

NOVEMBRE 2018 copia gratuita

Seguici su



QUELLO CHE C'È[®]

mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore



Olio "da Vinci" Un frantoio per un olio "personalizzato"

foto di Giuliano Vercelli



Com'è speciale...
il pane con l'olio!

Tutta la neve che c'è!

Un mondo di
eventi gustosi...



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

GLI APPUNTAMENTI DI GROTTA GIUSTI novembre 2018

THERMAL YOGA IN GROTTA

LEZIONI INDIVIDUALI O DI GRUPPO **SU PRENOTAZIONE**

le lezioni si tengono
ogni lunedì, mercoledì e venerdì alle 18.30
e la domenica alle ore 9

Il Thermal Yoga praticato nel calore naturale della grotta amplifica le sensazioni, aiuta la concentrazione e innalza la temperatura del corpo che appare più elastico, predisposto ad assumere la postura senza sforzo, mentre la respirazione è più facile e la mente abbandona i pensieri. Tutto ciò sviluppa la capacità del corpo di guarire naturalmente perché il sangue scorre più velocemente migliorando la funzionalità dell'apparato muscolo scheletrico e cardio circolatorio e le tossine vengono eliminate più efficacemente. Inoltre l'attenzione al respiro ed il calore mantengono il sangue ben ossigenato.

Contattaci adesso per maggiori informazioni!

LE TERME DEL SABATO SERA

**SABATO 17 NOVEMBRE 2018
DALLE 20 A MEZZANOTTE**

Piscina termale

Percorso Bioaquam a 34°C con idromassaggi

Bagno di vapore in Grotta 20'

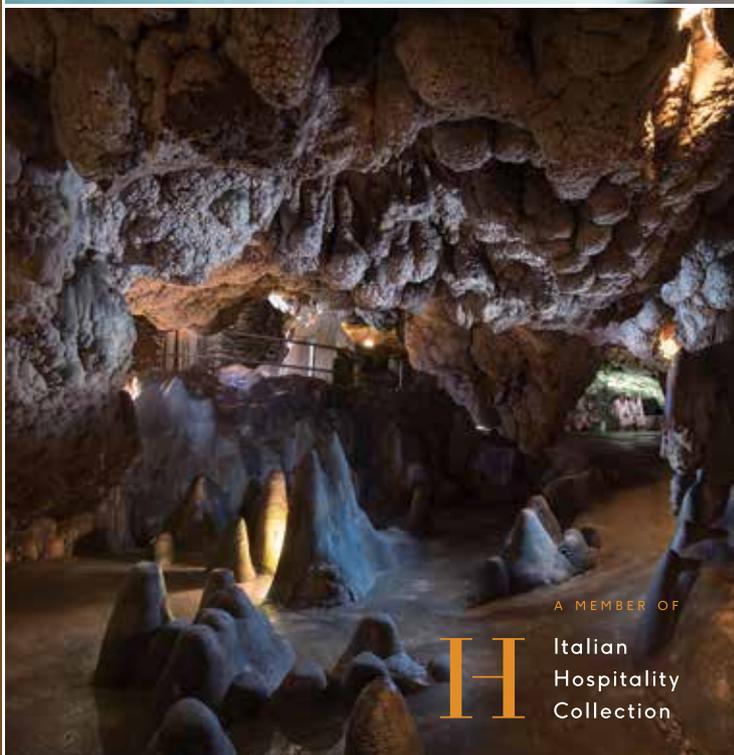
Apericena a buffet con aperitivo, finger food caldi e freddi, primo piatto caldo, frutta e 1 soft drink

EURO 39

È consigliata la prenotazione
Sconto del 10% per le prenotazioni online

Info & prenotazioni

Tel. 0572 9077992 | spabooking@grottagiustispa.com | grottagiustispa.com



A MEMBER OF

H Italian
Hospitality
Collection

- 6** Editoriali
- 8** Local flash
- 22** Quello che c'è di sport in Valdinievole
- 28** Quello che c'è in Regione
- 30** Quello che c'è sui Social
- 32** Il mondo visto da Quello che c'è
- 34** Quello che c'è stato a Ottobre
- 36** Quello che c'è di strano
- 38** Pagina del Direttore
- 40** Pagina dell'Editore
- 42** Personaggio del mese
- 44** Una finestra sul comune Buggiano
- 46** In Copertina: Olio Da Vinci
- 48** Speciale Pane e Olio
- 70** Speciale Neve
- 80** Eventi Natalizi, del Folklore & Tradizione
- 82** Montecatini Città degli Eventi
- 94** Fiere, feste e mostre mercato
- 101** Musica, spettacoli & eventi culturali
- 106** Eventi del Sapore
- 117** Eventi sportivi
- 120** Mercati
- 122** Sicurezza Stradale
- 124** Tecnologia
- 125** Informatica
- 126** Quello che c'è nel cielo
- 128** Animali e affetto
- 130** Pagina della musica con Dj Gigi
- 131** Concerti in Toscana
- 133** Arte
- 134** Viaggio artistico in Valdinievole
- 136** Mostre d'arte
- 138** Quello che c'è a teatro
- 141** Quello che c'è al

cinema

- 142** Quello che c'è da leggere
- 144** Salute & Professionalità
- 150** Quello che c'è da sapere sulla nostra salute
- 153** L'Angolo dei professionisti
- 157** Numeri utili
- 158** Farmacie di turno
- 159** Quello che c'è nell'Orto e nel Giardino
- 160** L'Angolo delle erbe
- 162** L'Angolo del Gusto
- 163** I RISTORANTI di Quello che c'è
- 171** Pizzerie e locali insoliti
- 174** Passatempo
- 176** Chi c'è dentro Quello che c'è
- 178** Auguri di cuore

Cosa c'è su Quello che c'è?

di Simone Ballocci, Direttore

Eccoci a Novembre. Ed eccoci con la nostra solita, divertita, adrenalitica, spensierata carrellata di eventi. Da questo mese cominciamo ad entrare nel clima del Natale che sta per arrivare: moltissime infatti le case di Babbo Natale che aprono già le porte ai sogni dei più piccoli, così come moltissimi sono già i bellissimi mercatini aperti nelle piazze vicine e non per dare forma ai desideri dei più grandi. C'è molta voglia di fare festa, tra i nostri eventi. Così come c'è molta voglia di bontà autentica su questo numero: prima, in copertina, e poi all'interno con lo speciale "pane ed olio", arricchito e impreziosito dai racconti e dai pareri di esperti evidenti che ci narrano una importante verità: abitiamo un territorio baciato dall'eccellenza dell'olio, i nostri sapori sono i più buoni del mondo. Poi: la neve, raccontata sotto molti punti di vista, sia quelli dello sport, sia quelli della quotidianità, come che la neve faccia bene agli orti o le soluzioni per guidare al meglio nei mesi invernali. Ovviamente, cominciamo come sempre con le notizie dal nostro territorio, da leggere tutte una per una: molte di queste le pubblichiamo noi, e non i quotidiani...



La rivista più letta in Valdinievole.
Vuoi essere visibile? Vuoi farti conoscere?

CONTATTACI

www.quellochece.com

0572.33555

Novembre 2018, n. 11 anno XVI
registrazione Tribunale di Pistoia
al n° 3/2003 reg. Giornali e Periodici.
Periodico Mensile a Distribuzione
Gratuita. Iscrizione ROC n. 21053.

Editore: M&D Formazione
di Barlocco Guido

Redazione: via Ponte Buggianese,
1c/1d BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33555
info@quellochece.com

Pubblicità: telefono 0572.33555

Direttore Responsabile:
Simone Ballocci
direttore@quellochece.com

Ideatori e curatori del progetto editoriale:
Guido Barlocco, Simone Ballocci.

In redazione:
Simone Ballocci, Guido Barlocco,
Matteo Baccellini, Francesca Chelucci,
Joselia Pisano, Veronica Massaro,

Caterina Giuliani, Valeria Cappelletti, Carlo
Giannetti, Simone Scardigli, Leonardo
Soldati, Andrea Marchetti, Giada Tommei,
Giada Bertolini, Dj Gigi, Massimo Martini e
Massimiliano Massimi

Hanno collaborato: Davide Domini,
Guanita Gallini, Massimiliano Brogelli,
Andrea Silvestri, Stefano Casadio e
Alessandro Petrocchi.

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.

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

MANGIAMO ITALIANO.



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



di Simone Ballocci

Giornalista, dal 2005. Direttore di Quello che c'è dal febbraio del 2011 al novembre 2015, e da dicembre 2017 ad oggi. Innamorato della sua famiglia, della scrittura, della vita e dei suoi ideali.

Seguilo su:

Simone Stayhuman Ballocci
 Simone Stayhuman Ballocci
 @SimoneBallocci

Editoriale del Direttore

Natale: voglia di un normale straordinario

Quest'anno, se è possibile, panettoni, pandori, alberi di Natale sono comparsi nei negozi della Valdinievole ancor prima rispetto all'anno passato. Non solo: molti di noi hanno deciso di "anticipare" le lucine, decidendosi ad addobbare case, balconi e terrazzi addirittura con mostriciattoli, fantasmimi e zucche con la "scusa" dell'appena passato Halloween che, come scrivevamo sul nostro numero di ottobre, sta sempre più diventato una festa di "tutti". Perché, diciamocelo: abbiamo sempre più voglia di straordinaria normalità, di "normale" convivialità, di festa. Perché le feste questo sono: occasioni per sentirsi normalmente felici, spensierati, volenterosi, accoglienti, accomunati. Quest'anno più dell'anno scorso, e verrebbe

da scommetterci che il prossimo supererà pure questo: le incertezze costanti alle quali ci esponiamo quotidianamente telegiornali e post sui social della "classe dirigente" ci fanno evidentemente venir voglia di normalità, familiarità, certezze. Prendiamo questo pezzo e portiamocelo a casa: dentro al pandoro comprato due mesi prima di Natale, dentro alle liste dei regali che abbiamo già cominciato a compilare, dentro ai progetti per l'albero di Natale ci siamo noi, la nostra voglia di adrenalina semplicità, di costanza divertente, di "buona fine e ottimo principio" e di "a te e famiglia". E noi, e su Quello che c'è ci proviamo sempre, rispondiamo mi raccomando nel modo migliore: rimanendo umani.



di Guido Barlocco

Fare l'editore non era un mestiere che pensavo di fare, ma alla fine ho trovato l'abito su misura per me! Amo mia moglie, mia figlia, gli amici, la natura, la montagna, lo sport, il cibo, il vino, la birra...e scrivere. Credo molto in Dio. Per me fonte di gioia e di vita.

Seguilo su:

guidodabuggiano
 guidodabuggiano

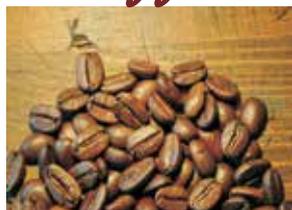
Editoriale dell'Editore

La Forza di "Quello Che C'è"

"Quello Che C'è" ha un cuore che pulsa, non è una semplice rivista a distribuzione gratuita, ogni articolo, ogni pezzo, ogni evento non è messo a caso, c'è dietro il cuore di chi lo ha scritto. Le persone che scrivono per questa rivista hanno cuore, hanno anima, hanno voglia di lasciare un messaggio a chi legge; è anche per questo che nelle ultime pagine trovate i volti di chi c'è dentro Quello Che C'è, era giusto farvi conoscere queste persone speciali. Da questo mese mancherà un nome eccellente, quello della brava Chiara Torrigiani, che ha collaborato con me più di 10 anni, con una professionalità encomiabile ha impreziosito la rivista di buoni spunti e curato in prima persona la parte degli eventi. In bocca al lupo per la tua nuova avventura non più editoriale, grazie per il tuo lavoro e per il cuore che ci hai sempre messo in questi anni. Con questo numero vi presentiamo il nostro bouquet di eventi curato da Simone

Ballocci, che come al solito si innamora di quello che fa, e devo dire che anche altri collaboratori alle prese con nuovi incarichi hanno dimostrato che amano davvero questa rivista che vogliamo rendere sempre più moderna, sempre più nuova, sempre più viva. Sono collaboratori giovani, molto giovani, che stanno portando freschezza in redazione dandomi spunti per nuove idee. Il nostro cartaceo è qualcosa di unico, è vero lo potete leggere da smartphone, ma non so come mai tutti lo vogliono sempre sfogliare e le nostre 10.000 copie non bastano mai. Questo mese abbiamo anche realizzato Quello Che C'è a Teatro su incarico di Alfea Cinematografica presentando il programma del Teatro Pacini di Pescia e da fine mese troverete Quello Che C'è sotto l'albero, due prodotti supplemento alla rivista per raccontarvi sempre di più Quello Che C'è, di Vita Eccellenza e Buonomore. Buona Lettura!

Dal 1952 il caffè tostato a legna



CAFFÈ

maraviglia®

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



Torrefazione Chelotti Caffè

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

LA TUA NUOVA AUTO USATA... AL MIGLIOR PREZZO!



Abarth 595 1.4 T-jet Pista
160cv
2018 - 6.000 km

18.000 €



Bmw 116d 5p. Urban
2016 - 47.000 km

18.400 €



Fiat 500 C 1.3 Mjt Lounge
95cv
2017 - 14.302 km

15.900 €



Fiat 500 L 1.3 Mjt Pop Star
95cv
2016 - 34.129 km

12.200 €



Fiat Panda 1.3 Mjt 95cv S&S Easy
2016 - 41.159 km

7.950 €



Jeep Renegade 1.6 Mjt 120cv Limited
2016 - 23.571 km

17.900 €



Lancia Ypsilon 1.2 Gold S&S 69cv
2011 - 62.648 km

6.300 €



Lancia Delta 1.8 T-jet Sportronic Executive
2009 - 55.000 km

9.400 €



Volkswagen Polo 1.2 Tsi Fresh BM 5p dsg
2015 - 65.149 km

9.100 €



Mercedes B 180 d Sport Next
2017 - 2.448 km

20.700 €



Nissan Micra 1.5 dci N-Connecta 90cv
2017 - 12.626 km

12.300 €



Volkswagen Golf 1.6 Tdi 115cv Business BlueM Tech
2017 - 26.500 km

16.500 €



Peugeot 2008 BlueHDi 100 Active
2016 - 45.371 km

12.500 €



Smart Forfour 0.9 t. Prime 90cv twinamic SELECTED4U
2016 - 39.170 km

11.800 €



Fiat Tipo 5p 1.4 Tjt Lounge
120cv
2018 - km zero

14.600 €



Opel Karl 1.0 73cv GPL Advance
2017 - km zero

9.450 €

Consumi CC: 4,9 l/100km; Emissioni 115 g/km

Consumi CC: 5,1 l/100km; Emissioni 80 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



FOTO DEL MESE

La foto del mese è dedicata al cast che girerà a partire da gennaio il film "AVREI VOLUTO ESSERE BARTALP" che verrà girato quasi interamente al Colle di Buggiano e poi giù al Borgo.. Nella foto i principali protagonisti, gli attori principali Massimiliano Galligani, Ilaria d'Urbano, e Sergio Forconi, naturalmente il regista Alberto Cavallini, Roberta Mucci attrice e Direttrice di produzione, Simona de Simone aiuto regista, Cristian Campagna produttore esecutivo, Vassili Spiropolus direttore di Fotografia, e lo scenografo Savino D'oronzio. Un cast di buon livello per un film che si preannuncia di successo e che uscirà in tutte le sale d'Italia dalla primavera. Inizio riprese a gennaio. Nel film ci sarà anche un "cameo del campione Vincenzo Nibali" - Selezioni per i figuranti e comparse 8 novembre dalle 14 alle 18 presso sala consigliare comune di Buggiano.



Progetti

Generazione salute ad Altopascio

Promuovere lo sport e la vita attiva per gli over 55

Di Francesca Chelucci

Dopo il successo dello scorso anno il comune di Altopascio ripropone "Generazione salute". L'iniziativa prevede corsi di ginnastica dedicati a persone con più di 50 anni e a prezzi contenuti. Il progetto è iniziato il 16 ottobre e continuerà fino al 31 maggio con 2 corsi la settimana che si tengono ad Altopascio e a Spianate e prevedono lo svolgimento di attività fisiche controllate, in linea con le esigenze dei partecipanti. Non solo un'occasione



per fare sport e mantenersi attivi, ma anche per socializzare e favorire l'aggregazione sul territorio, come ribadisce l'assessore alle politiche sociali Ilaria Sorini.

Progetto Erasmus

Professori tedeschi in visita al Ponte

Docenti tirocinanti alla "Padre Filippo Cecchi"

Di Carlo Giannetti

La scuola Secondaria di Primo grado Padre Filippo Cecchi di Ponte Buggianese ha ospitato, nel mese di Ottobre, una folta

rappresentanza di docenti tirocinanti dello Studiense Seminar Hannover e Braunschweig (Germania), nell'ambito del progetto Erasmus Plus. Fulcro dell'incontro è stato il tema dell'inclusione scolastica, fiore all'occhiello del sistema formativo italiano a livello europeo. Dopo un confronto tra i metodi di insegnamento attuati in Germania e nel nostro Paese, i professori sono stati accolti nel Centro di Documentazione del Padule di Fucecchio nella Dogana Medicea del Capannone inaugurata nel 2015 alla presenza dell'attuale Presidente della Repubblica Federale Tedesca Steinmeier che allora ricopriva la carica di ministro degli Esteri. La Memoria ed il Perdono sono stati i temi centrali dell'incontro.




**ottica
Belpassi**



**Esame della Vista
Applicazione Lenti a Contatto
Lenti Progressive Personalizzate
Lenti notturne per la riduzione
della miopia**



segui su:



LUCKYCOM

TELEFONIA FISSA E MOBILE

PRIVATI & BUSINESS

ACCESSORI ORIGINALI

ACCESSORI 

RIPARAZIONI

corso Matteotti, 204 - MONTECATINI TERME
tel. 0572.766129 - cell. 349.795562

Eventi

Food&Book, una coppia vincente

La sesta edizione della manifestazione è stata un successo

Di Francesca Chelucci



Un vortice di sapori, pagine sfogliate e tintinnio di calici: dal 12 al 14 ottobre Montecatini ha vissuto immersa nei libri e nel buon cibo grazie alla sesta edizione di Food&Book, un'occasione per celebrare la lettura e la cucina. 47 incontri, 103 autori, numeri che hanno reso questo evento culturale uno dei più seguiti ed apprezzati nel settore. I tradizionali workshop, gli incontri e le degustazioni sono stati affiancati a eventi molto speciali come la celebrazione dei vent'anni di "Eat Parade", iconica rubrica enogastronomica, con il giornalista Bruno Gambacorta, creatore della trasmissione. Notevole successo ha riscosso l'iniziativa "Passi di gloria": un itinerario che si è snodato lungo la città seguendo le 200 targhe



incastonate nei marciapiedi e che commemorano personaggi illustri che hanno soggiornato nella città, da Giuseppe Verdi a Pelè. Il percorso è stato guidato dai testi di Gianni Zagato, Bruno Ialuna e Gino Manfredi che hanno illustrato aneddoti, citazioni e curiosità sulle celebrità. Anche quest'anno Food&Book non ha deluso le aspettative e già si aspetta con entusiasmo l'edizione numero sette.

Novità

Monsummano: il mercato settimanale si rinnova

Una nuova organizzazione per conseguire un miglior servizio



Di Carlo Giannetti

MONSUMMANO - L'organizzazione del mercato di Monsummano Terme, che continuerà a svolgersi il Lunedì mattina, subirà alcune modifiche per garantire una disposizione più idonea dei banchi ed una miglior fruibilità da parte dei cittadini. Entro il 2 Novembre i commercianti ambulanti sono tenuti ad inviare domanda al Comune per entrare nella nuova graduatoria per l'assegnazione dei posti che sono ben 173, 23 dei quali riservati alla vendita di alimentari, 136 per altri settori commerciali e 14 per gli

agricoltori e le persone disabili. Al momento 18 posti sarebbero ancora liberi, 5 dei quali per il settore alimentare: verranno assegnati giornalmente ad altri venditori per garantire la copertura di tutti gli spazi disponibili. Il mercato si svolgerà sempre nelle piazze Giusti, del Popolo, Martini, Berlinguer e in via dell'Unità.

Scuola e lavori

Completato "il Cucciolo"

Nido d'Infanzia pesciatino "fiore all'occhiello"

A cura della Redazione



Lo scorso 15 ottobre è stato inaugurato il completamento dei lavori al nido pesciatino "il Cucciolo", lavori finanziati (anche) dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia. Gli interventi, che hanno riguardato l'abbattimento delle barriere architettoniche e l'adeguamento dal punto di vista della sicurezza conseguendo anche un rinnovo generale della struttura e una rimodulazione più funzionale degli spazi, hanno dato vita ad una struttura all'avanguardia. Un intervento fortemente voluto dall'amministrazione comunale, infatti plaudito dal sindaco, Oreste Giurlani, il giorno dell'inaugurazione.

4quattropetroli

Stazione di servizio
MARCHETTI LUIGI
Autolavaggio Self-Service

via Gramsci, 4
telefono 0572.74695



VALDINIEVOLE
MONSUMMANO TERME
LARCIANO - LAMPORECCHIO

telefono 0572.952255



**L'ANGOLO
DEI SAPORI**

via Buggianese, 167
telefono 0572.635592

Wrangler

REAL. COMFORTABLE. JEANS.



ABBIGLIAMENTO
DONNA

MARELLA



WEEKEND

MixMax

elenamiro

persona

ottod'Ame

GUESS

L.P.



caipirinha
PYREX

ABBIGLIAMENTO
UOMO

GranSasso

la qualità è sempre di moda



Brooksfield



bugatti

XAGUS

40WEFT

Calvin Klein



PYREX

Superdry

INTIMO DONNA

TWIN-SET
SIMONA BARBIERI

Chantelle
PARIS

LO ♥ A B L E

EIC-PI.
HAPPY PEOPLE

GALLO

Philippe Matignon

INTIMO UOMO
E SPORTIVO

GUESS

BIKKEMBERGS

FILA

RAGNO

GALLO

FREDDY

EVERLAST

ABBIGLIAMENTO NEONATO
E BAMBINO

GUESS

Levi's

VINGINO



Relish

mayafel

BIANCHERIA
E ACCESSORI PER LA CASA

Blumarine

LA PERLA

Via Roma.60

Gabel

FAZZINI

BOSSI

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

ORARI:

il lunedì dalle ore 15,30 alle ore 19,30

dal martedì al sabato dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.30 alle 19.30

il venerdì orario continuato dalle 9,00 alle 19,30

Apertura Straordinaria
domenica 11 novembre dalle 15.30 alle 19.30
Giovedì 1 novembre chiuso

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



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



gianninopesca@gmail.com



Aspettando Natale

Montecatini: il 16 novembre s'accendono le luci

Tuffo nella storia di una tradizione

Di Caterina Giuliani

MONTECATINI - A 38 giorni dal Natale, il 16 novembre si riaccenderà la città di Montecatini, e non solo simbolicamente! Montecatini, al centro dei festeggiamenti natalizi in Toscana e conosciuta ormai da cinque anni come la Città del Natale, tornerà a risplendere dal 16 novembre quando in piazza del Popolo verrà accesa la tradizionale luminaria natalizia. Ma chi ha inventato le luci di Natale? Il 22 dicembre del 1882, nella città di New York, Edward Hibberd Johnson, socio di Thomas Edison, provò ad attorcigliare un filo di lampadine colorate intorno all'albero di Natale. Una volta decorato l'albero con 80 lampadine rosse, bianche e blu, l'inventore chiamò il giornalista William Augustus Croffut che descrisse con entusiasmo l'innovativo albero in un articolo del Detroit Post and Tribune: "Ieri

sera mi avvicinai al di là della Fifth Avenue, chiamato presso la residenza di Edward H. Johnson, vice presidente della Edison's Electric Company. C'era, nella parte posteriore dei bellissimi saloni, un grande albero di Natale, che presentava un aspetto più pittoresco e sconcertante. Era brillantemente illuminato con molte sfere colorate grandi come una noce inglese. (...) Non ho bisogno di dirvi che il sempreverde scintillante è stato un bello spettacolo, difficilmente si può immaginare qualcosa di più bello". Da quell'articolo è nata la tradizione delle luci natalizie che in breve tempo si sono diffuse per le strade delle grandi città, da New York a Londra, da Parigi a Singapore, fino ad arrivare alla nostra Montecatini.

Servizi pubblici

Più luce e maggior risparmio coi nuovi lampioni

Lampioni led: che luce...

Di Carlo Giannetti

MONTECATINI - Il Comune di Montecatini, tramite la ditta

transalpina Citelum, responsabile dell'illuminazione pubblica, ha avviato nella scorsa Primavera, partendo dalla frazione Nievole, la sostituzione dei lampioni stradali che al momento interessa la zona a sud dell'autostrada e presto le altre vie cittadine. Lungo le strade della città termale saranno installati 4500 nuovi lampioni che grazie alla tecnologia al led della quale sono dotati, garantiranno una maggior illuminazione ed un considerevole risparmio energetico. Per reclami, suggerimenti e segnalazioni è attivo il link "farfallina" sulla prima pagina del sito del Comune e per comunicare eventuali guasti negli impianti di illuminazione pubblica e semaforici, è disponibile il numero 800 978447.

Aziende

Il Prefetto in visita al Brandani Gift Group

L'incontro nel contesto di conoscenza e valorizzazione

A cura della Redazione

PESCIA - Nella giornata di martedì 2 ottobre il Prefetto di Pistoia, Dott.ssa Emilia Zarrilli, si è recata all'azienda pesciatina Brandani Gift Group, una delle realtà imprenditoriali più importanti del territorio, da anni impegnata sia a livello nazionale che internazionale nel contesto dedicato a regalistica ed oggettistica per la tavola, la cucina e la casa.

Un incontro, quello tra la Dott.ssa Emilia Zarrilli e Lorenzo Brandani che ha assecondato le aspettative del Prefetto di Pistoia, impegnata nel conoscere e valorizzare ulteriormente il legame tra le istituzioni ed il tessuto commerciale locale.

M A G

MOTOR AGRICOLA GARDEN s.r.l.

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

Possiamo coccolarti?

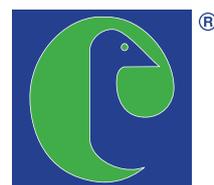


Quest'inverno, lasciati coccolare dalle creazioni in piuma Cinelli:
trapunte, guanciali, interni in piumino
dalla lavorazione artigianale interamente Made in Tuscany.
La qualità più pregiata ad un prezzo outlet!

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



Aziende

Sogna! Credici e lotta! Perché i sogni si avverano

Piattelli Group al fianco di molte attività benefiche

A cura della Redazione



CHIESINA UZZANESE - Da sempre al fianco delle iniziative propositive, volte a sprigionare energia positiva come una magica reazione a catena, anche quest'anno il brand Luca Piattelli ha sposato due cause. Al fianco in ordine temporale: dell'Associazione Italiana Lafora, che sabato 6 ottobre a Molin Nuovo di Chiesina Uzzanese, ha organizzato la 9^a edizione della "Camminata per A.I.LA" e del Coordinamento Toscano delle Associazioni per la Salute Mentale che mercoledì 10 ottobre a Lucca, in occasione della "Giornata Mondiale Per La Salute Mentale", ha realizzato una marcia non competitiva dove verrà fatto un giro di mura conlusa a Palazzo Ducale con buffet musiche e balli. La manifestazione di Aila, inserita nel calendario delle corse per beneficenza "il sabato si vince", nasce per aiutare Daniela, una ragazza di 17 anni che abitava proprio nella piccola frazione chiesinese, colpita dalla Lefora, una malattia rara,

degenerativa. L'evento organizzato dalle Associazioni per la Salute Mentale, nasce invece con lo scopo di sensibilizzare la popolazione sui problemi inerenti il disagio mentale, che è in continuo aumento tra tutte le fasce della popolazione, e vuole favorire la promozione del benessere psicofisico, bene prezioso per tutti.

Iniziative

Musica e tradizioni al Palazzo del Capitano

A Uzzano il "Giardino delle Note" incanta fino a giugno

A cura della Redazione



UZZANO - In occasione del ventennale di attività, la Scuola di musica "Il Giardino delle Note" di Torricchio organizza una serie di incontri musicali che si articoleranno da novembre 2018 a giugno 2019 e che avranno come location la sala consiliare del suggestivo Palazzo del Capitano a Uzzano Castello. Si inizia con sabato 24 novembre alle ore 21,00: "Canto in Danza" è il titolo della serata che sarà un percorso tra le canzoni e le ninne nanne del repertorio popolare di vari paesi del mondo. Protagonista il coro della scuola diretto da Sandra Cecchi e

accompagnato al flauto da Cinzia Melosi, alla chitarra da Marco Lupetti e alle percussioni da Julieta Loto e Marco Paccosi. L'ingresso è libero.

Iniziative

Ioleggoperché, Valdinievole protagonista

Gara di lettura nazionale: le nostre scuole rispondono

A cura della Redazione

#IOLEGGOPERCHÉ

#ioleggoperché è una iniziativa nazionale di promozione della lettura organizzata dall'Associazione Italiana Editori che si è svolta dal 20 al 28 Ottobre scorso. Moltissime le scuole della Valdinievole che si sono distinte per partecipazione e protagonismo. In particolare, l'Istituto comprensivo di Borgo a Buggiano è riuscito ad iscriversi anche quest'anno. Il progetto consiste nel riuscire a donare libri per le biblioteche scolastiche tramite le librerie aderenti all'iniziativa. Al termine della raccolta gli Editori contribuiranno con un numero di libri pari alle donazioni raccolte. Oltre alle librerie di paese, quest'anno anche librerie della zona si sono proposte per molte scuole. Gli studenti delle scuole per essere riconosciuti nelle librerie della zona sono stati dotati, a Buggiano, di cappellini donati dalla Compagnia del Santissimo Crocifisso e di Sant'Antonio Abate di Borgo a Buggiano, sempre vicina e di sostegno alle iniziative scolastiche.



BARSANTI CASA

Articoli da Regalo

Esclusivista



Tel. 0572.477989 - Via Ricasoli, 4
PESCIA - [f](#) Barsanti Casa



NOVEMBRE 2018



Eughenos
10° Anniversario



Prevenzione del **GLAUCOMA**

✓ **Misurazione *PRESSIONE OCULARE***

✓ **CAMPO VISIVO computerizzato**

INFO: 0572 78869
€ 40,00
Fino ad esaurimento posti. Iniziativa non cumulabile con altre promozioni.



Viale Carlo Rosselli, 45 - Montecatini Terme (PT)
info@eughenos.it - www.eughenos.it - facebook

Lutti

In ricordo di don Romano Gori

Il parroco di Chiesina, il "prete scout", è venuto a mancare lo scorso 24 ottobre

A cura della Redazione



CHIESINA - Lutto profondo per Chiesina Uzzanese e per la Diocesi di Pescia tutta. Si è spento, infatti, mercoledì 24 mattina Don Romani Gori, il parroco di Chiesina, il "prete scout", volto noto e cuore importante per il clero valdinievolino. Nato a Montecatini Alto il 4 marzo 1938, Don Romano aveva svolto gli studi preparatori al sacerdozio nei seminari di Pescia (seminario minore) e di Firenze (seminario maggiore). Ordinato sacerdote dal Vescovo Dino Luigi Romoli il 29 giugno 1961, il 1 ottobre del 1963 venne inviato in qualità di vice-parroco a Pieve a Nievole e dal 2 settembre 1970 parroco a Santa Lucia di Uzzano. Dal febbraio 1989 era invece parroco di Chiesina Uzzanese. Direttore dell'Ufficio Scuola, dell'Ufficio Catechistico e dell'Ufficio Pastorale Scolastica della diocesi di Pescia, il 1° settembre 2001 venne nominato dai Vescovi di Pescia e Pistoia, Assistente AGESCI (Associazione Guide e Scouts

Cattolici Italiani) per le rispettive diocesi, tanto era evidente il suo fervore e il suo ascendente sul mondo scout. Da tanti anni membro del Consiglio Presbiterale, del Collegio dei Consultori e vice-direttore dell'Istituto Diocesano Sostentamento Clero, dal 2011 era anche vicario foraneo per la Forania di Ponte Buggianese.

Formazione

È di moda il mio futuro: orientamento al calzaturiero

Futuro e tradizione in Valdinievole

Di Carlo Giannetti



Nel 2017 è partita da Prato, capitale dell'industria tessile toscana, "E' di moda il mio futuro", importante iniziativa per far conoscere ai giovani il mondo della moda ed orientarli verso un proficuo futuro professionale. Quest'anno, visto il successo della precedente edizione, il programma è stato esteso al settore calzaturiero che vede in Monsummano uno dei centri più importanti della nostra regione. Gli studenti delle scuole medie e superiori avranno modo di visitare le aziende, partecipare a laboratori ed a concorsi fino a Maggio 2019. L'iniziativa è patrocinata dai Comuni di Prato, Monsummano e dalle province di

Prato e Pistoia e sponsorizzata da Gi.Group. Per maggiori informazioni è disponibile l'indirizzo bit.ly/modamiofuturo.

Impegno

"Terra buona": una storia di migranti

L'accoglienza nelle nostre province

Di Francesca Chelucci



Quello dei migranti è un tema ricorrente nella nostra quotidianità, ma è quando tocca da vicino i luoghi in cui viviamo che ci sentiamo davvero coinvolti. Lunedì 8 ottobre, al Cinema Splendor di Pescia, è stato proiettato "Terra Buona" un docufilm del pesciatino Samuele Rossi realizzato per la Caritas diocesana di Pescia che descrive oggettivamente la situazione migranti nelle province di Pistoia e Pescia. La direttrice della Caritas, Maria Cristina Brizzi ha spiegato che il docufilm serve a portare alla luce l'eccellenza di una realtà troppo piccola perchè emerga nel quadro nazionale e per promuovere le prassi di buona accoglienza, perciò il film verrà proiettato nelle scuole e nelle comunità come strumento didattico.

A+++

A++

A+

A

B

C

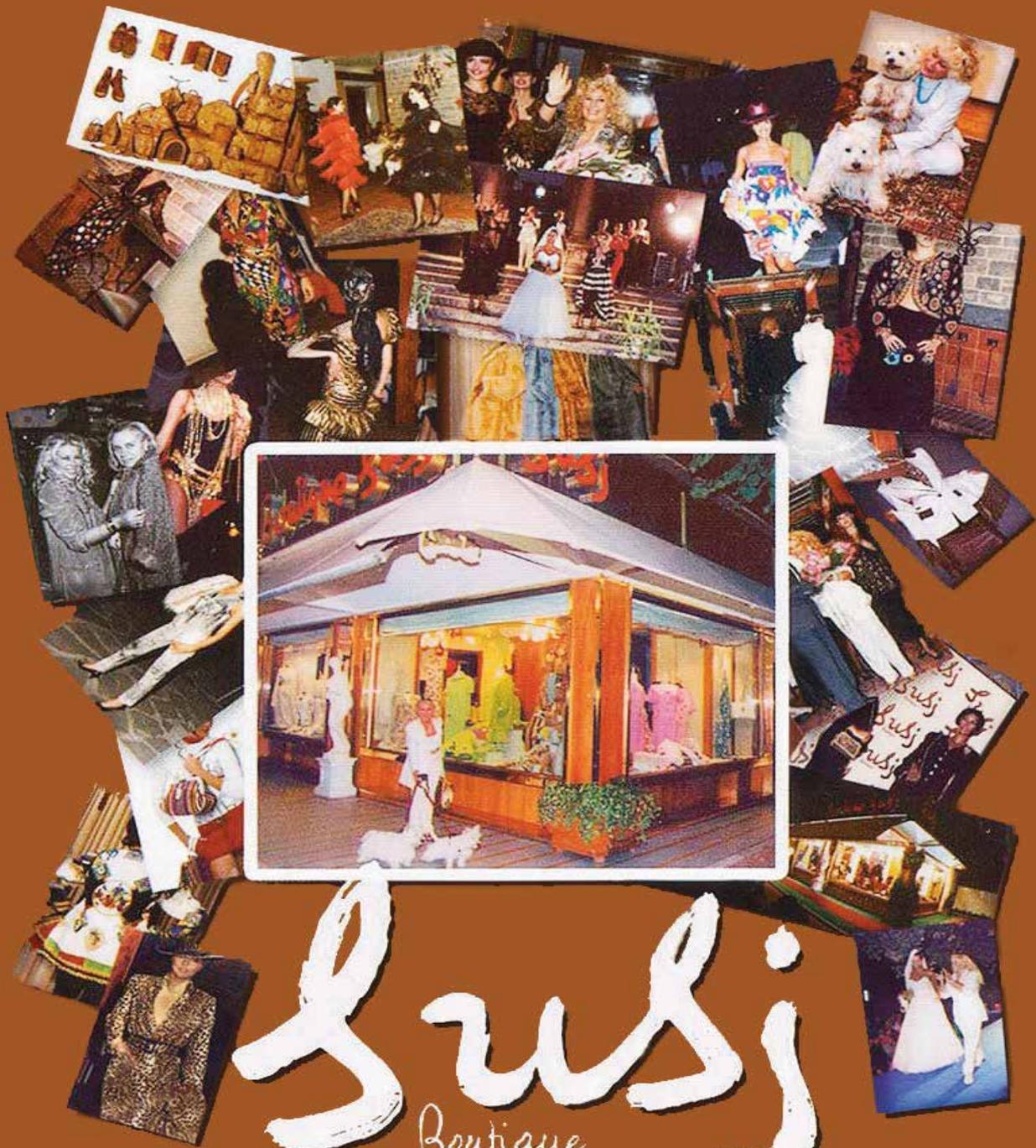
D

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



Susy

Boutique

roberto cavalli

Buony DONNA

Gattinoni



ROBERTA di CAMERINO



ungaro

DIEGO



MILANO

ALVIERO MARTINI

A T (CLASSE)

LEONARD
PARIS

GEMMI
furs

ELISA FANTI®

ODICINI

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

Inaspettati

In Valdinievole, Attenti al lupo!*Un incontro per una pacifica convivenza**Di Francesca Chelucci*

MARGINE COPERTA - Da alcuni anni l'Appennino ha sentito nuovamente echeggiare l'ululato del lupo che aveva abbandonato queste terre da circa un secolo. Casi di avvistamento e di predazione su animali selvatici e di allevamento conferma la presenza di lupi nella Valdinievole, fattore positivo per l'equilibrio dell'ecosistema. Nell'immaginario collettivo il lupo viene rappresentato come una bestia feroce e sanguinaria, ma non dobbiamo cedere ai pregiudizi. Venerdì 5 ottobre, al circolo di Margine Coperta, si è tenuto l'incontro "Il lupo è vicino, buone pratiche per una proficua convivenza" promosso da Legambiente Valdinievole e Atc 11 Pistoia, con la collaborazione di Amici del Padule e Andar per Colli. Lo scopo dell'incontro è stato quello di disinnescare l'allarmismo nella popolazione: grazie al contributo di esperti, allo scambio di opinioni e alle domande dei presenti è stato possibile fare chiarezza e

combattere le false convinzioni che alimentano la paura.

Territorio

Pesciamorta ha la sua scuola
*Lavori finanziati anche dalla Regione Toscana**A cura della Redazione*

PESCIA - Il 12 ottobre scorso è stata inaugurata la nuova scuola dell'infanzia di Pesciamorta, inserita nell'Istituto comprensivo "Rita Levi Montalcini". I lavori di realizzazione, finanziati in larga parte dalla Regione Toscana, hanno portato all'edificazione di una nuova scuola bella, accogliente e funzionale. Comprensibile quindi la soddisfazione dell'amministrazione comunale.

Territorio / 2

Pop up, "adesso abbiamo delle certezze"*Stanno per aprire i primi sette negozi sottoverga nel contesto del progetto regionale**Di Simone Ballocci*

MONTECATINI - Il progetto Pop up entra nel vivo: stanno per aprire i primi sette negozi sottoverga nel pressante e presente percorso di rivitalizzazione culturale, sociale ed economica della parte di città

confinata, nell'immaginario collettivo, ai margini della vita cittadina di Montecatini Terme: "Adesso abbiamo delle certezze" ha postato su facebook l'assessore Helga Bracali, in conseguenza del giro nel quartiere svolto lo scorso 20 ottobre. Cicerone d'eccezione Luca Privitera che, con il suo "ultimo teatro", è stato uno dei primi a credere nel progetto. Proprio Luca e la sua "banda" hanno accompagnato autorità e cittadini alla (ri)scoperta di quel pezzo di città dove il prossimo 4 dicembre, giorno della patrona di Montecatini, tireranno su le saracinesche ben 7 nuovi negozi. Una vera e propria ventata di ottimismo e partecipazione ad un percorso di riqualificazione che non ha eguali nella storia della città. Uno strumento, questo Pop up, che Montecatini ha saputo cogliere in Regione grazie alla tenacia e alla lungimiranza di molti e, unico Comune non capoluogo a potersene fregiare, adesso ne coglie e raccoglie i frutti. Le attività commerciali saranno molto varie: dal cioccolato alla cura di sé, dalla bellezza all'abbigliamento. Un vero e proprio polo commerciale cittadino. Sottoverga.



VENDITA E NOLEGGIO MACCHINE
CONSEGNE A DOMICILIO
stampanti, registratori di cassa,
accessori originali e rigenerati



futuraufficiosrl



UF
utura Ufficio s.r.l

disponibili
le agende 2019!

via Bruceto, 20 - Massa e Cozzile - Tel. 0572 772513 - www.futuraufficiosrl.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.

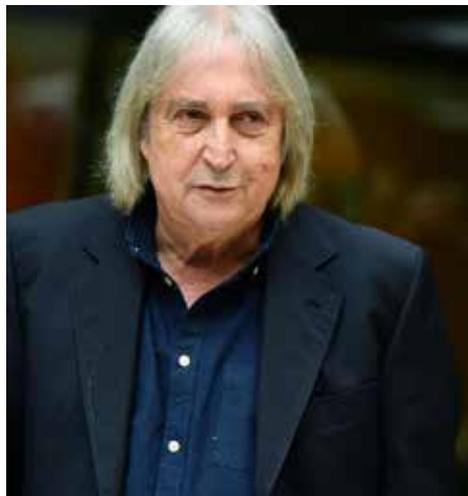


Cinema

Airone d'oro a Enrico Vanzina

Alla 69° edizione del Montecatini International Short Film Festival

Di Leonardo Soldati



MONTECATINI - Airone d'oro alla carriera nella 69° edizione del Montecatini International Short Film Festival, al cinema Imperiale, agli sceneggiatori Enrico Vanzina, giornalista e scrittore, per i tanti successi in quarant'anni di cinema e non solo con il fratello regista Carlo, dai cult "Sapore di mare" e "Sotto il vestito niente" al cinepanettone "Vacanze di Natale" (1983), e Francesco Bruni, autore, tra gli altri, di molti film del regista Paolo Virzì. La manifestazione, la più longeva nel settore in Europa, presieduta da Marcello Zeppi con la direzione artistica del giornalista e sceneggiatore Giovanni Bogani, tra i critici di "Cinematografo", ha visto 74 opere in gara da 26 Paesi diversi grazie anche ai gemellaggi.

Promozione

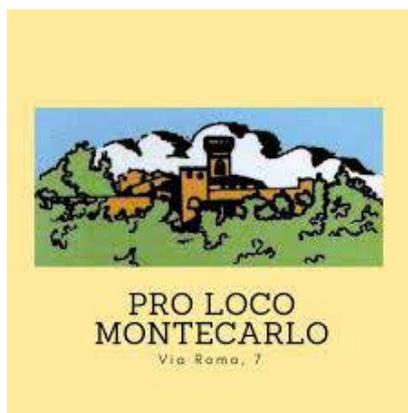
La Pro Loco di Montecarlo al Festival delle Pro Loco del Veneto

Unica toscana presente

Di Giada Bertolini



MONTECARLO - La Pro loco di Montecarlo presente alla seconda edizione del festival delle Pro loco venete a Piazzola sul Brenta per una due giorni dedicata alla valorizzazione delle tradizioni, dell'enogastronomia e del folklore organizzata dal Comitato Unpli Veneto. All'interno del festival gli organizzatori avevano pensato degli spazi per i comitati provenienti dalle altre regioni in modo tale da far conoscere le associazioni, gli eventi e i prodotti del territorio di tutta l'Italia. La Toscana è stata rappresentata da Montecarlo che ha portato due eccellenze ambasciatrici della nostra terra: il vino DOC di Montecarlo e l'olio DOP di Lucca. Un'occasione per



promuovere l'attività dell'associazione e i prodotti tipici del nostro territorio che hanno riscosso un importante interesse sia da parte delle altre Pro loco che dai semplici visitatori.

Storia

"Montecarlo e la Grande Guerra"

Presentato un libro dopo tre lunghi anni di ricerche

Di Giada Bertolini



MONTECARLO - Presentato, dopo tre lunghi anni di ricerche, il libro "Montecarlo e la Grande Guerra", il volume dedicato all'analisi della storia montecarlese del primo Novecento. In occasione del centenario della Prima Guerra Mondiale, l'amministrazione comunale ha promosso la realizzazione di questo progetto con la preziosa collaborazione dell'Istituto Storico Lucchese e dell'associazione Lucchesi nel Mondo. L'opera vuole omaggiare la memoria dei 734 soldati partiti da Montecarlo per combattere nel primo conflitto mondiale. Durante le indagini è stato recuperato il ricordo di trentadue soldati montecarlesi caduti in guerra di cui nessuno aveva memoria. Essi verranno celebrati con la collocazione di una nuova lapide sulla facciata del palazzo Pellegrini-Carmignani dove sono già ricordati i 56 eroi di guerra fin a ora riconosciuti.

Linea Donna

*Parrucchiere
by Mavca*

**Scopri i nuovi
prodotti**

**KÉRASTASE
PARIS**



L'INTIMO PER TUTTI

C/O CENTRO COMMERCIALE MONTECATINI

Capriccio 2

0572-766527



intimo uomo – donna – taglie forti

Sci e Ricordi

Zeno Colò, orgoglio della Toscana sugli sci

Nel mese dello speciale neve, un ritratto

Di Carlo Giannetti

Scendere in picchiata da una pista del Plateau Rosa a quasi 160 Km/H, senza casco e con sci di legno: nel 1947 Zeno Colò, assumendo per primo la posizione aerodinamica "ad uovo alto", simile a quella utilizzata ancora oggi dai discesisti per raggiungere le massime velocità, riuscì in questa impresa, battendo, sul chilometro lanciato, il precedente record mondiale (136 Km/H). Questo sciatore straordinario, nato a Cutigliano nel 1920 e quindi figlio delle nostre montagne, entrato in Nazionale a soli 15 anni e membro della Pattuglia sci Veloci a Cervinia durante la guerra, vinse nel 1948 la discesa del Lauberhorn, nel 1949 la discesa e la combinata dell'Arlberg-Kandahar e, sia nel '49 che nel '50 lo slalom speciale del Lauberhorn.



Nel 1950, ai mondiali di Aspen (U.S.A.), si aggiudicò, primo italiano, la discesa libera e lo slalom gigante ed arrivò secondo per tre decimi nello slalom speciale, sfiorando così, un incredibile en plein. Alle olimpiadi invernali del '52 di Oslo vinse, sempre primo italiano, la discesa libera. Per aver offerto il proprio nome ad un modello di sci



e ad una giacca a vento, nel '54 fu escluso dalle gare internazionali perché considerato professionista. Ma in Italia ottenne ancora 29 medaglie nelle varie discipline. All'Abetone, dove si stabilì, si adoperò per costituire la Società Funivie, inaugurare la prima ovia e la Capannina, celebre ristorante. Ideò tre piste impegnative (Zeno 1, 2, 3) su Monte Gomito. Nel 1993, a San Marcello, lasciò questa terra per andare a sprintare sui tracciati innevati del cielo.

Sport ed economia

Il turismo-avventura è un'opportunità

Parola della Regione Toscana

Su comunicato stampa di Federico Taverniti
MONTECATINI - Montecatini Terme e la Toscana capitali del turismo avventura. Per la prima volta l'Italia ospita infatti l'edizione 2018 dell'Adventure Travel World Summit, in sigla ATWS, il più importante evento internazionale dedicato ad un segmento turistico in forte crescita. L'ATWS è organizzato dall'Adventure Travel Trade Association (ATTA), organismo che conta oltre 1300 affiliati in tutto il

mondo e del quale anche la Toscana, attraverso Toscana Promozione Turistica, ne fa parte dal 2016. Oggi a Montecatini Terme la cerimonia di apertura al Teatro Verdi, seguita da una conferenza stampa alla quale hanno partecipato l'assessore regionale al turismo Stefano Ciuoffo, il direttore di Toscana Promozione Turistica Alberto Peruzzini, il sindaco e l'assessore al turismo del Comune di Montecatini Terme, Giuseppe Bellandi e Alessandra De Paola e, in rappresentanza di Atta, il CEO Shannon Stowel e il presidente Casey Hanisko. "La Toscana - ha detto l'assessore Ciuoffo - vuol puntare sempre più decisamente su questo segmento che negli ultimi anni ha assunto una dimensione economica sempre più rilevante. Il contributo del turismo al Pil regionale oscilla tra il 12 ed il 13%; un turismo che però si è sedimentato sull'offerta delle città d'arte, arricchita da quella enogastronomica. La Toscana nel mondo è conosciuta per l'arte, la bellezza, il Rinascimento, che è quello che siamo e che proviamo ad offrire e condividere al meglio. Ma dobbiamo esser bravi anche a raccontare il resto: mare, campagna, colline, montagne, fiumi, sentieri e mille altre occasioni di contatto diretto con la natura".



Patrizia Masini

La moda fashion per le donne eleganti

TAGLIE COMODE

via Cavour, 42 - ALTOPASCIO (Lu)
tel. 0583.264674

OTTICA BONINI
Tel. 0583/25222
ALTOPASCIO

Via Cavour, 41 Altopascio
Tel. 0583/25222
Seguici su e Ottica Bonini

NUOVA COLLEZIONE INVERNALE

corso Roma, 87 - MONTECATINI TERME
tel. 0572.71875
 LOFT SNEAKERS 'N' MORE

ASSOCIAZIONE NUOTO



VALDINIEVOLE

ASSOCIAZIONE SPORTIVA DILETTANTISTICA



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

€ 5,85

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

Storie

"Lo pneumotorace non mi ha fermato"

La storia di Francesco Magrini,
una storia di passione e
determinazione

Di Giada Bertolini



MONTECATINI – Sabato 6 ottobre Francesco Magrini, 25 anni, ha presentato il suo primo libro dal titolo "Lo pneumotorace non mi ha fermato, una storia di passione e determinazione". Francesco parla della sua esperienza con un doppio pneumotorace spontaneo che lo ha improvvisamente colpito nel 2014 e di come è possibile, anche grazie ad un intervento chirurgico, riappropriarsi della propria vita senza porsi limiti. Francesco, infatti, nel 2016 ha compiuto una vera e propria impresa sportiva: 700 km in bici in una settimana con partenza da Livorno e fine corsa a Montecatini passando per Roma. Il racconto, scritto insieme al chirurgo toracico che lo ha operato - Gianfranco Menconi - e impreziosito dai disegni di Claudio Monteleone, realistico e scherzoso vuole spiegare questa patologia che è diffusa ma poco conosciuta.



Rally

39esimo Rally Città di Pistoia
Due giorni di motori e adrenalina

Di Francesca Chelucci



PISTOIA - Boom di iscrizioni per il 39esimo Rally Città di Pistoia, tenutosi il 6-7 ottobre, un successo che si è tradotto in due giorni di gare emozionanti su un percorso allestito per garantire la sicurezza nonostante le piogge cadute in quei giorni. Dopo le vittorie del 2014 e 2015, il driver lucchese Rudy Michellini, in coppia con Michele Perna su una Skoda Fabia R5, si aggiudica anche l'edizione del 2018. Al secondo posto Tobia Cavallini e Sauro Farnocchia; il pilota ha dato il massimo nella gara che lo vide debuttare nel 1993. Il valdinievolino Paolo Moricci, in coppia con Garavaldi su una Hyundai i20 R5, si posiziona al terzo posto.

Arti marziali

Tuscany open: in 600 al Palaterme

E che risultati per la borghigiana Taekwondo Attitude

Sabato 20 e domenica 21 al

palaterme si è svolto il TUSCANY OPEN gara internazionale che ha visto la partecipazione di 600 atleti provenienti da tutta Italia e da nazioni estere, che comprendeva le categorie junior e senior sabato e cadetti B 2008-2007 cadetti A 2006-2004 domenica. Questa competizione è stata organizzata dal comitato regionale di cui fa parte il Borghigiano Della Felice Federico. La squadra Borghigiana Taekwondo Attitude con Maestro Della Felice Federico ha partecipato con 8 allievi tutti saliti sul podio nella giornata di sabato conquista 1 oro con Niccolai Davide ed 1 argento con Scanu Lavinia, nella giornata di Domenica conquistano 2 ori con Damaddio Giulia e Rossi Paggetti Tommaso, 4 argenti con La Penna



Deva, Melani Martina, Tognetti Jason, Razzoli Lorenzo, con questi risultati la società si classifica 7° nel medagliere su 36 partecipanti, un ottimo risultato per questa giovane società, per info 3339482641 p.zza Benedetto Croce presso palestra wellness club.

Soluzioni Informatiche Avanzate

www.demo.it | 0572.32000 | info@demo.it

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

AUDIOMEDICAL
Udito e qualità della vita

dal 1982

INFORMAZIONI SULL'UDITO PER CONOSCERE E PREVENIRE

PREVENZIONE 1° LIVELLO

Informazioni, controlli e consulenze personalizzate senza spesa

PREVENZIONE 2° LIVELLO

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

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



udito**vivo**.com

PISTOIA - Via Panciatichi, 16

TELEFONARE PER APPUNTAMENTO AL NUMERO 0573 30319

Recapiti per informazioni, assistenza e rivendita batterie

- **AGLIANA:** Farmacia S. Niccolò - Via M. Magnino, 118 • **BUGGIANO:** Farmacia Carlini - Via Roma, 38
- **MONSUMMANO:** Amb. Misericordia - Via Empolese, 74 - Farmacia Satti - Via Matteotti
- **QUARRATA:** Farm. Sarteschi - P.zza Risorgimento - Amb. Misericordia - Via Brunelleschi
- **MONTECATINI:** Pubblico Soccorso - Via Manin, 22 - Centro Eughenos - Viale Rosselli - Farmacia Le Terme - P.zza Rossi
- **PESCIA:** Pubblica Assist. - P.zza XX Settembre, 12 - Ottica Goiorani - Borgo della Vittoria, 9

Mondo Uisp Pistoia

Aquasplash, quando l'acqua diventa un fedele amico

40 allievi per un corso unico: acqua e disabilità

Di Matteo Baccellini

PISTOIA – C'è la storia del ragazzo che aveva paura dell'acqua, di quello che a malapena si muoveva e oggi ce la fa abbastanza bene. C'è anche chi ha avuto un grave incidente ma piano piano ha recuperato la funzionalità delle gambe.

Questo è un modello a cui ispirarsi e da cui prendere grandi insegnamenti. Stavolta parliamo di Aquasplash, il corso di idromotricità che aiuta da molti anni i tanti disabili che si iscrivono con costanza ai corsi organizzati dalla Uisp di Pistoia, in collaborazione con il Comune e l'associazione Farmacie comunali.

Sono in tutto 40 persone le protagoniste di questa storia: tutte con una diversa tipologia di problema, da quello fisica a quella mentale, dalla sindrome di Down all'autismo. E tutti trovano nell'acqua un alleato, un fedele amico.

I ragazzi vengono divisi in tre turni giornalieri per tre due giorni alla settimana: il loro obiettivo non è fare esclusivamente fisioterapia, recuperare solo da un punto di vista motorio.

Semmai siamo di fronte a una ginnastica dolce in acqua, con sette istruttori. La coordinatrice del progetto si chiama Federica Tronci, appassionata e promotrice di diverse attività in materia.



Il corso Aquasplash si svolge dai primi di ottobre a metà giugno alla piscina della scuola ex Boario, ovvero l'Istituto Comprensivo Raffaello di Pistoia. "E' un'attività che li rende più felici della loro vita – spiega Federica – qui vengono volentieri, sono sorridenti, ottengono bei risultati per loro stessi. Il senso di tutto questo è già nei

loro sguardi, nei legami che riescono a creare nelle ore in cui stanno assieme a noi e ai loro compagni".

Tra loro oggi molti sono diventati nuotatori provetti, persone non più spaventate dallo spostamento

dell'acqua: disabili che lottano e che per alcune ore della propria settimana riescono a evadere dai problemi.

Un'iniziativa che Uisp, Unione Italiana Sport per Tutti, organizza da anni assieme al Comune di Pistoia e all'associazione provinciale Famiglie Handicappati e che smuove molte coscienze, permettendo ai familiari di non pagare rette. "I ragazzi vanno dai 5 ai 50 anni, di media, e arrivano con l'obiettivo di superare certe barriere personali nella vita di tutti i giorni. Chi è in carrozzina spesso non può apprezzare se non in acqua il senso di libertà, del poter stare in piscina al pari di tutti gli altri – conclude

Federica – I ragazzi con la sindrome di Down possono esprimersi in molti altri modi, gli autistici spesso trovano modi di comunicare che altrimenti non avrebbero".

Un'attività che Uisp porta avanti grazie

anche alla collaborazione con Farcom, le farmacie comunali di Pistoia. "Farcom ci dà un contributo per la nostra attività, permettendo ai ragazzi e alle famiglie di spendere veramente poco per un'attività che rende loro davvero più felici e inseriti nel contesto sociale".

Ecco il vero senso di Aquasplash.



Home Living

Home Living
IL CUCINE
FURNITURE FROM KITCHEN

Biancheria
Arredamento Tendaggi
e....

CHIESINA UZZANESE - via delle regioni 12
tel. 0572 48676 - homelivingcucine.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

giovedì - venerdì - sabato - domenica

DOM
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

CHIESINA UZZANESE (PT) tel. 0572 48131



Regione Toscana

Corsi

Educazione finanziaria in Regione

Imparare quando i soldi diventano invisibili

Di Francesca Chelucci



Il 1 ottobre si è aperto il mese dell'educazione finanziaria in cui si impara tutto ciò che serve su investimenti, previdenza e consumo responsabile. Anche la Regione Toscana partecipa a questa iniziativa rivolgendosi ai ragazzi delle scuole medie che potranno richiedere speciali lezioni in classe tenute dal personale delle associazioni dei consumatori. I giovani devono essere educati: il 38% fa shopping online, il 22% possiede una carta personale per l'e-commerce e il 39% gioca d'azzardo. Monica Barni, vicepresidente della Toscana, spiega che è difficile per i ragazzi riconoscere il valore dei soldi quando questi sono intangibili. Proprio questo li espone al rischio di truffe, di shopping compulsivo o di dipendenza da gioco d'azzardo.

Prevenzione

In arrivo 107mila euro antisismici in provincia di Pistoia

Maxifinanziamento dalla Regione

Tratto da Comunicato stampa

di Toscana Notizie

FIRENZE – Ammonta a oltre 107mila euro il contributo statale che andrà a finanziare studi di microzonazione sismica nel territorio pistoiese. Sono 9 i comuni destinatari del finanziamento: Sambuca Pistoiese, Pistoia, Marliana, Montale, Serravalle Pistoiese, Massa e Cozzile, Buggiano, Quarrata e Abetone-



Cutigliano.

“Con questo atto – commenta l'assessore all'ambiente Federica Fratoni - facciamo un importante passo avanti nel percorso avviato dal 2012 per il completamento della mappatura del quadro di pericolosità sismica locale di tutto il territorio toscano e registro con soddisfazione che gli enti del territorio pistoiese hanno saputo cogliere in misura davvero importante questa opportunità”. “Una seria politica di prevenzione – prosegue – deve fondarsi su una forte base di conoscenze”.

Rifiuti

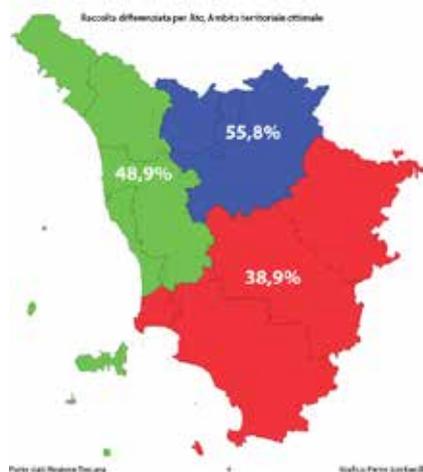
Toscana su di quasi il 3%. Ma ora comincia il bello

Differenziata in aumento e produzione in calo. E ora, con il porta a porta...

Tratto dal Comunicato Stampa

di Chiara Bini

È salita di quasi 3 punti rispetto al 2016 la percentuale di raccolta differenziata in Toscana nel 2017; è calata in modo sostanziale la produzione di rifiuti non differenziati e si è sbloccato il periodo di stagnazione delle performance sulla raccolta differenziata dell'Ato Sud. Questi gli elementi positivi che emergono dai dati relativi alla certificazione delle raccolte differenziate riferiti al 2017 che la Regione ha appena pubblicato. Nel dettaglio, la percentuale della raccolta differenziata a scala regionale di atesta al 53,9% con un incremento di 2,9 punti rispetto all'anno precedente. La produzione di rifiuti urbani è stata pari a 2,24 milioni di tonnellate in diminuzione del 2,9% rispetto all'anno precedente (-67.000 tonnellate) con il dato pro capite che è passato da 617 a 600 kg/abitante. Molto positiva la sostanziale diminuzione, pari a circa 98.000 t, della parte non differenziata dei rifiuti.



Toscana
Notizie

Pagina interamente tratta da Toscana Notizie, l'agenzia news della Regione Toscana

Kapuziner Bierstüble

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

**e piatti tipici
autunnali**



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



**Prossimo
evento
spallettina
30\11**

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



Scopri gli eventi di
Novembre su
kapuziner bierstüble

Vita da social

Il "principiantissimo": gli inesperti cronici del Social Network

Di Giada Tommei



Tra la vasta schiera di utenti del Social Network, vi sono gli intenditori, gli utilizzatori di medio livello, i principianti e chi ha da poco imparato ad accendere il Pc ma decide comunque di dedicarsi al fantastico mondo del virtuale. Un piccolo insieme di inesperti totali che, teneramente, chiameremo "principiantissimi". Un principiantissimo non riesce in alcun modo ad entrare nella

mentalità Facebookiana. Ci prova, si impegna, studia; chiede al figlio e quasi sembra riuscire, sentendosi moderno e all'avanguardia. E poi, improvvisamente, inciampa.

"Tanti auguri cara Silvia", scrive il Sig. Umberto all'amica di sempre. Fin qui, nessun problema: se non fosse che il caro Umberto, seduto davanti al suo nuovo Pc portatile, gli auguri a Silvia non li ha scritti come messaggio a lei rivolto, sia esso pubblico o privato. Le felicitazioni, Umberto, le ha digitate sulla propria, di bacheca! Un errore tanto simpatico quanto comune: scambiare la propria pagina con quella di qualcun altro. "Nonno, ma almeno taggala!", lo rimprovera il nipote. "Cosa? Taggare? Ma è sposata non lo vedi?".

Storie di successo

Auguri Instagram!

Di Francesca Chelucci

Ottobre 2010, nasce la piattaforma social destinata a stravolgere il



nostro modo di vedere il mondo: un'app fondata sulle foto e sulla diffusione della bellezza instagrammabile. Piano piano abbiamo imparato a usare Instagram: usare filtri, hashtag e strategie per incrementare followers e likes e fare business. Oggi l'app conta circa 1 miliardo di utenti attivi ogni mese, 50 miliardi di foto condivise e 4,2 milioni di like al giorno e sono molte le cose cambiate in questi 8 anni: possiamo fare stories che raccontano i nostri momenti e spariscono in 24 ore, usiamo filtri che riproducono il makeup, possiamo usare GIF e interagire con gli altri utenti. Instagram è l'app del momento perchè è divertente, versatile e giovane e rispecchia il futuro dei social.

Le parole intraducibili

Cafuné

Di Giada Tommei

Le dimostrazioni di affetto che riserviamo ai nostri cari sono gestualità che si concretizzano in una consistente varietà di azioni. Trasmettere amorevolezza, sia essa rivolta ad un partner, un figlio, un amico o un animale domestico, coinvolge a pieno ritmo tutto il nostro corpo: cuore, mente e corpo sono impegnati e protesi a diffondere il nostro bene e la nostra voglia di comunicare quell'Hey! La mia dolcezza è qui per te!. Gli atti mirati alla propagazione dei nostri sentimenti, tuttavia, non sono sempre plateali: sono infatti spesso le piccole e delicate azioni, a volte effettuate in silenzio,



a fare la differenza nel dolce e pulsante spazio del nostro cuore. Non parliamo solo di abbracci e baci, dunque, ma anche di sguardi, carezze e altre zuccherose accortezze. Come passare delicatamente la mano tra i capelli di qualcuno, ad esempio: un gesto colmo di premura ed attenzione che

riserviamo alle persone speciali nei momenti di tenerezza. Un attimo così benevolo, che i Brasiliani hanno pensato bene di definire con precisione. Il portoghese "Cafuné", in effetti, indica proprio questo: carezzare la testa di chi ci è caro, godendo a pieno di un momento di intenso affetto ed amore. Un attimo da non dimenticare, dunque distinto all'interno di un vero e proprio termine che sarebbe bello inserire anche nel nostro vocabolario. Perché niente, se fa star bene, deve andar dimenticato; e allora...che sia un giorno pieno di Cafuné, per tutti!

dani

TABACCHI - EDICOLA
RICEVITORIA



lunedì - sabato
6.00 - 20.00
orario continuato

domenica
6.00 - 13.00

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

Pieriposte
CORRISPONDENZA • PAGAMENTI • CORRIERE ESPRESSO
point

 **Sisal**
Matchpoint
SCOMMESSE SPORTIVE



LA BANCA
A PORTATA
DI MANO

Bonifici bancari
F24
Pagamento
bollettini postali
Prelevamenti contanti

LOTTO

WU
WESTERN
UNION

**Gratta
e Vinci!**

Totocalcio

Totogol

Tris

superEnalotto

WinforLife!

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 AUTONOMA
MULTISETTORIALE
PER LE SCELTE
ALTERNATIVE

ASAP
AGENZIA SEMPLICE
ALTERNATIVA PER
LA PUBBLICITÀ

TABACCHERIA DANÌ via Livornese di Sopra, 14 Chiesina Uzzanese (PT) 51013 tel./fax 0572.419055

Ambiente

L'ambasciata italiana ad Oslo sarà "plastic free"

Regola delle 4 erre: riduci, riutilizza, ricicla, recupera

Di *Joselia Pisano*

OSLO - L'ambasciata italiana ad Oslo sarà presto "plastic free" e ridurrà gradualmente, fino ad eliminare del tutto, l'uso della plastica monouso. Aderendo alla campagna indetta dal Ministero dell'Ambiente italiano, infatti, la nostra sede diplomatica in Norvegia ha accolto ed implementato il decalogo di "regole di comportamento" proposto, che invita tutti ad adottare una serie di semplici abitudini che, applicate alla vita quotidiana e alle ore trascorse sul luogo di lavoro, rappresentano una piccola, grande differenza nella lotta contro l'utilizzo di materiali plastici.



ricicla, recupera. Sono tanti i piccoli gesti quotidiani che permettono di adottare una vita senza plastica, come limitare l'utilizzo di prodotti imballati e privilegiare i prodotti freschi, portare in ufficio la propria tazza per il consumo di bevande calde, eliminare cannuce, posate e piatti monouso in favore di materiali riciclabili, utilizzare buste riutilizzabili di tela al posto di quelle di plastica o fare attenzione ai dentifrici e agli scrub, che spesso contengono piccole particelle di plastica.



La regola più importante è sicuramente la prima, e già da sola aiuta a capire quali siano i comportamenti da adottare e le scelte da fare per una vita (al meno lavorativa), "plastic free". È la regola delle "4 erre": riduci, riutilizza,

GIORNO DEL MESE

21 novembre, la giornata mondiale della TelevisioneDi *Joselia Pisano*

Sembra quasi un argomento "leggero", ma porta con sé un significato profondo: è la giornata mondiale della televisione, indetta per il 21 novembre dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite per sensibilizzare la popolazione e suggerire ai network televisivi di tutto il mondo una programmazione ispirata alla pace e all'integrazione sociale. Sì, perché la televisione non è solo svago e intrattenimento, ma un potente mezzo di comunicazione che, se ben utilizzato, può contribuire a gettare le basi per il diffondersi di valori come l'inclusione sociale, l'integrazione e la fusione di culture attraverso la messa in onda di programmi dai contenuti educativi. Programmi culturali, documentari storici e scientifici, approfondimenti educativi e dibattiti di confronto sono solo alcuni dei programmi che le emittenti televisive di tutto il mondo dovrebbero incrementare all'interno dei loro palinsesti, per far sì che la tv, intesa come mezzo di comunicazione globale, sia parte attiva del cambiamento. Le Nazioni Unite hanno anche diffuso un documento in cui hanno ribadito l'importanza fondamentale del ruolo rivestito dalla televisione nella democrazia, nello sviluppo della società e della cultura, nella libertà dell'informazione e in tutta un'altra serie di campi.



Produzione accessori, lacci per calzature e abbigliamento



Dal 1954 all'avanguardia nelle anticipazioni moda, la qualità del made in Italy, pronti a soddisfare le richieste del cliente per lavorazioni personalizzate.



www.grossisrl.com
info@grossisrl.com
Tel. 0039 057251308
Fax. 0039 0572950308





e
Joseph Ribkoff

hanno il piacere di invitarti al

TRUNK SHOW

SABATO 10 NOVEMBRE 2018

dalle ore 16:00 in poi

*VIENI A SCOPRIRE LA NUOVA COLLEZIONE
AUTUNNO/INVERNO JOSEPH RIBKOFF*

BUFFET DI BENVENUTO - GADGET - E TANTO ALTRO

Alla fine della giornata sarà estratto un modello della nuova collezione
in omaggio tra tutte le partecipanti



PIAZZA MAZZINI 82 ABBIGLIAMENTO - PESCIA
PIAZZA MAZZINI, 82 - TEL. 0572 477065

Seguici su

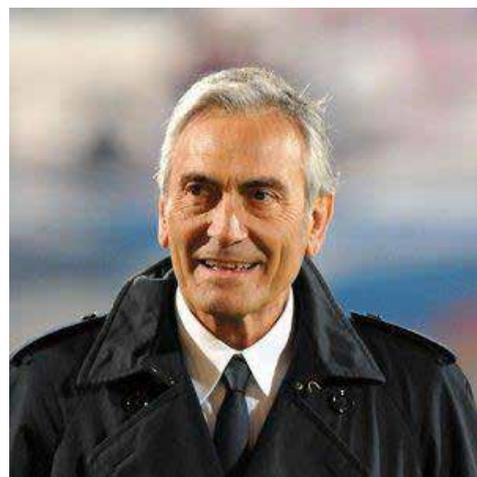


Piazza Mazzini 82 Abbigliamento



1 ottobre, FRANCIA – È morto Charles Aznavour – Scompare a 94 anni uno dei miti della musica mondiale. È stato, senza dubbio alcuno, una delle voci francesi più famosi di sempre. Ma aveva un vero e proprio rapporto speciale con il nostro Paese. Cordoglio internazionale.

5 ottobre, ISTANBUL – “Scompare Khashoggi” – Si ha per la prima volta la notizia della scomparsa del giornalista saudita Khashoggi presso il consolato del suo paese ad Istanbul, scomparsa che si rivelerà un macabro omicidio dopo qualche giorno. Le prime prove sembrano indicare nell'establishment saudita i mandanti dell'omicidio, visto che il giornalista era molto critico verso il regime. Ma l'Arabia Saudita non stava cambiando?



8 ottobre, ROMA – “Gravina unico candidato, la FIGC diventerà normale” – Diventa ufficiale che il presidente della Lega Pro, Gabriele Gravina, sarà il candidato unico alla FIGC. Le votazioni del 22 ottobre confermeranno questa indicazione: finalmente la Federazione Italiana Giuoco Calcio esce dal commissariamento, e ridiventa

“normale”. Molto il lavoro che attende il neo presidente.



9 ottobre, NEW YORK – “Nikki Alley si dimette da ambasciatrice, Trump perde un pezzo” – Con una decisione a sorpresa l'ambasciatrice alle Nazioni Unite per gli Stati Uniti, Nikki Alley, trumpiana di ferro, si dimette dai suoi incarichi. Dice d'esser stanca. In molti vedono in questa mossa una possibile autoinvestitura per le prossime presidenziali, anche se lei esclude.



11 ottobre, FIRENZE – “Condannato uno dei carabinieri stupratori” – Uno dei due carabinieri sotto processo per lo stupro delle studentesse americane, che aveva chiesto il rito abbreviato, è stato condannato in primo grado a 4 anni e 8 mesi.



12 ottobre, ROMA – “Caso Cucchi: altri due carabinieri indagati” – Dopo le rilevazioni choc dell'appuntato Tedesco altri due carabinieri vengono messi alla sbarra per il caso Cucchi,

accusati d'insabbiamento. Un altro carabiniere ancora verrà incriminato poi il 22 ottobre.



15 ottobre, ROMA – “Nichi Vendola ha avuto un infarto” – Nichi Vendola, protagonista della vita politica della sinistra italiana, ha avuto un infarto. Il cordoglio corre sul web, ma non è in pericolo di vita.



23 ottobre, BRUXELLES – “Per la prima volta nella storia, l'UE respinge una manovra. La nostra” – Tegola sul governo Conte: la Commissione europea, per la prima volta nella storia, respinge al mittente in toto una manovra economica: la nostra. Si parla di “gravi violazioni”. Piccate le risposte di Di Maio e Salvini. Conte: “Tratteremo”.

24 ottobre, ROMA – “Sul fine vita c'è un vuoto legislativo” – La Corte costituzionale, chiamata a giudicare sul caso di Dj Fabo, dà al Parlamento un anno di tempo per colmare il vuoto legislativo in cui si trova il nostro ordinamento.

27 ottobre, PITTSBURGH (USA) – “Gli ebrei devono morire” – Un uomo entra in una sinagoga e fa fuoco, uccidendo 11 persone al grido “Gli ebrei devono morire”. Gli vengono spiccati 29 capi d'accusa, rischia la pena di morte.

Farmacia



PRESENTA

petformance®
BENESSERE PER CANI E GATTI

Petformance è la linea di prodotti per cani e gatti realizzata per **diffondere un nuovo concetto di benessere, wellness appunto, per i nostri animali domestici.**

**UNA LINEA BIOCERTIFICATA NATA E PENSATA PER LA LORO SALUTE
UNA VASTA GAMMA DI PRODOTTI A MARCHIO PETFORMANCE PER LA
SALUTE L'IGIENE ED IL BENESSERE DEI TUOI ANIMALI**



Una **App dedicata** che ti permette di avere tanti vantaggi e consigli

VIENI A SCARICARLA IN FARMACIA

**IN OMAGGIO PER TE
UNA CONFEZIONE DI UMIDO Bio organic**



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



Stranezze fiscali

Sono assurde queste tasse!

Una tassa sul respiro, sui social o sulla stregoneria: tutte vere, tutte strane

Di Francesca Chelucci



Lamentarsi delle tasse è quasi naturale, come sbadigliare o ridere, ma forse dopo aver letto di queste imposte molto stravaganti ci lagneremo meno. In Uganda vige una tassa sui social media: se li vuoi usare devi pagare 200 scellini (circa 5 centesimi di euro) al giorno. Lo Stato ha dichiarato che la tassa serve come deterrente alla "minaccia" del gossip sui media. 127 bolivar (circa 20 euro), è il prezzo da pagare per respirare nell'aeroporto di Caracas in Venezuela. Secondo il ministero venezuelano, l'imposta è giustificata dal costo del sistema di filtrazione dell'aria che sanifica l'ambiente bloccando i batteri. Più

normale può sembrare la tassa romena sulla stregoneria: in questo Stato le superstizioni sono un ottimo business, così il governo ha deciso di tassare i mestieri collegati come quello di astrologo e mago. In Svezia i genitori possono essere multati fino a 5.000 corone (500 euro) se danno al proprio figlio un nome poco adatto.

Stranezze d'arte

Compri un Banksy e quello... si autodistrugge

Da "Palloncino" a "Cestino" il passo è breve

Di Francesca Chelucci

Un'agguerrita asta londinese, un'opera di Banksy, oltre un milione di sterline spese e il quadro si autodistrugge. Sembra una storia assurda e invece è ciò che è successo dopo una vendita a Sotheby's, famosissima casa d'aste. "La ragazza con il palloncino" dopo l'acquisto si è trasformata in "L'amore è nel cestino": un tagliacarte posizionato nella cornice l'ha tagliata in strisce. Sotheby's scrive che l'opera è diventata la prima al mondo ad essere stata creata nel momento stesso in cui è stata messa all'asta. Un gesto che conferma l'eccentricità sopra le righe, che tanto ci piace, di Banksy.

Stranezze al bar

Il Clinic, un cocktails-bar nella siringa (e non solo)

A Singapore drink e bevande servite nelle sacche medicinali

Di Veronica Massaro



Ormai da qualche anno sul web circolano articoli, con foto annesse, di questo particolare bar, che si trova nel cuore del centro città a Singapore. Ideato e costruito sull'idea di servire i propri cocktails nelle provette o meglio ancora nelle sacche medicinali comunemente usate a scopo medico, destinate per i drinks. Durante il corso di questi anni abbiamo assistito a una vera e propria evoluzione e modernizzazione del concetto di cocktails-bar ma il bar Clinic di Singapore li supera tutti, accostando all'idea di svago e relax offerto dei normali locali e bar, l'arredamento e suppellettili usati negli ospedali e in clinica ospedaliera, dove lì la gente si reca per disagio fisico. Sebbene lo scopo sia quello di curare in una maniera strampalata rapporti umani o, semplicemente offrire un'esperienza del tutto nuova al cliente, credo che in Europa e più nello specifico in Italia, sia ancora presto far accettare questa particolare forma di bar. Per cui, per il momento meglio lasciare che siano i nostri amici di Singapore a sorseggiare i loro cocktails comodamente sdraiati in barella!



L'autodistruzione dell'opera di Banksy



STUDIO DENTISTICO DOTT. PAOLO ZUCCONI



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



Paola Zucconi
Segretaria



per informazioni
via Verdi, 4 MARGINE COPERTA

0572.770795

www.studiodentisticopaolozucconi.it



Socialità diffusa

Quando il circo ti fa ridere alla vita

Esperienze di circo sociale in un libro Cesvot

Di Simone Ballocci

Questo mese ho deciso di dare spazio in questa mia pagina di approfondimenti al Circo sociale, un'attività meravigliosa e – purtroppo – piuttosto sconosciuta. Lo faccio pubblicando larghi stralci del Comunicato che il Cesvot mi ha mandato in redazione presentando il loro ultimo volume "Ridere fa bene. Esperienze e riflessioni sul circo sociale". Ecco.



“Ridere fa bene. Esperienze e riflessioni sul circo sociale”, questo il titolo del nuovo volume pubblicato da Cesvot e dedicato alle arti circensi come pedagogia sociale. Il libro nasce dall'attività dall'associazione Carretera Central di Siena che dal 2008 porta avanti in America Latina e Medio Oriente progetti di circo sociale e che nel 2013 ha ideato Circomondo - Festival del Circo Sociale. Come racconta nel libro l'autrice Ilaria Colò, volontaria dell'associazione Carretera Central, il circo sociale è una pratica di vita e un metodo pedagogico che si sviluppa negli anni '60 e trova la sua espressione più significativa in Brasile, dove fino ad oggi sono stati coinvolti nelle arti circensi quasi 10mila “meninos de rua”, ragazzi di strada.

“Il circo sociale – scrive Ilaria Colò - produce un grande impatto sulla realtà sociale accogliendo tutte/i le/i bambine/i e le/i giovani in situazioni problematiche, allontanandoli così dalla strada e inserendoli in un ambiente adeguato alla loro giovane età. Coloro che non possono fare del circo la loro fonte di sostentamento



hanno comunque la possibilità di fare un'esperienza di grandissimo valore, un'esperienza che porta

Sociale, promosso dall'associazione Giocolieri e Dintorni, in Italia esistono almeno 25 realtà di circo sociale: il libro “Ridere fa bene” ne racconta 12, tra esperienze italiane e straniere. Nel nostro Paese le più note sono senz'altro a Roma e Napoli, come il Circo Corsaro, una vera e propria scuola di arti circensi nata nel 2006 a Scampia e che negli anni è arrivata a contare fino a 130 allievi, tra ragazzi provenienti dal quartiere di Scampia e dai vicini campi rom.

Grazie alle testimonianze raccolte, dal volume “Ridere fa bene” emerge bene la forza del circo sociale come strumento per combattere



queste/i ragazze/i a guardare in modo positivo al futuro, aumentando la loro autostima e la fiducia nelle loro capacità. Il circo sociale non è destinato solamente ai giovani, ma estende la sua azione anche alle loro famiglie, le quali vengono costantemente coinvolte nelle attività dei figli”.

Quella del circo sociale è una realtà molti viva anche nel nostro Paese. Secondo il Registro dei Progetti di Circo

l'emarginazione e il disagio giovanile perchè offre a bambini e ragazzi, che vivono ai margini delle nostre società, un'opportunità di riscatto, un'occasione di accoglienza, socialità e crescita personale.

“Un caro amico ha scritto che il circo sociale è libertà”, racconta nella premessa al libro Adriano Scarpelli, presidente dell'associazione Carretera Central. “Forse si tratta della definizione più bella. [...]. Libertà di poter costruire un mondo migliore”.

SMART BOX

LUCA PIATTELLI

*i tuoi regali di Natale
falli con noi*

Riempilo con quello che vuoi tu

-massaggi, sedute make up, manicure, servizi parrucchieri, trattamenti,
una somma da spendere a piacere o un regalo da ritirare a sorpresa-



LUCA PIATTELLI

Luca Piattelli

Chiesina Uzzanese - (PT)

Strada Privata delle Rose -

Complesso Don Carlos, uscita casello A11

0572 411450 / 388 3075088

Andrea Miniati, una roccia che non si sgretola! NON MOLLARE! NON MOLLARE! NON MOLLARE!

Di Guido Barlocco

Forse lo hanno visto in tanti Andrea Miniati, un fiorentino che ora vive a Borgo a Buggiano, correre con una protesi, oppure sfrecciare in sella alla sua bicicletta o nuotare in piscina con agilità.

Voi non ci crederete ma è sereno Andrea, ha una bellissima famiglia, due figli, Riccardo di 8 e Viola di 4, e una moglie Giada che ama alla follia. Dice Andrea "all'unico vero motore di tutto e tutta la mia vita, la DONNA CHE AMO E CHE MI PERMETTE TUTTO CON INFINITA PAZIENZA!!! GRAZIE AMORE MIO... GRAZIE GIADA!!!"

Eppure, Andrea da 8 anni convive con una protesi alla gamba sinistra più alta del suo ginocchio, e se riesce a fare tutto quello che fa è perché dentro quella stanza buia nella quale improvvisamente si è trovato, è riuscito ad uscire da quell'unica porta stretta, l'unica luce che filtrava. Andrea è un Sub professionista che ha deciso di dedicare la sua vita a questo bellissimo mestiere. Andrea ama il mare da quando era piccino, quando era anche molto bravo a giocare al pallone e stava per intraprendere la carriera da professionista, ma il mare era per lui un'attrazione troppo forte. Di questa passione ne fece un lavoro: prese il brevetto di sub professionista per svolgere lavori subacquei in alto fondale e aprì un centro assistenza bombole, collaudi sub e revisioni di tutte le attrezzature sub. Nel 2010 il lavoro andava a gonfie vele e faceva la cosa che amava di più, ma il 10 giugno fu tradito proprio da questa passione: nel collaudare una bombola, un recipiente in alluminio per un difetto di fabbricazione deflagrò e colpì Andrea alla gamba sinistra. Mentre la vita gli scorre davanti agli occhi, la lucidità di Andrea gli salva la vita. Giada in procinto di partorire il figlio Riccardo arriva, e forse quell'immagine gli da

la forza di realizzare che la sua vita sarebbe cambiata, ma doveva trovare un equilibrio. Il suo corpo era deformato, ma Andrea ha saputo accettarsi subito e ripartire con un coraggio e una forza esemplare. Quanto è stato difficile collaudare una protesi idonea, quante sofferenze, quanti momenti in cui verrebbe voglia di

arrendersi, quanti viaggi a Budrio (Bo) nel centro protesi Inail. Collaudi, prove e riprove, Andrea vuole farcela e ce la fa perché nella sua testa è ferma l'ipotesi di ripartire da dove era rimasto, si vuole reimmergere. A novembre dello stesso anno, con alcuni carissimi amici e una protesi speciale e con il benestare dei medici, prova l'impresa e ci riesce, la protesi funziona ma soprattutto funziona lui. Raggiunge i brevetti che erano in sospeso e nel 2015 raggiunge la profondità di 126 mt sul relitto del sommergibile tedesco u-boat. Andrea per tenersi in forma corre col la sua protesi, ma fu un leggero infortunio che lo porta a dover nuotare in piscina, a far decollare in lui la realizzazione di un sogno:



il Triathlon. Grazie al fratello, ma forse ancora di più alla società sportiva A. S. D. Freestyle con a capo il mitico Presidente Francesco Riccioni, nasce un amore a prima vista. "Il Freestyle è un gruppo veramente SPECIALE - dice Andrea - che mi ha accolto come se fossi stato il campione dei campioni, i ragazzi mi hanno fatto subito

sentire parte integrante del gruppo. Partecipare alle gare è fantastico, la gente ti stringe la mano e ti incita solo perché hai avuto il coraggio di presentarti lì, e alla fine il traguardo! Come sempre quando gareggio, tutti ad aspettarmi, anzi meglio, prendono parte alla fase finale della corsa con me, tutti dietro di me e così arrivo in parata sotto il traguardo come se avessi vinto le Olimpiadi". Emozioni a centomila, ditemi voi se non sono persone speciali! Chiedo ad Andrea come si fa, lui fa una smorfia e poi diventa serio:

"C'è la sfida contro sé stessi, la voglia di scoprire dove si può arrivare e dove posso arrivare, è una vocina inarrestabile: NON MOLLARE! NON MOLLARE! Tanti mi dicono che lo faccio per rivalsa, per paura di non essere all'altezza, per non sembrare debole o incapace specie agli occhi dei miei piccoli, beh io dico che forse, anzi sicuramente, è il mix di un po' tutto o forse non lo so neanche... È SEMPLICEMENTE COSÌ.

A tutte le domande che mi fanno rispondo cercando di capire e aiutare ma alla fine la mia raccomandazione è sempre la stessa, dite loro: NON MOLLARE! NON MOLLARE! Può sembrare retorica ma è la VERITÀ ASSOLUTA".

Grazie Andrea sei un grande!
GRANDISSIMO!





CENTRO FORMAZIONE PASTICCERIA E CUCINA



CORSO DI CIOCCOLATO CON SOGGETTI NATALIZI

Date: 19-20 Novembre 2018
Orario: 19:00-22:30
Prezzo: € 120



AVVICINAMENTO AL VINO: SPUMANTE METODO CLASSICO E CHAMPAGNE

Date: 22 Novembre 2018
Orario: 20:30-23:30
Prezzo: € 40



FINGER FOOD

Date: 21-22 Novembre 2018
Orario: 14:30-18:30
Prezzo: € 120



I SABATI DI MARZIA - LIEVITATI DI NATALE

Date: 24-25 Novembre 2018
Orario: 14:30-18:30
Prezzo: € 120



DECORAZIONI DI FIORI DI BURRO CON DIAN EKOWATI

Date: 26 Novembre 2018
Orario: 10:00-18:00
Prezzo: € 120



LA PASTICCERIA DELLE FESTE SECONDO CORRADO CAROSI

Date: 28-29 Novembre 2018
Orario: 14:30-18:30
Prezzo: € 120



CORSO DI PASTA FRESCA E PASTE RIPIENE

Date: 3-4 Dicembre 2018
Orario: 14:30-18:30
Prezzo: € 120



LE PIZZE DI ALEX

Date: 10-11 Dicembre 2018
Orario: 19:00-23:00
Prezzo: € 120

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



Giornalismo locale

 Davide Lemmi, professione reporter

Dalla Valdinievole all'estero raccontando il mondo

Di Leonardo Soldati

MONTECATINI – Il nostro personaggio del mese questo mese è Davide Lemmi, un giovane giornalista montecatinese che, dopo le prime esperienze professionali in Valdinievole, ha deciso di lavorare soprattutto all'estero, in Libano, Marocco, Bangladesh, India, Etiopia, Turchia e non solo, come collaboratore per importanti testate giornalistiche come "Il Venerdì di Repubblica", "Il Manifesto", "Il Giornale", "RSI, Radio Tv Svizzera italiana", "The Post Internazionale".

Come mai questa scelta di voler raccontare tutt'altra parte del mondo?

Perché il mondo colpisce duro, soprattutto in certi luoghi e a certe latitudini, ma lascia sempre spazio alla meraviglia e ai momenti di stupore. Raccontare luoghi lontani e renderli accessibili al "tuo vicino di casa" è una responsabilità, una stupenda responsabilità. Una volta iniziato, fai fatica a tornare indietro.

Quanto è differente fare il giornalista nei Paesi in cui hai lavorato, rispetto al nostro?

Non credo sia molto diverso in senso giornalistico. Racconti fatti, persone, fenomeni sociali, economici e culturali esattamente come lo faresti



in Italia. Devi fare attenzione a non cadere nel tranello del pregiudizio. L'obiettivo è lo stesso, cambia il modo con cui perseguirlo.

In qualche Paese hai mai incontrato difficoltà nella libertà d'esercizio del lavoro di giornalista?

È successo più di una volta. Il caso più eclatante è avvenuto in Marocco. Stavo seguendo la repressione governativa nel Rif, e dopo dieci giorni tra Rabat, Casablanca e Tangeri, decido di recarmi ad Al Hoceima, fulcro della protesta. Una volta arrivati nella città siamo stati bloccati da uomini dei servizi segreti e polizia, rimandati indietro e pedinati per i restanti due giorni

di permanenza. Esperienze come queste mettono a dura prova i nervi.

Hai sempre voluto fare il corrispondente dall'estero, oppure è un'aspirazione che hai maturato negli ultimi anni?

Diciamo che ho sempre detto di voler fare

il reporter, ma le motivazioni e le ragioni della scelta si sono inevitabilmente evolute ad ogni passo compiuto durante questi anni. Oggi sono più consapevole, e forse posso finalmente dire di aspirare a diventare un reporter.

Quando sei all'estero che cosa ti manca di più della Valdinievole?

Sicuramente il cibo. Le lasagne di mia madre sono uno dei sogni ricorrenti durante gli spostamenti. Non dico volutamente la famiglia e gli amici, e non perché non mi manchino, ma perché la distanza sta avendo un effetto piacevolmente positivo. I chilometri che mi separano con gli affetti mi fanno vivere appieno il ritorno. I giorni spesi in Valdinievole, dopo mesi all'estero, sono un momento stupendo, pieno di racconti e parole. Sento le persone che circondano la mia vita più vicine di quanto lo siano mai state.

In che cosa diresti che la Valdinievole è diametralmente opposta rispetto ai Paesi in cui hai lavorato ed in che cosa invece si assomiglia?

È molto difficile capirlo. Ogni posto ha una sua peculiarità. Le differenze risiedono soprattutto nella storia, nella cultura, nelle tradizioni e negli interventi esterni, che spesso hanno minato i tre concetti precedenti. Le similitudini stanno nell'esigenza dell'essere umano di società, di sentirsi parte di una comunità

Buon proseguimento di lavoro Davide, quando torni in Valdinievole passa a salutarci in redazione, portandoti poi dietro una copia di "Quello Che C'è" per la prossima esperienza all'estero!



Caffè Pasticceria di casa Maccioni
La Loggia
since millenovecentosessantasette

Maccioni
Pasticceri dal
1967



Una Doppia Bontà!



via Biscolla, 15 - MASSA E COZZILE - Tel. 0572. 090488

*Produzione
Propria*



via Romana, Loc. Palandri - ALTOPASCIO (LU) - Tel. 0583. 264016



Una finestra sul Comune di Buggiano

Riparte la Luminara di Natale



Nei primi giorni di dicembre tutto il paese sarà illuminato, frazioni comprese, con effetti sempre più speciale, si parte dal centro del paese per arrivare a Pittini, Rotonda di via Falciano, Piazza Pretorio, Piazza del Colle di Buggiano.

Lavori in corso

Terminati i lavori in Via Cesare Battisti, marciapiedi, illuminazione pubblica, asfaltatura; terminato tetto palestra e miglioramento sistema adduzione acqua calda

I lavori in via 2 giugno di rifacimento asfaltatura, marciapiedi ed illuminazione sono stati interrotti in quanto Acque S.P.A ha riscontrato un problema dell'acquedotto, pertanto i lavori inizieranno quando acque spa ha ultimato i lavori iniziati in questi giorni.

Inizieranno in questi giorni i lavori presso gli spogliatoi dello stadio Benedetti

Distribuzione kit Alia



Continuerà fino al 30 novembre 2018 la distribuzione dei KIT ALIA S.P.A, nella giornata di sabato dalle ore 9,00 alle 13,00 presso Piazza del grano all'interno del Palazzo comunale

Censimento ISTAT



E' in partenza il Censimento permanente della popolazione e delle abitazioni.

Per la prima volta l'Istat rileva, con una cadenza annuale e non più decennale, le principali caratteristiche della popolazione dimorante sul territorio e le sue condizioni sociali ed economiche.

A differenza dei "vecchi" censimenti, quello attuale non interessa più tutta la popolazione di tutti i Comuni italiani, ma un campione di famiglie di una parte dei Comuni italiani che nel tempo saranno via via interessati.

Il Comune di Buggiano è Comune campione dal 2018 al 2020.

Per il 2018 sono interessate circa 300 famiglie del Comune, una parte verrà subito intervistata dai nostri rilevatori Angela, Ilena ed Andrea. Una parte più consistente, a cui l'Istat ha inviato una lettera, potrà riempire il questionario autonomamente via web; in caso di non risposta anche questo secondo campione verrà poi contattato dai rilevatori.

La rilevazione si svolgerà dal 1 ottobre al 20 dicembre.

Per il Censimento permanente è previsto l'obbligo di risposta da parte delle famiglie coinvolte (secondo quanto sancito dall'art. 7 del D.lgs 06 settembre 1989 n. 322 e successive modifiche e integrazioni); in caso di violazione dell'obbligo di risposta, sono previste sanzioni.

Tutte le informazioni raccolte dall'Indagine sono garantite dalla legge sotto il profilo della tutela e della riservatezza, principi rigidamente rispettati e assicurati dall'applicazione delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali, a livello europeo (Regolamento UE 2016/679, in vigore dal 25 maggio 2018) e nazionale. Per il trattamento dei dati raccolti in occasione del censimento, il personale

coinvolto è tenuto ad osservare le disposizioni in materia di segreto d'ufficio e segreto statistico.

Per qualsiasi informazione, i cittadini possono rivolgersi all'Ufficio comunale di Censimento presso l'Ufficio Anagrafe nei seguenti orari:

*LUNEDI, MARCOLEDI E VENERDI
dalle 09.00 alle 12.30*

MARTEDI E GIOVEDI dalle 15.00 alle 17.30

Per informazioni potete telefonare ai nn. 0572 317124 - 0572 317135 - 0572 317127.

Corsi alla Biblioteca

La biblioteca di Buggiano organizza nel mese di novembre corsi di informatica gratuiti con il seguente programma:

L'abc del PC (prima alfabetizzazione) come si fa una ricerca su Google (Mercoledì 14 novembre -ore 15,00-18,00)

Casella di posta elettronica cv europeo(Merccoledì 21 novembre ore 15,00-18,00)

Come utilizzare i Tablet - creazione di un blog(Mercoledì 28 novembre - ore 15,00 -18,00)

Pronto soccorso informatico: 2 novembre,9 novembre,16 novembre ore 15,00-18,00



Corso gratuito

Per info biblioteca comunale 0572 33553

Selezioni per le comparse del film AVREI VOLUTO ESSERE BARTOLI

Presentarsi Giovedì 8 novembre dalle ore 14,00 alle 18 presso sala consigliare del comune di Buggiano

“9 Molendi”

parrucchieri hair & color unisex

30 anni
di Attività

Nuovo Look
e la professionalità di sempre

“Ringraziamo di cuore tutti i nostri
clienti che hanno percorso con noi 30
anni di Moda nei capelli”

Sonia & Andrea



C.so indipendenza 65 Borgo a Buggiano
tel 057232685 -  

Olio Da Vinci: un frantoio per un olio "personalizzato"

di Guido Barlocco

foto di Giuliano Vercelli

Salendo da Vinci verso Vitolini, capisci perché Carlo Bianchi e Domenico Fazio, due imprenditori agricoli, si sono innamorati della loro terra e di quello che gli offre. Basta guardarsi intorno per vedere una collina baciata dal sole disseminata di olivi centenari, loro ne hanno ben 10.000 per produrre una quantità di olio la cui resa dipende ogni anno da tanti fattori, svincolati dalla volontà dell'uomo. Certamente la cura delle piante e del territorio, la raccolta esclusivamente a mano, l'attenzione alle tecniche di



richiama la freschezza e il profumo delle foglie degli ulivi. Al palato si sente fluidità e una sensazione avvolgente, con amaro e piccante netti e ben

sopra la frazione di Vitolini, in via di Conio è nato CONIO 18, un frantoio di proprietà di Domenico, che gli permette di "personalizzare" il loro olio, e quindi controllare e modificare il processo di lavorazione adattandolo al tipo di oliva, alla situazione momentanea delle olive e mantenere ed esaltare le caratteristiche intrinseche dei frutti. La loro produzione si discosta dalle lavorazioni standard dei grandi frantoi proprio per questo motivo, e ciò gli permette di offrire un prodotto che rispetta le naturali caratteristiche delle olive, di qualità ricercata, superiore e salutare. L'OLIO



trasformazione e di conservazione delineano l'equilibrio perfetto da cui prende vita il loro olio chiamato per l'appunto "OLIO DA VINCI". Un prodotto che regala ai sensi una emozione nuova e autentica che si può vedere già dal colore verde intenso che

dosati, dal gusto vegetale di carciofo. Carlo e Domenico non sono due imprenditori agricoli comuni, le loro storie si sono incrociate grazie alla forte passione verso il loro prodotto, una passione autentica che ha fatto prendere loro una decisione importante. Carlo per 31 anni ha fatto l'ingegnere, mentre Domenico è stato un dirigente di un'importante azienda che costruisce impianti meccanici di trasformazione, ma quando si ama si lascia tutto per dedicare anima e corpo a questa grande passione: l'OLIO. E così l'anno scorso i due hanno deciso d'intraprendere questa nuova avventura che quest'anno sono riusciti a renderla realtà. Poco

DA VINCI, che prende il nome dal paese in cui nasce, viene prodotto esclusivamente da olive di questo meraviglioso territorio. Solo grazie alla passione, il genio e soprattutto il coraggio di alcuni uomini nascono cose grandi.



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



Il punto sull'olio 2018 con Pietro Barachini

Per fare il Punto sull'olio del 2018, abbiamo incontrato Pietro Barachini, titolare della SPO Olivi, che l'olio lo studia tutto l'anno, partecipa a convegni, e ha addirittura creato un'applicazione ad hoc per evidenziarne le caratteristiche, è certamente una delle persone più competenti in materia a livello nazionale.

Pietro raccontaci come sarà la produzione dell'olio del 2018?

Purtroppo in Italia la produzione si

IGP TOSCANO.

Il periodo di raccolta quest'anno quale sarà?

Anche qui purtroppo le alte temperature e la siccità stanno anticipando notevolmente la maturazione, quindi i frantoi sono già aperti ed alcuni stanno già frangendo. L'importante è lavorare con macchinari di ultima generazione, frangitori a martelli, gramole verticali e soprattutto scambiatori di calore per la pasta. Questo sistema permette



PIETRO BARACHINI

è dimezzata, i dati Istat parlano di regioni con il -70%, rispetto al 2017. Le cause sono molteplici, in primis il freddo improvviso di marzo-aprile 2018 che ha decimato le regioni del centro-sud. Fortunatamente la Toscana è una delle regioni esposte al freddo ma che possiede delle microzone come la costa, protette da questi eventi catastrofici. Quindi le stime previsionali in Toscana sono più che incoraggianti con un +15% di produzione rispetto al 2017 e con una qualità unica, determinata da cultivar autoctone ricercate come maurino e leccio del Corno che sapranno esprimere al meglio l'olio

di lavorare la pasta delle olive a temperature ottimali abbassandole di 10-15 gradi, si riesce così a salvaguardare le sostanze antiossidanti presenti nell'olio extravergine di qualità. Purtroppo le rese saranno basse si aggirano intorno al 8-10%, perché oramai la quantità di acidi oleici all'interno dell'oliva è arrivata al massimo, e se aspettiamo ancora specialmente nelle zone di bassa collina rischiamo di ottenere oli a basso contenuto di polifenoli e molto amari. L'oliva ha bisogno delle temperature autunnali per frenare la maturazione e permettere la crescita naturale, fissando le sostanze

nutraceutiche al suo interno. Se questo non avviene si assiste ad una "falsa maturazione", in pratica le olive si colorano come se fossero mature ma in realtà non sono ancora pronte. I produttori devono stare molto attenti a queste variabili, è per questo che consiglio sempre di piantare più varietà AUTOCOTONE in un oliveto. Perché ognuna di queste ha una maturazione diversa che può salvarci da fenomeni estremi come la siccità.

E il grosso problema della mosca, c'è stato?

La siccità ha ridotto tantissimo la popolazione della mosca olearia che di solito ama riprodursi in luglio con un ambiente molto umido. Quindi gli attacchi quest'anno sono molto ridotti, anche se si consiglia di proteggere le piante comunque con dei sistemi biologici come il caolino per evitare troppa traspirazione e quindi ridurre lo stress idrico della pianta.





Un'estate abbastanza asciutta solo un po' di pioggia a settembre cosa possiamo

aspettarci dall'olio?

Qui in azienda stanno già arrivando i primi oli da assaggiare della zona, dove le persone proprio per salvaguardare il prodotto hanno già franto. Sono comunque oli di alta qualità anche se poco amaro e poco piccanti (caratteristica peculiare dell'olio toscano), l'importante però che siano privi di difetti (riscaldamento

o avvinato) dovuti alla sbagliata lavorazione delle olive che possono far decadere la classificazione ad extravergine.

Ci aspettiamo un olio di qualità?

Tutto sommato spero proprio di sì, consiglio magari di comprare un olio certificato come IGP TOSCANO o DOP. Perché comunque l'olio certificato passa molti più controlli di qualità rispetto ad un extravergine non certificato. Controlli fondamentali come l'analisi organolettica del panel test, unica nel suo genere per definire veramente la qualità di un extravergine.

Che ci dici dell'olio del Montalbano, e della Valdinievole?

Abbiamo la fortuna di vivere in territori unici al mondo, dedicati alla produzione di olio extravergine di alta qualità tipico Toscana. Purtroppo

però le persone stanno abbandonando sempre di più gli oliveti, perché sono vecchi e non più produttivi. Spero che ci sia presto una ristrutturazione degli oliveti esistenti magari aiutati anche da fondi europei, oliveti con cultivar autocone, con modelli di impianti ecologici in sintonia con la natura ma comunque con la possibilità di essere semi-meccanizzabili per abbassare i costi di produzione.

Quanto costerà quest'anno l'olio?

Quando si parla di olio le persone comuni fanno sempre riferimento a questi due valori, resa e prezzo. In realtà sono due valori che non entrano nulla sulla qualità di un olio. La domanda che faccio io è: quanto siete disposti a pagare per un olio extravergine nutraceutico autoctono che vi aiuta a mantenervi sani e vivere più a lungo? Oppure rivolto ai produttori: a che resa siete disposti a scendere per ottenere un olio di alta qualità con proprietà nutraceutiche fondamentali per la salute delle persone?



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

#spoolivi #savebiodiversity #olividipescia

OP Società
Pesciatina
d'Olivicoltura 

Società Pesciatina d'Olivicoltura 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



Michelotti & Zei

Legumi, Cereali e Farine dal 1972



Scopri tantissime ricette su www.legumiitaliani.it.
Ci trovi anche su Facebook ed Instagram!

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

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



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.



Berit Arti presenta
"PINOCCHIO IN UN BISCOTTO"
Biscotteria produzione propria



Rita Berti ha inaugurato un'intera linea di biscotti (la prima ufficiale) a produzione propria, dedicati alla favola più tradotta al mondo.

Sono nati così gli "Zecchini di Pinocchio", le "Promesse del gatto e la volpe", le "Zeppe di mastro Geppetto", i "Baci della fata Turchina", i "Bocconcini di Mangiafuoco".

I biscotti non evocano episodi e personaggi di Pinocchio a caso bensì rappresentano le loro caratteristiche salienti. Ad esempio le "Promesse del gatto e la volpe" appaiono grandi, ma una volta in bocca ci si rende conto di quanto in realtà siano leggeri, quasi inconsistenti esattamente come le promesse dei falsi amici di Pinocchio.

Venite ad assaggiarli!

Prodotti tipici locali!
FAGIOLI DI SORANA
OLIO DI UZZANO





Il mondo del vino e non solo ... per le tue idee regalo natalizie



*Eccellenze di vini, un mondo di bollicine
dallo Champagne al Franciacorta, i migliori distillati del mondo*

via Pistoiese, 105/b BUGGIANO 0572.70942
info@recantoenoteca.com www.recantoenoteca.com

Speciale

Olio e Pane: da secoli protagonisti per l'Umanità

Due alimenti, una storia millenaria fatta di arte, sapori, tradizioni

Di Valeria Cappelletti

IL PANE - Lo scorso 16 ottobre il mondo ha festeggiato la giornata dedicata al pane, un alimento importante che accompagna la storia dell'uomo da almeno diecimila anni. È infatti nel periodo compreso tra il 10mila e l'8mila avanti Cristo che l'uomo iniziò a coltivare i cereali da cui ha origine la farina che unita all'acqua dette vita a una sorta di "pappa", l'antenato del pane, dal buon potere nutrizionale ma di difficile digeribilità. Gli studiosi attribuiscono agli egizi le prime forme di lievitazione del pane, alimento che poi

si diffonderà tra i greci e i romani. Fino al Rinascimento il pane verrà lievitato naturalmente, poi verrà introdotto il lievito di birra prodotto dalla lavorazione di lieviti naturali e malto.

Il pane nella storia - Nella storia dell'uomo il pane ha rappresentato il fulcro di molte rivoluzioni e rivolte popolari. Non a caso, lo scrittore romano Giovenale, sosteneva che gli imperatori romani per tenere a bada il popolo usavano: panem et circenses, cioè pane inteso in senso generale come cibo e divertimenti. Alessandro Manzoni descrisse in maniera dettagliata l'assalto

al forno delle Grucce di Milano da parte dei cittadini affamati e anche la Rivoluzione Francese scoppiò proprio per la mancanza di pane.

Pane e proverbi - Questo alimento viene citato nei proverbi, rappresentato nei quadri ed è elemento fondamentale nella religione



M A G

MOTOR AGRI GARDEN s.r.l.

Vendita & Assistenza Macchine da Giardino e Agricole



NUOVA FORBICE ELETTRICA PER POTATURA

Maneggevole, leggera ed ergonomica.
2 modalità di taglio con lame di qualità.
Durata media batteria 8 ore



Disponibili comodi accessori come ZAINO, VALIGETTA e MANICO SUPPLEMENTARE

PREZZO CONSIGLIATO

€ 749,00 fino al 31/12

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



cristiana. I proverbi che citano il pane sono davvero numerosi. Tutti si ricordano il famoso detto: “Essere buono come un pezzo di pane” che significa essere mite, indulgente, di carattere malleabile; “Non è pane per

i tuoi denti” invece significa che non si è all'altezza di qualcosa, in alternativa anche “Trovare pane per i propri denti” che vuol dire trovare un degno avversario o una situazione difficile che impegni molto. “Rendere pan

per focaccia” vuol dire ripagare con la stessa moneta uno sgarbo subito; fare un grosso sacrificio è il significato attribuito al proverbio “Levarsi il pane di bocca”; “Mangiare il pane a ufo” o “a tradimento” significa vivere alle spalle di qualcuno, farsi mantenere senza dar niente in cambio; “Se non è zuppa, è pan bagnato” si usa per indicare due cose che sono tra loro simili; “Dire pane al pane, vino al vino” significa essere schietti, franchi, dire le cose come stanno; mangiare “pane e veleno”, vivere una situazione di risentimento, di forte rancore e invidia.

Pane ed arte - Anche nella pittura il pane è un soggetto piuttosto utilizzato, prima di tutto associato all'Ultima Cena o comunque alla religione cristiana, e così lo troviamo sparso su tutta la tavola nell'omonima opera di Leonardo Da Vinci dedicata al Cenacolo; nel dipinto “Cena in Emmaus” di Caravaggio, sul tavolo, accanto a un cesto di frutta e a un pollo arrosto, si vedono alcune pagnotte di pane. In particolare, a Michelangelo Merisi va la capacità di rendere il pane



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



davvero protagonista del dipinto, con un risalto della mensa che nessuno in precedenza aveva saputo rendere così suggestivo. Alla base di tutto c'è la capacità, che ha reso unica la tecnica dell'artista, di dare alla luce una funzione rivelatrice, facendo affiorare gli oggetti dal buio e in questo caso la tavola imbandita è invasa di luce. Stringe nella mano sinistra un panino "Il mangiatore di fagioli" di Annibale

Caracci mentre con la destra si porta alla bocca un cucchiaino colmo di legumi. L'opera di Caracci sottolinea come il pane non sia solo un elemento legato all'arte sacra, ma sia anche tipico della vita quotidiana così come avviene in "La Lattaia", protagonista del dipinto di Jan Vermeer, pittore olandese, famoso soprattutto per l'opera "La Ragazza col turbante" o "Ragazza con l'orecchino di perla".

"La lattaia", tra i quadri più famosi dell'artista, raffigura una domestica intenta a versare del latte da una brocca in una ciotola di terracotta. Sul tavolo numerosi pezzi di pane e in un cesto una grossa pagnotta. Il latte e il pane sono in questo caso alimenti primari, quasi sacri, oltre che genuini. Salvador Dalì, eccentrico pittore surrealista, aveva una predilezione speciale per il pane, era quasi un'ossessione, al punto da rappresentarlo sia nelle sue forme classiche che surrealiste e bizzarre. Il "Pan Dalì" era un pane spesso svuotato al centro e portato in testa dal pittore come un cappello da torero, utilizzato dunque come parte del suo abbigliamento. "Il cesto di pane" invece, del 1926, è quasi una prova di classicismo, un piccolo dipinto al quale l'artista era molto affezionato. Che dire poi del Museo Dalì che si trova a Figueres in Spagna e che ha le pareti esterne completamente ricoperte da centinaia di piccole sculture a forma di pagnotta triangolare detta in catalano "de puntas" o "de picas" o pane con le corna ("corno di rinoceronte" come lo

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



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



descrivere l'artista).

Il Castello di Bentivoglio, appena fuori Bologna, fatto costruire da Giovanni II Bentivoglio fra il 1475 e il 1481, ospita al suo interno una Sala detta del "Ciclo del Pane". Sulle pareti sono dipinti affreschi che raccontano proprio il processo della panificazione partendo dal taglio del bosco per liberare i terreni e permettere la semina, alla mietitura e alla trebbiatura, proseguendo per la fase del mulino, della cottura e infine il momento del

banchetto.

Pane e religione - Abbiamo parlato del fatto che il pane riveste un ruolo molto importante nella religione cristiana, non a caso nel Vangelo secondo Matteo si legge questa frase: "Non di solo pane vivrà l'uomo, ma di ogni parola che esce dalla bocca di Dio". È la risposta che Gesù dà a Satana quando questi lo tenta per la prima volta nel deserto dopo aver digiunato "quaranta giorni e quaranta notti". In questo caso Gesù fa capire che al di là del nutrimento

del corpo, che avviene con uno degli alimenti più comuni e importanti, ovvero il pane, esiste quello dell'anima che si lega alla parola di Dio e che può sfamare e saziare più del pane stesso. Non dobbiamo poi dimenticare una delle frasi più recitate dai credenti cristiani, quella del Padre Nostro: "Dacci oggi il nostro pane quotidiano". Matteo, Marco, Luca e Giovanni, poi, riportano tutti e quattro nei loro Vangeli il miracolo della moltiplicazione dei pani, che si lega a

LORENZINI

Panificio



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



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



treccia e sulla tavola ne sono presenti due, simbolo della generosità di Dio che ogni sabato raddoppiava le porzioni di manna elargite agli israeliti in viaggio nel deserto. Dimensioni e intreccio della Challah variano seguendo un disegno ben preciso: una treccia a due simboleggia l'amore, una a tre simboleggia la pace, la giustizia e la verità, una treccia a 12 o due da 6 servite insieme, rappresentano le 12 tribù di Israele e questa è una delle

quello dei pesci e che narra di come Gesù abbia sfamato una folla immensa composta di quattromila-cinquemila uomini (il numero varia a seconda del racconto) senza contare le donne e i bambini. La parola "pane" vanta nella Bibbia più di 280 citazioni a cui si devono sommare le diverse tipologie di pane citate, in tal caso arriveremmo a più di 600.

Nel mondo ebraico, la Challah è il tipico pane che accompagna il giorno del sabato e le feste ebraiche. La Challah, è un pane bianco, soffice, leggermente dolce, componente essenziale del pasto del sabato: solitamente assume la forma di una



varianti meno diffuse tra gli ebrei europei. Nella cultura tradizionale ebraica, così come in quella cristiana, ha un'importanza rivelante il gesto dello spezzare il pane, inteso come atto di condivisione. Nel mondo arabo invece viene mangiato il Khobez, che letteralmente vuol dire "pane". Si compone di un impasto morbido che in cottura si gonfia a palloncino, creando all'interno un vuoto che poi verrà farcito.

Pane e cultura - A conclusione di questa carrellata di argomenti legati al pane intendiamo citare anche la presenza di Musei dedicati a questo alimento: è stato inaugurato in estate il Museo multimediale e interattivo sul pane a Pompu, in provincia di Oristano (Sardegna). Il visitatore,

Clarabella
Cafe
Bar - Pasticceria

DA NOI i prodotti senza glutine possono essere acquistati con i BUONI ASL per celiaci

Torte per le tue cerimonie e non solo...

via Marconi, 41/b - Telefono 0572.954307 - PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)

ORARIO dal Lunedì al Sabato 06.00 - 20.00 | **Domenica** 06.00 - 13.00

Pasticceria Clarabella



grazie alle video installazioni e a una ricca narrazione, può entrare nella vita quotidiana della comunità di Pompu. Il secondo museo si trova all'interno del Castello Morando Bolognini di Sant'Angelo Lodigiano (Lodi). Nella prima sala del museo sono presentati i cereali, fondamentali per la realizzazione del pane, nella seconda sono illustrate con impostazione didattica le varie fasi del ciclo "grano-farina-pane", cioè i metodi per coltivare il grano, raccoglierlo e macinarlo. Qui è possibile anche



trovare il "trebbiatoio Bolognini" realizzato nel 1854 dal conte Gian Giacomo Attendolo Bolognini, esempio di prima modernizzazione per la trebbiatura del grano. La terza sala è quella decisamente più affascinante perché raccoglie oltre 500 forme di pani delle regioni italiane e di molti Paesi europei ed extraeuropei. Nella

quarta sala si possono ammirare le attrezzature per la produzione del pane: dalle impastatrici, agli attrezzi del fornaio, è presente anche un banco da lavoro per impastare a mano e la ricostruzione di forni antichi e del primo '900. Nell'ultima sala sono esposte le "grida", ovvero le tasse, i regolamenti e le disposizioni governative emesse nel 18° e 19° secolo e sono inoltre presenti composizioni di pani artistici realizzati da abili maestri panificatori.

L'OLIO - Così come il pane, anche l'olio è un simbolo religioso, basti pensare al fatto che nei Vangeli si legge che Gesù andò a pregare sul Monte degli Ulivi o nell'Orto degli Ulivi prima di

essere crocifisso. L'unzione con l'olio svolge un ruolo di consacrazione, lo stesso nome di Cristo deriva dalla parola greca *christòs*, che vuol dire unto, consacrato. L'olio di oliva è protagonista nelle funzioni religiose cattoliche importanti, lo troviamo nella celebrazione di alcuni Sacramenti, come: il Battesimo, la Cresima e l'Unzione degli Infermi. Ma l'olio è presente anche nella religione islamica e in quella ebraica, in tutte e tre emerge l'utilizzo regale, profetico e sacerdotale dell'olio d'oliva. Dunque non è solo un alimento, ma è anche un simbolo sacro, una fonte di luce.

Olio e alimentazione - Nell'alimentazione esistono molti tipi di olio ma sicuramente quello più genuino è l'extravergine di oliva, spesso chiamato anche olio EVO, più utilizzato per condire e cuocere i cibi. Ha proprietà benefiche perché i polifenoli che vi sono contenuti svolgono un'azione antiossidante per il nostro organismo, è un alleato contro l'invecchiamento delle cellule e previene l'Alzheimer. Inoltre il sapore leggermente pungente è dovuto alla presenza di un composto naturale che è un antinfiammatorio e un antidolorifico.

Athena ha inventato l'olio - La Grecia è la patria dell'ulivo e dei suoi frutti. La pianta nasce in questa terra e grazie a essa deve la sua diffusione in tutto il Mediterraneo e nel resto del mondo. Secondo un'antica leggenda, l'ulivo sarebbe nato grazie ad Athena





Prodotti Artigianali da forno



solo Lievito Madre



Pane dei Monti

PANE DEI MONTI®

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



Grani Antichi

Pane con farina biologica di grani antichi delle colline pisane e della Val d'Orcia. Alta digeribilità, profumo intenso e sapore eccellente.



Pane DOP

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

Il PANIFICIO F.LLI MONTI sceglie la filiera dei grani antichi e non, coltivati in Valdichiana e Casentino certificati dalla Regione Toscana. Farine toscane biologiche e non MACINATE A PIETRA e ricche di germe di grano cui vengono aggiunti, unicamente, acqua e LIEVITO MADRE, per un prodotto altamente digeribile, genuino e di 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 - Panificio f.lli Monti  





a protezione della città principale che appunto prese il nome di Atene in onore della dea. La leggenda narra che gli dei greci Athena e Poseidone volessero ottenere la sovranità sull'Acropoli e che per questo si fossero sfidati nel creare il dono più bello da offrire al popolo. Poseidone fece sorgere un cavallo, Athena un ulivo. Zeus, giudice della sfida, attribuì la vittoria ad Athena. Le prime coltivazioni di ulivo sorsero a Creta, in Grecia appunto, e proprio qui si troverebbe l'albero più antico, circa 3000 anni, si tratta dell'ulivo di Pano Vouves, villaggio di montagna che si trova poco distante da Chanià.

Produzione di Olio - Sebbene la Grecia abbia una lunga tradizione legata alla coltivazione di olio, il 2018 ha avuto un calo della produzione di circa 240 milioni di chili (-31%) secondo Coldiretti. Anche se, sempre secondo Coldiretti, quest'anno risulta nero per la produzione di olio in quasi tutta Europa. L'olio made in Italy ha subito un crollo del 38%, scendendo a 265 milioni di chili, un valore vicino ai

minimi storici. A causare questo calo è stato in particolare il maltempo durante la fioritura che ha colpito l'Italia con 25 milioni di piante di ulivo



danneggiate, sebbene le previsioni, sottolinea Coldiretti, classificano l'Italia come secondo produttore mondiale nel 2018/19.

Tra le regioni italiane produttrici dell'olio, la Puglia si conferma la principale con 87 milioni di chili, nonostante il calo del 58%, al secondo posto si trova la Calabria, con 47 milioni di chili con una riduzione del 34%, e al terzo la Sicilia con una produzione di 39 milioni di chili



(-25%). Al centro in controtendenza la nostra Toscana che vede un aumento di 17,8 milioni di chili (+15%) così come nel nord dove complessivamente si registra un aumento del 30%. Diminuisce a 11,6 milioni di chili la produzione in Abruzzo (-20%) e a 14,9 milioni di chili nel Lazio (-20%).

Anche a livello mondiale si preannuncia un calo, sempre secondo le stime di Coldiretti, equivalente all'8% dei raccolti per una previsione di poco più di 3 miliardi di chili. Ad influire è anche il crollo della produzione in Grecia e in Tunisia, per quest'ultima 120 milioni di chili (-57%) mentre in Portogallo la produzione è stabile a 130 milioni di chili. La Spagna invece, si conferma leader mondiale, con una stima di circa 1.5-1.6 miliardi di chili, un aumento del 23%, oltre la metà della produzione mondiale.



MONSUMMANO TERME (PT)
Nuovo Punto Vendita
in via Pineta, 527

ANTICO FORNO A LEGNA
dal 1912

Pane macinato a pietra, grano duro, grano saraceno, farro, frumento, 5 cereali e cereali

PONTE BUGGIANESE (PT)
Via Puccini, ang. Via Boito
APERTO ANCHE LA DOMENICA



ORENTANO (PI)
Via del Confine, 71

Cell. 328.1863420 - anticofornoalegnadal1912@gmail.com



**Pizza levitazione naturale
24 ore**

**Aperti dalle 5,00 di mattina
Via Circonvallazione, 48/50
Borgo a Buggiano - Telefono 0572. 32082**



Tanti olii diversi - Quando parliamo di olio il nostro primo pensiero va a quello extravergine, ma ne esistono molte altre verità, tra queste c'è anche l'olio di vinaccioli. Ma di cosa si tratta? Scopriamolo insieme. Questo tipo di olio viene estratto dai vinaccioli, appunto, che sono i semi della vite, presenti da uno a quattro immersi nella polpa dell'acino, cioè

il chicco d'uva. Può essere impiegato nell'alimentazione come condimento ed è portatore di benefici perché permette di tenere bada il livello di colesterolo nel sangue, rafforza il sistema cardiocircolatorio e combattere i radicali liberi. A crudo per condire l'insalata, esaltare il sapore di formaggi e verdure crude e cotte, preparare ricette e piatti diversificati. Lo troviamo impiegato anche in ambito cosmetico essendo ricco di antiossidanti, la nostra pelle riesce ad assorbirlo con estrema facilità e quindi può essere utilizzato al posto di una

crema anche perché non lascia la pelle unta e la idrata e nutre. Può essere utilizzato per contrastare la cellulite, rendere la pelle liscia e morbida, alleviare i segni legati alle espressioni facciali e le rughe. Permette di calmare la pelle sottoposta all'acne e dunque contrasta l'infiammazione è perfetto da utilizzare nei massaggi in abbinamento agli oli essenziali. Olio e poesia - Abbiamo visto come il pane sia al centro di molte opere pittoriche, ebbene anche l'ulivo e l'olio sono stati scelti per esempio da molti poeti che li hanno esaltati e





Dolce Forno



L'ARTE DI FARE LE COSE BUONE

SABATO E
DOMENICA
PASTICCERIA
FRESCA





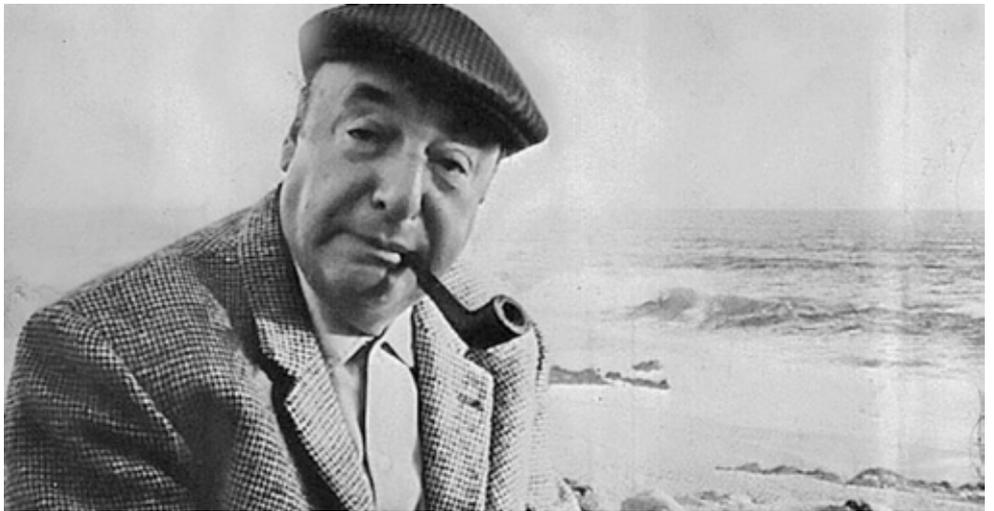




Panetteria - Pasticceria - Pizza da asporto - Degustazione Caffè

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

raccontati. Così per Giovanni Pascoli l'ulivo è placido e pallido (dalla poesia La canzone dell'ulivo). Racconta di un paesaggio magico Eugenio Montale quando scrive: "Pure colline chiudevano d'intorno marina e case; ulivi le vestivano qua e là disseminati come greggi, o tenui come il fumo di un casale che veleggi" (da Fine



dell'Infanzia). Dedica invece all'olio Pablo Neruda la sua poesia dal titolo Ode all'olio che recita così: "Olio, nella nostra voce, nel nostro coro, con intima mitezza possente tu canti: sei lingua castigliana: ci sono sillabe di olio, ci sono parole utili e profumate come la tua fragrante materia". E anche Giuseppe Ungaretti scrive: "Olio con sapiente arte spremuto. Dal puro frutto degli annosi ulivi, che cantan -pace! -in lor linguaggio muto. Degli umbri colli pei solenti

clivi, chiaro assai più liquido cristallo, fragrante quale oriental unguento, puro come la fè che nel metallo". Rivolge un'accorata preghiera agli ulivi Gabriele D'Annunzio che recita così: "Olivi, alberi sacri, udite, udite la preghiera dell'uomo! O voi, pallida munera, o voi più sacri della vite, più sacri della messe, alberi insigni, deh versate la pace che vi irradia". Anche i poeti antichi hanno cantato con le loro parole gli ulivi e i loro frutti: "Albero amico che da se rinasce, terrore delle

La Focaccia
 Pizza
 Pane
 Tipico
 Dolci
 Pellegrini

è anche Caffetteria



IL PANE DELLA VERNA

Pane con farina di Verna
 (antica varietà di grano toscano)
 Basso contenuto proteico
 Bassa concentrazione di glutine
 Altamente digeribile



IL PANE CON L'UVA

Antico pane contadino toscano
 Pasta da PANE TOSCANO
 Farina integrale
 Uvetta sultanina



lance nemiche; l'olivo di glauca foglia che nutre i nostri figli e in questa terra cresce in gran copia" scrive Sofocle nella tragedia Edipo a Colono. Orazio nelle Epodi, una raccolta di diciassette poesie composte dopo il 42-41 avanti Cristo scrive: "Germoglia il ramo dell'olivo che mai inganna". Così come Virgilio nell'Eneide: "E con il ramoscello del fruttifero ulivo, purifica gli uomini e pronuncia l'estremo saluto". Nella Divina Commedia, nel 30esimo canto del Purgatorio quando Dante ormai è arrivato al paradiso terrestre e sta per lasciare Virgilio, vede comparire Beatrice la sua nuova guida e che lui ha amato da giovane. Di Beatrice il poeta fiorentino scrive: "Sovra il candido vel cinta d'uliva donna m'apparve sotto verde manto". Infine Garcia Lorca in "Un solo Olivo": "Cielo azzurro campo giallo. Monte azzurro campo giallo. Per la pianura deserta sta camminando un olivo. Un solo Olivo".

Olio e pane, due alimenti millenari - Dunque sia l'olio che il pane fanno parte della storia dell'uomo, della sua vita quotidiana come fonte di



sostentamento. Sono alimenti che hanno origine da una delle attività più antiche del mondo: l'agricoltura che in Italia occupa un posto di primaria importanza. La coltivazione dei cereali (orzo e frumento) e quelle dell'ulivo, insieme alla vite, rendono il nostro paese un punto di eccellenza a livello mondiale. Il pane in Italia ha una prerogativa che altri paesi non

possiedono, quella di poter contare su una grossa varietà di tipi che cambia da regione a regione. Un ultimo sguardo all'olio con la Guida Oli d'Italia edita dal Gambero Rosso che, come ogni anno, ha indicato i migliori oli extravergine e le migliori aziende del settore, ebbene per il 2017, le migliori aziende recensite sono state 476 e i migliori oli 743.

Prezioso sempre

L'olio, una ne fa e cento ne pensa!

Usate l'olio EVO solo per mangiare? Non immaginate nemmeno che...

Di Simone Ballocci

Fin qui abbiamo decantato l'olio d'oliva abbinato al pane, facendoci belli con le sue meravigliose peculiarità se usato come alimento. Ma non tutti sanno che, fin dall'antichità, questo prezioso elemento è stato oggetto di profonda venerazione, per il suo intenso sapore fruttato e per le sue proprietà organolettiche e dietetiche. Ma l'olio d'oliva tuttavia è molto più di un semplice condimento per insalate o per il pane caldo appena sfornato: per esempio, è un ottimo idratante per la pelle ed i capelli senza contare che può essere utilizzato in casa nei modi più svariati. Per esempio: essendo un ottimo tonificante per la pelle può essere usato come meraviglioso struccante. Ma non solo le femminucce: anche noi maschietti possiamo usarlo



per la rasatura: viscoso ed idratante, l'olio di oliva è perfetto infatti per aiutare il rasoio a scivolare con dovizia. Non solo: è ottimo anche come lenitivo per la gola, perfetto se usato prima di una conferenza o un concerto. Lubrificando la gola, ne previene l'irritazione. Non solo: è favoloso, se usato a piccole dosi, anche come lucido per mobili, per le sue innate caratteristiche che lo fanno anche preferire ai prodotti di sintesi come

nutriente per il cuoio o come lucido da scarpe. E non è il solo uso domestico possibile: l'olio d'oliva può essere anche un ottimo lubrificante per cerniere e giunture, perfetto per la rimozione della vernice, per pulire i metalli, tipo le superfici in inox o i cucchiaini e i misurini, e per rimuovere etichette ed adesivi. Insomma: basta dosarlo con dovizia, e l'olio d'oliva può risolverci la giornata, anche lontano da tavola.



TRA EXTRAVERGINE E SOLIDARIETA'



Le figure istituzionali di Sam-Notaire si incontrano con il Consiglio Comunale di Calenzano



Passeggiata al Parco di Travalle con i ragazzi di StarAssieme



Raccolta delle patate di Montereale (AQ)

Ce l'ho con l'olio
"sagra di mangiari con l'olio nuovo"
CON IL PATROCINIO DEL

Assieme
Associazione volontaria di alta sociale - ONLUS - Calenzano (FI)

 **COMUNE DI CALENZANO**

 **Associazione Turistica Calenzano**

28.a edizione

Da sabato 10 a domenica 18 novembre 2018
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**

Come ogni anno, a **Calenzano**, in provincia di Firenze, torna la manifestazione "Ce l'ho con l'olio", giunta alla sua 28^a edizione, che si svolgerà **dal 10 al 18 novembre**. Di nuovo si assiste ad un matrimonio solenne tra due nobili elementi: il "mangiar bene" e la solidarietà. "Ce l'ho con l'olio 2018" unisce il sapore antico dei prodotti casarecci come fettunta, pinzimonio, minestra di pane, zuppa di porri, e tanto altro, all'obiettivo di raccogliere fondi da destinare al "Progetto Senegal" dell'Associazione Assieme per il mantenimento della struttura "Scuola materna Antonio Carovani" a Sam-Notaire 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. Nel mese di giugno sono stati nostri ospiti la Sindaca Sig.ra Aminata Kante' e il vice Sindaco Sig. Licka Ba di Sam-Notaire. E' stata l'occasione per far loro visitare le realtà del nostro territorio e per un incontro istituzionale con il nostro Sindaco e la Giunta Comunale. Inoltre, l'Associazione Assieme porta avanti dal 1995, il progetto "StarAssieme", in cui sono coinvolte circa 30 persone diversamente abili in attività che prevedono momenti di socializzazione tramite uscite mensili con l'obiettivo di dare opportunità d'integrazione sociale. Proprio per questo, nel mese di aprile 2018 e' stato ufficialmente inaugurato il nostro nuovo mezzo adibito a trasporto disabili, un Fiat Ducato denominato "Bubunci 2.0" che, dopo vent'anni, ha sostituito quello vecchio. L'Associazione Assieme - ONLUS, ideatrice e organizzatrice di questa iniziativa legata dalla passione per 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 bene attrezzata e con ampi spazi. Per il terzo anno saranno nostri ospiti i contadini di Montereale (AQ), vittime del terremoto del 2016, che venderanno presso di noi le loro famose patate di montagna. La manifestazione si svolge in concomitanza della "23^a. EDIZIONE MOSTRA MERCATO DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DI CALENZANO", organizzata dal Comune e dall'ATC - Associazione Turistica Calenzano.

Associazione Assieme Onlus

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

Il pane ha il suo ingrediente segreto: l'acqua!

Limpida, insapore, inodore e incolore: ecco come deve essere...

A cura di Culligan

Farina, sale e lievito: non esiste alimento più semplice del pane. Ma cosa unisce insieme questi singoli elementi, creando la consistenza perfetta? Fondamentale nella maggior parte delle preparazioni, l'acqua è quell'ingrediente che diamo tutti per scontato ma che invece è sempre presente, anche quando non si vede. Si parla tanto dell'acqua da bere ma è raro trovare indicazioni sull'acqua per cucinare: Culligan, esperta di primo piano a livello internazionale nel settore del trattamento acqua, ci dà qualche suggerimento a riguardo. L'acqua ideale per un ottimo pane è limpida, insapore, inodore e incolore. L'acqua usata per cucinare in generale, infatti, non deve né togliere né aggiungere sapore, ma contribuire ad esaltare al meglio i vari ingredienti, aggregandoli

e valorizzandoli nell'insieme. Altro aspetto fondamentale è che sia priva di cloro, sostanza spesso presente nell'acqua del rubinetto di casa. Per ottenere un impasto consistente e stabile poi, è necessario che l'acqua sia sufficientemente dura. Ma come assicurarsi che l'acqua utilizzata in cucina abbia tutte le caratteristiche necessarie per realizzare un pane a regola d'arte? Forse non tutti sanno che, nonostante l'acqua del rubinetto di casa sia buona e sicura, è possibile migliorarla. Le innovative soluzioni proposte da Culligan,



infatti, sono in grado di affinare l'acqua del rubinetto, eliminando Cloro, torbidità ed eventuali sostanze inquinanti presenti nell'acqua adattandola, nel contempo, a seconda dei propri gusti e delle personali necessità. Tra i top di gamma Culligan, i depuratori d'acqua a osmosi come AC Slim, per un'acqua di altissima qualità, buona da bere, ottima per cucinare e regolabile, così da soddisfare ogni esigenza. Per maggiori informazioni: casa.culligan.it

soddisfare ogni esigenza. Per maggiori informazioni: casa.culligan.it



Colazioni, Piatti Veloci,
Aperitivi, Panetteria
Pizza anche da asporto
Degustazioni di taglieri

FRANCO

PANE CAFFÈ & BISTROT

Per Natale...
Panettoni e pandori
artigianali!
Cesti natalizi di qualità



Apericena
Sala privata per feste
Buffet e dolci per eventi

Con il Patrocinio del Comune di Montemurlo



24° FESTA DELL'OLIO 2018

FESTA DELLE ASSOCIAZIONI



FESTA DELL'OLIO
FESTA DELLE ASSOCIAZIONI
18 novembre 2018
Rocca di Montemurlo
dal 9 al 25 novembre

Arte, Cultura,
Folklore, Eno-gastronomia
del territorio
Assaggio degli oli nuovi
Cena in Villa Searfantoni
Visita alla Tenuta di Bagnolo
Mostre di
Pittura, Scultura e Fotografia
Passeggiate sui colli
Spettacoli e
intrattenimenti vari con
Gruppo Storico Montemurlo
I Maggiaioli di Bagnolo
Il Mago delle Bolle
e ... tanti altri

www.festadellolio.com - Facebook: [festa.dellolio](https://www.facebook.com/festa.dellolio)

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.

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.festadellolio.com

 [festa.dellolio](https://www.facebook.com/festa.dellolio)

◆ SABATO 10 NOVEMBRE: INAUGURAZIONE.

Ore 16,00: Nella Galleria della Sala Banti: inaugurazione della 11° Mostra di Pittura con il tema: "Montemurlo e la Pieve di S. Giovanni decollato".
→ Esposizione dei lavori pervenuti per il concorso "Saluti da Montemurlo".
→ Degustazione di prodotti tipici a cura della Ass. Filiera corta di Montemurlo.
Ore 18,00: Visita alla Tenuta di Bagnolo dei Marchesi Pancrazi su prenotazione.
Ore 21,00: Palestra della scuola "Anna Frank" di Oste - Gran gala della Festa dell'Olio: "Ballando con l'Olio" (e speriamo che 'un si scivoli): LE VILLE. Spettacolo dei gruppi di ballo di Montemurlo, organizzato a cura della ASD Corallo.

◆ DOMENICA 11 NOVEMBRE: OLIO IN FESTA PIAZZA DEL CASTELLO

Ore 7,00: Il Bar della Taverna della Rocca è aperto dalle ore 07:00 per le colazioni (cornetti caldi e quant'altro) per le merende e per la degustazione di dolci di "Nonna Papera".
Ore 8,30: L'Ass. "Passione Natura BiObiettivi", organizza una passeggiata attraverso le cave di "marmo verde". Ritrovo al Borghetto di Bagnolo. Durata circa 3,30 ore. Per informazioni Cinzia 3471933742.
Ore 9,00: Piazza del Castello: Mercatino prodotti dell'artigianato e dell'ingegno.
Ore 12,30: Antipasto al frantoio: Affettati e pane con cereali della Az. Agr. Felice Agricoltura.
→ Pranzo tipico contadino presso la Canonica di Rocca "Menù del Frantoiano".
Dalle 12,30: A pranzo il ristorante Taverna della Rocca proporrà il menù alla carta con tutte le sue specialità applicando uno sconto del 15% sul totale. La pizzeria sarà aperta tutto il giorno a partire dalle 12,30.
Dalle 14,30: Degustazione di dolci, panini e fettunta, giochi e animazioni.
→ "Danze orientali e del sud Italia" a cura dell'ass. Natya Gioia.

◆ DOMENICA 18 NOVEMBRE - FESTA DELL'OLIO BORGO DELLA ROCCA

In piazza saranno disponibili i prodotti tipici del territorio come la "BOZZA DI OLIVE". Ricostruzioni di vita medievale a cura del "Gruppo Storico di Montemurlo": Cantastorie, giocolieri e giochi con Arti e mestieri medioevali.
Ore 7,00: Il Bar della Taverna della Rocca è aperto dalle ore 07:00 per le colazioni (cornetti caldi e quant'altro) per le merende e per la degustazione di dolci di "Nonna Papera".
Ore 9,00: "Luoghi e paesaggi intorno la Rocca" passeggiata a cura del Gr. Trekking, partenza da Rocca 4 ore circa, info Paolo 3388976890
Ore 9,00: Stand delle Associazioni, Mercatino tipico e dell'Antiquariato.
Ore 9,30: Apertura del frantoio della Azienda Agricola Felice Agricoltura.
→ Esposizione degli olii prodotti dalle aziende agricole di Montemurlo.
→ Stand della Ass. Filiera corta di Montemurlo.
→ In canonica: esposizione di una selezione delle opere presentate per l'11° Concorso di pittura.
→ Mostre varie
Ore 10,00: Visita accompagnata "A spasso nel borgo" visita alla Pieve e a tutto il borgo, apertura straordinaria del Giardino del Castello.
→ CAMMINOLIO: passeggiata fra gli olivi. Partenza da Piazza don Milani.
→ Volo panoramico in elicottero fino alle ore 18. Partenza dall'Az. Agr. La Rocca (Freccioni) con il concorso "La foto più bella" con votazione sui media. Per info e prenotazioni: Ago 336673027.
Ore 11,00: Apertura degli stand tradizionali della Festa dell'olio (fettunta, minestra di pane, tortelli, salsicce e fagioli, vino novello, frugiate, berlingozzo montemurlese e dolci vari), e il chiostro del porchettaio, lampredotta e trippaio.
→ Nella Pieve" presentazione del libro "LE ERBE ANTI-CANCRO" di Fabio Firenzuoli, Francesco Epifani e Luigi Gori.
→ Danze rinascimentali a cura di ASD Corallo.
Dalle 12,30: Presso la Canonica della Pieve: Desinare nel campo con tipico menù dei contadini.
Dalle 14,00: A spasso per il borgo mangiatori di fuoco, giocolieri e musicisti.
→ Gruppo Folkloristico I Maggiaioli di Bagnolo.
→ Il Mago D'Artagnan, campione mondiale di bolle di sapone.
Ore 15,00: Sfilata del Gruppo storico Montemurlo con musicisti e sbandieratori.
Dalle 15,00: Nella Pieve il BLACK & WHITE ENSEMBLE, con il Maestro Alessandro Coco, presenta il concerto non solo Gospel.
Ore 18,00: Ringraziamenti delle Autorità.
Ore 18,30: Estrazione dei premi della sottoscrizione effettuata all'ingresso della Festa.
→ Conclusioni con suoni, colori, luci e neve dal campanile di Rocca.

La neve fa bene

È un trattamento di bellezza per noi e per tutto l'ecosistema

Di **Joselia Pisano**

La neve fa bene. Forse questa affermazione potrebbe sembrare un po' strana, ad un primo momento, ma se ci fermiamo a riflettere su quanti e quali benefici in effetti essa porta con sé, per il pianeta e per la nostra salute, la prossima volta che nevicherà avremo un motivo in più per rallegrarci di quello che non è solo un evento atmosferico ma un vero e proprio "trattamento" di salute e bellezza per noi e per l'ecosistema.

Basti pensare ad un saggio detto popolare contadino, "sotto la neve pane, sotto l'acqua fame", per rendersi conto di come la neve porti beneficio alla terra e alle coltivazioni, ma non solo.

La neve che ammantava i campi in inverno, quando all'alzarsi delle temperature comincia lentamente a sciogliersi, concorre a realizzare degli strati di acqua nel sottosuolo che rappresentano una vera e propria riserva idrica capace di nutrire il terreno e aumentare la fertilità della terra coltivata.

Contrariamente a quanto si può pensare, inoltre, il manto di neve che ricopre il nostro orto in inverno proteggerà i nostri prodotti dalle gelate, veri nemici di piante e ortaggi.



I fiocchi di neve, infatti, sono costituiti solo per una parte d'acqua e per nove parti di aria, che rimane "intrappolata" al loro interno. L'aria funge quindi da isolante e trattiene il calore proveniente dal terreno, proteggendo così le piante dalle escursioni termiche e dal rigore invernale.

La neve porta grandi benefici anche per la nostra salute: camminare sulla neve fresca, infatti, soprattutto con le ciaspole, rappresenta una vera e propria attività fisica, al pari di una corsa. Oltre ad essere un buon allenamento per i muscoli delle gambe, una camminata di 30 minuti sulla neve fresca allena anche cuore e polmoni, migliora la circolazione e

aiuta a perdere peso in quanto richiede all'organismo un surplus di energie "brucia grassi". Il freddo, inoltre, ha un effetto antiage sulla pelle, combatte la cellulite e restringe i pori, annulla le allergie e ha sul nostro corpo un naturale effetto antinfiammatorio e antidolorifico.

La neve fa bene anche all'aspetto: sì, perché in montagna ci si abbronzano di più che al mare in quanto ad alta quota l'atmosfera è più sottile e quindi filtra meno radiazioni UV. Inoltre, la neve fa da "specchio" per i raggi ultravioletti che si riflettono sul manto bianco e risultano così più "potenti". Ecco perché è bene munirsi di una buona crema solare anche in inverno e proteggere gli occhi con occhiali da sole specifici per la montagna.

La neve fa bene anche ai bambini: con la neve tutto tende a diventare magico e incantato, e anche i medici della Società Italiana di Infettivologia Pediatrica sottolineano l'importanza del gioco all'aperto per i bambini anche in inverno: correre, saltare, godersi la bici sono tutte attività fattibili persino se nevica, perché il gioco all'aperto e il movimento hanno il potere di rinforzare il sistema immunitario contro l'aggressione di virus e batteri. La cosa più importante sarà, ovviamente, che i bambini siano coperti adeguatamente e indossino un abbigliamento "tecnico".



BN-48
CLOTHING FACTORY



DUBIN STORE



SINCE 1948



*70 anni
di passione
e storia*



Via A.Gramsci, 8 - 51010 S.Allucio, UZZANO (PT)

Tel +39 0572 1902343 - info@binigroup.it - www.bn48.it

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

PREPARATI ALLA "NEVE" CON IL PILATES

A cura del Prof Daniele Sorbello

Prima di iniziare la stagione sciistica è necessario prepararsi bene per evitare infortuni o, quanto meno, gambe e tronco a pezzi dopo poche discese. Per questo motivo è buona norma eseguire esercizi specifici almeno un mese prima (meglio ancora 2). Ovviamente se il tuo stato di allenamento è già buono, potresti saltare la preparazione, ma solo se abitualmente ti alleni almeno 3 volte alla settimana. Se non è così, non devi assolutamente saltare la preparazione precistica.

Per ottenere queste condizioni è opportuno avere una "Power House" forte; è così che J.H. Pilates era solito chiamare l'insieme dei muscoli addominali, degli erettori spinali, del pavimento pelvico e del diaframma, degli adduttori e dei glutei.

Parte centrale di essa, il cosiddetto "Core" è la parte da cui ne deriva il collegamento tra il tronco e gli arti, superiori ed inferiori. Quando questi muscoli si contraggono in sinergia stabilizzano l'apparato scheletrico e aiutano a controllare i movimenti, trasmettono energie, spostano il peso corporeo e proteggono la schiena.

In sintesi, i benefici del Pilates per gli amanti degli sport invernali sono:

- Aumenta la stabilità del "Core" attraverso il rinforzo dei muscoli che sostengono la colonna vertebrale, che stabilizzano il bacino e le anche, molto importanti per aiutare ad alleviare e prevenire il mal di schiena.
- Migliora l'allineamento assiale della colonna e dei segmenti corporei.
- Aiuta ad isolare e attivare i muscoli specifici durante l'allenamento.

- Corregge il disequilibrio muscolare prevenendo e riducendo lesioni connesse all'attività sportiva.

- Migliora la postura e la flessibilità aumentando il range di movimento dell'articolazione.

- Insegna ad acquisire consapevolezza del respiro e rafforza il diaframma.

- Riducendo il movimento inutile aumenta l'economia e l'efficienza dell'attività sportiva.

- Creando un Core solido consente di incrementare la forza di transfer alle gambe e alle braccia e delle stesse.

- Migliora la percezione e l'utilizzo di piedi e caviglie attraverso specifici esercizi.

- Migliora la concentrazione, la precisione, il controllo e la fluidità dei movimenti.



Centro Pilates
BODY IN MOTION

alleniamo il tuo futuro



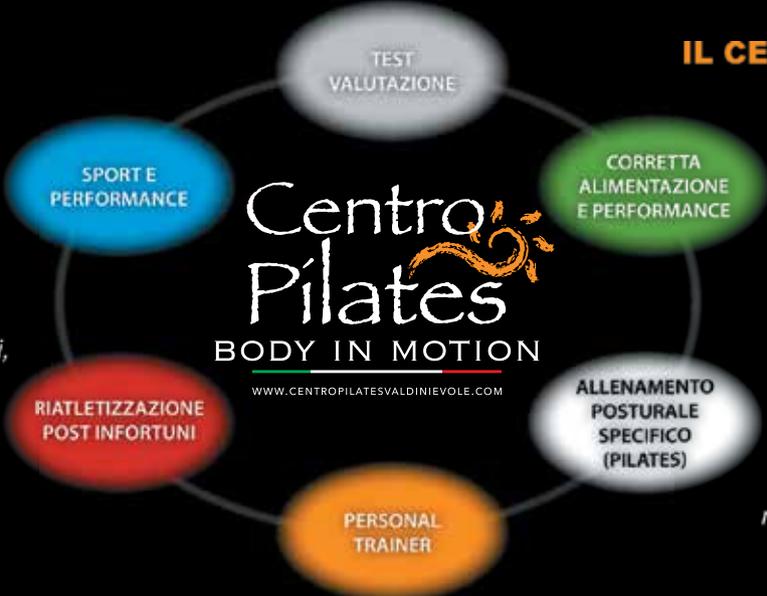
Centro Pilates
BODY IN MOTION

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 Metod)



Centro Pilates
BODY IN MOTION
WWW.CENTROPILATESVALDINIEVOLE.COM

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, 318 - MONSUMMANO TERME
telefono 347.6911481
www.centropilatesvaldinievole.com
info@centropilatesvaldinievole.com

A poco di più di un ora dalla Valdinievole le nostre meravigliose piste da sci

di Francesco Storai

La neve è vicino a noi, con gli 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! 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 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 "Diretissima". 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.

CIONI SPORT

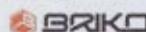
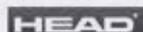
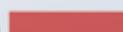
Abbigliamento e attrezzature sportive dal 1979

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

Caschi Sci
Maschere Scarponi
Occhiali Bacchette
Protezioni Completi Sci



**LABORATORIO SPECIALIZZATO
RIPARAZIONI SCI E SCARPONI**



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

Arriviamo nelle piste in forma

A cura di Anna di Grazia Gambarini

Non ci nascondiamo dietro un dito: alla prova costume ci si prepara per mesi mentre la prova sci si dá sempre per scontata. È anche vero che sciare è come andare in bicicletta una volta imparato non si scorda piú ma in realtà questa convinzione rischia di essere o è nemica degli sciatori è infatti la prima causa di infortuni sulla neve. Lo sci, è senza ombra di dubbio uno sport in cui la tecnica è fondamentale ma è anche vero che si tratta di una disciplina che richiede forza, resistenza, forza esplosiva, capacità elastiche e coordinazione. Tutte qualità che si ottengono solo con una corretta e costante preparazione fisica. GINNASTICA PRESCIISTICA, QUESTA SCONOSCIUTA.

E a rendersene conto sono i professionisti che devono rimediare ai guai fisici post domenica sulla neve.



facile da imparare. Dopo qualche discesa molti si sentono già campioni. Il rischio principale sugli sci è ormai quello di sottovalutare il pericolo.

I traumi a livello di ginocchia sono sempre piú frequenti e per prevenirli serve avere un tono



importante lavorare sui quadricipite e sul vasto mediale.

Non servono grosse macchine e grandi carichi, squat, step, alzate da seduto e affondi sono gli esercizi principe che aiutano a prepararsi alla sciata, oltre a tutte quelle pratiche, come la tavoletta e l'asse di equilibrio che aiutano ad acquisire quella coordinazione, importantissima per ogni sciatore.

BUONA SCIATA A TUTTI.



L'evoluzione dei materiali e i moderni mezzi per trattare le piste hanno reso negli anni lo sci uno sport molto piú



muscolare sufficiente a sopportare le sollecitazioni che lo sci richiede.

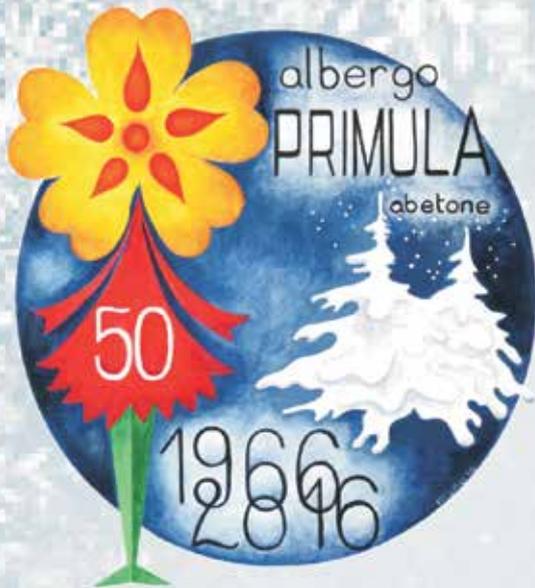
Per ovviare a questi inconvenienti il consiglio è uno solo: **ARRIVARE SULLE PISTE IN FORMA.**

È vero che non esiste uno sport come lo sci e che la pratica avviene esclusivamente andando sulle piste, ma proprio per questo motivo ogni sport può essere propedeutico allo sci. In generale per prepararsi allo sciare è



Anna Di Grazia Gambarini

Insegnante di educazione fisica, aerobica, step, acquarobica, 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.



Via Brennero, 195 - 51021 Abetone (PT)
Tel: 0573 60108
albergoprimula@abetone.com
www.hotelprimula.com

L'Albergo Primula è situato vicinissimo al Passo dell'Abetone e dalla partenza degli impianti di risalita.

L'ambiente confortevole e familiare è gestito direttamente dai proprietari, la famiglia Tonarelli, che dal 1966 accolgono i loro clienti con gentilezza ed ospitalità.



La cucina casalinga è particolarmente curata direttamente dai proprietari, secondo le più antiche ricette della montagna pistoiese; nel 2001 hanno ricevuto il titolo di "Maestro del Commercio" per aver esercitato l'attività alberghiera per più di 50 anni.

L'albergo inoltre dispone di parcheggio privato adiacente alla struttura, ascensore, sala TV, taverna con bar annesso, ed una sala lettura con una biblioteca privata fornita di interessanti testi sulla storia del territorio.



Ti sei soffermato
su questa pagina?
Ricordacelo...alla tua
prenotazione avrai
un offerta
speciale



Neve e pratica

Il cambio di stagione? Prima, fallo all'auto

Obblighi di legge e multe in agguato: tutto pronto per la neve?

Di Caterina Giuliani

“Tu l'hai fatto il cambio di stagione?”. “Ma no! Con questo caldo!”. Ecco, iniziate a pensare di farlo, almeno per quanto riguarda la vostra auto. Nonostante le temperature singolarmente miti di questo autunno, il 15 novembre scatta l'obbligo di adeguare la propria auto all'inverno. L'articolo 6 del Codice della strada assegna all'ente proprietario della strada la facoltà di “prescrivere che i veicoli siano muniti ovvero abbiano a bordo mezzi antisdrucchiolevoli o pneumatici invernali idonei alla marcia su neve o ghiaccio”. Le sanzioni previste per l'inadempimento a tale obbligo vanno dai 41€ ai 335€, fino ad arrivare alla decurtazione di 3 punti dalla patente di guida. Nel rispetto della legge si può optare per

una delle seguenti soluzioni: Non utilizzare la propria auto nelle strade in cui è prevista la sanzione nel periodo che va dal 15 novembre al 15 aprile; Tenere a bordo del mezzo delle catene o delle più moderne calze da neve; Sostituire gli normali pneumatici con degli pneumatici da neve; Scegliere degli pneumatici 4 stagioni. Rispetto alle catene, le calze da neve hanno vari vantaggi: sono più leggere, più facili da montare, occupano poco spazio nel bagagliaio e non danneggiano cerchi e gomme. Entrambe le soluzioni sono consigliate per rispondere a un bisogno saltuario. Gli pneumatici da neve possono essere montati a partire da un mese prima dello scatto dell'obbligo e rimossi fino a un mese dopo il termine. Essi sono caratterizzati da delle lamelle



che permettono di avere più trazione, più tenuta di strada e un maggior drenaggio dell'acqua. Infine gli pneumatici 4 stagioni rappresentano un compromesso tra quelli estivi e quelli invernali e, dal momento che si corrodono facilmente, sono consigliati per chi percorre pochi chilometri.

Neve e Ricordi

Neve, vino rosso e zucchero: che ricordi...

Molti di noi hanno l'infanzia color bianco-neve...

Di Veronica Massaro

L'aspetto che richiama la stagione invernale è senza dubbio la neve. I paesaggi imbiancati, l'aria fresca, un po' frizzantina, le risate dei bambini che spensierati giocano a lanciarsi velocemente piccole palline prima che la neve si scioglia con il calore delle loro mani. Quando ero piccola, ascoltavo i racconti della mia mamma del suo periodo infantile trascorso in un'altra regione, perdendomi dietro alle immagini che si formavano nella mia testa mentre ascoltavo le sue parole. Durante l'infanzia, tra i nove e gli undici anni, lei non ricorda di aver mai assaggiato un dolce più buono di quello che le preparava la nonna mescolando un po' di zucchero e qualche goccia di vino rosso in una grossa tazza piena di neve fresca, scegliendo con cura

i fiocchi più candidi che si erano da poco posati sopra gli altri già a terra. Era un momento di divertimento, condiviso con i compagni di giochi poiché era necessario essere particolarmente veloci nel mangiarla, poiché si rischiava di farla diventare



acqua colorata zuccherina. Una dolce merenda che racchiudeva la gioia e la spensieratezza tipica per l'età, fatta di piccole, semplici cose quotidiane, cose che oggi giorno sembrano così lontane dal nostro modo di vivere, perché se abbiamo voglia di mangiare qualcosa del genere basta recarsi in gelateria e ordinare un gelato. Dopo aver mangiato quel tipo di surrogato per così dire “artigianale” speciale, il resto della neve non veniva certamente sprecato: lo si raccoglieva in una tinozza, in modo che, una volta sciolta del tutto, la neve potesse essere utilizzata come acqua per abbeverare gli animali e in diverse altre mansioni domestiche. Soffice, minuscoli cristalli ghiacciati, che ci accompagnano in inverno, sia sottoforma di gioco, sia da mangiare.

Neve e letture

I migliori libri gelati

Tre idee per chi ha voglia di inverno

Di Francesca Chelucci

Quando fuori si gela non c'è niente di meglio che accoccolarsi sul divano con una tazza di cioccolata calda in una mano e un buon libro nell'altra, per lasciarsi trasportare dove cade la neve. Abbiamo scelto per voi tre libri molto freddi, ma capaci di scaldare. "Oltre l'inverno" di Isabel Allende, edito da Feltrinelli, inizia con una tempesta di neve destinata a cambiare le vite di Richard, Evelyn e Lucia. I tre sconosciuti si ritroveranno a lottare insieme in questo thriller che porta a galla temi profondi come l'identità nazionale, l'immigrazione e la voglia di riscatto. Parlando sempre della coppia vincente neve e thriller, non potevamo non tirare in ballo lui: "Shining" di Stephen King. Un albergo chiuso, il suo custode immerso nella



solitudine della sua mente e una bufera di neve che gela il cuore. La storia conosciuta da tutti, soprattutto per merito del film diretto da Stanley Kubrick, ma leggere il romanzo di King è un'esperienza unica che solo il re dell'horror può regalare; una storia capace di elettrizzarti, ma senza mai cadere nel grottesco. Ma la neve, lo sappiamo, è ancora più bella quando

imbianca monti e boschi, come sa bene Mauro Corona, scrittore, alpinista e scultore ligneo. "La casa dei sette ponti" è ambientata nella zona dell'Abetone ed è la storia di un viaggio lungo e tortuoso per tornare a casa. Un ricco industriale di Prato si avventura sull'appennino toscano-emiliano e incuriosito da una casa strana e fatiscente decide di bussare, ma i due abitanti lo faranno entrare a una condizione: attraversare i sette ponti della zona. Una fiaba che parla di viaggi interiori e di amore, condita con un pizzico di neve.



il Campione
LO SPORT DI QUALITÀ

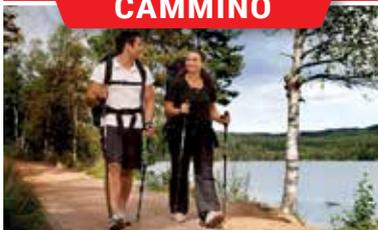
ALTOPASCIO

OUTLET

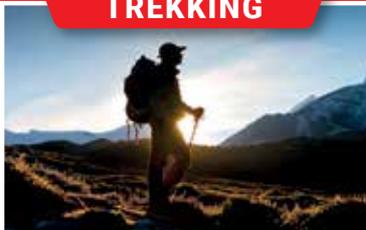
...dove sarai personalmente seguito da uno staff qualificato, in grado di consigliarti al meglio, sulla scarpa più giusta per il tuo piede, in base all'attività che desideri svolgere

TANTISSIME OFFERTE PER

CAMMINO



TREKKING



CORSA



TEMPO LIBERO



DIADORA saucony®



BROOKS SALOMON



ORARIO APERTURA Lunedì > 15:30/19:30 - Martedì-Venerdì > 10:00/13:00 - 15:30/19:30
Sabato > 09:30/13:00 - 15:30/19:30 - Domenica > CHIUSO

ALTROPASCIO - PARCO ALDO MORO, 4 (ZONA PARCHEGGIO)

TEL. 0583.572526 - info@run1.it - www.run1.it

Se ti sposi... il tuo viaggio

INIZIA QUI!

Aperta la stagione
Nozze 2019

PRENOTA!



SULAWESI

BORGIO A BUGGIANO
☎ 0572 318485



NAMASKAR

PORCARI
☎ 0583 297603



MYOSOTIS
VIAGGI E TURISMO

PESCIA
☎ 0572 47183



MINI CROCIERA DI GRUPPO DAL 2 AL 5 MAGGIO 2019 COSTA MAGICA

**GENOVA
BARCELONA
MARSIGLIA
GENOVA**

**ACCOMPAGNATORE, ASSICURAZIONE, TASSE
PORTUALI E TRASFERIMENTO DALLA TUA CITTÀ**

€ 410



**partenze di gruppo con bus da Borgo a Buggiano,
proprio di fronte all'Agenzia Sulawesi!**

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

SULAWESI

Ho trovato un
meraviglioso e
ricco bouquet
d'eventi
per voi



Rubrica a cura di
Simone Ballocci

ILLUSTRAZIONE DI ANDREA SILVESTRI

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

venti

EVENTI NATALIZI, FOLKLORE & TRADIZIONE

10 NOVEMBRE – 23 DICEMBRE

IL MONDO DI BABBO NATALE

*Dove: Pietrasanta (LU) – Villa e Parco La Versiliana
Per info: <https://ilmondodibabbonatale.it>*

Aperto il sabato e la domenica del periodo indicato, "Il mondo di Babbo Natale" è un evento che porta Babbo Natale e la Magia del suo Mondo 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.

16 NOVEMBRE – 06 GENNAIO 2019

Il Santa Claus Village

Dove: Montecatini Terme

Aperto solo il venerdì, il sabato e la domenica il Santa Claus Village è la nuova idea per fare di Montecatini la Città del Natale. La regia dell'evento è nelle mani di Paolo Grossi, conosciuto anche e soprattutto come "Paolo e il suo sax", che curerà in Santa Claus Village all'interno delle Terme Tettuccio e La Salute. Nei giorni di apertura un intero percorso di eventi e manifestazioni pronte a stupire tutti, grandi e piccini. Tutto comincia nella scenografia maestosa del Tettuccio con il Santa Claus Village, una vera e propria arena di spettacoli circensi dove si esibiranno artisti di vario genere. Si prosegue alla scoperta dell'Isola Che Non C'è con la fantastica Alba Boreale nel Salone Portoghesi, dove si ammireranno colori, suoni e profumi da sogno. Alla fine, il Mago delle acque: Termello, che allieterà con la storia delle acque termali. Sarà poi la volta di un altro personaggio fiabesco: Ciuffo, il cantastorie di affascinante favole. Ma non finisce qui, ci sono anche avventure ambientate nel bosco, la fiaba di Mangiafuoco, Pinocchio e il carro dei burattini, gli

immancabili Elfi «truca tutti», il Polo Nord dove ci aspetta la baita di Babbo Natale, con tanto di orsi, pinguini, igloo e il rifugio segreto delle renne, oltre alla mitica slitta a disposizione per foto e selfie. (ATTENZIONE, al momento di andare in stampa non c'erano dati più precisi su orari di apertura e effettiva organizzazione degli eventi collaterali).

16 NOVEMBRE-6 GENNAIO

IL VILLAGGIO DI NATALE

*Dove: Livorno – Parco del Teatro Villa Mimbelli
Per info: <http://www.villaggiodinatalelivorno.it/il-programma/> 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 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. Nei giorni di apertura il parco avrà orario 10.00 13.00 – 16.00 19.00. Il programma completo è cliccabile su <http://www.villaggiodinatalelivorno.it/il-programma/>, purtroppo al momento di andare in stampa non era ancora stato del tutto definito.

17-19 NOVEMBRE

IL PICCOLO REGNO DI BABBO NATALE

Dove: Lucca – Casa del Boia Per info: <http://www.ilpiccoloregnodibabbonatale.it/home>

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.

17 NOVEMBRE-26 DICEMBRE

MERCATINI DI NATALE AD AREZZO – VILLAGGIO TIROLESE

Dove: Arezzo – Piazza Grande Per info: FB Mercatini di Natale Arezzo

Quarta edizione del Mercatino tirolese, su iniziativa di Confcommercio con il patrocinio del Comune di Arezzo, mercato a cui piace autoproclamarsi il più grande mercato tirolese d'Italia. Nella splendida location di piazza Grande troveranno posto trentaquattro casette di legno e la grande baita tirolese al centro del mattonato. Un grande mercato dove poter acquistare oggettistica, palle e addobbi natalizi, regali di Natale,

manufatti in legno, gastronomia, prodotti tipici e le migliori birre del Tirolo. Tantissimi eventi, spettacoli e iniziative collaterali: la Casa di Babbo Natale nel palazzo di Fraternita, le cene in baita, i tour guidati del centro storico di Arezzo, i venerdì con musica e cocktail tirolesi, gli artigiani e gli scultori del legno che intagliano e i più importanti espositori provenienti da tutta Europa in piazza Grande.

23-25 NOVEMBRE E 30 NOVEMBRE 2 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 prepareranno 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

VENDESI

MOTO AIRONE 250 SPORT MOTOGUZZI

Originale del 1953
Perfettamente funzionante



Per informazioni e prezzo
Adriano Moschini 3331207472

**EVENTI E MANIFESTAZIONI****DAL 16 NOVEMBRE
MONTECATINI È LA CITTÀ
DEL NATALE**

Tra le numerose riconferme (ruota panoramica, pattinaggio su ghiaccio, pony di Babbo Natale, luna park) spiccano però le grandi novità: un ruolo di primo piano, infatti, sarà

e scattare la foto di rito.

Molti anche gli eventi collaterali che animeranno i weekend di Novembre, Dicembre e Gennaio: presentazione libri, appuntamenti benefici, esibizioni Gospel, concerti alle Terme, lezioni di cucina natalizia e intrattenimento danzante. La Città del Natale chiuderà il 6 Gennaio con l'arrivo della Befana. Il programma completo con le date sarà comunicato dal 16 Novembre e pubblicato sul sito www.cittadelnatale.it



Le luci su Montecatini Terme Città del Natale si accenderanno – non solo metaforicamente – venerdì 16 Novembre (ore 17) quando in Piazza del Popolo verrà dato l'avvio alla suggestiva illuminazione scelta per valorizzare la città e partiranno ufficialmente le tante attrazioni dislocate nel cuore del centro. L'accensione del grande albero sarà accompagnata dalle voci del “CorOne”, il coro della Parrocchia Corpus Domini.

svolto dagli stabilimenti termali il Tettuccio e la Salute, location dal grande ed indiscusso fascino, che ospiteranno la vera essenza del Natale, ovvero il “Santa Claus Village” e “La Baita di Babbo Natale”. Le famiglie saranno condotte all'interno di questi luoghi magnifici, attraverso un percorso tematizzato, magico e coinvolgente, che parte dal Tettuccio e finisce a La Salute dove, immancabile, Babbo Natale aspetterà i bambini per raccogliere le letterine

**VENERDÌ 9 NOVEMBRE
ORE 14,00 – 18,30 SALA
CONSIGLIO: TORNA
“APERTA PER LAVORI”!**

L'Associazione Frida Onlus (Formazione Ricerca Integrazione Disturbi Alimentari) presenta “Aperta per Lavori”, un ciclo di incontri finalizzato alla sensibilizzazione relativamente ai disturbi alimentari. In collaborazione con l'Istituto “Specchidacqua”, l'Associazione presenta “DietLand, giornata di studio su disturbi alimentari e cinema”, con cui si accendono i riflettori sul legame fra produzione cinematografica e disturbi alimentari. Interverranno alla giornata di studio filosofi, clinici, critici e attori del grande schermo, leggeranno ed interpreteranno i codici cinematografici fornendoci una “prima visione” sul complesso e affascinante rapporto fra cinema e disturbi alimentari.

L'ingresso all'iniziativa è gratuito e siete tutti invitati a partecipare.

**VENERDÌ 9 NOVEMBRE ORE
19,00 – 00,00 L'ISTITUTO
STORICO LUCCHESE IN
COLLABORAZIONE CON
L'ISTITUTO ALBERGHIERO
“F. MARTINI” PRESENTA
“LA VALDINIEVOLE NEL
PIATTO”**

Il 2018 è stato individuato dal MiBACT come “anno del cibo italiano” nel mondo e l'Istituto Storico Lucchese si propone di promuovere in questo evento le eccellenze enogastronomiche della





nostra Valdinievole puntando su un elenco di prodotti locali di rilevanza storica. All'iniziativa partecipano le aziende storiche e gli esercizi che ancora oggi si occupano della produzione dei cibi oggetto del convegno, l'Istituto Alberghiero "F. Martini" di Montecatini e le principali associazioni locali del settore dell'enogastronomia e dell'accoglienza. Si auspica che l'evento diventi un appuntamento fisso per valorizzare i prodotti e le aziende storiche del territorio.

L'appuntamento non è aperto al pubblico, ma su invito.

16 - 23 E 30 NOVEMBRE: "ASPETTANDO NATALE" - L'ALBERGHIERO IN BIBLIOTECA

Il progetto, frutto di una collaborazione pluriennale tra l'Istituto Alberghiero «F.Martini» e l'Amministrazione Comunale di Montecatini Terme, prevede la realizzazione di incontri aperti a tutti e finalizzati all'approfondimento delle tecniche di cottura dei cibi, dei loro aspetti nutrizionali, delle regole per un buon servizio e dell'arte della preparazione della tavola. L'iniziativa si articola in 3 incontri a cui prenderanno parte allievi selezionati del locale Istituto Alberghiero «Martini» di Montecatini Terme.

Gli incontri si terranno presso la Biblioteca Comunale - Via Provinciale Lucchese 41 - 51016 Montecatini Terme dalle ore 17,00 alle ore 19,30 circa

INGRESSO LIBERO - Prenotazioni fino ad esaurimento posti

Per informazioni e prenotazioni Tel: 0572918700 - email: biblioteca@mct.it

EVENTI CULTURALI E SPETTACOLO

MOSTRA "KANDISKY - COLORE EXPERIENCE"

Mostra multimediale che conduce lo spettatore nell'esperienza della pittura di Wassily Kandisky lungo un itinerario mentale e sentimentale carico di suggestioni. La mostra si terrà nei locali delle Terme Tamerici sino al



13 gennaio 2019.

Orari di apertura: lunedì - giovedì dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 18:00 e venerdì - domenica dalle 9:00 alle 22:00; prendite su Ticketone: www.ticketone.it - infoline 0572/78903 o sul sito www.kandiskycolorexperience.it.

SABATO 17 NOVEMBRE 2018 ORE 17.00 - MO.C.A. MONTECATINI CONTEMPORARY ART MOSTRA ORE 17.00 INAUGURAZIONE MOSTRA "SERGIO SCATIZZI 1918-2018"

In collaborazione con lo Studio di Arte Moderna "Il fiore" di Montecatini Terme, archivio unico di Sergio Scatizzi, l'evento è pensato come tributo al grande pittore e poeta nato a Capannori il 20 ottobre 1918, nella importante ricorrenza del centenario dalla nascita. La rassegna vedrà esposti cinquanta lavori del Maestro valdinievolino e montecatinese d'adozione: forte fu infatti il legame di Scatizzi con la città termale dove il pittore visse con la famiglia sino al 1955 e dove, alla Libreria Ariel, nel 1949, tenne la sua prima personale. La mostra sarà visitabile dal 17 novembre al 9 dicembre 2018 negli orari di apertura del Mo.C.A. dal martedì al venerdì dalle 10:00 alle 12:00 e



sabato e domenica dalle 10:30 alle 12:30 e dalle 15,30 - 18,30 - <http://www.mocamontecatini.it/>; Tel. 366/7529702 (in orario d'apertura) E-mail: mocamct@gmail.com. Il 4 novembre, lo ricordiamo, si è chiusa l'esposizione "Geniale! Gli invasori dell'arte" dedicata alla street art

DOMENICA 25 NOVEMBRE - MO.C.A. - MONTECATINI CONTEMPORARY ART - ORE 16.30 - VISITA GUIDATA ALL'ULTIMO MINUTO!

Ritorna al Mo.C.A. la visita guidata all'ultimo minuto, il consueto appuntamento di ogni 4° domenica del mese offerto dallo staff. Protagonista la temporanea "Sergio Scatizzi 1918-2018" dedicata al grande maestro del colore nato a Capannori ma montecatinese d'adozione nel centenario della nascita. Vi aspettiamo alla Galleria Civica per una domenica pomeriggio con la grande arte!

Orari mostra: martedì al venerdì dalle 10:00 alle 12:00 e sabato e domenica dalle 10:30 alle 12:30 e dalle 15,30 - 18,30 - <http://www.mocamontecatini.it/>; Tel. 366/7529702 (in orario d'apertura) E-mail: mocamct@gmail.com

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.

24-25 NOVEMBRE

ASPETTANDO IL NATALE a MONTEMIGNAIO

Dove: Montemignaiò (AR) - Loc. Castello e Pieve a Molino Per info: FB Montemignaiò 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 Montemignaiò 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 di Londa. Da non perdere anche le rievocazioni della vita medievale e le rivisitazioni delle tradizioni del Casentino.

24 NOVEMBRE- 06 GENNAIO 2019

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.

28 NOVEMBRE-20 DICEMBRE

MERCATO TEDESCO DI NATALE- WEIHNACHTSMARKT

Dove: Firenze - Piazza Santa Croce. Per info: www.comune.firenze.it

Si rinnova, anche per questo Natale, l'appuntamento con il Weihnachtsmarkt il mercato tedesco in piazza Santa Croce dal 28 novembre al 20 dicembre. Gli oltre cinquanta stand ospitati nelle caratteristiche casette di legno, porteranno a Firenze i profumi e i sapori tipici del Natale con prodotti di artigianato artistico e cibi tradizionali provenienti da tutta Europa. Un'occasione per assaggiare invitanti specialità gastronomiche, riscaldarsi con deliziose bevande calde e curiosare tra le bancarelle

GALLERYSHOP
BY SEVERI

*La Boutique
del Regalo*

Corso Roma, 105
Montecatini Terme (PT)
www.galleryshop.it
f b



YANKEE
CANDLE™
the world's best scented candle™



AG. SPALDING & BROS.
520 Fifth Avenue
NEW YORK





dal 1924

Libreria Michelotti



**LIBRI CATTOLICI E ARTICOLI
RELIGIOSI
LIBRI PER BAMBINI E RAGAZZI
libri interattivi, libri gioco,
libri sonori, prescolari,
narrativa**

**LIBRI SCOLASTICI E
UNIVERSITARI, LIBRI DI VARIA**

**ACQUISTO E VENDITA
DI LIBRI SCOLASTICI USATI**

**VASTO ASSORTIMENTO
DI CARTOLERIA E IDEE REGALO
sconto fedeltà con la tessera ThinkKard**



Libreria Michelotti - C.so Indipendenza 106/108 - Borgo a Buggiano (PT)

Tel. 0572 32105 - Fax 0572 549018 - libreriamichelotti@gmail.com -   Libreria Michelotti

alla ricerca di originali idee regalo e addobbi natalizi fatti a mano. In programma un fitto calendario di eventi, con una particolare attenzione all'intrattenimento per i più piccoli. Durante tutti i weekend, in collaborazione con l'azienda Biancoforno, poichè da tradizione tedesca a portare i doni di Natale è il Christkind, uno spirito rappresentato con i capelli biondi e le ali angeliche, al mercato saranno ospitate le "Babbo Natale" al femminile che incontreranno tutti i piccoli visitatori. Al Mercato, inoltre, sarà presente la casetta di Babbo Natale nella quale saranno organizzati giochi per bambini e workshop in collaborazione con alcune scuole elementari. Il Mercato, organizzato da ANVA e Confesercenti, in collaborazione con Regione Toscana e Comune di Firenze, sarà inaugurato ufficialmente il 28 novembre 2018. (PER MAGGIORI INFORMAZIONI, VEDI LO SPAZIO DEDICATO A PAGINA 101).

30 NOVEMBRE – 2 DICEMBRE

MOSTRA MERCATO DI

NATALE della Croce Rossa

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

In occasione del Natale, torna l'appuntamento con la solidarietà! L'edizione 2018 del mercato di Natale si terrà presso la sede storica del Comitato di Firenze della Croce Rossa Italiana, a Palazzo Capponi, Lungarno Soderini 11 (con ingresso anche da Via Borgo san Frediano 12) – Firenze. **ORARI del Mercato di Natale della Croce Rossa Italiana:** venerdì 30 novembre 15,00 - 18,30 sabato 1 dicembre 10,00 - 18,30 domenica 2 dicembre 10,00 - 18,30 Ingresso libero Palazzo Capponi, Lungarno Soderini 11 con ingresso anche da Via Borgo san Frediano 12 Anche per quest'anno, l'intero ricavato del Mercato di Natale sarà destinato esclusivamente all'assistenza delle famiglie bisognose del territorio fiorentino. Anche perché il mercato di Natale rappresenta, da più di 25 anni, la principale fonte di finanziamento grazie alla quale le volontarie e i volontari della Croce Rossa di Firenze possono supportare gli oltre 2000 assistiti della città che versano in condizioni di indigenza,

malattia, problemi di reinserimento sociale e famiglie con minori disagiati.

30 NOVEMBRE – 02 DICEMBRE

NATALEPERFILE – Fondazione Italiana di Leniterapia

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

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



AZIENDA CERTIFICATA N. 26117



**AUTO
CAMION
BONIFICA CISTERNE**

Via Livornese di Sopra, 73 – Borgo a Buggiano (PT)

Tel. 0572.33723 - Cell. 335496194 - www.autolavaggiobellavista.it - roberta@autolavaggiobellavista.it

 **CASACOLOR™**

SEMPRE AL FIANCO
del professionista

e del Fai da Te



VIA BOCCACCIO 2/4, MONTECATINI TERME

SEGUICI SUI SOCIAL



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.

30 NOVEMBRE – 9 DICEMBRE

LA FABBRICA DI BABBO NATALE

Dove: Lucca. Per info: www.lafabbricadibabbonatale.it

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. La Fabbrica di Babbo Natale è una manifestazione che si svolgerà nei giorni 30 Novembre e 1-2-7-8-9 Dicembre 2018. La manifestazione avrà come scopo principale quello di intrattenere nel magico mondo del Natale i più piccoli con laboratori artistici di legno, polistirolo, carta e altri materiali di riciclo. Babbo Natale riceverà i bambini direttamente in Casa sua, in una magnifica scenografia che renderà il ricordo indelebile.

1-24 DICEMBRE

Casa di Babbo Natale

Dove: Castelnuovo di Garfagnana. Per info: www.turismo.garfagnana.eu

Ecco la storica, bellissima casa di Babbo Natale in piazza, a Castelnuovo di Garfagnana. Per tutti i week end del mese di dicembre bellissima casa arredata e costruita nel centro del Paese, animata dai suoi tanti abitanti, i Garfagnomi. Con tanto di ufficio postale, questa casa ha tutti i comfort per far sognare grandi e piccini.

1-2 DICEMBRE

Mercatino di Natale di Siena

Dove: Siena, piazza del Campo.

Il Mercatino di Natale di Siena è unico nel suo genere per la location che lo contraddistingue: arrivato alla propria undicesima edizione, infatti, è organizzato in Piazza del Campo, a Siena, quella a forma di conchiglia dove si corre il Palio. Si vanta d'essere la trasposizione moderna del medesimo mercatino speciale che veniva organizzato dalla meravigliosa Repubblica di Siena di fine '300, e quindi è organizzato secondo i canoni estetici e pratici dell'evento speciale e particolare nel suo genere. Anche

UnipolSai
ASSICURAZIONI

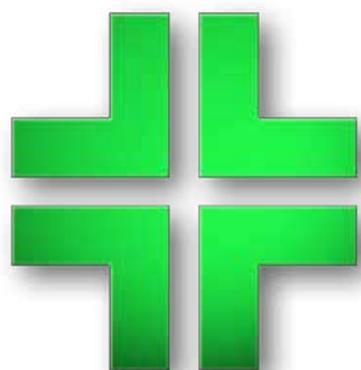


UFFICIO UNICO

Via Bruceto, 17
Margine Coperta
Parcheggio Privato

Tel. 0572.78953 - 0572.79003
Tel. e Fax 0572.904028

LUNEDÌ 12 NOVEMBRE
2° COMPLEANNO



**Farmacia
del Duomo**

*Festeggia insieme a noi
il nostro secondo anno di
attività e partecipa alla
GIORNATA*

CAUDALIE
PARIS



***Trattamento omaggio per tutte le clienti
a partire dalle 14:00***

I NOSTRI SERVIZI

Prenotazioni CUP - Attivazione tessera sanitaria

Ricarica mensa scolastica e pagamento trasporto/asilo

Consegna a domicilio

Preparazioni galeniche - Fitoterapia - Omeopatia - Dermocosmesi - Veterinaria

Viale Europa, 22 - **PESCIA** - Tel. **0572 476225** -  Farmacia del Duomo Pescia
Fax 0572.499317 - Email: farmaciadelduomo.pescia@gmail.com

le bancarelle, gli eventi, i prodotti, tentano infatti di riprodurre gli stessi suoni, gli stessi sapori, le stesse idee di quanto in quella piazza veniva fatto in ambiente medioevale. Questa XI edizione sarà dedicata a “L’anno del cibo italiano”, e promette d’essere un vero e proprio boom di presenze anche e soprattutto di turisti, già di per sé presenti in città e anche richiamati dall’evento stesso.

Mercatino di Natale

Dove: Castiglione di Garfagnana (LU). Per info: www.turismo.garfagnana.eu

Ecco il mercatino dell’artigianato e Gastronomia, con tantissima animazione: Canti di Natale, Musica dal vivo, giochi, intrattenimenti... e tanta allegria. Attenzione: nota di non poco conto: il ricavo della manifestazione sarà totalmente devoluto in beneficenza.

1-2 E 8-9 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 undicesima edizione. Quattro giorni dove vi sarà possibile acquistare regali originali, addobbi natalizi e piccoli pensieri per sorprendere le persone a cui vogliamo bene. Le casette 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 gustare anche il “pranzo del ghiottone” nei locali della chiesa monumentale di S. Stefano.

2 DICEMBRE

Mercatini di Natale in riva al Lago

Dove: Lago di Pontecosi, Pieve a Fosciana (LU). Per info: www.turismo.garfagnana.eu

Dalle ore 10.00 sulla riva del Lago di Pontecosi Mercatini di Natale. E non solo perché, seguendo la miglior tradizione montanina, ogni occasione è buona per sedersi a tavola e godere dei prodotti tipici! Ecco preparati

quindi i meravigliosi manicaretti autentici pronti per deliziarci. A pranzo: minestrone di farro, tigelle con affettati, polenta incaciata, trippa. Nel pomeriggio: bomboloni, necci, pasta fritta, cioccolata calda, vin brulé, punch. Alle ore 15.30 arrivo di Babbo Natale che aspetterà i bambini nella sua casina per ritirare le loro letterine.

7 DICEMBRE – 10 DICEMBRE

Mercato di Natale a Follonica, prima edizione

Dove: Al parco centrale di Follonica. Per info: www.prolocofollonica.it

La Pro Loco di Follonica organizza dal 7 al 10 dicembre 2018, al Parco Centrale di Follonica, la 1° edizione del Mercato di Natale, una rassegna per la valorizzazione delle produzioni artigianali ed enogastronomiche della zona e per la valorizzazione del lavoro svolto dalle numerose associazioni di volontariato che necessitano di raccogliere fondi e contributi per portare avanti quelli che sono i loro scopi sociali.

7 DICEMBRE – 12 DICEMBRE

Sapori di Natale a Fivizzano (MS)

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



Colazioni,
pranzi veloci
aperitivi,
tabacchi

snack-bar
da Massimo

via Marruota, 262
MONTECATINI TERME
telefono 0572.911591

La Merceria
di *Serena*

Filati, Lane, Bottoni
Tutto per la scuola e l’asilo
Intimo Uomo, Donna e Bambino
Playtext, Lovable, Sloggi e Alpina



via Marruota, 124 - 51016 MONTECATINI TERME
TEL. 0572.506686

Dove: Piazza Medicea di Fivizzano – Info: www.comune.fivizzano.ms.it

Come ogni anno, la splendida Piazza Medicea si animerà con le bancarelle del mercatino di Natale e spettacoli itineranti nell'attesa dell'arrivo di Babbo. Per le vie del borgo animazione e stand gastronomici con i migliori prodotti tipici lunigianesi. "Alla scoperta dei presepi" percorso itinerante nel centro storico di Fivizzano. L'Associazione "Medicea" in collaborazione con il Comune di Fivizzano e la Pro Loco "Jacopo da Fivizzano" informa che nel periodo 8 dicembre 6 gennaio organizza una rassegna dei presepi dislocati in alcuni locali del centro storico di Fivizzano. Chi fosse interessato/a a partecipare esponendo il proprio Presepe può contattare il numero 327-0585507 oppure tramite facebook inviando un messaggio alla pagina Associazione Medicea.

7 DICEMBRE – 26 DICEMBRE

Fiera di Natale di Forte dei Marmi

Dove: piazza Garibaldi e Via Mazzini, Forte dei Marmi

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 moltissimi 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 giottonerie del momento, alcune delle quali assolutamente "di nicchia" e altrimenti introvabili.

8 DICEMBRE – 26 DICEMBRE

I Mercatini di Natale a Chiusi della Verna

Dove: Info: <http://www.prolocoverna.it/>

Nel meraviglioso scenario de La Verna di Chiusi, luogo noto a tutto il mondo per essere meta di pellegrinaggio francescano, si stanno preparando ad accogliere anche i turisti natalizi per la quarta edizione dei "Mercatini di Natale". L'evento, organizzato dalla Pro Loco de La Verna, sarà l'occasione di vivere questo affascinante borgo sotto le spoglie di un meraviglioso mercato a cielo aperto di amenità artigianali, prodotti tipici, prelibatezze e oggetti tradizionali. Inoltre sarà da quest'anno, che segna la quarta edizione della manifestazione, organizzata pure una gioiosa area "Golosità" nella quale intrattenere bimbi di tutte le età con zucchero filato, dolciumi e meraviglie varie. Sabato 8 dicembre l'inaugurazione sarà allietata da momenti bellissimi di arte canora e musicale, e dall'inizio del "Palio dei Presepi", competizione di tradizione e devozione organizzata per le vie del borgo. C'è anche spazio per lo sport, con i tradizionali torneo di bocce

La tua casa è un bene prezioso

Iuri la protegge con serietà, professionalità e precisione

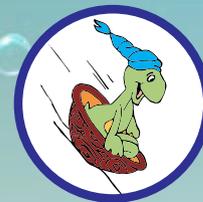


Fornitura e montaggio su misura di
Serramenti termici in Alluminio o Pvc,
persiane in Alluminio, avvolgibili,
zanzariere e tende da sole
Blindatura e messa in sicurezza
Riparazioni in genere

Possibilità di detrazioni fiscali.
Prodotti made in Italy
Preventivi gratuiti a domicilio

IURI DEGL'INNOCENTI

via Benedetto Croce, 27 - BORGO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 333 2352423 - yurideglinno@gmail.com



SPEEDY
lava e piega

Lavanderia
Self Service

Riparazioni
Sartoriali

Stireria
con servizio
a domicilio

APERTO 7 GIORNI SU 7 CON ORARIO 7-21

via Bruceto, 43/b - Massa e Cozzile
tel. 0572 031639 - Farida 338 4432410 -

e torneo di lancio del panforte, e non poteva certo mancare la classica casa di Babbo Natale. Date di apertura: 8, 9, 15, 16, 22, 23, 24, 25 e 26 dicembre. Gli orari, ancora da confermare al momento di andare in stampa, sono: dalle 10.30 alle 20.30.

8 DICEMBRE - 7 GENNAIO

Mercatini di Natale

Dove: Turrtecava, Galliciano (LU) - Per info: www.turismo.garfagnana.eu

Proposta di una serie di oggetti prodotti artigianalmente dalle donne dei nostri paesi. L'intera somma ricavata sarà destinata, come ogni anno, alla Chiesa di Turrtecava. Informazioni: telefono 0583 709933 - 349 3719651

Passeggiata tra i presepi della campagna

Dove: Dove: Turrtecava, Galliciano (LU) - Per info: www.turismo.garfagnana.eu

Passeggiata tra i presepi della campagna, a Turrtecava, Colle Acinaia, loc. Campi, loc. lago e Busdagno (8° edizione). Durante tutto il periodo natalizio sarà possibile visitare i vari presepi presenti nel nostro territorio, realizzati dagli

abitanti lungo le strade dei paesi o nei giardini, ma in modo da essere visibili dall'esterno. Informazioni: telefono 0583 709933 - 349 3719651

8 DICEMBRE-13 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 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. (ATTENZIONE: DATE E MODALITÀ DA CONFERMARE AL MOMENTO DELLA STAMPA DI QUESTO NUMERO DEL NOSTRO MENSILE).

8-23 DICEMBRE

ASPETTANDO IL NATALE

Dove: Greve in Chianti (FI) - Varie frazioni Per info: www.comune.greve-in-chianti.fi.it

Anche per le feste 2018 tornano gli eventi di Aspettando il Natale a Greve in Chianti e nelle frazioni con i tradizionali Mercatini Natalizi e artigiani, musica e intrattenimento, arriva Babbo Natale. Date e luoghi 2018: San Polo in Chianti: 8 Dicembre; Panzano in Chianti: 15 Dicembre; Greve in Chianti: 16 Dicembre; Strada in Chianti: 23 Dicembre. Informazioni: Tel. 05585451 www.comune.greve-in-chianti.fi.it.

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

MEDIAPIRELLA | 0572 961037



TABACCHERIA - RICEVITORIA - SALA SLOT

IL CAVALLINO

EVITA LA FILA ALLE POSTE!!!

**PAGAMENTO BOLLETTINI, PAGAMENTO F24,
BONIFICI BANCARI, RICARICHE POSTEPAY**

I NOSTRI SERVIZI

- ✓ **RICARICHE PAYPAL**
- ✓ **SIGARETTA ELETTRONICA & DISPOSITIVO IQOS**
- ✓ **BIGLIETTI BUS E TRENITALIA**
- ✓ **BOLLO AUTO**
- ✓ **WESTERN UNION MONEY TRANSFER**

GIOCA E... VINCI CON IL CAVALLINO



Via Francesca Vergine dei Pini, 385
MONSUMMANO TERME
Telefono 0572 521009
Seguici su  **IL CAVALLINO**

ORARIO:
Lun. - Sab. 06,30-24,00
Dom. 06,00-13,00 e 16,00-20,00

8 DICEMBRE – 6 GENNAIO**I PRESEPI DELL'ALTA VALLE DEL SOLANO***Dove: Castel San Niccolò (AR) – Loc. Cetica Per info: www.casentino.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 al momento di doverlo smontare. Ma nelle menti fantasiose di tutti i collaboratori iniziano già a formarsi le idee per l'anno successivo.

FIERE & MOSTRE MERCATO**1-13 NOVEMBRE****La Fiera di Novembre di Fucecchio***Dove: Fucecchio (FI) Per info: Tel. 0571.268255-0571268257 www.comune.fucecchio.fi.it*

Da martedì 1° fino a domenica 13 novembre (non continuative, leggere di seguito le date di attività) ecco la storica Fiera di Novembre che torna, come ogni anno, ad animare Fucecchio con le sue numerose attrazioni. La Fiera di Fucecchio ha origini antiche: nata come fiera del bestiame nel secolo scorso, quando persone giungevano da tutta la Toscana per acquistare e vendere animali, si è evoluta nel corso degli anni

attraverso la fiera delle merci fino a giungere alla disposizione attuale, con il Luna Park che si è aggiunto ai banchi dei commercianti ed alle bancarelle per le vie del centro. Anche la Regione Toscana ha formalmente classificato la Fiera di Fucecchio come Fiera di interesse storico e di tradizione. Nei giorni 1 - 6 - 8 - 10 - 12 e 13 novembre la tradizionale fiera del commercio su aree pubbliche anima le vie del centro con banchi alimentari, non alimentari e di artigianato.

9-11 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

Via Leonardo da Vinci, 3
BORGHO A BUGGIANO (PT)
Telefono 0572.318036
334.8092036

**DETOX**

Ricci e Capricci
La Bellezza nei Capelli

**TRATTAMENTI ENERGIZZANTI E PURIFICANTI PER IL BENESSERE DI CUTE E CAPELLI!**

17 E 18 NOVEMBRE – WEEK END DEL PREZZO PIÙ BASSO DELL'ANNO

Culligan Water™

CON LE SOLUZIONI CULLIGAN PUOI
MIGLIORARE L'ACQUA DI CASA

**TUTTI MERITANO
UN'ACQUA MIGLIORE**

17 E 18 NOVEMBRE
**IL PREZZO
+ BASSO
DELL' ANNO**
SUGLI IMPIANTI CULLIGAN



ritaglia l'invito e portalo con te

**VIENI A
SCOPRIRE
L'OFFERTA
SPECIALE
A TE DEDICATA**

TI ASPETTIAMO
presso la filiale di Montecatini
in Via Giuseppe Mazzini 11
per ritirare il tuo **regalo** e per conoscere
l'**offerta speciale** dedicata a te

Scopri di più su casa.culligan.it oppure chiamando il Numero Verde 800 857025

anno più di 200 eventi, dall'incontro con l'autore al convegno, dal laboratorio di scrittura al seminario 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 Spagna. Tema dell'anno: "A caccia di sogni". (per questo evento, seguite il nostro prossimo numero di dicembre, nel quale vi faremo avere, a firma del nostro Andrea Marchetti, un'ampia rassegna).

Autumnia 2018

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

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 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.

10-11 NOVEMBRE

Fiera di San Martino a Pietrasanta

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

Come scrive il Comune sul proprio sito, "uno degli appuntamenti più importanti organizzati nel bellissimo centro storico di Pietrasanta". È un 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.

Brick in Florence, la festa delle Lego

Dove: Firenze - Obihall Per info: <https://itlug.org/>

Dopo il grande successo dell'edizione 2017, con oltre 12.000 visitatori, torna Brick in Florence Festival, l'evento dedicato agli appassionati dei mattoncini LEGO®, adattato per tutte le età! Organizzato da ToscanaBricks - Il LEGO® Users Group della Toscana in collaborazione con Obihall - Teatro di Firenze e ItLUG - Italian LEGO® Users Group, l'evento porterà a Firenze una varietà di opere realizzate dai migliori "master builder" italiani, oltre quelle di ospiti stranieri.

Monte San Savino Show, il concorso internazionale delle miniature

Dove: Monte San Savino (AR) Per info: www.montesansavinoshow.blogspot.it

DURATA

COMFORT

KAMI INFISSI
L'INFISSO SICURO

RISPARMIO ENERGETICO

SICUREZZA



PERSIANE, GRATE, FINESTRE E PORTE (anche blindate)

TENDE E PERGOLE DA ESTERNO



In Filomania le sorprese non finiscono di stupire!

Numerose idee regalo, tessuti ed elementi decorativi ti aspettano in tutti i punti vendita.

ORARIO OTTOBRE-MAGGIO

Lunedì 9.00-12.30 e 15.30-18.00. Da martedì a venerdì 9.00-12.00 e 15.30-19.00.

SABATO SU APPUNTAMENTO

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

Tel. 349.7509355 - chiesina@filomania.it

www.filomania.it

Piazza xx Settembre "il Crocevia" di Montecatini Terme

Piazza XX Settembre è da sempre un punto di arrivo e partenza per entrare nella città di Montecatini Terme, forse anche per le sue antiche origini quando, prima della bonifica, era un porto dove le barche approdavano per entrare in città. Era la piazza della Lazzi, ed è tuttora la piazza della stazione ora detta "Centro", per fare posto alla grande stazione centrale, ma resta pur sempre una stazione. Da questa piazza tramite la corta Via Solferino accediamo in pochi secondi in Corso Matteotti, Piazza del Popolo, Viale Verdi e Corso Roma, e tramite via Garibaldi, accediamo alla centralissima via Don Minzoni, da questa piazza percorrendo via Marruota o Via Toti, usciamo dalla città. Quindi una piazza centrale utilissima perché ci sono diverse decine di parcheggi disponibili e poi che dire, non manca nulla a livello commerciale, con alcune attività davvero storiche come la **Merceria Dolfi** che esiste dal 1934, un piccolo negozio specializzato in intimo, abbigliamento alberghiero, grembiuli per le scuole; in via Solferino c'è **L'enoteca Casa del Chianti** che esiste da oltre 70 anni, con un'ampia scelta di vini e liquori nazionali e sommelier professionisti che ti sanno consigliare; dal 2003 **Non solo ufficio** una copisteria dove si possono acquistare anche cartucce e toner; un tempo era mensa dei ferrovieri, per poi diventare ristorante Da Sud a Nord, ora dal 1983, è **Il Ristorante Pizzeria il Corsaro Verde**; circa trent'anni fa c'era Peter Pan uno storico negozio di abbigliamento e calzature 0 -16 anni, e in effetti nulla è cambiato, solo il nome e il proprietario perché ora è **L'isola che non c'è**; dal 2003 **Dexia**, negozio specializzato in abbigliamento e accessori donna delle migliori marche; da 8 anni c'è **I Love Shopping**, che propone abbigliamento e calzature donna e bambino e che da pochi giorni si è trasferito dal civico 9 al 33; dal 2010 c'è **Giuliana Cecchi** una stilista che propone le sue creazioni e le migliori firme Made in Italy, come SANDRO FERRONE, disponibilità anche di taglie comode, dal 2013 c'è **Altrinterni** un elegante negozio di Progettazione e arredamento con oggettistica molto originale. Da solo un anno è arrivata **La Panacea**, un'erboristeria che oltre ad una vasta gamma di prodotti naturali ha la disponibilità della bilancia Impedenziometrica, che misura la composizione corporea. Recentemente c'è **In Estasy** profumi da corpo e da ambiente ricaricabili, eau de parfum di alta qualità con essenze naturali. Biocosmetica.

Vieni a Trovarli in Piazza XX Settembre.





NON SOLO UFFICIO
di MICHELA MAGALDI



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.

17-18 NOVEMBRE

MareDiVino Livorno

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 70 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.

Pisa Vintage - Musica ed oggettistica

Dove: Pisa - Stazione Leopolda Per info: www.pisavintage.it info@pisavintage.it

Quindicesima 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. Organizzata da Punto Radio Cascina, la fiera-evento è 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.

23-25 NOVEMBRE

6° 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. Il tutto nella cornice degli spazi espositivi Piaggio, che valgono da soli la visita. Inoltre, e non è cosa da poco, l'evento è completamente

**PER VIVERE IN ESTERNO
ANCHE IN INVERNO ...**

Giovanni
Parisi

via Circonvallazione, 66 - BORGO A BUGGIANO - www.giovanniparisi.it

benefit, ovvero il ricavato sosterrà la sezione LAV di Pontedera.

25 NOVEMBRE

FIRENZE VINTAGE BIT 2017

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

Questo è uno dei pochi raduni di appassionati di "retrocomputer" in tutta Italia, arrivato alla decima edizione. Nell'ambito della manifestazione, la conferenza di quest'anno sarà intitolata "30 anni di Amiga 300". L'evento, infatti, ripercorre i 30 anni di Amiga 300 della Commodore. Gli espositori, più di 20 da tutta l'Italia, offriranno la possibilità di provare le loro macchine. L'evento, patrocinato dal Comune di Lastra a Signa e da quello di Firenze, sarà aperto dalle 9 alle 19.

30 NOVEMBRE, 1 DICEMBRE

FIERA DI SANT'ANSANO

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

Nei due giorni della fiera tradizionale si potranno acquistare i prodotti tipici

e assaporare le specialità del luogo. Per tutte le giornate 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 è prevista anche una mostra di pittura. La sera di entrambi i giorni dell'evento ci sarà la tombola serale alla Croce Verde. L'evento è organizzato in collaborazione con l'Istituto storico lucchese, la sezione di Ponte a Moriano.

1-2 DICEMBRE

FOOD&WINE IN PROGRESS

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

L'evento, che si autodichiara "la più grande rassegna enogastronomica delle eccellenze toscane", ha sede nella prestigiosa Stazione Leopolda, luogo di eventi, manifestazioni ed incontri. Arrivato alla 4° edizione il festival quest'anno si arricchisce anche di un concorso fotografico che celebra al meglio le eccellenze del nostro territorio. Food&Wine si inserisce nel contesto degli eventi organizzati nella città di Firenze a

vantaggio dei moltissimi curiosi, turisti e intervenuti che vengono richiamati già solo dalla città stessa. Moltissimi gli eventi collaterali, e moltissime le eccellenze messe in mostra da tutta la Toscana. Inoltre, previsti gli interventi di vere e proprie star del food e della ristorazione a livello mondiale. Biglietto d'ingresso ragguardevole: l'intero costa 15 euro.

MUSICA, SPETTACOLI & EVENTI CULTURALI

1, 8, 15, 22 E 24 NOVEMBRE

SENZA FILO MUSIC CONTEST 2017

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

SENZA FILO è un concorso per musica acustica radicale, riservato a band o musicisti solisti che suonano abitualmente o che vogliono cimentarsi nel suonare senza l'utilizzo di energia elettrica. La partecipazione è gratuita, senza limite di età o di genere musicale ed è aperta a tutte le band e a singoli musicisti che ne faranno richiesta entro i modi e i termini definiti dal



Weihnachtsmarkt: Festival di luci in Santa Croce

Firenze tra sogno e realtà dal 28 novembre al 20 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 28 novembre al 20 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

ANVA
REGIONE TOSCANA
Con il Patrocinio del Comune di Firenze

Regolamento Ufficiale. La Giuria del Cantiere Sanbernardo selezionerà le 8 migliori proposte inviate. I brani inviati dovranno essere rigorosamente acustici e gli esecutori della registrazione dovranno essere gli stessi della performance live. I musicisti selezionati dovranno poi esibirsi davanti a pubblico e giuria in un set **COMPLETAMENTE ACUSTICO**, senza l'uso di energia elettrica o di qualsiasi tipo di amplificazione che utilizzi elettricità, senza l'uso di microfoni o di strumenti alimentati a batteria. Le fasi eliminatorie saranno organizzate nei giorni 1, 8, 15 e 22 novembre, mentre il 24 sarà il giorno della finale. In ogni serata eliminatoria si affronteranno due gruppi, che verranno selezionati a giudizio insindacabile della giuria, componendo così la squadra dei 4 gruppi che si affronteranno nella finale.

14-18 NOVEMBRE

LO SCHERMO DELL'ARTE FILM FESTIVAL

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

L'undicesima 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. Questo festival è un'occasione d'oro per poter entrare in contatto con una filmografia diversa da quella mainstream, e con l'incontro di un'arte cinematograficamente intesa capace di riempirci la vita, le giornate, l'anima.

17 NOVEMBRE

Piovani al Maggio musicale fiorentino

Dove: Teatro del Maggio musicale fiorentino. Per info: www.maggiofiorentino.com

Al teatro del maggio musicale fiorentino, La pietà per soli e orchestra – LA Prima esecuzione assoluta nella nuova versione. La prima versione de La Pietà, per piccola orchestra, è del 1999. È stata rappresentata in quegli anni a Orvieto, Betlemme, Tel Aviv, Roma, Siracusa. Il piccolo organico

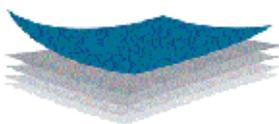
era funzionale a una necessaria agilità logistica e produttiva. Quando il Teatro del Maggio mi ha chiesto di rappresentarla a Firenze, ho colto con felicità l'occasione per scriverne una definitiva versione sinfonica, cercando, nel ri-orchestrare, di potenziarne quei connotati espressivi che venivano fatalmente sacrificati nella partitura per organico ridotto.

18 NOVEMBRE

SMALLMOVIE FESTIVAL - 6° CONCORSO INTERNAZIONALE DI CORTOMETRAGGI

Dove: Calcinaia (PI) – Sala Don Angelo Orsini Per info: www.smallmoviefestival.it

Lo SmallMovie Festival è un festival internazionale di cortometraggi nato con il preciso intento di dare la possibilità a giovani registi di avere a disposizione una vetrina di carattere internazionale per presentare le loro opere e confrontarsi con altri artisti. I cortometraggi sono infatti il punto di partenza da cui, ogni giovane desideroso di esprimere la sua creatività e lanciare un messaggio attraverso i



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

NUOVO PEUGEOT RIFTER

OGNI GIORNO È UN'AVVENTURA



PEUGEOT i-Cockpit®
ADVANCED GRIP CONTROL®
MASSIMA MODULARITÀ 5-7 POSTI

MOTION & EMOTION



PEUGEOT



PEUGEOT

TOSCANA MOTORI
Service srl

Tel. 0572 911722

Via Gramsci, 123/A - 51010 Massa e Cozzile



Seguici anche
su Facebook

suoi minifilm, inizia la sua carriera. Presentarli al pubblico e al giudizio di artisti già affermati rappresenta per molti giovani registi un'ottima opportunità di confronto. Alcuni partecipanti delle passate edizioni dello SmallMovie Festival si sono poi cimentati in lungometraggi distribuiti in alcune sale del nostro paese. Il Festival è organizzato dall'associazione culturale Metrovideo in collaborazione col Comune di Calcinaia (PI), ed è destinato ai cortometraggi del genere fiction, e animazione provenienti da tutto il Mondo. Smallmovie Festival si terrà Sabato 17 novembre 2018 dalle ore 16 alle ore 19 e dalle ore 21 alle ore 23:30, in Piazza Indipendenza 7, a Calcinaia (PISA).

23-25 NOVEMBRE

GARFAGNANA IN GIALLO - Barga Noir

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 2018 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. Questa edizione è dedicata a Ian Fleming (dopo Alfred Hitchcock nel 2017, Truman Capote nel 2016 e Georges Simenon nel 2015). Le targhe premio saranno realizzate da Milton. A maggio al salone Internazionale del libro di Torino verrà presentato il superospite che segue Maurizio De Giovanni, Massimo Carlotto, Matteo Strukul, Claudio Chiaverotti, Marco Vichi, Matteo Bortolotti, Marcello Simoni, Alberto Lori, Vincent Kliesch, Carlo A. Martigli, Giampaolo Simi, Mario Spezi, Lorian Macchiavelli. In questa edizione è prevista l'assegnazione di sei premi.

25 NOVEMBRE

Weekend in musica. L'aria dei luoghi insoliti

Dove: Firenze, palazzo Strozzi Sacrati. Per info: www.regione.toscana.it

Un appuntamento ormai consolidato per i turisti, la cittadinanza, gli amanti della musica e dell'arte che hanno la possibilità di ascoltare musica classica dal vivo e allo stesso tempo visitare alcuni fra i più importanti palazzi di Firenze.

Incontri in cui protagonista assoluta è la musica dagli allievi della Scuola di musica di Fiesole eseguita in un contesto del tutto straordinario. Questo appuntamento è a palazzo Strozzi Sacrati. Ci saranno due visite: una alle 9.30 e una alle 10.00. Alle 11, poi, il concerto.

30 NOVEMBRE

Lucca Puccini Days

Dove: Lucca. Per info: <http://www.teatrodelgiglio.it>, 0583.46531

Al Teatro del Giglio una serata per tributare il proprio talento a Puccini da parte di un quartetto d'archi d'eccezione proveniente dal Teatro della Scala di Milano. Francesco Manara, Daniele Pascoletti (violino), Simonide Braconi (viola), Massimo Polidori (violoncello), Simone Soldati



BOTTIGLIERIA
BOMBONIERE
ARTICOLI DA REGALO

by
Dolcemente Errose
Dolcemente & Company



LA SPESA A CASA TUA!!!
Chiama allo 0572.476412 oppure Luca al 366.4951253, per ricevere a casa tua, tutti i giorni, tutti i generi alimentari di cui hai bisogno!



PANETTONI E PANDORI ARTIGIANALI
Disponibili in vari gusti e con confezione regalo

Prodotti Dolcieri



Via Sismondi, 8 Pescia - Tel. 0572.476412



"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 **11** NOVEMBRE
18 2018

dalle ore 10,00 fino a sera



Necci
Castagnaccio
Caldarroste
Bomboloni



Panini e Vino Novello

Banchetti di vario genere





Dott.ssa C. Pandolfi Dott.ssa C. Innocenti



Conservativa estetica
Odontoiatria infantile
Parodontologia
Prevenzione
Chirurgia orale
Ortodonzia
Protesi

**VI ASPETTIAMO NEL NOSTRO
NUOVO STUDIO DENTISTICO**

**VIA FRATELLI CERVI, 2A TRAVERSAGNA
51010 MASSA E COZZILE (PT)**

www.studiodentisticocpandolficinnocenti.it

Te. 0572 1912591 - 3278194982



(pianoforte). Musiche di Boccherini, Puccini. Inizio fissato alle ore 21.

EVENTI DEL SAPORE

DA OTTOBRE FINO AL 25 NOVEMBRE

La vita dolce – scoperta della Valdibisenzio

Dove: Vaiano. Info: <http://www.fondazionecdse.it>

Amplissimo calendario di incontri, sagre, feste, convegni, appuntamenti, tutti incentrati sulla riscoperta enogastronomica della Valdibisenzio, poco sopra Prato. Tutto con sede nella storica villa del Mulinaccio, aperta per l'occasione tutte le domeniche dalle 15 alle 19. All'interno di questo programma anche la famosa fiera de "il Re Tartufo". Per info su incontri, approfondimenti e curiosità si può far riferimento al sito sopra riportato.

2-4 NOVEMBRE

FESTA DEGLI ANTICHI SAPORI

Dove: Rufina. Per info: SPD Audax Rufina

Da venerdì 2 a domenica 4 novembre a Rufina (FI) si terrà la Festa Autunnale degli Antichi Sapori con prodotti tipici della zona. Per tre giorni la cittadina

toscana onorerà le eccellenze toscane con una serie di momenti gastronomici rivolti a tutti i buongustai.

La manifestazione si propone di "festeggiare" alcuni piatti locali un po' scomparsi dai menù abituali e di offrire prodotti tipici della zona come ad esempio le penne vecchia Rufina e la grigliata mista con il bardiccio, veri protagonisti dell'evento. Ci saranno comunque anche altre pietanze come la farinata, le pappardelle al sugo di coniglio, il lesso con cipolle, il coniglio fritto e la trippa alla fiorentina, tra gli altri. Si tratta quindi di un'ottima occasione per gustare a prezzi vantaggiosi questi prelibati piatti sapientemente preparati dai volontari locali.

La festa è organizzata dalla S.P.D. Audax Rufina, società sportiva di calcio. Il ristorante, allestito in locali climatizzati presso gli impianti sportivi del paese, apre la sera a cena dalle 19:00 ed i festivi anche a pranzo dalle 12:00.

3-4 E 10-11 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

25ª 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.

DAL 9 NOVEMBRE AL 26 GENNAIO

FESTA DELL'OLIO MONTEMURLO

Dove: Montemurlo (PO) Per info: www.festadelloliomontemurlo.it

Una girandola di eventi incentrati sull'olio che comincia con l'inaugurazione di venerdì 9 novembre e prosegue su su fino al 26 di gennaio, con l'ultima data organizzata in piazza del castello. Appuntamenti fissati anche per l'8 dicembre e il 6 gennaio. Conferenze, incontri, approfondimenti,



RE TARTUFO
A VAIANO 17-18 NOVEMBRE

Il tartufo a Vaino porta la corona, e non poteva essere diversamente, d'altra parte di stratta di un prodotto nobile. Alla Villa del Mulinaccio tornano (sabato 17 e domenica 18 novembre) i profumi e i sapori del bosco con la XIII edizione di Re Tartufo, appuntamento molto atteso in Valdibisenzio, con mercatini, degustazioni e tanto altro. Questo il programma della due giornate:

Sabato 17 novembre
Ore 15:00-20:00 – Mercatini del gusto, dell'artigianato e di vendita del tartufo nella Tinaia della villa. Nelle cantine cinquecentesche degustazione dei vini della Cantina Marchesi Pancrazi, a cura dell'Ais di Prato.
Ore 17 – Visita guidata alla mostra La Vita Dolce a cura della Fondazione Cdse alla villa del Mulinaccio.
Ore 20:00 – Gran Convivio, cena tutta a base di tartufo a cura dell'Associazione Tartufai della Val Bisenzio con lo chef Mauro Ravalli. Prenotazione obbligatoria chiamando i numeri 366 2706137 e 338 3803817

Domenica 18 novembre
Ore 10:00-20:00 – Mercatini del gusto, dell'artigianato e di vendita del tartufo nella ex Tinaia della Villa del Mulinaccio. Degustazione di vini della Cantina Marchesi Pancrazi a cura dell'Ais di Prato.
Ore 13:00 – Pranzo tutto a base di tartufo a cura dell'associazione Tartufai della Val Bisenzio.
Ore 17:00: Visita guidata alla mostra La Vita Dolce a cura della Fondazione Cdse alla villa del Mulinaccio.

Prenotazione obbligatoria chiamando 3662706137 e 3383803817. Info tartufaivallbisenzio@virgilio.it

degustazioni. E non solo: anche arte, musica, mostre fotografiche, work shop con le istituzioni. Tutto, ma proprio tutto con un solo protagonista: l'olio. Uno dei migliori che ci siano: quello di Montemurlo. Il programma dell'evento è agilmente consultabile sul sito sopra riportato, cliccando sul link. (PER MAGGIORI INFORMAZIONI SU QUESTO EVENTO VEDI LO SPAZIO DEDICATO A PAGINA 69).

9-11 NOVEMBRE

XIX Festa dell'olio e del vino novello

Dove: Vignanello (VT). Per info: <https://www.prolocovignanello.org/>

Torna nella Tuscia viterbese la Festa che celebra la tradizione di due prodotti artigianali, Olio e Vino Novello, che segnano la storia gastronomica di questo ricco territorio dei Sapori. Diciannovesima edizione della Festa dell'Olio e Vino Novello a Vignanello: una ricorrenza che celebra due tipici prodotti della Tuscia viterbese nel momento della loro massima gioventù e freschezza. Per due fine settimana - 2-3-4 e 9-10-11 novembre - la storia si

colora di enogastronomia con un ricco programma dedicato alla scoperta del territorio attraverso vari linguaggi: dagli itinerari del gusto, con appuntamento approfonditi monotematici, alla rievocazione di antichi mestieri, cortei in costume e gare musicali, oltre a visite guidate nei luoghi più caratteristici del paese, tra cui il famoso Castello Ruspoli, i "Connutti" della Vignanello sotterranea e la Barocca Chiesa Collegiata.

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

Dove: Pitigliano (GR) Per info: www.facebook.com/cantineneltufo.pitigliano
associazioneantineneltufo@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.

10-18 NOVEMBRE

CE L'HO CON L'OLIO

Dove: Calenzano (FI) Per info: vedi spazio a pagina 67

Quest'anno giungiamo alla 28ª edizione di "Ce l'ho con l'olio", sagra di "mangiari con l'olio nuovo", organizzata a Calenzano. "Di nuovo si assiste ad un matrimonio solenne tra due nobili elementi - si legge nello spazio che abbiamo voluto per questa che è una delle fiere-istituzione in Toscana su questo argomento - il mangiar bene e la solidarietà". Infatti questo evento è organizzato dalla Onlus "Associazione Assieme", per racimolare fondi e supporto per iniziative umanitarie nel sud del mondo e in Italia. Presso il polo espositivo "St.Art Calenzano Eventi" tutti i giorni della fiera, dalle 19 in poi, fettunta, pinzimonio, minestra



dal 1954 polleria

Del Rosso



Specialità
carni bianche preparate,
di produzione propria,
senza conservanti

Carni di 1ª
Qualità

via Matteotti, 88
MONSUMMANO TERME
telefono 0572.51239

Dalle Stalle dei Contadini della Zona direttamente sul Banco di Macelleria

Macelleria Salumeria

Famiglia Bianchi

1ª qualità & C. dal 1972

**POLLI ARROSTO E VASTO ASSORTIMENTO DI GASTRONOMIA,
SALUMI E INSACCATI DI PRODUZIONE PROPRIA**



Tutti i Venerdì PORCHETTA CALDA AL FORNO
Ogni giorno troverete PRONTI A CUOCERE DI OGNI GENERE

Via della Stazione - S. SALVATORE MONTECARLO (LU) - Tel. 0583.22078
macelleriabianchimontecarlo@gmail.com - www.macelleriabianchi.com

 [macelleria bianchi](https://www.facebook.com/macelleriabianchi)

di pane, zuppa di porri e piatti tipici della tradizione contadina. La domenica è aperto anche a pranzo. Per prenotazioni è bene chiamare dalle 14 alle 19 il numero 338 6692996. Nota bene: la manifestazione si svolge in concomitanza con la 23° Edizione della Mostra Mercato dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Calenzano", organizzata dal Comune e dall'ATC - Associazione Turistica Calenzano. (PER MAGGIORI INFORMAZIONI VEDI SPAZIO DEDICATO A QUESTO EVENTO A PAGINA 67).

10, 11 E 17, 18 NOVEMBRE

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.

10 E 11 NOVEMBRE

XXXVIII FESTA DI SAN MARTINO E DEI BRINGOLI 2018

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 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.

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 della Regione ospite ovvero: il Friuli Venezia Giulia.

Macelleria Moschini

Una tradizione di sapori che si tramanda ...

*La bistecca,
una specialità squisita*



*Piccola rosticceria
Sabato pollo al girarrosto!!*

*Coppa, mallegati e salsiccia
di produzione propria*



**Mercoledì
pomeriggio
APERTI!**



Tutti i giorni fegatelli, zuppa di pane e farinata

MACELLERIA MOSCHINI
via Provinciale, 172 UZZANO
telefono 0572.451057

FESTA DEL BUCO UNTO

Dove: Civitella Pagano (GR) - Loc. Civitella Marittima Per info: FB ProLoco Civitella Marittima

Il "Buco Unto" è il Civitellino. Le storie tramandate dagli anziani hanno più di una spiegazione a riguardo, per un finale però identico: i pantaloni dei Civitellini erano sporchi di "unto" all'altezza del fondoschiena. Questo era per molti dovuto al fatto che ci si puliva le scarpe con la "sugna" e quando ci si andava ad inginocchiare in chiesa durante la messa, il tacco delle scarpe batteva lì, sporcano i pantaloni. Altre storie raccontano che sia semplicemente perché, dati i numerosi frantoi che lavoravano nel centro di Civitella, l'olio era una costante nella vita degli abitanti del paese, che erano quindi frequentemente sporchi di "unto", ma sempre dovuto all'inginocchiarsi in chiesa. 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!

III FESTA DEL CIOCCOLATO

Dove: Arcidosso (GR) Per info: www.comune.arcidosso.gr.it

Dalle 9.00 alle 20.00 nel centro storico, festa del cioccolato e mercatino di artigianato. Organizzato dalla Pro loco di Arcidosso, questo evento promette e permette di incontrare le eccellenze del cibo degli dei, con abbinamenti sagaci e moltissimi eventi collaterali. Un vero e proprio incontro con una cultura sapiente, e soprattutto la crescita di un evento che,

cominciato quasi per caso, raggiunge ora la sua terza edizione che promette miglioramenti, e un'offerta sempre più completa. Partecipativi poi anche molti commercianti del Paese che promettono vetrine a tema e punti di interesse. Il tutto nel centro di uno dei borghi più belli d'Italia.

10/11 E 15/18 NOVEMBRE

11° NOVEMBER FEST

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

Torna, per il suo undicesimo 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. Non solo: questo evento è anche un'occasione per far festa d'intorno ai buoni sapori con serate danzanti, relax, tanto divertimento e

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

comici d'avanguardia. Originalissima l'idea dell'N-Factor, un vero e proprio talent paesano per cantanti emergenti o presunti tali, in programma per il 16 novembre. Molti comunque i vip (tra i comici ci sarà anche Alessandro Paci!) e non manca neppure il motivo "importante" per il quale partecipare: molto dell'incasso verrà devoluto in beneficenza.

10/11 - 17/18 E 24/25 NOVEMBRE

48a MOSTRA MERCATO NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO DI SAN MINIATO

Dove: San Miniato (PI) Per info: ufficio.turismo@sanminiato-promozione.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.

11 E 18 NOVEMBRE

FESTA DI SAN MARTINO

Dove: Borgo a Buggiano (PT) Per info: vedi spazio pag.112

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. (PER MAGGIORI INFORMAZIONI VEDI LO SPAZIO A

PAGINA 112)

11 NOVEMBRE

Camminare con gusto... alla scoperta di prodotti e produttori del Parco AGRITURISMO LA CHIUSA - GAVISERRI

Dove: Stia (AR). Per info: www.comune.pratovecchio.stia.ar.it

Camminata da famiglie con conseguente degustazione. Ecco il programma: ore 14.00 ritrovo presso la stazione ferroviaria di Stia. Ore 14.30 escursione alla scoperta della fauna del Parco, tra tracce di lupi e cervi. ore 17.00 visita in agriturismo e degustazione a base di prodotti locali e a km zero. Al termine possibilità di visita libera alla Castagnata Stiana. Necessarie scarpe da trekking e giacca a vento - difficoltà facile - durata 2 h circa - bambini dagli 8 anni in su. Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria a info@cooperativainquiete.it indicando data prescelta, numero di partecipanti e recapito telefonico

Storia e sapori del



MACELLERIA PAPINI

***Certezza della qualità,
genuinità dei prodotti***

***Piatti pronti
da cucinare***



***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

Montalbano

Dove: Lamporecchio. Per info: incoming@primaveraviaggi.it

Evento organizzato da Confesercenti Pistoia in collaborazione con il Centro Guide Turistiche Pistoia. Un itinerario tra storia e natura con visita ad un'azienda agricola con stalla, frantoio e caseificio e pranzo con i prodotti dell'azienda. L'itinerario inizia con la visita della pieve romanica dei Santi Baronto e Desiderio, che, secondo una leggenda, fu costruita in una sola notte. Visita anche alla suggestiva cripta parzialmente affrescata. Si prosegue immergendosi nella natura con una passeggiata di ca. 30/40 minuti lungo un sentiero etrusco dintorno la cima di San Baronto con vista panoramica su tutto il territorio (in caso di pioggia visita del Castello di Larciano). Dalla natura si passa ai sapori della terra con la visita all'azienda agricola di Stefano Spinelli a San Baronto per un tour di tutte le attività dell'azienda: la stalla delle pecore con l'illustrazione dei sistemi di gestione del gregge, alimentazione mungitura, il frantoio per conoscere il ciclo produttivo

estrazione dell'olio, il caseificio con una spiegazione sui rudimenti sul latte e dimostrazione di caseificazione.

CASTAGNA DI LUPINAIA

Dove: Fosciandora (LU) Per info: www.turismo.garfagnana.eu

Dalle ore 11.00 rappresentazione mestieri del passato ed esposizione di vecchi attrezzi da lavoro, nel pomeriggio "sbucciatura" manuale e meccanizzata delle castagne essiccate, bancarelle e stand con artigianato e prodotti locali.

Dalle ore 12.00 si pranza con pasta alle castagne, affettati, formaggi, pane casereccio, il tutto naturalmente nel rispetto della tradizione locale.

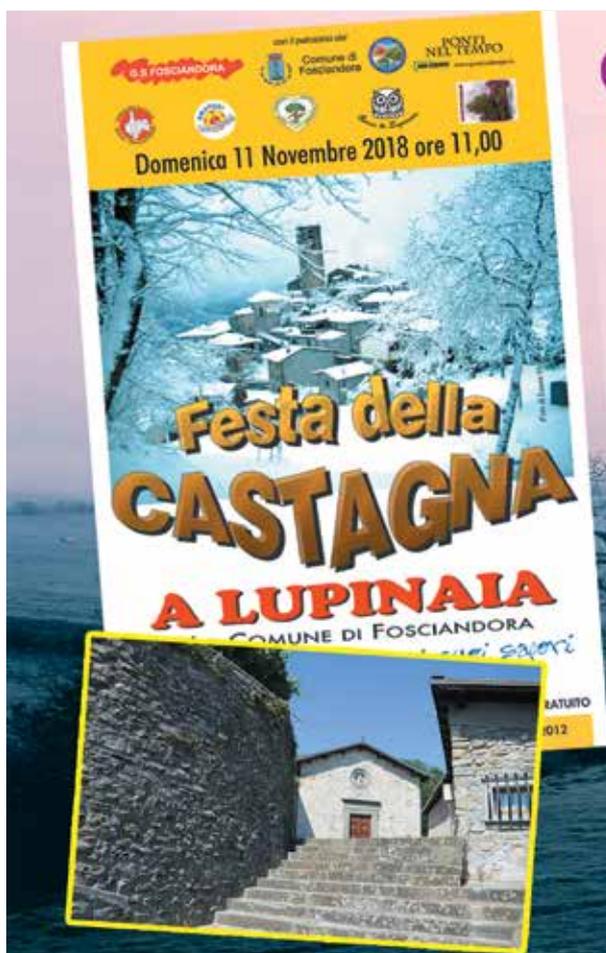
Vari punti ristoro con necci, castagnaccio, frittelle, mondine, neccioloni, (bomboloni con la farina di castagne), pasta fritta, dolci ed altri prodotti tipici. (PER MAGGIORI INFORMAZIONI, VEDI LO SPAZIO DEDICATO A QUESTO EVENTO A PAGINA 111).

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 innaffiato 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 arrostitanno le caldaroste, 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



Castagna, antica passione l'11 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 fritta, 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 18 novembre 2018.

Mario Moscardini 320.0179561
silvana.moscardini@gmail.com

locali doc, abbinati a quelli di altre zone della nostra regione, il tutto con soddisfazione, si spera, dei buongustai.

Castagnata stiana!

Dove: Stia (AR). Per info: www.comune.pratovecchiostia.ar.it

Castagne in festa a Stia, nel centro storico del Paese. Per info sul sito del Comune consigliano di cliccare su Info Associazione Turistica Pro Stia 339/7900188 334/1888560.

16-18 NOVEMBRE

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.

17-18 NOVEMBRE

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 mercatino 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 cioccolato, ai cioccolatini "pret a porter" e per tutte le esigenze. Si va dalla raffinata pralina ricoperta di cioccolato bianco con un 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.

VINOLIONOVO - XIV 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 nuovo, 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 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.

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

La Parrocchia Immacolata Concezione del Torricchio organizza la



11 NOVEMBRE 2018

52° 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". L'intero ricavato sarà devoluto per la riqualificazione dell'oratorio del Torricchio.

Marchia non competitiva a Torricchio di Uzzano aperta a tutti, in particolare alle Famiglie e alle Classi di ogni Scuola. PREMI particolari per le classi più numerose.

Percorso misto rivistato, collinare di 2,5 km - 7 - 13 - 18 e con passaggi in 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 pure vi benedirà!

Quota iscrizione 3,00 €, occasionali 3,50 €. Chiusura manifestazione ore 11:00.

Ritrovo, partenza ed arrivo presso il Piazzale della Chiesa di Torricchio.

PASTICCERIA PRODUZIONE PROPRIA

DOLCI PER FESTE E CERIMONIE

Pasticceria Galantuomini R.

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

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

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.

15a EDIZIONE PRODOTTI POVERI PER RICCHI SAPORI

Dove: Semproniano (GR) - Loc. Petricci. Per info: www.thatsamiata.com

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 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.. 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 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



L'ANGOLO DEI SAPORI

GASTRONOMIA

Polli, polpette, trippa, roast-beef, pancetta di vitella arrosto, zuppe, sughi...



MACELLERIA

Involtini e straccetti di carne bianca e rossa pronti a cuocere



PICCOLO ALIMENTARI
con frutta & verdura, pane, focacce, biscotti...

via Buggianese, 167 PONTE BUGGIANESE
telefono 0572.635592

amatoriale ad iscrizione gratuita. A tutti i partecipanti un kit di benvenuto ed un simpatico riconoscimento finale.

23-25 NOVEMBRE

II Edizione dello Street Food Festival

Dove: Arcidosso (GR) Per info: www.comune.arcidosso.gr.it

Questo evento è un vero e proprio festival dello street food. Organizzato per le vie del borgo di Arcidosso, uno dei borghi più belli d'Italia, questo festival raccoglie ad Arcidosso alcune delle eccellenze più prestigiose dello street food italiano e non solo. Una vera e propria sagra di sapori che stanno diventando sempre più diffusi, apprezzati e ricercati nel panorama enogastronomico anche italiano.

25 NOVEMBRE-9 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 + 1. 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 25 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. Altra iniziativa molto importante sarà la giornata Unicef di martedì 5 dicembre contro il cyber bullismo.

30 NOVEMBRE, 1-2 E 7-9 DICEMBRE

IL DESCO 2018

Dove: Lucca Per info: www.ildesco.eu

Il Desco – Saperi e Sapori Lucchesi

edizione 2018, 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. Non solo: sul sito dell'evento si promettono anche ulteriori novità: "edizione 2018 si rinnova: # raddoppia la superficie espositiva; # triplica l'offerta: produzioni agroalimentari di eccellenza,





sapori e saperi
in mostra

Lucca
Real Collegio - Centro Storico
Ingresso Gratuito



#desco2018 www.ildesco.eu

produzioni BIO (agroalimentare e cosmetica) e arredo e decoro della tavola; # apre a espositori provenienti da tutte le Regioni italiane. Il Desco è anche molto di più: showcooking, laboratori sensoriali del gusto, laboratori per bimbi, convegni, degustazioni, minicorsi, aperitivi". (PER MAGGIORI INFORMAZIONI VEDI LO SPAZIO DEDICATO A QUESTO EVENTO A PAGINA 115).

8 DICEMBRE

FIERUCOLA DELL'IMMACOLATA

Dove: Firenze, piazza di Santo Spirito. Per info: www.lafierucola.org

Una fierucola vera e propria, con banchi quasi medioevali, che invaderà una delle piazze più belle di Firenze secondo i canoni, i desideri e le aspettative della "Fierucola", una vera e propria associazione che organizza eventi particolarmente giusti, tranquilli, a misura d'uomo. Per info cliccate sul sito riportato qui sopra dove si sintetizzano benissimo le idee dell'associazione e gli eventi da essa organizzati.

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, maialino al finocchietto, gobbi 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.

8-9 DICEMBRE

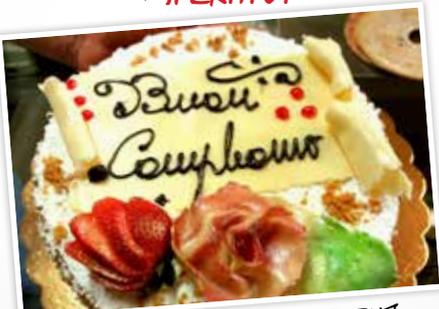
FESTA DELL'OLIO 2018

Dove: San Quirico d'Orcia (SI) - Palazzo Chigi e Centro storico Per info: www.comunesanquirico.it Tel. 0577.899711

La festa, giunta alla sua 26a 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.



**COLAZIONI
PRANZI DI LAVORO
APERITIVI**



TORTE PER CERIMONIE ED EVENTI

**VENERDI E SABATO PIZZA...
anche da asporto!!!**

**IN VIA TOSCANINI 14
PONTE BUGGIANESE
TEL.0572. 634888 -  **




**Abbigliamento - Accessori
Bigiotteria - Articoli da regalo**

**Via Matteotti, 26 - Ponte Buggianese
Tel.349.1556012
seguici su **



**Frutta e verdura - Salumi e formaggi
Tabacchi - Gastronomia**




**DA NOI TROVI SEMPRE
I MIGLIORI PRODOTTI
DI STAGIONE!**

**Via Verdi,33 Margine Coperta
Tel. 0572 766948**

10-11 NOVEMBRE

21^ CORRI SULLA FRANCIGENA A MONTERIGGIONI

Dove: Monteriggioni (SI) Per info: piani.marce@libero.it taruk@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 e si articola, nel giorno di domenica, in Francigena Percorso Lungo di Km 22,200 con partenza alle ore 9,00 e Francigena Percorso Corto, di Km 14,100, anch'essa con partenza alle ore 9.00. Inoltre avremo una Passeggiata e Nordic Walking di km 14,100 con partenza aperta dalle ore 8.30/9.00. Le iniziative del sabato comprendono "Alla scoperta dei luoghi e del paesaggio lungo la Francigena", cioè una passeggiata di km 10 con inizio alle 9.30 ed una Pedalata Cicloturistica (questa alle 14.30) in mountain bike su di un percorso facile. Previsto ristoro finale, per una manifestazione che si svolgerà con qualsiasi condizione atmosferica.

11 NOVEMBRE

LIVORNO HALF MARATHON

Dove: Livorno Per info: info@maratonadilivorno.it Tel. 0586.428316



Seconda edizione della Livorno Half Marathon: 21,097 km che attraversano la città di Livorno su 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.

4° TROFEO CITTA' DI MONTALE - 3° MEMORIAL P. BECHERI

Dove: Montale (PT) Per info: Tel. 328.6884924 - 338.4697182

Una competitiva di 14 km e passeggiate ludico-motorie di 3, 7 e 14 km, oltre ad un percorso per diversamente abili di km 3. Ritrovo e partenza (alle ore 9.00) 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 sarà doveroso rispettare il codice stradale e le indicazioni in loco.

22° 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

Calzature BERNAZZI

via Largo G. La Pira, 12
TRAVERSAGNA MASSA E COZZILE
(Pistoia) telefono 0572.767503



GRANDE PROMOZIONE!!!
scarponcello in pelle Uomo - Donna - Bambino

1 Paio 30,00 Euro 2 Paio 50,00 Euro



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 oltre ai premi finali, sia per categorie sia per assoluti. Inoltre alle ore 15.00 avremo le gare del settore giovanile.

18 NOVEMBRE

17° PALIO FIORENTINO

*Dove: Sesto Fiorentino (FI) Per info: www.prod.facebook.com/www.gsiflorino.it/?ref=ts&fref=ts
gsiflorino@gmail.com Tel. 328.8875914 - 333.6452617 - 335.331849*

Competitiva di km 10 e marcia ludicomotoria di km 5 con partenza alle ore 09.00 dalla Casa del Popolo di Querceto, in via Napoli.

29ª CORSA DELLE CASTAGNE

*Dove: Fivizzano (MS) Per info: www.facebook.com/corsadelle.castagne/corsacastagne@libero.it
Tel. 0585.592325 - 0585.926916 / 320.8899226 - 340.7410461*

Il capoluogo mediceo ed alcune frazioni del circondario saranno al centro di una giornata all'insegna della

castagna, tra feste popolari e tradizione. Si incomincia al mattino con la Corsa delle castagne, con ritrovo per le ore 8.00 (partenza ore 9.15 per le categorie giovanili, 9.45 per gli adulti) per due percorsi non competitivi di km 12 e 2, c/o Bar I platani. Gara valida anche come prova della 32ª Corri Lunigiana 2018. Per proseguire poi alle ore 9.00 in p.zza Garibaldi con la "Mangialonga Fivizzano", La via delle Castagne e degli Antichi Mulini" che prevede la Passeggiata degli Antichi Mulini di ca. 10 km con diversi punti di ristoro. Inoltre tour con biciclette elettriche attraverso i borghi e sentieri della castagna, apertura straordinaria della centrale Enel di Arlia e animazione presso l'antico mulino ad acqua di Arlia. Quest'anno avremo anche il 1° Nordic Walking della Castagna dalle ore 8.00 c/o loc.tà Il Piazzone. Il tutto immerso nella Fiera di San Martino, con mercatini, giochi e dal primo pomeriggio caldarroste per tutti, vino nuovo e banchetti con specialità tipiche.

23ª 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.

24-25 NOVEMBRE

35ª FIRENZE MARATHON

*Dove: Firenze Per info: staff@firenzemarathon.it
<https://www.facebook.com/FirenzeMarathon/> Tel. 055.5522957*

La seconda maratona d'Italia per



“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**

numero di partecipanti e di atleti all'arrivo (oltre 8000 al traguardo anche nel 2017) torna per l'edizione numero 35 con il percorso confermato con partenza e arrivo da Piazza del Duomo. Con conferme e novità. Come il nuovo Marathon Expo, un vero e proprio festival del fitness e dello star bene che sarà allestito nella nuova location, su una superficie molto più vasta (oltre 6000 metri quadri) presso la Stazione Leopolda. Torneranno anche gli eventi che accompagneranno la due giorni e tra questi ci sarà una nuova iniziativa: la Staffetta 3x7 km, una manifestazione ludico motoria legata al programma charity ufficiale della Firenze Marathon in cui si dovranno percorrere 21km in 3 frazioni. La staffetta si svolgerà il giorno precedente la Maratona, sabato 24 Novembre, presso il parco delle Cascine dove avrà luogo anche la Ginky Family Run ovvero la manifestazione dedicata ai più piccoli e alle famiglie, una minirun sulla distanza di 3 km circa, con partenza alle ore 15.30 da Piazza Gui (Cascine). Inoltre la Marathonabile, la prova per i diversamente abili in carrozzina organizzata col contributo

dell'Unità Spinale di Firenze che parte pochi minuti prima del via della maratona.

14° CORRI NELLA RISERVA

Dove: Feniglia - Orbetello (GR) Per info: info@atleticocostadargento.it Tel. 329.2909920

Organizza	RISERVA FENIGLIA 1987 S-88
Partenza	ORE 10:30-GARA AGONISTICA
Partenza	19 maggio 2018, venerdì
Categorie	A (18-29 m), B (30-34 m), C (35-39 m), D (40-44 m), E (45-49 m), F (50-54 m), G (55-59 m), H (60-64 m), I (65-69 m), K (over 70 m) L (18-34 F), M (35-44 F), N (45-54 F), O (over 55 F)
Circuiti	Corti nelle Maratone, Corri in Tusciano
Quota	10 €
Previsioni	Primo 3 assoluto, Primo 5 di categoria
Org.	ATLETICA COSTA D'ARGENTO
Info web	www.atleticocostadargento.it ; www.cerimellamarathon.it ; www.uisp.it/verba
Preselezioni	350 metri Piedi Pisci, 500 metri Pulcini, 750 metri Esordienti, 1200 metri Ragazzi e Cadetti. Iniziativa sul posto, Sabato 18 Novembre
Categorie	5 km (mezzo giro della gara competitiva)
Contacti	info@atleticocostadargento.it

È 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 della Riserva, dalle ore 8.00 alle ore 9.30; a seguire alle ore 10.00 la partenza della gara agonistica competitiva di 10 km e della passeggiata ludico-motoria di 5 km mentre le gare giovanili categorie Cadetti/e, Ragazzi/e, Esordienti, Pulcini, Primi Passi si terranno nel pomeriggio del giorno prima, sabato 17. 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.

2 DICEMBRE

39^ MARATONINA DI BENABPIO

Dove: Benabbio (LU) Per info: redazione@luccapodismo.it Tel. 0583.804006

Ludico motoria di Km 2,4,8 e 10 con partenza ore 08.00/08.30 dalla piazza del paese.



**BLACK FRIDAY?!?!
AL MARIANI WELLNESS RESORT
FACCIAMO IL BLACK MONTH!!!**



**Per TUTTO il mese di Novembre tesseramenti a CONDIZIONI IRRESISTIBILI
VIENI A TROVARCI PUOI AVERE FINO A TRE MESI IN REGALO***

*Offerta valida fino al 30 Novembre 2018 e per non tesserati

Seguici anche su

via Tagliamento, 7 - PIEVE A NIEVOLE - Telefono 0572.952596 - www.marianiwellnessresort.it

10 NOVEMBRE**ARTINGEGNO***Dove: Fucecchio (FI). Per info: www.artingegno.biz*

In piazza Montanelli, in mostra artigianato, collezionismo e antiquariato.

10 E 11 NOVEMBRE**ANTIQUARIATO A PISTOIA***Dove: Ex-Cattedrale, Pistoia. Per info: www.comune.pistoia.it*

La merce esposta è estremamente variegata e comprende mobili, libri, preziosi, stoffe, tendaggi ed oggettistica varia. Gli espositori provengono nella quasi totalità dalla Toscana e dalla Liguria, anche se non è raro poter incontrare venditori occasionali provenienti dal resto d'Italia ed anche dall'estero.

ARTINGEGNO*Dove: Poggibonsi (SI). Per info: www.artingegno.biz*

In piazza Matteotti, in mostra artigianato, collezionismo e antiquariato.

11 NOVEMBRE**PESCIA ANTIQUA***Dove: Pescia.*

Edizione speciale di Pescia Antiqua. Per info vedi lo spazio dedicato a quest'evento al 25 novembre.

MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO DI CARMIGNANO*Dove: Carmignano (PO). Per info: www.comune.carmignano.po.it*

Piazza Matteotti e Piazza Vittorio Emanuele. Orario 9.00 - 20.00

14 NOVEMBRE**BANCARELLE IN SANTA TRINITA***Dove: Prato. Per info: FB Bancarelle in Santa Trinita*

Bancarelle in Santa Trinita è il mercatino che si tiene tutti i 2° mercoledì del mese, una ventina di banchi arricchiranno la già di per se bella, Via Santa Trinita nel centro di Prato. Tra i banchi della mostra mercato

sarà possibile trovare piccolo



antiquariato, collezionismo, modernariato artigianato ed opere del proprio ingegno

17 NOVEMBRE**MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO***Dove: Bientina. Per info: 0587 768411*

Nel centro storico di Bientina, un mercatino dell'antiquariato tutto da osservare, ammirare, considerare.

18 NOVEMBRE**ARTINGEGNO***Dove: Fiesole (FI). Per info: www.artingegno.biz*

In piazza Mino, in mostra artigianato, collezionismo e antiquariato.

LA SOFFITTA SOTTO AL CAMPANONE*Dove: Pontremoli (MS). Per info: www.prolocopontremoli.it*

Mercatino dell'Antiquariato, dell'Artigianato e dei Prodotti Tipici, nelle piazze e vie del Centro Storico.

20 NOVEMBRE**ARTINGEGNO***Dove: PISA (PI). Per info: www.artingegno.biz*

In piazza Vittorio Emanuele II, in mostra artigianato, collezionismo e



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

antiquariato.

24-25 NOVEMBRE

COLLEZIONARE IN PIAZZA

Dove: Prato. Per info: 333 8975175

Collezionare in Piazza, mercatino di piccolo antiquariato, collezionismo, modernariato, vintage e rigatteria, si svolge l'ultimo fine settimana di ogni mese in Piazza S. Francesco a Prato. Sono sempre tantissimi gli espositori e i visitatori di questo mercatino in cui si possono trovare occasioni, pezzi da collezione, arredamento, oggetti del passato.

MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO DI LUCCA

Dove: Lucca. Per info: 0583 442824

Un mercato dell'antiquariato organizzato a Lucca, tra le mura e il centro storico.

MERCATO ANTIQUARIO DI VIAREGGIO

Dove: Viareggio. Per info: 0584 962350

Mercatino dell'Antiquariato organizzato nel viale del liberty di Viareggio, a due passi dal mare e dalla passeggiata. Un appuntamento da non

mancare.

25 NOVEMBRE

MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO

Dove: Bientina. Per info: 0587 768411

Nel centro storico di Bientina, un mercatino dell'antiquariato tutto da osservare, ammirare, considerare.

MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO

Dove: Certaldo.

Nel centro storico di Certaldo, che vale da solo l'impegno della visita, un mercatino dell'antiquariato tutto da osservare, ammirare, considerare.

CAR BOOT SALE

Dove: Pontremoli. Per info Fb Car Boot Sale

Un vero e proprio mercato fai da te nel quale le automobili degli improvvisati commercianti e venditori diventano veri e propri negozietti portatili. Riunite in cerchio in stile vecchio west, queste "diligenze" moderne mettono in

vendita di tutto di più: oggettistica, facezie, divertimenti. Un vero e proprio evento da non perdersi.

PESCIA ANTIQUA

Dove: Pescia. Per info: Fb Toscana Quando

Ogni quarta domenica del mese, sarà possibile ammirare e acquistare



mobili antichi, oggettistica, orologi, monete, antiquariato di ogni specie e forma ed artigianato di qualità. In piazza mazzini ci sarà anche lo spazio dedicato alle piante ed ai fiori e quello dedicato alle piante carnivore, dove troveranno bella mostra quelle più rare ed originali provenienti da tutto il mondo. Nella zona più

vicina al palazzo comunale verrà allestito "il paese dei balocchi", un intero villaggio dedicato ai bambini, dove troveranno clown, giocolieri, castelli gonfiabili, animazione, musica, ecc. Ed ancora banchi di giocattoli, zucchero filato, gelati.

Mercatino dell'usato
LA MANSARDA



**VENDITA OGGETTI
E MOBILI DI OGNI TIPO**
Oggettistica e accessori casa
Arredamento e antiquariato
Stanze complete arredate

**SVENDITA
TOTALE**

per rinnovo magazzino

VENDITA ON-LINE

www.mercatinolamansarda.it

Via Occhibelli, Angolo via Brodolini, 42

CINTOLESE (PT)

Tel. 0572 452055 - 366 2883106

Obbligo di rallentare e/o fermarsi in prossimità di attraversamenti pedonali

di **Massimiliano Massimi**

Presidente della Massimo Massimi Onlus

L' art.141 c.4 e11 CDS prevede l' obbligo di rallentare e/o fermarsi in prossimità di attraversamenti pedonali e viene contestato a chi alla guida di un veicolo omette di ridurre la velocità (o di fermarsi) determinando una situazione di pericolo in prossimità di un attraversamento pedonale. La sanzione amministrativa prevista è da Euro 41,00 a euro 169,00 con pagamento di Euro 41,00 se effettuato entro i 60 giorni, di euro 84,50 se effettuato oltre i 60 giorni e ridotto del 30% ossia della somma di euro 28,70 se eseguito entri 5 giorni dalla contestazione dell'infrazione. Questo articolo si applica in caso

di attraversamento stradale di pedoni pur al di fuori dalle apposite strisce, deve ritenersi che il conducente di veicoli sia tenuto a rallentare la velocità fino a interrompere la marcia, al fine di evitare incidenti che potrebbero derivare proprio dalla mancata cessione della precedenza in favore del pedone, dovendo il conducente del veicolo vigilare al fine di avvistare il pedone,



implicando il relativo avvistamento la percezione di una situazione di pericolo in presenza della quale lo stesso conducente è tenuto a porre in essere tutti gli accorgimenti necessari

a prevenire il rischio di investimento, salvo l'ipotesi di un oggettivo e assoluta impossibilità per il conducente di avvistare il pedone al di là di ogni possibile adempimento degli obblighi di diligenza.

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

CARROZZERIA BELLAVISTA

la numero uno nel restauro e
modifiche di fuoristrada 4x4



ALTRI SERVIZI

Gestione sinistri.
Soccorso stradale
Assistenza legale
Auto Sostitutiva
Assistenza gomme e meccanica
Car Wrapping

**AUTOCARROZZERIA
BELLAVISTA**

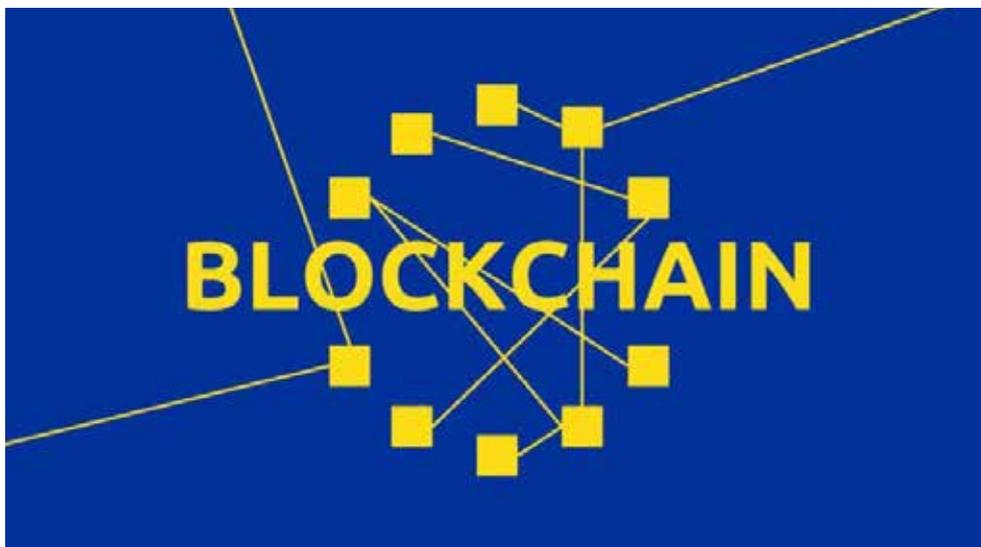
AVB
via MOLINETTO, 4
BORGO A BUGGIANO ☎ 0572.30331



AUTOCARROZZERIA BELLAVISTA di Stefano Corradi

via Molinetto 4 - BORGO A BUGGIANO

🏠 0572.30331 📞 335.6824450



Tecnologia e diritti

Blockchain per riconoscere i titoli dei rifugiati

Un metodo valido per fare luce sul percorso di chi viene da lontano

Di Francesca Chelucci

Iniziamo spiegando cosa è la tecnologia Blockchain: un protocollo di comunicazione basato sulla logica del database condiviso. In parole povere? Rendere accessibili le informazioni, comprese quelle relative al percorso formativo dei cittadini. In questo modo sarà possibile valutare e riconoscere i titoli e le competenze dei rifugiati presenti sul nostro territorio. Il viceministro Lorenzo Fioramonti ha espresso il proprio entusiasmo sostenendo che “lo sviluppo futuro sarà legato alle competenze delle persone che vivranno nel nostro Paese; da ovunque esse provengano”, e questa tecnologia consentirà di aggirare le classiche problematiche burocratiche. A seguito del lancio del progetto

Blockchain, il Miur ha dichiarato l'adesione dell'Italia alla European Blockchain Partnership: progetto che unisce ben 27 paesi europei con l'obiettivo di scambiarsi competenze tecniche e normative.

Tecnologia e futuro

Una batteria nella carrozzeria

Per ora è un'idea solo da supercar. Ma forse un giorno...

Di Simone Ballocci

Troppa poca batteria per la tua auto elettrica? E allora io ti faccio diventare la carrozzeria stessa un mega-accumulatore di energia. Eccola l'idea sviluppata presso l'Università di Chalmers, in Svezia, alcuni ricercatori hanno prodotto uno studio sulla possibilità di utilizzare la fibra di carbonio per realizzare la carrozzeria delle auto elettriche del futuro, incrementando fortemente l'autonomia delle auto elettriche. Utilizzare la carrozzeria come un gigantesco accumulatore in realtà non è un'idea nuova: di

recente ad esempio ci ha pensato anche Lamborghini per il suo concept di automobile sportiva all-electric Terzo Millennio. La soluzione immaginata dalla casa di Sant'Agata Bolognese è un po' diversa perché si parla dell'uso di nanotubi in carbonio ma l'idea di fondo è identica. E, allo stesso modo di quella svedese, per adesso troppo costosa per pensare di farci le auto di serie. Appunto: per adesso...

Tecnologia e cultura

Perlego, la Spotify dei libri fondata da due bocconiani

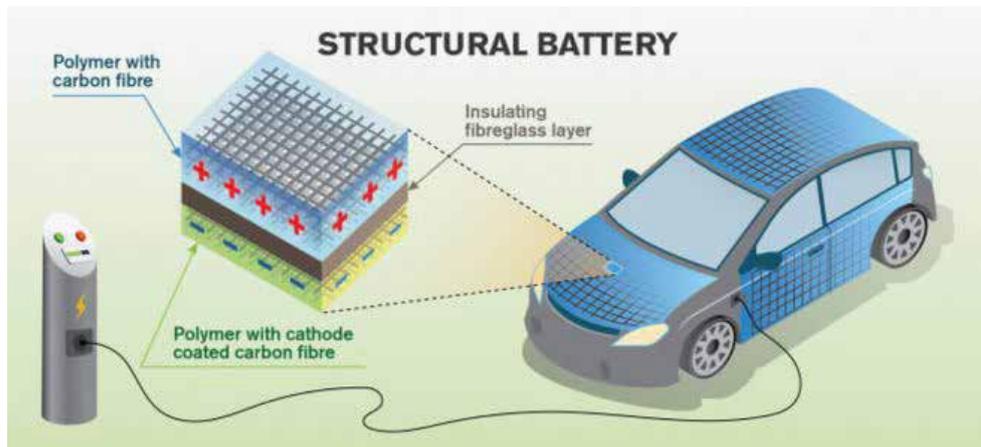
200mila pubblicazioni accademiche a 14 Euro al mese. Per ora..

Di Giada Bertolini

LONDRA - Perlego, la startup nata a Londra ma fondata da due ex studenti della Bocconi, è



pronta a rivoluzionare il mondo dell'editoria digitale. La nuova web app di servizi in streaming mette a disposizione, con un abbonamento mensile di 14 €, un catalogo di oltre 200mila pubblicazioni accademiche in formato e-book. I manuali, le dispense, i saggi, e i testi d'approfondimento sono al momento consultabili da pc e tablet, ma prossimamente sarà sviluppata anche una app ottimizzata per il mobile. I due fondatori, Gauthier Van Malderen e Oliviero Muzi Falcon, hanno cercato di trovare un equilibrio conveniente per tutti: gli studenti universitari che devono comprare ogni semestre decine di libri, gli autori che in questo modo tutelano i loro diritti a differenza delle fotocopie e gli editori che possono aumentare i loro profitti. Al momento Perlego ha stretto accordi con circa 1400 case editrici, ma il numero è destinato a crescere in parallelo alle lingue disponibili. Una vera e propria biblioteca accademica sempre a portata di clic che ci permette minimizzare i costi dell'istruzione.



Fatturazione Elettronica.... esci da questo software!

Come evitare che una procedura semplice diventi un "cruccio" per la tua attività

Come confermato anche dal Decreto Fiscale appena pubblicato nella Gazzetta Ufficiale relativo al capitolo "Disposizioni di in materia di semplificazione fiscale" legato alla Legge di bilancio 2019, il prossimo 1 gennaio entrerà in vigore la Fatturazione Elettronica obbligatoria. Oltre alla obbligatorietà della modalità di fatturazione con la Pubblica Amministrazione già esistente dal 2014 l'obbligo sarà infatti esteso sia alle relazioni commerciali tra soggetti passivi privati (aziende e professionisti con P.Iva) sia verso i consumatori finali utilizzando il Sistema di Interscambio e secondo il formato XML.

La fatturazione elettronica sarebbe di per sé un'ottima idea, un sistema digitale di emissione, trasmissione e conservazione delle fatture non può altro che migliorare la burocrazia in teoria. In pratica il rischio è che una misura che consente di mandare in soffitta la carta, velocizzare e digitalizzare gli adempimenti fiscali di fatturazione diventi un problema

se non affrontato con serietà e fin da adesso.

Il DF introduce condizioni di non sanzionabilità per chi non si adegua al nuovo meccanismo di fatturazione elettronica, ritardando la trasmissione delle e-fatture, purché questo non incida sulla Liquidazione Iva. Ma non facciamoci trarre in inganno questa "tolleranza" vale solo per i primi 6 mesi e ciò vuol dire però solo che abbiamo tempo per imparare ad usare lo strumento ma non vi è deroga per l'attrezzarsi a farlo.

Per questo motivo a seguito delle numerose richieste noi di AmicoBIT abbiamo voluto verificare di avere a disposizione due strumenti per le piccole attività e media impresa.

Il primo software è Easyfatt di Danea Software (parte di TeamSystem), ideale per aziende, artigiani, negozianti, professionisti e chiunque abbia l'esigenza di emettere fatture e gestire un magazzino. Il vantaggio di Easyfatt è che è un software dal costo contenuto e tutto compreso anche per ciò che riguarda la

gestione della fatturazione elettronica appoggiandosi ad Agyo, infrastruttura tecnologica di TeamSystem. L'utilizzo è gratuito sia per te che per il tuo commercialista e la conservazione per 10 anni pure.

La seconda soluzione si chiama Domino.next è un software per PMI che gestisce pienamente la fatturazione elettronica oltre a numerose funzioni di livello avanzato come contabilità generale e analitica, beni ammortizzabili, distinta base, listini personalizzati, protocollazione e CRM. Un software interfacciabile con qualsiasi altra applicazione pre-esistente di terze parti grazie alla disponibilità dell'accesso ai dati.

Insomma siamo ben coscienti di aver dato un numero parziale di informazioni in questo spazio limitato, ma è proprio per questo che oltre ai dettagli presenti sul nostro website restiamo a tua disposizione per una consulenza o una demo presso il nostro punto vendita di Montecatini, alla mail shop@amicobit.com e al numero 0572773791.

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!



**AMICO
BIT**

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 dell'astrofilo e appassionato di astronautica Massimo Martini.

Eventi del mese: Luna, pianeti visibili a occhio nudo e fenomeni interessanti. A novembre vi sarà Luna nuova il 7, primo quarto il 15, piena il 23 ed all'ultimo quarto il 30. Mercurio è visibile con difficoltà al tramonto, a sud-est di Giove, ed il 22 scomparirà fra le luci del crepuscolo. Venere torna visibile all'alba e negli ultimi giorni del mese sorge circa tre ore prima del sorgere del Sole. Marte è visibile nella prima parte della notte e tramonta poco dopo la mezzanotte locale. Giove è visibile al tramonto ma scende sempre più rapidamente ed il 14 scompare fra le luci del crepuscolo. La visibilità di Saturno è ridotta alle prime ore serali ma va diminuendo ed alla fine del mese scomparirà nelle luci del tramonto. Il giorno 11 congiunzione molto stretta fra Luna crescente e Saturno tra le ultime luci del tramonto.

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,

delle Pleiadi e delle Iadi. La rossa stella Aldebaran preannuncia il prossimo sorgere della brillante costellazione di Orione. L'orizzonte Sud è povero di stelle notevoli: l'unica di rilievo è l'isolata Fomalhaut, la stella Alfa del Pesce Australe. 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 Via Lattea,



e dal Cigno. Novembre vede ad Est il sorgere di quelle costellazioni che saranno dominanti nei mesi invernali: l'Auriga, con la sua brillantissima stella Capella, e il Toro, con i celebri ammassi

sempre più prossimo al tramonto. La costellazione del Sagittario può essere ancora osservata nelle prime ore della sera.

Pillole di astronomia: Costellazioni,

Marcella Moda
di Vania Rondini
abbigliamento donna

in arrivo la nuova collezione autunno inverno

Via Marruota, 133
MONTECATINI TERME
 Tel. 351.9887991 - f

GIOIELLERIA

Mancini

**GIOIELLERIA
 OREFICERIA
 OROLOGERIA
 ARTICOLI DA REGALO**

Kidult
 DISCIPOLI YOUR LIFE

via E.Toti, 57/67 - Monsummano Terme (PT)
 Tel. 0572.51480

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**

Andromeda è una costellazione rappresentante la principessa Andromeda, che si trova nell'emisfero nord vicino a Pegaso. La costellazione ha la forma approssimata di una lettera «A» allungata, debole e deformata. La costellazione si individua con facilità, trovandosi a nor-dest del brillante asterismo del Quadrato di Pegaso, di cui la stella al vertice nordorientale fa parte di Andromeda; la costellazione si estende poi a nord e ad est del Quadrato, seguendo un allineamento di stelle di seconda e terza magnitudine, arrivando sin quasi a lambire la scia luminosa della Via Lattea del nord. Le sue dimensioni sono notevoli, ma nella parte occidentale si trovano solo stelle deboli, massimo di quarta grandezza. La sua individuazione è facilitata anche dalla presenza della caratteristica figura di Cassiopea, posta più a nord; in generale, si può affermare che anche lo spazio privo di stelle luminose situato

fra Cassiopea e Pegaso fa parte di Andromeda. Il periodo più adatto alla sua osservazione ricade fra settembre e gennaio; l'emisfero boreale è il punto di osservazione ideale, dove si presenta in parte circumpolare a partire dalle

australe si mostra sempre molto bassa sull'orizzonte e a partire dalle latitudini temperate medie diventa progressivamente invisibile. La stella più luminosa, α Andromedae (chiamata Alpheratz o Sirrah), fa parte dell'asterismo chiamato Quadrato di Pegaso, e la sua luminosità è di magnitudine 2. Ma l'oggetto del profondo cielo più famoso in Andromeda è sicuramente M31, la Galassia di Andromeda, che è anche il più lontano oggetto visibile ad occhio nudo. È una grande galassia spirale, simile alla nostra Via Lattea ma un poco più grande, posta alla distanza di circa due milioni di anni luce e di magnitudine 4,4.



latitudini medie salendo verso nord. In quest'emisfero è una tipica costellazione autunnale, ma è visibile nel cielo serale da fine agosto fino a quasi tutto marzo senza grosse difficoltà. Dall'emisfero

GAV (Gruppo Astronomico Viareggio)
<http://www.astrogav.eu>
 UAI (Unione Astrofili Italiani)
http://divulgazione.uai.it/index.php/Cielo_di_Novembre_2018
 Sito dell'osservatorio Arcetri:
https://www.arcetri.astro.it/po/sky_maps/maps.html

SILVANA
 Parrucchiera per Signora

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

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

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

Liste nascita, Premaman,
 Abbigliamento 0-16 e non solo
**SET DI ACCESSORI
 BEBE' & MAMMA PER IL PARTO**

CORREDINO NASCITA

**Nuova collezione abbigliamento
 0-16 delle migliori marche**

via Marruota, 122 Montecatini T. - Tel. 0572.911838
 Per info: Il Girotondo Snc Montecatini seguici su



ADOZIONE DEL CUORE PER DAMA!

CANILE HERMADA
ASSOCIAZIONE
Amici degli Animali
Montecatini Terme

Quel che rimane di una dolcissima braccetta di nome Dama... Dama è arrivata in canile circa quattro mesi fa, era una braccetta in forma, energica poi giorno dopo giorno la sta consumando tanto da averla ridotta come nella prima foto...

A distanza di 4 mesi Dama pesa 13 kg quando ne dovrebbe pesare almeno 18 kg, le ossa iniziano a farsi vedere in maniera pronunciata, e come darle torto, lei una canina vivace, allegra che le piace correre, giocare ormai da 4 mesi si trova in prigione senza poter sfogare le sue esigenze...

Dama in gabbia salta continuamente, gira su se stessa tanto da sciuparsi quella bellissima codina sottile e scodinzolante fino a farla sanguinare... Cerca di attirare l'attenzione delle persone abbaiando modo per attirarle a lei ma ad oggi nessuna richiesta buona è arrivata per lei...

Dama è una bracca taglia media, buona, affettuosa ignora sia i cani maschi che le femmine da provare con i gatti..

Ha 5 anni. È sterilizzata, taglia media, in regola con i vaccini

Non viene affidata per la caccia, per stare solo in giardino ma deve poter stare anche in casa.

Aperto tutti i giorni dalle 14,00 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: 14.00 - 18.00



TOELETTATURA COMMERCIALE PER CANI E GATTI

PET SHOP

presenta

TRATTAMENTO CON ACQUA CORRENTE OZONIZZATA

IL POTERE dell'OZONO

- ✓ Igienizzante
- ✓ Cicatrizzante
- ✓ Antinfiammatorio
- ✓ Antibatterico
- ✓ Antiparassitario



Dona lucentezza
apre i nodi e
toglie gli odori



Contrasta
dermatosi e
micosi



Non lascia
residui ma ossigena



IL BAGNO SENZA SHAMPOO!

BAGNI CON NANOBOLLE

- pulizia profonda
- snodatura dolce
- basta stress
- lo lavi quanto vuoi
- recupero del pelo
- benessere naturale

nessun aumento del listino prezzi

via Pineta, 456 MONSUMMANO TERME (Pistoia) tel. 0572 031897 | [f](https://www.facebook.com/petsandthecity.monsummano) [petsandthecity.monsummano](https://www.facebook.com/petsandthecity.monsummano)



Clinica Veterinaria
PONTE dei MARCHI

IGIENE DENTALE NEL CANE E NEL GATTO: NON SOLO UN PROBLEMA DI ALITOSI

Avete mai provato a non lavarvi i denti per una settimana? I vostri amici, probabilmente, cominceranno a starvi un po' più lontano. E' naturale: dopo ogni pasto si deposita placca dentale sui denti, la principale responsabile dell'alitosi.

Ora guardate il vostro amico quadrupede. Da quanto tempo non si lava i denti? Non deve sembrarvi strano: anche cani e gatti soffrono di problemi legati alla placca dentale. Se poi aggiungete che il cane spesso respira a bocca aperta, ecco che stargli vicino può diventare un'esperienza veramente da brivido.

Nel cane e nel gatto l'alitosi è un problema molto diffuso e potrebbe essere indicativo di una cattiva condizione di salute del cavo orale.

Di solito un cane e un gatto sopra i 3 anni di età ha già accumulato più o meno consistenti di tartaro.

A quel punto non ha molto senso spazzolare i denti del cane: prima bisogna rimuovere il tartaro e la placca batterica, e in seguito il proprietario dovrà occuparsi dell'igiene orale del suo amico a quattro zampe.

Anche impegnandosi nel pulire frequentemente i denti, non è detto che si possa mantenere sempre una perfetta



Dott.
Balistreri Claudio



Dott.ssa
Frugoli Alice



Dott.
Bernardi Gabriele

igiene orale. A differenza di quello che comunemente si crede, la formazione del tartaro e della placca non dipende da cosa mangia il nostro amico. La diffusione batterica che avviene a causa di placca, tartaro e gengive infiammate può causare danni a cuore, polmoni ed ad altri importanti organi generando così danni sistemici di difficile gestione.

E' chiaro, quindi, che la prevenzione ha un ruolo importantissimo. Per prevenire tali problemi è necessario usare quotidianamente spazzolino da denti e dentifricio per cani e gatti a partire dai 3-7 mesi di età, in modo che si abituino fin da piccoli a certe manualità.

E' ancora più importante portare i vostri animali dal veterinario per controlli periodici in modo tale che possa indicarvi la terapia più opportuna.

Il tartaro è facilmente visibile. Sarà sufficiente alzare un po' le labbra del vostro cane per riuscire a vedere lo stato di salute dei denti. In questo modo potrete rendervi conto di quando sarà il momento di portarlo ad effettuare una detartrasi, proprio come facciamo anche

noi esseri umani.

Il veterinario durante la detartrasi provvederà a rimuovere il tartaro e la placca dai denti, sia nelle zone superficiali che in quelle più nascoste.

Ogni singolo dente viene pulito su tutte e cinque le facce: nei due spazi interdentali, sulla faccia esterna, quella interna e quella superiore. Per quanto collaborativo possa essere un cane o un gatto, questo intervento è da eseguirsi necessariamente in anestesia generale. Primo, perché il liquido refrigerante verrebbe ingerito da un cane sveglio, o gli andrebbe "di traverso" (cosa che non accade con un animale anestetizzato che respira attraverso il tracheotubo); e secondo, bisogna tener presente che la parte visibile del dente è la punta dell'iceberg: il vero nemico si nasconde nello spazio sottogengivale, che va sollevato e pulito profondamente perché la detartrasi sia veramente efficace e curativa. Per non parlare poi di alcune gravi situazioni dentali che richiedono l'estrazione del dente: a volte i denti restano in sede solo perché "bloccati" dal tartaro che li ricopre.

“
La Clinica Veterinaria 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
tel. 05721906336

QUANDO ARRIVA NOVEMBRE...

Di Pieluigi "Gigi dj" Pardoocchi

...il mercato musicale si sveglia. Ovviamente attirati dalle vendite natalizie (...e meno male) i personaggi della musica "mainstream", così ormai gli esperti chiamano la musica che si vende, ci propongono le loro novità che poi porteranno in tour fino all'anno

prossimo. Ce ne sono talmente tante che spero di essere coinciso da presentarvele (quasi) tutte. Si comincia con ELISA che alla fine di ottobre ha fatto uscire "Diari Aperti", anticipato da due singoli, come ormai usa, di cui "se piovesse il tuo nome" ha avuto un notevole gradimento. Proseguiamo con GIORGIA, che il 16 novembre consegnerà il suo "pop heart", una raccolta di cover "del cuore" anticipata dalla bella interpretazione di "le tasche piene di sassi" di Jovanotti, fra le altre si preannuncia una cover di un classico di Whitney Houston (indovinate quale ?), noi... siamo

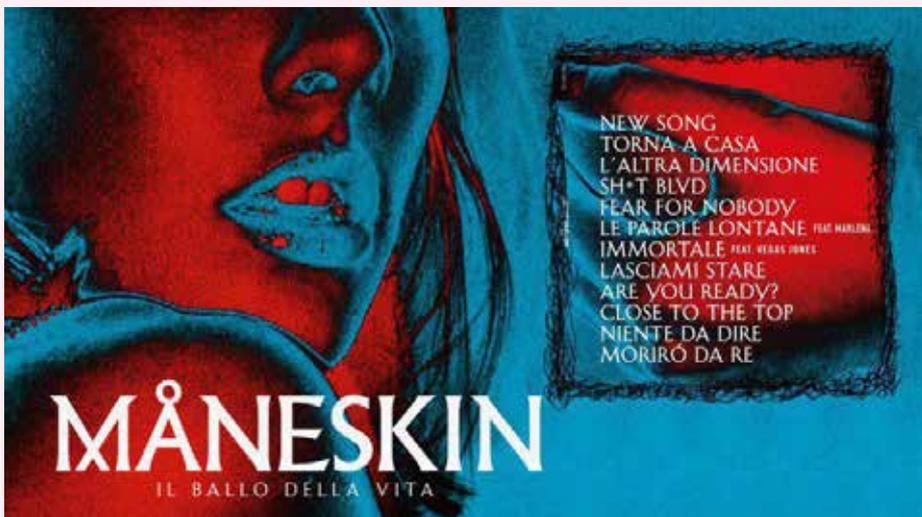
in attesa. Come aspettiamo "il ballo della vita" il primo vero album dei MANESKIN, la giovanissima band proveniente da x-factor che con "torna a casa" spopola in radio, speriamo sia una piacevole conferma. Nel frattempo però degno di nota vi vorrei ricordare un disco già uscito, che è "8" dei SUBSONICA, il gruppo torinese sempre all'avanguardia con il suo sound tecnologico, ovviamente al primo ascolto si rimane un



Ma... dall'estero direte voi, non arriva nulla ? C'è una bellissima rivelazione, non solo musicale ma anche cinematografica. Uscito in ottobre il remake di "A Star is Born", film storico con l'immensa Barbra Streisand. Ebbene oltre ad aver sbancato al botteghino, la colonna sonora è veramente bella, LADY GAGA e BRADLEY COOPER sono una incredibile sorpresa ed è giusto che la bellissima canzone "Shallow" sia praticamente prima nelle classifiche di tutto il mondo. Tutto troppo bello direte voi ma, mica si può sempre criticare.



po.... scettici, ma poi ascoltandolo veramente si scopre un'atmosfera interessante.



5 NOVEMBRE

Tommy Emmanuel

Dove: Obihall di via De André - Firenze, dalle ore 21

William Thomas Emmanuel (Muswellbrook, 31 maggio 1955) è un chitarrista australiano. Considerato come uno dei chitarristi migliori al mondo, è noto per la sua incredibile tecnica del fingerpicking, unita ai ritmi che egli esegue sul corpo della chitarra, essendo anche un percussionista professionista. Eletto Miglior chitarrista Acustico nel 2008 e nel 2010 dal magazine Guitar Player, ha suonato durante la sua lunga carriera con numerosi artisti, tra cui Chet Atkins, Eric Clapton, Sir George Martin, John Denver e Dodi Battaglia.



cantautore si formò alla scuola genovese, anche se ricercò un nuovo genere musicale che unisse la musica antica (in particolare medievale e rinascimentale) con la musica folk tradizionale e di tradizione celtica e nord-europea, guadagnandosi il soprannome de il Menestrello.

14 NOVEMBRE

MANESKIN

Dove: Obihall di via De André - Firenze, dalle ore 21

I Maneskin sono finalmente in tour! Dopo aver disturbato, conquistato e infine perso alla finale la scorsa edizione di X-Factor, questo gruppo di giovanissimi tardoromani parte per l'incontro con la massa sempre crescente dei loro fan. Autori di una ritmica modernissima abbinata ad un gusto estetico quasi classical-rock, i Maneskin sono sicuramente una delle più promettenti realtà della musica italiana contemporanea. Senza dubbio un concerto da non perdere soprattutto per scoprire... chi cavolo sia Marlena! (Attenzione: la data del 14 novembre, al momento della stesura di questa pagina, è già sold out. Ma, niente paura: è già in programma una seconda data fiorentina, sempre all'Obihall, il prossimo 13 marzo...).

15 NOVEMBRE

Gemitez

Dove: Obihall di via De André - Firenze, dalle ore 21

Dopo il successo di "DAVIDE" (Tanta Roba Label/Universal Music Italia), nuovo disco di inediti di Gemitea già certificato

8 NOVEMBRE

Huun-Huur-Tu - Mongolia

Dove: Auditorium Flog, via Mercati - Firenze, dalle 20.30

Huun-Huur-Tu è un gruppo musicale originario della repubblica di Tuva, appartenente alla Federazione Russa e situata al confine con la Mongolia. Uno degli elementi distintivi della loro musica è l'utilizzo della tecnica del canto armonico (in inglese: throat singing), nel quale il cantante, sfruttando le risonanze che si creano nel tratto vocale che si trova tra le corde vocali e la bocca, emette contemporaneamente la nota e l'armonico relativo (detto anche ipertono, in inglese: overtone), il cui timbro può ricordare quello di un flauto. Altro elemento peculiare è l'utilizzo, da parte del gruppo, di strumenti tradizionali

10 NOVEMBRE

Angelo Branduardi

Dove: Teatro Verdi, Firenze (dalle 20.45)

Torna dopo 5 anni a Firenze Angelo Branduardi, apprezzatissimo musicista, compositore ed esecutore. Come

platino (certificazione diffusa da FIMI/GfK Italia), dal 10 novembre il rapper sarà impegnato in un tour che lo vedrà protagonista dei più importanti club d'Italia. La tappa fiorentina è la seconda di questo suo tour.

17 NOVEMBRE

CESARE CREMONINI

Dove: Mandela Forum - Firenze

Cesare Cremonini torna a Firenze con una data del suo tour autunnale. Dal megasuccesso con i Lunapop tempo ne è trascorso parecchio, così come dalla sua prima assoluta da solista con Bagus nel 2002. Ma questo ragazzo bolognese rimane sempre lo stesso: uno dei migliori scrittori di musica - e di testi - del panorama musicale italiano. E fa piacere sapere che la sua data al Mandela sia già quasi sold out: c'è ancora speranza per la musica...

21 NOVEMBRE

Pastis + Irene Grandi

Dove: Teatro Puccini - Firenze



Il progetto Lungoviaggio nasce dall'incontro del duo Pastis dei fratelli Marco e Saverio Lanza, rispettivamente fotografo e musicista, attivi da lungo tempo nell'ambito della videoarte, con Irene Grandi che non ha certo bisogno di presentazioni. Come lo stesso titolo testimonia, "Il Viaggio" è il concept di uno spettacolo in cui video, musica, fotografia e la grande voce di Irene concorrono ad

Ada

ABBIGLIAMENTO
Uomo - Donna - Bambino - Neonato
BIANCHERIA PER LA CASA

Via Lucchese PONTE ALL'ABATE | PESCIA 0572.429010 | Seguici su

GARY NATURALMENTE COMICI

noidinotte more than pyjamas

s/oggi

infioré

CARLA FERRENI

FLI CAMPAGNOLO

iDO

RAGNO

NAVIGARE

LOVABLE

Triumph

una messa in scena visionaria grazie alla simbiosi tra chitarre, pianoforte, macchina fotografica e canto. Le video-opere in proiezione simultanea interagiscono con l'esibizione alla stregua di un ulteriore musicista sul palco e rivelano, tra le altre, le immagini di personaggi unici del loro settore che hanno voluto collaborare al progetto quali Vasco Rossi e l'astronauta Samantha Cristoforetti; presenti anche intense immagini (postume) dello scrittore Tiziano Terzani.

24 NOVEMBRE**Dire Straits Legacy***Dove: Obihall Firenze*

Il tour sarà occasione per rivivere la magia dell'indimenticabile repertorio



dei Dire Straits, con brani come Money for Nothing, So Far Away, Sultans of Swing, Walk of Life e tante altre hit, ma anche per ascoltare alcune canzoni del nuovo album di inediti "3 Chord Trick" prodotto da Phil Palmer e Alan Clark, registrato a Los Angeles nello studio di Steve Ferrone e poi ai Forward Studios di Grottaferrata. I DSL Dire Straits Legacy sono nati dall'amore e dalla passione per la musica dei Dire Straits, rock band britannica formatasi nel 1977, con

l'idea di portare la musica del celebre gruppo a tutti gli appassionati che hanno atteso a lungo di poter riascoltare dal vivo tanti brani memorabili. L'anno scorso, è arrivato il primo tour internazionale, organizzato da We4Show, che li ha visti esibirsi con successo in Francia, Svizzera, Lussemburgo e anche in Sudamerica, con una serie di sold-out in diverse città.

28 E 29 NOVEMBRE**Malika Ayane***Dove: il 28 al Tenax, il 29 al Teatro Verdi, Firenze*

Torna sulla scena musicale dopo due anni di lavoro, e debutta con il nuovo singolo Stracciabudella (Sugar).

Un pezzo di lei, scritto di suo pugno con il musicista Shridhar Solanki, per raccontarci un pezzo di ognuno di noi. Stracciabudella anticipa il nuovo album dal titolo "DOMINO", in uscita in autunno. In contemporanea all'uscita del singolo, l'annuncio del nuovo originale tour che toccherà teatri e club.

2 DICEMBRE**Edoardo Bennato***Dove: Teatro Verdi, Firenze, dalle 20.45*

La creatività, quell'arte, pregio di pochi, che appartiene da sempre ad Edoardo Bennato che torna a teatro dopo lo strepitoso tour sold out dello scorso autunno. Sul palco il "PINOCCHIO & COMPANY TOUR 2018", che parte dal nuovo singolo "Mastro Geppetto" e continua tra i brani storici del rocker. On stage la formazione ormai



consolidate composta da Giuseppe Scarpato (chitarre), Raffaele Lopez (tastiere), Gennaro Porcelli (chitarre), Roberto Perrone (batteria), Arduino Lopez (basso). E a completare il quadro di grande musica il Quartetto Flegreo, formatosi a Napoli nel 2002 e composto da Simona Sorrentino (primo violino), Fabiana Sirigu (secondo violino), Luigi Tufano (viola) e Marco Pescosolido (violoncello). Quasi tre ore di musica, video ed interazione con il pubblico a rendere il concerto di Bennato non una semplice esibizione, ma una vera e propria esperienza emozionale. Bennato continua il suo viaggio, di città in città, parlando di un mondo fatto di buoni e cattivi, dove sbeffeggiare i potenti, inneggiando alla forza umana del popolo e passando per il più classico tra i sentimenti ispiratori dei poeti della canzone: l'amore.

7 DICEMBRE**PETER BENCE***Dove: Obihall Firenze*

Peter Bence (5 settembre 1991) è un pianista e compositore ungherese. Dal gennaio del 2012 fino a giugno 2017 ha detenuto il record del mondo per il maggior numero di suoni prodotti in un minuto con il pianoforte (765) [1][2][3]. Il record è stato battuto dal pianista portoghese-americano Domingos-Antonio Gomes con 824 suoni[4]. Il 30 luglio 2018 riceve a Reggio Calabria il Premio Riccio d'Argento dell'orafo Gerardo Sacco del XXXII festival Fatti di Musica, ideato e organizzato dal promoter Ruggero Pegna e riservato ai migliori live d'autore di ogni anno, nella sezione dedicata ai più grandi musicisti internazionali. La consegna del premio e' stata accompagnata da una lunga standing ovation del pubblico che ha gremito l'arena dello Stretto.

CAFFÈ
TOP

**VENDITA AL DETTAGLIO DI CAFFÈ IN GRANI E POLVERE,
CIALDE E CAPSULE COMPATIBILI CON TUTTE LE
MACCHINE DA CAFFÈ. THE E TISANE BIO.**







aperti dalle ore 9 alle ore 13 e dalle ore 16 alle ore 20. Domenica chiuso.

via Buggianese, 26 (accanto alla Conad) 51019 Ponte Buggianese - Tel. 331 2433046 alessandro90nannini@gmail.com - seguici su  

Arte e nuovo millennio

I social censurano l'arte

Sgarbi: "Chi censura l'arte è cretino senza attenuanti"

Di Giada Bertolini

Come già raccontato nel numero di ottobre, la retrospettiva su Marina Abramović di Palazzo Strozzi ha attirato l'attenzione, oltre che degli appassionati, anche dei social network, in particolare Instagram. La censura del nudo artistico ha origini antiche: celebre la scelta di papa Giulio III di far ricoprire le nudità del "Giudizio Universale" alla morte di Michelangelo. Oggi, dopo più di 450 anni, in una società in cui la violenza e la pornografia sono all'ordine del giorno a essere censurata è ancora l'arte. I social, infatti, vietano il nudo a priori applicando le policy in modo indiscriminato, senza valutare il contenuto.

Nel 2017 anche Sgarbi si era schierato contro Facebook, colpevole di aver



censurato un dipinto del Cagnacci. "I social debbono servire anche a promuovere l'arte e la conoscenza - sostiene il critico -. Chi censura l'arte è cretino senza attenuanti". Recentemente Facebook si è rifiutato di pubblicare un'inserzione pubblicitaria della mostra da lui organizzata a Sutri sul fotografo Wilhelm von Gloeden, anche questa volta a causa dei nudi presenti nell'immagine. Stessa sorte anche per l'Ente turistico delle Fiandre

con le opere di Rubens a cui Visit Flanders ha risposto in modo ironico pubblicando un video in cui la "polizia del nudo" caccia i visitatori iscritti a un social media dalla casa-museo del maestro barocco. A Vienna, dopo la rimozione dei poster promozionali in occasione del centenario della morte di Egon Schiele è stato lanciato l'hashtag #toartitsfreedom che è diventato virale. Siamo di fronte a una censura culturale da smartphone.



Puccini Franco Creazioni Artistiche



Via Roma, 4 MONTECARLO (LU) Tel. 349.3747690 www.pucciniarte.com puccini.arte@gmail.com

"Grand Tour della Valdinevole"

Da Opificio a... Bifamiliare con spa. 1^ 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:

Quando nel febbraio del '88 ho incontrato Simonetta, quell'immobile posto a mezzogiorno della sua abitazione in Sant'Allucio di Uzzano, ospitava ancora un opificio un tempo dedito alla manifattura di sottoli e giardinere varie. L'intenso odore vagamente rancido e gli appiccicosi pavimenti in gres ancora disseminati di gelificati oli dozzinali, ne restituivano un'esatta connotazione. Ma le frenesie e schiamazzi dei dipendenti in ritardo sulla sirena d'ingresso o gli esodi liberatori, a quella d'uscita, erano già allora, un nostalgico ricordo. Gli anni del boom economico sempre più lontani ed anche l'impulso "positivista" degli anni '80 (passato alla storia come periodo dell'Edonismo Reaganiano), non era riuscito ad imprimere la giusta spinta per impedire l'inevitabile. Presto un'altra azienda si era aggiunta alla ormai lunga schiera di chiusure, fallimenti e -poi-concordati... con un crescendo che proseguirà divenendo, purtroppo, il colore distintivo nel quadro degli anni a seguire. Dai fiumi di "giovani" vestine celesti, ai più maturi drappelli di camici, ai gruppetti sparuti e così andare fino ad oggi... con niente più di un silenzio assordante. La nuova modernità richiedeva ed incoronava incessantemente

prodotti, consumi e brand international, griffe glamour, fashion multinazionale e comportamenti globalizzati. Le nostre aziende a conduzione prevalentemente familiare, hanno molto faticato ad agganciare tale modello economico di sviluppo. Nel frattempo l'immobile edificato ad un solo piano fuori terra, con semplice ma buona mentalità costruttiva,



Simone Architetto Scardigli, 20x20, olio su cartone, Rocco Noemanno, 2015 (S.A.D. Buggiano -PT -)

si andava piano piano sempre più deteriorando con il passare degli anni abbandonato com'era alla totale incuria.

Un primo tentativo (mentale!) di recupero e riqualificazione architettonica ci fu fermamente negato dalla proprietà nel 1991, ancor prima di nascere, vanificando così l'ipotesi - SOGNO! - di immaginare proprio lì la dimora della nostra futura famiglia. Un secondo, questa volta concreto, lo seguii nel '92-'93. Adottai

progettualmente una tipologia architettonica da "bifamiliare" a doppio verone (torretta) con copertura a padiglione (piramidale) su corpo a capanna con le immancabili evocative ampie finestrate circolari immaginate proprio sul marcapiano del doppio volume dove, dal sopralco interno, avremmo potuto offrire alla nostra vista un colpo d'occhio veramente raro sia sul doppio volume in verticale che sul paesaggio e verde circostante in orizzontale. Il progetto superò agevolmente (fatta eccezione per una, diciamo così, stravagante

richiesta integrativa di elaborati grafici in scala 1:50 per i Prospetti: istanza unica e bizzarra specialmente se pensate che l'immobile ricade in zona semplicemente residenziale e per di più non vincolata... mai sentita prima... né, tanto meno, ovviamente più, dopo! Quando si dice: spazio ai giovani! Quanta mal celata ipocrisia. Misteri e dazi delle matricole?!?) le fasi autorizzative amministrative. Ma si sa come vanno le cose fra noi mortali! Niente è per sempre, se non la Verità che deriva dall'Amore

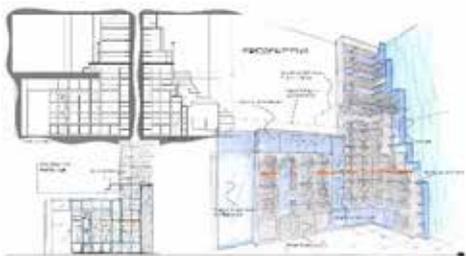


nel Padre e nei Sacramenti vissuti in "prima linea", ed allora: morto un Papà se ne fa un altro! Cantava Lorenzo il Magnifico: - "(...) quant'è bella giovinezza, che si fugge tuttavia! Chi vuol esser lieto, sia: di doman non c'è certezza(...)". Ebbene, è proprio questa "indeterminatezza sul futuro" che attribuisce spirito, senso e valore al nostro agire, all'esistere...





diversamente sbiadito in una noiosa attesa di eventi CERTI, NOTI, PREVEDIBILI, privi di libero arbitrio, come nella visione di una pellicola in bianco e nero già troppe volte trasmessa. Ma come erroneamente ogni sera ci pare che il sole nel crepuscolo immortali la sconfitta della battaglia del giorno sulla notte, della luce sulle tenebre, del bene sul male... così ad ogni nuovo mattino coltiviamo l'illusione che quella nuova tenue aurora possa durare per sempre, stendendo un manto vellutato color pastello, sull'intera nostra vita! Un altro incarico, qualche anno dopo, a visto crescere il cantiere. Un altro tramonto? Un altro mattino? Infinita



ciclica illusione e speranza terrena d'eterno. Oggi posso senza dubbio affermare che la nuova soluzione di copertura a "stella" (doppia capanna incrociata) con travetti latero-cementizi con fondello spezzato (come suggerito dal compianto esperto amico e prezioso fornitore di cantiere Renzo Pesì di Borgo) sia stata assolutamente vincente sotto il profilo compositivo architettonico

ed innovativa per ciò che riguarda quello tecnologico. La scala, il percorso verticale per eccellenza, costituisce il vero fulcro progettuale e simbolico dell'intera opera. All'esterno "materica", pesante, facile metafora sulla dimensione tangibile della vita, con sviluppo a doppia "GI" simmetrico su setto murario curvilineo emiciclico in mattoncini sabbiati a faccia-vista tramati. All'interno "leggera", smaterializzata "rascendente" in cristallo ed acciaio inox spazzolato grezzo autoportante, dall'andamento avvolgente intorno al camino cilindrico con canna e fumaiolo (a liberare i fumi residui del fuoco quotidiano domestico verso il cielo, implementando questo metaforico movimento ascensionale), anch'essi in acciaio, con focolare rivolto al corner living. Con il passare del tempo poi ho avuto il piacere in più riprese di confrontarmi anche con il tema caro dell'interior design fino al complemento d'arredo di qualità su misura. Due note obbligatorie! Chi non ricorda le osservazioni del poeta latino Orazio tratte dalle Odi: "carpe diem, quam minimum credula postero" ("cogli il giorno -l'attimo-, confidando il meno possibile nel domani). Abbandonare le illusioni e concentrarsi nel tentativo di "staccare", fissare un attimo dall'inarrestabile fluire del tempo, perché se il domani non è affidabile, questo significa che dobbiamo saper apprezzare l'oggi di cui disponiamo. Questo l'incipit meta-progettuale: vivere il presente ancorando indelebilmente le memorie del passato per poter, più forti di ricordi, affrontare le sfide del futuro. 1° - il

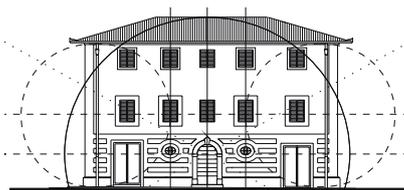
progetto del mobile con soluzione d'angolo a doppia altezza che dal soggiorno si sviluppa, rarefacendosi, fino al sottotetto in combinazione di varie essenze lignee dal bianco faggio, al caldo noce nazionale fino al dorato palissandro e wengè laccato extralucido, il tutto giocato sul disegno geometrico dei numeri componenti la data del Sacramento nuziale dei coniugi, con inserti simbolici in vetro sabbiato e trasparente total light



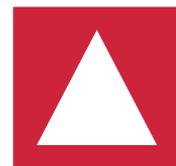
che da subito ha incuriosito e poi rapito l'apprezzamento di ognuno; 2° - il disegno di un tavolo da fumo in listre di rovere biondo curvilinee che "cripticamente" ripropongono il logo pensato compenetrando le iniziali dei nomi di battesimo dei componenti il nucleo familiare, con top in cristallo sotto il quale poter scorgere frammenti della loro vita... riconoscendo distinti tipi di sabbia provenienti dai molteplici lidi visitati in ogni dove, viaggiando per il mondo. (SEGUE)

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



HENRI CARTIER-BRESSON. IN AMERICA

Dove: Lucca – Lucca Center of Contemporary Art

Quando: fino all'11 novembre 2018

Per info: www.luccamuseum.com/it Tel. 0583.492180



È uno dei più grandi fotografi di sempre. E ora una mostra accende i riflettori sul “Henri Cartier-Bresson. In America”, organizzata in collaborazione con Magnum Photos e Fondation Henri Cartier-Bresson con il supporto di MVIVA. L'esposizione, che si compone di 101 immagini in bianco e nero, riunisce gli scatti che il fotografo parigino – fondatore insieme a Robert Capa, George Rodger, David ‘Chim’ Seymour e William Vandivert della Magnum Photos – realizzò negli Stati Uniti a partire dalla metà degli anni Trenta, quando visitò per la prima volta il Paese, fino alla fine degli anni Sessanta. Questi lavori sono riusciti a catturare la realtà e l'essenza della vita americana di allora, mostrando in particolare la diversità della ricca società americana.

ANIMA/ANIMUS/ANIME

Dove: Monsummano Terme (PT) – MAC'n

Quando: fino al 18 novembre 2018

Per info: www.macn.it Tel. 0572.952140

Mostra collettiva a cura di Filippo Basetti e Paola Cassinelli fino al 18 novembre 2018. Orario: lunedì, giovedì, venerdì 15.30-18.30 (ora solare) 16-19 (ora legale); mercoledì 9.30-12.30 sabato e domenica 9.30-12.30 / 15.30-18.30 (ora solare) 16-19 (ora legale). Chiuso il martedì. Ingresso libero



COMPLESSO MUSEALE DEL DUOMO DI SIENA

Dove: Siena, Duomo. Quando: fino al 31 dicembre 2018

Per info: <https://operaduomo.siena.it/>

Sin dal primo marzo, fino al 31 dicembre, è possibile scegliere fra 3 tipologie di visite: l'ingresso alla Cattedrale con la Libreria Piccolomini; il percorso ‘Opa Si Pass’ che include ‘Sotto il Duomo – Percorsi di Luce’ videomapping 3d; la ‘Porta del Cielo’ con la visita ai tetti del Duomo e che da quest'anno include anche il percorso ‘Opa Si Pass’. Disponibili per l'accompagnamento guide turistiche autorizzate.

DRAPPI D'ORO E DI SETA

Dove: Prato – Museo del Tessuto.

Quando: fino al 2 gennaio 2019

Per info: www.museodeltessuto.it/

La Sala dei Tessuti antichi al piano terreno riapre con una mostra che valorizza la ricchissima collezione di tessuti rinascimentali del Museo. Il percorso illustra l'evoluzione delle produzioni tessili di lusso tra Quattro e Cinquecento, con oltre 120 esemplari, molti dei quali mai esposti prima al pubblico e restaurati per l'occasione:

stoffe di seta come velluti, lampassi, damaschi arricchiti da effetti preziosi in filato metallico d'oro e d'argento, tessuti ‘a maglia moresca’ e tessuti per la casa a fibra mista in lino, cotone e lana e biancheria ricamata in seta.

VOLAMMO DAVVERO IN DIREZIONE OSTINATA E CONTRARIA

Dove: Atelier Elisa Marianini, San Piero a Sieve.

Quando: fino all'11 gennaio

Per info: www.elisamarianini.it



A venti anni dalla scomparsa di Fabrizio De André un viaggio pittorico nel suo universo poetico in una mostra che raccoglie trentacinque opere della pittrice e storica dell'arte Elisa Marianini eseguite nel corso di circa venti anni. Dipinti che ci raccontano e ci immergono nel mondo alto e terreno del poeta e musicista genovese.



L'esposizione è allestita nell'atelier della Marianini. Ingresso libero. Ogni sabato alle ore 17 sono previste visite guidate gratuite alla mostra, gradita la prenotazione.

KANDINSKY COLOR EXPERIENCE

Dove: Montecatini Terme (PT) – Palazzina Terme Tamerici Quando: fino al 13 gennaio 2019

Per info: www.kandinskycolorexperience.it - info@kandinskycolorexperience.it



La mostra vuole essere una esperienza multimediale e immersiva che grazie alla realtà virtuale conduce il visitatore all'interno delle opere del grande pittore russo. Realizzata grazie al sostegno del Comune di Montecatini e Terme di Montecatini, è promossa dal Nuovo Teatro Verdi s.r.l. Projection mapping. Schermi curvi, tecnologia 4d, leap motion, le soluzioni più innovative della realtà virtuale e interattiva per immergersi e conoscere l'arte di Kandinsky, a partire dall'elaborazione ancora figurativa delle suggestioni folkloristiche della terra natale, per giungere all'evoluzione della forma libera, geometrica e biomorfa.

Un'esperienza ricchissima ed unica accompagnate dalle musiche tratte dall'opera "Quadri per un'esposizione" di M. Mussorgsky, messa in scena nel 1928 con proiezioni e scenari astratti, creati dallo stesso pittore. La mostra Kandinsky Color Experience sarà inoltre l'occasione per ammirare da vicino le Terme Tamerici e il tesoro che ospita al suo interno: la Sala Chini, aperta straordinariamente per l'occasione.

MARINA ABRAMOVIC

Dove: Firenze – Palazzo Strozzi Quando: fino al 20 gennaio 2019

Per info: www.palazzostrozzi.org Tel. 055.2645155

Una grande mostra dedicata a Marina Abramović, una delle personalità più celebri e controverse dell'arte contemporanea, che con le sue opere ha rivoluzionato l'idea di performance mettendo alla prova il proprio corpo, i suoi limiti e le sue potenzialità di espressione. L'evento si pone come una straordinaria retrospettiva che riunirà oltre 100 opere offrendo una panoramica sui lavori più famosi della sua carriera, dagli anni Settanta agli anni Duemila, attraverso video, fotografie, dipinti, oggetti, installazioni e la riesecuzione dal vivo di sue celebri performance attraverso un gruppo di performer specificatamente formati e selezionati in occasione della mostra. L'esposizione nasce dalla collaborazione diretta con l'artista nella volontà di proseguire – dopo Ai Weiwei e Bill Viola – la serie di mostre

che hanno portato a esporre a Palazzo Strozzi i maggiori rappresentanti dell'arte contemporanea. Il palazzo verrà nuovamente utilizzato come luogo espositivo unitario, permettendo a Marina Abramović di confrontarsi per la prima volta con un'architettura rinascimentale e in cui verrà sottolineato lo stretto rapporto che ha avuto e continua ad avere con l'Italia.

IL MUSEO IMMAGINATO. STORIE DI TRENT'ANNI DI CENTRO PECCI

Dove: Prato. Quando: fino al 25 giugno 2019

Per info: www.centropecci.it

Il Centro per l'arte contemporanea Luigi Pecci compie trent'anni: per l'occasione, la mostra Il museo immaginato. Storie da trent'anni di Centro Pecci ne rilegge le vicende attraverso un percorso inedito di fatti, dati statistici, aneddoti, ricordi e opere scelte dalla sua collezione e dalla storia delle mostre, ideato dalla nuova direttrice Cristiana Perrella. Più che una celebrazione, un racconto in forma di autofiction, in cui la realtà di quanto accaduto si alterna a una visione immaginativa del museo che reinterpreta e configura il passato alla luce della sensibilità del presente, proiettandolo in un futuro possibile.

Prima istituzione dedicata al contemporaneo ad esser stata costruita ex novo in Italia, dalla sua inaugurazione il Centro Pecci si è distinto come centro di produzione culturale impegnato nella ricerca artistica in senso ampio: dal 1988 ha presentato oltre duecentocinquanta tra mostre di arte, design, moda, e un fitto programma di eventi legati alla letteratura, alla musica, alla performance e al teatro.

Sotto la direzione di Cristiana Perrella, entrata in carica a marzo 2018, il Centro Pecci si presenta oggi in una nuova 'veste', sempre più accogliente e aperta alla città. Il trentennale è stato infatti inteso come l'occasione per rileggere e riattivare spazi e funzioni del Centro Pecci dopo l'ampliamento inaugurato nel 2016. Accompagnerà la mostra un programma di eventi - rassegne teatrali, video programme, performance.



6, 7 e 8 NOVEMBRE

Fiabe in Musica*Dove: Piccolo Teatro Bolognini di Pistoia*

con Virginia Belvedere, flauto Francesco Bellezza, violino Ernesto Biagi, viola, Cristiano Sensi, batteria Giulio Soldati, tromba (allievi della Scuola di Musica e Danza "T. Mabellini" di Pistoia) voci recitanti Sena Lippi e Pablo Eze Rizzo elaborazione dei testi in chiave sonora Massimo Caselli

Cinque racconti fantastici, scelti dalla raccolta di fiabe "Le mille e una note" di Roberto Piumini, sulla nascita di alcuni strumenti musicali. Un viaggio condotto da 2 attori e 5 musicisti della Mabellini alla scoperta del "carattere" degli strumenti protagonisti. Al termine dei racconti gli studenti presenti prenderanno parte ad un incontro ravvicinato con i giovani musicisti della Scuola Mabellini e con i loro 5 strumenti. L'elaborazione dei testi in chiave 'sonora' è curata da Massimo Caselli, direttore della Scuola "Mabellini"; a lui e alle due voci recitanti, Pablo Eze Rizzo e Sena Lippi, si deve anche l'agile messa in scena delle fiabe.

DA VENERDÌ 9 A DOMENICA 11 NOVEMBRE

Giovanna d'Arco*Dove: Teatro Manzoni di Pistoia; info: www.teatridipistoia.it/teatro-manzoni*

scritto e diretto da Monica Guerritore con Monica Guerritore, videoproiezioni a cura di Enrico Zaccheo, progetto luci Pietro Sperduti "A 10 anni di distanza sferzo il mio corpo e il mio cuore perché restituiscano ancora una volta sul palcoscenico la forza immensa del suo coraggio. Quello di cui noi tutti abbiamo bisogno". (Monica

Guerritore). Monica Guerritore riporta in scena il suo spettacolo di maggior successo e torna ad avere la corta zazzera bionda, il corpo scattante e muscolosissimo nell'armatura di Giovanna D' Arco, spettacolo di cui è interprete, regista e autrice: "La sua forza" – dice l'attrice – "trascende la sua appartenenza al genere femminile. La sua passione è universale e travalica il tempo, la sua idea di libertà è eterna". E Giovanna rivive nella nostra epoca, compagna di ribellione e speranza di Che Guevara, del giovane cinese che a piazza Tien An Men ferma col suo corpo un carro armato, di uomini e donne 'forti della forza' che viene dall'istinto di libertà.

Le proiezioni che accompagnano tutto lo spettacolo mostrano i volti terribili dei giudici del film di Dreyer, presenti e giudicanti contrapporsi al sogno di Martin Luther King e testimoniano come si levino alte in ogni tempo le voci contro il 'Potere'.

Dimenticando l'immagine tramandata, Giovanna è viva attraverso gli Atti del Processo, visionaria e poetica nei versi di Maria Luisa Spaziani, reale

CAMPAGNA ABBONAMENTI APERTA

TEATRO
175 posti a sedere

Novembre
Sabato 24

LA VALIGIA
PIENA PIENA DI.....
ore 21.00

Mauro Serio

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

Graphic by: liveplayrock.com

f TEATRO BUONALAPRIMA
YouTube BUONALAPRIMA TEATRO E ACCADEMIA DI SPETTACOLO

nel racconto di Cardini e sarà il De Immenso, che Giordano Bruno scrive prima di essere messo a morte, a dare parole alla sua 'chiamata: ... lei che incarna la perfetta fusione di 'Corpo-Mente-Anima' che lui stesso aveva preconizzato. Un parallelo tra due destini.

9 NOVEMBRE

Le parole note - Con Giancarlo Giannini

Dove: Teatro Pacini di Pescia; info: www.teatropacini.it



Il recital di Giancarlo Giannini è un singolare incontro di letteratura e musica. L'attore, particolarmente esperto nell'analisi della parola, recita una serie di brani e poesie al grande pubblico: da Pablo Neruda, Garcia Lorca, Marquez, ai più classici come Shakespeare, Angiolieri, Salinas. I temi sono comuni: l'amore, la donna, la passione... la vita! Giancarlo Giannini sarà accompagnato da una serie di brani inediti del sassofonista partenopeo Marco Zurzolo, suonati dal suo quartetto. Giancarlo Giannini e la sua recitazione, la sua voce calda e penetrante condurrà gli spettatori in "atmosfera" mistiche, malinconiche, amoroze, ed ironiche in un viaggio

dal Duecento ai giorni nostri. Grandi emozioni, molteplici atmosfere, un unico spettacolo: Le Parole Note.

20 NOVEMBRE

Cenerentola Across The Universe

Dove: Teatro Yves Montand di Monsummano



con Annarita De Michele, Maria Pascale, Salvatore Marci, Paolo Gubello drammaturgia Katia Scarimbolo regia Michelangelo Campanale fascia d'età: dagli 8 anni ai 14 anni Ass. Cult. Tra il dire e il fare - Compagnia La luna nel letto in collaborazione con la Scuola di Danza Artinscena

"Avete mai confuso il sogno con la vita? O nascosto qualcosa come un ladruncolo qualsiasi? Vi siete mai sentiti impauriti come davanti ad una strega? O creduto che i vostri oggetti come per magia si muovessero e invece erano fermi? Forse aveva ragione mia madre. Forse sognavo e basta. Forse erano gli anni '80. O magari ero o mi sentivo una CENERENTOLA."

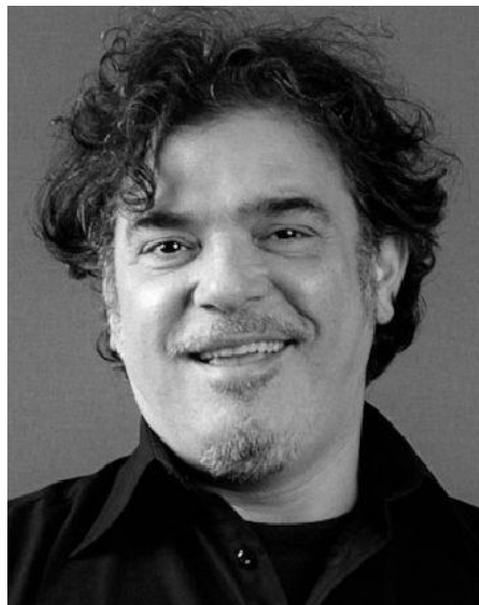
Così si presenta la protagonista della storia, come una ragazza interrotta

dalla presenza di una madre "troppo buona", e ci racconta della bontà che diventa identica alla cattiveria, quando presume di sapere ciò che è giusto o sbagliato, quando non riesce a lasciare spazio per vivere.

24 NOVEMBRE

MAURO SERIO in "LA VALIGIA"

Dove: Teatro "Buonalaprima" di Buggiano - Info e prenotazioni: 0572 30836 - 333 6812900



con la partecipazione di Mapi Verona scritto e diretto da Bruno Di Marcello Un uomo, un attore, la sua valigia. La disfa, la rivolta, sempre in attesa di partire per l'ennesima tournée. La vita dell'attore bisogna saperla comprendere fino in fondo. Anche gli stessi attori, forse, faticano a farlo. Solo sul palco, Mauro Serio, perso nei suoi ricordi, ogni tanto scambia delle battute con sua moglie, una voce fuori campo. La descrizione della vita dell'artista è resa declamando frasi e aforismi di famosi autori teatrali, come anche le diversità degli



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



NOVITA'! Profumi per la casa!

spettacoli che si mettono in scena: dalla commedia dell'arte al teatro classico. Dentro una ricca scenografia, tra una valigia appesa al muro, una valigia grande da riempire, una sedia e una cassettera, Mauro Serio ci ricorda che nella vita si può cadere come è possibile ricominciare, sia nella vita dell'artista, che nella vita che si conduce quotidianamente. Teatro Buonaprima: via Terra Rossa Fonda, 168 – Buggiano (loc. Pittini)

29 NOVEMBRE

Ultimo Chisciotte

Dove: Teatro Pacini di Pescia; info: www.teatropacini.it



teatropacini.it

liberamente tratto da Miguel De Cervantes

adattamento e regia Maria Grazia Cipriani con Stefano Scherini, Matteo De Mojana

assistente alla regia Jonathan Bertolai
musiche Giacomo Vezzani
luci Fabio Giommarelli
produzione Teatro Del Carretto

«Sognare il sogno impossibile / Raggiungere la stella irraggiungibile / Amare in modo casto e anche da lontano / Combattere per ciò

che è giusto / Tentare quando le braccia sono troppo stanche / Essere disposti a marciare all'inferno / Per una divina causa ...Seguire quella stella / Non importa quanto sia priva di speranza / Non importa quanto distante...»

Ultimo Chisciotte insegue l'utopia del romanzo cervantiano facendola giocare con la realtà. Si apre il sipario sul fascino e la dannazione di quell'uomo che, come nel testo di Cervantes, si fa attore e personaggio per misurarsi con il polverio del palcoscenico come con quello delle cose e del mondo, perduto tra la realtà rappresentata e quella autentica.

Sancio è un giovanissimo "servo di scena" leggero come un folletto, che cerca di capovolgere i valori del padrone dimostrando che ogni linea dritta nasconde un rovescio storto. Il suo percorso lo vede lentamente abbracciare il valore chisciottesco, come un discepolo che ha imparato e amato una lezione di vita dal proprio maestro fino a farla sua. E

farsi lui stesso ultimo Chisciotte, in un inno alla rinascita dell'utopia. Mentre l'impareggiabile Dulcinea, unica signora dei più segreti pensieri, primo oggetto del desiderio, è la donna che non esiste, puro e doloroso miraggio.

1 DICEMBRE

La vita accanto

Dove: Teatro Yves Montand di Monsummano

di Maria Pia Veladiano
adattamento teatrale Maura Del Serra
regia Cristina Pezzoli
con Monica Menchi
Dall'intenso romanzo di Maria Pia

Veladiano (Giulio Einaudi Editore), proposto nella riduzione teatrale di Maura Del Serra è LA VITA ACCANTO affidato all'interpretazione di Monica Menchi, per la regia di Cristina Pezzoli (sabato 1 dicembre, ore 21). Lo spettacolo è inserito nell'ambito delle iniziative per la "Giornata Mondiale contro la violenza alle donne". Come scrive Cristina Pezzoli: "Gli occhi degli altri sono uno specchio. Sono il giudice che decreta se esistiamo o no. Non essere guardati equivale a non essere amati. Crescere storti, rinchiusi, evitati dallo sguardo degli altri, provoca dolore. Ma la possibilità di trasformare il dolore, genera, a volte, una nuova inaspettata bellezza. La bellezza della musica, della poesia, la bellezza che sta nelle mani di questa bambina brutta. L'atto scandaloso di una bellezza che ha bisogno di orecchie e di anima per essere vista più che di occhi. Questa storia sfida il tempo in cui è stata scritta: un'epoca in cui l'apparire ha seppellito l'essere, in cui 'photoshoppare' visi e corpi è la regola che si impone per correggere e falsificare ogni minima imperfezione del corpo umano..."



**Tabacchi, Sigarette e Dispositivi
Elettronici**

**Ricariche telefoniche, ricariche
Postepay, Paypal e molto altro**



**Pagamento bollettini, bollo auto,
assicurazioni, F24, bonifici, pagamenti P/A**

**Cartoleria, Edicola, biglietti Trenitalia,
articoli da regalo**

Vinci dal Fontanelli... scopri tutti i nostri giochi!

PONTE BUGGIANESE - VIA ROMA 12 - tel 3331569 -  - Self H24

USCITE DELL'8 NOVEMBRE 2018

TUTTI LO SANNO



Regia di Asghar Farhadi con Penélope Cruz, Javier Bardem, Ricardo Darín, Eduard Fernández. Genere drammatico.

Il sequestro di una ragazza durante un matrimonio quasi da favola scombussola l'equilibrio di una famiglia. Una sparizione che fa cadere le maschere in famiglia e in piazza dove 'tutti sanno'.

NOTTI MAGICHE



Regia di Paolo Virzi con Mauro Lamantia, Giovanni Toscano, Irene Vetere, Giancarlo Giannini. Genere commedia.

Il film è ambientato a Roma nell'estate dei mondiali di calcio del 1990: un rinomato produttore cinematografico viene trovato morto nel fiume Tevere. I principali sospettati sono tre giovani aspiranti sceneggiatori.

USCITE DEL 15 NOVEMBRE 2018

ANIMALI FANTASTICI - I CRIMINI DI GRINDELWALD



Regia di David Yates con Johnny Depp, Eddie Redmayne, Zoë Kravitz. Genere fantasy.

Continuano le avventure di Newt, lo studioso di creature magiche alle prese con animali fantastici in fuga.

Il secondo capitolo dello spinoff sul magico mondo del mago di Hogwarts.

COSA FAIA CAPODANNO?



Regia di Filippo Bologna con Luca Argentero, Ilenia Pastorelli, Alessandro Haber, Vittoria Puccini, Isabella Ferrar. Genere thriller.

Quattro coppie si danno appuntamento per passare Capodanno in uno chalet in montagna, con l'obiettivo di passare la fatidica mezzanotte in un modo nuovo e originale: fare un'ammucchiata. Ma la crisi si scatena pian piano quando i segreti di tutti vengono a galla. E da lì sarà un crescendo di colpi di scena.

USCITE DEL 22 NOVEMBRE 2018

TROPPIA GRAZIA

Regia di Gianni Zanasi con Alba Rohrwacher, Elio Germano, Giuseppe Battiston. Genere commedia.

La storia di un incontro paranormale e quasi ... "mistico" fra un essere ultraterreno e un essere che con la terra campa, Lucia, una geometra specializzata in rilevamenti catastali.

ROBIN HOOD - L'ORIGINE DELLA LEGGENDA



Regia di Otto Bathurst. Un film con Taron Egerton, Jamie Foxx, Eve Hewson, Jamie Dornan. Genere avventura.

Al ritorno dalle Crociate, Robin di Loxley scopre che l'intera contea di Nottingham è dominata dalla corruzione. L'ingiustizia e la povertà in cui vive il suo popolo lo spingono così a tramare per organizzare

un'audace rivolta contro la potente Corona d'Inghilterra. Ma per farlo ha bisogno di un mentore: un abile quanto sprezzante comandante conosciuto durante la guerra. Grazie a lui, il temerario Robin diventerà il leggendario Robin Hood e, forse, cercherà anche di riconquistare un amore che credeva perduto.

LA NOTTE È PICCOLA PER NOI

Regia di Gianfrancesco Lazotti con Michela Andreozzi, Cristiana Capotondi, Riccardo De Filippis. Genere drammatico.

Una grande sala da ballo, un luogo senza tempo, le storie dei clienti che si intrecciano un sabato sera, formando un affresco variopinto e affascinante, in cui il ballo sociale diventa lo specchio della nostra contemporaneità.

USCITE DEL 29 NOVEMBRE 2018

SE SON ROSE

Regia di Leonardo Pieraccioni con Leonardo Pieraccioni, Michela Andreozzi, Elena Cucci, Caterina Murino, Claudia Pandolfi. Genere commedia.

Il protagonista è un giornalista per il web ma anche padre di Yolanda. Sarà proprio quest'ultima, stufo di vedere il padre davanti alla tv, a ricontattare le sue ex con un sms che contiene la proposta di riprovarci.

IL GRINCH



Regia di Peter Candeland, Yarrow Cheney, Matthew O'Callaghan, Raymond S. Persi. Genere animazione.

Il Grinch rovinerà anche il prossimo Natale? Torna la creatura verde conosciuta per il suo cinismo che, però, questa volta si lascia influenzare dallo spirito festivo di una giovane ragazza.

Macelleria da Alfio
di Alfio e Andrea

Gastronomia
INSACCATE E SALUMI DI LAVORAZIONE PROPRIA

**MACELLERIA
GASTRONOMIA
ALIMENTARI**
Carni e salumi di vario genere di lavorazione propria

Consegna a domicilio. Si accettano Ticket Restaurant.

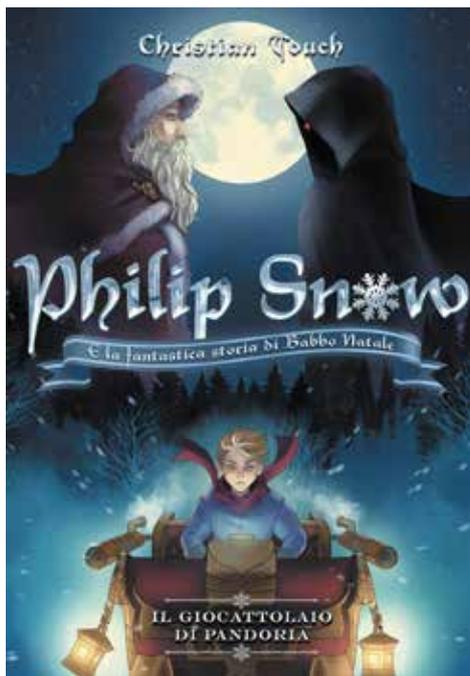
Via di Montecarlo 163 PESCIA telefono 0572.444295

Il giocattolaio di Pandora Babbo Natale Saga

Di Christian Touch

Avete amato Harry Potter e siete appassionati del Natale, allora questo è il libro che fa al caso vostro. Un libro per bambini, ragazzi e bambini “cresciuti”, insomma per tutta la famiglia.

Siete pronti a scoprire la fantastica storia di Babbo Natale? Con Philip Snow e i suoi amici sarete catapultati nel Polo Nord, viaggerete su slitte magiche e scivolerete verso altre dimensioni, risolverete enigmi e dovrete fare attenzione ai sotterfugi, perché ciò che sembra non sempre è ciò che è! A Pandoria, un villaggio del Polo Nord, abitano gli umagici, umani-magici. Philip Snow, un giovane inventore, vuole fare chiarezza sulle sparizioni dei bambini del suo villaggio. Un'avventura elettrizzante



vissuta con i suoi compagni di scuola, Jimmy Slitemagiche,

Sam Sottuttoio, Ginevra Hardski e David Smith, per portare un regalo ai bambini della Terra, nella notte della stella cometa, insieme al misterioso giocattolaio di Pandora.

Una saga che inizia con questo libro e che continuerà con LA RENNA VOLANTE in uscita a Natale 2019, e l'ultimo capitolo IL BAULE DIMENTICATO, programmato per dicembre 2020. Una trilogia che vuole raccontare tutto quello che è avvenuto precedentemente al primo volo di Babbo Natale con la sua slitta magica nelle case dei bambini di tutto il mondo; una storia che nasce da un'idea dell'autore musicista trascrittore Christian Touch, alla sua prima esperienza letteraria con la saga di Philip Snow.

Il resto di Niente

Di Enzo Striano

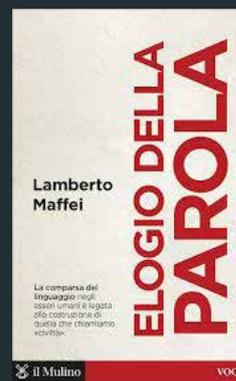
Questo libro è un consiglio curato quanto una ricetta. Allora: gli ingredienti sono il romanzo storico; l'epopea dei sogni rivoluzionari conseguenti alla Rivoluzione francese; Napoli; una vera e propria eroina, ovvero la prima giornalista della storia, Eleonora Pimentel Fonseca; e una tecnica di scrittura sopraffina. Mettete tutto questo in un romanzo ben scritto, che ripercorre la storia della succitata Eleonora, e fatelo rosolare per le oltre 400 pagine dell'edizione economica. Ne trarrete una storia avvincente, fatta di rivoluzione, bombe, battaglie, salotti, amore, pathos ed eros ben commisurati e narrati magistralmente. Un bellissimo romanzo. Che è anche un insegnamento di storia.



Elogio della Parola

Di Lamberto Maffei

Angolo consiglio “saggio”, ovvero: un saggio da leggere per un mese, e poi magari rileggere di nuovo. Il compito che si è dato questo sopraffino studioso, qual è Lamberto Maffei, è quello di redigere una vera e propria, sapiente lettera d'amore per la parola, ovvero per lo strumento che ci ha resi più “umani” da quando lo abbiamo inventato. Una lettera d'amore che comincia ripercorrendo le gesta de “Le mille e una notte” e che ci accompagna per mano alla (ri)scoperta di questo superpotere che abbiamo in bocca (e soprattutto in testa) scoprendo quanto sia affascinante, contraddittorio, complesso, complicato, disinvolto e potente. Un agile saggio da leggere tutto d'un fiato con l'attenzione di uno studente e la voglia di un appassionato.





**Scuola
d'informatica**
base e specialistica.

**Ripetizioni
scolastiche**
di tutte le materie.

Scuola d'inglese.
L'unica della Valdinievole.
Corsi individuali e di gruppo.

21
ANNIVERSARIO

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



Benessere

Dedicarsi agli altri è un toccasana*Il volontariato allunga la vita*

Di Francesca Chelucci

"CHI REGALA LE ORE AGLI ALTRI
VIVE IN ETERNO"

Un'istruzione più elevata, meno sintomi depressivi, un'alimentazione più sana e una vita più attiva. Sono questi gli elementi che accomunano coloro che si dedicano al volontariato, oltre che alla voglia di donare il proprio tempo a chi ha bisogno. Uno studio condotto dalla Scuola di medicina Wake Forest e dalle università Fordham e del Massachusetts, in America, ha analizzato oltre 9.000 adolescenti e giovani adulti seguendoli per quasi 15 anni. L'obiettivo della ricerca era verificare la relazione ipotizzata tra impegno civico e benessere fisico e mentale; lo studio ha confermato questo legame verificando che gli individui impegnati in attività di volontariato avevano abitudini più sane e migliori stili di vita. Inoltre, i dati hanno evidenziato che anche livelli di impegno civico meno coinvolgenti, come esprimere le proprie idee politiche con il voto, sostenere associazioni no profit o donare i vestiti smessi, porta benefici mentali e fisici. Chi ha una spiccata sensibilità sociale e si mette in gioco in prima persona per gli altri, è dotato

di una maggiore voglia di conoscenza che conduce a brillanti risultati negli studi e in seguito a migliori posizioni lavorative e sociali. Non c'è che dire, forse converrebbe a tutti ritagliarsi qualche momento per aiutare gli altri e quindi, di riflesso, anche noi stessi perchè come diceva Sofocle "l'opera umana più bella è essere utile al prossimo".

Salute pubblica

Digitalizzazione, l'Italia è divisa in pezzi*Alcune regioni sono al top dal 2012, altre nemmeno hanno cominciato*

Di Simone Ballocci

Dal 2012 è partita l'opera di unificazione dei sistemi sanitari

la vita al cittadino e a garantirgli migliori servizi a minori costi. Il Fascicolo sanitario elettronico (Fse) però continua a dividere e generare caos, per chi vi accede e perfino per chi gli "resiste": sta partendo ora in Sicilia, mentre in altre 15 regioni è attivo da tempo. Restano ancora escluse Abruzzo, Basilicata, Calabria e Campania. La misura di questo incedere scomposto del Fse la offre anche il diverso "trattamento" riservato al medico che per motivi – nella sua testa – legati alla tutela della privacy e alle garanzie sulla corretta conservazione del dato personale degli assistiti, si rifiuta ostinatamente di inserire i dati. Anche qui, Regione che vai e trattamento che trovi. Un medico renitente del Friuli Venezia Giulia,



elettronici, ma ad oggi quattro regioni non sanno neppure cosa sia. La regola è Regione che vai e regole che trovi. Il che comporta disparità di trattamento tra cittadini e cittadini. Perché la digitalizzazione della Sanità, nelle intenzioni, serve a semplificare

ad esempio, non è stato nemmeno richiamato. Ad un suo collega, renitente come lui, ma lombardo, è saltata addirittura la convenzione, tra le lamentele degli assistiti. A questo punto, è ora di fare chiarezza. Che il ministero batta un colpo!

**STUDIO DI FISIOTERAPIA**Affidati alla professionalità e all'esperienza
della **Dr.ssa Barbara Giardi**

PER IL TUO BENESSERE - PER LA TUA SALUTE

APPARECCHIATURE ELETTROMEDICALI

Laserterapia HPL BipowerCo2+IR, Elettroterapia analgesica, Ionoforesi, Tecarterapia, Ultrasuoni **DYNAMIX**

TERAPIE

Massoterapia, Rieducazione Motoria, Rieducazione Funzionale, Rieducazione Neuromotoria, Rieducazione posturale, Kinesiology Taping Therapy

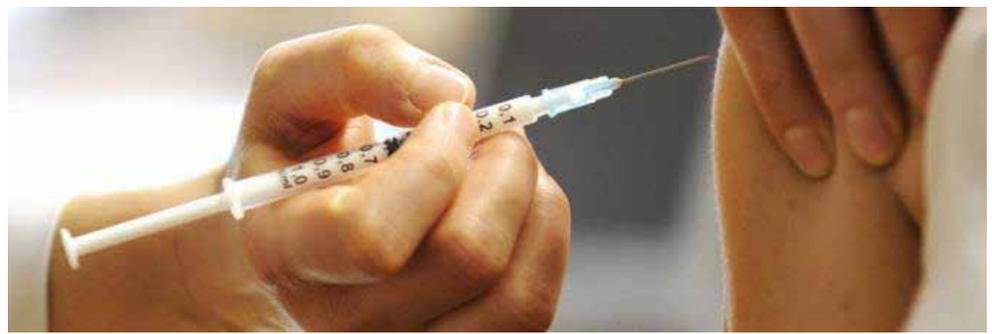
Piazza Magrini, 9 PONTE BUGGIANESE | telefono 335.1216698 (accanto alle Poste) **f****NOVITA'**FISIOESTETICA RIABILITATIVA
MEDICINA ESTETICA

Solidarietà

Alex ha bisogno di midollo, registratevi!

Tam tam sui social per iscriversi al registro

MONDO - Sta diventando virale sulle 'piazze' del web, ma anche in quelle reali, l'appello dei genitori del piccolo Alex, bimbo affetto da una rara malattia genetica che necessita di un trapianto di midollo per sopravvivere. Alex, diciotto mesi, nato a Londra da papà veronese e mamma napoletana, non ha finora trovato nei registri mondiali dei donatori alcuna compatibilità con il raro antigene di cui è portatore: e la ricerca è anche una gara contro il tempo, visto che il farmaco sperimentale con cui viene attualmente curato gli garantisce la sopravvivenza solo per le prossime cinque settimane, poi la sua efficacia potrebbe scemare. Intanto, attraverso i social la sua storia è stata rilanciata e si sta trasformando in una catena di solidarietà. Il donatore compatibile con il midollo del bimbo esiste, da qualche parte, ma occorre trovarlo, e in tempo. Da qui l'appello a chi è in possesso dei requisiti del donatore (età 18-60 anni), buona salute generale e assenza di malattie del sangue) a presentarsi dove gli ospedali e l'Admo, associazione donatori midollo osseo, raccoglieranno tamponi salivari per il test.



Vaccini

Nonostante tutto, gli italiani si fidano di più

Aumenta la fiducia nei vaccini: ma si può fare di più

ITALIA - Dal 2015 al 2018 la fiducia nella vaccinazione è migliorata in diversi paesi europei, in particolare in Italia. Lo afferma la versione definitiva di uno studio sullo 'Stato della fiducia nei vaccini in Europa', elaborato per la Commissione europea, da un gruppo di esperti indipendenti. Rispetto al 2015, in Italia l'aumento di fiducia è di circa il 9%. Il dato è motivato, si legge nel rapporto, dal fatto che "l'aumento delle epidemie di morbillo in tutta l'Ue ha contribuito ad aumentare le conversazioni dei media sull'importanza della vaccinazione e alla decisione di Francia e Italia di aumentare il numero di vaccini obbligatori nell'ambito dei programmi nazionali di vaccinazione".

Studi

Respira con il naso, ricorderai meglio

Molta differenza la fa la respirazione

Memoria e respirazione sono intimamente legati, al punto che respirare dalla bocca o dal naso può influenzare il modo in cui i nostri ricordi vengono consolidati. Questa

la conclusione di un esperimento i cui risultati sono stati pubblicati sul Journal of Neuroscience. Per eseguirlo i ricercatori del Karolinska Institutet, in Svezia, hanno chiesto ai partecipanti di apprendere dodici diversi odori e, successivamente, di respirare attraverso il naso o la bocca per un'ora. Al termine, gli sono stati presentati il vecchio e un nuovo set di altri dodici odori, chiedendo di riconoscere quali fossero quelli già presenti nella prima sessione. I risultati hanno mostrato che, quando i partecipanti respiravano attraverso il naso tra il momento dell'apprendimento e il riconoscimento, ricordavano meglio gli odori. Nelle fasi di inspirazione ed espirazione vengono attivate diverse parti del cervello, anche se ancora è sconosciuto come questo influenzi l'attività cerebrale.



Farmacia
Casabianca

DA LUN A VEN 08:30 - 13:30 / 15:30 - 20:00

SAB 08:30 - 13:30

Via Buggianese 108, Loc. Casabianca Ponte Buggianese

Tel. 0572-634671 - farmaciacasabianca@outlook.it

farmaciacasabianca



**I TUOI FARMACI
ANCHE A DOMICILIO
CONSEGNA
GRATUITA!!!**



AMASIA
WELLNESS+CULTURE
PROJECTS

EVENTI AUTUNNO E INVERNO 2018

DELL'ASSOCIAZIONE CULTURALE NO PROFIT AMASIA

Tutte le attività sono riservate ai soci

CONFERENZE

MERCOLEDÌ 12 SETTEMBRE ORE 21,00

La fotografia Emozionale: esplorare e esplorarsi attraverso la fotografia - Petra Fantozzi

MARTEDÌ 18 SETTEMBRE ORE 21,00

PNL: luci ed ombre - Rudy Necciari

MARTEDÌ 25 SETTEMBRE ORE 21,00:

Conosci i tuoi chakra? - Michela Giuntoli

MARTEDÌ 2 OTTOBRE ORE 21,00

La voce del benessere - Michela Innocenti

MARTEDÌ 9 OTTOBRE ORE 21,00

Impariamo a conoscere i grassi buoni: un primo viaggio nella Lipidomica - Claudia Benedetti

GIOVEDÌ 18 OTTOBRE ORE 21,00

Alimentazione: salute e felicità - Claudio Benedetti

GIOVEDÌ 25 OTTOBRE ORE 21,00

La scienza alla luce della spiritualità - Nerella Petrini

VENERDÌ 30 NOVEMBRE ORE 21,00

Come ricercare il Ben-Essere attraverso il cibo - Francesca Malloggi

MARTEDÌ 4 DICEMBRE ORE 21,00

I grassi della salute ... Secondo viaggio nella Lipidomica - Claudia Benedetti

SEMINARI E CORSI A NUMERO CHIUSO

YOGA PER LA DONNA

2 incontri tenuti da Silvia Callarelli ed Elena Ferraris

*Si prega di confermare per e-mail
silviacallarelli@virgilio.it*

VENERDÌ 12 OTTOBRE POMERIGGIO:

Lezioni di yoga per la donna
Lezioni di yoga per la mamma ed il bebè

SABATO 13 OTTOBRE INTERA GIORNATA

Yoga per la donna: ciclo mestruale, periodo perinatale e menopausa

SEMINARIO DI FORMAZIONE: CHI SONO? LA QUESTIONE DELL'IDENTITÀ PERSONALE
Ciclo di 8 incontri tenuti

da Andrea Menconi

*Si prega di confermare per e-mail
dr.malloggi francesca@gmail.com*

GIOVEDÌ 4 OTTOBRE ORE 21,00

L'uomo: uno o molti? Individuo o pluralità?

GIOVEDÌ 11 OTTOBRE ORE 21,00

Il lato oscuro, l'ombra: la discesa agli inferi

MERCOLEDÌ 17 OTTOBRE ORE 21,00

Da dove vengo? La famiglia, il mio romanzo familiare

MERCOLEDÌ 24 OTTOBRE ORE 21,00

Il ruolo e la maschera: come convivono le varie modalità con le quali ci rapportiamo agli altri?

MERCOLEDÌ 31 OTTOBRE ORE 21,00

Dove sono? La questione della verità; punti

di vista, confronto, intreccio di storie

VENERDÌ 9 NOVEMBRE ORE 21,00

Dove vado? La questione della morte

VENERDÌ 16 NOVEMBRE ORE 21,00

Etica e morale: Io e l'altro: la responsabilità per altri e la questione del limite

VENERDÌ 23 NOVEMBRE ORE 21,00

Identità e sessualità: maschile e femminile come categorie di comprensione dell'umano

SEMINARIO DI PRIMO LIVELLO DI TRADIZIONE QUECHUA Q'EROS INKA

2 incontri tenuti

da Yelitz Altamirano Valle

*Si prega di confermare per e-mail
nerellapetrini@gmail.com*

VENERDÌ 16 NOVEMBRE 15,30-19,30

E SABATO 17 NOVEMBRE 9,00-12,00

Prima parte

SEMINARIO PROPEDEUTICO AL RISVEGLIO

Ciclo di 5 incontri tenuti

da Nerella Petrini

*Si prega di confermare per e-mail
nerellapetrini@gmail.com*

MARTEDÌ 16 OTTOBRE ORE 21,00

Meccanicità e addormentamento - Frammentazione dell'IO e identificazione - Personalità e Anima

MARTEDÌ 30 OTTOBRE ORE 21,00

Legge di risonanza - Legge di attrazione - Legge dello specchio

MARTEDÌ 13 NOVEMBRE ORE 21,00

Auto-osservazione - Ricordo di Sé - Presenza del Qui e Ora

MARTEDÌ 27 NOVEMBRE ORE 21,00

Senso del giudizio - Emozioni negative e superiori - Malattia

MARTEDÌ 11 DICEMBRE ORE 21,00

Perdono - Apertura del Cuore - Trasmutazione alchemica

CORSO: CONOSCI I TUOI CHAKRA?

Ciclo di 7 incontri tenuti

da Michela Giuntoli

*Si prega di confermare per mail
75michela@libero.it*

MERCOLEDÌ 7 NOVEMBRE ORE 21,00

Chakra Muladhara o chakra radice

MERCOLEDÌ 14 NOVEMBRE ORE 21,00

Chakra Svadhithana o chakra sacrale

MERCOLEDÌ 21 NOVEMBRE ORE 21,00

Chakra Manipura o chakra plesso solare

MERCOLEDÌ 28 NOVEMBRE ORE 21,00

Chakra Anahata o chakra del cuore

MERCOLEDÌ 5 DICEMBRE ORE 21,00

Chakra Vishuddha o chakra della gola

MERCOLEDÌ 12 DICEMBRE ORE 21,00

Chakra Ajna o chakra del terzo occhio

MERCOLEDÌ 19 DICEMBRE ORE 21,00

Chakra Sahasrara o chakra corona



**AMASIA
WELLNESS+CULTURE
PROJECTS**

CREIAMO INSIEME UN
FUTURO MIGLIORE



Associazione No Profit

Via Amendola 25 Pescia (PT)

Programma delle attività rivolte ai soci su www.amasia.it

info@amasia.one  Amasia

La "Soft Restoration": una metodica soft per ripristinare i volumi del viso

A cura del Dottor Luca Pagni

Il concetto del canone estetico di "bellezza" non può prescindere da quello di pienezza ed armonia delle forme, e ciò è vero non solo per una questione di impatto visivo ma anche perché un profilo ben proiettato e fresco implica una buona struttura sottostante di sostegno della cute che la rende comunque più tonica. Tale concetto di armonia delle forme vale per tutto il corpo e quindi a maggior ragione anche per il viso che è la parte più importante del corpo ed anche la prima che mostriamo e quindi che esponiamo al giudizio altrui. L'avanzare dell'età, una eccessiva magrezza ma spesso anche la propria genetica possono portare ad una perdita di volumi del viso: gli zigomi si appiattiscono, la regione delle tempie diventa concava e vuota, i solchi nasolabiali si accentuano diventando talvolta vere e proprie "pieghe", le guance si appiattiscono e talvolta si svuotano, le labbra perdono il loro sostegno e gli angoli della bocca tendono a guardare in basso; in poche parole tutta l'estetica

del viso si "impoverisce" ed il risultato visivo di ciò sarà un aspetto "svuotato" e disidratato della cute del viso che perdendo il suo sostegno naturale tenderà a scivolare verso il basso diventando palese soprattutto a livello della parte inferiore del viso stesso diventando facile preda della forza di gravità che qui esercita la maggiore attrazione.

Se interveniamo ripristinando i volumi perduti allora si recupera la proiezione dei tessuti, si dona sostegno alla cute rafforzando l'impalcatura sottocutanea che la sostiene e si migliora la ptosi (cioè lo scivolamento verso il basso) della parte bassa del viso che nel suo complesso subirà un miglioramento notevole delle proporzioni con sensazione visiva di forza e freschezza.

La procedura è ambulatoriale e pressoché indolore, consiste nel depositare dermal filler specifici a base di acido ialuronico cross-linked oppure a base di calcio-



idrossiapatite a livello del derma profondo o del tessuto sottocutaneo superficiale o profondo a seconda dei casi per riempire, idratare, dare sostegno e stimolare la produzione di fibre collagene.

La durata dell'effetto dipende soprattutto dal tipo e dalla qualità della sostanza impiegata e mediamente dura da 6 a 12 mesi, si esegue in pochi minuti, non obbliga a particolari accorgimenti dopo il trattamento e non impedisce la normale vita di relazione; per tutte queste ragioni la "soft restoration" è una metodica molto ben gradita dai pazienti che desiderino mostrarsi al meglio di se senza dover subire interventi invasivi né limitazioni alle proprie attività quotidiane.

Dott. Gino Luca Pagni

MEDICO CHIRURGO ESTETICO

via Cavour, 25 - ALTOPASCIO (Lucca)
telefono 0583 216123 - cellulare 3483147309
dottorpagni@pagnimedicaestetica.com
www.pagnimedicaestetica.com



**STUDIO
FISIOTERAPICO**

Maurizio D'Angelo
Remo Ambrosino

**Centro dotato di palestra di rieducazione funzionale
con macchinari isoenerziali di ultima generazione**

- Tecarterapia
- Onde d'urto radiali
- Terapie del dolore col sistema super induttivo
- Terapie manuali per ogni tipo di problema muscolare
- Massaggi per sportivi



Largo Giorgio La Pira, 8 - Massa E Cozzile - Tel. 0572.770722
Orario da Lunedì a Venerdì 08.30-12.30 e 15.00-19.30 **su appuntamento**

A Pescia

Siamo sempre più Aperti



**Prelievi e
Consegna Campioni:**
dal Lun al Sab 7.30-10

**Apertura
e Ritiro Referti:**
Lun 7.30-14.30
Mar 7.30-14.30
Mer 7.30-14.30
Gio 7.30-12.30 | 16-18
Ven 7.30-14.30
Sab 7.30-12.30



Piazza Mazzini, 75 - Pescia (PT) - 0572 478195
www.lammlab.it - info@lammlab.it - centroanalisiamm

Progetto
Assistenza[®]
oltre le aspettative



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

Mali di stagione

Influenza e virus "parenti": come difendersi

Ancora il virus influenzale non è arrivato, ma già 200mila italiani sono finiti a letto

Di Simone Ballocci

L'influenza vera e propria non è ancora arrivata ma le temperature altalenanti, con l'improvviso sopraggiungere in questi giorni di maltempo e freddo in varie regioni, certamente non aiutano: sarebbero già circa 200mila, a metà ottobre, secondo le stime, gli italiani colpiti dai 'virus parenti' dell'influenza e costretti a letto con raffreddori, mal di gola, tosse e febbre, e l'abbassamento delle temperature contribuirà ad un aumento dei casi, mentre stanno prendendo il via le vaccinazioni contro l'influenza stagionale come prevede la campagna promossa dal ministero della Salute.

"L'influenza - spiega il direttore del Dipartimento malattie infettive dell'Istituto superiore di sanità (Iss), Gianni Rezza - non ha ancora colpito; infatti, i virus stagionali non sono ancora stati isolati, anche se non si esclude qualche caso sporadico. Lo saranno però presumibilmente a breve, come ogni anno". Nel frattempo a farla già da padrone sono gli oltre 200 virus circolanti e simili a quelli influenzali: 'virus parenti' che



nelle ultime settimane, complice appunto il clima caratterizzato da repentini cambiamenti, hanno colpito circa 200mila italiani. Si tratta, chiarisce Rezza, di "sindromi parainfluenzali causate da virus già in circolazione. Il freddo improvviso, però, può favorire l'attecchimento di virus e batteri soprattutto nelle vie respiratorie, portando ad un aumento dei casi legati a tali

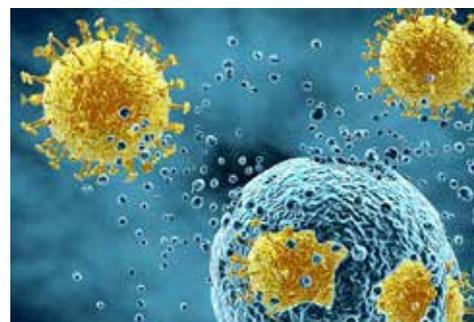


sindromi simil-influenzali". Un aumento di casi dovuto anche, afferma l'esperto, "al cambio delle abitudini: si sta meno fuori e si vive più a lungo negli ambienti chiusi, sovraffollati ed a contatto con altre persone, dove è più facile un'aumentata e rapida circolazione dei virus".

Il consiglio degli esperti è comunque quello di non sottovalutare queste sindromi e non ricorrere a cure fai da te. La maggior parte di questi disturbi è causata da virus e, dunque, non è necessaria una terapia a base di antibiotici. Andrebbero invece utilizzati, ma sempre sotto indicazione del medico, antinfiammatori e paracetamolo. Intanto, sta partendo la campagna per le vaccinazioni antinfluenzali, il cui avvio è previsto a partire dalla metà di ottobre, anche se i tempi possono variare da regione a regione.

"E' tempo di vaccinarsi e dovrebbero farlo soprattutto gli anziani e le categorie a rischio come i malati cronici - afferma Rezza -. Quanto alle previsioni della stagione, è difficile farle ma, complessivamente, dovrebbero essere colpiti dall'influenza dai 4 agli 8 milioni

di italiani". Quest'anno, sottolinea, "possiamo aspettarci una maggiore circolazione del virus influenzale H3n2 che lo scorso anno ha circolato meno ma è che è più pericoloso perchè muta molto rapidamente. Al contrario, dovrebbe esserci una minore circolazione di virus B, il più diffuso lo scorso anno". La popolazione dunque, avverte l'esperto, "è più suscettibile al virus H3n2 appunto perchè è circolato poco e c'è una minore immunizzazione". Il vaccino quest'anno, conclude, "contiene comunque i vari ceppi, incluso l'H3n2 aggiornato in base al ceppo che ha circolato più recentemente. Il consiglio resta pertanto quello di vaccinarsi, per prevenire eventuali conseguenze principalmente nelle fasce di popolazione più deboli".



ORTOPEDIA BERNARDINI

Bastiani M. Cristina
Tecnico Ortopedico

**NOLEGGIO
E VENDITA**



Calze preventive e terapeutiche;
Apparecchi elettromedicali;
Tutori per arto superiore, inferiore e tronco;
Corsetteria specializzata in taglie conformate;
Esame Baropodometrico.

NOLEGGIO E VENDITA

Carrozine;
Deambulatori;
Apparecchio per magnetoterapia;
Apparecchio per riabilitazione
del ginocchio.

PLANTARI SU MISURA

Calzature anatomiche, predisposte a plantare e specifiche per diabetici.

+EUMEDICA®

**Prenditi
cura dei
tuoi piedi**

UNA LINEA COMPLETA
DI PRODOTTI SPECIFICI,
PER UN BENESSERE A 360°



**NUOVA COLLEZIONE
CALZATURE
AUTUNNO-INVERNO**

corsetteria anche taglie forti!
CONVENZIONATO ASL



PESCIA

via Cesare Battisti, 67
telefono 0572.476915
www.ortopediabernardini.com

MONSUMMANO TERME

via Giuseppe Mazzini, 63
telefono 0572.525332
ortopediabernardini@gmail.com

GLAUCOMA: il nemico silenzioso della vista.

Il glaucoma è una patologia del nervo ottico che determina un anomalo incremento dell'escavazione della papilla ottica ed una conseguente riduzione del campo visivo. Se non opportunamente individuata e trattata, la malattia ha un'evoluzione progressiva che porta fino alla totale perdita della vista; è, infatti, fra le prime cause di cecità nel mondo: si stima che da 4,5 a 9 milioni di persone siano cieche a causa di questa patologia.

In tutti i tipi di glaucoma, ad eccezione di quello acuto, la malattia insorge e progredisce senza che la persona noti alcun disturbo: per questo viene definito come "silenzioso ladro della vista" (quando diventa evidente la difficoltà visiva periferica, ormai il danno al nervo ottico è già in stato molto avanzato). La visione centrale



viene generalmente colpita per ultima ed è per questo che una persona affetta da glaucoma, pur con importanti limiti come difficoltà a vedere gradini oppure tendenza ad urtare contro pareti o spigoli, avere problemi alla guida o durante la lettura, può mantenere comunque un'efficienza visiva alta (anche 10 decimi). Avere un'ottima acuità visiva non è quindi garanzia di un apparato visivo sano. Nel glaucoma acuto, invece, i sintomi sono generalmente ben evidenti ed identificabili: grave dolore oculare, arrossamento, visione ridotta, cefalea, nausea e vomito.

Uno dei principali fattori di rischio legati al glaucoma è l'incremento della pressione intraoculare, presente addirittura nell'80% dei casi. Altri fattori di rischio sono: età, familiarità, miopia, diabete, ridotto spessore corneale centrale, traumi, interventi chirurgici e malattie oculari.

Essendo il glaucoma, nella maggior parte dei casi, una patologia asintomatica, è assolutamente raccomandabile per prevenirlo che tutte le persone - già a partire dai 40 anni - si sottopongano ad un controllo oculistico periodico, con una frequenza legata all'età ed ai fattori di rischio, monitorando i principali indicatori della patologia (campo visivo e pressione oculare). La diagnosi precoce è infatti la miglior prevenzione effettuabile.

L'ANGOLO DELLA PSICOLOGA

Isintomi dei bambini

Non è facile riconoscere il disagio psicologico nel bambino; spesso si tende a sottovalutare un comportamento già sintomatico, collegandolo a banali capricci o allo sviluppo. In realtà, i bambini non sono indifferenti a ciò che gli accade intorno e sono in grado di captare subito la sofferenza che circola in famiglia.

I loro problemi psicologici sono spie di un disagio più generale: un bambino sofferente, che manifesta sintomi specifici, non fa che segnalare che qualcosa crea malessere nell'intero sistema familiare; si può trattare della separazione dei genitori, della morte di un nonno o di una persona cara, alle volte sono preoccupati da una conflittualità elevata o emozioni inesprese in famiglia, da problematiche nella coppia dei genitori, da episodi di bullismo a scuola ecc.

Al contrario degli adulti, che hanno maggiore facilità nel verbalizzare il dolore, i bambini lasciano che sia il loro corpo a parlare; più frequentemente troviamo:

comportamenti aggressivi ed irrequietezza, mancato rispetto delle regole a casa e a scuola, disturbi del sonno, calo del rendimento scolastico, problematiche fisiche improvvise (mal di stomaco, mal di testa), comportamenti regressivi (pipì a letto, succhiarsi il pollice), fobie e paure, disturbi d'ansia.

È importante che i genitori e gli adulti, con cui sono in contatto, sappiano cogliere tale disagio nell'ottica di una richiesta d'aiuto.

In tali situazioni può essere utile richiedere una terapia familiare, ma, spesso, molti genitori temono che il loro figlio possa essere etichettato come malato e che loro possano essere considerati cattivi genitori. In realtà lo psicoterapeuta familiare opera proprio nel senso opposto: lavora per tirare fuori quella sofferenza che interessa tutti e sulle risorse che la famiglia possiede. È come se il disagio psicologico nel bambino offrisse un'opportunità al sistema familiare per poter tornare ad essere sereno.



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

Fatturazione Elettronica: non spaventiamoci, informiamoci!

A cura di Logika ufficio s.a.s

di Elena Santarnecchi

In base ad una normativa, (legge fin. 2008) è stato stabilito che dal 1° gennaio 2019 tutti i soggetti, che attualmente emettono fatture cartacee, saranno obbligati ad emettere fattura elettronica. In parole semplici, quando si parla di fatturazione elettronica si fa riferimento all'obbligo di certificazione dei corrispettivi relativi alla cessione di beni e alle prestazioni di servizio, che hanno i soggetti residenti e stabiliti nello Stato. Questo obbligo si realizza attraverso la creazione di un file strutturato secondo un formato prestabilito, che si chiama XML. Sotto il profilo Iva, il file che si crea della fattura, deve contenere tutti gli

elementi caratteristici della fattura tradizionale, inoltre sarà opportuno chiedere anche la Pec e un proprio codice destinatario chiamato codice UNIVOCO (elaborato dal proprio programma fatturazione). Il file che viene creato con questi dati in XML, va poi trasmesso attraverso il SDL, Sistema Interscambio dell'Agenzia delle Entrate, che farà come da "postino" tra noi e l'Agenzia delle Entrate e il destinatario fattura. La domanda più comune è, ma chi è obbligato alla fattura elettronica? E' obbligatoria a chi effettua transazioni commerciali (cessione di beni e prestazione di servizi) che si realizzano tra i vari soggetti. Sono esclusi solo i soggetti a regime forfettario, agevolato e alcuni

operatori agricoli. Sono esclusi, ma possono comunque ricevere una fattura elettronica. Chi ad oggi utilizza blocchetti fattura/ricevuta fiscale, da gennaio li potranno utilizzare solo per emettere ricevute o scontrini. Questa normativa sarà sicuramente di grande impatto nelle abitudini delle piccole attività. Al momento non c'è in previsione nessuna proroga, per cui il consiglio che possiamo dare è di iniziare subito ad informarsi bene ed organizzarsi per questo grande cambiamento.

Per rispondere a questa esigenza, nel negozio Logika Ufficio in via San Marco, 33 a Montecatini sarà organizzato un incontro, che risponderà ad ogni dubbio.

DAL 1° GENNAIO 2019 LA FATTURA ELETTRONICA DIVENTA OBBLIGATORIA

LOGIKA
Ufficio



via San Marco, 33

www.logikaufficio.it - Montecatini Terme
logikaufficio@gmail.com - tel. 0572 772163

COMPATIBILE CON QUALSIASI PROGRAMMA DEL TUO COMMERCIALISTA

CHIEDICI MAGGIORI INFORMAZIONI

E UNA

DEMO GRATUITA

PER UN MESE



QUI FATTURA



CONDIVIDI LE FATTURE CON IL TUO COMMERCIALISTA CHE PUO' CONSULTARLE, SCARICARLE E CONTABILIZZARLE SENZA ERRORI



FAI LE TUE FATTURE DA SMARTPHONE, TABLET E PC



PUOI GESTIRE RUBRICHE, LISTINI, PREVENTIVI, INCASSI E PAGAMENTI



BUFFETTI
ha la soluzione
per te!

semplice e a prova
di errore.

FACILE E VELOCE

✓ COME COMPILARE UNA FATTURA DI CARTA

SICURA

✓ NON TI FA COMMITTERE ERRORI
✓ I TUOI DATI E LE TUE FATTURE SONO ARCHIVIAE IN MODO PERMANENTE

INCONTRO INFORMATIVO GRATUITO
A NOVEMBRE

SOMME VERSATE PER MOTIVI ESTRANEI ALLA CONVIVENZA

La Cassazione con Sentenza n°11766 del 15/05/18 ha stabilito che i versamenti a favore del convivente, effettuati, nel corso del rapporto, configurano l'adempimento di un'obbligazione naturale ex art. 2034 c.c., a condizione che siano rispettati i principi di proporzionalità ed adeguatezza. Nel caso trattato vi era un riconoscimento di debito della ricorrente.

La Corte precisa che la "ricognizione di debito, come qualsiasi altra manifestazione di volontà negoziale, può risultare anche da un comportamento, purché inequivoco. "Aggiunge che va inoltre compiuta una ricostruzione "dell'intenzione delle parti" afferente, in via esclusiva, alla volontà espressa dal dichiarante, e non certamente a quella – peraltro del tutto ipotetica, del destinatario di quelle dichiarazioni".



La Corte rileva anche che: "l'indagine sul contenuto e sul significato della dichiarazione al fine di stabilire se importino ricognizione di debito ai sensi dell'art. 1988 c.c., rientra nel potere discrezionale del giudice di merito".

Ed afferma che la ricognizione di debito dispensa il destinatario della stessa dalla necessità di provare il rapporto sottostante al debito riconosciuto, che si presume fino a prova contraria, salvo, appunto,



che "la parte da cui provenga tale dichiarazione dimostri che il rapporto medesimo non sia stato instaurato o sia sorto invalidamente", ovvero "che esista una condizione o un altro elemento ad esso attinente che possa comunque incidere sull'obbligazione derivante dal riconoscimento".



Conseguentemente spiega che, non era il Giudice a dover accertare quale fosse il rapporto sottostante, ma la parte a doverne dimostrare l'inesistenza e/o l'estinzione.

Ancora la Corte precisa che: "Se, infatti, è innegabile – come argomenta la ricorrente nel proprio atto di impugnazione – che le attribuzioni patrimoniali a favore del convivente more uxorio effettuate nel corso del rapporto configurino l'adempimento di una obbligazione naturale ex art. 2034 c.c., purché a condizione che siano rispettati i principi di proporzionalità e di adeguatezza, siffatta conclusione non giova, di per sé, alla ricorrente".

Sarebbe stato, infatti, suo onere dimostrare che gli importi – pari, complessivamente, a € 37.500,00 – risultanti dal documento dalla stessa sottoscritto, dei quali il resistente ha reclamato la restituzione, fossero proprio quelli corrispondenti, invece, ad attribuzioni compiute dallo stesso in adempimento degli obblighi nascenti dal rapporto di convivenza". Infatti, se il destinatario della dichiarazione ex art. 1988 c.c., "stante l'astrazione della causa debendi", allorché agisca "per l'adempimento della obbligazione", ha soltanto l'onere di provare la ricorrenza della promessa o della ricognizione



di debito, "e non anche l'esistenza del rapporto giuridico da cui essa trae origine", incombe, invece, sull'autore della dichiarazione "l'onere di provare l'inesistenza o l'invalidità o l'estinzione del rapporto fondamentale"; di conseguenza, "è di palmare evidenza che non è sufficiente perché detto onere possa dirsi adempiuto, che lo stesso affermi e dimostri che "l'altro" rapporto fondamentale è stato estinto", essendo, invece, indispensabile non tanto la dimostrazione che "in precedenza esisteva un rapporto di debito e credito e questo, per qualsiasi motivo, si è estinto, ma che esista coincidenza – concreta tra tale rapporto (di cui è data la prova) e quello "presunto" per effetto della ricognizione di debito e non una mera "compatibilità" astratta tra i due titoli".



Avv. ta

Serena Innocenti

Piazza XX Settembre, 21 Pescaia

telefono 0572.318101/02

fax 0572.318191

s.innocenti@donneavv.com



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 Comiato - 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 Valdinevole 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



2F SCAVI

**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 Le Terme**

Viale IV Novembre, 4 – Montecatini Terme
– Tel. 0572.70123
da venerdì 02/11 a venerdì 09/11

Farmacia Della Stazione

Corso Giacomo Matteotti, 144 - Montecatini Terme – Tel. 0572.766632
da venerdì 09/11 a venerdì 16/11

Farmacia Internazionale

Piazza del Popolo, 37 – Montecatini Terme – Tel. 0572.70082
da venerdì 16/11 a venerdì 23/11

Farmacia Centrale S.n.c.

Corso G. Matteotti, 10 – Montecatini Terme - Tel. 0572.78539
da venerdì 23/11 a venerdì 30/11

Farmacia Montecatini di Emme Erre S.a.s.

Via U. Foscolo, 4c – Montecatini Terme - Tel. 0572.78566
da venerdì 30/11 a venerdì 07/12

Margine Coperta – Massa e Cozzile – Buggiano – Uzzano**Farmacia Corsaro – Dott. M. Grazzini**

Via Provinciale Lucchese, 180 – S. Lucia - Tel. 0572.444356
da sabato 03/11 a venerdì 09/11

Farmacia Del Borgo

Via Roma, 38 51011 – Buggiano - Tel. 0572.32010
da sabato 10/11 a venerdì 16/11

Farmacia Dott. Casci & C. S.n.c.

Via Primo Maggio, 25 – Margine Coperta - Tel. 0572.911831
da sabato 17/11 a venerdì 23/11

Farmacia Magnini

Via Gusci, 3 – Loc. tà Pittini, Borgo a Buggiano - Tel. 0572.33797
da sabato 24/11 a venerdì 30/11

Farmacia Sant'Antonio Dott. A. Gambera

Via Biscolla, 48 – Massa e Cozzile - Tel. 0572.910685
da sabato 01/12 a venerdì 07/12

Ponte Buggianese – Chiesina Uzzanese**Farmacia Checchia Snc – Dott. Massimo e Maria Clara Checchia**

Via Garibaldi, 3 – Chiesina Uzzanese - Tel. 0572.489005
da sabato 03/11 a sabato 10/11

Farmacia Casabianca

Via Ponte Buggianese, 108 - Ponte Buggianese - Tel. 0572.634671
da sabato 10/11 a sabato 17/11

Farmacia Al Ponte – Dott. Cecchi & Dott. Grazzini Snc

Via Roma, 3 - Ponte Buggianese - Tel. 0572.635060
da sabato 17/11 a sabato 24/11

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34 – Ponte Buggianese - Tel. 0572.635004
da sabato 24/11 a sabato 01/12

Farmacia Checchia Snc – Dott. Massimo e Maria Clara Checchia

Via Garibaldi, 3 – Chiesina Uzzanese - Tel. 0572.489005
da sabato 01/12 a sabato 08/12

Pescia**Farmacia Bertolai**

Via Alberghi, 24 – Castellare di Pescia – Tel. 0572.453134
da sabato 03/11 a venerdì 09/11

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Giuseppe Mazzini, 83/85, 51017 Pescia – Tel. 0572 477987
da sabato 10/11 a venerdì 16/11

Farmacia Del Duomo & C. S.n.c.

Viale Europa, 22/b – Pescia - Tel. 0572.476225
da sabato 17/11 a venerdì 23/11

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Giuseppe Mazzini, 83/85, 51017 Pescia – Tel. 0572 477987
da sabato 24/11 a venerdì 30/11

Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54 – Pescia - Tel. 0572.490092
da sabato 01/12 a venerdì 07/12

Pieve a Nievole - Monsummano Terme -**Larciano – Lamporecchio****Farmacia San Lorenzo S.n.c.**

via Roma 47, Strada Statale Francesca - Pieve A Nievole - Tel. 0572.73763
da venerdì 02/11 a venerdì 09/11

Farmacia Santo Stefano di Sandra Pelandri & C. S.a.s.

Piazza Giovanni Falcone, 5, – Lamporecchio - Tel. 0573.803812
da venerdì 09/11 a venerdì 16/11

Farmacia Satti Dott. Carlo Luigi Satti e C. S.n.c.

Via Giacomo Matteotti, 35 - Monsummano Terme - Tel. 0572.53500
da venerdì 16/11 a venerdì 23/11

Farmacia Di Cintolese Dott. Alessio Sorini Dini

Via Francesca Cintolese, 126 - Cintolese - Tel. 0572.640155
da venerdì 23/11 a venerdì 30/11

Farmacia Dott. Venturini Piero & C. S.n.c.

Via G. Marconi – Larciano - Tel. 0573.850161
da venerdì 30/11 a venerdì 07/12

Pistoia**Farmacia Nannucci**

Via Orafi, 41 - Pistoia - Tel. 0573.20131
da sabato 03/11 a venerdì 09/11

Farmacia San Francesco

Via Curtatone e Montanara, 21 – Pistoia - Tel. 0573.20283
da sabato 10/11 a venerdì 16/11

Farmacia Nuova Dott. Luca Scorcelletti

Via Sestini c/o Panorama – Pistoia - Tel. 0573.452218
da sabato 17/11 a venerdì 23/11

Farmacia Scorcelletti snc Dr.ssa Tiziana Poffer

Via Porta Al Borgo, 110 – Pistoia - Tel. 0573.21159
da sabato 24/11 a venerdì 30/11/

Farmacia Dell'Arca Dott. Vincenzi Attilio

Piazza Leonardo da Vinci, 27 – Pistoia - Tel. 0573.22270
da sabato 01/12 a venerdì 07/12



FARMACIA LE TERME
DOTTORI MARIETTA E PAOLO LORENZI S.N.C.

**DERMOCOSMESI-OMEOPATIA
VETERINARIA - AUTOANALISI**



L'Erica

L'ericca è un arbusto sempreverde abbastanza facile da coltivare, di dimensioni contenute, adatto per abbellire airole e bordure specie nel periodo invernale, quando produce bellissime fioriture di campanule dai colori sgargianti, dal bianco al rosso, dal ruggine al giallo, con foglie molto



decorative di colore verde scuro. Appartenente alla famiglia delle *Ericaceae*, comprende più di 500 specie, molte delle quali originarie dell'Europa (le più resistenti e rustiche), altre invece dell'Africa (le più delicate). Sui nostri Appennini cresce spontaneamente (la varietà dell'ericca carnea), e un tempo veniva usata per fabbricare le scope o per isolare le pareti delle case dal freddo. La scelta della posizione deve tenere conto del fatto che la luce diretta del sole può danneggiare la pianta: meglio dunque metterla a dimora in una zona fresca e arieggiata, per esempio in prossimità di conifere o altri



alberi. Il terreno calcareo è da evitare, poiché l'ericca è una pianta calcifuga; l'ideale è utilizzare un terreno specifico per piante acidofile, con l'aggiunta di sabbia o torba per aumentarne la capacità drenante, oppure ricorrere direttamente alla terra di bosco, che ha tutte le caratteristiche più adatte alla crescita della pianta. Se si coltiva in vaso, sul fondo si possono disporre cocci o ghiaia per far defluire l'acqua. I ristagni alle radici sono da evitare: il terreno va mantenuto sempre umido ma non inzuppato. L'apporto idrico, specie in estate, deve essere tuttavia costante, e un sistema efficace è quello di usare un nebulizzatore per spruzzare la chioma. In inverno si può annaffiare anche ogni due settimane. Bisogna fare attenzione all'acqua: se quella del rubinetto è troppo dura è bene usare quella piovana o quella demineralizzata a temperatura ambiente. Un sintomo che l'acqua è insufficiente è la caduta delle foglie e la fragilità del fusto: in quel caso bisogna semplicemente aumentare le nebulizzazioni, da effettuare più volte al giorno. Le gelate invernali possono essere un problema: se la temperatura scende sotto i 4 gradi la pianta può esserne danneggiata, o addirittura morire.

Temperature costanti intorno ai 7-15 gradi assicurano invece fioriture abbondanti e durature. La concimazione, con un concime specifico per piante acidofile, va effettuata



ogni due settimane durante l'estate, durante la fase di crescita, mentre la maggior parte delle specie fiorisce da maggio a novembre, anche a seconda del clima. Dopo la fioritura si possono potare i rami eliminando le parti appassite o danneggiate. La pianta si può moltiplicare per talea, tagliando con una lama affilata e disinfettata dei rami laterali lunghi circa 5cm, da porre in vasetti di vetro con torba mescolata a sabbia. I vasetti vengono poi sistemati in luoghi freschi e asciutti, coperti con pellicola trasparente o sacchetti. La plastica va tolta e rimessa ogni giorno per far prendere aria alla piantina e controllare che il terriccio sia leggermente umido. L'ericca teme il ragnetto rosso, che colora le foglie di rossastro e deposita ragnatele sulle foglie: le nebulizzazioni di solito risolvono il problema, altrimenti bisogna ricorrere a un acaricida specifico. Una curiosità: l'ericca è particolarmente apprezzata dalle api, e il suo polline produce un miele dal sapore caratteristico e molto pregiato.

Iperico (*Hypericum perforatum*)

L'IPERICO è una pianta erbacea perenne, robusta, alta fino a 60 – 80 cm, fusto rossastro rotondo, con due coste su tutta la lunghezza, molto ramificato; foglie opposte, sessili, glauche sotto, cribrose con innumerevoli punti traslucidi e picchiettate di nero; grandi fiori raccolti in grandi infiorescenze cimose, 5 sepali, 5 petali gialli asimmetrici, punteggiati di nero, stami in 3 fascetti; (fioritura da giugno a settembre) capsula ovoidale, a 3 logge; ceppo con stoloni fogliosi. La pianta emana odore balsamico resinoso. Cresce nei prati, nei boschi aperti e lungo le strade. L'Iperico è originario e presente dell'Europa e delle regioni temperate dell'Asia ma naturalizzato in Nord America e Australia. Questa pianta, nota fin dall'antichità, apparteneva all'armamentario dei medici medievali che la ritenevano capace di tenere lontano i diavoli e gli spiriti maligni; a questo scopo veniva appesa fuori dalle case o portata addosso o fissata a capo del letto per assicurare un sonno sereno (di questo potere apotropaico si è conservata traccia fino a pochi decenni fa nelle zone rurali). Nei secoli passati, fino ai tempi nostri questa pianta ha rappresentato un valido strumento terapeutico che i nostri predecessori utilizzavano per molti utilizzi, usi che la moderna sperimentazione ha in gran parte confermato. Di questa pianta si utilizzano le sommità fiorite, raccolte da maggio-giugno a settembre, per preparare sia la tintura madre (estratto idroalcolico da pianta fresca) che l'oleolito (spesso chiamato



impropriamente olio di iperico). L'Iperico viene utilizzato sia per uso interno che esterno, le proprietà che gli vengono riconosciute ai giorni nostri sono le seguenti: antidepressive, antispasmodiche, ansiolitiche, sedative, antinfiammatorie, cicatrizzanti, riepitelizzanti, antisettiche, astringenti, diuretiche, vermifughe, eupeptiche (favorisce l'appetito e le funzioni digestive), colagoghe (favorisce lo svuotamento della colecisti e l'immissione di bile nel duodeno) anti enuretica (l'enuresi è l'urinazione involontaria solitamente a letto durante la notte). Alcuni moderni studi hanno stabilito inoltre che l'ipericina contenuta nell'iperico possiede attività antivirale ed antiretrovirale utile contro herpes, epatite e HIV. Altri studi hanno

riconosciuto agli estratti di iperico una significativa azione antibatterica.

Le indicazioni per cui l'iperico può essere utilizzato per uso interno sono: stati ansiosi depressivi, dolori mestruali, disturbi della menopausa, enuresi notturna, distonia neurovegetative, gastrite, difficoltà digestive, ulcera gastrica, coliti, infiammazioni delle vie urinarie, infiammazioni e infezioni delle vie respiratorie.

Per uso esterno: La tintura madre di iperico in soluzione 1:1 in acqua distillata o fisiologica può essere usata per impacchi su piaghe, ferite e ustioni. L'oleolito può essere utile per eritemi solari, scottature, ulcere, piaghe, nevralgie, come riepitelizzante e sedativo del dolore nelle ustioni, nelle emorroidi, nelle lussazioni e nelle discopatie. L'oleolito di iperico non deve essere applicato sulla pelle prima dell'esposizione al sole perché essendo fotosensibilizzante può provocare eritemi e infiammazioni cutanee; quindi come dopo sole sì, prima di esporsi al sole no! Anche durante trattamenti prolungati con iperico per uso interno è sconsigliata l'esposizione prolungata ai raggi del sole, soprattutto nei soggetti con pelle molto chiara. L'iperico può avere interazioni con alcuni farmaci, quindi leggere attentamente il foglietto informativo dei farmaci assunti. Questa pianta non è consigliata in gravidanza.



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@ristorantemon.teapescia.it

**SPECIALITÀ
TARTUFO**



le ricette di

GUSTAR

Oggi Gustar ci propone una ricetta del laboratorio bambini, con le brave insegnanti **Doriana Tobaldo e Emma Fontanelli**, quindi provate anche voi da casa a fare divertire i vostri bambini nel creare questi simpatici e buoni dolcetti, oppure fateli voi per i vostri bambini. Buon divertimento!



TOPOLINI

INGREDIENTI (DOSE PER 18 TOPI DA 30 GR L'UNO)

300 gr biscotti Pan di Stelle	2 perline piccole chiare per occhi
100 gr Philadelphia spalmabile	1 perline medie rosa per naso
2 cucchiaini colmi di Nutella	2 Smarties per orecchie
2 cucchiaini colmi di marmellata	1 rondella di liquirizia per codina

PREPARAZIONE

Sbriciolare finemente i biscotti. Aggiungervi gli altri ingredienti e mescolare finché non otteniamo un composto omogeneo. Pesare piccole palline di 30 gr ciascuna. Dare ad ogni pallina forma a allungata a goccia. Decorare con le perline, gli smarties e la liquirizia. Tenere in frigo un paio d'ore prima di servire.



GUSTAR Contest

Per Festeggiare e salutarci in vista delle vacanze di Natale, abbiamo deciso di organizzare una:

GARA DI TORTE!

2 DICEMBRE DALLE 14.30 ALLE 18.30

Ogni partecipante (non pasticciere professionista) potrà scegliere di preparare la sua torta nei laboratori della Gustar.

La scuola metterà a disposizione gli ingredienti di base (uova, burro, farina, zucchero, panna, latte, lievito) mentre altri ingredienti saranno a carico dei concorrenti.

Quota di iscrizione: 10€ che saranno totalmente devoluti a IAM associazione benefica.

I dolci saranno valutati dall'insindacabile giudizio del maestro **Gastone Pegoraro** *coadiuvato da altri due giudici*.

I primi tre si aggiudicheranno premi.

Posti disponibili 15.

1° posto: Tre corsi firmati Gustar (da una giornata)

2° posto: due corsi

3° posto: un corso



per informazioni:

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

Pranzo di *Natale*

Antipasto
toscano misto (prosciutto, salame
crostini di carne e funghi)
Insalata di polpo calda
Calamari carciofi e pomodorini

Primi
Gnocchetti alla Corsara
Conchiglie alla cacciatora

Secondi
Orata al forno olio e prezzemolo
con insalata mista
Carre' di Cinta senese al forno
con fagioli all'olio

Dolce
Torta Sainthonore panna e cioccolato
Panettone tradizionale
in tavola a pezzi

Spumanti
Vino bianco e rosso
Poggio 18 Montecarlo

euro 42,00

CHIUSO
IL MARTEDÌ



via Roma, 7
CHIESINA UZZANESE
telefono 0572.411644

Ristorante Giuliani

Natale e San Silvestro, per mare e per terra!

Cenone di *Silvestro*

Antipasto
Toscano misto con
crostini misti carne e funghi
Cocktail di gamberetti in salsa rosa
Fondina di calamari con rucola e pomodori
Crostini al salmone

Primi
Risotto alla marinara
Farfalline al salmone
Ravioli alla buongustaia

Secondi
Branzino ai carciofi
Tagliata di Manzo alla Robespierre
con fagioli piattellini

Dolce
Profiteroles al cioccolato
Spumante in Tavola
per festeggiare la mezzanotte
Acqua vino di Montecarlo Poggio 18

euro 50,00

Pranzo di *Natale*

Aperitivo di benvenuto

ANTIPASTO

Affettato Nobile
La Regina di Norcia Prosciutto Crudo
Mortadella di Cinghiale con Pistacchio di Norcia
Salame Nobile di Norcia
Tortino di patate con aceto balsamico
Crostino di carciofi con Mandorle tostate
Crostino di Pomodori Secchi
Pecorino Toscano

Insalatina di Polipo, Seppia e Cozze con Vinaigrette all'Arancio

PRIMO

Crespella di Mare
Raviolo di Patate con Ragù di Cinghiale Tagliato a Punta di Coltello

SECONDO

Filetto di Orata in Crosta di Zucchine con Granella di Pistacchio
Tagliata Rucola e Grana

Dolce della tradizione

Vino Bianco, Vino Rosso, Acqua, Spumante, Caffè

€ 35

Menu Bambini

Pasta al ragù o pomodoro
Milanese con patatine fritte
Dolce e bevande

€ 15



Cenone di *San Silvestro*

Aperitivo di benvenuto

ANTIPASTO

Salmone Marinato
Carpaccio di Polipo su Letto di
Misticanza
Conchiglia ai Frutti di Mare
Gratinata
Crostino al Ragù di Mare
Mousse di Baccalà

PRIMO

Paccheri alla Pescatora
Giganti Neri al Salmone con
Pomodoro Pachino

SECONDO

Gran Catalana di Gamberoni
con frutta e verdura di Stagione

DOLCE

Coccola di Cioccolato ripieno
di Mousse di Ricotta e Frutti
di Bosco con Biscotto di Pasta
Frolla Montata

Acqua, vino bianco e rosso,
spumante, caffè

**Bambini sotto i 10 anni
riduzione del 50%**

**BUFFET AD OLTRANZA DOPO LA MEZZANOTTE
MUSICA DAL VIVO CON LAURA**

€ 70

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 LUNEDI'

via della Repubblica, 70 MONSUMMANO TERME
telefono 0572.953849 | info@macelleriadagiacomo.com

TRATTORIA PIZZERIA

DA NERONE

PRANZO DI
Natale 2018

GRAN ANTIPASTO TOSCANO
Salumi nobili toscani, crostini
misti, pecorino, insalata russa
Panzerotti ai porcini con fon-
duta di pecorino
Festonati alla Nerone
Rollè di vitella con funghi
porcini trifolati
Tagliata di scottona con rucola
Tiramisù al panettone
Vini e spumante inclusi

€36,00

CENONE DI
S. Silvestro 2018

Antipasti terra e mare
Affettati misti e crostini
Insalata di pesce e farro
Carpaccio di pesce spada all'arancia
Festonati alla Nerone
Ravioli di cernia con ragù di gamberi
Mazzancolle al guazzetto di Vermentino
Tagliata di scottona con rucola
Semifreddo Croccante all'amarena
Vini e spumante inclusi

€45,00

RIAPERTURA GIOVEDI' 8 NOVEMBRE

via Mammianese, 153 - Loc. PIETRABUONA - PESCIA | Tel. 0572.408144 | Da Nerone



Ristorante Enoteca Bonfanti

Un Natale e un Capodanno di "Buon" gusto

pranzo di
Natale ore 12,30

MENU' DI MARE

entrée

spiedino di gamberi e zucchine

Antipasti

filetto di branzino su letto di carciofi, zuppetta di mare caldo, vellutata di verdure con gamberetti

Primi Piatti

panserotti al profumo di mare, tagliolini con vongole e porcini

Secondi Piatti

grigliata mista con misticanza

Dessert

tiramisu' dell'enoteca
il panettone ed il pandoro artigianali
la frutta fresca

Vini

prosecco di benvenuto
vermentino toscano castello di coiano
spumante dolce e secco
acqua, coperto, caffè'

MENU' DI TERRA

Entrée

polentina morbida con ragu' di funghi

Antipasti

capasanta gratinata ai funghi, salumi misti, crostino, formaggi

Primi Piatti

tortellini in brodo di cappone, tagliolini al ragu' di cinta senese

Secondi Piatti

cappone arrosto con patate al forno

Dessert

tiramisu' dell'enoteca
il panettone ed il pandoro artigianali
la frutta fresca

Vini

prosecco di benvenuto
chianti d.o.c.g. castello di coiano
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 20,30

Entrée

Mousse di Porro con Vongole Sgusciate al Profumo di Zafferano

Antipasti

Impepata di Cozze Vongole, Gamberone Lardellato, Polpo e Seppia bolliti su Letto di Insalata

Primi Piatti

Risotto Scampi, Fragole e Prosecco, Ravioli al Ragù di Branzino con Frutta Esotica

Secondi Piatti

Filetto di Branzino al Cartoccio, Catalana di Gamberoni e Scampi

Dessert

La Panna Cotta ai Frutti Rossi
Il Panettone ed Il Pandoro Artigianali
La Frutta del Buon Augurio

Vini

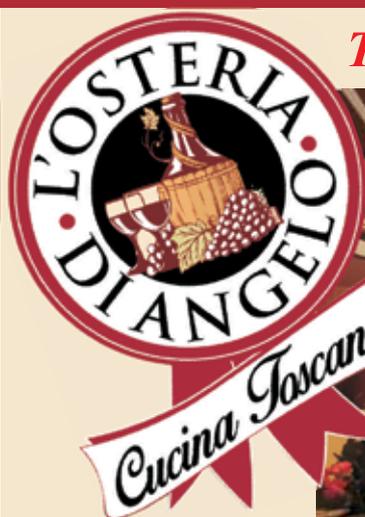
Prosecco di Benvenuto
Gewurztraminer del Trentino
Spumante Dolce e Secco
Acqua, Coperto, Caffè

70,00 euro

Al momento della prenotazione occorre versare 35,00 euro a persona come caparra

La Serata sarà accompagnata da musica





TRADIZIONE .. MA SOPRATTUTTO... LA CICCIA!



L'Osteria di Angelo - Via Empolese, 52 - Pieve a Nievole
Telefono 0572.81452
APERTI SEMPRE LA SERA - CHIUSO MERCOLEDÌ E DOMENICA



Cenone di fine anno



Pranzo di Natale

Antipasto
 Tipico del Goraiolo
Primi
 Cannelloni al forno, tortelli alla boscaiola
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".



RISTORANTE SIMONE AL MARE PIZZERIA

Via Circonvallazione, 78
Borgo a Buggiano
3km da Montecatini



Si organizzano cene tutto pesce a partire da 25,00 €

Web: www.ristorantesimonealmare.it
Mail: simonealmare@gmail.com

Tel. 0572.32382
Cell. 333.3789421

Trattoria da Natale

CUCINA CASALINGA



Piatti Tipici Toscani e Lucchesi

VIA POGGIO BALDINO I°, 21 - MONTECARLO (LU)
Tel. 0583. 286540 www.trattoriadanatale.it **CHIUSO IL MERCOLEDÌ**

**FESTIVI SEMPRE APERTO
CON MENU A PARTIRE
DA 15 €**

con primo, secondo, contorno, acqua,
vino, caffè e dolce!!!

Al Ristoro



**CHIUSO
IL LUNEDÌ**

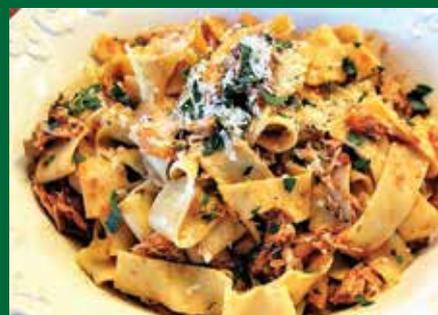
sono gradite le prenotazioni

Ranocchi
Anguille e selvaggina
Salumi e formaggi
produzione artigianale

**TUTTI I VENERDI'
SERA**

BACCALÀ ALLA LIVORNESE oppure
BACCALÀ FRITTO

Via Capannone, 89
Loc. Anchione
PONTE BUGGIANESE
telefono 0572.634001
333.7196339



OSTERIA

IL FORNELLO

via Mammiense, 5
 località Marginone
 Altopascio (Lucca)
 telefono 0583.216528
www.ristoranteilfornello.it

 RISTORANTE IL FORNELLO



Per le vostre cerimonie splendida veranda a disposizione.

Sono arrivati i sapori autunnali

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

*Pranzo
della domenica
a 20 €*

LA

*Menù
personalizzati
per ogni tipo
di festa*

Dal 2011
locale certificato
AIC



*Cenone di San Silvestro
menù alla carta,
pizza esclusa*

FIAMMA

**Più di 100
etichette
di vino**

Dal 1969

Tel. 0572 318116
È richiesta la
prenotazione

*Il servizio verrà
effettuato anche per
Coloro che sono
intolleranti al glutine*

Via Camillo Benso Cavour, 77
Borgo a Buggiano (PT)
Tel. 0572318116



Menù di Natale

Aperitivo di benvenuto

Antipasto

*Assortimento di affettati e crostini tipici
Seppie e polpo saltati con patate*

Primi Piatti

*Lasagne di Maria Grazia
Fusilli al polpo*

Secondi Piatti

*Tagliata di manzo al forno con patate fritte
Filetti di Orata al forno su letto di verdure miste*

Dessert

Dolce della casa

Caffè

Acqua e vino della casa

35 € a persona

LA TRATTORIA
Cucina Tipica Pesciatina

**Menu alla Carta e
specialità tipiche Pesciatine...
Cioncia, Trippa,
Farinata di Cavolo,
Zuppa di Pane**



**TUTTI I GIORNI
PRANZI DI LAVORO
a 10 €**



MENU TUTTO PESCE
Primo, secondo, contorno,
1/4 vino, acqua, caffè e
ammazzacaffè
a € 15

MENU BISTECCA
Primo, bistecca, contorno,
1/4 di vino, acqua, caffè e
ammazzacaffè
a € 15



**MARTEDI SERA GIRO
PESCE**
Antipasto, primo,
secondo, contorno,
calice di vino bianco
e acqua
a € 20



**MERCOLEDI E
DOMENICA SERA
ANTIPASTO E PIZZA
a € 10**



**PIÙ DI 50 TIPI
DI PIZZE E FOCACCE,
ANCHE CON IMPASTO INTEGRALE**
Un nuovo look con oltre
70 posti a sedere
APERTI DALLE
10.00 ALLE 24.00
CHIUSO IL MARTEDÌ



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

NOVITÀ
hamburger Gourmet



BRACERIA



Pizza cotta a legna



Menù autunnale



**TRATTORIA • BRACERIA
PIZZERIA**

Pescia Via Fiorentina 50

**Domenica e festivi
aperti a pranzo**

Chiuso il lunedì

Tel. 0572.477290 - 347.0414643



LA MESCITA
BUGGIANO
IN QUESTA
ENOTECA
SI ORGANIZZANO
CORSI DI
RECUPERO
PER
ASTEMI



Vino e golosità

Enoteca Wine Bar

APERTO
DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA
DALLE 18 FINO TARDATA NOTTE

*Corso Indipendenza, 155
Borgo a Buggiano (PT)
tel. 0572 318407*





DALLE ORE 6.00 COLAZIONI,
PRANZI VELOCI,
APERICENA E PIZZA

Via Biscolla, 57 - MONTECATINI TERME - Tel. 0572.030636
Seguici su Bella Zio Bar Gelateria Artigianale
PER SCOPRIRE TUTTI I NOSTRI EVENTI



CONSEGNE A DOMICILIO CON



INFO E PRENOTAZIONI 0572 762515

Via Francesca Vecchia, 73 - Molinaccio di Santa Lucia - Uzzano

La Piccola Enoteca

piatti tipici toscani - vini locali doc



*dall'aperitivo alla cena...
servito comodo comodo*
Sabato e festivi aperti a pranzo



Via Roma - Montecarlo di Lucca - Tel. 0583.229164
lapiccolaenoteca@libero.it

al Molinaccio

picceria
forno a legna **impasti speciali**

Ogni mese 4 tipi di PIZZE
in PROMOZIONE a soli 4,00€
NOVEMBRE 2018

- | | |
|--|---|
| MATTIA
Prosciutto cotto in forno,
wurstel, bufala e origano | SUPERMAN
Pomodoro, mozzarella,
salamino, gorgonzola,
peperoni |
| BATMAN
Pomodoro, mozzarella,
pomodoro a fette,
bresaola, rucola, grana | AUTUNNO
Mozzarella, mascarpone,
cipolla, speck, noci |

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 LUNEDI

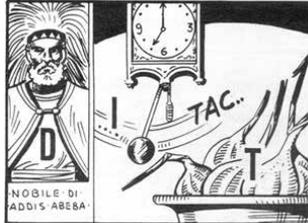
SUDOKU Fonte SETTIMANA SUDOKU - N° 585

					9	2		4
4				3	7			8
8	9							
		7	4	2		5		1
	5			1			2	
6		2		7	5	3		
							3	2
	4		7	8				5
1		8	6					

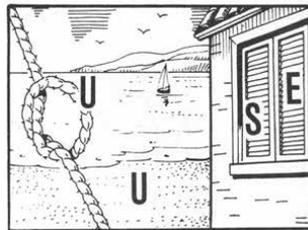
REBUS da ENIGMISTICA PER ESPERTI - Anno XXIV - N. 220



Frase: 5,9



Frase: 8,5



Frase: 2,5,9



9	7	4	2	5	6	8	3	1
5	6	1	3	8	7	9	4	2
7	6	3	4	5	1	9	8	2
6	1	2	9	7	5	3	4	8
9	5	4	3	1	8	6	2	7
3	8	7	4	2	6	5	9	1
8	9	6	2	4	1	7	5	3
4	2	1	5	3	7	9	8	6
5	7	3	8	6	9	2	1	4

Un odore nauseante = U nodo; rena U; S,E ante

Drastici tagli = D ras; tic I; T agli =

Testo riassunto = tè S; tott A,S; S unto =



SOLUZIONI

Chi c'è dentro

QUELLO CHE C'È
mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore



Guido Barlocco

Fare l'editore non era un mestiere che pensavo di fare, ma alla fine ho trovato l'abito su misura per me! Amo mia moglie, mia figlia, gli amici, la natura, la montagna, lo sport, il cibo, il vino, la birra...e scrivere. Credo molto in Dio. Per me fonte di gioia e di vita.



Simone Ballocci

Giornalista, dal 2005. Direttore di Quello che c'è dal febbraio del 2011 al novembre 2015, e da dicembre 2017 ad oggi. Innamorato della sua famiglia, della scrittura, della vita e dei suoi ideali.



Davide Domini

Quello che c'è parla di quello che amo, e mi è sempre piaciuto come giornale, mi occupo del commerciale e della distribuzione. Poi quello che c'è... da fare lo faccio...



Matteo Baccellini

40 anni, è giornalista professionista dal 2008, ha lavorato per tre stagioni alle redazioni di Milano di Sky Sport e di un inserto della Gazzetta dello Sport, poi a varie redazioni toscane del Tirreno. Dal 2014 è Ufficio Stampa del Comune di Montecatini. Le sue grandi passioni: il basket, il suo cane bracco Thelma e i viaggi.



Valeria Cappelletti

Vive a Livorno, giornalista pubblicista, direttore responsabile di un giornale online di Livorno. Due lauree magistrali in Scienze della Comunicazione conseguita a Roma e nel settore del cinema, teatro e spettacolo conseguita a Pisa. Appassionata di cultura e di cinema horror. Si diletta nella scrittura, nel 2008 ha pubblicato un libro di racconti del terrore intitolato "Le vie del male".



Caterina Giuliani

Amante di viaggi e avventure, il mio motto è "il mondo è così grande che una vita sicuramente non basta a visitarlo tutto". La scrittura, amica da una vita, mi ha sempre accompagnata ovunque e ad oggi il fatto che qualcuno impieghi due minuti del suo tempo per leggere quello che scrivo è un immenso onore.



Carlo Giannetti

Ho 50 anni, coniugato e con un figlio. Sono il secondo savonese di Qcc dopo Guido Barlocco. Scrivo per il giornale dal 2014 ed in questi anni mi sono occupato di qualsiasi argomento. Mi piace immaginare il lettore che sorride quando legge i miei pezzi. Lavoro come animatore in una casa di riposo.



Leonardo Soldati

Laureato in Scienze Politiche ed in Storia Contemporanea, giornalista pubblicista dal 2008. Collabora con diverse testate giornalistiche, nel 2007 è tra i secondi classificati nel concorso nazionale di narrativa "Un racconto per San Marcello" promosso dalla sezione Cultura della Società operaia di mutuo soccorso "Alfredo Baccarini", con il racconto "L'arcobaleno di San Marcello P.se".



Veronica Massaro

Ciao, sono Veronica adoro leggere e l'odore delle pagine dei libri. Vorrei viaggiare il più possibile per imparare a vivere, senza la musica non saprei affrontare le giornate e scrivere mi aiuta ad esprimermi al meglio. Sogno di vivere in un mondo bucolico popolato da gatti.



Joselia Pisano

Fiorentina d'adozione, siciliana nel cuore. Adora scrivere (è giornalista pubblicista dal 2005), ama cucinare (è una buona forchetta), va matta per gli animali (se abbaiano è meglio), e ha tante passioni: legge, viaggia, dipinge.

*Non posso che essere orgoglioso di questa squadra, uomini e donne che impreziosiscono questa rivista. Ho piena fiducia in ciascuno, perché ognuno di loro fa una parte fondamentale, piccola o grande che sia non ha importanza, per la sua realizzazione. La chiave, credo, sia lavorare con AMORE verso quello che si fa, perché se così non fosse Quello che c'è non sarebbe quello che è...
GRAZIE A TUTTI!*




Giada Bertolini

23 anni, ancora studentessa, ma con il traguardo della laurea magistrale vicino. Aspirante giornalista con la passione per lo sport. Curiosa e scettica, sempre in cerca di luoghi e storie da vivere e immortalare.



Maurizio Papalini

Nel mondo dell'informatica da oltre 30 anni: già docente in corsi di formazione, già programmatore e tecnico hardware e software, collabora con Guido Barlocco di M&D Formazione da più di 20 anni. Attualmente si occupa di sviluppo siti web, e-commerce, Seo, Web Marketing, Social Media, Consulenza informatica.



Francesca Chelucci

Mi chiamo Francesca e sono nata 25 anni fa sotto il segno dello scorpione. Mi piace il vento, i piccoli borghi sperduti, camminare nei boschi e fin da piccola ho amato scrivere. Soffro di vertigini, ma credo che non ci sia cosa più bella del volare sopra le nuvole.



Massimo Martini

Astrofilo ed appassionato di astronautica, ed in fondo di tutto quello che si trova nello spazio infinito, fin da quando mio padre mi fece accostare l'occhio ad un telescopio. Amo anche la fantascienza, alla quale non smetterò mai di essere in debito per avermi fatto conoscere la mia altra metà. Collaboro con Quello che c'è dall'aprile 2013.

☑ Maxi062



Giada Tommei

Nata a Pistoia nel 1988. Elaboro racconti, dialoghi e articoli di giornale. Per me, scrivere è soprattutto un modo per tradurre la realtà in un linguaggio tanto diversificato quanto universale. Vedere il mondo non solo con occhi, ma anche con tatto, sapori, percezioni ed esperienza. Più la penna scorre, più il corpo si alleggerisce, in un respiro continuo a colpi di tastiera.



Pierluigi "Dj Gigi" Pardocchi

Dj dal 1984 e proprietario dello storico negozio di Dischi MALTAGLIATI fino al 2013. Per lui la musica è quella su vinile e non sopporta gli artisti contemporanei che fanno "trap". Ama il bel calcio e fare "conferenze" con gli amici durante una buona cena, vorrebbe dimagrire ma..... è dura.



Simone Scardigli

Laureato in Architettura nel 1992, già docente a contratto c/o la Facoltà di Architettura di Firenze, professore di Storia dell'Arte. Esercita la Libera Professione co-fondando nel 1993 lo STUDIO ASSOCIATO DOMUS in Buggiano. Direttore del Presidio Universitario Salesiano in Montecatini. Scrive articoli per magazine e riviste specializzate, dispense e libri universitari. Crede nella Libertà e nei Vincoli, nel valore della trasmissione di Identità, Bellezza e Valori, nell'UOMO DIO PER GLI UOMINI.



Paralleloweb Srl

Siamo nati nel 1996, quando in Italia internet ce l'avevano in pochi. Nel 2003 abbiamo aperto il reparto di grafica pubblicitaria riuscendo così ad ampliare la nostra gamma di prodotti. Nel 2017 abbiamo iniziato la nostra avventura con il mensile QCC che ha permesso di esprimere al meglio la nostra creatività e rafforzare la nostra collaborazione.



Francesca Malloggi

Francesca Malloggi si laurea in filosofia della nutrizione all'Università di Amsterdam. Per 3 anni è stata counsellor al Telefono Amico occupandosi di casi di violenza e abusi. Ad oggi lavora come libera professionista a Pescia; nel suo lavoro la parola e la comprensione dell'altro sono alla base della relazione.



L'angolo degli auguri, degli artisti, dei poeti, dei sognatori, e di chi fa qualcosa di bello...

Questo mese non c'è un artista, abbiamo voluto inserire il racconto di una cena di classe, che ha tanti significati profondi.

Troviamoci una sera a cena...

Sono passati più di 40 anni ed i "bambini" della II elementare sez. A anno scolastico 1972/73 hanno deciso di ritrovarsi e organizzare una cena di classe. Quei bambini purtroppo non vivevano un clima troppo sereno a causa di un maestro con metodi educativi un po' troppo all'antica anche se con un'ottima preparazione a livello scolastico, ma nonostante questo "difetto" era anche un maestro molto innovativo tanto che due anni dopo riuscì a portare all'interno di quella scuola il "TEMPO PIENO". Inizialmente i bambini si spaventarono ancora di più perché questo voleva dire rimanere più tempo a scuola e quindi più ore con il maestro ma, per loro fortuna, era necessario il supporto di un altro insegnante e così, come per miracolo, arrivò la Maestra Monica che pur essendo al suo primo anno di insegnamento si rivelò subito una sorta di "angelo" per quei piccoli, così come la Maestra Roberta che arrivò l'anno dopo. Il maestro non era certo migliorato e anche se Monica e Roberta subirono i suoi metodi autoritari, coccolavano e riempivano di sorrisi le ore di quei "bimbi". Forse è per questo percorso non troppo facile che dopo tanti anni "Quelli del '64", così soprannominati da uno di



loro, hanno pensato bene di ritrovarsi e così lunedì 22 ottobre alla "Trattoria da Giulio" di Castellare è avvenuto il tanto atteso incontro. Incredibilmente si sono presentati quasi tutti anzi, qualcuno in più che si era aggiunto negli anni successivi. Naturalmente non potevano mancare le maestre!!!! Ad alcuni di loro era capitato di incontrarsi essendo rimasti a vivere in paese ma altri non si erano più rivisti tanto che la domanda ricorrente è stata "Ma te chi sei?" "Inutile dire che gli occhi di tutti luccicavano e qualche lacrima è venuta giù soprattutto al momento dell'incontro con gli "Angeli" Monica e Roberta. È stato emozionante rendersi conto che quei bimbi erano rimasti legati da una profonda amicizia e

complicità e che le maestre li ricordavano con tanto affetto, sentimento peraltro reciproco. Non poteva certo mancare il ricordo del loro caro compagno di classe Alberto che purtroppo li ha lasciati 30 anni fa. Un bimbo prima e un ragazzo poi buono, sensibile e generoso troppo presto strappato via alla famiglia. Si sono abbracciati intorno alla mamma Albertina che, anche se non era presente, sapeva di quell'iniziativa. Così come non poteva mancare un gesto di solidarietà nei confronti della maestra Roberta così duramente colpita negli affetti più cari perdendo prima l'adorato figlio Alessandro e solo qualche anno dopo la cara Annalisa. E da tutto questo dolore è nata l'Associazione Onlus ANNASTACCATOLISA per la lotta al carcinoma mammario alla quale "Quelli del '64" hanno devoluto un'offerta. Questa è stata la serata di "Quelli del '64". Quei piccoli bambini oggi sono uomini e donne con la loro vita, le loro famiglie e dei figli a cui raccontare come da fatti che a volte non lasciano intravedere una speranza, possa nascere un'amicizia vera. Grazie Monica Grazie Roberta e ciao Alberto per sempre nei nostri cuori.

QUELLI DEL '64



Il 1 Ottobre 2018 sono nati
LEONARDO e MORGANA!

Ai neogenitori **MARCO e ARIANNA** ed ai piccoli appena arrivati gli auguri più sinceri di buona fortuna e tanta felicità da tutta la redazione di Quello che c'è!



Il 14 Novembre **FEDERICO CORTESI** compirà 33 anni!

Per questo importante traguardo i migliori auguri di buon compleanno da parte del babbo **MARIO!**



Il 18 Novembre **ALESSIA GIALDINI** festeggerà 30 anni!

In un'occasione così speciale ti auguriamo di passare una splendida giornata! Buon compleanno dalla mamma **MONICA**, dai fratelli **LUCA e VALENTINA** e dallo zio **MARIO!**

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!**

