Giornata Mondiale del diabete, il circolo Arci Bugiani Pistoia in collaborazione con la Polisportiva Bonelle organizza una gara competitiva di 13 km e tre ludicomotorie di 3, 7,5 e 13 km. Sul percorso

previsti tre ristori più uno al termine della corsa; corsa che avrà il ritrovo alle ore 7.30 presso il Circolo e la partenza alle ore 9.00, e si svolgerà con qualsiasi condizione meteo. Premi individuali (secondo categorie) e per le società. Gara con percorso aperto al traffico, quindi sarà doveroso rispettare il codice stradale.

26 NOVEMBRE

34^a FIRENZE MARATHON

Dove: Firenze Per info: staff@firenzemarathon.it
Tel. 055.5522957

Torna la seconda maratona d'Italia con più partecipanti dopo quella della capitale, con oltre 10mila iscritti ogni anno. Partenza e arrivo saranno di nuovo proprio nel cuore della città. Il centro storico di Firenze sarà quindi una vera festa nel giorno della maratona, anche con il "Huawei Firenze Marathon Clap Contest": numerose postazioni musicali e artistiche, per sostenere gli atleti e attirare ancor maggiore pubblico. Nel dettaglio dopo la partenza da piazza Duomo alle ore 8.30 (i diversamente abili 5 minuti prima) il plotone degli oltre diecimila podisti in gara, percorso

un anello unico di 42 km e 195 metri che avrà toccato come sempre tutti i più bei monumenti fiorentini, arriverà in p.zza San Giovanni. Poi la festa che la città dedicherà a tutti coloro che taglieranno il traguardo ed ai loro amici, alle ore 19.00, all'Obihall, sul Lungarno Aldo Moro.

3 DICEMBRE

38^a MARATONINA DI BENABBIO

Dove: Benabbio (LU) Per info: Tel. 0583.804006

Una non competitiva di km 15, 12, 6 e 3 con partenza dalla piazza del paese, dalle ore 8.00 alle ore 8.30.

8 DICEMBRE

2^a CAMPESTRE DI BABBO NATALE

Dove: Massa e Cozzile (PT) - Loc. Traversagna
Per info: Tel. 338.4141066-393.0564934

Nell'ambito della festa organizzata dal Soccorso Pubblico di Traversagna A.S.D. Montecatini Marathon organizza la seconda edizione di questa campestre riservata alle Categorie Giovanili, su varie distanze a seconda della categoria di appartenenza. Ritrovo ed iscrizioni ore 14.00; partenza ore 14.30 presso l'area verde Pattinaggio in via del Calderaio.

Gian Mirel
i PARRUCCHIERI

Tradizione
e INNOVAZIONE

**Orario continuato
su appuntamento**

Via Bruceto, 43/c MARGINE COPERTA
Tel. 0572.74882

Gian Mirel Parrucchieri

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

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

via Marruota, 124
51016 MONTECATINI TERME
TEL. 0572.79760
CEL. 339.7430110

DAL 1985
A BORGO A BUGGIANO
ARTE ORAFA

Pontevecchio
VIA ROMA, 14 - BORGO A BUGGIANO

**LABORATORIO
GIOIELLERIA
OREFICERIA
OROLOGI**

VIA ROMA, 14
BORGO A BUGGIANO
TEL. 0572.33383

5 NOVEMBRE**MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO**

Dove: Carmignano (PO) Per info: tel. 055.8712468

P.zza Matteotti e Piazza Vittorio Emanuele. Orario: 9,00-20,00

5 E 19 NOVEMBRE**LA SOFFITTA SOTTO IL CAMPANONE**

Dove: Pontremoli (MS) Per info: tel. 360.700360

Centrostorico. Orario: 9,00-19,00

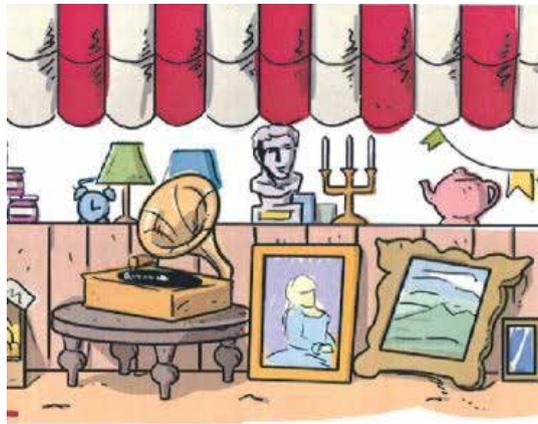
8 NOVEMBRE**BANCARELLE IN SANTA TRINITA**

Dove: Prato Per info: 339.5423347

Via Santa Trinita Orario: 8,30-19,00

11-12 NOVEMBRE**ANTIQUARIATO A PISTOIA**Dove: Pistoia Per info: tel. 0573.371905
Area Ex Breda via S. Pertini. Orario: 9,00-19,00**ANTIQUARIATO A PISA**Dove: Pisa Per info: tel. 055.910384
Centrostorico**L'ARTE E L'INGEGNO**

Dove: Poggibonsi (SI) Per info: tel.

**"Bancarelle In Santa Trinità"***ogni 2° mercoledì di ogni mese**Via Santa Trinità - Prato**Piccolo Antiquariato, collezionismo ed artigianato*

347.8709729

P.zza Matteotti, via Garibaldi Orario: 8,00-20,00

ANTIQUARIATO A PIOMBINO

Dove: Piombino (LI) Per info: tel. 338.3798676

P.zza Cappelletti, Corso Italia. Orario: dalle 9,00

MERCATINO ANTIQUARIATO A BARGA

Dove: Barga (LU) Per info: tel.

0583.723352

Centro storico

12,26 NOVEMBRE E 8 DICEMBRE**LE BANCARELLE DI NATALE**

Dove: Montecatini Terme (PT) Per info: fb Toscana Quando

Via Don Minzoni. Orario: 9,00 -19,00

12 NOVEMBRE**MERCANZIE IN PIAZZA**

Dove: San Piero a Sieve (FI) Per info: tel. 347.1912994

Vie centrali. Orario: dalle 9,00 in poi

COSE VIVE, LA DOMENICA DEI MESTIERI

Dove: Pietrasanta (LU) Per info: tel. 335.6832773

Centrostorico. Orario: dalle 8,00 in poi

LA SOFFITTA IN PIAZZA

Dove: Carmignano (PO) - Loc. Seano Per info: tel. 055.8712468

Via Carlo Levi, prossimità Statale 66. Orario: 9,30-12,30

FIERA DI SANTO SPIRITO

Dove: Firenze Per info: 055.2705233-272

P.zza Santo Spirito

MEMORANDIA, LE COSE RACCONTANO**SPEEDY**
lava e piega

LAVANDERIA SELF SERVICE* e SARTORIA

Stireria

stiriamo il vostro bucato!

**Promozione
Novembre**JEANS o PANTALONE
+ CAMICIA + FELPA **7,50 €****APERTO 7 GIORNI SU 7 CON ORARIO 7-21**

*Personale a disposizione in lavanderia

via Bruceto, 43/b - Massa e Cozzile - tel. 0572 031639 - Farida 338 4432410 -

Dove: Anghiari (AR) Per info: tel. 0575.749279
P.zza Baldaccio

ANTIQUARIATO A TERRANOVA

Dove: Terranova Bracciolini (AR) Per info: tel. 055.919471
P.zza della Repubblica

18-19 NOVEMBRE

MERCATO ANTIQUARIATO A LUCCA

Dove: Lucca Per info: tel. 0583.442444
P.zza Antelminelli, P.zza S. Giusto, P.zza S. Giovanni, P.zza Bernardini, P.zza S. Martino, via del Battistero

19 NOVEMBRE

L'ALTRO SECOLO

Dove: Montecatini Terme (PT) Per info:fb Toscana Quando
Via Don Minzoni Orario: 9,00 – 19,00

BROCANTAGE CHE PASSIONE

Dove: Vinci (Fi) – Loc. Sovigliana Per info: info@porteaperte.aps@gmail.com

Centrostorico Orario: 8,00-19,00

MERCATINO A DICOMANO

Dove: Dicomano (FI) Per info: tel. 055.8385426
P.zza Buonamici, via D. Alighieri.

Orario: 7,30-17,30

ECCOLE DI NUOVO

Dove: San Casciano (FI) Per info: tel. 055.82561

P.zza della Repubblica. Orario: 9,00-19,00

25-26 NOVEMBRE

IL TARLO AL MARE

Dove: Viareggio (LU) Per info: tel. 0564.9661
Terrazza Margherita. Orario: 9,00-20,00

IL MERCATINO DELLE CARABATTOLE

Dove: Lucca – Loc. Montescendi Monte S. Quirico Per info: tel. 328.6558141
Foro Boario

ARTI E MESTIERI

Dove: Lucca Per info: tel. 320.7575190
P.zza San Giusto. Orario: 9,00-20,00

MERCATINO ANTIQUARIATO A BIENTINA

Dove: Bientina (PI) Per info: tel. 0587.758446
Centro storico

COLLEZIONARE IN PIAZZA

Dove: Prato Per info: tel. 339.5423347
P.zza San Francesco

26 NOVEMBRE

CAR BOOT SALE

Dove: Pontremoli (MS) Per info:fb Car Boot Sale

Mercatino dell'usato LA MANSARDA



2000 MQ DI ESPOSIZIONE

VENDITA OGGETTI E MOBILI DI OGNI TIPO

Via Occhibelli, Angolo Via Brodolini, 42

CINTOLESE (PT)

Tel. 0572 452055 - 366 2883106



Oggettistica e accessori casa



Stanze Complete Arredate



Arredamento e antiquariato

VENDITA ON-LINE

www.mercatinolamansarda.it

Piazza Italia Orario: 9,00-18,00

MERCATO IN PIAZZA CIOMPI

Dove: Firenze Per info: tel. 055.3283550

P.zza Ciompi

NOVECENTO

Dove: Montemurlo (PO) Per info: tel. 0574.558330

P.zza della Costituzione

VETRINA ANTIQUARIA

Dove: Scandicci (FI) Per info: tel. 055.7591374

P.zza Matteotti

PESCIA ANTIQUA

Dove: Pescia (PT) Per info: fbToscana Quando

P.zza Mazzini Orario: 9,00-19,00

VIA DEI MUSEI

Dove: Montevarchi (AR) Per info: tel. 331.7809686

Via dei Musei e centro storico

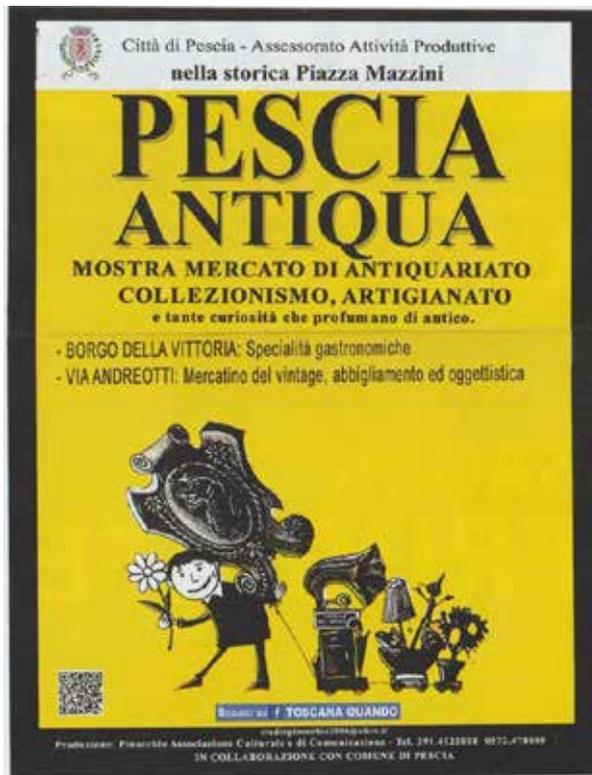
BARATTA IN MASSA: SCAMBI UTILI A COSTO ZERO

Dove: Massa (MS) Per info: 0585.816639

Ex deposito Cat via del Pomario

ANTIQUARIATO A FIVIZZANO

Dove: Fivizzano (MS)



Per info: tel. 0585.94211. Centro storico

2-3 DICEMBRE

ARTI E MESTIERI

Dove: Castelnuovo Garfagnana (LU)

Per info: tel. 0583.641007

Centro storico. Orario: 9,00-19,00

FIERA ANTIQUARIA AREZZO

Dove: Arezzo Per info: www.fierantiquaria.org

P.zza Grande e vie limitrofe.

3 DICEMBRE

COLLEZIONISTI IN PIAZZA

Dove: Scarperia (FI) Per info: tel. 055.8468165

Centro storico Orario: 8,30-19,30

FIESOLE ANTIQUARIA

Dove: Fiesole (FI) Per info: tel. 055.5961239

Piazza Mino

ANTIQUA

Dove: San Giuliano Terme (PI) Per info: tel. 393.6779665

Centro storico

3 E 17 DICEMBRE

COLLEZIONISTI A SCARPERIA

Dove: Scarperia (FI) - Loc. Sant'Agata Per info: tel. 055.846565

P.zza Libertà. Orario: 8,30-19,30

PER VIVERE IN ESTERNO ANCHE IN INVERNO ...

Giovanni Parisi

via Circonvallazione, 66 - BORGO A BUGGIANO - www.giovanniparisii.it

Non dimentichiamo: il codice della strada salva la vita

di Massimiliano Massimi

Presidente della Massimo Massimi Onlus



In quest'occasione parleremo dell'articolo 148 CDS ossia di una delle manovre più frequenti che si eseguono sulla strada: **il sorpasso**.

1. Il sorpasso è la manovra mediante la quale un veicolo supera un altro veicolo, un animale o un pedone in movimento o fermi sulla corsia o sulla parte della carreggiata destinata normalmente alla circolazione.

2. Il conducente che intende sorpassare deve preventivamente accertarsi:

a) che la visibilità sia tale da consentire la manovra e che la stessa

possa compiersi senza costituire pericolo o intralcio;

b) che il conducente che lo precede nella stessa corsia non abbia segnalato di voler compiere analoga manovra;

c) che nessun conducente che segue sulla stessa carreggiata o semicarreggiata ovvero sulla corsia immediatamente alla propria sinistra, qualora la carreggiata o semicarreggiata sia suddivisa in corsie, abbia iniziato il sorpasso;

d) che la strada sia libera per uno spazio tale da consentire la completa esecuzione del sorpasso, tenuto anche conto della differenza tra la propria velocità e quella dell'utente da sorpassare nonché della presenza di utenti che sopraggiungano nella direzione contraria o che precedano l'utente da sorpassare.

3. Nella circolazione per file parallele,

consentita dalle condizioni di cui all'articolo 144 cds, il superamento senza cambio di corsia non costituisce sorpasso (vds Cassazione Penale Sez. IV/09/11/1996).

4. Se durante la manovra di sorpasso viene superata la striscia longitudinale continua di mezzzeria, concorre la violazione di cui all'art.146 c.2 CDS in relazione all'art.40 c.8 CDS.

Come tutte le manovre anche quella del sorpasso deve essere sempre improntata alla massima accortezza, alla diligenza ed al buon senso di chi la compie. Le sanzioni amministrative per la violazione di quest'articolo a seconda dei commi che vengono contestati e del tipo di veicolo con cui vengono commesse vanno da un minimo di Euro 81,00 ad un massimo di Euro 652,00.



Autofficina
Car Auto

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, REVISIONE AUTO!

Riparazione e assistenza auto d'epoca

AUTOFFICINA CAR AUTO SNC
via Santovecchio, 49 - CASTELLARE DI PESCIA (Pistoia)
Tel. 0572.444577 - fax 0572.448070 - officinacarautojd@gmail.com - www.autofficinacarauto.com

39 anni di esperienza nella carrozzeria



ALTRI SERVIZI

assistenza gomme
assistenza meccanica
soccorso stradale
assistenza legale
auto sostitutiva
gestione del sinistro

**AUTOCARROZZERIA
BELLAVISTA**

AVB
VIA MOLINETTO, 4
BORGO A BUGGIANO
☎ 0572.30331

**AUTOCARROZZERIA
BELLAVISTA
di Stefano Corradi**

via Molinetto 4
BORGO A BUGGIANO

🏠 0572.30331
☎ 335.6824450

**CAR
WRAPPING**





È italiano (anzi, "pisano") il primo ingegnere bionico al mondo

PISA – Francesco Lanotte, da Barletta: è lui il primo ingegnere bionico al mondo. Semplicemente perché la scuola di Ingegneria dell'Università di Pisa, scuola nella quale Francesco si è laureato, è la prima e per ora unica istituzione di alta formazione ad avere un corso di laurea – appunto – in ingegneria bionica. E questo primato non poteva esser festeggiato in modo migliore: 110 e lode. Tanto è valsa infatti all'ingegner Lanotte la discussione della sua avveniristica tesi di laurea incentrata su un nuovo algoritmo di controllo per un esoscheletro robotizzato per il supporto lombare. Alla proclamazione, prima ed unica nel suo genere, ha assistito anche

il magnifico Rettore dell'ateneo pisano, Paolo Mancarella, e quello della Scuola Superiore Sant'Anna, Pierdomenico Perata, Sant'Anna che è stata tra i primi e più accerrimi sponsor di questo particolarissimo corso di laurea magistrale che sembra uscito dalla fervida penna di Isaac Asimov e che invece vale all'ingegner Francesco Lanotte plurime e interessantissime offerte di lavoro.

Microsoft scappa dal mercato degli smartphone: Windows 10 Mobile va in pensione anticipata

REDMOND (USA) – Prima compra Nokia. Poi sforna Windows 10 Mobile, vagheggiando idee da "atmosfera" stile Apple. Poi, svende la propria divisione mobile, adesso manda in pensione anticipata il proprio sistema operativo: breve storia (triste?)

della presenza della gigantesca Microsoft nel magmatico mondo degli smartphone, una presenza paraboloidale con annesso schianto prossimo allo zero di quota di mercato conquistata in tre anni. "Non sono più un focus per l'azienda" ha detto Joe Belfiore, uno

dei top manager dell'azienda fondata da Bill Gates in un tweet parlando di funzioni e dispositivi basati su Windows 10 Phone. Come dire: "sono morti". In effetti, che la megaimpresa di Redmond stesse pensando seriamente di dismettere la propria presenza sul mercato del mobile era nell'aria. Non molte settimane fa proprio Bill Gates, ad esempio, aveva candidamente ammesso durante una intervista rilasciata a Fox News di utilizzare uno smartphone equipaggiato con Android, ovvero con il sistema operativo usato dall'86% degli utenti. Proprio l'irrilevanza nel mercato mondiale del proprio sistema operativo ha convinto Microsoft a sbaraccare: "Il volume degli utilizzatori è troppo basso, nessuno trova conveniente investirci". A poco è valso infatti l'aver comprato il marchio storico Nokia, e aver fatto un sistema operativo più leggero, più integrabile con il pc di casa e più semplice da sviluppare: Microsoft si trova costretta a scappare...

Wikipedia aggiunge una



lingua: eccola anche in Ladino!

BOLZANO – Wikipedia conferma la propria dote di interconnessione e riconoscimento sociale: ecco la versione in Ladino. Il progetto, che ha l'obiettivo primario di creare alla svelta una community capace di tener viva la wikipedia ladina, è stato presentato a Bolzano ad inizio ottobre, con tanto di calendario di incontri nelle valli ladine e finanziamenti pubblici ad hoc. Grazie a Wikipedia la rete continua a mostrare uno dei suoi profili migliori: quello di inclusiva, indispensabile, potentissima macchina sociale.



Il tuo sistema operativo ha i giorni contati!

a cura di AmicoBit

Spesso si dice vivi l'oggi come se fosse l'ultimo giorno della tua vita perché non sai quanto ti resta... Bè... ora, senza buttarsi giù di morale, vediamo la positiva. A quale stadio è il sistema operativo del vostro computer? Le statistiche dicono che più del 10% dei PC di oggi lavorano con Windows XP e quasi il 2% con Windows Vista. Si tratta di sistemi operativi la cui candela ha già bruciato tutta la cera e oggi viaggiano come zombie tra siti web e applicativi non più aggiornati da anni. Sono computer che potrebbero andare avanti ancora qualche anno, dal punto di vista operativo, ma che ormai non sono più sicuri e affidabili né dal punto di vista della riservatezza dei dati, né dal punto di vista hardware, visto che sono computer come minimo di 8-10 anni fa.

Il sistema operativo in assoluto più utilizzato ancora oggi è Windows 7, con circa il 50% dei PC su cui è installato. 7 nacque da uno dei più grandi flop della storia informatica, ovvero da Windows Vista, e fu pensato per superarne i molteplici

problemi e per surclassarlo in prestazioni e affidabilità. In effetti è ancora oggi uno dei sistemi operativi più stabili in assoluto e, a quanto pare, il più diffuso. Windows 7 sarà in vita fino al gennaio 2020, data in cui Microsoft cesserà di rilasciare aggiornamenti e le altre software house di sviluppare programmi e update per questa versione di Windows. Dopo Windows 7 è nato Windows 8, un Calimero sfortunato quasi quanto Vista e rapidamente sostituito da Windows 8.1. Windows 8 è stato così sfortunato che Microsoft ha staccato la spina dopo appena 3 anni. Il suo successore invece andrà ancora avanti fino al 2023.

Il più recente sistema operativo di casa

Microsoft è Windows 10. Ricordiamo che Windows 9 non è mai esistito. Dal giorno della prima uscita nel 2015 sono già usciti 4 aggiornamenti importanti che ne hanno migliorato una già notevole stabilità e facilità di utilizzo. Attualmente Microsoft dichiara di supportare Windows 10 fino al 2025. Ma perché sono così importanti queste date? Lo sono perché un computer con un sistema operativo non aggiornato, oltre a presentare "buchi" che possono permettere a virus e malintenzionati di accedere ai nostri dati sensibili, possono anche manifestare problemi nell'esecuzione dei programmi o nella visualizzazione delle pagine web durante la navigazione. Per la buona salute di un computer gli aggiornamenti sono fondamentali. Di questo Microsoft ne ha fatto un pilastro del suo Windows 10, in cui è diventato impossibile disabilitare gli aggiornamenti. In questo modo si punta ad omogenizzare tutti i computer in modo da rendere più facile la vita degli sviluppatori di software e meno complicata la vita degli utenti.

Sistema Operativo	Versione	Anno di rilascio	Fine supporto
	Windows XP	Ottobre 2001	Aprile 2014
	Windows Vista	Gennaio 2007	Aprile 2017
	Windows 7	Ottobre 2009	Gennaio 2020
	Windows 8	Settembre 2012	Gennaio 2016
	Windows 8.1	Ottobre 2013	Gennaio 2023
	Windows 10	Luglio 2015	Gennaio 2025

Per qualunque informazione o consulenza potete contattarci al numero 0572/773791, oppure per posta elettronica shop@amicobit.com, oppure potete passare a trovarci nel nostro punto vendita di via Biscolla a Montecatini Terme.

Hai una domanda da farci?

Scrivi a info@amicobit.com e ti risponderemo su queste pagine nelle prossime uscite!



BORN IN TECHNOLOGY

via biscolla 33c • Montecatini Terme

tel 0572 773791 • info@amicobit.com

a soli 100 mt. dal McDonald's

AmicoBIT Computer Shop

Vendita e assistenza computer, Mac, tablet
Soluzioni con ricondizionato garantito
Rimozione virus • corsi personalizzati

GigoBIT per la tua azienda

Gestionali per le aziende e per il turismo
Pacchetti di assistenza tecnica all inclusive
Campagne mail e SMS
Creazione websites ed hosting su misura
Sistemi di protezione anti spam e cryptolocker
Noleggio operativo a basso costo su ricondizionato

SCOPRI ORA
I NOSTRI SERVIZI SU
AMICOBIT.COM
oppure seguici su



a cura di Massimo Martini

ASTROFILO E APPASSIONATO DI ASTRONAUTICA
(WWW.ASTRONAUTICA.US)

Eventi del mese: Luna, pianeti visibili a occhio nudo e fenomeni interessanti. A **novembre** vi sarà Luna piena il 4, ultimo quarto il 10, nuova il 18 e primo quarto il 26. **Mercurio** è visibile al tramonto ma con migliore visibilità a fine mese. La visibilità di Venere è in costante diminuzione sorgendo poco prima dell'alba. **Marte** migliora la visibilità mattutina anticipando sempre di più il sorgere. **Giove** riappare fra le luci dell'alba nei primi giorni del mese preceduto di circa 40 minuti da **Venere**. **Saturno** è visibile subito dopo il tramonto, quando viene affiancato da **Mercurio** ma la sua osservabilità rimane difficoltosa. La mattina del 13, 45 minuti prima della levata del **Sole**, spettacolare congiunzione stretta fra **Giove** e **Venere**.

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

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**. L'**Aquario**

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 dalla



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 **Pleiadi** e delle **Iadi**. La

Via Lattea, sempre più prossimo al tramonto. La costellazione del **Sagittario** può essere ancora osservata nelle prime ore della sera.

Pillole di astronomia: Le stelle di

Fileti Frutta

QUALITÀ E CORTESIA
DAL 1989

via del Castellare, 19
PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.451716

Dalle Stalle dei Contadini della Zona direttamente sul Banco di Macelleria

Famiglia Bianchi
& C. dal 1972

Macelleria Salumeria
1° qualità

POLLI ARROSTO E VASTO
ASSORTIMENTO DI GASTRONOMIA

SALUMI E INSACCATIDI PRODUZIONE PROPRIA

VENDITA ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO DI
SALSICCE, MALLEGATO, SOPPRESSATA,
PORCHETTA E FEGATELLI!

Via della Stazione - S. SALVATORE MONTECARLO (LU)
Tel. 0583.22078 - www.macelleriabianchi.com

Neutroni. Il 17 agosto scorso, alle 14:41 ora italiana, l'**Astronomia** ha inaugurato una nuova Era. Per la 1a volta nella storia dell'osservazione dell'universo, è stata rivelata un'**onda gravitazionale** prodotta dalla fusione di due stelle di neutroni e captata, dalle **onde radio** fino ai **raggi gamma**, la radiazione **elettromagnetica** associata all'esplosione avvenuta durante il fenomeno. È la 1° volta che un evento cosmico viene osservato sia nelle **onde gravitazionali** che **elettromagnetiche**, avviando così l'era dell'astronomia **multimessaggero**, che estende notevolmente il nostro modo di "vedere" e "ascoltare" il cosmo. Ma che cosa sono le **stelle di neutroni**? Si tratta stelle compatte composte principalmente da **neutroni** mantenuti insieme dalla forza di gravità. È un corpo celeste massiccio di piccole dimensioni - non superiore

alla decina di chilometri - ma avente altissima densità, e massa generalmente compresa tra le 1,4 e le 3 masse solari. Una stella di neutroni è il risultato del collasso gravitazionale del nucleo di una stella massiccia, che segue la fine

nucleo atomico e sono così chiamati in quanto elettricamente neutri. L'immensa forza gravitazionale, non più contrastata dalla pressione termica delle reazioni nucleari, schiaccia i nuclei atomici fra loro portando alla fusione gli elettroni ed i **protoni** trasformandoli in neutroni. La densità che raggiunge una stella di neutroni è come comprimere una portiere nello spazio occupato da un granello di sabbia! Le stelle di neutroni sono state predette teoricamente nel 1934 ed, in seguito, scoperte nel 1968. Le stelle di neutroni possono ruotare su se stesse rapidamente: la maggior parte delle stelle di neutroni ruota con periodi da 1 a 30 secondi, ma alcune arrivano a pochi **millesimi di secondo**.



delle reazioni di fusione nucleare per l'esaurimento degli elementi leggeri al suo interno, e rappresenta l'ultimo stadio di vita di stelle con massa molto grande. I **neutroni** sono costituenti del

GAV (Gruppo Astronomico Viareggio)

<http://www.astrogav.eu>

UAI (Unione Astrofili Italiani)

http://divulgazione.uai.it/index.php/Cielo_di_Ottobre_2017

Sito dell'osservatorio di Arcetri

https://www.arcetri.astro.it/po/sky_maps/maps.html

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

Liste nascita, Premaman, Abbigliamento 0-16 e non solo

CROCS
Nuova collezione scarpe con vasto assortimento NEONATO e BAMBINO fino al n°36

CORREDINO NASCITA

Nuova collezione abbigliamento delle migliori marche

via Marruota, 122 Montecatini T. - Tel. 0572.911838
Per info: Il Girotondo Snc Montecatini seguici su

MERCERIA Puccini

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

Corso Roma, 63
MONTECATINI TERME
Tel. 0572.78072

Rossi & Co.
acconciature unisex

FINO AL 23 NOVEMBRE
MARTEDI, MERCOLEDI
E GIOVEDI
SCONTO DEL 15%
SU PACCHETTO COLORE + TAGLIO + PIEGA

VIA CAIROLI, 88 – PESCIA (PT)
Tel. 0572.477769

Stufi di gattini e cagnolini? E' il momento di un bel serpente domestico...

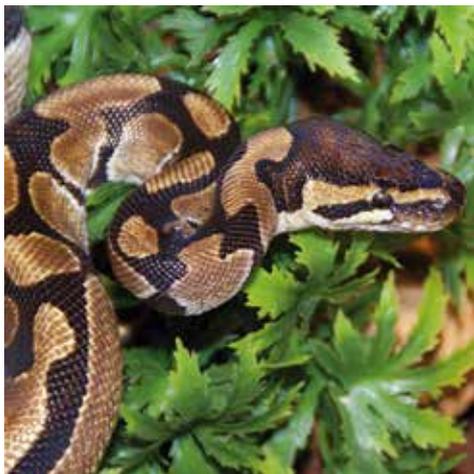
di Benedetta Baronti

Chi rabbrivisce solo all'idea e chi invece mostra con orgoglio il proprio piccolo e dolce animaletto "domestico". E voi, potreste convivere in casa con un serpente? Non esistono veri e propri "serpenti domestici", ma alcuni, rispetto ad altri, sono più adatti alla vita in teca e al contatto umano. Secondo gli esperti, quelli più mansueti e che si adattano meglio, sono alcune specie degli appartenenti ai Boidi o ai Colubridi, tendenzialmente docili e gli attacchi, se non infastiditi, sono casi rari. Le specie suggerite per i principianti, che non hanno mai avuto contatti con questi animali, sono i serpenti reali, i serpenti del grano e i pitoni a palla. Nonostante tutto, per quanto all'apparenza tranquilli, si tratta sempre di animali dall'istinto predatore particolarmente spiccato, quindi è opportuno fare sempre molta attenzione in loro presenza ed evitare gesti scattosi o imprudenti. Essendo animali solitari, poco sopportano la manipolazione da parte dell'uomo. Mai sottovalutarne il carattere e il temperamento. Se sperate di avere un animale che potete maneggiare con frequenza, siate consapevoli che molte specie vengono stressate dall'eccessivo contatto e troppa manipolazione può essere dannosa alla loro salute, perfino letale per le specie più sensibili. Inoltre, quando si decide si



alleverare un rettile come un serpente, è necessario tenere bene in mente alcune regole fondamentali: scegliere con attenzione il tipo di serpente adatto alle dimensioni dello spazio che gli sarà dedicato, informarsi sulle abitudini e le necessità dell'animale, trovare un contatto di un veterinario di fiducia specializzato in animali esotici in caso di emergenze e soprattutto mettere in conto che prendersi cura di un animale così particolare richiede un notevole dispendio economico per le tante cure

e accortezze di cui ha bisogno. Le specie tropicali, poi, possono richiedere per sopravvivere di particolari condizioni di umidità e clima. Un rischio dell'aver un serpente è l'infezione da salmonella, tollerabile per un adulto, pericolosa per i bambini. In aggiunta a tutto ciò, i serpenti hanno una lunga aspettativa di vita. Per il bene del serpente, non acquistatene o adottatene uno senza essere sicuri di essere pronti a prendervi a lungo questo impegno.



Fusa e miagolii d'autunno... ma quanto pelo perso!

Cosa fare per evitarlo: la guida alla "spazzolata"

di *Benedetta Baronti*

Fusa e coccole, ma peli dappertutto. Arriva l'autunno e con questo, il periodo della caduta del pelo dei nostri amati gatti. Il fenomeno, che l'organismo felino mette in funzione per adattarsi alla nuova temperatura, si accentua con il cambio di stagione, anche se in realtà i nostri amici a quattro zampe perdono il pelo in ogni periodo dell'anno, ma in particolare in autunno, la muta determina la ricrescita di un sottopelo più folto. Come prendersi cura di loro? Se la caduta del pelo fosse eccessivamente copiosa, potrebbe indicare un problema di salute, quindi è opportuno rivolgersi subito al veterinario di fiducia. Uno dei consigli degli esperti, per gestire la muta del gatto, è quello di spazzolarlo più volte al giorno per eliminare il pelo morto in eccesso ed evitare che leccandosi il gatto ne ingerisca in quantità. È meglio acquistare spazzole per gatti a pelo

lungo o corto, a seconda delle esigenze, di buona qualità. Per i gatti a pelo corto, utilizza un pettine per gatti in metallo a denti fini una volta a settimana in combinazione con una spazzola di gomma o con setole naturali per rimuovere il pelo morto. Se hai un gatto a pelo lungo utilizza un pettine di metallo tutti i giorni. Districa i nodi delicatamente con le dita o taglia con cura quelli più resistenti con un paio di forbici con la punta arrotondata. Se il tuo gatto non ama particolarmente essere spazzolato, prova a offrirgli degli snack o dei premi insieme a qualche incoraggiamento per calmarlo. La spazzola deve essere quindi conforme e specifica al tipo di pelo (in commercio e nei negozi specializzati ne esistono di molteplici tipologie): è consigliabile fare attenzione soprattutto ai mici a pelo lungo che rischiano la formazione di nodi. È importante imparare anche a spazzolarlo correttamente: si parte



dalla testa per arrivare sino alla coda, cercando di seguire la direzione di crescita dei peli per evitare di stressare i bulbi piliferi. In questo periodo dell'anno è ancora più importante fare attenzione all'alimentazione del gatto con l'assunzione di buone quantità di omega3 e omega6. Buone fonti di omega 6 sono i semi oleosi, il germe o embrione di cereali, legumi e pseudo cereali, e i relativi oli estratti. Gli omega 3, invece, si trovano principalmente nei pesci dei mari freddi.



ADOZIONE del CUORE PER IL NOSTRO YAGO.

Yago per gli amici "Microbo". E' bellissimo il nostro Yago, imponente ma bellissimo.

Per lui è preferibile una famiglia che ha casa con giardino, una famiglia tranquilla che ha già avuto esperienza con cani. Yago è molto indipendente, anzi inizialmente è diffidente nei confronti di estranei. Solo una volta stabilito un buon rapporto di fiducia basato su coerenza e mutuo rispetto, gli adottanti diventeranno un punto di riferimento e di guida. Di grossa mole ma dal cuore tenero, ha bisogno di tranquille passeggiate quotidiane. Da provare con le femmine. No maschi. Occorre un percorso di inserimento. Quanto deve stare ancora in gabbia?????? Vi aspetta in canile, venite a conoscerlo.

CONTROLLI PRE E POST AFFIDO E FIRMA DEL MODULO DI ADOZIONE

Aperto tutti i giorni dalle 14,30 alle 18,00

📍 via Delle Padulette (già via S. Antonio) MONTECATINI TERME

☎ 334.6211610 🌐 www.canilehermada.it

✉ canilehermada@gmail.com - consigliodirettivohermada@gmail.com

Orario Passeggiate: 14.30 - 18.00

**CANILE
HERMADA**
ASSOCIAZIONE
Amici degli Animali
Montecatini Terme

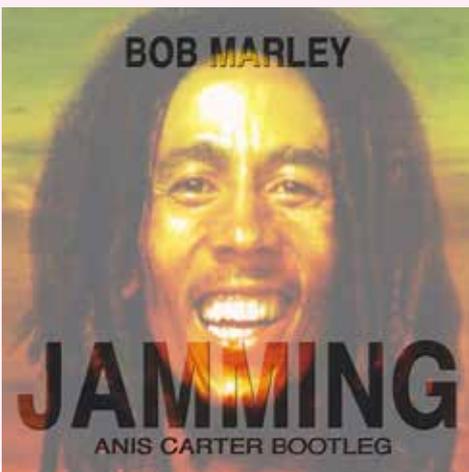
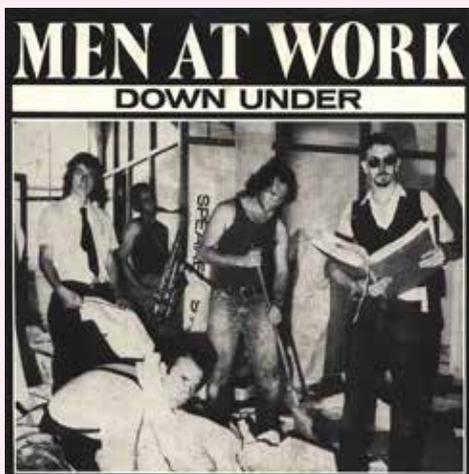
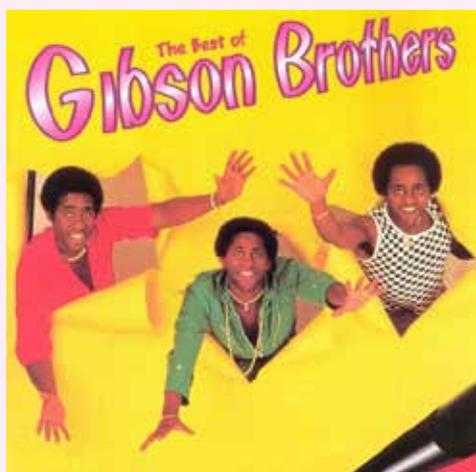
...E LA MUSICA VA...

di Pierluigi "Gigi Dj" Pardocchi

Come ogni anno ormai, quando si arriva negli ultimi mesi, le uscite discografiche si moltiplicano così come le offerte su internet. I poveri discografici rimasti, sono lì a raccattare la, oramai dura, pagnotta e costringono praticamente gli artisti a confezionare album più modello "pacco di Natale" che non lavori più o meno desiderati. Come d'incanto da tutte le parti cominciano a fioccare notizie di gossip su cantanti dei quali nel resto dell'anno non frega niente a nessuno, sperando di attirare l'attenzione sul disco che sotto Natale ci verrà proposto come regalino a buon mercato.

E noi... che ancora ci ostiniamo a emozionarci quando sentiamo una canzone che ci tocca le giuste corde, cosa facciamo? Nonostante tutto giriamo ancora per radio, televisione e rete per "beccare" qualcosa di vecchio e nuovo che ci faccia compagnia per arrivare bene in fondo alla giornata.

Ultimamente poi dalle nostre parti è arrivato un nuovo "fenomeno", si chiama RADIO MITOLOGY. Da un'idea del dj fiorentino Enrico Tagliaferri che, dopo aver lavorato in giro per



le radio del Nord Italia (...e qualche serata storica da queste parti con il sottoscritto a "fargli l'apertura"), è nato un canale radio che ripropone con gusto e competenza lo storico sound degli anni '70 e '80. Ma voi direte, sul web sai quante ce ne sono?... ma no! La Fm ha sempre il suo fascino. In queste automobili di oggi non appena inserisci la chiave nel cruscotto parte la radio e... quando senti un disco storico come "Down Under" dei Men At Work oppure "Pensiero stupendo" di Patty Pravo e ti ricordi che in quegli anni c'erano gruppi come i Gibson Brothers un po' di nervoso ti passa e poi se una telefonata dal Bluetooth ti interrompe "Jamming" di Bob Marley, ti verrebbe voglia di non rispondere. La cosa incredibile poi è anche questa, magari sei in un

locale che stai facendo colazione, in radio passano uno storico Patrick Juvet e un giovane ti chiede "tu che te ne intendi, mi dici che roba è questa? La risposta è facile: disco music che però veniva dalla Francia.... La risposta... "noo, come ora David Guetta...". Non è solo roba per vecchi allora!

Scusate ma gli amanti della musica leggera italiana ora sono in attesa dei nuovi di GIANNA NANNINI, BIAGIO ANTONACCI e NEGRAMARO, per esempio....questi mica son ragazzi eh. Certo ieri mentre facevo le faccende di casa (roba da "povero" single), mi canticchiavo "La Musica non c'è" di COEZ e "Stavo pensando a te" di FABRI FIBRA perché come dico sempre, anche nella roba "attuale" ogni tanto qualche cosina piacevole c'è.... Come l'ultima roba che ha fatto PINK ("Beautiful trauma") in cui c'è "Revenge" duettato con EMINEM che veramente, come dicono i ragazzi,spakka ma, non mi fate sentire il rapper CAPO PLAZA perché vi rincorro armato di mazza da baseball. Non parliamo poi dei DARK POLO GANG perché divento un "terrorista"... anche se in fondo sono un po' "casinaro" perché se sento la canzone del Papu Gomez (proprio lui, il calciatore dell'Atalanta) non ce la faccio a non iniziare il suo mitico balletto. Perché... "c'è chi l'anima che ha, la difenderà, non aspetterò qui amore, che ritorni qui da me.... E la musica, la musica va..." (non sono mie queste frasi ma di un bravo artista della nostra musica in una canzone del 1991, chi?... ve lo dirò il prossimo mese ma se amate la musica lo riconoscerete)



PARROCCHIA DI SAN MICHELE ARCANGELO DI PONTE BUGGIANESE

XXIX RASSEGNA DI MUSICA SACRA



AVVISO SACRO

ORE 17.00 SANTA MESSA

ORE 17.30 CONCERTI

DOMENICA 12 NOVEMBRE

PUERI CANTORES

di San Miniato (PI)

CORO D'ALTROCANTO

di Massa e Cozzile (PT)



DOMENICA 26 NOVEMBRE

CORO IMMACOLATA

di Pozzale (FI)

CORALE PONTIGIANA

"GIOVANNI ARRIGONI"

di Ponte Buggianese (PT)

Direttore artistico:

Maestro **ALESSANDRO BARTOLOZZI**



Con il patrocinio di:

COMUNE DI PONTE BUGGIANESE



ACCADEMIA COLLEGIO DE' NOBILI



7-11 NOVEMBRE ORE 21.00**11 NOVEMBRE ORE 16.00****ROCKY HORROR SHOW**

MANDELA FORUM - FIRENZE

Prodotto e diretto dall'Australiano Jim Sharman, la produzione originale di Londra fu messa in scena per la prima volta al Royal Court Theatre il 19 giugno 1973, prima di compiere altre performances in altri teatri e chiudere il 13 settembre 1980, con un totale di 2960 esibizioni che valsero allo spettacolo il premio Evening Standard del 1973 come miglior musical. Il debutto negli USA nel 1974 fu un successo che si tradusse in 9 mesi di repliche, ma il debutto a Broadway nel 1975 durò solo tre mesi e 45 repliche, nonostante una nomination ai Tony Award e al Drama Desk. Varie produzioni internazionali hanno, da allora, girato per i 6 continenti così come alcuni revival del West End e di Broadway e 8 tournèe nel Regno Unito. partecipazione straordinaria di Claudio Bisio

9 NOVEMBRE ORE 20.45**EDOARDO BENNATO - PRONTIA SALPARE TOUR**

TEATRO VERDI - FIRENZE

Pronti a salpare non è rivolto a quelli che arrivano da noi con i barconi, disperati che fuggono da tali situazioni che non hanno certo bisogno di sollecitazioni: l'invito è per tutti noi, quelli che sono nella fascia fortunata del mondo, un invito a muoversi per aiutare loro ma per salvare anche noi stessi». Un concerto misto a riflessioni e anche battute provocatorie. "Pronti a salpare" è il titolo anche del suo ultimo album, 14 brani inediti, che il cantautore alterna alle sue canzoni da "Io che non sono l'imperatore" a "La Torre di Babele" e "Burattino senza fili" successi di oltre 40 anni fa. Canzoni che, abbinate ad immagini



di cronaca attuale, offrono sempre messaggi validi. Sul palco per oltre due ore, il 71enne Bennato dimostra ancora una grande forza e vitalità artistica.

13 NOVEMBRE ORE 21.00**JAMES BLUNT - THE AFTERLOVE TOUR**

MANDELA FORUM - FIRENZE

Torna James Blunt con la sua musica. L'artista britannico sarà in Italia a novembre 2017 per un nuovo, imperdibile, tour in tutta Europa: il The Afterlove Tour. James Blunt è uno degli artisti più in voga del panorama discografico: il suo stile unisce musica pop, folk e rock melodico. Oltre a cantare, Blunt è autore e polistrumentista, tra gli strumenti che suona: il pianoforte, la chitarra, l'organetto e il mellotron. Ha firmato un contratto con l'etichetta statunitense Custard Records, raggiungendo la cima della classifica dei singoli più venduti negli USA. Nella sua carriera ha venduto 20 milioni di album e 23 milioni di singoli nel mondo.

15 NOVEMBRE ORE 21.00**AMEDEO MINGHI - LA BUSSOLA E IL CUORE TOUR 2017**CONCERTO SPETTACOLO
TEATRO PUCCINI - FIRENZE

Un tour scaturito dal successo del cofanetto di nuove canzoni distribuito dalla Sony e uscito in concomitanza dei 50 anni di carriera che l'artista festeggia con la musica. Un melodista visionario. Uno dei più grandi autori e interpreti della nostra canzone, con una personalità

romantica, da sognatore, che spesso, com'è accaduto in passato, supera le mode contingenti per offrire al pubblico opere che non seguono logiche di mercato, ma sono semmai contraddistinte da uno stile personale d'interpretazione dall'alto profilo comunicativo. Amato da più generazioni, grazie alla composizione di melodie d'indescrivibile bellezza che creano ponti tra la gente.

24 NOVEMBRE ORE 21.00**CAPAREZZA - PRISONER 709 TOUR 2017**

MANDELA FORUM - FIRENZE

Sono ormai trascorsi tre anni da «Museica», l'album di Caparezza nel quale ogni brano prendeva spunto da un'opera pittorica che diventava pretesto per sviluppare un concetto. Il cantautore torna ora con un nuovo lavoro discografico "Prisoner 709" e un nuovo tour nei palazzetti.

26 NOVEMBRE 18.00**THE LEGGEND OF ZELDA**

MANDELA FORUM - FIRENZE

Dopo il tutto esaurito della scorsa stagione a Milano torna, per un'unica data italiana, il concerto evento The Legend of Zelda: Symphony of the Goddesses. In questo tour il concerto si

**MANUELA**
ACCONCIATUREacconciature unisex, extensions,
solarium trifacciale e intero

VIA GARIBALDI 56 BORGO A BUGGIANO TEL. 339.4358176



presenta con un'edizione rinnovata e arricchita di nuove musiche e immagini tratte dall'ultimo gioco della saga "The Legend of Zel-da: Tri Force Heroes"

1 DICEMBRE ORE 20.45

**FIGURELLA MANNOIA -
COMBATTENTE IL TOUR**



TEATRO VERDI - FIRENZE

Un anno straordinario per Fiorella Mannoia: il successo dell'album "Combattente" uscito lo scorso autunno, il secondo posto al Festival di Sanremo con "Che sia benedetta", il ruolo da protagonista al cinema nel film "7 minuti" di Michele Placido, i quasi 80 concerti di "Combattente Il Tour", in tutta Italia, dai teatri della prima tranche invernale e della seconda in primavera, passando poi ai luoghi prestigiosi e alle suggestive

location dell'estate e al gran finale estivo all'Arena di Verona. E questo è stato anche l'anno del debutto televisivo per Fiorella, che ha sorpreso tutti nel suo one woman show "Un, due, tre... Fiorella!". A novembre Fiorella sarà in concerto in quattro capitali europee, al Den Atelier di Lussemburgo (19 novembre), al Bataclan di Parigi (21 novembre), a La Madeleine di Bruxelles (22 novembre) e alla Union Chapel di Londra (24 novembre). E dopo l'Europa, a grande richiesta, il viaggio live prosegue ancora nei teatri di tutta Italia a dicembre e gennaio per la quarta e ultima tranche di questo fortunatissimo "COMBATTENTE IL TOUR". Il tour si concluderà così nel 2018, a più di un anno dal suo inizio, arrivando a quota 100 concerti!

5 DICEMBRE ORE 21.00

**PAOLA TURCI - IL SECONDO CUORE
TOUR**

TEATRO PUCCINI - FIRENZE

Nel corso dei concerti sarà possibile ascoltare i nuovi brani, insieme ai più grandi successi del passato che hanno reso Paola Turci una delle artiste più apprezzate del panorama musicale

italiano.

6-7 DICEMBRE ORE 21.00

**GIANNA NANNINI - AMORE
GIGANTE**

MANDELA FORUM - FIRENZE

A più di quattro anni dal suo ultimo lavoro e dopo il successo delle raccolte Hitalia e Hitstory, Gianna torna in questo autunno con un album incredibile su etichetta Sony Music, anticipato dal primo singolo in tutte le radio. Reduce dalla prima parte di un tour europeo di enorme successo, Hitstory European Tour, dove la rocker ha letteralmente sbalordito il pubblico registrando un sold out dopo l'altro. Il tour prevede l'Olympia di Parigi, Bruxelles, per la prima volta Bulgaria e Romania. L'avventura si concluderà il 29 Luglio in Germania al Castello di Kapfenburg.



INNOCENTI ARGENTI

**PER I TUOI REGALI,
SCEGLI I PROFESSIONISTI**

INNOCENTI ARGENTI

L'ARTE DEL REGALO

UNICA **GRANDE SEDE** **ALTOPASCIO**

USCITA AUTOSTRADA - 300 metri direzione Centro

MEDIA-PUBBLICITÀ | 0572 901037

9 NOVEMBRE

L'AVARE

Dove: Pescia (PT) – Teatro Pacini

Quando: 9 novembre, ore 21.15

Per info: www.teatropacini.it

info@teatropacini.it

Tel. 0572.490049-391.4868088

di Moliere con Andrea Buscemi e Livia Castellana, Martina Benedetti, Nicola Fanucchi, Simone Antonelli, Valentina Lombardi, Benedetta Lusito. Direzione artistica Andrea Buscemi. Produzione Fondazione Sipario Toscana Onlus.

Rappresentato sempre con successo e a tutte le latitudini, fra tutti i grandi personaggi scritti dal genio di Molière, l'avarò Arpagone è certamente il più famoso. Ne è riprova la sua straordinaria fortuna scenica, giunta fino ai giorni nostri, e che – dal 1668 anno della sua prima rappresentazione – vanta una continuità che ha pochi eguali nel teatro.

11 NOVEMBRE

**CENTOMILA, UNO, NESSUNO
– LA CURIOSA STORIA DI LUIGI
PIRANDELLO**

Dove: Borgo a Buggiano (PT),

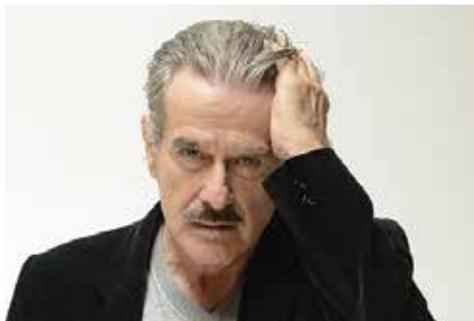
Loc. Pittini – Teatro Buonaprima

Quando: 11 novembre, ore 21.00

Per info e prenotazioni: www.buonalaprima.org

info@buonalaprima.org

Tel. 0572.30836-333.6812900



Con Giuseppe Pambieri. Scritto e diretto da Giuseppe Argirò.

Giuseppe Pambieri, attore di teatro, cinema e televisione, che ha lavorato con registi del calibro di Strehler, Zeffirelli e Woody Allen, compie un viaggio ironico e appassionato nel multiforme universo dello scrittore siciliano, un ritratto inedito disegnato attraverso le figure più significative

della sua vita, le sue opere, il suo pensiero; una riflessione scanzonata e umoristica sull'uomo del Novecento, a cui solo la scena può dare voce. Lo spettacolo racconta gli aspetti meno visitati dell'esistenza di Pirandello: dai tumultuosi anni giovanili e dal rapporto conflittuale con il padre agli amori specchio di un immaginario erotico ossessivo e di una personalità complessa e tormentata.

CAVEMAN

Dove: Montecatini Terme (PT) – Teatro Verdi

Quando: 11 novembre, ore 21.00

Per info: www.teatroverdimontecatini.it

info@teatroverdimontecatini.it Tel. 0572.78903

Con Maurizio Colombi

Sei al 7° anno di matrimonio? Ti stai per sposare? Vi state lasciando? State per andare a vivere insieme?... Ti conviene vedere Caveman il più famoso spettacolo sul rapporto di coppia a livello planetario. E' in scena in 30 paesi, vanta più di 10 milioni di spettatori e una strada intitolata nella città di New York! In Italia CAVEMAN è arrivato

TEATRO
175 posti a sedere

CORSI DI RECITAZIONE E MUSICAL

CORSI DI MUSICA

ISCRIZIONI APERTE

© ph: mauriziopini.com

Direzione generale Eleonora Franchi

TEATRO BUONALAPRIMA

VIA TERRA ROSSA FONDA 168 - BUGGIANO (LOC. PITTINI)

+39 333 6812900 | 0572 30836

INFO@BUONALAPRIMA.ORG | WWW.BUONALAPRIMA.ORG

TEATRO BUONALAPRIMA

BUONALAPRIMA TEATRO E ACCADEMIA DI SPETTACOLO

nel 2008, dove l'adattamento e la traduzione – per volontà di Rob Becker, il creatore della versione originale – sono stati curati da Maurizio Colombi, il regista del record d'incassi Peter Pan – il Musical e del recente -We Will Rock You- il fortunato musical ispirato dalla musiche dei Queen. Con CAVEMAN si ride (sino alle lacrime), ci si diverte, ma soprattutto ci si riconosce.

17,18,19 NOVEMBRE



RICHARD II

Dove: Pistoia-Teatro Manzoni
Quando: 17 e 18 novembre, ore 21.00 e 19 novembre ore 16.00
Per info: www.teatridipistoia.it
atp@teatridipistoia.it Tel. 0573.99161

di William Shakespeare. Traduzione Alessandro Serpieri, riduzione e regia Peter Stein con Maddalena Crippa, Alessandro Averone, Gianluigi Fogacci, Paolo Graziosi, Andrea Nicolini, Graziano Piazza, Almerica Schiavo, Giovanni Visentin, Marco De Gaudio, Vincenzo Giordano, Luca Iervolino, Giovanni Longhin, Michele Maccaroni, Domenico Macrì, Laurence Mazzoni. Il dramma tratta esclusivamente della deposizione di un re legittimo – un tema politico eminente che facilmente si può trasporre ai nostri tempi: è possibile deporre un sovrano legittimo? Il nuovo re non è un usurpatore? Una tale deposizione non è simile all'assassinio di ogni ordine tradizionale? Durante il suo regno Richard II ha messo contro

di sé tutte le forze sociali: egli ha sfruttato il proprio potere in tutte le direzioni immaginabili, ha sconfinato le proprie competenze e si è preso ogni libertà, anche sessuale. È un giocatore, un attore, ma pur sempre un re che, anche dopo la sua deposizione, rimane un re; mentre il suo rivale – che prende il suo posto sul trono come usurpatore – genera esattamente lo stesso meccanismo di ostilità contro il suo potere, poiché tale potere si basa sul puro arbitrio.

18 NOVEMBRE

GLI UOMINI VENGONO DA MARTE,



LE DONNE DA VENERE

Dove: Montecatini Terme (PT) – Teatro Verdi
Quando: 18 novembre, ore 21.00
Per info: www.teatroverdimontecatini.it
info@teatroverdimontecatini.it Tel. 0572.78903

Con Paolo Migone. Messa in scena da Paolo Migone e Carlo Neri. Spettacolo teatrale tratto dal best seller dello psicologostatunitense John Gray. Una cosa è sicura, gli uomini e le donne vengono da due pianeti diversi. Tutti si sono già scontrati e irritati per i comportamenti incomprensibili dell'altro sesso. Le ragioni? Si pensa troppo spesso che l'altro funzioni come noi, dimenticando che è fondamentalmente diverso. L'originalità dello spettacolo sta nel fatto che ricorda le principali differenze di funzionamento tra uomo e donna, sostenendosi su situazioni quotidiane

che conosciamo tutti, tenendo presente il confronto di ogni generazione. Grazie al “professore” Paolo Migone, infine comprenderemo come fare di queste differenze una fonte di complicità, e non di conflitto. Risultato; si ride molto, di sé, della propria coppia o dei propri genitori, ma soprattutto, si dispone di nuovi dati per comprendere l'altro sesso e girare in scherno alcune situazioni che possono diventare fonte di discordia. Lo spettacolo non ha lo scopo di condividere “verità”, ma soprattutto aiutare a comprendere l'incomprensibile.

19 NOVEMBRE

IL BERRETTO A SONAGLI

Dove: Pescia (PT) – Teatro Pacini
Quando: 19 novembre, ore 21.15
Per info: www.teatropacini.it
info@teatropacini.it
 Tel. 0572.490049-391.4868088

di Luigi Pirandello con Sebastiano Lo Monaco e Maria Rosaria Carli e Claudio Mazzenga, Clelia Piscitello, Rosario Petix, Lina Bernardi, Maria Laura Caselli con la partecipazione di Gianna Giachetti. Regia Sebastiano Lo Monaco. Il “Berretto” è la storia di un uomo giovane che tradito dalla moglie accetta la condanna e la pena di spartire l'amore della propria donna con un altro uomo pur di non perderla. Il personaggio di Ciampa, apparentemente grottesco, è in realtà eroico e pieno di umanità, una umanità silenziosa che gli dà la forza di difendere la sua infelicità coniugale, contro la società ridicola di quel tempo.

ELSA LA REGINA DEI GHIACCHI

Dove: Montecatini Terme (PT) – Teatro Verdi
Quando: 19 novembre, ore 16.00
Per info: www.teatroverdimontecatini.it
info@teatroverdimontecatini.it Tel. 0572.78903

Spettacolo, in forma di musical, ispirato alla fiaba di Hans Christian Andersen, La regina delle nevi. Lo spettacolo si apre con la storia di come il diavolo in persona abbia creato uno specchio



GIOCATTOLI • CARTE COLLEZIONABILI

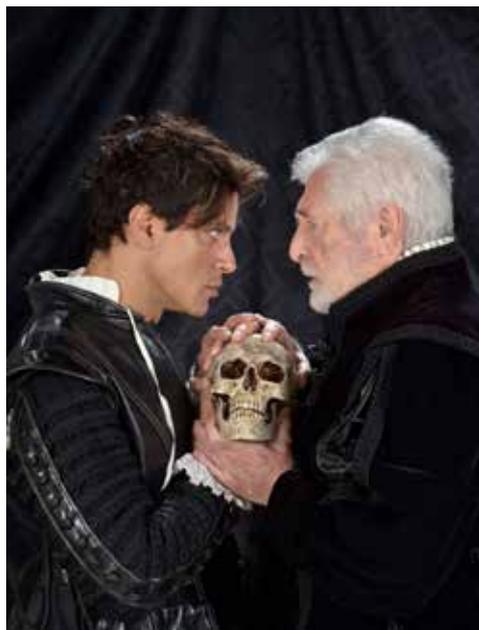
VIA PINETA 456 - MONSUMMANO TERME

f GAAMES.IT

☎ 0572 950430



capace di far sparire tutto ciò che di bello si specchia in lui, e di accentuare e di deformare tutto il cattivo. In seguito, lo specchio si rompe in mille frammenti che vengono dispersi per il mondo, entrando negli occhi e nei cuori degli uomini corrompendo le loro anime.... E' un family-show, uno spettacolo per tutti, che si avvale, oltre ai componenti



della compagnia, del contributo artistico di Serena Nacci in arte Naena e di Giovanni Fochi, attore e regista diplomato alla "Bottega Teatrale" di Vittorio Gassman.

24,25,26 NOVEMBRE

ODIO AMLETO

Dove: Pistoia-Teatro Manzoni
 Quando: 24 e 25 novembre, ore 21.00
 e 26 novembre ore 16.00
 Per info: www.teatridipistoia.it
atp@teatridipistoia.it Tel. 0573.99161

di Paul Rudnick. Adattamento e regia Alessandro Benvenuti. Con (in ordine alfabetico) Gabriel Garko e Ugo Pagliaie con la partecipazione di Paola Gassmane con Claudia Tosoni, Annalisa Favetti, Guglielmo Favilla
 Divertente commedia di Paul Rudnick, che porta in scena la storia di una star del piccolo schermo che, per rifarsi un look da attore impegnato, accetta di interpretare il personaggio shakespeariano in palcoscenico, ma spunta il fantasma del leggendario John Barrymore. Quando il protagonista riceverà la proposta di un nuovo ruolo importante in TV, con relativo compenso stellare e la prospettiva di una platea oceanica, si troverà a dover

scegliere tra il nobile Shakespeare e la popolarità della televisione...

26 NOVEMBRE

IL PAESE DEI CAMPANELLI



Dove: Pescia (PT) - Teatro Pacini
 Quando: 26 novembre, ore 21.15
 Per info: www.teatropacini.it
info@teatropacini.it
 Tel.0572.490049-391.4868088

Stagione lirica e operetta. La Compagnia Operetta in due tempi liberamente tratta da Lombardo e Ranzato. Produzione Compagnia L'Allegra Operetta. Personaggi ed interpreti: Bom Bon : Cosetta Gigli, Pomerania: Viviana Larice, La Gaffe: Matteo Micheli, Nela: Elisabetta Della Santa, Hans: Fabio Ciardella, Tom: Dante Francesconi, Attanasio: Franco

GIOIELLERIA 

Mancini

**GIOIELLERIA
 OREFICERIA
 OROLOGERIA
 ARTICOLI
 DA REGALO**



via E.Toti, 57/67 - Monsummano Terme (PT)
 Tel. 0572.51480

Dal 1934

Silvano dolfi
 di Michelotti Vera
 Mercerie Abbigliamento
 Confezioni da lavoro

**Intimo delle migliori marche
 Abbigliamento per
 scuola alberghiera
 Grembiuli per scuole
 materne ed elementari**



via Garibaldi, 1
 (angolo Piazza XX Settembre)
MONTECATINI TERME (Pistoia)
 telefono 0572.911590

Bocci, Tarquinio: Giuseppe Lencioni, Basilio: Giuseppe Bartoli, Ethel: Paola Pacelli, Annie: Paola Simonetti, Ester: Carla Frediani, Balletto : L'Allegra Operetta - Coreografie Elisa Torrini e Elisa Sani, Direzione Musicale: Stefania Casu. Scene: L'Allegra Operetta. Regia e Costumi: Cosetta Gigli

02 DICEMBRE
L'ULTIMO AMORE - PAOLINA BONAPARTE E GIOVANNI PACINI



Dove: Pescia (PT) – Teatro Pacini
 Quando: 2 dicembre, ore 21.15
 Per info: www.teatropacini.it
info@teatropacini.it
 Tel.0572.490049-391.4868088

Settimo episodio teatrale del progetto di Orlando Forioso "I Bonaparte, una famiglia corsa"
 Con Luca Tanganelli, Francine Massini, Mayline Leonetti, Marie-Paule Franceschetti, Orlando Foriodo. Regia Orlando Forioso. Produzione TeatrEuropa e Teatro dei Garzoni.
 Sorta di fiction teatrale a puntate sulla famiglia di Napoleone Bonaparte. Questo episodio è dedicato alla Toscana,

all'Italia, alla Musica e all'Amore. Paolina Bonaparte ha trascorso l'ultimo periodo della sua vita innamorata del diciottenne musicista Giovanni Pacini. Un amore scandaloso e tormentato che sarà l'ultimo della Principessa Paolina. Un omaggio al grande compositore in occasione dei 150 anni della nascita.

03 DICEMBRE
L'ATLANTE DELLE CITTÀ



Dove: Borgo a Buggiano (PT), Loc. Pittini – Teatro Buonalaprima
 Quando: 3 dicembre, ore 16.00
 Per info e prenotazioni: www.buonalaprima.org
info@buonalaprima.org
 Tel.0572.30836-333.6812900

Evento per bambini a numero limitato, prenotazione obbligatoria di e con Antonio Panzuto
 I bambini assisteranno allo spettacolo seduti sotto una tenda del deserto, viaggiando insieme ad un contemporaneo Marco Polo, interpretato da Antonio Panzuto, che tra cassette e nascondigli darà vita a "Le città invisibili".
 "L'Atlante delle città" si sviluppa attorno ad una macchina scenica che si apre e si trasforma sotto gli occhi dei bambini diventando aereo ed elica, bicicletta, lanterna magica, atlante di città dove si nascondono storie, personaggi, racconti, immagini, disegni...

29 NOVEMBRE-9 DICEMBRE
LA FERITA DELLA BELLEZZA
 Dove: Pistoia – Piccolo Teatro Mauro Bolognini
 Quando: 29-30 novembre, ore 21.00, 1

dicembre, ore 21.00, 2-3 dicembre, ore 17,00,
 4-6 dicembre ore 21.00, 7 dicembre, ore 17,00, 8
 dicembre, ore 21.00, 9 dicembre, ore 17.00.
 Per info: www.teatridipistoia.it
atp@teatridipistoia.it Tel. 0573.99161



Un testo di Luca Scarlini da un'idea di Massimo Grigò. Regia di Giovanni Guerrieri con Massimo Grigò, Annibale Pavone, Maurizio Rippa.
 Incentrata sulla figura del celebre cantante lirico castrato pistoiese Atto Melani (1626-1714), noto anche quale diplomatico e spia al servizio del Regno di Francia, che fu, con i fratelli Jacopo ed Alessandro, protagonista di una formidabile stagione musicale intessuta di trame politiche e sociali che animò l'Europa di fine '600. All'alba del nuovo secolo, che molto avrebbe cambiato, mettendo in discussione il ruolo degli evirati cantori, un castrato, che proviene da una famiglia di Pistoia, in cui il padre Domenico ha voluto sfidare ogni record, ed evirare buona parte della prole, incontra il fratello Jacinto, colui che è stato incaricato di continuare la discendenza. Se di Atto sappiamo molto, di lui sappiamo poco e niente.... Un incontro/scontro tra due mondi, quindi, che è occasione di una resa dei conti, la musica, linguaggio apparentemente astratto dalle umane cure, si svela invece, con sorpresa, portatore di notizie, messaggi.



Il filo di Arianna
 e le idee prendono forma...

- Riparazioni sartoriali
- Creazioni e vendita biancheria per la casa
- Creazioni personalizzate e ricami punto croce
- Creazione di capi su misura



via P. Gobetti, 14 - MONSUMMANO TERME - Tel. 392.8401372

USCITE DEL 2 NOVEMBRE 2017

MISTERO A CROOKED HOUSE



Regia di Gilles Paquet-Brenner con Glenn Close, Christina Hendricks, Gillian Anderson, Terence Stamp, Max Irons, Amanda Abbington, Julian Sands. Genere giallo.

Sophia chiede all'investigatore privato Charles Hayward di stabilirsi nella tenuta di famiglia per indagare sulla vicenda della morte misteriosa dello zio, il ricco patriarca greco Aristides Leonides. Una volta lì, Charles fa la conoscenza delle tre generazioni della dinastia Leonides trovando un'atmosfera velenosa, piena di risentimenti e gelosie. Tra i tanti moventi, indizi e sospetti, riuscirà a trovare l'assassino prima che colpisca di nuovo? Tratto dal best seller di Agatha Christie.

MAZINGA Z - INFINITY



Regia di Junji Shimizu. Genere animazione, fantascienza. Koji Kabuto un giorno scopre delle misteriose rovine all'interno del Monte Fuji opera del Dottor Inferno e delle sue forze malvagie. Koji è quindi costretto a riprendere i comandi di Mazinga Z e dovrà prendere una delle decisioni più importanti della sua vita. Più che mai il futuro dell'umanità è nelle sue mani.

SAW: LEGACY



Regia degli Spierig Bros. con Laura Vandervoort, Tobin Bell, Matt Passmore. Genere horror.

Una serie di cadaveri viene ritrovata in giro per la città. Ogni vittima è morta in maniera atroce e sadica. Tutti gli indizi raccolti dagli investigatori puntano il dito verso il defunto assassino John Kramer. Ottavo film della saga horror nata nel 2004.

GEOSTORM

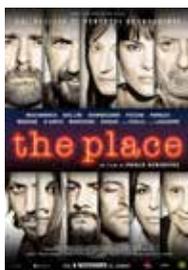


Regia di Dean Devlin con Gerard Butler, Ed Harris, Andy Garcia. Genere drammatico, azione.

In un futuro prossimo, Jake Lawson, il creatore di un particolare sistema di satelliti in grado di controllare le condizioni meteorologiche, lavora con il non tanto amato fratello Max. Il loro scopo è quello di capire cosa non vada nel sistema, sfuggito a ogni controllo, e di evitare una catastrofe senza precedenti.

USCITE DEL 9 NOVEMBRE 2017

THE PLACE



Regia di Paolo Genovese con Valerio Mastandrea, Marco Giallini, Alba Rohrwacher, Vittoria Puccini, Rocco Papaleo, Silvio Muccino. Genere commedia.

Una serie di personaggi si alternano in un bar. Vanno, vengono e si siedono tutti al tavolo di un misterioso uomo

che, in cambio di qualcosa, pare possa esaudire ogni desiderio.

BORG MCENROE



Regia di Janus Metz Pedersen con Shia LaBeouf, Sverrir Gudnason, Stellan Skarsgård. Genere drammatico.

1980: Lo svedese Björn Borg si contende la vittoria del grande torneo internazionale di Wimbledon col giovane e talentuoso statunitense John McEnroe. Entrambi destinati alla leggenda, pagano in realtà prezzi molto alti per essere chi sono.

MALARAZZA



Regia di Giovanni Virgilio con Stella Egitto, Paolo Briguglia, David Coco, Cosimo Coltraro. Genere drammatico.

Una giovane madre ed il figlio, assieme al fratello di lei, sono vittime di un sistema di potere malavitoso rappresentato dal boss in declino Tommasino Malarazza. Per queste tragiche esistenze non sembra esserci speranza per un riscatto sociale.

USCITE DEL 16 NOVEMBRE 2017

JUSTICE LEAGUE



Regia di Joss Whedon, Zack Snyder con Ben Affleck, Henry Cavill, Gal Gadot, Amber Heard, Amy Adams, Jason Momoa. Genere supereroi. Bruce Wayne

**NUOVA COLLEZIONE
AUTUNNO - INVERNO
2017/2018**



**MODA
ACCESSORI
SPOSA E CERIMONIA**

Rossellina

Via Giacomo Matteotti, 78 - MONSUMMANO TERME - Tel. 340.9947336 - negozio sposa 389.2377037

Rossellina Moda

chiede l'aiuto dell'alleata Diana Prince per affrontare un acerrimo nemico da poco risvegliato. Insieme, Batman e Wonder Woman lavorano per trovare e reclutare i componenti di una squadra di metaumani. Nonostante la formazione di un team senza precedenti di eroi, potrebbe essere tardi per salvare il pianeta.

THE BROKEN KEY



Regia di Louis Nero con Christopher Lambert, Rutger Hauer, Geraldine Chaplin, Michael Madsen, Franco Nero, Maria de Medeiros, Kabir Bedi. Genere thriller.

In un futuro prossimo, per effetto di una rigida legge sull'eco-sostenibilità, la carta è diventata un bene raro; stampare è quindi un reato. Tutte le informazioni fluiscono attraverso un'unica rete di dati gestita dalla "Grande Z", la Zimurgh Corporation. La ricerca del frammento mancante di un antico papiro, tra omicidi e sette misteriose, porterà il protagonista a rischiare tutto per salvare l'umanità.

PIPI, PUPÙ, ROSMARINA IN IL MISTERO DELLE NOTE RAPITE



Regia di Enzo D'Alo'. Genere animazione. Qualcuno ha rubato le note musicali della partitura composta dal Mapà per il Grande Concerto di Ferragosto. Il Narratore, inseparabile voce amica dei tre piccoli ed avventurosi Pipì Pupù e Rosmarina, affida loro il delicato compito di scoprire il colpevole dello scellerato furto e di recuperare dunque la musica.

USCITE DEL 23 NOVEMBRE 2017

CACCIA AL TESORO

Regia di Carlo Vanzina con Vincenzo Salemme, Carlo Buccirosso, Max Tortora. Genere commedia.

Domenico Greco naviga nei debiti e vive in casa della cognata Rosetta, che ha un figlio di nove anni malato di cuore. L'unico modo per salvarlo sarebbe operarlo in America, ma l'operazione costa 160 mila euro. Disperati, vanno a pregare San Gennaro chiedendo un miracolo. E San Gennaro risponde... o così loro credono, dando loro il via libera per "prenderci" uno dei gioielli della sua Mitra custodita insieme al famoso Tesoro nella cripta della chiesa. Insieme a Ferdinando Cesare e Claudia, parte una "Caccia al Tesoro" che li porterà da Napoli, a Torino e poi fino a Cannes.

IL DOMANI TRA DI NOI

Regia di Hany Abu-Assad con Idris Elba, Kate Winslet, Dermot Mulroney, Beau Bridges. Genere drammatico.

Alex e Ben, una coppia di sconosciuti, sopravvivono a un incidente aereo sulle montagne innevate degli Stati Uniti. Gravemente feriti, i due sono costretti a fidarsi ciecamente l'uno dell'altra e a trovare un modo per mettersi in salvo e proteggersi dagli elementi atmosferici.

FLATLINERS - LINEA MORTALE



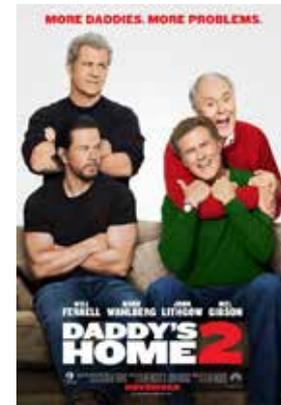
Regia di Niels Arden Oplev con Nina Dobrev, Ellen Page, Diego Luna, Kiefer Sutherland. Genere drammatico, thriller.

Cinque studenti di medicina che, ossessionati dai misteri che si nascondono al di là dei confini della vita, si avventurano in un esperimento tanto audace quanto pericoloso: fermando i loro cuori per

brevi periodi di tempo, ognuno di loro può vivere un'esperienza di quasi-morte e toccare con mano l'aldilà. Remake del film del 1990 di Joel Schumacher.

USCITE DEL 30 NOVEMBRE 2017

DADDY'S HOME 2



Regia di Sean Anders con Mark Wahlberg, Will Ferrell, Mel Gibson, John Lithgow. Genere commedia.

Dusty e Brad uniscono le loro forze per garantire ai figli il Natale perfetto. Tuttavia, la nuova alleanza viene messa alla prova quando per trascorrere le vacanze insieme arrivano come ospiti i loro rispettivi padri, un macho vecchia scuola e un paparino affettuoso ed emotivo.

SEVEN SISTERS



Regia di Tommy Wirkola con Noomi Rapace, Willem Dafoe, Glenn Close. Genere fantascienza.

2073: a causa della sovrappopolazione sulla Terra si è deciso di introdurre la politica del figlio unico, fatta applicare con il pugno di ferro dall'Ufficio per il Controllo delle Nascite, sotto l'egida di Nicolette Cayman. Qui sette sorelle identiche vivono un'esistenza in fuga dal dipartimento di riassegnazione dei bambini.

Ada

ABBIGLIAMENTO

Uomo - Donna - Bambino - Neonato

BIANCHERIA PER LA CASA

ido

mini

FELPE BIMBO

Via Lucchese PONTE ALL'ABATE | PESCIA 0572.429010 | Seguici su

“La musica salvifica”

DI GIACOMO LUCCHESI,
EDIZIONI STREETLIB, 2017

Incontrarmi seduto sopra ad un treno, quando avevo all'incirca 40 anni meno, è come entrare in un buco che dà nel tempo. Erano gli anni di Happy Days e di Ralph Malph ma io stavo in un letto sudato d' un grande ospedale e non sapevo che, per più di un anno i miei progetti non sarebbero cambiati. Quel male che intanto mi aveva lasciato in fondo a qualche data (probabilmente a Maggio) nell'ombra di un altro viaggio; quello di un bambino che camminava sopra un filo di canzoni e ad ogni passo andava sempre un po' più in là, al limite del vuoto. E' vero ho chiesto aiuto, poi da solo mi sono perduto, ho pianto e sono cresciuto. (e tengo pure una certa età).*

*Sono citati stralci delle canzoni: “Ninni” e “Dentro gli occhi” di Roberto Vecchioni, “Ricordi quei giorni”, “Venezia” e “Gli amici” di Francesco Guccini, “La giostra” e “L'acrobata” di Angelo Branduardi, “Se ti tagliassero a pezzetti” di Fabrizio De Andrè; “Spugna” di Edoardo Bennato; “La sedia di Lillà” di Alberto Fortis, “Il parco della luna” di Lucio Dalla e “Gli anni” degli 883.



“L'ultimo giorno di sole”

DI GIORGIO FALETTI,
BALDINI & CASTOLDI, 2017

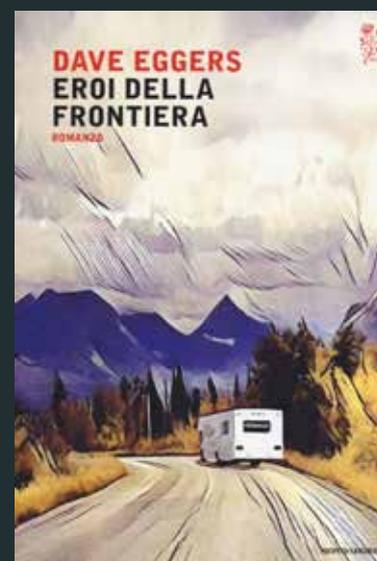
L'ultimo racconto, ancora inedito, scritto da Giorgio Faletti, scomparso tre anni fa. Nell'attesa di un'imminente esplosione solare, una donna decide di non scappare per affrontare se stessa. Con mano felicissima Giorgio Faletti si congeda, assieme alla sua protagonista, nel segno di una commovente tenerezza per le vicende umane. Il racconto L'ultimo giorno di sole è diventato e tornerà a essere uno spettacolo teatrale, diretto da Fausto Brizzi e interpretato da Chiara Buratti (per la quale lo spettacolo era stato scritto e pensato). Mentre tutti fuggono alla ricerca di un improbabile luogo dove potersi salvare da una imminente esplosione solare, una donna decide di restare nel paese dov'è nata, e di guardarsi dentro. Racconta a se stessa e al mondo che scompare ciò che ha visto e chi ha incontrato, le cose che ha vissuto e quelle che ha sognato. E canta per esorcizzare il buio. O per accogliere quel buio con straziante dolcezza.



“Eroi della frontiera”

DI DAVE EGGERS, MONDADORI, 2017
di Francesco Storai

Il nuovo libro di Dave Eggers parla di una delle tematiche più affascinanti e frequenti nel panorama narrativo internazionale: il viaggio. In questa storia i personaggi si cimentano in avventure al limite della ragione per le più svariate ragioni ma tutte, in comune, hanno la necessità ed il desiderio di sfuggire dalle proprie vite, dalla civiltà moderna. La quarantenne Josie, un'ex dentista dell'Ohio, decide di noleggiare un camper e di darsi all'avventura insieme ai suoi due figli, Paul e Ana. Il loro diventerà presto un viaggio senza meta, in cui l'obiettivo principale diventa quello di scappare dalle responsabilità. L'autore, nel corso della narrazione, sembra voler creare delle vittime come protagonisti. Tutti sembrano infatti personaggi totalmente in balia dei propri tormenti interiori, incapaci di razionalizzare a fondo. Il libro, seppur con questo “stravolgimento” nei caratteri emotivi dei personaggi, risulta una buona lettura, con molti spunti interessanti su cui riflettere. Come spesso accade, il viaggio in camper si trasformerà nel più classico degli obiettivi: ritrovare se stessi.





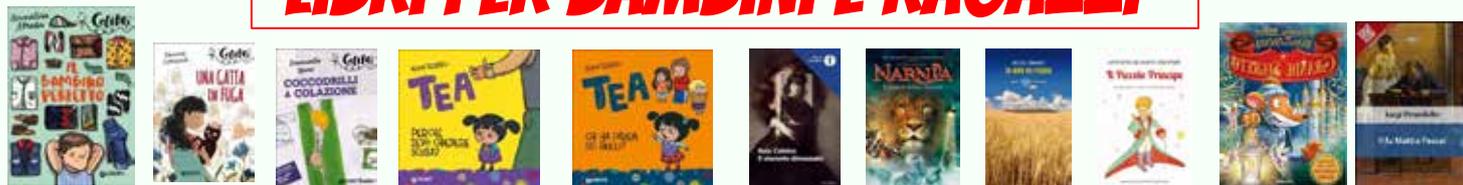
Libreria Michelotti



LIBRERIA CATTOLICA - ARTICOLI RELIGIOSI



LIBRI PER BAMBINI E RAGAZZI



CARTOLERIA - GIOCHI - ARTICOLI DA REGALO



DIZIONARI E ATLANTI SCONTO 15%



Libreria Michelotti - C.so Indipendenza 106/108 - Borgo a Buggiano (PT)

Tel. 0572 32105 - Fax 0572 549018 - libreriamichelotti@gmail.com -   Libreria Michelotti

"Grand Tour della Valdinievole"

Bagliori di Valdinievole in Brianza... pensando a Mirò 2^PARTE

Continuiamo ad esplorare le ricchezze che il nostro Patrimonio Artistico Territoriale ci offre. Indossate con me scarpe comode, abbigliamento leggero e... animo permeabile... l'avventura prosegue:

(...) Per tramite di un amico caro dell'amata ed insostituibile Simonetta, conosciuto a Pescia e frequentato a Davos in Svizzera sul finire degli anni '80, visitate successivamente le mie architetture, l'attività di progettista qualche anno più avanti, incontrò l'apprezzamento incondizionato di una sua conoscente "brianzola".

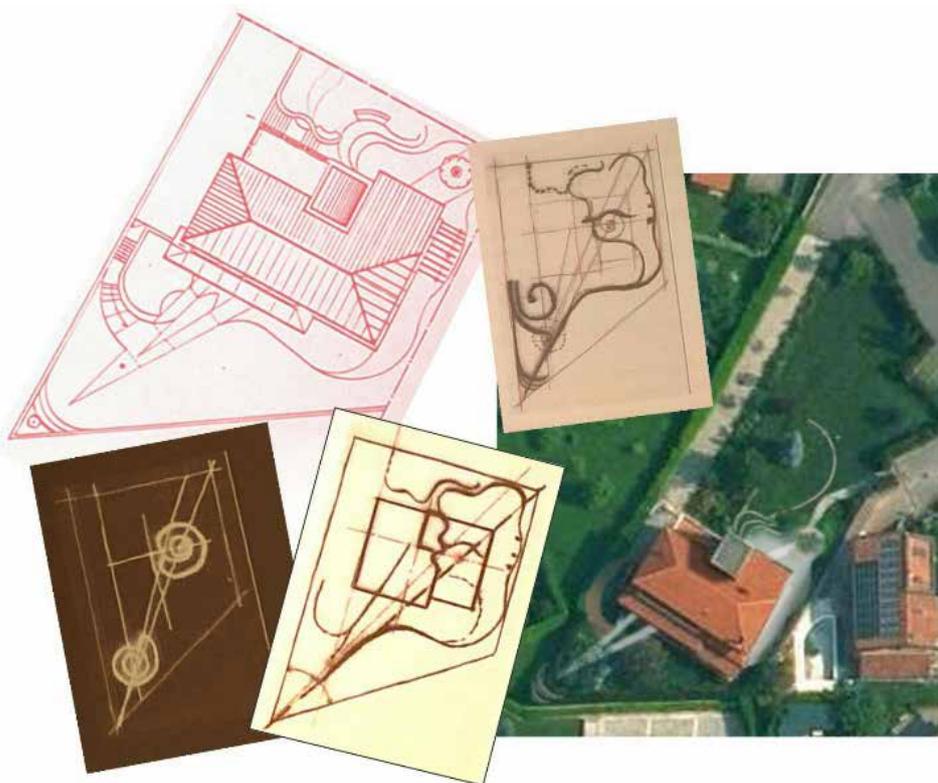
Signora gentile, piacevole, imprenditrice integerrima, infaticabile e benestante, dotata di grande fiuto, "charme" e gusto. Qualche anno più tardi, maturata la necessità di costruire una residenza più confortevole e rappresentativa, non esitò un attimo e... soggiornando nella splendida Liberty cornice del Grand Hotel Plaza, sul lungomare viareggino, mi venne a trovare incaricandoci, senza appello, della progettazione di una nuova "villa faccia-vista" per un insopprimibile



Simone Architetto Scardigli, 20x20, olio su cartone, Rocco Normanno, 2015 (S.A.D. Buggiano -PT -)

desiderio di pacifica contaminazione della sua Brianza con i nostri colori, volumi, "sapori" stilistici e materici. Quegli stilemi, a tutti noi ben noti, della bella e antica tradizione residenziale toscana. Presto le idee meta-progettuali ebbero compimento e trovarono la soddisfatta approvazione della committenza. Il passaggio agli elaborati definitivi, istruttoria delle pratiche, nulla osta ed approvazioni amministrative, rapidissimo. In

un "baleno"... già due Tir articolati di pietra color ocra, ben lavata e sapientemente selezionata di Guamo, erano in viaggio, destinazione Rogeno, Lecco, per armonizzare matericamente e cromaticamente le semplici volumetrie di derivazione vernacolare che avevo immaginato per quel sito. Questa scelta ritenni avrebbe conferito all'architettura quel sapore schietto e autorevole che solo la "pacata" semplicità rassicurante di morfologie antiche, archetipe, sa trasmettere... il canto struggente di usignoli al margine del bosco, l'appagante sensazione nello sdraiarsi su un acerbo prato primaverile in leggero declivio, la vista su un paesaggio rurale toscano incontaminato sotto una luce d'aurora. Il cantiere, la cui direzione quotidiana fu assegnata ad un laborioso tecnico locale, si articolò in schizzi progettuali di dettaglio inviati via fax (all'epoca strumento avvenirista!), lunghe telefonate di specifiche tecniche e chiarimenti sull'organicità plastica razionalista dell'opera con tutti i miei collaboratori tecnici e impareggiabili Associati, ma soprattutto frequenti visite periodiche cadenzate nei momenti più complessi e decisivi che la pianificazione crono-programmatica delle attività, fissate dall'amico di sempre Raffaele geometra Bagnatori, prevedeva. Il piacere dei rapporti e la condivisione di intense, appaganti giornate "full time in work" con i sapienti artigiani e carpentieri edili in fase "grezzo"...fino ai geometrici piastrellisti, raffinati gessisti, pittori, decoratori, abili tappezzieri ed esperti mobiliari del "finito"... hanno lasciato in me un ricordo indelebile e confortante del vero senso del mio "mestiere". La magia dell'incontro, delle relazioni, della piacevole,





edificante frequentazione di mani, energie, saperi, occhi e "sudori" tutti concentrati sulla migliore riuscita di una CONDIVISA IDEA progettuale... ecco che allora adesso, possiamo forse meglio comprendere, il significato intimo delle affermazioni su Mirò. La sua collezione di oggetti, dicevamo, apparentemente inutili, acquista valori non intrinseci, economici di mercato, ma sensibili. Il suo Valore sarà l'effetto e non la causa. L'aver frequentato quegli Amici, maestri d'arte aperti e

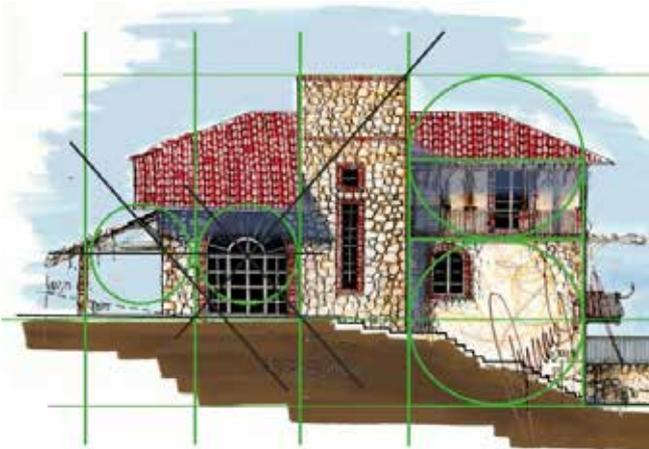
generosi, rivoluzionari, disponibili, idealisti, altruisti e sognatori, in ultima analisi, ne aveva attribuito - agevolandola - la ragione vera. Ecco perché alcuni vedono ciò che altri ignorano. Tutto risiede lì... non tanto nel COSA... ma nel CHI, nel COME e prioritariamente... nei PERCHÉ... in quel Vissuto che ti porta ad affinare **il senso segreto della bellezza**, fino al punto di riuscire a rendere palese a tutti, anche l'Arte di un semplice, straordinario capolavoro della natura, prodotto su un fragile legnetto portato sulla battigia dal mare... quando si dice: "la funzione insostituibile, decisiva, assoluta... di un buon compagno di viaggio... di un bravo Maestro". Grazie dunque Mirò! Grazie Professor Legnante, Pannocchia, Giovanni Klaus Koenig, Francesco Gurrieri... grazie maestro Giovanni Battista Bassi per la Libera Amicizia Visionaria che mi avete

concesso. Grazie Guido per avermi voluto e ospitato in questo tuo angolo dedicato alla "Bellezza"... che come ci confidiamo spesso, in ultima analisi, risulta essere "**unico ristoro dell'anima**".

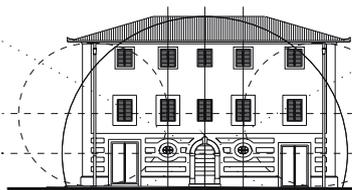
Se vuoi segnalare Bellezze dimenticate, nascoste, restaurate o violate contattami.



Una bella doccia e un po' di sano riposo... Vi aspetto per la prossima tappa "belli e pimpanti", non troppo distanti da qui, non molto lontani da ora.



STUDIOASSOCIATODOMUS



architetto SIMONE SCARDIGLI 3357565854
 designer MARCO BONELLI 3356181775
 geometra RAFFAELE BAGNATORI 3357565852
 ingegnere JACOPO VANDERHORST 3333032919



PICTURES. DIALOGHI VISIVI

Dove: Monsummano Terme (PT) –
 Museo di Arte Contemporanea e del Novecento
 Quando: fino al 12 novembre 2017
 Per info: www.macn.it Tel. 0572.959500

La mostra che vede protagonista la Street Art coinvolge i musei civici di Monsummano Terme in un itinerario che toccherà altri spazi urbani. Il gruppo ElektroDomestik Force, composto da sei artisti, svilupperà il proprio pensiero con installazioni e performances esecutive al Mac,n e al Museo della Città e del Territorio. Il Mac,n ospiterà, oltre alle opere dei writers, anche alcune sezioni nelle quali pannelli didattici e di filmati contribuiranno ad approfondire la conoscenza dei più noti writers internazionali, molti italiani, che svolgono la loro attività con serietà e creatività. Laboratori didattici per famiglie e visite guidate si alterneranno nel periodo di apertura dell'evento. Ingresso libero e gratuito.

JORIO VIVARELLI E I GRANDI SCULTORI ITALIANI DEL SUO TEMPO

Dove: Pistoia – Villa Stonorov
 Quando: fino al 18 novembre 2017
 Per info: segreteria@fondazionevivarelli.it
 Tel. 0573.477423

Opere di Bergomi, Bodini, Borghi, Carta, Casella, Colombara, Cordero, Cuschera, Fabbri, Fazzini, Finotti, Greco, Manzù, Maraniello, Marini, Mastroianni, Messina, Minguzzi, Delle Monache, Perez, Rosenberger, Spagnulo, Vangi, Vivarelli. Idee, valori e modelli nel novecento italiano. per la prima volta a Pistoia, una mostra racconta lo sguardo

di alcuni tra i più importanti scultori del secolo scorso. L'esposizione, articolata tra il parco Stonorov e la casa-studio di Jorio Vivarelli, è come un museo diffuso in cui il visitatore è invitato a ripercorrere la cultura e la storia dei nostri giorni più recenti. L'arte che esce dalle gallerie e dalle collezioni private per vivere i suggestivi spazi, interni ed en plein air di Villa Stonorov, sede della Fondazione Vivarelli, con uno straordinario itinerario nel verde che celebra l'eccellenza della scultura italiana moderna e contemporanea. La mostra mette in libera relazione le opere del maestro Vivarelli con una scelta antologica di

primo piano nel panorama italiano del Novecento.

IL MIO PENSIERO LIBERO. LE MUSE SILENTI – INSTALLAZIONE DI GIANFRANCO MEGGIATO

Dove: Pistoia – Piazza del Duomo
 Quando: fino al 20 novembre 2017

La scultura, alta quattro metri e realizzata in alluminio, acciaio inox e sacchi di yuta, è simbolo della difesa dell'arte e della cultura. Al centro della fortificazione formata da sacchi, "Il mio pensiero libero", una forma bianca in alluminio bianco, rappresenta un pensiero libero nello spazio che si innalza sopra l'intera composizione. Questa scultura monumentale vuole indicare che solo l'arte, il libero pensiero, l'acquisizione di consapevolezza e non le armi, possono salvare l'uomo da se stesso. L'opera, che vuole omaggiare la città in occasione della nomina a Capitale Italiana della Cultura, è stata

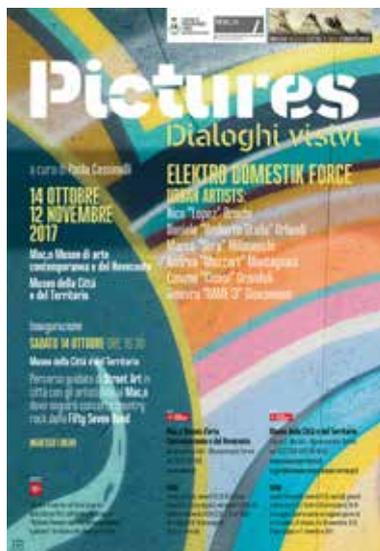
presentata il 10 giugno scorso nel parco internazionale della scultura del Museo di Arte contemporanea Marca Open di Catanzaro e premiata da Iconos (Unesco). Gianfranco Meggiato è un artista di fama internazionale. Nasce a Venezia nel 1963 e dopo aver studiato all'Istituto statale d'arte inizia la sua carriera da scultore. Gli ultimi suoi impegni lo hanno portato dalla grande mostra al Museo degli strumenti musicali di Roma (2007), al Palazzo del senato di Milano e alla biblioteca Marciana di Venezia (2008/2009). Ultimamente è stato invitato a partecipare alla 54esima e 55esima Biennale internazionale d'arte di Venezia e recentemente è stato presente a mostre e fiere di fama mondiale. Nel 2017 è stata inaugurata nel complesso monumentale della Misericordia a Venezia una grande mostra antologica. Lo scorso agosto nel complesso archeologico di Scolacium è andata in scena l'opera lirica "Carmen" con le scenografie di Gianfranco Meggiato.

LA CITTA' CHE SCRIVE. PERCORSI ED ESPERIENZA A PISTOIA DALL'ETA' DI CINO A OGGI

Dove: Pistoia – Biblioteca Forteguerriana
 Quando: fino al 17 dicembre 2017
 Per info: www.pistoia17.it

La mostra, curata da Giovanni Capecci e Giovanna Frosini, permetterà ai visitatori di ripercorrere il cammino plurisecolare della scrittura a Pistoia attraverso più di un centinaio di pezzi esposti, fra manoscritti di opere letterarie, documenti, incunaboli, libri a stampa, autografi, piccoli oggetti e materiali figurativi dalla fine del Duecento ad oggi.

Il percorso espositivo prende infatti l'avvio dal manoscritto A53, il più antico testo letterario in volgare pistoiese, risalente al 1275, che contiene il volgarizzamento dei



COLORAZIONE
M A T R I X
 IMAGINE ALL YOU CAN BE

Linea Donna
 Parrucchiere
 by Marco

SYSTEM
 PROFESSIONAL

Via Cesare Battisti, 126/C - MONSUMMANO TERME - telefono 0572.80183 - Con parcheggio privato

Trattati di Albertano da Brescia, opera del notaio Soffredi del Grazia, e dai documenti giuridici e le poesie di Cino dei Sighibuldi, amico di Dante, giurista di fama europea e poeta stilnovista. I manoscritti miniati dell'umanista Sozomeno, a cui si deve il primo nucleo bibliografico della biblioteca Forteguerriana, rappresentano l'esperienza di scrittura all'aprirsi della nuova età dell'Umanesimo, così come i libri composti e copiati da Tommaso Baldinotti raccontano l'esperienza di una lunga fedeltà di scrittura; le opere di Giulio Rospigliosi (papa Clemente IX) e dell'accademico Niccolò Forteguerra ci riportano una pagina del Seicento e del Settecento. La mostra include anche documenti del Novecento e della contemporaneità, esponendo diverse tipologie di scrittura come quella del cantautore Francesco Guccini, di cui si potrà ammirare l'autografo di Auschwitz, o la lettera del giornalista Tiziano Terzani al figlio Folco. L'Ottocento, secolo d'oro per la vita letteraria pistoiese, è rappresentato in mostra da molte testimonianze, come le illustrazioni del celebre Pinocchio, uno dei quattro libri italiani più letti al mondo, pubblicate nel primo numero del Giornale dei Bambini e nella prima edizione completa illustrata; il vocabolario del lessicografo Policarpo Petrocchi, caposaldo per gli studenti di moltissime generazioni; alcune lettere del mecenate Niccolò Puccini, come quella che gli scrisse Giacomo Leopardi nel 1825, e i delicati disegni della nobile Louisa Grace Bartolini, il cui salotto fu frequentato anche da Giosuè Carducci. La mostra include anche documenti del Novecento e della contemporaneità, esponendo diverse tipologie di scrittura come quella del cantautore Francesco Guccini, di cui si potrà ammirare l'autografo di Auschwitz, o la lettera

del giornalista Tiziano Terzani al figlio Folco. Il legametra la Capitale della Cultura 2017 e la lingua italiana sarà anche indagato nel convegno Pistoia e la lingua dell'Italia unita, martedì 14 novembre, che vedrà la partecipazione di studiosi eminenti come Claudio Marazzini, presidente dell'Accademia della Crusca.

GIOVANNI BOLDINI - LA STAGIONE DELLA FALCONIERA

Dove: Pistoia - Musei dell'Antico Palazzo dei Vescovi
Quando: Fino al 6 gennaio 2018
Per info: anticopalazzodeivescovi@operalaboratori.com
Tel. 0573.369275

La mostra si propone di riportare in luce lo straordinario momento creativo vissuto del maestro ferrarese in epoca giovanile, quando muovendosi tra Pistoia, Firenze e Castiglioncello, si trovò al centro di una rete di importanti relazioni amicali e professionali che ne segnarono positivamente l'inarrestabile ascesa artistica. Nell'esposizione saranno esposti sedici capolavori realizzati durante gli anni toscani del grande pittore ferrarese oltre al ciclo di pitture murali a tempera che l'artista ha eseguito sul finire degli anni sessanta dell'Ottocento, presso la Villa La Falconiera, ciclo che rappresenta un unicum in Europa, non solo per quanto riguarda la sua produzione artistica, ma in generale della corrente macchiaiola. Il ciclo pittorico sarà oggetto di nuove riflessioni alla luce di documentazione anche inedita che permetterà di sondare il mistero intorno alle origini della signora Falconer, al suo ruolo di mecenate nei confronti dell'irrequieto ma geniale Boldini e all'influenza che ella ebbe nella scelta iconografica del ciclo pittorico che rimane impresa unica, nel suo genere, nell'entourage dei Macchiaioli.

ATTORNO ALL'OPERA: LA PRESENTAZIONE DI GESÙ AL TEMPIO DI ANTON DOMENICO GABBIANI

Dove: Pistoia - Museo Civico *Quando: fino al 7 gennaio 2018*

Per info: www.mostragabbanipistoia.it
Tel. 0573.371296-371214



La mostra, curata da Riccardo Spinelli e promossa e realizzata dal Comune di Pistoia/Museo Civico, rappresenta una delle esposizioni più importanti dell'anno programmate dai musei comunali pistoiesi ed una delle più interessanti nel cartellone degli eventi ideati per Pistoia Capitale Italiana della Cultura 2017. Facendo perno sulla pala di Anton Domenico Gabbiani oggi al Museo Civico, proveniente dalla chiesa benedettina di Santa Maria degli Angeli di Sala, commissionata all'artista nel 1709 ma consegnata solo nell'agosto del 1719, la mostra dà conto dell'importante 'innesto' della cultura tardo-barocca fiorentina e romana a Pistoia, rappresentato dalla chiesa dell'antico monastero benedettino. L'edificio costituisce ancora oggi uno dei più interessanti esempi di interno settecentesco organicamente concepito, decorato fra il 1709 e il 1719 con affreschi, stucchi, sculture, dipinti dei più insigni artefici fiorentini, raccomandati per questa impresa dal Gran Principe Ferdinando de' Medici.

Al MO.C.A. ci sono degli "Sguardi di Versi"

La mostra da non perdere fino all'11 febbraio



del MO.C.A., che vuole correre lungo l'evoluzione della poesia presa e raccontata negli ultimi "venti secoli". Un abbraccio amplissimo e larghissimo di tempo, di capacità rappresentativa e di evoluzione dei modi e delle scritture che cinge e raccoglie opere quanto più diverse possibili tra loro, dall'arte figurativa a quella poetica, dalle parole alla pennellata, dallo scatto fotografico al foglio di carta. Il tutto in un autentico rimbalzo vivo di emozioni e di idee "pensato per dare un volto - si legge ancora - ad alcuni di quei poeti che, incontrati sui banchi di scuola o conosciuti per diletto, hanno avuto, senza limiti di spazio o di tempo, il dono di regalare emozioni". Allora, scopriamo che quel filo di collegamento che raccoglie e

sottende le opere in mostra - la poesia - in realtà ne nascondeva e ne percepiva un altro - le emozioni: "E' un gioco di riflessi - ancora parola di presentazione - che stimola il pensiero e la ricerca". Stimolo, quindi, ampio, variegato e interessantissimo, pronto a farsi gustare impregiato da tre meravigliose opere librerie messe a disposizione dalla Biblioteca Forteguerriana di Pistoia, frutto dell'ingegno sublime di Dante Alighieri, Giovanni Pascoli e Giuseppe Giusti. Le rock star della poesia ci sono (quasi) tutte, le idee non mancano e di fili di collegamento potrebbero anche essercene degli altri: questa mostra ha tutto per farci venir voglia di andarla a visitare (per info www.mocamontecatini.it/sguardi-di-versi).

di Simone Ballocci

MONTECATINI - Cosa ci fanno insieme Catullo e Jovanotti, Dante e Gaber? E che ci fanno i loro versi in mezzo a scatti di autori come Corleone, Lombardi, Cantini? E cosa c'entrano le opere di grandi artisti di arte contemporanea come Joan Mirò, Marina Abramovic, Christo Javacheff? Il filo conduttore è "la poesia", come si legge nella presentazione dell'originalissima mostra, in programma dallo scorso 7 ottobre e aperta fino al prossimo 11 febbraio, "Sguardi di Versi". Una soggettivissima rassegna, curata e ideata dal professor Bruno Ialuna, Assessore alla Cultura del Comune di Montecatini e vero e proprio papà



FIORE BLU
Laboratorio artigianale



Lavori personalizzati
e su ordinazione

Ceramiche e vetri artistici
Bomboniere e Articoli da regalo
Decorazioni legno e muro

Piazza U.Ciomei, 10 COLLODI - Pescia
tel. 0572.427182 - 347.7483313

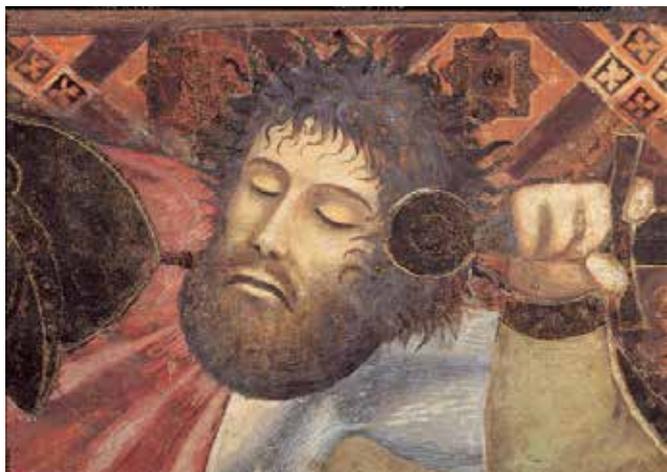
Fiore Blu Benedetta Pizzy

Il meglio delle mostre in Toscana

Tutte a portata... di auto



Sono tanti gli artisti senza tempo a cui sono dedicate mostre ed esposizioni a poche decine di minuti d'auto dalla nostra Valdinievole. Michelangelo, Escher, Mirò, Marino Marini, Pontormo, Rosso Fiorentino, Boldini, Lorenzetti: in questo autunno ce ne saranno per tutti i gusti. Partiamo proprio da Escher, artista olandese conosciuto in tutto il mondo per le incisioni basate su simmetrie che esplorano infinito, paradossi matematici e prospettive impossibili. Escher sarà in mostra fino al 28 gennaio 2018 Palazzo Blu

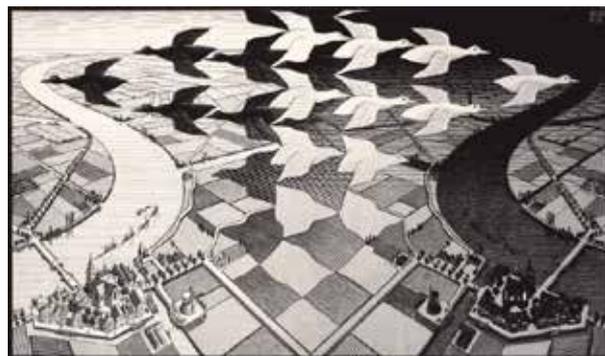


a Pisa. Opere ipnotici, spiazzanti e sconvolgenti dell'artista olandese. Come già accennato nello scorso numero, invece, a Palazzo Strozzi sarà presente la mostra "Il Cinquecento a Firenze tra Michelangelo, Pontormo

e Giambologna", con oltre settanta opere di artisti come Michelangelo, Bronzino, Giorgio Vasari, Rosso Fiorentino, Pontormo, Santi di Tito, Giambologna, Bartolomeo Ammannati. Nella vicina Prato, invece, fino al 14 gennaio 2018 a Palazzo Pretorio sarà aperta la mostra "Legati da una cintola", storia di una delle reliquie più misteriose: la cintura consegnata a San Tommaso dalla Madonna al momento

dell'Assunzione. Nella "nostra" Pistoia Capitale della Cultura ci sarà spazio per lo scultore Marino Marini, con tre mostre una a Palazzo Fabroni e due a Palazzo Tau aperte fino al 7 gennaio 2018. "Marino Marini. Passioni visive" è il titolo della prima retrospettiva dello scultore originario di Pistoia che vuole

ripercorrere tutte le fasi della creazione artistica del maestro, dagli anni Venti agli anni Sessanta. Il Palazzo del Tau ospiterà l'esposizione "Mirò e Marino. I colori del Mediterraneo". Sempre a Palazzo Tau in mostra le foto di Marini realizzate da Aurelio Amendola, preziosi frammenti di vita dell'artista per un ricordo originale del grande scultore. Infine, fino al 7 gennaio 2018, agli Uffizi ci sarà la mostra del rinascimento giapponese: la natura nei dipinti su paravento dal XV al XVII



secolo. Circa quaranta grandi pitture di paesaggio e natura nel classico formato del paravento scorrevole, tra l'epoca Muromachi e l'inizio dell'epoca Edo (XV - XVII secolo). Infine a Siena, presso la Santa Maria della Scala, dal 22 ottobre 2017 al 21 gennaio 2018, sarà allestita la mostra "Ambrogio Lorenzetti", dedicata ad uno dei più grandi pittori europei del XIV secolo, finora poco conosciuto ma che, con questa mostra, verrà portata alla ribalta del grande pubblico.

Lilliput



Outlet

**Il negozio dell'usato
per il tuo bambino dove
comprare e vendere
abbigliamento
e accessori**

51011 Buggiano (PT) - Via Pistoiese, 108
telefono 3772683567



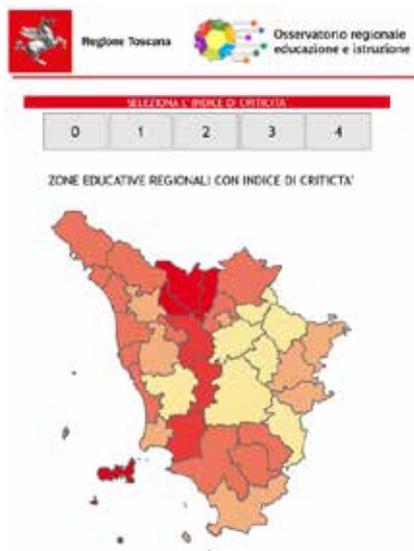
a cura della Dr.ssa Chiara Torrigiani

A Montecatini Terme il primo convegno nazionale sui Licei Scientifici Sportivi

Si è svolto il 20 e 21 ottobre u.s. a Montecatini Terme, in occasione della nomina a Città Europea dello Sport 2017, il primo convegno nazionale sui Licei Scientifici Sportivi. La due giorni ha offerto l'occasione per fare il punto sulla sperimentazione di questo nuovo indirizzo a quattro anni dall'avvio. Al convegno è intervenuta anche l'assessore all'istruzione, formazione e lavoro Cristina Grieco. "Vorrei sottolineare - ha detto l'assessore - una grande partecipazione da tutta Italia, a testimonianza dell'interesse e della crescita dei Licei sportivi. La Regione, con la collaborazione dell'Ufficio scolastico regionale, ha svolto un importante lavoro di raccolta delle tante proposte arrivate da molte parti della regione tutte orientate a valorizzare un indirizzo fortemente richiesto. Le iscrizioni sono state in continuo aumento e ad oggi abbiamo un offerta formativa ben distribuita su tutto il territorio toscano. La sinergia tra istituzioni, Coni e associazioni sportive è fondamentale per lo sviluppo dei Licei sportivi. Le azioni, sviluppate anche dall'assessorato regionale allo sport, che prendono spunto da progetti avviati nella scuola primaria e che pongono una particolare attenzione all'inclusione, mirano a favorire la pratica sportiva dei nostri giovani e a promuovere lo sport come strumento formativo e occasione di lavoro".

Uno sguardo sulla scuola. Tutti i numeri, zona per zona, della Toscana

Open data, mappe, infografiche, dati Istat e dell'Anagrafe regionale degli studenti organizzati all'interno di "Uno sguardo sulla scuola", l'ultima pubblicazione della Regione che offre



uno spaccato chiaro e di semplice lettura della situazione dell'istruzione e dell'educazione in Toscana. Nella ricerca vengono analizzate tutte e 35 le zone educative in cui è divisa la Toscana, approfondendone le criticità e le performance positive. La pubblicazione, realizzata con metodi innovativi di visualizzazione interattiva dei dati, contiene elaborazioni statistiche delle informazioni sulla scuola gestite dall'Osservatorio regionale educazione e istruzione, per rappresentarle in forma grafica e

sintetica che ne permetta una agevole lettura e una consultazione interattiva "su misura" per ciascun utente. Tutti i dati sono riportati nella distribuzione territoriale su mappe che consentono con immediatezza anche di confrontare le diverse realtà.

La pubblicazione è online all'indirizzo www.regione.toscana.it/-/uno-sguardo-sulla-scuo-1

Alternanza scuola-lavoro, intesa Regione, Ufficio scolastico, Ordine dei consulenti della Toscana

Una nuova tappa del percorso attuato dalla Regione per dare gambe al modello di formazione duale, basato sull'alternanza tra scuola e lavoro e anche sullo strumento, più ampio e rinnovato, dell'apprendistato. Ad ampliare, rafforzandolo, l'accordo siglato lo scorso settembre, è stata la firma del protocollo d'intesa fra Regione, Ufficio scolastico regionale e Ordine dei consulenti del lavoro (Consulta dei Consigli Provinciali della Toscana: Arezzo, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato, Siena). Obiettivo del protocollo avvicinare la scuola al lavoro e il mondo del lavoro alla scuola, provando in questo modo a contrastare disoccupazione giovanile (in Toscana il 34 per cento alla fine del 2016) e la dispersione scolastica, fornire ai ragazzi competenze ancorate in modo migliore alle esigenze produttive e in linea con lo sviluppo economico, facendo i conti anche con la struttura produttiva toscana, che in gran parte fa perno su micro e piccole imprese. A firmare il protocollo, per l'Ufficio scolastico regionale il direttore Domenico Petruzzo e la presidente della consulta toscana degli Ordini dei consulenti del lavoro Gloria Cappagli. In particolare, grazie all'impegno congiunto dei firmatari, saranno promosse metodologie formative on the job per favorire la transizione dal mondo della scuola a quello del lavoro, valorizzando il potenziale educativo e formativo del lavoro, favorendo la permanenza nel mercato del lavoro con interventi volti allo sviluppo di competenze in linea con le esigenze espresse dal sistema economico e sociale.

Fonte: www.toscana-notizie.it

CONVEGNO NAZIONALE
Licei Scientifici Sportivi
presente & futuro

DALL'INDAGINE CONOSCITIVA 2017 ALLE PROSPETTIVE DI SVILUPPO

20 e 21
Ottobre 2017

CENTRO CONGRESSI HOTEL TUSCANY INN
VIA CIVIDALE, 86 - MONTECATINI TERME

MONTECATINI SPORT
COMUNE EUROPEO DELLO SPORT 2017

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Direzione Generale degli Ordinamenti e la
Valutazione del Sistema nazionale di Istruzione

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana

Organizzazione a cura di:

Con il patrocinio di:

REGIONE TOSCANA

CONI

ISCIR



**Scuola
d'informatica**
base e specialistica.

**Ripetizioni
scolastiche**
di tutte le materie.

Scuola d'inglese.
L'unica della Valdinievole.
Corsi individuali e di gruppo.

M&D
formazione
Centro Formazione Professionale

Agenzia iscritta alla Long List della Provincia di Pistoia
dei soggetti operanti nel settore dell'educazione non formale degli adulti

via Ponte Buggianese, 1/c-d BORGIO A BUGGIANO telefono 0572.33555
www.md-formazione.it



Minori ed Internet

Responsabilità genitoriale da omesso controllo

Per regola generale, ai sensi dell'art. 2048 c.c. i genitori sono responsabili dei danni cagionati dai figli minori sia per quanto concerne gli illeciti comportamenti che scaturiscono da omessa o carente sorveglianza, sia riguardo agli illeciti riconducibili ad oggettive carenze educative e al mancato rispetto delle regole del vivere civile nei diversi ambiti del contesto sociale in cui il soggetto opera. In definitiva la responsabilità del genitore viene esclusa solo allorché lo stesso provi l'inevitabilità del fatto o l'esistenza di tutte le precauzioni volte ad impedirne il verificarsi. Con riferimento agli atti di cyberbullismo, degna di nota appare la sentenza n°18/2012 emessa dal Tribunale di Teramo che ha riguardato il caso di un gruppo di ragazzi che avevano creato un gruppo, su Facebook, denominato

“Per tutti quelli che odiano L.C.”, anche lei minorenni, ove pubblicavano quotidianamente frasi ingiuriose e minacciose nei confronti di una loro compagna della quale citavano pure le generalità. Nel corso del giudizio è emerso che tale meccanismo era stato innescato dalla stessa vittima che aveva in precedenza pubblicato sulla propria bacheca di Facebook una frase offensiva. Il Giudice di prime cure ha ritenuto raggiunta la prova positiva dell'inadempimento dei doveri, da parte dei genitori dei su citati minori, sul presupposto che l'onere educativo consiste nel fornire alla prole gli strumenti indispensabili alla costruzione di relazioni umane effettivamente significative per la migliore realizzazione della loro personalità. A giudizio del Tribunale, inoltre, la responsabilità genitoriale

non viene meno neppure con l'approssimarsi della maggior età dei figli, poiché in tale periodo la personalità del minore adolescente è ancora fragile in quanto indefinita e per di più si trova in una fase della propria vita nella quale è incapace di dominare gli istinti. Il fatto che il comportamento ingiurioso dei minori sia proseguito sul web per ben tre giorni, secondo l'Organo giudicante, comportava che i genitori non avevano posto in essere le necessarie attività di verifica e di controllo sull'effettiva acquisizione dei valori educativi da parte dei figli.

Seconda ed ultima parte

Avv. ta Serena Innocenti
Piazza XX Settembre, 21
Pescia
telefono 0572.318101/02
fax 0572.318191
s.innocenti@donneavv.com



Il nuovo sgravio per l'assunzione di giovani

Il Decreto del Consiglio dei Ministri del 16/10/2017, con il quale inizia l'iter previsto per l'approvazione definitiva della Legge di Bilancio 2018, prevede la mobilitazione di risorse per circa 20.4.miliardi di euro; ciò nonostante, i margini di intervento sono ristretti per la necessità di neutralizzare le aliquote dell'Iva e delle accise, per la esigenza di destinare parte delle risorse al rinnovo del contratto degli statali nonché per gli impegni presi con la Commissione Europea ai fini della correzione del disavanzo strutturale e per la diminuzione del rapporto deficit/Pil all'1,6%. Tuttavia, fra le varie misure è stato previsto “il nuovo sgravio per l'assunzione di giovani” in risposta alle aspettative delle imprese ma anche e soprattutto dei giovani protagonisti. I datori di lavoro del settore privato, infatti, a partire dal 2018, beneficeranno

di uno sconto triennale del 50% sui contributi previdenziali per le assunzioni a tempo indeterminato con contratti a tutele crescenti di giovani fino a 34 anni di età, ovvero con 29 anni di età a partire dal 2019. Secondo il disegno di legge, la riduzione del cuneo fiscale spetterà anche in caso di trasformazione di un contratto a tempo determinato già stipulato in precedenza, di assunzioni e/o trasformazioni avvenute nei mesi di Novembre e di Dicembre 2017, ferma restando la decorrenza al primo gennaio 2018, nonché in caso di prosecuzione di un contratto di apprendistato in contratto a tempo indeterminato. Lo sgravio potrà salire al 100% in caso di assunzione, entro sei mesi dal conseguimento del titolo di studio, di studenti che abbiano svolto percorsi di alternanza scuola-lavoro o periodi di apprendistato per

il conseguimento del titolo di studio, oltre che di giovani disoccupati delle regioni del Mezzogiorno. La legge definitiva, quasi sicuramente, conterrà una norma “antilicenziamenti” con l'obiettivo di escludere dall'esonero i datori di lavoro che, nei sei mesi precedenti, hanno licenziato lavoratori presso la stessa unità produttiva. Il nobile intento è quello di evitare che si rinunci ad un lavoratore che ha esaurito gli sgravi, o a un altro comunque in forza, per assumerne uno con il nuovo incentivo.

Studio Dott. Stefano Casadio
Consulenza tributaria,
commerciale e del lavoro
Via Amendola, 93 - Pescia
Tel. +390572477421
Fax +390572499161
e-mail: casadio@studiocasadio.eu



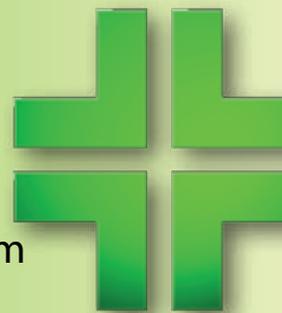


Farmacia
del Duomo

Viale Europa, 22 - PESCIA

Tel. 0572 476225

farmaciadelduomo.pescia@gmail.com



I NOSTRI SERVIZI



- prenotazioni cup
- attivazione tessera sanitaria
- ricarica mensa scolastica e pagamento trasporto/asilo
- consegna gratuita a domicilio
- preparazioni galeniche
- fitoterapia
- omeopatia
- dermocosmesi
- veterinaria

I NOSTRI EVENTI



Domenica 12 Novembre
dalle 17 in poi

**1° ANNIVERSARIO
DI APERTURA**

Taglio della torta e brindisi con sorprese
all'interno della farmacia per tutti i clienti

Venerdì 1 Dicembre
dalle 8.30 alle 20
**EVENTO TRUCCO
GRATUITO**

KORFF



con insegnante di make-up a disposizione
di tutte le clienti

Gravidanza: in cammino verso la maternità

La gravidanza è uno degli eventi più importanti, delicati e complessi nella vita di una donna. La gravidanza è definita come un periodo critico, in cui avviene una nuova costruzione di identità della donna, un passaggio cruciale da un ruolo di figlia e moglie a quello di madre, implicando un riadattamento a nuovi compiti e responsabilità. La donna può sperimentare reazioni emotive e psicologiche contrastanti, sia positive che negative e ciò è del tutto normale. È molto importante che la donna preservi il proprio benessere in gravidanza, non solo perché la aiuta ad affrontare meglio i 9 mesi di attesa, ma anche come risorsa dopo il parto. Per la promozione del benessere sono fondamentali:

Informazione: essere informate può aiutare a comprendere meglio gli eventi e gli stati d'animo, oltre a favorire una miglior capacità di padroneggiare e gestire il tutto.

Confronto: il poter confrontare la propria esperienza con altre future mamme. I corsi pre-parto favoriscono questa possibilità di conoscere altre persone e il confronto, il dialogo e l'instaurarsi di nuove amicizie può favorire stati d'animo di sicurezza,

serenità e di unione.

Supporto sociale: poter contare su figure significative sia in gravidanza che nel post parto.

Mantenere attiva la relazione di coppia e la sessualità: cercare di coinvolgere il partner perché la condivisione dell'esperienza come futuri genitori può rafforzare l'unione e il legame di coppia. Anche il mantenimento della sessualità è importante, qualora non ci siano problemi o complicazioni fisiche per la donna, sia per mantenere buona l'autostima della futura mamma, sia per rafforzare ulteriormente l'intesa e il legame con il partner, e mantenere un senso della coppia autentico.

Chiedere aiuto e sostegno: rivolgersi se necessario a psicologi e/o psicoterapeuti se ci si accorge di avere una certa difficoltà o sofferenza psicologica sia in gravidanza che nel post parto o anche solo per avere un supporto o dar voce alle proprie emozioni. Non avere il timore di esprimere queste difficoltà, solo in questo modo si possono prevenire difficoltà e si può vivere al meglio questa esperienza.



Dott.ssa Maria Elena Feltrin, Psicologa, laureata presso l'Università degli Studi di Firenze, iscritta all'Albo degli Psicologi della Toscana, Mediatrice Familiare, specializzata in Psicoterapia Sistemico-Relazionale presso l'Istituto di Terapia Familiare di Firenze. Si occupa di consulenza psicologica e psicoterapia individuale, di coppia e familiare; mediazione familiare, supporto psicologico all'interno degli Istituti Scolastici.

Dott.ssa Maria Elena Feltrin

Consulenza psicologica e psicoterapia individuale, di coppia e familiare

per info e appuntamenti

Piazza XX Settembre, 21 PESCIA (Pistoia)

tel. 0572.318101-02 cell. 327.8957198

m.elena.feltrin@gmail.com

www.psicofeltrin.it

E' nato a Pescia il nuovo Centro Co.Me.Te.

Il 26 Ottobre u.s. è stato inaugurato il Centro Co.Me.Te. Pescia, che ha sede in **Piazza XX Settembre, 21**. Lo staff, composto da **Psicologhe-Psicoterapeute, Mediatrici familiari e Consulenti interdisciplinari di Psicologia e Diritto**, offre risposte qualificate nelle situazioni individuali, di coppia e familiari, di disagio psicologico, e ha anche una specializzazione in tutte quelle situazioni in cui la famiglia incontra la giustizia. Al fine, poi, di fornire un apporto di conoscenze sulle questioni psicoaffettive riguardanti le relazioni familiari, si propone di lavorare insieme ad altri professionisti del settore sociale per affrontare i problemi delle persone, così da potenziare le

rispettive competenze.

Si possono rivolgere al centro le singole persone, le coppie e le famiglie che necessitano di un aiuto qualificato; nonché tutti gli organi giudiziari, avvocati, servizi territoriali, Enti pubblici o privati.

Per informazioni e appuntamenti
327-8957198



TEST YOURSELF



TEST VISIVO GRATUITO

Il 66% degli italiani ha difetti visivi e non ne è consapevole.
E tu ti dedichi alla prevenzione?
Troveremo la soluzione più adatta alle tue esigenze visive.

**Per te un'imperdibile promozione
per i mesi di ottobre e novembre**



Eyes Experience in tutti i negozi OXO

IL MESE DELLA PREVENZIONE RADDOPPIA. A **OTTOBRE E NOVEMBRE**

PRENOTA IL TUO **TEST GRATUITO** DELL'EFFICIENZA VISIVA.



OTTICA GOIORANI

BORGHO DELLA VITTORIA, 7 PESCIA | TELEFONO 0572.476276
OTTICAGOIORANI@GMAIL.COM  OTTICA GOIORANI PESCIA

Ipertensione arteriosa: il “killer silenzioso”

L'**ipertensione arteriosa** è una condizione patologica in cui la pressione arteriosa a riposo risulta più alta rispetto agli standard fisiologici considerati normali. L'ipertensione è una tra le malattie più diffuse nei Paesi industrializzati; colpisce, infatti, oltre il 20% della popolazione adulta e rappresenta il fattore di rischio più importante per ictus, infarto del miocardio, aneurismi, arteriopatie periferiche, insufficienza renale cronica e retinopatia.

Nel 95 per cento dei casi la causa dell'ipertensione è sconosciuta. Si parla allora di ipertensione primitiva, idiopatica o essenziale. Nel restante 5 per cento dei casi l'ipertensione è secondaria ad un'altra patologia. Esistono fattori che possono favorire l'insorgenza di questa condizione come per esempio il fumo di sigaretta, l'abuso di alcolici, la vita

sedentaria ed una dieta ricca di grassi di origine animale o di sale.

Questa patologia in genere non dà sintomi definiti e riconoscibili e per questo è conosciuta anche come “killer silenzioso”. Possono tuttavia manifestarsi palpitazioni, mal di testa, vertigini, nervosismo, stanchezza, ronzii alle orecchie.

Nel gergo comune, l'ipertensione è quella condizione definita con il termine “**pressione alta**”; in termini numerici

una persona soffre di ipertensione (cioè è ipertesa) quando la pressione arteriosa minima (o pressione diastolica) supera costantemente il valore di 90 mm/Hg e la pressione arteriosa massima (o pressione sistolica) il valore di 140 mm/Hg.

Esistono diversi gradi di ipertensione: lieve (pre-ipertensione), tra il lieve e il moderato (ipertensione allo stadio 1), tra il moderato e l'elevato (ipertensione allo stadio 2), elevato (ipertensione allo stadio 3 o crisi ipertensiva). Ovviamente, maggiore è il grado di ipertensione e più lo stato di salute del paziente interessato è preoccupante.

Un **controllo cardiologico specialistico** è il primo e più efficace passo per diagnosticare l'eventuale presenza di questa diffusa patologia ed attivare tempestivamente il percorso terapeutico più indicato per affrontarla.



Le regole per stare bene con il nostro cuore

Badare alla **salute cardiovascolare** è molto importante. Per fare questo si rivelano essenziali alcune **regole** fondamentali, che contribuiscono ad abbassare l'incidenza di **attacchi di cuore e ictus**. Ci sono **alcuni fattori di rischio**, che andrebbero monitorati, soprattutto evitando l'ipertensione e un elevato livello di colesterolo e di glicemia. Ma che cosa si può fare in concreto, nella vita quotidiana, per stare meglio? ecco un decalogo interessante:

1. Controllare il colesterolo
2. Non fumare
3. Sottoporsi a visite mediche
4. Cercare di ridere
5. Alimentazione corretta
6. Ridurre il peso corporeo
7. Fare attività fisica
8. Evitare il caldo
9. Concedersi un po' di relax
10. Andare in vacanza



ORTOPEDIA BERNARDINI

Bastiani M. Cristina
Tecnico Ortopedico



Calze preventive e terapeutiche;

Apparecchi elettromedicali;

Tutori per arto superiore, inferiore e tronco;

Corsetteria specializzata in taglie conformate.

Esame Baropodometrico.

PLANTARI SU MISURA

Calzature anatomiche, predisposte a plantare
e specifiche per diabetici.

NOLEGGIO E VENDITA

Carrozine;

Deambulatori;

Apparecchio per magnetoterapia;

Apparecchio per riabilitazione
del ginocchio.

NUOVA COLLEZIONE
CALZATURE
AUTUNNO-INVERNO



corsetteria anche taglie forti!

CONVENZIONATO ASL



Servizio
Sanitario
della
Toscana

PESCIA

via Cesare Battisti, 67

telefono 0572.476915

www.ortopediabernardini.com

MONSUMMANO TERME

via Giuseppe Mazzini, 63

telefono 0572.525332

ortopediabernardini@gmail.com

La Salute inizia dalla Cellula

a cura della Dr.ssa Claudia Benedetti



Questo slogan è rappresentativo di un esame innovativo quale il fatprofile – lipidomica, ovvero scoprire quando il codice degli acidi grassi di membrana cellulare non è corretto può indicare che il funzionamento degli organi non avviene in modo ottimale. In generale la situazione di squilibrio degli acidi grassi di membrana può cominciare con lievi disturbi definiti come “stress” ma a lungo andare può fornire una base per lo sviluppo di fenomeni patologici recentemente associati a disturbi psichici.

AUTISMO: una risposta arriva dalla membrana cellulare.

Il settore dei disordini psichici si sta recentemente correlando con quello della lipidomica, la disciplina che studia le molecole note come lipidi, i

“grassi”, gli elementi costituenti della membrana cellulare. In particolare, uno studio condotto dai ricercatori dell’Istituto per la sintesi organica e la fotoreattività (Isolf) del CNR di Bologna, guidato da Carla Ferreri, ha portato alla luce significativi risultati per la diagnosi dello spettro **autistico**.

La pubblicazione scientifica uscita lo scorso agosto sulla rivista **Nature** rivela l’alta predittività dell’autismo grazie ad un innovativo metodo che vede come protagonista la membrana cellulare del globulo rosso maturo. Coniugando due metodi analitici, biofotonica e lipidomica (esame della composizione dei grassi della membrana) eseguite su bambini con diagnosi di AutisticSpectrumDisorder (ASD) e bambini sani, si è arrivati ad importanti considerazioni.

“Il metodo mette in luce **carenze ‘spia’ dell’autismo** a livello cellulare, ma apre anche la strada a forme di lotta alla malattia che passano attraverso la **nutrizione o l’integrazione nutrizionale**”, spiega Carla Ferreri e continua “una grande novità è che sono state utilizzate le membrane dei globuli rossi, cellule ‘reporter’ dello stato dei vari tessuti, come quello nervoso, non

raggiungibile in un essere vivente. Il globulo rosso può essere una cellula segnalatrice di squilibrio, e la precisione raggiunta dai due esami consente di valutare e diagnosticare la differenza tra una cellula malata e una sana”.

Il team multidisciplinare con aspetti biochimici dell’UNIBO (Marini), clinico-molecolari (Ghezzi) e statistici (Comune di BO) ha svolto un eccellente lavoro sull’autismo e sulle caratteristiche degli eritrociti insieme al responsabile del Centro Autismo Regionale

Quali prospettive e passi successivi si aprono con questa scoperta?

I ricercatori sono orientati già a considerare l’autismo da un punto di vista multidisciplinare e molecolare. Infatti, continua Carla Ferreri, “con la pubblicazione di queste due metodiche c’è la possibilità reale di monitorare un largo numero di bambini, affidandosi all’alta predittività dei risultati ottenuti ma anche alla forza della “nutrizione in senso molecolare”, come mezzo specifico per intervenire miratamente sullo squilibrio che caratterizza questa malattia. Ricordiamo che le disfunzioni metaboliche dei bambini sono in aumento, basti pensare all’obesità, ma a livello molecolare si applica molto poco di quanto invece la scienza ha già chiarito l’importanza”. A livello regionale e della nostra Valdinievole l’esame Lipidomica-FatProfilefa riferimento alla dr.ssa Claudia Benedetti del team Naturalmentedetox che assiste il paziente nella lettura del referto e nella stesura del piano alimentare personalizzato.

Il Team di Naturalmentedetox



NOVE GIORNI, NUOVA VITA!

mediamapartners_comunicazione_pontedera



Natural
Mente
Detox

ACCOMPAGNATI DAI NOSTRI ESPERTI OGNI GIORNO.

Comodamente da casa, incontri di gruppo, one-to-one o via web.

Detox, per una pulizia interna del corpo
avrà cura del vostro organismo, del vostro umore,
della vostra bellezza grazie ad un approccio
multidimensionale al benessere,

Per un'unità ritrovata tra mente e corpo.



Detox

Programma Benessere

namedetox@gmail.com  www.naturalmentedetox.com

L'approccio alla cura della pelle con i prodotti ZeinObagi



La cura della pelle è senza dubbio parte integrante della medicina estetica, perché se, ad esempio, faccio un'iniezione di tossina botulinica o di un filler su di una pelle sensibile

o danneggiata, il risultato non sarà certamente ottimale. La maggior parte dei cosmetici hanno semplicemente la funzione di dare una sensazione di idratazione apparente e hanno dubbi effetti anti-età, mentre i prodotti farmaceutici si concentrano unicamente sulla cura delle patologie; l'obiettivo dei prodotti ZO SkinHealth è invece quello di dare alla pelle gli strumenti che le permettano di rinnovarsi, prendendosi cura della pelle stessa. Sono state sviluppate due linee, la ZO Skin Health e la ZO Medical, che possono curare e mantenere la pelle

giovane e sana con un metodo innovativo. Questa linea di skincare è stata sviluppata da una prospettiva diversa e cioè lavorare sulla funzione cellulare per ottenere una penetrazione oltre la barriera della pelle in modo tale da permettere il raggiungimento della cellula e quindi migliorandone la funzione nonché la sua salute come risultato finale. Questa è la filosofia più moderna e corretta per trattare la pelle cioè guardare oltre la sua superficie e pensare al ruolo delle cellule presenti al suo interno: melanociti, cheratociti, fibroblasti e il collagene prodotto. Molti dei problemi di cui soffriamo sono in realtà il risultato di disfunzioni cellulari e lavorando sul ripristino delle loro funzioni si ottengono miglioramenti della pelle stessa. Non bisogna focalizzarsi unicamente sulle patologie ma sulla vera e propria salute della pelle, sempre partendo dalle funzioni cellulari e dagli eventuali danni che le cellule hanno subito (causati da mutamenti ormonali, esposizione al sole, invecchiamento,

ecc.). Per definizione una pelle sana dovrebbe essere levigata, soda ed elastica, di colorito uniforme, idratata e forte. Per questa ragione è fondamentale ristabilire la salute generale della pelle mentre si cura la malattia. Questo vuol dire fare in modo che la pelle sia aiutata ad autoguarirsi e ripararsi. Per esempio la pelle si altera col tempo, perché molte delle sue funzioni non lavorano correttamente a causa di cellule morte. Gli effetti dell'invecchiamento si possono agevolmente prevenire se si inizia a coadiuvare i fibroblasti, il collagene e l'elastina fin dalla giovane età. Questi concetti sono tutti presenti nella linea di skin care offerta da ZO SkinHealth.

Dott. Gino Luca Pagni MEDICO CHIRURGO ESTETICO

via Cavour, 25 - ALTOPASCIO (Lucca)

telefono 0583 216123

cellulare 348 3147309

dottorpagni@pagnimedicinaestetica.com

www.pagnimedicinaestetica.com



STUDIO
MASSO
FISIO
TERAPIA

Maurizio D'Angelo
Remo Ambrosino

MASSAGGIO NEUROMUSCOLARE

CERVICALGIA, LOMBALGIA, SCIATALGIA

MASSAGGIO CONNETTIVALE

MASSAGGIO MIOFASIALE

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 DEL MENISCO

TERAPIA MANUALE: MAITLAND, MULLIGAN, CYRIAX

SHARMANN, MANIPOLAZIONE FASZIALE

Via 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**



STUDIO DENTISTICO
DOTT. PAOLO ZUCCONI

UN ÉQUIPE DI
PROFESSIONISTI
CHE PROTEGGE
LA SALUTE DELLA
TUA BOCCA



Dott. Paolo Zucconi
Medico Chirurgo Odontoiatra



Michela Stagi
Assistente



Dott.ssa Elena Ricca
Ortodontista



Dania Morganti
Assistente



Dott.ssa Stefania Lazzerini
Igienista Dentale



Dott. ssa Chiara Paoli
Odontoiatra



Dott. ssa Annalisa Rotulo
Odontoiatra



per informazioni
via Verdi, 4 MARGINE COPERTA

0572.770795

www.studiodentisticopaolozucconi.it





L'unica rete in franchising di servizi alla persona con certificazione di qualità.



- ⌘ **Assistenza** alla persona anziana e disabile sia domiciliare che ospedaliera, diurna e notturna, sia per un'ora che per 24 ore
- ⌘ **Consulto** e **tutela** familiare
- ⌘ **Aiuto** al pasto e alla deambulazione
- ⌘ **Bagno** ed **igiene** personale
- ⌘ **Aiuto** domestico
- ⌘ Servizi di **accompagnamento** presso ambulatori, uffici, negozi, etc
- ⌘ Servizio **infermieristico**
- ⌘ **Integrazione** e **sostituzione** badanti

Chiama i numeri telefonici



366.46.52.133
339.15.67.170
Reperibilità telefonica continua

Pescia, P.zza Giuseppe Mazzini, 75 - 51017 Pescia PT

www.progetto-assistenza.it [f Progetto Assistenza Pescia](https://www.facebook.com/ProgettoAssistenzaPescia) [✉ Pistoia@progetto-assistenza.it](mailto:Pistoia@progetto-assistenza.it)



A Pescia
Siamo sempre più Aperti



ORARIO Prelievi
Dal Lunedì al Sabato
7,30-10

La Colazione
la Offriamo Noi!

in collaborazione con





**Studio Dentistico
Giuntoli**

Tel. 0572 318269
www.studiogiuntoli.com
info@studiogiuntoli.com

Dott. Alessandro Giuntoli | Dott. Fabio Giuntoli

ODONTOIATRIA E PROTESI DENTARIA

ODONTOIATRIA E PROTESI DENTARIA
Specialista in ORTOGNATODONZIA

Studi Medici

Affittasi studio anche con lettino motorizzato per fisioterapia	Dott. Giardini Jessica Biologo Nutrizionista
Ercolini Paolo Audioprotesista	Dott. Niccoli Luigi Ginecologia - Ostetricia
Dott. Ercolini Renato Pediatria	Dott. Armocida M. Teresa Psicologa

AFFITTASI STUDI MEDICI
Per info: 0572 318269



**Farmacia
Magnini**

Tel. 0572 30466
www.farmaciamagnini.it
info@farmaciamagnini.it

**Elenco degli specialisti, liberi professionisti
che ricevono nei locali degli studi medici**

Dott. Tafi Stefano Medicina generale	Dott. Riccioni Roberto Medicina generale
Dott. Mochi Natalia Dermatologa	Dott. Colucci Roberta Dermatologa
Dott. Gori Vittor Ugo Oculista	Dott. Megna Giovanni Otorino
Dott. Signorini Giulia Agopuntura	Dott. Balsimelli Emma Nutrizionista
Dott. Bonelli Serena Psicologa	Dott. Michelotti Francesco Psicologo
Dott. Gori Beatrice Psicologa	Maico Otophon Centro Acustico

AFFITTASI STUDI MEDICI
Per info: 0572 30466



Onoranze funebri

SIMONI PIERO
Cintolese | Monsummano Terme
368.7323886

Dal 1966 l'impresa funebre Romualdi Andrea opera con professionalità nel settore delle onoranze funebri. Offre, oltre ai servizi consueti di vestizione, cremazione, tanatocosmesi, articoli cimiteriali, la disponibilità di cappelle singole per la veglia funebre, anche a bara aperta, con ampi locali preposti alla lunga sosta anche in caso di attesa per cremazioni o trasporti all'estero. Contratti in vita : è possibile disporre per l'acquisto anticipato dei servizi e delle forniture occorrenti. Preventivi.



Cappelle del Commiato - via Gusci, 60 Loc. Pittini - BORGO A BUGGIANO
Ufficio: via 1° Maggio, 9 MARGINE COPERTA • Tel. 0572.636753 | 335.5866650
www.romualdi.it

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 ASL 3 800 861213

Ospedale

Pistoia 0573 3521
Pescia (Pistoia) 0572 4601

Guardia Medica

Montecatini Terme 0572 909033
oppure 0572 75567
348 0714119
349 0714108

Pescia 0572 460497
oppure 349 4461870

Monsummano Terme 0572 53772
oppure 0572 53362
348 0181237

Lamporecchio e Larciano 0573 81123
348 7678352

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

SICUREZZA

Stazione Carabinieri

Pistoia 0573 9721
Montecatini Terme 0572 940100
Monsummano Terme 0572 81721
Ponte Buggianese 0572 635007
Buggiano 0572 32040
Pescia 0572 477923
Lamporecchio 0573 82005
Marliana 0572 66113
Larciano 0572 84130

NUMERI DI EMERGENZA

Carabinieri 112
Polizia 113
Emergenza Infanzia 114
Vigili del Fuoco 115
Guardia di Finanza 117
Emergenza Sanitaria 118
Emergenza Ambientale 1515
CIS Viaggiare informati 1518
Antiviolenza donna 1522

TRASPORTO PUBBLICO

Taxi



Montecatini Terme 0572 71352
Servizio 24 ore su 24 0572 72262

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



**sopralluoghi
e preventivi
gratuiti**



**Lavori Edili Stradali | Sistemazione Aree a Verde | Taglio erba e manutenzione giardino
Movimento Terra | Acquedotti e Fognature | Scavi e Demolizioni**

via Provinciale Lucchese, 358 UZZANO telefono 333.6785503 – 339.2829112 2fscavi@gmail.com

Montecatini Terme**Farmacia Centrale Snc**

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

da venerdì 03/11 a venerdì 10/11

Farmacia Ascioti & C. Snc

Via U. Foscolo, 4c - Montecatini
Terme - Tel. 0572.78566

da venerdì 10/11 a venerdì 17/11

Farmacia Le Terme

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

da venerdì 17/11 a venerdì 24/11

Farmacia Della Stazione

Corso Giacomo Matteotti, 144
- Montecatini Terme - Tel.
0572.766632

da venerdì 24/11 a venerdì 01/12

Farmacia Internazionale

Piazza del Popolo, 37 -
Montecatini Terme - Tel.
0572.70082

da venerdì 01/12 a venerdì 08/12

**Margine Coperta - Massa e
Cozzile - Buggiano - Uzzano****Farmacia Magnini**

Via Gusci, 3 - Loc. tà Pittini,
Borgo a Buggiano - Tel.
0572.33797

da sabato 04/11 a venerdì 10/11

**Farmacia Sant'Antonio
Dott. A. Gambera**

Via Biscolla, 48 - Massa e
Cozzile - Tel. 0572.910685

da sabato 11/11 a venerdì 17/11

**Farmacia Corsaro - Dott.
M. Grazzini**

Via Provinciale Lucchese, 180
- S. Lucia - Tel. 0572.444356

da sabato 18/11 a venerdì 24/11

Farmacia Del Borgo

Via Roma, 38 51011 - Buggiano
- Tel. 0572.32010

da sabato 25/11 a venerdì 01/12

**Farmacia Dott. Casci & C.
Snc**

Via Primo Maggio, 25 -
Margine Coperta - Tel.
0572.911831

da sabato 02/12 a venerdì 08/12

**Ponte Buggianese - Chiesina
Uzzanese****Farmacia Mainardi
Gionata**

Via G. Matteotti, 34 - Ponte
Buggianese - Tel. 0572.635004

da lunedì 30/10 a domenica 05/11

**Farmacia Checchia Snc
- Dott. Massimo e Maria
Clara Checchia**

Via Garibaldi, 3 - Chiesina
Uzzanese - Tel. 0572.489005

da lunedì 06/11 a domenica 12/11

**Farmacia Al Ponte - Dott.
Cecchi & Dott. Grazzini
Snc**

Via Roma, 3 - Ponte Buggianese
- Tel. 0572.635060

da lunedì 13/11 a domenica 19/11

**Farmacia Mainardi
Gionata**

Via G. Matteotti, 34 - Ponte
Buggianese - Tel. 0572.635004

da lunedì 20/11 a domenica 26/11

**Farmacia Checchia Snc
- Dott. Massimo e Maria
Clara Checchia**

Via Garibaldi, 3 - Chiesina
Uzzanese - Tel. 0572.489005

da lunedì 27/11 a domenica 03/12

**Farmacia Al Ponte - Dott.
Cecchi & Dott. Grazzini
Snc**

Via Roma, 3 - Ponte Buggianese
- Tel. 0572.635060

da lunedì 04/12 a domenica 10/12

Pescia**Farmacia Del Duomo & C.
s.n.c.**

Viale Europa, 22 - Pescia - Tel.
0572.476225

da sabato 04/11 a venerdì 10/11

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Mazzini, 83 - Pescia -
Tel. 0572.477987

da sabato 11/11 a venerdì 17/11

Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54 - Pescia -
Tel. 0572.490092

da sabato 18/11 a venerdì 24/11

**Farmacia Vecchio
Mercato**

Via Amendola - Pescia - Tel.
0572.476111

da sabato 25/11 a venerdì 01/12

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Mazzini, 83 - Pescia -
Tel. 0572.477987

da sabato 02/12 a venerdì
08/12

**Pieve a Nievole -
Monsummano Terme -
Larciano - Lamporecchio****Farmacia Dott. Giovanni
Petra & C. snc**

Via A. Gramsci, 57 -
Lamporecchio - Tel.
0573.82075

da venerdì 03/11 a venerdì 10/11

**Farmacia San Lorenzo &
C. snc**

Via Roma, 49 - Pieve a Nievole -
Tel. 0572.73763

da venerdì 10/11 a venerdì 17/11

**Farmacia Santo Stefano
di Sandra Palandri & C.
S.a.s.**

Piazza G. Falcone, 5 -
Lamporecchio - Tel.
0573.803812

da venerdì 17/11 a venerdì 24/11

**Farmacia Satti, Dr. Carlo
L.Satti & C. snc**

Via Giacomo Matteotti, 35 -
Monsummano Terme - Tel.
0572.53500

da venerdì 24/11 a venerdì 01/12

**Farmacia di Cintolese
Dott. Alessio Sorini Dini**

Via Francesca Cintolese, 126 -
Cintolese - Tel. 0572.640155

da venerdì 01/12 a venerdì 08/12

Pistoia**Farmacia Nannucci**

Via Orafi, 41 - Pistoia - Tel.
0573.20131

da sabato 04/11 a venerdì 10/11

Farmacia San Francesco

Via Curtatone e Montanara, 21
- Pistoia - Tel. 0573.20283

da sabato 11/11 a venerdì 17/11

**Farmacia Dell'Arca Dott.
Vincenzi Attilio**

Piazza Leonardo da Vinci, 27 -
Pistoia - Tel. 0573.22270

da sabato 18/11 a venerdì 24/11

Farmacia Scorcelletti

Via Porta al Borgo, 110 - Pistoia
- Tel. 0573.21159

da sabato 25/11 a venerdì 01/12

**Farmacia Dott. De Candia
Mario**

Via Cino da Pistoia, 33 - Pistoia
- Tel. 0573.368180

da sabato 02/12 a venerdì 08/12

**FARMACIA LE TERME**

DOTTORI MARIETTA E PAOLO LORENZI S.N.C.

**DERMOCOSMESI - OMEOPATIA
VETERINARIA - AUTOANALISI**





Montagna Sicura – Le Attrezzature : I bastoncini

A cura del Cai Pesca

E' come camminare con due arti in più, aiutano nell'equilibrio e nella progressione, in discesa favoriscono l'appoggio e la frenata, "saggiano" il terreno specialmente dove è coperto da erba alta. Con l'uso dei bastoncini il consumo energetico aumenta, interessando anche gli arti superiori, in compenso le sollecitazioni meccaniche alle ginocchia ed alla colonna vertebrale si riducono notevolmente; se è vero che nei passaggi rocciosi ove necessita l'uso delle mani possono rappresentare un impedimento, è anche vero che si possono riporre agevolmente nello zaino. In commercio esistono molti tipi di bastoncini, da poche decine di euro ad oltre un centinaio, tutti regolabili in altezza, di solito a tre sezioni, i più sofisticati in fibra di carbonio, leggerissimi e solidi, alcuni tipi si possono accorciare fino a farli sparire nello zaino quando non servono o quando, come detto sopra, possono rappresentare un ostacolo alla ascensione tra le rocce, quando occorre avere le mani libere. Normalmente la confezione, all'acquisto, comprende anche le "rotelline", da inserire sullapunta quando si cammina sulla neve, che impediscono al bastoncini di sprofondare.

La regolazione va effettuata in base alla statura di ogni persona e debbono essere un poco allungati in discesa, vanno impegnati bene ma senza stringere eccessivamente la mano. Dapprima occorre un po' di pratica, ma con l'abitudine diventano indispensabili, rappresentando un vero e propria sicurezza; sono dotati presso la impugnatura di un laccio in pelle così da passarlo al polso, come per i bastoncini da sci, così da non perderli in caso di caduta. Nella salita vanno usati come da spinta ove diventano anche un grande aiuto per l'appoggio, e se usati correttamente oltre a questo rinforzano braccia e pettorali.

In discesa sono indispensabili, infatti oltre ad essere più stanchi, scendendo si usano muscoli normalmente poco usati, trovandosi a frenare su terreno instabile con uno zaino sulle spalle che aumenta il carico; la possibilità di scivolare aumenta la tensione muscolare e quindi i bastoncini posti in avanti, oltre ad aumentare la stabilità nell'equilibrio creano appoggio ed un valido supporto alla frenata. (Da Manuale di escursionismo e sicurezza in montagna di Davide Zangirolami, Edizioni Priuli & Verucchi)

ESCURSIONE DEL 26 NOVEMBRE 2017

CAMMINATA SULL'ARGINE

I percorsi possibili sono tanti, si può partire da Ponte Buggianese paese percorrendo un argine e ritornando per l'altro, fino alle pioppete ed alle vecchie "Sigaraie", tra voli si aironi, garzette e se abbiamo fortuna, delle cicogne.

*Durata 4,00 ore - dislivello 100 m. - difficoltà T.
Referente Francesca Lo Votrico*

ESCURSIONE DEL 10 DICEMBRE 2017

ANELLO DEI FORTI DI GENOVA

ESCURSIONE CON L'UTILIZZO DI UN PULLMAN.

Scesi a Genova ci dirigiamo alla stazione di Casella dove con il caratteristico treno a scartamento ridotto giungiamo alla piccola stazione di Campi (m 350). Scesi dal treno, iniziamo a

salire lungo una strada asfaltata finché sulla destra non troviamo il sentiero AQ1 che sale ripidamente fino al Monte Diamante (mt. 672), dov'è appunto posizionato "Forte Diamante" possiamo visitare il forte. Dopo la visita ripartiamo seguendo il crinale, dopo poco svoltiamo a destra e prendiamo il sentiero che porta al colle dove sorgeva il Forte Fratello Maggiore (mt. 650), raso al suolo durante la seconda guerra mondiale ed il vicino Forte Fratello Minore (mt. 620). Visitiamo anche il Forte Fratello Minore, e ripartiamo in direzione mare, il panorama da qui è eccezionale, proseguiamo fino a raggiungere il Forte Puin (mt. 597), che in genovese significa "padrino". Il nostro cammino prosegue sempre in direzione mare finché non arriviamo al Monte Peralto (mt. 507), dove sorge Forte Sperone, da molti ritenuto il più importante fra i forti genovesi. Ovviamente non possiamo perdere l'occasione di visitare anche questo forte prima di riprendere il cammino che ci condurrà al Forte Castellaccio, nelle vicinanze del quale possiamo prendere la funicolare che ci porterà al punto di partenza.

*Durata 5,00 ore - Dislivello mt. 400 in salita, mt. 700 in discesa
Difficoltà T/E. Referente Alessandro Puccini.*



All'escursione possono partecipare anche i non soci, versando una quota di €10,00 per l'assicurazione infortuni.

Per informazioni e prenotazioni: sito internet: www.caipescia.it telefono 331.93.39.504
dalle ore 18 alle ore 20, oppure lasciare sms e-mail: caipescia@yahoo.it



Pepe nero (*Piper nigrum*)

Pianta perenne rampicante, glabra con foglie semplici, alterne, cordate, molto variabili in ampiezza, spesso ovate con 5-9 nervature. Fiori minuti riuniti in infiorescenze a spiga solitamente dioici. Frutti in spighe di lunghezza molto variabile, ovoidali o globosi con un solo seme globoso, la polpa inizialmente verde diventa di un rosso brillante a maturazione, poi nera da secca. Per gli usi alimentari e medicinali si utilizzano i frutti secchi. Il Pepe è probabilmente originario delle regioni collinari del sud ovest dell'India ma viene coltivato nelle zone caldo umide di India, Malesia, Indonesia, Ceylon e in paesi con clima simile, fiorisce da giugno a luglio ed i frutti sono presenti da dicembre a marzo. L'uso del Pepe in India si perde nella notte dei tempi, per la medicina indiana, l'Ayurveda, il seme del Pepe nero è gastro-stimolante, prepara le funzioni digestive, carminativo (favorisce l'eliminazione dei gas intestinali), allevia le coliche addominali, elimina

i parassiti intestinali, stimola il fegato, fluidifica ed elimina i catarri, migliora la capacità respiratoria, stimola la diuresi, favorisce l'eliminazione delle tossine metaboliche, depurativo del sangue, utile in alcune malattie della pelle, benefico per il cuore, il sistema nervoso, per gli occhi e per denti. Il Pepe (da solo o con altre piante) è comunemente usato per difficoltà digestive e disagi gastrici, gonfiore e dolori addominali, eccessiva presenza di gas nell'intestino, diarrea, dissenteria, parassiti intestinali, tosse, bronchiti, infiammazioni della gola, raffreddore, asma, influenza, febbri



intermittenti, epatiti virali (con Pepe lungo e Ginger). Dai semi di questa pianta si ottengono tre diversi prodotti, usati in cucina, dai semi raccolti immaturi il pepe verde, da quelli raccolti a completa maturazione ed essiccati il pepe nero, dagli stessi decorticati il pepe bianco. Nel nostro Paese il pepe è spesso guardato con sospetto perché considerato sempre irritante e infiammatorio a differenza del peperoncino che si ritiene benefico. In realtà in alcune situazioni infiammatorie dell'apparato digerente, gastriti, iperacidità, coliti, ecc. sono sconsigliati entrambi, mentre in caso di disturbi dello stesso apparato dovuti a cattiva digestione e scarse secrezioni digestive il pepe è ancora più efficace del peperoncino. Il Pepe inoltre potenzia l'efficacia delle sostanze medicinali con cui viene associato e per queste qualità è presente in quasi tutti i prodotti ayurvedici in cui funge da attivatore e ne favorisce l'assorbimento e la biodisponibilità.

L'angolo del gusto

Questo mese protagonista della nostra consueta rubrica dedicata ai buongustai, sarà una pietanza molto consumata in tutta la Toscana, ma anche in altre parti d'Italia, in Francia e addirittura nel Sud America, ma solo nella nostra zona si chiama così: la cecina.

La Cecina

di Carlo Giannetti

Sì, perché se per esempio provate ad andare nella vicina Liguria e chiedete una fetta di cecina, vi guarderanno strano, perché lì si chiama farinata, o meglio fainà. Comunque la si denomini, gli ingredienti sono sempre gli stessi: farina di ceci, acqua, sale ed olio extravergine d'oliva. Sembra che la torta a base di ceci sia nata per caso. Quando le navi genovesi che avevano sconfitto quelle pisane alla Meloria (1284) stavano tornando ai loro porti, a causa di una tempesta, alcuni barili d'olio si rovesciarono andando a inzuppare, insieme con l'acqua salmastra del mare, dei sacchi contenenti ceci. Tutti provarono a salvare il salvabile ed alcuni marinai arrivarono a mangiare la poltiglia così formata. Più fortunati furono

coloro che aspettarono che l'impasto si asciugasse al sole. Arrivati a terra pensarono bene di ripetere quanto accaduto, ma di cuocere il tutto in forno. La ricetta è talmente semplice che si può tranquillamente provare a farla in casa. Per prima cosa va riscaldato il forno alla massima temperatura. Nel frattempo in una ciotola si versano 180 grammi di farina di ceci alla quale si aggiungono tre



cucchiai di olio evo, un cucchiaino di sale e 600 grammi d'acqua che va aggiunta poco per volta mentre con la frusta si amalgama bene il composto, per evitare la formazione di grumi. Il risultato sarà un impasto fluido, quasi liquido che dovrà riposare un paio d'ore. A questo punto va unta una teglia e posta in forno per alcuni minuti. Solo ora si può versare l'impasto, partendo dal centro della teglia. Lo spessore della cecina deve essere dai 5 mm a meno di un cm. Dopo una ventina di minuti di cottura la torta salata sarà pronta per essere spolverata con un po' di pepe nero e mangiata da sola o accompagnata con salsiccia, cipollotti, stracchino, gorgonzola, rosmarino, bianchetti e chi più ne ha più ne metta.

Ristorante Monte a Pescia...

DA PALMIRA

Situato sulle colline di Pescia questo storico locale, gode di un panorama mozzafiato grazie alla splendida terrazza che si affaccia sulla città di Pescia. Gestito dal 1970 dalla famiglia Ghilardi vanta una grande tradizione toscana: padella di ferro per il fritto, il grande camino al centro della sala sempre acceso per la brace, il classico antipasto toscano, il sugo di carne fatto come un tempo al coltello, pasta fatta in casa, come i famosi malfatti ripieni di bietola e ricotta, e poi una bistecca



fiorentina da 10 e lode. In autunno e in inverno qui si possono gustare i sapori tipici toscani in generale e pesciatini in particolare, come la cioncia e la trippa e soprattutto i NECCI FATTI CON I TESTI ORIGINALI E LE FOGLIE DI CASTAGNA. In questo periodo poi non manca mai il TARTUFO BIANCO, per esaltare quei sapori che sono rimasti identici a quelli che Palmira già nel 1970 faceva gustare ai pesciatini...



Via del Monte Ovest, 1 PESCIA (Pistoia) telefono 0572.490000
www.ristorantemontepescia.it info@ristorantemontepescia.it



**SPECIALITÀ
TARTUFO**



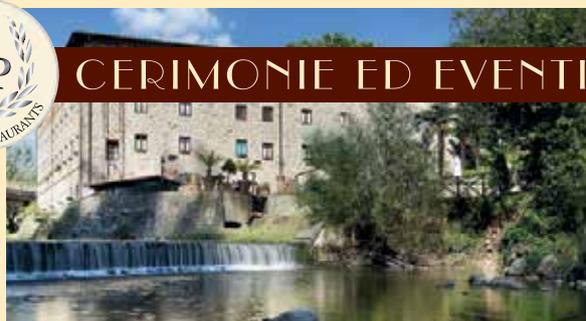
LOCATION IDEALE PER

CERIMONIE ED EVENTI



Hotel
VILLA delle ROSE
Ristorante Piazza Grande

Via del Castellare, 21
51012 PESCIA (PT) Italia
Tel. 0572 4670 - Fax 0572 444003
villarose@rphotels.com



VILLAGGIO ALBERGO
SAN LORENZO
SANTA CATERINA

Via San Lorenzo, 15/24 - 51017 PESCIA (PT)
Tel. 0572 408340 - Fax 0572 408333
s.lorenzo@rphotels.com



Villa delle Rose
Ristorante Piazza Grande



San Lorenzo

GLI SPAZI E GLI ALLESTIMENTI PERSONALIZZATI PERMETTONO DI SCEGLIERE AMBIENTAZIONI DIVERSE E SUGGERITIVE PER OGNI EVENTO. APERTI TUTTE LE SERE

Pranzo di *Natale*

MENÙ TERRA E MARE
Antipasti

Prosciutto, salame,
crostini misti di carne e funghi
Polpo rucola e grana
Calamari bolliti su crudité di verdure

Primi

Gnocchetti al ragù di pesce
Ravioli di ricotta
e spinaci alla bongustaia
Tortellini in brodo

Secondi

Orata fresca sfilettata al cartoccio
con frutti di mare
Tagliata di cinta pepe e rosmarino
con fagioli all'olio

Dolce

Cre moso al limone
Panettone tradizionale
in tavola a pezzi

Spumante dolce e secco
Vino di Montecarlo bianco e rosso
Acqua liquori caffè
euro 40,00

Ristorante Giuliani

Natale e San Silvestro, per mare e per terra!



**CHIUSO
IL MARTEDÌ**

Cena di San *Silvestro*

MENÙ TERRA E MARE
Antipasti

Misto salumi toscani con bis di crostini
Insalata di polpo calda
Fondina di calamari con rucola e pomodoro
Crostone di scorfano

Primi

Pennette agli scampi
Farfalline al salmone
Chioccioline alla cacciatora

Secondi

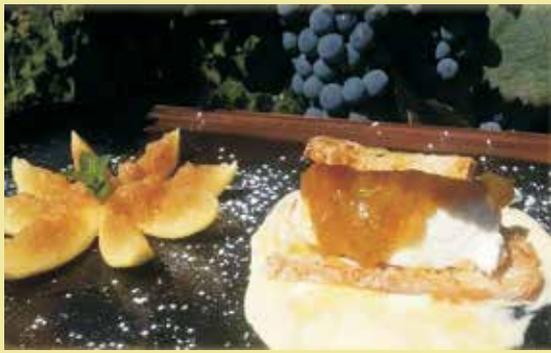
Branzino prezzemolato
con insalata verde
Tagliata di manzo alla Robespierre
con fagioli piattellini all'olio

Dolci

Profiteroles al cioccolato

Spumante dolce e secco in tavola
per brindare alla mezzanotte
Acqua, vino di Montecarlo
bianco e rosso, liquori caffè
euro 50,00

via Roma, 7
CHIESINA UZZANESE
telefono 0572.411644



**Sono arrivati
i sapori
autunnali**



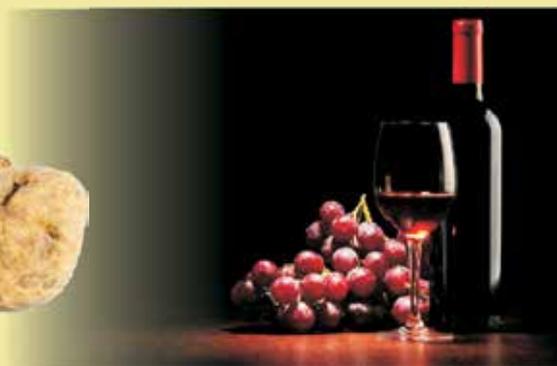
IL FORNELLO

Per le vostre cerimonie splendida veranda a disposizione



23 NOVEMBRE SERATA DEL TARTUFO
Degustazione del prezioso tubero bianco
accompagnato da "grandi rossi" piemontesi

RISTORANTE IL FORNELLO



Ristorante Bellavista

DA SEMPRE IN TAVOLA I SAPORI TOSCANI

Il Ristorante Bellavista, situato a Borgo a Buggiano in località Santa Maria, gestito da sempre dalla Famiglia Poggetti, mette in tavola i sapori della tradizione popolare toscana, dai tordelli lucchesi al ragù fatti in casa come una volta alle pappardelle al cinghiale o alla lepre, la trippa, la cioncia, il baccalà San Giovanni alla brace o alla livornese, lo stoccafisso, il cinghiale con le olive, le grandi grigliate di carne alla brace, e inoltre frittiture di carne e verdure, arrostiti in forno e altri menu personalizzati a richiesta del cliente in base alle varie esigenze



e ricorrenze speciali. In questo periodo, poi, troverete nel menu gli immancabili funghi da gustare in mille modi diversi. Ogni giorno potete trovare il menu turistico o di lavoro a euro 12,00 e diverse proposte per gli intolleranti al glutine.



Via Livornese - BORGO A BUGGIANO
Tel. **0572.33053** **CHIUSO IL MERCOLEDÌ**

Osteria Il maialetto

La tradizione della carne, quella buona davvero,
che si coniuga ai sapori toscani veri

Tutte le domeniche a pranzo
IL MITICO BOLLITO



CHIUSO IL LUNEDÌ'

via della Repubblica, 70 MONSUMMANO TERME
telefono 0572.953849 | info@macelleriadagiacom.com

RISTORANTE SIMONE AL MARE

(già stranobar)

Via Circonvallazione, 78
Borgo a Buggiano
3km da Montecatini



Si organizzano cene tutto pesce a partire da 25,00 €

Web: www.simonealmare.it
Mail: simonealmare@gmail.com

Tel. 0572.32382
Cell. 333.9880243

RISTORANTE Blu Marlin

Pranzo di lavoro

terra € 8.00
mare € 10.00



pranzi o cene di
compleanno,
cerimonie, eventi in genere

Piazza Francesco Berni, 13 vicino al Comune LAMPORECCHIO Tel. 0573.1729240 - 345.3078958
Ristorante BLU Marlin - www.blumarlin-lamporecchio.it

Pranzo di Natale

Aperitivo di benvenuto

ANTIPASTO

Degustazione di salumi di cinta, Prosciutto crudo, Capocollo, Salame di cinta senese Tortino di Pecorino con Aceto Balsamico allo Zafferano

Polenta al Re di Bosco, Crostino alla Mousse di Carne, Insalata di Mare con Frutti di Bosco

PRIMO

Crespella ai Gamberoni con Vellutata di Mare
Pasta fresca al Ragù di Capriolo

SECONDO

Turbante di Branzino con Verdure Croccanti
Chips di Patate e Bisque di Mare
Tagliata accompagnata con Funghi Porcini

Dolce della tradizione

Acqua, vino bianco e rosso, spumante, caffè

€ 35



Cenone di San Silvestro

Aperitivo di benvenuto

ANTIPASTO

Soufflé di Astice, Mousse di Cernia, Salmone marinato, Carpaccio di Polpo con salsa citronette, Conchiglia gratinata ai Frutti di Mare

PRIMO

Calamarata alla Carbonara di Mare
Ravioli freschi di Patate con filettato di Salmone fresco

SECONDO

Gran Catalana di Gamberoni
Accompagnata con Frutta e Verdura fresca di stagione

DOLCI

Coccola Golosa alla Crema al Mascarpone
accompagnata con Biscotto al Caffè

Acqua, vino bianco e rosso, spumante, caffè

**BUFFET AD OLTRANZA DOPO LA MEZZANOTTE
MUSICA DAL VIVO CON LAURA**

€ 70

Ristorante Enoteca Bonfanti

Un Natale e un Capodanno di "Buon" gusto

pranzo di
Natale ore 12,30

MENU' DI MARE

Entrée

Mousse di ceci con le vongole

Antipasti

Baccalà in salmì,
zuppettina di mare caldo,
polpettine di pesce su crema di porro

Primi Piatti

Cannelloni al ragù di mare,
tagliolini al ragù di cernia

Secondo Piatto

Spiedino di totani e gamberoni
su letto di verdure

Dessert

Tiramisù dell'Enoteca
Il panettone ed il pandoro artigianali
La frutta fresca

Vini

Prosecco di benvenuto
Vermentino Toscano Il Selvatico
Spumante dolce e secco
acqua, coperto, caffè

MENU' DI TERRA

Entrée

Mousse di castagne con mais fritto

Antipasti

Omelette ai funghi, salumi misti,
crostino caldo, formaggio

Primi Piatti

Tortellini in brodo di cappone,
pappardelle al ragu' di cinghiale

Secondo Piatto

Cappone arrosto
con patate al forno

Dessert

Tiramisù dell'Enoteca
Il panettone ed il pandoro artigianali
La frutta fresca

Vini

Prosecco di benvenuto
Chianti Colli senesi D.O.C.G.
Tenuta Roccaia
Spumante dolce e secco
acqua, coperto, caffè

40,00 euro

Al momento della prenotazione
occorre versare 20,00€ a persona come
caparra e scegliere il menu' desiderato

cena di
S. Silvestro ore 20,15

Entrée

Carciofi al Sapore di Mare

Antipasti

Gamberone Lardellato all'Uva,
zuppetta di Razza,
Filetto di Branzino Gratinato al Forno
su Letto di Radicchio Rosso

Primi Piatti

Risotto con Scampi, Fragole e Prosecco,
Crespella al Sapore di Mare con Funghi Porcini

Secondo Piatto

Fagottino di Pesce,
Catalana di Gamberoni e Scampi

Dessert

La Panna Cotta ai Frutti Rossi
Il Panettone ed Il Pandoro Artigianali
La Frutta del Buon Augurio

Vini

Prosecco di Benvenuto
Gewurztraminer del Trentino
Spumante Dolce e Secco
Acqua, Coperto, Caffè

70,00 euro

Al momento della prenotazione occorre versare
35,00 euro a persona come caparra

La serata sarà
CAPITANATA da MABEL



Questo mese ospite del nostro appuntamento è la Trattoria Pizzeria "da Nerone" di Pietrabuona che ci presenta un piatto veramente sfizioso che ha tutto il buon sapore dei nostri splendidi boschi in autunno...

TORTINO AI FUNGHI PORCINI CON FONDUTA DI FORMAGGI E TARTUFO

INGREDIENTI PER IL TORTINO

200 gr. funghi trifolati
50 gr. besciamella
2 uova

INGREDIENTI PER LA SALSA:

300 gr. formaggi
Tartufo nero q.b.

PREPARAZIONE

Tritare i funghi e mescolarli con le uova e la besciamella (fredda)

Mettere il tutto in stampini (da crème caramel) e cuocere in forno a 160° per 35 minuti.

Fondere i formaggi e aggiungere il tartufo nero.

Sformare i tortini e condire con la salsa.



TRATTORIA PIZZERIA

DA NERONE

RIAPERTURA
giovedì 9
Novembre

PRANZO DI *Natale 2017*

Salumi nobili toscani
Fantasia di crostini
Risotto ai funghi porcini
Festonati alla Nerone
Cosciotto di maiale al forno
con patate
Tagliata con rucola
Dolce natalizio farcito
Acqua, vino, spumanti, caffè
€36,00

CENONE DI *S. Silvestro 2017*

Salumi nobili toscani
Crostini misti
Insalata di pesce e farro
Carpacci di pesce spada all'arancia
Festonati alla Nerone
Ravioli di cernia su crema di zucca
e gamberi
Mazzancolle al guazzetto
Tagliata con rucola
Dessert
Acqua, vino, spumanti, caffè
€45,00



BRACERIA



Menù autunnale
Domenica e festivi aperti a pranzo



Pizza cotta a legna



Chiuso il lunedì
Tel. 0572.477290
347.0414643



Menu alla Carta e specialità tipiche Pescatine
Cioncia, Trippa, Farinata di Cavolo, Zuppa di Pane



SALA INTERNA ED ESTERNA



**MERCOLEDI E SABATO
KARAOKE**

**VENERDI
BALLO LISCIO**





Cenone di fine anno 2016
Menù alla carta



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

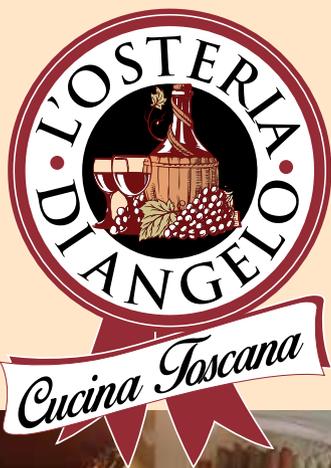
40,00 euro

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".



Via Mammianese, 40 loc. GORAIOLO - MARLIANA telefono 0572.919090 | 66279



Specialità carne alla brace



Via Empolese, 52 - Pieve A Nievole - Telefono: 0572.81452
APERTI SEMPRE LA SERA - CHIUSO MERCOLEDÌ E DOMENICA

Pizze da asporto cotte a
legna e con la nostra
Carta Fedeltà
ogni 12 pizze 1 è GRATIS

Casablanca

PRANZI DI LAVORO
a partire da €6,50

“un ritorno al passato ai tempi d'oggi”

PRANZO DI NATALE

ANTIPASTO

mattonella di polenta con
scamorza affumicata e guanciale
bon-bon di fassona piemontese
ripieno al caprino e erba cipollina
torretta di zucca gialla con salsiccia
toscana e fonduta di pecorino di
fossa

PRIMO

pappardelle spanate a mano con
ragu' di cinta senese
crespella del fattore con taleggio,
porcini e pepolino

SECONDO

filetto di suino scaloppato su
passatina di ceci al rosmarino con

patate al cartoccio
faraona in salsa all'uva bianca con
germogli di soia

dolce della tradizione
pandoro o panettone alla griglia
con crema al mascarpone e frutti
di bosco

spumante
acqua-vino-caffe'

€ 30,00

su richiesta e' possibile
programmare anche un menu' di
pesce, in alternativa ai menu' fissi
e' possibile pranzare con il nostro
menu' alla carta che comprende sia
carne che pesce

CENONE DI SAN SILVESTRO

ANTIPASTO

tris del mare: medaglione
nero al salmone con crema di
mascarpone e lime
macedonia calda di calamaretti
e fragole

flan di gambero argentino con
salsa delicata al prezzemolo
polenta calda con ragu' di polpo
del marocco

PRIMO

tagliolino al nero di seppia con
vongole veraci e bottarga
chicche di nostra produzione con
scampi e gamberi in salsa delicata
ai crostacei e mentuccia

SECONDO

sombrero di persico ai frutti di
mare in crosta di pane
gamberoni argentini con
macedonia di verdure croccanti
cotechino della tradizione con
lenticchie del buon augurio

dolce dello chef

spumante
acqua-vino-caffe'

€ 45,00

la serata sara' arricchita da
animazione e musica

Chiuso il lunedì – Via Vecchia Camporcioni 3- Di fronte DiniShopping - Ponte Buggianese Loc Casabianca - 342 8539168 0572930157

da MangiaFuoco

Hosteria - Pizzeria - Bar

La trattoria Romana in Valdinievole

Cacio e pepe carbonara abbacchio coda alla vaccinare...
e tanto altro ancora ..



NON MANCANO PIZZA,
PIATTI DI CARNE E PESCE

APERTO SIA PRANZO CHE CENA

PONTE ALL'ABATE Località CARDINO Via Lucchese 74 tel 0572428631

CHIUSO IL LUNEDI



MARTEDI SERA

Insalata di Mare Caldo
Fusilli all'Ammiraglio Mediterraneo
Dolce della Casa
1/2 litro acqua - 1 calice vino

MERCOLEDI SERA

Maccheroni fatti in casa
ai Porcini e Gamberetti
Baccalà alla Pugliese
Dolce della Casa
1/2 litro acqua - 1 calice vino

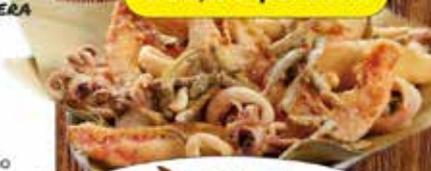
GIOVEDI SERA

Tagliolini agli Scampi
Spigola sfilettata ai sette peccati
con verdure di stagione
Dolce della Casa
1/2 litro acqua - 1 calice vino

VENERDI SERA

Pappa Cotta di Mare
Frittura Mista
Dolce della Casa
1/2 litro acqua - 1 calice vino

€ 22,00 a persona



The Fish Restaurant

OPPURE ogni sera MENU' ALLA CARTA

Lunedì Chiuso per Turno Martedì Mercoledì Giovedì: aperto solo la sera
Venerdì Sabato e Domenica: aperto a pranzo e cena

Gradita la Prenotazione: 347.2313694
via Francesca Vecchia 26/c. S.Lucia Uzzano (PT) Lo Chef Rinaldi

LITFIBA TRIBUTE BAND

SANTIAGO

SAB 1 NOVEMBRE

SANTIAGO
LITFIBA TRIBUTE BAND

PINK FLOYD TRIBUTE BAND

PINK SPACE

SAB 11 NOVEMBRE

PINK SPACE
PINK FLOYD TRIBUTE BAND

STUDIO 73

CLUB DANCE
PISERIA E PIZZERIA

Via Francesca Vecchia - Molinaccio - Uzzano
Per info e prenotazioni 327 1128802
#studio 73

Innocenti Evasioni Band

OMAGGIO A **LUCIO BATTISTI**

SAB 18 NOVEMBRE

INNOCENTI EVASIONI BAND
OMAGGIO A LUCIO BATTISTI

HIGH VOLTAGE

SAB 25 NOVEMBRE

HIGH VOLTAGE
AC/DC TRIBUTE BAND

ROY Café

COLAZIONI

APERITIVI

PRANZI VELOCI








NUOVA GESTIONE

Viale Martini 92, Monsummano Terme
Tel. 0572 1904648 Segui su Roycafé

Gelateria - Pizzeria

Natalino

dal 1922



**PIÙ DI 50 TIPI
DI PIZZE E FOCACCE,
ANCHE CON IMPASTO
INTEGRALE**

**APERTI DALLE
10.00 ALLE 24.00**

CHIUSO IL MARTEDI



Via Enrico Toti, 53 Monsummano Terme
Tel. 0572.51257

...OLTRE AL NOSTRO IMPASTO BASE
E GLUTEN FREE PUOI SCEGLIERE TRA:



SPECIALIZZATI NEL SENZA GLUTINE

Pizza... e altri rimedi



IMPASTO PAPRIKA E
PEPERONCINO



IMPASTO
SENZA GLUTINE CON
GRANO SARACENO



IMPASTO
AL KAMUT



IMPASTO
DIET PIZZA



IMPASTO
AL CARBONE VEGETALE



IMPASTO
AL FARRO INTEGRALE
CON LIEVITO MADRE



IMPASTO
ALLA CURCUMA



PIZZA DA ASPORTO
CHIUSO IL GIOVEDÌ

via Provinciale Lucchese, 248 - Santa Lucia UZZANO - telefono 0572.444085 pizza e altri rimedi

IN CIMA DI PIAZZA

PIZZERIA GASTRONOMIA ROSTICCERIA

Pizza al taglio e da asporto
Focacce ripiene
Cucina casalinga
Sala interna
FORNO A LEGNA

**CHIUSO
IL MARTEDÌ**

**APERTI
ANCHE A
PRANZO**



**CARNE
ALLA BRACE**

**CONSEGNA
A DOMICILIO**

telefono 333-6507032

via Cairoli, 84-86 PESCIA (Pistoia)

al Molinaccio

picceria
forno a legna **impasti speciali**

Ogni mese 4 tipi di PIZZE
in PROMOZIONE a soli 4,00€
NOVEMBRE 2017

Pizza Pinocchio Pomodoro, mozzarella, porcini, olive verdi, prosciutto cotto
Pizza Grillo Mozzarella, brie, salame toscano e rucola.

Pizza Fatina Mozzarella di bufala, melanzane, grana
Focaccia di Geppetto Focaccia con rosmarino e olio del frantoio ripiena di mortadella o lardo

Pizza a domicilio gratuita

dal martedì al venerdì dalle 18,30 alle 21,00

Aperto a pranzo orario continuato 12,30-21,30
0572 451504

Via Francesca Vecchia, 75
Loc. MOLINACCIO - UZZANO /PT
CHIUSO IL LUNEDÌ



LA BOTTEGA DI BARBARA

Enogastronomia Salumeria Alimentari

PRANZI VELOCI E PRANZI DI LAVORO ESCLUSIVAMENTE PREPARATI DA NOI IN BOTTEGA



SCHIACCIATA DI NOSTRA PRODUZIONE

PANE (anche al kamut)

Aperto dal Lunedì al Venerdì dalle 07:00 alle 20:00
Il Sabato dalle 07:00 alle 16:30 - Chiuso la Domenica

via Ponte Buggianese, 124 Loc. Pittini BORGIO A BUGGIANO tel. 348.1424220



L'APERICENA



E cambiata la stagione, la Bottega del Caffè vi aspetta con il calore delle buone colazioni, delle cioccolate e di ricchi apericena nel fine settimana

Piazza del Popolo, 239 - Monsummano Terme (PT) - Tel. 392. 5181125
Scopri le nostre serate su "La Bottega del Caffè"



Il ginkgo biloba: un fossile vivente



Due aneddoti per conoscere questa splendida pianta originaria dell'Asia, l'unica sopravvissuta all'estinzione della famiglia delle *Ginkgoaceae* per tale motivo dichiarata dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità. Il primo: nell'autunno del 1946, l'anno successivo alle esplosioni atomiche su Hiroshima e Nagasaki, alcuni macilenti esemplari di ginkgo che avevano resistito alle bombe furono gli unici a ributtare tra le macerie. Ecco perché in Oriente e negli Stati Uniti questo albero è considerato ancora oggi un simbolo di rinascita. Secondo aneddoto: considerato per secoli un albero estinto, nel 1754 alcuni botanici ne scovarono in Cina degli esemplari e li portarono in Europa nell'entusiasmo generale del mondo scientifico, che se li contese a caro prezzo. Una pianta arrivò in Italia nell'orto botanico di Padova, dove ancora oggi è viva e vegeta. La grande resistenza all'inquinamento urbano, alle gelate, ai venti forti, al caldo e ai terreni aridi è, insieme alla bellezza della sua chioma, la caratteristica principale del ginkgo biloba, che deve il nome alla forma delle foglie, simili a ventagli di 5-8 cm con una spaccatura centrale che le divide, appunto, in due lobi. L'autunno è la stagione gloriosa per questi alberi, perché le foglie, normalmente verdi, assumono un inconfondibile color giallo oro che si

ripropone ogni anno. Adatto per parchi o giardini di ampie dimensioni, visto che può arrivare fino a 40 metri di altezza, con chiome di una decina di metri di diametro, il ginkgo ha veramente poche necessità, che lo rendono adatto anche a chi ha poco tempo da dedicare al giardinaggio ma vuole qualcosa di speciale. Non ama le potature, che anzi

spesso provocano la morte dei rami tagliati: meglio limitarle al massimo e apprezzare la bellezza della crescita difforme del fogliame, che nelle piante giovani è piramidale e poi tende all'ovalizzazione mano a mano che invecchiano. Il terreno preferito è quello in posizione soleggiata, ma questa pianta sopravvive anche a temperature ben al di sotto dello zero (del resto è sulla terra da centocinquanta milioni di anni, ed ha attraversato indenne glaciazioni e sconvolgimenti climatici); meglio

se leggermente acido e ben drenato, non argilloso, il terreno non richiede particolari interventi di concimazione, e le cure possono limitarsi alla normale zappettatura intorno al fusto se viene trapiantata in piena terra una pianta giovane, che deve essere sorretta per i primi due o tre anni da un tutore, finché le radici non avranno completamente attecchito. Proprio relativamente alla semina, l'unico difetto, se così si può dire, di questo albero straordinario è legato al fatto di essere una pianta dioica, ovvero con fiori maschi e fiori femmine su piante diverse, che per molto tempo sono indistinguibili dato che la prima fruttificazione avviene dopo una quindicina d'anni. I frutti femminili, prodotti in ottobre, sono marroni e polposi, e in molti paesi orientali sono commestibili; ma quando marciscono emettono un odore nauseabondo, che spinge molti a disfarsi della pianta. Ecco perché se si decide di piantare un ginkgo nel proprio giardino la soluzione migliore è procedere per innesto da piante certificate come cloni maschili, oppure chiedere a un vivaista di fiducia la più ampia garanzia che non si tratti di piante femminili.



Auguri di cuore...



Doppio compleanno il **24 ottobre** scorso: **IVO** ha compiuto **84 anni** e la sua nipotina **MARTINA** **12 anni**. Tanti cari auguri da parte di tutta la famiglia.



IVO e **LILIANA** il **26 ottobre** scorso hanno festeggiato l'invidiabile traguardo di **54 anni di matrimonio**. Tanti auguri da tutte le persone che gli vogliono bene e da tutta la redazione di Quello Che C'è!



Il **2 Novembre** **DANIELE** ha compiuto **30 anni!**

Tanti auguri di cuore per questo magnifico traguardo da **Manuela**, **Claudio** ed i nipotini Penelope e Gioele!!!



Tanti auguri di **BUON COMPLEANNO** a **TIZIANA CORTESI** che il **12 novembre** compie **37 anni!**

Buon compleanno dalla G.S.D. RUN...DAGI ai RUN...DAGI

LUMACA	2/11
GIÓ	2/11
CHIOCCIOLA	4/11
CAIMANO	7/11
CECENO	7/11
SMILE	9/11
BORJA	11/11
FLASH	11/11
SCORPIO	20/11
PIRATE	22/11
FENICE	23/11
TROMBAIO	26/11
SONIC	30/11



Il più grande periodico di eventi della Toscana



QUELLO CHE C'È
mensile di Vita, Eccellenza e Buonumore

La rivista più letta in valdinievole.

Vuoi essere visibile?
Vuoi farti conoscere?

CONTATTACI

www.quellochece.com

0572.33555

Novembre 2017, n. 11 anno XV
registrazione Tribunale di Pistoia
al n° 3/2003 reg. Giornali e Periodici.
Periodico Mensile a Distribuzione Gratuita. Iscrizione ROC n. 21053.

Editore: M&D Formazione di Barlocco Guido

Redazione: via Ponte Buggianese, 1c/1d BORGHO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33555
info@quellochece.com

Pubblicità: telefono 0572.33555

Direttore Responsabile: Francesco Storai
direttore@quellochece.com

Redazione: Francesco Storai, Chiara Torrigiani, Guido Barlocco, Andrea Marchetti, Carlo Alberto Paziienza, Carlo Giannetti, Joselia Pisano e Simone Ballocci.

Hanno collaborato:

Paola Olmi, Dj Gigi, Guanita Gallini, Massimiliano Brogelli, Davide Domini, Matteo Baccellini, Leonardo Soldati, Massimo Martini, Andrea Silvestri, Stefano Casadio, Simone Scardigli, Valeria Cappelletti, Letizia Lavorini, Massimiliano Massimi, Antonietta Giuntoli, Benedetta Baronti.

Webmaster: Maurizio Papalini

Grafica e impaginazione: Paralleloweb srl

Stampa: TIBER S.p.A. Brescia (Italia)

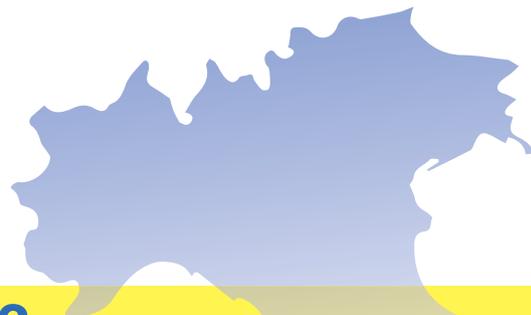
LA REDAZIONE NON È RESPONSABILE DI VARIAZIONE/ CANCELLAZIONE DELLE DATE DEGLI EVENTI E DELLA EVENTUALE VARIAZIONE DEI DATI INDICATI DAGLI INSERZIONISTI. TUTTI I DIRITTI RISERVATI.

Vuoi fare gli auguri a qualcuno... ? Mandaci la foto e il tuo messaggio info@quellochece.com

QUELLO CHE C'È
mensile di Vita, Eccellenza e Buonumore

www.quellochece.com

Pieriposte



CORRISPONDENZA • PAGAMENTI • CORRIERE ESPRESSO



I TUOI PACCHI?

Spediscili da noi a prezzi mai visti prima!

CORRIERE ESPRESSO

PESO	Standard	Voluminoso
	somma lati max 150 cm (larghezza+altezza+profondità)	somma lati max 250 cm (larghezza+altezza+profondità)
Fino a 0,5 Kg (buste)	€ 6,90	
Fino a 2 Kg	€ 8,90 qualsiasi misura	
Fino a 10 Kg	€ 14,90	€ 17,90
Fino a 30 Kg	€ 19,90	€ 22,90
Fino a 50 Kg	€ 27,90	€ 32,90
Fino a 100 Kg	€ 37,90	€ 43,90

IVA INCLUSA

CORRISPONDENZA

Raccomandata semplice e A/R
Raccomandata 1
Assicurata
Prioritaria
Pagamento bollettini

- Supplemento per isole minori e Venezia Lagunare aggiungere + 10,00€
- Consegna entro le ore 12 (per le località servite) aggiungere + 12,00€

Pieriposte point

BAR VALERIO TABACCHI LOTTO

Via Guglielmo Marconi, 191
51018 Pieve A Nievole (PT)

TABACCHERIA DANÌ

Via Livornese di Sopra, 14
51013 Chiesina Uzzanese (PT)

TABACCHERIA BOLAFFI

via Amendola 54
51017 Pescia (PT)

- ✓ **Tempi di consegna:**
ITALIA: 24 ore / ISOLE (e zone geograficamente disagiate): 48 ore
- ✓ **Spedizioni anche in contrassegno al costo del 3%**
dell'importo totale, con minimale di 4€
- ✓ **Delivery Alert:** su richiesta puoi ricevere un avviso al momento della consegna al destinatario via sms o via mail. **COMPRESO NEL PREZZO**
- ✓ **Per ciascuna spedizione eccedente la misura**
sarà fatto preventivo personalizzato
- ✓ **Sconti per spedizioni numerose**



Vuoi maggiori informazioni?

Passa a trovarci, oppure chiamaci per fissare un incontro presso la tua sede.

www.pieriposte.it

Via Cividale ang. via Tripoli
Montecatini Terme (PT) - Telefono 0572.74811

DAL LUNEDÌ AL SABATO
ORARIO CONTINUATO 7.30 - 23.00
DOMENICA 7.30 - 13.00 - 15.30 - 23.00

SUPERVALUTAZIONE ORO USATO

**"Trasformiamo il tuo
oro in contanti e tu
realizzi i tuoi desideri!"**

Entra con fiducia nei nostri G'Old Point.

Da oltre 20 anni offriamo professionalità e discrezione unite ad una migliore valutazione del tuo oro e dei tuoi preziosi.

Montecatini: Via Marruota 70
info: 0572 772340 - 347 5442097

Pistoia: Via Porta al Borgo 64
info: 360 594242

Prato
Viale della Repubblica 172
360 594242 - 347 5442097

Montemurlo
Via Montalese 609
info: 331 3016401

Fucecchio
Pzza I. Montanelli 22
0571 20091 - 393 1298921

G'Old[®]

**...Ti da
SEMPRE di più!**

