



settembre 2016 copia gratuita



seguici su



PROVINCIA di PISTOIA

QUELLO CHE È

Speciale
Back to school

Speciale
Calcio in
Valdinievole

mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore



Franchi Bonsai Piccoli ma grandi!

BOMBONIERE - ABITI DA SPOSA dal 1971

 **Rosamilia**
ALTOPASCIO

CAFFÈ

 **maraviglia**

Dal 1946

 **Bufalcioffi**

AUDIOMEDICAL
UDITO E QUALITÀ DELLA VITA DAL 1982

Pieriposte

CORRISPONDENZA • PAGAMENTI • CORRIERE ESPRESSO



CORRIERE ESPRESSO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

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



CORRISPONDENZA

Raccomandata semplice e A/R
Raccomandata 1 - Assicurata
Prioritaria

**I tuoi pacchi? Spediscili
da noi a prezzi mai visti prima!**

A partire da 6,90€



**Evita la fila. Risparmia tempo e denaro.
Passa ~~alle Poste~~ alla Tabaccheria Pieri!**

**Tabaccheria Pieri - Via Cividale ang. via Tripoli
Montecatini Terme (PT) - telefono 0572.74811**

I servizi di Pieri Poste li trovi anche presso i nostri point autorizzati

Pieriposte
CORRISPONDENZA • PAGAMENTI • CORRIERE ESPRESSO
point

BAR tabacchi
valerio lotto
Via Guglielmo Marconi, 191
51018 Pieve A Nievole (PT)
tel. 0572 953919 - 0572 954407

DANI
TABACCHI & EDICOLA
Tabaccheria Dani - via Livornese di Sopra, 14
51013 CHIESINA UZZANESE (PT) telefono 0572.419055

www.pieriposte.it



Settembre 2016:

STOP AL REFLUSSO!

✓ *Visita gastroenterologica*

✓ *Consulenza nutrizionistica*

€ 45,00

(per l'intero progetto)



Quella notifica di Facebook che preannuncia il disastro

di Francesco Storai

"Il tuo amico Daniele ha confermato di stare bene dopo Terremoto in Centro Italia". Tanti italiani la mattina del 24 Agosto sono stati svegliati da un messaggio come questo sul proprio



telefonino, dopo il disastro occorso nella notte. E' l'applicazione "Stai bene? Dillo a Facebook" che informa gli amici di una persona rimasta coinvolta in un disastro delle sue condizioni di salute. Daniele sta bene, ma tanti altri no. Ancor prima di aprire l'home page di un quotidiano online o di sintonizzarsi su un telegiornale, Facebook avvisa il mondo che c'è stato un disastro. E lo fa nel suo modo: con un'iconcina, in modo asettico. Ma il fatto successo è qualcosa di grave, che fa

paura, che uccide. Una specie di biglietto da visita del dramma, che spesso arriva quando si è ancora totalmente all'oscuro di quanto accaduto. E' successo a novembre la mattina del 14,

dopo il massacro del Bataclan a Parigi. E' successo la mattina del 15 luglio dopo l'attentato sulla Promenade des Anglais a Nizza. Amici, parenti, fidanzate che

informano automaticamente della loro salvezza, che l'hanno scampata. Un sospiro di sollievo, seguito da un nodo alla gola nella consapevolezza che qualcosa di irreparabile è accaduto e che magari altri amici non sono stati altrettanto fortunati. E poi si accende la tv, già consapevoli che sarà una mattinata complicata.

EDITORIALE DELL'EDITORE

di Guido Barlocco

Il mio editoriale questo mese è un nastro nero in segno di lutto per i morti e per la gente che sta soffrendo a causa del terribile terremoto del 24 agosto nel centro Italia. Anche

la nostra copertina ha un nastro nero accanto alla testata. Lo stesso nastro che credo abbia dentro ogni persona che comprende il grande dolore di questa povera gente.



SOMMARIO

4	editoriale dell'editore	132	musica
	editoriale del direttore		Scusi, vorrei comprare...
6	local flash		Quando Montecatini era...
16	local flash curiosità...	138	concerti in Toscana
22	quello che c'è stato	141	quello che c'è a teatro
24	il mondo visto da...	144	quello che c'è da leggere
26	quello che c'è spettacolo	145	quello che c'è da raccontare
28	quello che c'è di strano		Gli anni della Guerra
30	pagina del direttore	146	viaggio artistico in Valdinievole
32	pagina dell'editore		"Gran Tour della Valdinievole"
36	amministrazioni in	148	mostre d'arte
	Valdinievole	150	arte
40	una finestra sul comune		Il teatro Pacini di Pescia...
	Buggiano		Torna il festival...
42	dalla copertina	152	quello che c'è al cinema
	I bonsai del vivaio Franchi	150	luoghi insoliti
44	speciale florovivaismo		Il fiume Lima: tranquillità...
50	speciale scuola	156	salute e professionalità
64	speciale calcio valdinievole		Pilates: perchè fa bene...
72	eventi folklore & tradizione		Il ringiovanimento del collo...
74	Montecatini Terme	160	l'angolo della psicologa
	La città degli eventi	162	L'angolo dell'osteopata...
78	eventi fiere e mostre	162	quello che c'è da sapere...
	mercato		Reflusso gastroesofageo
97	eventi musica e spettacoli	164	il lavoro che c'è
102	eventi del sapore	166	scuola e formazione
117	eventi sportivi		Garanzia Giovani, se il 'neet'...
120	mercati ed occasioni	167	l'angolo dell'avvocato
122	motori e guida		l'angolo consulente lavoro
	Nel 2035 solo auto elettriche...	169	numeri utili
	L'autostrada più pericolosa...	170	farmacie di turno
	Il bus "sopraelevato"...	172	sport local
124	tecnologia		Volley, grande stagione...
	L'attesa è finita, a settembre...		A Montecatini rinasce...
	Smaltimento di batterie...		Coppa Linari: una bella...
	Salute HiTech: arriva...		In Valdinievole arriva il Padel...
126	scienza e passione		Accordo tra tre società...
127	quello che c'è nell'informatica		Alla XXII Lima...
128	ambiente	178	l'angolo delle erbe
	Tutti lo odiano: è l'olio di...		l'angolo del gusto
130	quello che c'è nel orto e...	179	CAI Pescia
	Camaleontica cipolla	180	guida ai ristoranti di ...
132	quello che c'è nel cielo	192	passa il tempo con
134	animali e affetto		quello che c'è
	Guardie zoofile, la "polizia"...	194	Auguri di cuore

· MANGIAMO ITALIANO ·



aperto tutti i giorni
(non festivi)

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

CHIUSO LUNEDÌ MATTINA

via Rio Vecchio, 456 CINTOLESE - MONSUMMANO TERME *telefono 0572.62595*
info@bufalcioffi.it www.bufalcioffi.it

**FOTO DEL MESE**

di Francesco Storai

La solidarietà dei Montecatinesi (e non solo) non si è fatta attendere. Tutti in fila all'Hotel Belvedere per gustare l'Amatriciana di chef Pierangelini, nell'ambito dell'evento "Mille Amatriciane per Amatrice". Ogni partecipante ha devoluto un'offerta libera in favore delle popolazioni terremotate dopo la tragedia del 24 agosto. Un gesto che ha fatto bene al cuore... e al palato.

Mille Amatriciane per Amatrice: un successo la raccolta fondi per le zone terremotate

di Francesco Storai

MONTECATINI - Mille Amatriciane per Amatrice. E' questo il nome dell'iniziativa di solidarietà tenutasi domenica 28 agosto 2016 a cui si riferisce anche la foto del mese pubblicata qua sopra. All'Hotel Belvedere lo chef internazionale Fulvio Pierangelini, figura leggendaria del Gambero Rosso di San Vincenzo, ha servito Amatriciana per oltre 700 ospiti. Non poteva che essere l'Amatriciana il piatto servito per questa cena di solidarietà: è uno dei piatti tipici dell'Italia centrale, nato proprio nella sfortunata città di Amatrice, devastata dal sisma del 24 Agosto. Infatti la super-cena ha avuto uno scopo ben preciso: raccogliere fondi che verranno totalmente destinate alle zone colpite dal terremoto. E il risultato c'è stato: sono stati raccolti ben 11 mila euro da devolvere alle popolazioni terremotate. «Parte della mia famiglia - racconta Pierangelini - viene proprio dalle zone terremotate. Mia zia si è salvata miracolosamente ad

Amatrice. Io sono un cuoco e l'unica cosa che mi sono sentito di fare è stata offrire la mia cucina in favore delle tante persone colpite dal sisma. Per cucinare ho usato gli ingredienti migliori: il guanciale di Amatrice, i pomodori biologici di Donoratico, pecorino, un quintale di pasta trafilata in oro del pastificio Verrigni». L'evento è stato realizzato con la fattiva collaborazione del Consorzio dei Vini del Montecarlo Doc, Verrigni Antico Pastificio Rosestano e l'Associazione Italiana Sommelier Toscana, oltre ovviamente al comune di Montecatini e ai responsabili dell'hotel Belvedere.

Teatro Pacini: una grande stagione teatrale dopo la ristrutturazione

di Carlo Giannetti

PESCIA - La città di Pescia riavrà il proprio teatro. Il sindaco Oreste Giurlani ha infatti comunicato che entro il 26 Settembre i lavori di messa a norma del teatro Pacini saranno finalmente ultimati. Sabato primo Agosto o domenica 2 con ogni probabilità avrà luogo la cerimonia di inaugurazione con almeno un ospite d'eccezione. Si parla addirittura di Nicola

Piovani, autore tra l'altro della colonna sonora de La vita è bella di Roberto Benigni con la quale ha vinto l'Oscar e della stupenda "Quanto t'ho amato" interpretata magistralmente dal poliedrico attore toscano. Oppure potrebbe essere invitato il celeberrimo pianista e compositore Giovanni Allevi. Nell'occasione dell'inaugurazione e forse di tutta la prima stagione la facciata del teatro verrà illuminata a festa. Sono 33 gli eventi in cartellone programmati per la fine del 2016 ed il 2017. Gli amanti della prosa e della buona musica, finalmente, potranno riprendere possesso del proprio teatro pesciatino ed assistere a spettacoli di ogni genere in grado di soddisfare le attese di tutti gli spettatori. Approfondimenti sulla nuova stagione teatrale a Pescia a pagina 150.



Farmacia CHECCHIA

CHIESINA UZZANESE (PT)

 Via Giuseppe Garibaldi, 81
 Tel. 0572.489005

BORGO A BUGGIANO (PT)

 Via Roma, 40
 Tel. 0572.32010

CHIESANUOVA (PT)

 Piazza Palmiro Togliatti, 2
 Tel. 0572.411407

Farmacisti dal 1905
www.farmaciachecchia.it


GRANDE PROMOZIONE

QUALITA' PURO ABETE CHIARO

Acquistando un pancale (70 sacchi)
il prezzo a sacco
è di soli **4,00 euro** IVA INCLUSA

prezzo per l'acquisto di sacchi sfusi
4,40 euro (IVA INCLUSA) al sacco

260916 webgraphica.it

PACE

LA PALAGINA CERAMICHE S.R.L.

Show room: via Grazia Deledda, 18 PIEVE A NIEVOLE telefono 0572.950133 www.paceceramiche.it

PACE CERAMICHE 

La Valdinievole sul tetto di Rio 2016 con l'oro di Gabriele Rossetti

di Francesco Storai

PONTE BUGGIANESE – Quelli di Rio sono stati Giochi Olimpici incredibilmente belli per la Valdinievole e la Toscana tutta (a proposito, non perdetevi lo speciale a pagina 30! - n.d.R.). Il 13 agosto Gabriele Rossetti da Ponte Buggianese ha regalato a tutta l'Italia sportiva una clamorosa medaglia d'oro nella disciplina skeet. Una vittoria che ha tenuto tutti col fiato sospeso, dopo un avvio di gara non entusiasmante: Gabriele non ha perso la calma e ha battuto, con una finale perfetta, lo svedese Svensson, autore di un errore -fatale- all'ultimo colpo. Così non ha fatto Gabriele, che con freddezza ha messo a segno con la sua Beretta DT11 un 16 su 16 che gli è valso l'oro. «Sono stato freddo non ho mollato mai. Un piattello alla volta e mi rendevo conto sempre di più di potercela fare. Alla fine è andata», commenta lui alla fine.

Gabriele è figlio d'arte. Suo papà Bruno Rossetti, fu medaglia di bronzo a Barcellona 1992. Adesso Bruno è alle-



natore della squadra francese, la stessa battuta dal figlio in semifinale. «Per me è difficile - dice - perché sto aiutando qualcuno contro mio figlio e lo faccio al meglio, però il cuore è sempre da una parte».

Gabriele Rossetti è stato accolto da una grande festa in suo onore venerdì 21 agosto a Ponte Buggianese. In una piazza del Santuario stracolma, oltre un migliaio di persone lo ha acclamato e festeggiato. Un momento di grande orgoglio e felicità per tutta la Valdinievole e non solo. Lo aveva detto, il sindaco Galligani, all'indomani della medaglia

d'oro: «Vivissimi complimenti per l'oro olimpico. Ti invio un grande abbraccio a nome di tutta l'amministrazione comunale e di tutta la comunità pontigiana. Siamo orgogliosi per il traguardo che hai raggiunto».

Una grande sportivo -nonostante la giovane età- ed una storia bella come poche: Rossetti il giorno prima di vincere la medaglia d'oro era tredicesimo in classifica. Nella vita, come nello sport, la lezione che ci da Gabriele è una sola: mai mollare, fino alla fine.

Neppure la beneficenza ferma i ladri! Rubati Cd e cuffie a Paolo Sax

di Carlo Giannetti

MONTECATINI - I furti sono reati particolarmente odiosi, quando poi i ladri prendono di mira oggetti che servono per raccogliere fondi da destinare alla beneficenza lo diventano ancora di più. Questo è quanto è accaduto venerdì 12 agosto al celebre musicista valdinievolino Paolo Sax. Aveva preparato mille CD per venderli per destinarne i proventi alla Fondazione Tommasino Bacciotti onlus in occasione della serata del 16 agosto in programma al Tettuccio per festeggiare i suoi primi 25 anni di carriera e se li è visti portar via dal camion dove li aveva riposti. Insieme ai CD sono state rubate un migliaio di audio cuffie. Paolo Sax, però, pur amareggiato per l'episodio, non si è perso d'animo e si è messo immediatamente a ristampare i CD per non vanificare l'idea ammirabile della raccolta fondi per la fondazione che si occupa di essere vicino ai bambini e alle loro famiglie. Da sempre, infatti, l'ospedale Meyer contribuisce al miglioramento della qualità delle cure finanziando borse di studio per la ricerca e progetti medico scientifici.



Stilnolo

NOLEGGIO ATTREZZATURE
PER EVENTI E CERIMONIE



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

via Livornese di Sopra, 83/85 CHIESINA UZZANESE (Pistoia) telefono e fax 0572.525227 - 334.9403608

www.stilnolo.it - info@stilnolo.it



COME UNA FAVOLA

Abiti per un momento speciale

abbigliamento uomo - donna - bambino - abiti da cerimonia e da sposo - taglie comode

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

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

SCOPRI LE NUOVE COLLEZIONI CERIMONIA "E NON" AUTUNNO INVERNO 2016 - 2017



5 milioni di euro alle Terme di Montecatini: il museo sul termalismo si farà

di Matteo Baccellini

MONTECATINI - Ad agosto il Comitato Interministeriale per la Programmazione Economica - CIPE - ha deliberato il finanziamento al comune di Montecatini Terme di 5 milioni di euro che serviranno ad acquisire la Palazzina Regia. Nella Palazzina il comune, con un progetto curato dall'assessore alla cultura Bruno Ialuna, realizzerà il Museo delle Terme. "L'idea è di valorizzare il compendio termale, un'occasione storica per attirare nuovi flussi turistici in città - dice il sindaco Giuseppe Bellandi -. E' stato un lungo percorso che ha visto protagonisti a Roma l'onorevole Edoardo Fanucci, che si è speso per promuovere questo intervento del CIPE presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri, e in Comune tutta l'amministrazione al lavoro ed in particolare il vicesindaco Ennio Rucco che insieme ai nostri uffici ha studiato e superato molti ostacoli burocratici per portare a questo risultato a modo suo storico per la città". Il primo passo adesso sarà quello della definitiva approvazione del bilancio della società e della presentazione di un piano industriale che tenga conto da una parte dei sacrifici fatti e richiesti e dall'al-

tra degli impegni in primis nel settore della riabilitazione che porteranno alla possibilità di un significativo incremento delle prestazioni in questo settore. "Gli interessi da parte di privati importanti ci sono, così come importante è l'interesse di imprenditori locali, come quelli che stanno lavorando intorno a un piano per dare una nuova veste e un nuovo futuro alle Terme Excelsior. A loro non si può che augurare una riuscita del progetto che vorranno infine attuare". Soddisfatto anche il presidente della Regione Enrico Rossi: "Accolgo con soddisfazione la decisione del Cipe di assegnare 5 milioni di euro al Comune di Montecatini per la realizzazione del Museo delle Terme".

Imbocca l'autostrada in contromano, momenti di paura sulla A11

di Carlo Giannetti



PROVINCIA - Chissà cosa avrà pensato l'anziana signora che ha imboccato a Montecatini l'autostrada A11 in contromano: "Guarda quanti hanno sbagliato il senso di marcia", oppure "Possibile che solo io devo andare verso Pistoia?".

Fatto sta che nel tardo pomeriggio di una domenica di agosto, orario caratterizzato da un traffico piuttosto intenso, una signora di una certa età per recarsi verso Pistoia è entrata in autostrada prendendo la direzione Mare, cioè quella opposta, rischiando di causare una serie di terribili incidenti.

Per fortuna una pattuglia della Polizia Stradale di Montecatini, messa in allarme dalle telefonate di numerose persone che stavano percorrendo l'autostrada nel senso corretto di marcia, è riuscita ad intercettare l'anziana ed a bloccarla, quando ormai era giunta al casello di Pistoia. E' uno degli incubi degli autisti trovarsi una vettura in contromano sull'autostrada o su vie a senso unico e questa volta per molti si è realizzato concretamente. Solo la buona sorte ha voluto che non vi siano state gravi conseguenze per una simile sbadataggine.

L'unica a farne le spese, probabilmente, sarà la signora stessa che si vedrà revocare la patente di guida, a scanso di nuovi possibili errori di direzione che la prossima volta potrebbero causare seri incidenti.





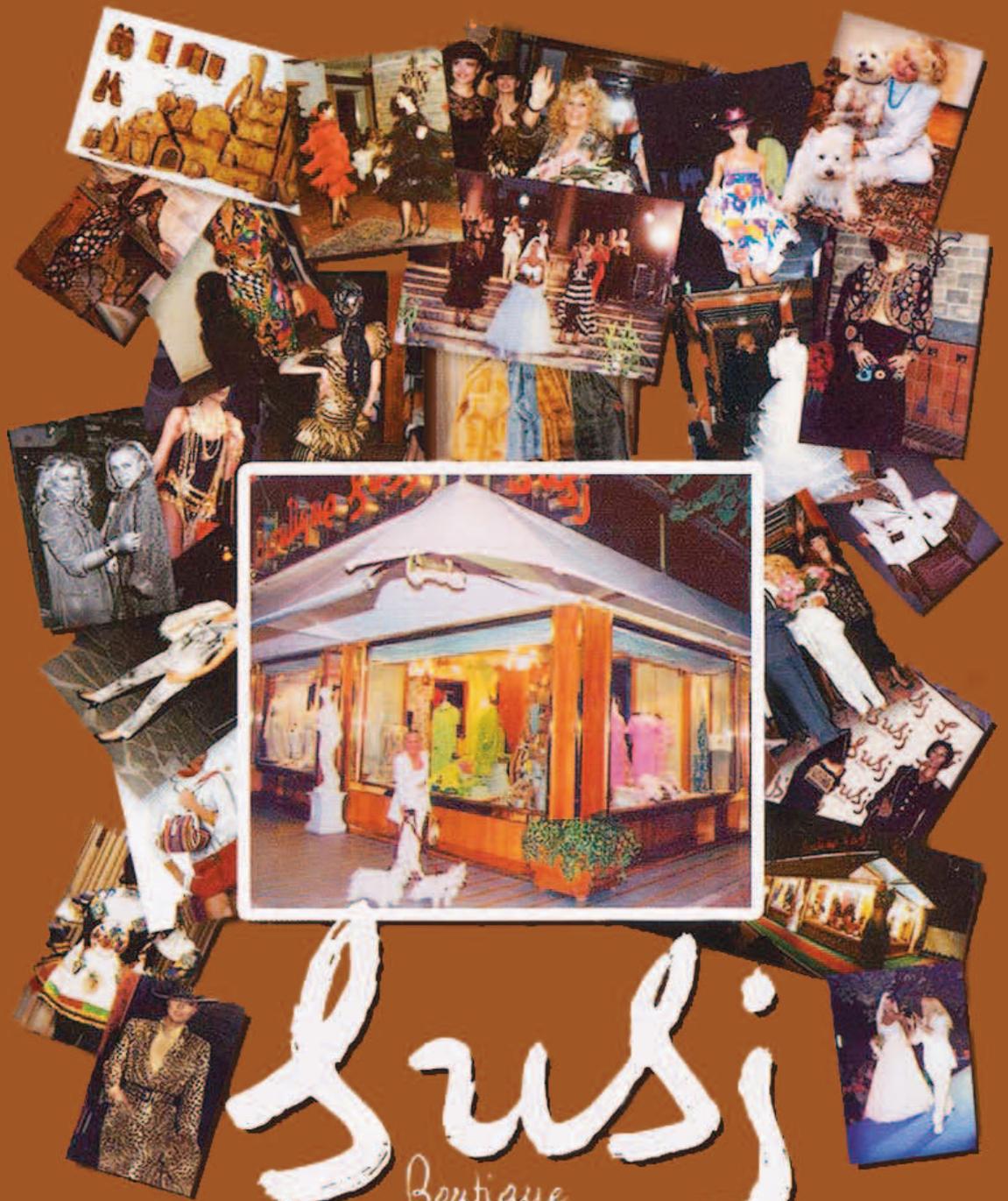
ottica silvestri



PACCHETTO RINNOVO PATENTI

● Campo visivo ● Meso Test ● Referto

via Marruota 16/18 MONTECATINI TERME | tel. 0572.72669 www.otticasilvestri.it | info@otticasilvestri.it



Susj

Boutique

roberto cavalli

Buony DONNA

Gattinoni

ROBERTA di CAMERINO

FONTANA
COUTURE MILANO

ungaro

DIEGO
M
MILANO

ALVIERO MARTINI
1^A CLASSE

LEONARD
PARIS

GEMMI
furs

ELISA FANTI® ODICINI

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

Lo storico geometra di Ponte Buggianese va in pensione

di Carlo Giannetti

PONTE BUGGIANESE - Franco Sarti, storico geometra responsabile del servizio lavori pubblici del Comune di Ponte Buggianese, dopo 42 anni di onorato servizio, ha raggiunto finalmente l'età pensionabile ed ha lasciato il suo incarico. Il sindaco Pier Luigi Galligani ed il vice Daniele Bugiani al culmine di una semplice e commovente cerimonia hanno consegnato una targa ricordo al funzionario che nella sua carriera professionale ha raccolto la stima di tutti, colleghi ed utenti, per la sua profonda dedizione. E' stato inoltre affidato allo stesso Franco Sarti il taglio del nastro degli uffici che ospitano i servizi tecnici del Comune che hanno subito un'importante ristrutturazione e sono tornati come nuovi. Al termine i colleghi hanno preparato una piccola festa per rendere ancora più indimenticabile la giornata e non hanno fatto mancare qualche piacevole sorpresa.



Torna Miss Montecatini 2016: tre serate alle Terme Tettuccio

di Leonardo Soldati

MONTECATINI - Miss Montecatini 2016 di nuovo in scena alle Terme Tettuccio, con la prima semifinale tenutasi il 31 agosto scorso mentre la seconda semifinale e la finalissima sono in programma rispettivamente mercoledì 7 e domenica 11 settembre prossimi. La manifestazione, giunta all'ottava edizione, è promossa dall'associazione culturale Vintage ed in primis da Matteo Ercolini e Vito Perillo (autore della foto a corredo). Cinquanta le concorrenti, selezionate in casting tenutisi in locali di Profumerie La Gardenia di Montecatini ed in piazza del Popolo durante mercoledì della rassegna "Sere d'estate" complessivamente da febbraio a luglio scorsi. Per ogni semifinale venticinque concorrenti in gara con le acconciature di Michele Parrucchieri e make up di Lory Estetika e La Gardenia, indossando i capi d'abbigliamento di Mari boutique, le magliette di Vladimir Bileka, i preziosi di Sofi Bijoux & More e Lucy calzature, con coreografie di Selene Moscardi e foto di Alex Pantò. Tredici ragazze passano la selezione in ognuna delle due semifinali, andando a comporre una rosa di ventisei finaliste. Presenta le serate, che hanno inizio alle ore 20.30 con apericena al Caffè storico Terme Tettuccio, il giornalista e personaggio televisivo Andrea Spadoni, durante le quali vengono presentate le squadre dell'asd Montecatini calcio (31 agosto) e del Basket Rosso Blu Montecatini (7 settembre), allietate inoltre dalla magia di Magic Goldman, dalla comicità di Massimo Antichi ed, a sorpresa, dal talento di una giovane can-



tante. La vincitrice riceverà fascia e titolo da parte della Miss 2015 in carica Virginia Di Filippo 21 anni di Prato, premi offerti dagli sponsor tra cui un "lingottino d'oro" di G'old franchising con impresso il marchio del concorso, opportunità di lavoro con sfilate di moda e realizzazione di cataloghi pubblicitari e sarà la protagonista di una serie di opere grafiche realizzate da Vito Perillo. Prevista anche quest'anno la fascia di Miss "Eva Kant" in collaborazione con la casa editrice Astorina, con presenza della vincitrice a Lucca Comics. Nel pomeriggio delle tre giornate le concorrenti sono invece in piazza del Popolo per foto di rito promozionali, è poi possibile fare un aperitivo al Caffè centrale insieme a loro. L'ingresso alle serate è libero, per contatti tel. 342/8624163 - 347/0754061, info@missmontecatini.it; www.missmontecatini.it.

Mush • Boss • Dog
Mountain Taste

BURGERBOSS® REVOLUTION

BURGER BOSS

Burger BOSS

NEW

Chili Cheese Dog

Mexican Spicy

Le due Nuove Specialità.....Hotdog in salsa Chili.....e Hotdog in zuppa di funghi....

Per Prenotazioni e Asporto 0572 953153 a Monsummano Terme, Piazza Giusti, 373

CONCORSO
ECCellenza

G Giannino

Abbigliamento sportivo,
biancheria, merceria,
tessuti e oggettistica
per la casa.

Abbigliamento donna,
uomo jeanseria,
bambino, neonato.
Intimo donna e uomo.

via Cesare Battisti, 20 PESCIA (Pistoia) telefono 0572.479691 | 342.8686408
gianninopeschia@gmail.com



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

I nostri orari:
Martedì, Mercoledì, Giovedì e Sabato orario 9.00-13.00 e 16.00-20.00
Venerdì orario continuato 9.00-20.00

Lunedì 19 settembre orario 16-20
Domenica 25 settembre orario 16-20



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



Pizza indigesta per un 47enne di Lamporecchio evaso dai domiciliari

di Carlo Giannetti

LAMPROECCHIO - Si sa, d'Estate è bello uscire la sera con gli amici e ci si annoia un mondo a rimanere tutto il giorno chiusi in casa. Ma qualcuno deve starci per forza presso la propria abitazione, soprattutto quando si trova sotto il regime degli arresti domiciliari. P.P., queste sono le iniziali del protagonista di questa vicenda, un 47enne arrestato nel Settembre del 2015 ed ai domiciliari da Giugno per coltivazione abusiva di stupefacenti, detenzione di munizioni e porto illegale di armi, Domenica 14 Agosto ha pensato bene di uscire con gli amici dalla propria casa di Lamporecchio per andare a mangiare una bella pizzeretta presso un locale di Cerreto Guidi. Non è stato particolarmente fortunato perché nella stessa pizzeria dove aveva scelto di recarsi, si trovava un carabiniere fuori servizio che lo ha riconosciuto e senza farsene accorgere ha avvisato subito i propri colleghi che erano di stanza presso la stazione di

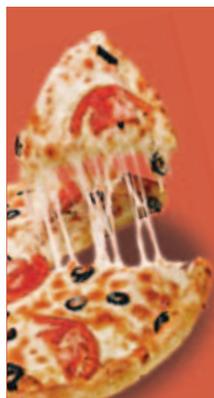
Larciano i quali sono intervenuti immediatamente ed hanno arrestato, denunciato e riaccompagnato presso la propria abitazione il pregiudicato che ora rischia seriamente di trovare una nuova collocazione in un carcere. La pizza con gli amici, in questo caso, risulterebbe molto indigesta per il 47enne di Lamporecchio. Caso analogo è avvenuto a Piteglio la settimana successiva, quando un 51 enne agli arresti domiciliari è uscito di casa per recarsi a mangiare alla sagra paesana di Prunetta.

Imbrattata di vernice la centenaria funicolare di Montecatini Alto

di Francesco Storai

MONTECATINI - Una sfregio ad uno dei simboli di Montecatini nonché ad una delle funicolari funzionanti più antiche del mondo. Venerdì 26 agosto vandali hanno graffiato pesantemente le fiancate della "Gigia", una delle due mezzi operanti sulla funicolare di Montecatini Alto, in funzione dal 1898. I criminali hanno imbrattato completamente entrambe le fiancate, andando a coprire anche parte dei vetri del mezzo. Il sin-

daco Giuseppe Bellandi ha così commentato: «E' un atto stupido e ignorante perché va a colpire un simbolo di Montecatini come la nostra amata Funicolare. Un atto vigliacco perché messo in atto nel momento in cui non c'era possibilità di difesa, ma anche un atto idiota, vista la nullità del messaggio che ha voluto lasciare e che per questo motivo non merita alcuna giustificazione. Queste persone meritano di restare sole ed emarginate, non hanno scuse per quanto hanno fatto e sinceramente non gliene vogliamo trovare». Più dura l'assessore al turismo De Paola che su Facebook ha così commentato: «Se le risorse del futuro siete voi, autori di questo sfregio, preferisco emigrare. Che esistenze insignificanti le vostre! Tra qualche giorno non si vedrà traccia del vostro passaggio insignificante su questa città». Il fatto ha sdegnato tutti i montecatinesi e non solo, che sui social network hanno commentato l'atto vandalico con sdegno e rabbia. Il mezzo, datato 1898, è stato imbrattato nella notte a Montecatini Alto, dove era ricoverato come di consueto. Non è escluso che le telecamere di sorveglianza abbiano ripreso gli autori del doppio graffito.



LA BOTTEGA DI BARBARA

Enogastronomia Salumeria Pizzeria

Vieni a provare *gli stuzzicanti piatti di Barbara*

Tutti i giorni aperto dalle 7,00 / 21,00

domenica 7,30 / 13,30 17,00 / 21,00 CHIUSO IL LUNEDÌ

Loc. Pittini BORGO A BUGGIANO tel. 3481424220



*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.





Trova una bomba nel suo orto, la getta via non sapendo fosse inesplosa

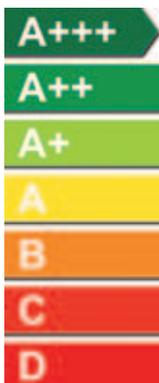
MONSUMMANO - Una storia che poteva finire davvero malissimo. Un pensionato si è ritrovato nel proprio orto una bomba inesplosa di 40 centimetri nella mattina del 18 agosto. L'uomo, accortosi dell'evidente quanto pericoloso problema esplosivo, ha preso la bomba dal suo terreno e l'ha gettata in un campo lontano da casa sua, come si trattasse di una banale pietra inerte. Una volta rincasato ha chiamato le forze dell'ordine che si sono subito attivate per disinnescare il pericolosissimo ordigno. La bomba, un proiettile di mortaio risalente alla seconda guerra mondiale, era stata prelevata da un appezzamento di terra in Garfagnana. Incredibile ma vero, nei giorni precedenti il ritrovamento i responsabili del cantiere dello stadio "Berti" a Cintolese avevano ordinato alcuni metri cubi di terra dalla Garfagnana: terra argillosa, adatta alla

creazione del nuovo manto di gioco. Il pensionato, visto il cumulo di terra, ha gentilmente chiesto al responsabile di poterne prendere un po' per il suo piccolo orto. Richiesta accettata, ma nascosta nel terreno garfagnino... c'era la bomba. Inesplosa. La settimana successiva il ritrovamento la bomba è stata fatta brillare dagli artificieri. Fortunatamente, stante la distanza relativamente ampia tra la bomba e il centro abitato, non sono state necessarie evacuazioni come quella di Pistoia del 31 luglio. In quell'occasione furono quasi 20mila le persone che dovettero abbandonare le loro case mentre gli artificieri disinnescavano un pericoloso residuo bello inesplosa.

Celebrata a Montecatini la prima unione civile della Provincia

MONTECATINI - Stefania e Sara hanno detto sì sabato 27 agosto in Municipio a Montecatini Terme. E' stata la prima unione civile in Comune (e in tutta la

provincia di Pistoia). La cerimonia ha regalato emozioni e strappato più di una lacrima di gioia sia alle festeggiate che ai presenti. Un traguardo meritato, una giornata storica per Stefania, Sara, per i testimoni, gli amici ma anche per la città stessa città. Stefania Tredici di 58 anni (dipendente dell'ex Asl 4 di Prato) e Sara Armari di 41 ed ex-estetista hanno coronato il loro amore con un'unione civile che rimarrà nella storia della città di Montecatini. Ricordiamo che all'interno delle unioni civili diritti e doveri dei due contraenti coincidono quasi del tutto con quelli del matrimonio civile. Il rito ufficiale è stato celebrato dall'assessore Bruno Ialuna, con una dedica speciale sull'amore senza pregiudizi tratta dal libro "Storia di noi due". Foto gentilmente concessa da Francesco Rosellini.



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



GLI APPUNTAMENTI DI GROTTA GIUSTI

Settembre 2016

- 1-30 settembre Speciale 4=3**
Pacchetto Aqua Relax o Bagno di Vapore
in grotta - ogni 3 acquisti 1 è in regalo!
- Venerdì 2 settembre Aperispa - Speciale Open Grotta**
dalle 20 a mezzanotte
(sconto 10% su preno online) euro 28,00
Supplemento speciale massaggio a bordo piscina
euro 30,00
- Venerdì 9 settembre Aperispa - bagno sotto le stelle**
aperitivo a buffet e DJ
dalle 20 a mezzanotte
(sconto 10% su preno online) euro 28,00
Supplemento speciale massaggio a bordo piscina
euro 30,00

Forse non tutti sanno che...

A Grotta Giusti si può usufruire della convenzione con il servizio sanitario nazionale per:

- fanghi
- grotta termale
- vasche ad ozono
- inalazioni

Basta presentare la richiesta del medico di base con l'indicazione esatta della patologia e del relativo ciclo di cure. Il Ticket verrà pagato direttamente presso il Centro Termale.

Inoltre, per chi ha già usufruito di un ciclo di cure convenzionato Grotta Giusti offre la possibilità di un secondo ciclo con sconti fino al 51%. Per conservare un buono stato di salute i medici raccomandano, infatti, due cicli di cure all'anno da effettuarsi al cambio di stagione.

Le acque termali della sorgenti di Grotta Giusti sono bicarbonato - solfato - clorurato - calciche -magnesiache e sgorgano in superficie alla temperatura di 34,5°C. Nell'apparato locomotore sono indicate nelle patologie degenerative, infiammatorie croniche, reumatismi articolari ed extra articolari. Sono indicate nelle affezioni croniche della pelle come la psoriasi, dermatiti ed eczemi, anche di origine allergica e nelle patologie infiammatorie croniche, anche di origine allergica delle alte e basse vie respiratorie come le sinusiti, riniti, faringiti, laringiti, tracheiti, bronchiti e BPCO (broncopneumopatie cronico ostruttive). Nell'apparato cardiovascolare trovano indicazione nel trattamento delle vasculopatie periferiche di tipo cronico, come gli esiti di tromboflebite.

GROTTA GIUSTI

il benessere a due passi da casa



GROTTA GIUSTI
TUSCANY

Monsummano Terme, Pistoia

Prenotazioni - tel. 0572 90771 - spabooking@grottagiustispa.com

www.grottagiustispa.com



In arrivo centinaia di espropri per la terza corsia dell'A11

PROVINCIA - Caos espropri in Valdinievole, e non solo. Oltre a quelli previsti per il raddoppio della ferrovia Pistoia – Montecatini – Lucca, altri espropri sono in programma per la futura terza corsia dell'autostrada A11. Sono quasi 500 gli individui, tra privati cittadini ed aziende, sul territorio della provincia di Pistoia coinvolti. Dalle banche, ai vivai, passando anche da parrocchie e ovviamente proprietà private. L'avviso è consultabile, dal 5 agosto, nell'albo pretorio dei comuni interessati che ricordiamo, sono Agliana, Pistoia, Monsummano Terme e Pieve a Nievole. Fino al 19 settembre, gli interessati potranno presentare le loro osservazioni o rimozioni presso il proprio comune di residenza. In tanti rischiano di non sapere che la propria proprietà rischia di venire espropriata: la legge italiana prevede che nel caso gli espropri siano più di 50 unità non siano necessarie comunicazioni individuali: basta, dunque, un avviso generale, come è stato infatti fatto. Ovviamente in provincia di Pistoia gli

espropri saranno molto più di 50. Nei quattro i comuni interessati, Agliana, Pistoia, Monsummano Terme e Pieve a Nievole, sono 337 i soggetti che saranno espropriati in zona Pistoia e 136 in Valdinievole. Per visionare l'intero progetto di ampliamento dell'A11 è necessario recarsi nelle sedi comunali interessati dall'operazione.

Tornano a casa i bambini Saharawi dopo il soggiorno in Valdinievole

PESCIA - Con agosto si è chiusa l'accoglienza dei bambini Saharawi, ospiti del territorio pistoiese dal 6 luglio scorso dall'associazione valdinievole Al Sadaqa. L'associazione durante i mesi estivi organizza e gestisce l'arrivo dei bimbi del popolo saharawi in provincia di Pistoia. Bambini che durante il resto dell'anno sono lontani dal loro territorio e tenuti nella vicina Algeria a causa di una sanguinosa occupazione della loro terra. Quasi due mesi intensi, fatti di risate, giochi, gite al mare e in piscina: un programma accurato e fitto di attività che ha consentito ai bambini di farsi conoscere sul territorio di

tutta la provincia. Salka, Kentawia, Fatimettu, Umeljeir, Basma, Sara, Adi, Leila, Amira, Maarouf, Bachir, Nourdin, Chaybani, Salek, l'accompagnatore Embarek con Najla e Fadel hanno ringraziato i comuni, le associazioni, i cittadini, gli studenti dell'Istituto Lorenzini di Pescia, i volontari, le aziende, i medici e gli operatori sanitari per la calorosa accoglienza e per l'impegno e l'affetto loro donati. Contenti, sono tornati dalle loro famiglie da Milano Malpensa il 26 agosto. I responsabili dell'associazione Al Sadaqa ringraziano di cuore tutti gli artefici dell'iniziativa, perché senza l'impegno e la determinazione dimostrati non sarebbe stato possibile accogliere questi piccoli "ambasciatori di pace".







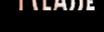

Laura Pescatori

NUOVA COLLEZIONE AUTUNNO - INVERNO

Creazioni - Sartoria in pelle e pellicce
Abbigliamento uomo - donna delle migliori marche

via Gobetti, 42 - MONSUMMANO TERME - 0572.951271














CINELLI

I Maestri della Piuma

*Trapunte,
guanciali, interni in piuma
e piumino d'oca.*

*L'alta qualità Made in Tuscany
ad un prezzo outlet.*

Interni in piumino, trapunte, guanciali e accessori: all'Outlet Cinelli puoi trovare quei prodotti in pregiata piuma e piumino che hanno reso il marchio Cinelli leader in Italia, a prezzi davvero eccezionali.

Per fare ottimi affari senza rinunciare alla qualità.

Cinelli Outlet

Via Cessana 3/5 - 51011 Buggiano (Pistoia)

ORARI D'APERTURA:

Lunedì-Venerdì 9,00-12,00 / 14,30-17,30

Tel: 0572 31721

WWW.CINELLIPIUMINI.COM

SEGUICI SU



#bastapoco a Marliana per "We Love Anastasia"

MARLIANA - Marliana risponde "presente" alla solidarietà. Sabato 27 agosto si è tenuta la prima edizione di #bastapoco... ed è stata un grande successo. L'evento a scopo benefico è stato promosso dall'associazione "We Love Anastasia", dal Circolo della Misericordia e dal G.S. Marliana 1969. La finalità della serata è stata quella di raccogliere fondi da devolvere all'associazione pistoiese nata da un anno e che garantisce assistenza domiciliare pediatrica gratuita ai bambini affetti da patologie oncologiche. Un percorso che ha permesso l'assunzione di un'infermiera qualificata con esperienza in oncematologia oltre al sostegno di una psicologa in grado di affiancare sia il bambino che la famiglia durante le fasi della malattia. Ad inaugurare la serata è stata la partita di calcio tra la formazione di "We Love Anastasia" (composta da amici del padre della bambina tra cui l'ex Pistoiese Alberto Nardi) e la squa-

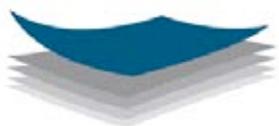
dra locale, sul prato del campo sportivo "Lorenzo Niccolai". Dopo è stata la volta della cena "sotto le stelle" predisposta in Piazza del Popolo con la presenza del clown Mammolo e la musica di Luisa 65. I responsabili ringraziano il gruppo di amici che con infinito amore hanno ideato e organizzato la serata in questione: Rossella, Stefania, Lara, Sabrina, Giovanni, Gianluca, Stefano e Andrea, oltre ai tanti ospiti che hanno partecipato all'evento. Per rimanere in contatto con l'associazione è possibile mettere un "like" alla pagina Facebook <https://www.facebook.com/WeLoveAnastasia/?fref=ts>.

A Ringostarr Trebb il 64esimo Gran Premio Città di Montecatini

MONTECATINI - Ringostarr Treb, guidato dal driver Roberto Vecchione, ha vinto il 64° Gran Premio Città di Montecatini, disputato la sera di Ferragosto all'ippodromo Sesana. Il baio oscuro di sei anni è stato il dominatore assoluto della serata: ha vinto sia la batteria di qualificazione sia la finale e in entrambi i casi è arrivato solitario al traguardo. Un vero e proprio trionfo cui ha assistito un pubblico da record, con oltre 11 mi-



la spettatori assiepati nelle tribune e nel parterre, compreso un ospite d'eccezione: il campione olimpico Gabriele Rossetti, vincitore della medaglia d'oro ai Giochi di Rio nel tiro a volo, specialità skeet. Alla premiazione hanno partecipato, oltre al campione olimpico, Giuseppe Bellandi, sindaco di Montecatini Terme, Pierluigi Galligani, sindaco di Ponte Buggianese, Nicola Tesi, assessore allo sport di Ponte Buggianese, Salvatore Parrillo, vicesindaco di Pieve a Nievole (sede del centro federale di tiro a volo), gli assessori di Montecatini Terme Bruno Ialuna, Elga Bracali e Alessandra De Paola, il vicario questore di Pistoia Andrea Salmeri, il tenente colonnello Andrea De Felice, vice comandante provinciale Carabinieri di Pistoia, Arabella Ventura direttore generale Terme di Montecatini. Al proprietario di Ringostarr Treb è stato donato un dipinto realizzato dall'artista toscano Nicola Nunziati, intitolato "La storia sono io" e ispirato a Wayne Eden, indimenticato campione capace di vincere due volte il Gran Premio Città di Montecatini nel 1975 e nel 1976.



DATASERVICE
ELABORAZIONE DATI CONTABILI E AZIENDALI

Contabilità aziendale, Assistenza fiscale
Dichiarazioni fiscali, Modello 730/2016,
Calcolo IMU/TASI, Successioni

RICHIEDI UN PREVENTIVO GRATUITO SU
www.dataservicemontecatini.it

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

BARGILLI® CIALDE DI MONTECATINI



2016
LONDON

BELLAVITA
AWARDS



Viale Pietro Grocco, 2 | Viale Verdi, 92
MONTECATINI TERME (PT) Telefono 0572.73449



www.cialdedimontecatini.it

BARGILLI®
CIALDE DI MONTECATINI

VENERDÌ 5 AGOSTO – ITALIA Il Milan cambia proprietà e passa in mano ad una cordata di tycoon cinesi, capitanata da Yonghong Li, con il beneplacito del governo cinese. I nuovi proprietari si impegnano ad investire nel Milan. Silvio Berlusconi rimarrà presidente onorario.



MARTEDÌ 9 AGOSTO – BRASILE Federica Pellegrini, portabandiera italiana alla spedizione di Rio, "cicca" l'appuntamento con la medaglia e giunge quarta nella sua gara preferita, i 200 metri stile libero. "Non so spiegare cosa sia successo, mi sembra di vivere un piccolo incubo" dirà. L'oro va a Katie Ledecky, 19 enne americana.

VENERDÌ 12 AGOSTO – ITALIA La Cgia di Mestre diffonde ottimi dati per quanto riguarda il turismo in Italia. Di contro le stime sul prodotto interno lordo italiano non sono confortanti: crescita invariata sul trimestre precedente, il secondo del 2015. Come conseguenza Renzi abbassa la stima per il 2016 a un



+1,2%. La conferma che l'economia italiana va meno bene (per non dire male) del previsto.

GIOVEDÌ 18 AGOSTO – SIRIA Fa il giro del mondo la fotografia di un bambino siriano di cinque anni, Omran Daqneesh, estratto vivo dalle macerie di Aleppo appena bombardata. E' l'immagine simbolo dei continui bombardamenti sulla Siria nella sanguinosa guerra tra Assad e i ribelli, complicata (e non risolta) da tese questioni politiche sull'asse USA-Turchia-Russia. Dal 2011 sono 300mila i civili morti in questa guerra.



SABATO 20 AGOSTO – TURCHIA Un kamikaze di 12 anni si fa a una festa di nozze nella città di Gaziantep non lontana dal confine con la Siria. Più di cinquanta morti. Lo sposo era un membro del partito Hdp filocurdo. Non è chiaro chi sia il mandante di questa ennesima strage, ma si pensa possa trattarsi di Isis.



DOMENICA 21 AGOSTO – BRASILE Si chiudono le Olimpiadi di Rio 2016. Al primo posto nel medagliere Stati Uniti d'America, con 121 medaglie, di cui 46 d'oro. L'Italia è nona con 8 ori e 28 me-

daglie in totale: un buon risultato, sulla stessa linea di quelle a Londra 2012.

MERCOLEDÌ 24 AGOSTO – ITALIA Un terremoto di magnitudo 6.0 colpisce e distrugge i paesi di Amatrice, Accumoli e Pescara del Tronto, oltre a numerose frazioni al confine tra Lazio e Marche. Circa 290 morti. Numerose le scosse di assestamento. Il sisma principale avvertito in tutto il centro Italia.



GIOVEDÌ 25 AGOSTO – ITALIA Il governo stanzi i primi 50 milioni necessari alla ricostruzione del centro-Italia disastroso dal terremoto. Da tutta Italia volontari della Protezione Civile si portano sulle zone terremotate per prestare il proprio aiuto. Aperte anche molte sottoscrizioni per le raccolte fondi.



LUNEDÌ 29 AGOSTO – ITALIA Omicidio Sarah Scazzi, consegnate, dopo sei anni dal delitto, le quasi 1300 pagine di motivazioni per l'ergastolo alla zia Cosima Serrano e la cugina Sabrina relativa alla sentenza del 24 luglio 2015.



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

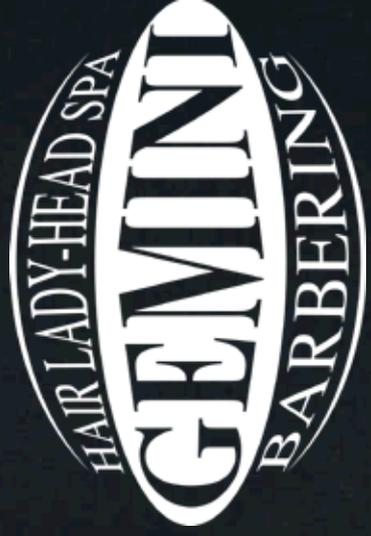
ABBIAMO SCOPERTO IL SEGRETO PER RINNOVARE I CAPELLI



MARULA OIL

Ingrediente Antico, Scienza Moderna

Le microfere di Marula offrono nutrimento ed idratazione al massimo livello per capelli visibilmente più sani e luminosi



Via Casciani, 15 MONSUMMANO TERME TELEFONO 0572.80274



Parrucchieri Gemini www.parrucchierigemini.it

Burkini sì, Burkini no

di Francesca Malloggi

L'emancipazione femminile nel mondo islamico è un argomento delicato, cervellotico, oscuro, confuso, e pieno di contraddizioni. L'unica cosa sicura è che la presenza delle donne nella vita pubblica islamica è fonte di disdegno e disprezzo; conseguentemente, in qualsiasi tipo di evento sociale, la presenza femminile è fonte di discussioni.

Nel frattempo, la cultura occidentale non è di aiuto; ci troviamo davanti ad un bivio di opinioni contrastanti. Da una parte c'è chi dice che dobbiamo vedere il burkini in termini di successo. Infatti, per alcuni il burkini potrebbe essere interpretato in termini di conquista da parte delle donne islamiche. Dall'altra parte invece c'è chi vede il burkini come qualcosa che ostacola il progresso perchè l'alternativa al burka è comunque una forma di oppressione. Fortunatamente, tutte queste opinioni sono una questione di prospettiva e non di verità.

I politici in occidente parlano costantemente di integrazione e inclusione della cultura islamica, ma non sappiamo se il burkini possa essere considerata una delle tappe e dei momenti fondamentali in cui queste donne ottengono le loro libertà, oppure una seconda negazione della libertà stessa, quella di mostrarsi in pubblico. Nei media si parla del sostitutivo estivo del burka in termini di biasimo, denigrazione, disistima- come se permettere alle donne di vestire il burkini fosse una contraddizione nei confronti della libertà. Tuttavia, è difficile parlare dei problemi dell'integrazione culturale e del progresso cercando di cambiare una tradizione culturale tanto radicata come quella del burka.

Non solo, vietare il burkini potrebbe anche essere uno sbaglio, perchè per le donne islamiche è una vittoria e una dimostrazione di forza poter partecipare ai giochi olimpici senza rinunciare alla tradizione. Esse hanno dimostrato che non sono disposte a rinunciare ai propri desideri,



come quello di aspirare a diventare atlete e campionesse in eventi pubblici importanti come quello dello sport. Il rispetto della cultura dell'altro parte dalla tolleranza spirituale e finisce nell'accettazione intellettuale e culturale della diversità. Non sappiamo se accettare il burkini sia sinonimo di libertà. Ma per le donne islamiche, il burkini è una alternativa al burka coerente con la loro cultura. Potremo discutere sul problema del burka in relazione al nostro concetto di libertà.

Tuttavia, per una donna occidentale il velo potrebbe essere simbolo di oppressione, mentre per una donna orientale il burka potrebbe essere un abito che dona un fascino per noi incomprensibile. Forse perchè oscurare potrebbe essere per loro un gioco di attrazione, mentre svelare potrebbe essere una tortura. Una questione di punti di vista. La cosa importante è che il burka non sia frutto di una imposizione, ma di una scelta. Se il burkini fosse il risultato di una scelta autonoma, esso potrebbe essere simbolo della libertà per eccellenza: la libertà di vestire, di celebrare il significato della vera democrazia, dell'egalité e quindi, della diversità.

Il burkini è nato come una tuta funzionale, che permette alle donne islamiche di partecipare alla competizione sportiva più antica e rinomata al mondo.

Una competizione che dovrebbe ricordare lo sviluppo e integrazione culturale, ma anche le sue difficoltà. L'ideazione del burkini è stata un'invenzione la quale ha trovato una tenuta adatta alle donne che fosse pudica e modesta, ma che permettesse di farle partecipare allo sport.

Alla fine nessuno può giudicare se le opinioni sono giuste o sbagliate, se sono razionali o irrazionali.

Tutto è prospettiva. Tuttavia, lo sport ci insegna il vero valore ecumenico, quello che trascende le religioni e riunisce gli uomini, perchè tende a riavvicinare le comunità e tutti gli esseri umani.



C&C SYSTEM

IMPIANTI ELETTRICI, IMPIANTI ALLARME ANTINTRUSIONE AUTOMAZIONE, CLIMATIZZAZIONE TELEFONIA

OFFERTA DI FINE STAGIONE

SOLO SETTEMBRE

IMPIANTO DI CLIMATIZZAZIONE

MACCHINA
ESTERNA CLASSE A+
MACCHINA
INTERNA 9.000 BTU

Euro **490,00***

*SI INTENDE LA SOLA FORNITURA + IVA
EVENTUALE INSTALLAZIONE DA QUANTIFICARE TRAMITE
PREVENTIVO GRATUITO

OFFERTA NUOVA STAGIONE

SOSTITUZIONE E FORNITURA LAMPADE A LED

INTERNO ED ESTERNO
A CORPI ILLUMINANTI
COMPRESI FARI PROIETTORI



OFFERTA LAST MINUTE

IMPIANTO ALLARME CENTRALE

CONTATTO SIRENA

Euro **490,00***

RISCO
G R O U P

*SI INTENDE LA SOLA FORNITURA EVENTUALE INSTALLAZIONE DA
QUANTIFICARE TRAMITE PREVENTIVO GRATUITO

assistenza su telefonia fissa e mobile

tiscali:

Business Partner

aria
Internet Veloce
partner ed installatore autorizzato

Il nuovo film "I giorni dell'Apocalisse": un viaggio nel futuro tra Serravalle e Pistoia

a cura della Redazione

Un viaggio in solitudine in un lontano futuro, affrontando temi come la solitudine nella società post industriale, la violenza sui più deboli e sulle donne, la percezione del forestiero nella comunità locale. Parliamo del secondo film del giornalista pistoiese Leonardo Soldati "I giorni dell'apocalisse", mediometraggio di cinema indipendente girato dal 25 giugno al 5 agosto scorso nella storica dimora signorile di Villa di Groppoli a Pistoia e nei locali del "Non solo bar" Serravalle. Una pellicola di genere drammatico che racconta la storia di quattro persone rimaste sole a causa delle vicissitudini della vita, Andrea, Viola, l'ispettore Lorenzo Grimaldi e la baronessina Melissa I Van Cleef, impersonati rispettivamente dagli attori Raffaele Totaro, Annalisa Papa, Massimo Di Stefano e Valentina Vannelli, le quali si incontreranno, si rincontreranno o le cui solitudini scorreranno parallele tra loro in un'ipotetica società del futuro neofeudale e spietata, in cui le disparità socio-economiche tra classi più e meno abbienti sono diventate abissali con la reintroduzione della schiavitù per i più poveri. Mostrano allo spettatore quanto accade in tale ipotetico futuro alcune viaggiatrici attraverso il tempo, impersonate da ballerine della Scuola di danza classica e jazz di Pistoia diretta da Grazia Pasquinelli: Elisa Battaglia, Elisa Tradii, Francesca Santini, Marta Berti,

Matilde Piroddi, Silvia Begliomini. Soldati, autore della sceneggiatura e del casting, ha curato la regia riguardo alla gestione degli attori, alla regia tecnica si sono alternati Leonardo Monfardini, Lorenzo Petrognani e Raffaele Totaro. Il film, prodotto da Sedicino Film Production, ha visto coinvolte circa cento persone tra cast artistico e tecnico, in prevalenza della provincia di Pistoia oltre che di quelle di Prato e Fi-



renze. Varie le persone della Valdinievole: gli attori Bruno Grillo di Massa e Cozzile, Galina Prasolova, Martyna Smith e Yuliana Dorzhieva di Montecatini Terme, Valentina Vannelli e Natale Palma di Monsummano Terme, Cristina Stefani Miss "Toscana Per Miss del Garda 2016" e Sarah Stefani di Ponte Buggianese, Hanno anche collaborato l'operatore di riprese Massimo Ciampi, di Montecatini, il fotografo e figurante Antonio Tortorella di Buggiano, la truccatrice e attrice Letizia Mangiapane e le figuran-

ti Susanna Livi e Tania Rigolon di Montagnana - Marliana.

Nel cast principale inoltre: Sergio Forconi, Michela Parzanese, Vincenzo Puzzerri, Alessandro Fei, Beatrice Papi, Cesare Capuccini, Costanza Maestripieri, Daniela Evangelisti, Debora Sarti, Diego Ciofi, Diletta Berti, Dora Donarelli, Duccio Cirri, Edoardo Cicali, Edoardo Ripoli, Enzo Gualtierio Bargiacchi, Fausto Begliomini, Gianpiero Mattarella, Giulia

Ambusta, Giuliana Missio, Giuliano Giovannelli, Lorenzo "Bracco" Lurci, Lucrezia Calugi, Marco Labate, Massimiliano Sforzi, Massimo "Loppa" Bianchi, Massimo Pascucci, Matteo Bevilacqua, Melissa Castronuovo, Moreno Fabbri, Nicola Daddio, Paola Bruno, Riccardo Fagioli, Roberta Gabbani, Rossella Cecchi, Silvia Beneri, Stefano Francasi,

Valentina Pisaneschi, Vanessa Petrucci in gara a Miss Italia Toscana 2016.

La produzione ringrazia la famiglia Did-di per l'ospitalità a Villa di Groppoli, Giuliano Galeotti, Federica Continanza; per la collaborazione Misericordia di Pistoia, "La casa del fiore" di Rosanna Nicolaci Pistoia, Sartoria teatrale "Monaco" Agliana, Tv Regione di Claudio Migliorini, la Scuola di cinema "Anna Magnani" di Prato.

Escursioni guidate
con Guida Cicloturistica
Certificata in luoghi
suggestivi con degustazioni
enogastronomiche
+39.328.8096692

Tutto per il ciclismo, Telai su misura,
Ricambi e accessori, Abbigliamento, Assistenza
meccanica, Biciclette elettriche, Noleggio

rivenditore ufficiale



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



il **RISTORANTE**
Trenino

TUTTE LE
SERE **ANCHE**
PIZZERIA

La Tradizione Toscana a Tavola
Aperto ogni giorno Pranzo e Cena

Chiesina Uzzanese (PT) 0572 48121

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

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

Live Band show
nel giardino estivo

DISCOTECA - LATINO
KARAOKE

CHIESINA UZZANESE (PT) tel. 0572 48131

Pagina a cura di Francesco Storai

Pedala lungo tutto il Regno Unito... senza mai uscire di casa

REGNO UNITO - "Quest'uomo è un genio": non si può non pensare questo leggendo la storia di Aaron Puzey. Questo giovane inglese, ormai annoiato dalla banale cyclette che si ritrovava in casa, ha deciso di rendere l'esercizio fisico molto ma molto più divertente. Ha studiato e realizzato una app per gli occhiali da realtà virtuale Samsung Galaxy Gear VR per poi collegarla al noto sistema internet Google Street View. Così facendo Aaron può avere l'impressione di pedalare attraverso posti realmente esi-



stenti, non sentendo -o quasi- la fatica della pedalata. Così facendo lo sportivo-inventore si è posto come obiettivo di pedalare 1.500 Km per tutta la lunghezza del Regno Unito da nord a sud... senza mai uscire da casa sua. E ci sta riuscendo!

Una delle parti più complicate del suo lavoro è stata la progettazione della app: tradurre "in digitale" il movimento della pedalata dentro il sistema Google Maps non è stata cosa facile. Ad ogni modo Puzey sta studiando migliorie per la sua applicazione, come ad esempio integrare "Ok Google" in modo da poter cercare informazioni quando nel

percorso trova qualcosa di interessante. Aaron Puzey ha realizzato un video-blog della sua esperienza. Lo si può trovare a questo link: <https://cyclevr.com/>. Volendo lo si può anche contattare per farsi spiegare i segreti per realizzare un'installazione simile... a casa propria! E perchè no, iniziare un viaggio da Bolzano a Palermo senza uscire di casa.

Viaggia intorno al Mondo per provare tutti i McDonald's

CANADA - Sono davvero tante le persone che viaggiano anche per il gusto di scoprire piatti e tradizioni culinarie locali: non a caso il turismo enogastronomico è un settore in forte crescita. Il canadese James McGowan non è tra questi. Ha girato mezzo mondo assaggiando le specialità locali... di McDonald's, il re dei ristoranti "globalizzati". McGowan ha iniziato questa esperienza nel 2005, quando ha pubblicato sul web una recensione dell'Oreo McFlurry di Macau. Da lì ad ogni viaggio ne ha approfittato per assaggiare qualche "specialità locale" del menu di McDonald's, arrivando anche ad organizzare



alcuni viaggi appositi. James ha raccolto le sue esperienze nel suo blog <http://www.travellingmclds.com/> continuamente aggiornato.

Non è cosa nuova che la catena di fast food da qualche anno proponga nel menu piatti "regionalizzati" in base ai gusti locali, affiancandoli ai grandi classici. Il piatto più disgustoso assaggiato dal giovane? Una torta al tonno assaggiata in Thailandia.

Vince 3 milioni di dollari e li investe in droga

USA - Vince 3 milioni di dollari e li reinveste in droga. E' la storia incredibile di Ronnie Music Jr., che adesso rischia addirittura l'ergastolo per questa



penzata poco edificante. Nel 2015 l'uomo, un americano di 45 anni, aveva vinto il primo premio di una lotteria gratta e vinci dello stato americano della Georgia. Music ha ben pensato che tre milioni di dollari non fossero abbastanza per una vita agiata e senza problemi ed ha trovato un modo per far ancora più soldi: investire nel mercato illegale della droga. La sua fortuna si è però esaurita nel momento in cui un suo complice è stato trovato con 5 kg di metanfetamine del valore di oltre 500.000 dollari pronte per essere spacciate sul mercato nero. Il fornitore era, appunto, Music Jr. Nel suo appartamento erano nascosti droga per oltre 1 milione di dollari, armi, munizioni, e circa 600mila dollari in contanti. L'uomo, al processo, ha ammesso tutto ed ora rischia una pena da 25 anni di reclusione fino all'ergastolo. Non un gran modo per festeggiare una simile vincita.



**GELATERIA
ARTIGIANALE**



**Crepes, necci
e waffel. Torte
personalizzate**



**SORBETTI
MULTI-GUSTO!**

-  Gelato
-  Frappé
-  Frullati
-  Granite
-  Yogurt
-  Waffel

Piazza Mazzini, 57 PESCIA telefono 0572.476683



Le Bontà di Maryò

BACK TO SCHOOL BACK TO SEVERI



IO Comunicazione e eventi

APPROFITTA DELLE FANTASTICHE OFFERTE SCUOLA



SEVERI S.r.l.
Via Luciano Lama, 101
51015 Monsummano Terme (PT)
0572.952000



www.severi.it

La Toscana e i suoi campioni olimpici

LA NOSTRA REGIONE LA PIÙ TITOLATA A RIO 2016

di Francesco Storai

La spedizione azzurra di Rio 2016 è stata un successo: otto medaglie d'oro, dodici d'argento e otto di bronzo. Un bottino che ricalca quello agli ultimi Giochi di Londra 2012. Rio 2016 è stato sicuramente un trionfo per gli atleti della nostra regione: la Toscana è stata la vera "locomotiva" dell'intera spedizione olimpica. Il Granducato si è portato a casa, con i suoi atleti, tre ori, due argenti e due bronzi, contando solo le specialità individuali. I numeri salgono se contiamo anche gli sport di squadra: tre ori, quattro argenti e tre bronzi. Un quarto dell'intero medagliere tricolore.

Chi sono e cosa hanno fatto i nostri campionissimi corregionali?

Partiamo ovviamente dal nostro splendido Gabriele Rossetti, medaglia d'oro il 13 agosto nella specialità skeet (tiro a volo), che è riuscito a battere in finale lo svedese Marcus Svensson, rompendo 16 piattelli su 16. Una gara perfetta, che è valsa al 21enne di Ponte Bugianese la prima medaglia d'oro olimpica della sua carriera. Allargando lo sguardo alle altre province, non può non colpire la storica doppietta di Niccolò Campriani: il tiratore fiorentino (di provenienza e di fede calcistica) coglie due medaglie d'oro nella tiro con la carabina da 10 e da 50 metri. La Toscana, con i tre ori di Rossetti e Campriani, si rivela un cecchino infallibile nella sua storica tradizione di tiratori, ormai ai vertici mondiali di categoria.

Soddisfazioni e medaglie sono arrivate anche dal nuoto: la nuotatrice di fondo Rachele Bruni, originaria di Comeana in provincia di Prato, ha vinto l'argento all'ultimo secondo (con tanto di squalifica della rivale) nella 10 chilometri di nuoto in ac-

que libere. Successo anche per il giovane Gabriele Detti di Livorno, splendido doppio bronzo nei 400 e 1500 stile libero. L'immagine dei festeggiamenti insie-

to. Il leader del Settebello Stefano Tempesti ha aiutato i suoi a raggiungere la vittoria della medaglia di bronzo dopo ben cinque Olimpiadi! Prato anche nel

segno del Setterosa: le ragazze "terribili" della pallanuoto femminile sono arrivate alla medaglia d'argento anche grazie alla pratese Chiara Tabani.

Un po' di Toscana è presente anche nella nazionale di pallavolo maschile, quella che ha esaltato l'Italia intera dopo l'impresa in semifinale contro gli Stati Uniti. Simone Buti di Fucecchio è stato decisivo in semifinale al pari dell'idolo Zaytsev: di Buti l'ace che ha permesso di ottenere un break decisivo nel tiebreak che ha poi regalato la finale agli azzurri.

In tutto questo c'è anche una medaglia contesa tra Toscana e Umbria: si tratta dell'oro di Diana Bacosi, che ha trionfato nel tiro a volo femminile. Diana è nata in Umbria a Città della Pieve, ma da anni risiede a Cetona, in Toscana. Nessuna medaglia ma una prestazione comunque fantastica anche per la pratese Marta Pagnini. Per pochi centesimi il capitano della Nazionale di ginnastica ritmica, già bronzo a Londra 2012, ha mancato il podio e la medaglia di bronzo. Per lei un quarto posto a conclusione di una strepitosa carriera.

Ad ogni modo la nostra bella regione è stata protagonista assoluta a Rio. Basti pensare la Toscana sarebbe al 24esimo posto nel medagliere mondiale, meglio di paesi come Argentina, Grecia, Sudafrica, o Turchia. Un risultato che non può che inorgoglierci tutti, sia come Toscani che come Italiani. Appuntamento adesso per Tokyo 2020! Siamo certi che gli atleti toscani ci regaleranno ancora molte e molte soddisfazioni... di metalli pregiati!

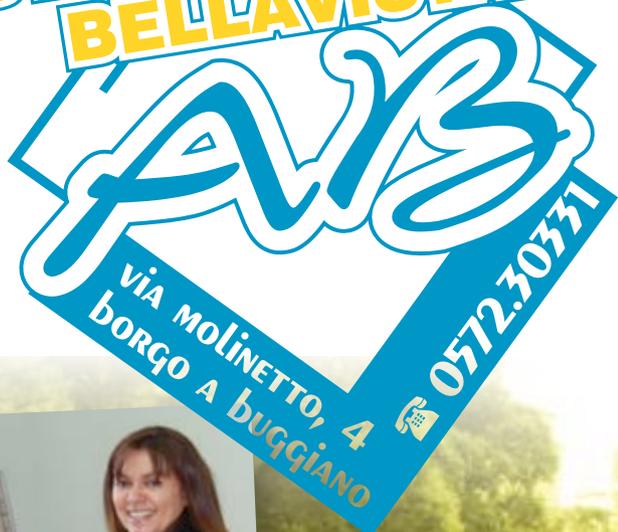


me al compagno di vasca e amico Paltrinieri rimarrà una delle immagini più belle di tutte queste Olimpiadi.

La Pallanuoto ha vinto nel segno di Pra-

38 anni di esperienza nella carrozzeria

**AUTOCARROZZERIA
BELLAVISTA**



ALTRI SERVIZI

- assistenza gomme
- assistenza meccanica
- soccorso stradale
- assistenza legale
- auto sostitutiva
- gestione del sinistro



CAR WRAPPING

**AUTOCARROZZERIA
BELLAVISTA**
di Stefano Corradi

via Molinetto 4
BORGO A BUGGIANO
telefono 0572.30331
mobile 335.6824450

Quello Che C'è si unisce al lutto nazionale e mette in copertina un nastro nero

di Guido Barlocco

E' vero non asciuga le tante lacrime di Amatrice e dei comuni vicini, ma è un modo per dire siamo con voi, stiamo pensando alle tante persone morte in quel tremendo terremoto nel centro Italia del 24 agosto, ad oggi 293, ben 239 ad Amatrice, alle tante persone che in un attimo hanno perso tutto, alla tante persone che si sono ritrovate per forza di cose a dover cambiare vita, in tutto e per tutto, dove il problema non è più cosa si fa stasera.. cosa si mangia, o il malumore con il vicino... o i soldi che non bastano... improvvisamente ci ritroviamo senza nulla di nulla; è difficile immaginarlo, non si può immaginare, basta guardare negli occhi queste persone e forse qualcosa si può percepire. Il terremoto strappa tutto quello che abbiamo, tranne, credo, la fede; lo ha detto anche Monsignor Giovanni D'Ercole nella toccante omelia ai funerali di parte delle vittime del terremoto, aggiungendo: Signore adesso che si fa?

Qualcosa si è fatto: ho visto grande solidarietà, l'Italia si è mossa, in tutti i modi, per aiutare questa povera gente. La mia speranza è che non nasca lo sciacallaggio, che si abbia rispetto per tutti questi morti, per gli orfani di questi paesi, per le famiglie distrutte, per le famiglie che non sanno quando potranno riavere una casa, quando potranno riavere la loro intimità. Non ci vorranno mesi, ma anni, vorrei che questi soldi arrivassero a destinazione e che venissero effettivamente spesi per la ricostruzione, sì perché non possiamo uccidere un paese, non possiamo uccidere le tradizioni, non possiamo uccidere una storia che rappresenta una della tante storie italiane sparse per il nostro paese, fat-



te di cultura, di tradizioni uniche al mondo, perchè l'Italia, inutile nascondere lo è il paese più bello del mondo, peccato che gli italiani spesso non siano il popolo più bello del mondo. Non sarà facile per i terremotati questa lunga attesa, forse in questo momento non si rendono ancora conto di quanto successo, di quanto sarà difficile resistere; non avere più un letto, un tavolo, un bagno, un divano su cui addormentarsi la sera a guardare la Tv, un tavolo più grande per invitare gli amici, una finestra da cui guardare fuori, una chiesa dove poter pregare, dove incontrare Dio; cosa possiamo dire a quei due bimbi di 9 anni rimasti orfani, salvati sì dalle macerie ma che avranno davanti una vita molto difficile e che non potranno mai comprendere perchè è successo proprio a loro una cosa così brutta? Eppure sono convinto che riusciranno a superare questo momento perchè il cuore degli Italiani è il più grande del mondo. Noi dobbiamo farli capire che gli vogliamo bene quanto i loro genitori, l'amore chiaramente non sarà mai così grande ma è l'amore che non gli deve mancare, e allora si chiederanno perchè loro mi amano... ed avranno una risposta. Vi prego rispettiamo questa tragedia, non fatene un business, rispettiamo la loro intimità. Concludo questa pagina che non avrei mai voluto scrivere, con un grido alla speranza concreta che dobbiamo dare loro in questa lunga attesa, una speranza viva, che non deve durare troppi anni. In 4 anni si costruisce un villaggio olimpico fantastico, bene in 4 anni se si vuole, se siamo tanti, possiamo ricostruire un paese e donargli nuovamente la loro vita, le loro case, il loro paese, le loro tradizioni. FORZA ITALIANI !!



Recanto
e n o t e c a

VINI SFUSI
DEGUSTAZIONI
WINE TASTING

idee regalo



Vieni a scoprire la
SELEZIONE di VINI
"QUALITA'-PREZZO"
scelta da noi!



**VENITE A SCOPRIRE IL NUOVO
SPAZIO DEGUSTAZIONE**

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

CONSEGNA VINI A DOMICILIO E IN TUTTO IL MONDO

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

Paola Pacini, una vita insieme ai bambini dell'asilo di Nievole

40 ANNI DI INSEGNAMENTO ATTRAVERSO 2 GENERAZIONI

di Francesco Storai

Una vita dedicata all'insegnamento, ai suoi "bimbi" e alla scuola. Paola Pacini, insegnante dell'asilo di Nievole a Montecatini, è andata in pensione dopo 40 anni di lodevole servizio. E' stata anche festeggiata in Municipio dal sindaco di Montecatini Giuseppe Bellandi, dal presidente del consiglio comunale Andrea Rastelli e dall'assessore Bruno Ialuna. Un traguardo non indifferente che anche noi di Quello che C'è abbiamo voluto celebrare dedicando a lei e alla sua storia la pagina del "Personaggio del Mese" ed una bella intervista.

Paola Pacini è originaria di Ponte Buggianese e, giovanissima, si è diplomata a Pescia con la qualifica di "maestra di scuola elementare". Dopo due anni, nel 1976, Paola ha iniziato a lavorare nella scuola dell'infanzia di Nievole. E lì è iniziata la sua avventura professionale che l'ha portata attraverso 2 generazioni di ragazzi, tutte nella stessa scuola.

«In tanti anni di insegnamento – racconta Paola Pacini a Quello che C'è – ne ho viste davvero di cotte e di crude. In quella scuola ho passato buona parte della mia vita. Quando avevo 20 anni già insegnavo: per me quelli erano gli anni dell'incoscienza, era tutto nuovo ai miei occhi poco più che bambini. Gli anni dai 25 ai 50, invece, sono stati quelli della maturità, passati insieme alla mia collega Graziella, poi diventata anche la mia migliore amica. Probabilmente gli anni più belli: ogni anno

era ricco di crescita professionale, non c'erano problemi. Con i bambini organizzavamo tante feste, tantissime recite. Le mie preferite riguardavano quelle ispirate a novelle toscane... anche se a dire il vero non abbiamo mai smesso di organizzare recite: proprio l'ultima è stata la mia preferita, con un recital su Pinocchio seguito da una gita al parco di Collodi».

no saputi ascoltare. La famiglia stessa è cambiata: adesso ci sono molte più separazioni rispetto a prima, anche se i ragazzi che ho avuto alla scuola di Nievole venivano sempre da famiglie semplici, senza grosse problematiche: probabilmente in città sarebbe stato diverso». *Cosa ha insegnato ai suoi bambini?* «L'educazione e il rispetto, prima di tutto. All'asilo sono bambini, ma

già da giovanissimi è bene insegnare loro una buona educazione. "Buongiorno Maestra", "per piacere"... forse sono una maestra all'antica, ma è con il rispetto nella piccole cose si fanno gli uomini e le donne di domani». *Cosa serve per fare la maestra per così tanti anni?* «Per fare questo lavoro serve tanta, tantissima serenità ed equilibrio, altrimenti non si trasmettono buoni valori ai ragazzi». *Un consiglio che si sente di dare alle prossime generazioni di maestre, alla luce della sua esperienza di vita?* «Onestà. Nel lavoro e nella vita ripaga sempre. Ma soprattutto è importante saper riconoscere le persone sbagliate, quelle che ti vogliono dan-

neggiare: quelle è importante tenerle lontane dalla propria vita professionale e non, facendo in modo che non riescano nel loro intento». *E adesso che si gode la meritata pensione... come passerà le giornate?* «In tranquillità, finalmente. Ho una bella casa con un bel giardino: faccio l'orto, mi prendo cura delle piante. Poi vengono le amiche a trovarmi, parliamo. Relax, cose semplici».



Qualche problematica con i ragazzi? «Sì, ci sono stati bambini davvero scatenati negli anni. Ma in tutti i casi io e le maestre, insieme ai genitori, siamo riusciti a correggere i comportamenti e a renderli più educati».

I bambini in generale sono cambiati negli anni? «Secondo me sì: negli anni 80' i bimbi erano più agitati. Ora si aprono con difficoltà, sono timidi e van-

Kapuziner Bierstüble

Dal 20 settembre al 2 ottobre
(escluso i sabati)

OKTOBERFEST



ZUM KAPUZINER

**4 MENU dedicati alla festa
bavarese accompagnati da un litro
di Festbier al prezzo fisso di**

€ 19,90

**e il boccale da litro dopo la bevuta
lo portate a casa**



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



Scopri gli eventi di
Settembre su
kapuziner bierstüble

In diretta da **PESCIA**

RICERCA MATERIALE FOTOGRAFICO PER MOSTRA DELLE BOTTEGHE STORICHE AL PALAGIO

Il Comune di Pescia intende allestire una mostra fotografica sulle botteghe storiche della città, così da documentare il piccolo commercio che ha fatto grande questa città e che ogni giorno tanto contribuisce al suo sviluppo. In tal senso si chiede la collaborazione di tutti i cittadini in possesso di immagini che possano essere utili alla realizzazione dell'iniziativa, perché possano inviarle all'ufficio cultura, e aiutare così nell'allestimento della mostra. Chiunque abbia una fotografia che ritragga un'attività storica di Pescia, un'immagi-

ne delle botteghe artigianali e commerciali precedente al 1970, la può portare o inviare direttamente all'ente, o alla mail cultura@comune.pescia.pt.it. Per maggiori informazioni: www.comune.pescia.pt.it, cliccando sull'argomento specifico all'interno delle News in prima pagina.

Galli Licio
gioielleria dal 1920

piazza Mazzini, 104
PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.476546



In diretta da **BUGGIANO**

CORSO GRATUITO DI AUTODIFESA PER LE DONNE

Concetti base di facile apprendimento sulla difesa personale, durata totale del corso 12 ore. IL CORSO, tenuto da SIFU Riccardo Innocenti ed i suoi assistenti istruttori, E' TOTALMENTE GRATUITO. Il corso non ha scadenza, è a numero aperto e può essere iniziato in qualsiasi momento usufruendo delle 12 ore con totale libertà, non c'è un minimo né un massimo di partecipanti, ma ognuno può venire a lezione quando vuole perché il corso è per singola persona e non al gruppo, quindi sarà seguita individualmente nelle varie fasi di apprendimento. Abbigliamento: non è richiesto un abbi-

gliamento particolare, ogni tipo di outfit va bene, anche con tacchi e gonna...tuta e scarpe da ginnastica sono facoltative, la difesa personale è imprevedibile quindi l'abbigliamento non deve essere un handicap, tuttavia è consigliabile un abbigliamento più comodo e adeguato al tipo di attività svolta. Per info: SIFU Riccardo Innocenti 338 4690344. Per visionare il programma di dettaglio: www.comune.buggiano.pt.it sezione AVVISI.

SULAWESI

via Circonvallazione, 65
tel. 0572.318485
0572.318090
www.sulawesiviaggi.it



In diretta da **CHIESINA UZZANESE**

L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE INTERVIENE SULLA GESTIONE DEI RIFIUTI

L'amministrazione comunale di Chiesa Uzzanese comunica ai cittadini che nel mese di agosto è stata effettuata una pulizia straordinaria dei cassonetti e dei cestini da parte di Publiambiente. "Siamo consapevoli che in alcune parti del nostro paese la situazione dei cassonetti non è delle migliori. Per questo siamo costantemente in contatto con Publiambiente per cercare di monitorare la situazione e risolvere i problemi, dichiara l'amministrazione comunale." "Chiediamo la più ampia collaborazione nel depositare i rifiuti all'interno dei cassonetti inve-

ce di lasciarli al di fuori di essi quando c'è sempre spazio. Ricordiamo ai cittadini, Chiesinesi e non solo, che l'abbandono dei rifiuti è punito penalmente e che Publiambiente effettua un servizio gratuito di ritiro di rifiuti ingombranti su prenotazione." Il Comune, inoltre, informa i cittadini che sembra essersi conclusa la procedura di assegnazione tramite gara della gestione rifiuti dell'ATO Toscana centro, della quale fa parte anche Chiesa Uzzanese e che porterà, a partire da Febbraio 2017, ad una gestione unica del servizio per le Province di Firenze, Prato e Pistoia.

CARPE DIEM

BAR PIZZERIA PRANZI DI LAVORO

via Livornese di Sopra, 12
telefono 0572.48256
320.9520640

Carpe Diem Caffè



In diretta da **ALTOPASCIO**

TRASPORTO DISABILI GRATUITO PER L'80%

Quattordici famiglie coinvolte, due in più rispetto al 2015, e un risparmio complessivo di oltre 7mila euro. Sul trasporto disabili la giunta D'Ambrosio ha deliberato un cambio di passo tangibile: da settembre, infatti, a quanto si legge da una nota il trasferimento verso i centri diurni di portatori di handicap sarà gratuito per l'80 per cento delle famiglie residenti. Grazie alla revisione delle soglie Isee, inoltre, anche la compartecipazione a carico di chi usufruisce del servizio diminuirà: le soglie attualmente sono due, la prima, fino a 20mila euro, prevede la totale gratuità del servizio; per la seconda, oltre 20mila euro, si calcola una com-

partecipazione, a carico delle famiglie, di 3 euro, contro i 6 richiesti in precedenza. Per attestazioni ISEE fino a 20 mila euro, le famiglie saranno totalmente esentate dal pagamento. Per ISEE superiori a tale soglia, la compartecipazione sarà di 3 euro, la metà rispetto a quanto previsto in precedenza.

Questa è una prima ed importante risposta ad un impegno preso, ritenuto fin da subito come prioritario. Per maggiori informazioni è possibile connettersi al sito internet www.comune.altopascio.lu.it oppure rivolgersi all'Ufficio Sociale in Via Casali, 26, tel. 0583.216353 oppure 216907.

**Caffè Pasticceria
La Loggia**
19100 - via Livornese di Sopra, 12

via Romana, loc. Palandri
telefono 0583.264016



In diretta da
MONSUMMANO TERME
**PREMIO DA LEGAMBIENTE COME MIGLIOR
COMUNE RIFIUTI FREE SOPRA I 10.000 ABITANTI**

Il comune più virtuoso tra quelli che hanno affidato la propria gestione dei rifiuti a Publiambiente è quello di Monsummano Terme. Con una popolazione che supera i 20 mila abitanti, ha una produzione di RSU annuale pari a 33,7 kg per abitante ed una percentuale di raccolta differenziata pari all'86,79%. «Il modello organizzativo è ottimo – sintetizza l'assessore all'Ambiente Andrea Mariotti – e la cittadinanza è stata particolarmente recettiva». «Nonostante la stangata della TARES – ci tiene a precisare l'assessore – siamo riusciti a garantire un risparmio per i nostri cittadini, con una di-

minuzione del 3% nel 2016». Questo grazie anche al centro di raccolta localizzato nel territorio comunale (nella frazione di Cintolese) gestito direttamente da Publiambiente e che, dati gli ottimi risultati finora ottenuti, ha già ottenuto un permesso per l'ampliamento. Il modello di gestione, unitamente ad un sistema tariffario realmente equo e premiante, ha consentito a tutti i Comuni di raggiungere alti livelli di raccolta differenziata ed abbattere in maniera significativa la quantità dei materiali da avviare in discarica, facendo di questa parte di Toscana un'eccezione a livello nazionale e non solo.



In diretta da
PIEVE A NIEVOLE
**PATROCINIO DEL COMUNE AL
XVII MEETING SUL FLOROVIVAISMO**

L'Amministrazione Comunale con Deliberazione n°113 del 18/08/2016 ha concesso il proprio patrocinio all'Associazione Internazionale Produttori del Verde M. Vannucci con sede a Pistoia per la manifestazione denominata "XVII Meeting sul Florovivaismo, tra natura, colori, arte e cultura del verde" che si terrà nel periodo dal 15 settembre al 30 novembre in varie sedi e luoghi della provincia. Il meeting si articolerà in visite guidate, convegni sul verde e eco compatibilità legati all'educazione all'ambiente, verde e turismo, verde e stili di vita, verde e moda, verde e benessere, agricoltura e riforma del fisco di settore e, tappa d'obbligo, la

visita guidata al Nursery Park. Fra le date conosciute ci sono l'incontro con molti sindaci della provincia il 16 settembre a Serravalle Pistoiese, in collaborazione con l'Associazione regionale dei Comuni, per parlare di Verde e Benessere, tra le eccellenze dei territori toscani e il verde urbano. Il 4 ottobre è prevista la "Giornata dell'albero". Infine un evento a cui viene attribuito molto valore, ma di cui ancora non si conosce la data, consisterà in un'importante mostra allestita con quadri messi a disposizione da Carlo Pepi uno dei maggiori collezionisti dei lavori di Giovanni Fattori e altri importanti artisti europei e nord americani.



In diretta da
LAMPORECCHIO
AGEVOLAZIONI TARI

Il Comune di Lamporecchio informa che fino al 15 settembre 2016 è possibile presentare domanda di agevolazione per la tariffa TARI 2016. I requisiti per tale richiesta sono i seguenti: • non essere proprietario/usufruttuario di unità immobiliari, ad esclusione dell'abitazione principale e relative pertinenze; • che l'abitazione sia occupata da un unico soggetto o da nuclei famigliari composti da due persone entrambe con più di 65 anni, compiuti al 31 dicembre dell'anno antecedente a quello di applicazione del tributo; • che il reddito provenga esclusivamente da pensione di importo pa-

ri o inferiore ad una pensione sociale o minima erogata dall'INPS, comprensiva delle maggiorazioni sociali spettanti, oppure di unica pensione avente importo pari all'ammontare di due pensioni minime o sociali, sempre comprensive delle maggiorazioni sociali spettanti • oppure: che del proprio nucleo familiare fanno parte soggetti diversamente abili o invalidi in misura pari al 100% non ricoverati in istituti • essere in regola con i pagamenti della TARI. Per maggiori informazioni www.comune.lamporecchio.pt.it cliccando sull'argomento specifico all'interno delle News in prima pagina.



via Montalbano, 71
telefono 0573.856049



In diretta da
LARCIANO
**BANDO CONTRIBUTI ECONOMICI PER
IL PAGAMENTO DEI SERVIZI IDRICI PER L'ANNO 2016**

Con Deliberazione di Giunta Comunale n. 78 del 25/05/2016 è stato approvato il disciplinare per l'erogazione dei contributi economici a favore di nuclei in situazione di disagio sociale per il sostegno del pagamento dei servizi idrici anno 2016. I nuclei familiari in possesso dei seguenti requisiti possono presentare domanda per ottenere tali contributi economici: a) residenza nel Comune di Larciano; b) attestazione ISE/ISEE ordinaria rilasciata ai sensi del DPCM n. 159 del 05/12/2013 non superiore a € 7.500,00; c) contratto di utenza domestica per i servizi idri-

ci integrati dell'abitazione di residenza; d) insussistenza di situazioni di morosità con il Gestore relativa alle bollette oggetto di rimborso (anno 2015). Le domande devono essere compilate unicamente sul modulo predisposto dal Comune e presentate all'Ufficio Protocollo del Comune entro e non oltre SABATO 10 SETTEMBRE 2016. Per qualsiasi informazione contattare l'ufficio servizi sociali del comune dal lunedì al sabato dalle ore 8.30 alle ore 13.00 – tel. 0573/858132 - e-mail s.venturi@comune.larciano.pt.it – servizi sociali@comune.larciano.pt.it.



In diretta da

MONTECATINI TERME**I.C. CHINI - SCUOLA PRIMARIA****PROGETTO SPERIMENTALE DI PRE-SCUOLA**

Il servizio pre-scuola sarà attivato dal lunedì al venerdì, nelle scuole primarie G. Pascoli (dalle ore 7,30 alle ore 8,05), D. G. Facibeni (dalle ore 7,30 alle ore 8,05), P. Casciani (dalle ore 7,30 alle ore 8,25) ed E. De Amicis (dalle ore 7,30 alle ore 8,25) con lo scopo di agevolare i genitori che hanno difficoltà ad accompagnare i propri figli a scuola negli orari scolastici ordinari. E' possibile presentare richiesta di iscrizione al servizio di pre-scuola per il/la proprio/a figlio/a, compilando apposita domanda disponibile sul sito internet o presso l'Ufficio Servizi Educativi del Comune. Il servizio avrà inizio il 03 ottobre 2016 e ter-

minerà con la fine dell'anno scolastico solo in caso di raggiungimento di un numero minimo di iscrizioni. Trattandosi di un servizio a pagamento, l'importo da corrispondere per l'anno scolastico 2016/17 è pari ad € 100,00, così come stabilito da apposito atto dell'Amministrazione comunale. Per maggiori informazioni www.comune.montecatini-terme.pt.it pistruzione@comune.montecatini-terme.pt.it Dott.ssa Grazia Lorenzi - tel. 0572-918276 David Quiriconi - tel. 0572-918281 Marcella Musso - tel. 0572-918307 fax 0572-918267 Alessio Zucconi - tel. 0572-918280 Silvia Piacentini - tel. 0572-918235.



In diretta da

MASSA E COZZILE**DOMANDE SCOLASTICHE 2016-2017**

Si comunica che all'indirizzo www.comune.massa-e-cozzile.pt.it, all'interno della homepage sono scaricabili le domande relative a trasposto scolastico, refezione scolastica ed al pre e post scuola anno scolastico 2016/2017. Trasporto scolastico: Per quanto riguarda le tariffe sono previsti due diversi moduli di utilizzo: - tariffa trasporto scolastico € 138,00 all'anno variabile per fascia ISEE; - tariffa agevolata di € 95,00 per coloro che usufruiscono di n. 4 viaggi (4 andate o 4 ritorni o due viaggi andata e ritorno). Il pagamento avverrà in una unica soluzione al momento della presentazione della domanda che dovrà avvenire entro e non oltre il 30 settembre. Mensa: viene fornita a tutte le scuole dell'infanzia e primarie presenti sul territorio comunale. Tariffa a pasto € 3,75. Il pagamento può essere effettuato con

bollettino di conto corrente postale o presso l'ufficio pubblica istruzione del Comune mediante Bancomat. Per poter usufruire del servizio con la riduzione o l'esonero, occorre possedere l'attestazione ISEE. Servizio pre e post scuola: se i genitori hanno un orario di lavoro o gravi motivi familiari che non consentono loro di accompagnare o ritirare i figli nel normale orario scolastico, possono richiedere l'anticipo dell'orario di ingresso (pre-scuola) o il prolungamento (post-scuola). Le quote mensili sono le seguenti: solo pre o post scuola: € 7,00, servizio completo di pre-post scuola: € 12,00. Per informazioni di dettaglio gli uffici sono aperti dal lunedì al sabato dalle ore 08:00-13,30 o scrivere a cultura@comune.massa-e-cozzile.pt.it. Si ricorda che le domande devono essere presentate entro il 30 settembre 2016.

4quattropetroli

Stazione di servizio
MARCHETTI LUIGI
Autolavaggio Self-Service

via Gramsci, 4
telefono 0572.74695



In diretta da

UZZANO**SOLIDARIETA' UZZANESE****EMERGENZA TERREMOTO CENTRO ITALIA 2016**

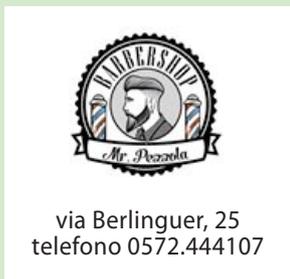
L'Amministrazione Comunale di Uzzano, la Misericordia di Uzzano, la Pubblica Assistenza di Uzzano, la Vab di Uzzano, il gruppo Scout AGESCI di Uzzano, il Gruppo Fratres di Uzzano, l'Avis di Uzzano e la Banca di Pesca - Credito Cooperativo, organizzano una raccolta fondi aperta a tutta la cittadinanza, da devolvere al Comune di Amatrice, duramente colpito dal sisma. Le donazioni possono essere effettuate presso tutte le filiali della Banca di Pesca - Credito Cooperativo.

Causale: Emergenza Terremoto Centro

Italia 2016. IBAN: IT09 B083 5870 5500 0000 0764 867

Le donazioni volontarie effettuate non saranno soggette ad alcun costo. L'amministrazione comunale e le associazioni del nostro territorio provvederanno a consegnare le donazioni raccolte direttamente al Comune di Amatrice.

Per ulteriori info: 0572.451078 Misericordia di Uzzano; 0572.447731 Comune di Uzzano.



In diretta da

PONTE BUGGIANESE**RACCOLTA DI BENI DI PRIMA****NECESSITA' EMERGENZA TERREMOTO**

L'Amministrazione Comunale, la Pubblica Assistenza Croce Oro e le Associazioni del territorio promuovono una raccolta di beni di prima necessità per far fronte all'emergenza causata dal sisma che ha colpito il Centro Italia. Il punto di raccolta è presso la Pubblica Assistenza Croce Oro di Ponte Buggianese, via della Libertà 83. I beni di prima necessità richiesti sono:

Acqua
Shampoo, Spazzolini, Dentifricio,
Sapone;
Lenzuoli, coperte e vestiti nuovi;

Pasta, riso e latte;
Pannolini per bambini ed omogeneizzati;
Prodotti in scatola a lunga conservazione;
Batterie alcaline
Il materiale raccolto sarà consegnato direttamente dai Volontari della Pubblica Assistenza Croce Oro nei luoghi interessati dal sisma.



dani



TABACCHI - EDICOLA
RICEVITORIA

lunedì - sabato
6.00 - 20.00
orario continuato

domenica
6.00 - 13.00
pomeriggio
chiuso

Pieriposte
CORRISPONDENZA • PAGAMENTI • CORRIERE ESPRESSO
point

Evita la fila. Risparmia tempo e denaro.
Passa ~~alle Poste~~ alla Tabaccheria Danì!

CORRIERE ESPRESSO

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

CORRISPONDENZA

Raccomandata semplice e A/R
Raccomandata 1 - Assicurata
Prioritaria

PAGAMENTO BOLLETTINI POSTALI

 **Sisal**
Matchpoint
SCOMMESSE SPORTIVE

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

GIOCO DEL
LOTTTO

**Gratta
e Vinci!**

Totocalcio
Totogol

Tris

SuperEnalotto

Vinci per la vita
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 delle Dogane
e dei Monopoli

aams
gioco legale e responsabile



Una finestra sul Comune di
Buggiano

La tradizione in tavola per "AnnaStaccatoLisa"

Quasi duecento persone hanno partecipato alla cena denominata "La tradizione in tavola, organizzata dall'associazione "Annastaccatolisa", dai cittadini di Borgo a Buggiano e dal ristorante Cookobio. Le risorse raccolte nel



corso della cena di beneficenza sono state destinate alla Ricerca e alla prevenzione del tumore al seno. L'associazione, da anni impegnata in attività di sensibilizzazione e raccolte benefiche, è nata in ricordo di Anna Lisa Russo, la ragazza di Borgo a Buggiano scomparsa nel 2011 dopo un terribile cancro che aveva raccontato sul suo blog. L'entusiasmo dei cittadini borghigiani è stato, come al solito, straordinario, a testimonianza del grande affetto nei confronti dell'associazione e di Anna Lisa. La serata ha permesso di incassare ben 3.400 euro che, al netto delle spese, saranno devolute all'associazione. Inoltre, il 10 settembre, a Villa Bellavista, dalle ore 17 alle ore 19, sarà consegnata una borsa di studio da 20.000 euro intitolata alla memoria di Anna Lisa ed assegnata dal comitato scientifico ad una giovane ricercatrice. L'iniziativa, giunta quest'anno alla terza edizione, è stata organizzata con il patrocinio del Comune di Buggiano, del Comune di Montecatini Terme e della Regione Toscana. Saranno finanziati progetti di ricerca dedicati ai tumori mammari definiti tripli negativi, per i quali ancora non si dispone di terapie mirate ed efficaci.

Sagra della Salciccia 9/10/11 settembre

Torna anche quest'anno la ormai tradizionale "Sagra della salciccia", organizzata dall'9 all'11 settembre, come sempre nel prato antistante la Chiesa di Santa Maria in Selva. Il comitato organizzatore sta lavorando a moltissime sorprese, un ricco menù a base dei piatti migliori della cucina toscana, musica e tanto divertimento. La "Sagra della salciccia" è un appuntamento fisso del settembre borghigiano, in grado per ogni edizione di attirare centinaia di ospiti da tutta la Valdinievole per godersi il fresco e buona cucina negli ultimi giorni di estate.

Corso gratuito di autodifesa per le donne

Concetti base di facile apprendimento sulla difesa personale, durata totale del corso 12 ore. IL CORSO, tenuto da SIFU Riccardo Innocenti ed i suoi assistenti istruttori, E' TOTALMENTE GRATUITO. Il corso non ha scadenza, è a numero aperto e può essere iniziato in qualsiasi momento usufruendo delle 12 ore con totale libertà- SIFU Riccardo Innocenti 338 4690344. Per visionare il programma di dettaglio: www.comune.buggiano.pt.it sezione AVVISI.

55° Coppa Linari: un successo garantito

Vince il giovane e promettente veneto Filippo Zana, un 17enne al suo primo anno da junior che ha centrato oggi la sua settima vittoria della stagione. Si è aggiudicato la Coppa Pietro Linari, gara a carattere interna-

zionale per juniores. Corsa severa, veloce, selettiva. Zana, che aveva vinto anche una settimana fa a Chiesanuova Uzzanese, in retta d'arrivo ha sorpreso con uno scatto improvviso e perentorio due corridori russi guadagnando una cinquantina di metri vantaggio che gli consentiva di vincere senza problemi. Al quarto e quinto posto due sloveni. Il primo toscano è risultato Manuel Allori del G.S. Fosco Bessi di Calenzano, nono classificato. Al via 158 corridori. Il vincitore ha coperto i 109 chilometri del percorso alla media di 40,875. Al secondo posto si è piazzato il russo Sana Novikov a 2"; terzo l'altro russo Eugent Kazanov a 5". Al quarto e quinto posto due corridori sloveni: Tadei Pogacar a 29" e Ziga Jerman a 31".

23° Premio Boris Christoff

Sabato 10 settembre alle ore 21 nella Badia di Maria Santissima della Salute verrà consegnato il 23° premio musicale "Boris Christoff Buggiano Castello", istituito in ricordo del famosissimo basso bulgaro che aveva a lungo soggiornato a Buggiano. Quest'anno sarà assegnato all'Orchestra Archè, scelta effettuata grazie alla preziosa consulenza del Maestro Datterì. L'orchestra è composta da circa undici musicisti molto giovani, guidati da importanti maestri d'orchestra di fama nazionale. In apertura, l'Associazione culturale Buggiano Castello, grazie al sostegno economico delle famiglie Coturri e Ercolessi, consegneranno due borse di studio per studenti meritevoli della scuola media di Buggiano. Ingresso gratuito.





PASTICCERIA
Mariani
dal 1978

Gelateria artigianale **PRODUZIONE PROPRIA**

#DoveCèMarianiCèAmore..... e Magia!



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

Via Alberghi
ALBERGHI Pescia
telefono 0572.444035

Via Amendola, 30
PESCIA
telefono 0572.476996

I bonsai del vivaio Franchi: piccoli ma grandi!

UN PEZZO DI GIAPPONE NEL CUORE DELLA VALDINIEVOLE

C'è un'azienda in Valdinievole che cura e coltiva piccole piante distribuite in tutto il mondo. Di piccolo ci sono solo le dimensioni: i bonsai Franchi sono dei piccoli, grandi capolavori. L'azienda Franchi è leader nel settore dei bonsai ed è tra i più importanti coltivatori europei. La storia di questa azienda inizia da Guido Franchi che, nel lontano 1937, avviò un vivaio di produzione floricola ed olivicola.

Oggi l'azienda Franchi di Ponte all'Abate a Pescia è il punto di riferimento per chiunque voglia entrare nel mondo millenario dei bonsai. I bonsai, per chi non lo sapesse, sono alberi in miniatura, che vengono mantenuti intenzionalmente di dimensioni ridotte, tramite potatura dei rami e delle radici e applicazione di filo di rame per mantenere la pianta nello stile desiderato. Esistono infatti diversi stili di impostazione per i bonsai: tra i più comuni "l'eretto formale" pianta con il tronco indirizzato verso l'alto; "cascata o Semicascata" nei quali il tronco assume una posizione ricadente verso il basso ecc. Il termine "bonsai" significa albero in vaso e deriva da due ideogrammi, 盆栽: (bon) significa vaso, mentre (sai) significa pianta. Far crescere un bonsai è una vera e propria arte: vuol dire prendersi cura di un prezioso essere vivente, ispirato alla millenaria tradizione giapponese,

Nei primi anni '70, Costantino Franchi iniziò ad avvicinarsi al mondo del Bonsai, allora nella sua fase pionieristica in Italia. L'azienda è gestita dal 2006 da Nara Franchi, figlia di Costantino, la quale con grande forza e determinazione prosegue nel percorso trac-

ciato dal padre sempre con la stessa filosofia. Da decine di anni, l'azienda porta avanti uno stretto rapporto col Giappone, alcuni dei più grandi maestri bonsai giapponesi sono venuti a Pescia per vedere questa pezza di Giappone e

re i tantissimi bonsai esposti, come ad esempio l'esclusivo "olivo bonsai", nato in Italia in queste serre peschiatine. Non a caso dal vivaio Franchi escono circa 10mila piante ogni anno ed ognuna di esse, dal momento in cui è pronta per

la vendita, è stata curata almeno 8 anni e fatta crescere dalle sapienti mani dei maestri dell'azienda.

Non deve sorprendere che un bonsai "Made in Franchi" sia stato il primo esemplare non orientale ad essere accettato alla "Kokufu-Ten", ovvero la più grande e prestigiosa mostra mondiale di bonsai, avvenimento che ha reso tutti i lavoratori dell'azienda estremamente fieri.

Una volta decisi a concedervi un pezzo di arte giapponese tutto per voi nella vostra casa, oppure come esclusiva idea regalo che dura nel tempo, l'azienda Franchi Bonsai è pronta ad aiutare i neo-proprietari delle sue piante, con consigli telefonici ed interventi di... "rianimazione" nei casi in cui la pianta abbia subito qualche malessere. Non solo: nel vivaio di Ponte all'Abate trovano spazio le piante di coloro che vanno in vacanza anche per lunghi periodi; i Franchi si prendono cura dei vostri bonsai.

Sempre presso la sede di Ponte all'Abate è possibile accedere gratuitamente al bellissimo museo dei bonsai, sito a pochi metri dalle serre. Grazie alla volontà e alla determinazione di Costantino Franchi che desiderava un luogo dove esporre i suoi "pezzi" più belli, dal 1992 il Museo del Bonsai ospita una sessantina

di esemplari da collezione dal valore semplicemente inestimabile. Alcuni sono stati lavorati dai più importanti e riconosciuti maestri giapponesi.

Per tali motivi possiamo sicuramente dire che l'azienda Franchi rappresenta un pezzo di Giappone in Valdinievole.



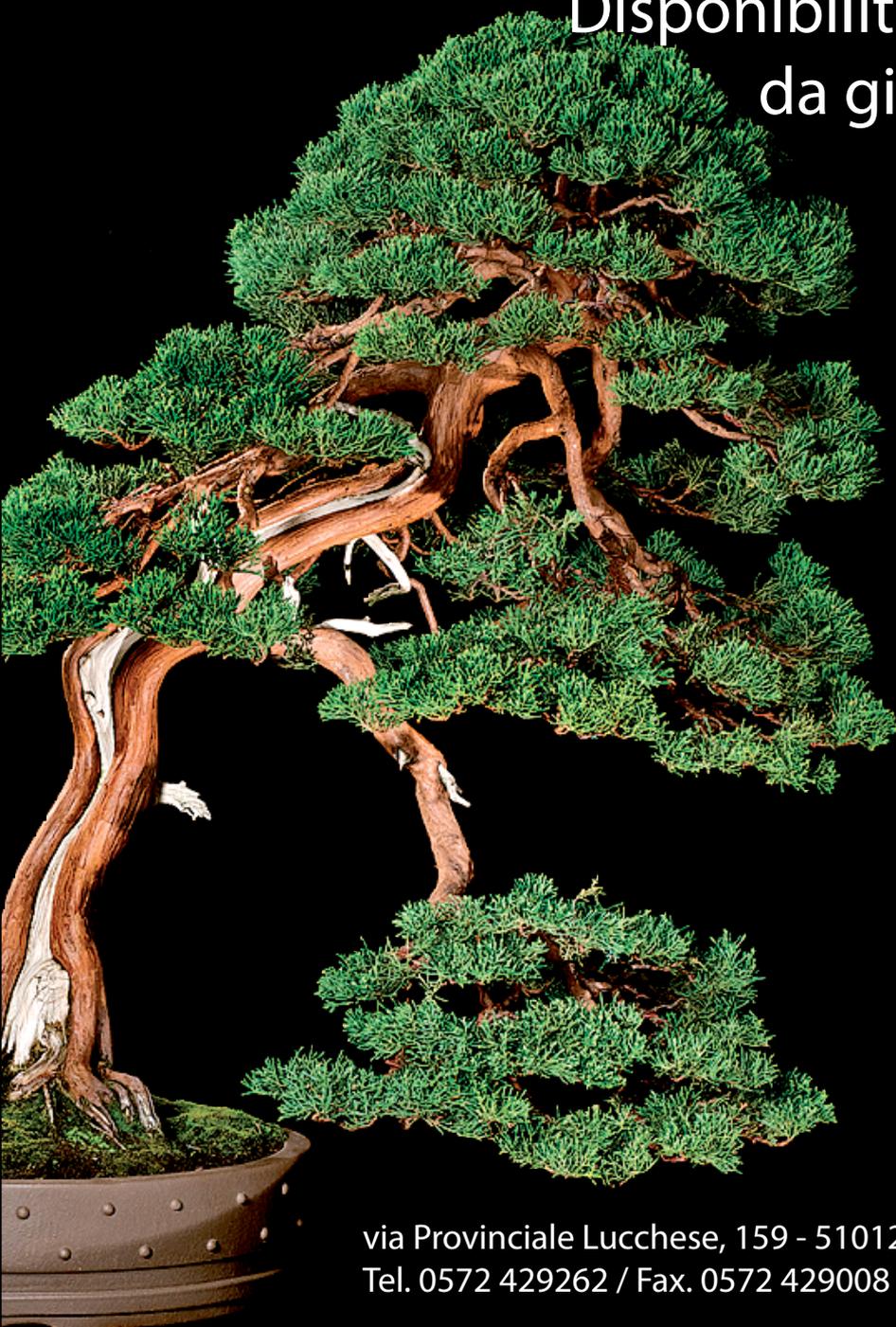
ciare dimostrazione della loro arte e tenere corsi specializzati per gli appassionati di questa materia. Tutto questo ha favorito lo sviluppo dell'azienda Franchi che oggi coltiva e vende piccole opere d'arte... per tutte le tasche. Nei vivai di via Lucchese a Pescia si possono vede-



FRANCHI
Bonsai • Vivai

Vasto assortimento di Bonsai, prebonsai, vasi, attrezzi e accessori per Bonsai.

Disponibilità di macrobonsai da giardino giapponesi.



**MUSEO
DEL BONSAI**
INGRESSO LIBERO

PUNTO VENDITA

via Provinciale Lucchese, 159 - 51012 - Ponte all'Abate - Pescia (PT)
Tel. 0572 429262 / Fax. 0572 429008 / info@franchi-bonsai.it

Il punto sull'olivocultura in Toscana con Pietro Barachini

L'imprenditore pesciatino Pietro Barachini, titolare della Società Pesciatina di Orticoltura, intervistato da *Quello Che C'è* fa il punto sulla situazione dell'olivocultura in Valdinievole, a partire dall'"olio nuovo" che gusteremo questo autunno.

Pietro, come procede la stagione? C'è rischio che proliferi la mosca?

«L'annata 2016-2017 per quanto riguarda le olive e di conseguenza la qualità dell'olio sembra non essere partita nel migliore dei modi. L'estate è arrivata in ritardo e poi sono mancate le precipitazioni. La mosca delle olive ha potuto proliferare liberamente nel centro Italia. Per fortuna gli olivicoltori hanno sviluppato un'attenta analisi di monitoraggio e cominciato i trattamenti sia in maniera biologica che tradizionale. Ricordiamo che effettuando trattamenti con metodi tradizionali con dimetotato, imidacloprid o fosmet e se vengono mantenuti i tempi di decadenza lontani dalla frangitura, non vi è alcun problema per la salute umana. Sono tutti prodotti idrosolubili e quindi non vanno a finire nell'olio. Credo che sia un'annata nella norma con una buona produzione e spero un'alta qualità dell'olio.



re economico al prodotto. Si parte da un'analisi qualitativa del proprio olio attraverso verifiche sensoriali e chimiche da parte di assaggiatori professionisti. Poi si cerca di creare un "brand" un nome di un'etichetta. Quindi c'è da fare uno studio su quali strumenti utilizzare per cercare di non "svendere" il nostro olio, continuare a vendere l'olio extravergine di qualità a 10-12 euro al litro non è buona cosa. Io consiglio di puntare sull'e-commerce ed internet». **La classica varietà toscana dell'olivo è a rischio a causa di cultivar esterne?** Negli ultimi anni, vi è la tendenza da parte di alcuni ricercatori e aziende del settore vivaistico olivicolo, di applicare tecnologie utilizzate per la frutticoltura intensiva alla filiera dell'olivo. Negli anni 90 in Spagna vi è stato un

distanze ridotte e si usano costantemente acqua, concimi, diserbanti, ed antiparassitari. In 1 ettaro riescono a mettere anche 1200 piante! L'unico problema che questo sistema "superintensivo" negli anni ha dimostrato delle criticità molto forti. In Italia purtroppo gli ultimi 20 anni vi è stata una forte crisi nel settore produttivo oleario, soprattutto in quelle zone come la Puglia. Come professionista del settore cerco di far capire alle persone di non puntare sulle coltivazioni intensive. Ho visto aziende investire tanti soldi inutilmente per poi tornare da me e ricominciare da capo un percorso di qualità.



Da che parte può iniziare l'innovazione nell'olivocultura in Toscana?

L'innovazione non va fatta in campo: è molto pericoloso giocare con la genetica. Si può migliorare la raccolta, a non stravolgere la biodiversità e la qualità. C'è ancora tanta strada da fare nella trasformazione nella rintracciabilità di filiera, nella digitalizzazione, nella sicurezza alimentare. Qui si deve fare innovazione, in Italia vi sono circa 1200 cultivar di olivo, e vanno salvate, tutelate e rese uniche per "l'olio extravergine di oliva di qualità". E' inutile investire in tecnologie distruttive per fare un olio che fanno in tutto il mondo. L'innovazione deve partire dalle tecniche di frangitura, di filtraggio, di conservazione. Bisogna arrivare a tracciare la bottiglia attraverso uno smartphone in modo da essere sicuri che arrivi proprio da quel lotto di piante».



Cosa possono fare i coltivatori locali per non svendere il loro olio? «Premesso che un produttore per entrare nel mercato dell'olio extravergine di qualità abbia prodotto un olio privo di difetti, deve cercare di dare valo-

boom enorme di sviluppo di questa tecnologia: si tratta di "creare" in laboratorio delle cultivar che diano il massimo a livello agronomico e resistenza alle malattie e che siano nanizzanti. Si piantano olivi come fossero viti a



l'azienda agricola che conosce

passato



presente



futuro



dell'Olivo

SOCIETÀ PESCIATINA D'ORTICOLTURA

Via Marconi, 53 CASTELLARE DI PESCIA telefono 0572.1905714 335.8164820 Fax 0572.1905702 www.spoolivi.it info@spoolivi.it

Valdinievole in fiore: i prossimi eventi del florovivaismo

di Carlo Giannetti

Buone notizie per il florovivaismo in Valdinievole. Grazie al Programma di Sviluppo Rurale molte aziende, in particolare quelle che espongono i loro prodotti al Mercato dei fiori e piante di Pescia, dovrebbero ricevere contributi per gli investimenti nelle proprie strutture, per l'acquisto di attrezzature e per la commercializzazione. In questo modo, il Mefit nel corso di quest'anno e nel futuro potrà ancor di più essere un centro di riferimento per la floricoltura dove poter vedere, apprezzare ed acquistare fiori per ogni occasione. Tra la fine dell'anno in corso e la Primavera del prossimo nella nostra zona sono innumerevoli le manifestazioni e le fiere in programma. Tra quelle più interessanti si possono citare Citromania che avrà luogo il 2 Ottobre a Pescia presso l'Istituto tecnico agrario statale "Anzilotti" dove si potranno ammirare spalliere, agrumi alla lucchese, alla fiorentina, nuove varietà australiane, curiosità e molto altro ancora. Nel mese di Dicembre presso il giar-



dino degli agrumi di Oscar Tintori sarà possibile visitare il giardino degli agrumi ed ammirare i prodotti di decine di espositori che si danno appuntamento presso Via del Tiro a Segno a Pescia. Sempre presso l'istituto agrario pesciatino nel mese di Aprile si terrà Naturalitas. In quest'ultimo appuntamento numerosi espositori provenienti da tutta la Toscana e non solo, metteranno in mostra i prodotti delle loro coltivazioni.

Toscana terra di piante e fiori, le prossime fiere

La Toscana è da sempre terra ricca dal punto di vista delle coltivazioni floreali e non solo. Per questo motivo sul suo territorio si tengono svariate fiere florovivaistiche, tra le quali spiccano: Murabilia, che sarà in pieno svolgimento dal 2 al 4 Settembre, quando questo numero di Quello che c'è sarà già consultabile online. Murabilia è una mostra mercato del giardinaggio di qualità ed avrà luogo sui ba-

luardi San Regolo, la Libertà, nell'Orto botanico e nei sotterranei delle mura di Lucca. 250 vivaisti italiani e stranieri esporranno piante particolari e di nuova introduzione, antiche e nuove coltivazioni, attrezzature ed arredi. Dal 7 al 9 Ottobre, invece, a Livorno, presso il Parco di villa Mimbelli, si terrà Harborea, festa delle piante e dei giardini d'oltre mare, mostra mercato di piante, erbe, fiori, ortaggi, spezie e semi, arredi da giardino prodotti enogastronomici biologici tipici e dimenticati. Durante il mese di Marzo 2017, nella zona del Compitese nel comune di Capannori, si terrà la 28ª edizione della mostra delle camelie della Lucchesia.

Fiori e piante in Italia e nel mondo

di Carlo Giannetti e Letizia Lavorini

E' impossibile stilare un elenco seppur approssimativo di tutte le fiere florovivaistiche che si terranno in Italia e nel Mondo da Settembre in poi, ma proviamo a citarne almeno qualcuna. Presso il celebre castello di Thiene il 10 e l'11 Settembre avrà luogo Viridalia, Mostra Mercato di piante, fiori, arredi, cibo dall'orto ecc. Dal 21 al 23 Settembre a Padova si terrà



Flomart, il più importante salone internazionale florovivaistico. Proprio a Padova si terrà un focus su alleanze e sinergie per un più ampio raggio d'azione del settore. Flomart è il salone professionale della floriculturismo. Eco-sostenibilità e basso impatto ambientale. Queste le parole chiave della 67° edizione. Dai produttori di piante ornamentali o di fiori, fino ai garden, i fioristi e i giardinieri privati o i gestori di spazi verdi pubblici; saranno questi i segmenti della filiera trattati. Tra gli argomenti centrali, quello di varare possibili nuove alleanze e sinergie per ampliare il raggio d'azione oltre i confini tradizionali del settore del florovivaismo e del verde, abbracciando anche comparti come le strutture ricettive outdoor e gli acquisti dell'amministrazione pubblica. Dal 30 Settembre al 2 Ottobre presso Villa Erba a Cernobbio (CO) si svolgerà Orticolario, omaggio al giardino e al fascino discreto del fiore. Per chi avesse la possibilità di recarsi più lontano, inoltre, possiamo citare Asia

Fruit Logistica, il maggiore salone dell'agricoltura in Asia, che dal 7 al 9 settembre avrà luogo ad Hong Kong. Dal 14 al 16 Settembre a Mosca si terrà Flowers Expo Fiera Internazionale di fiori, piante, macchine e tecnologie per la floricultura. Dal 17 Settembre al 16 Ottobre a Canberra (Australia), si svolgerà Floriade dove si possono ammirare immagini incredibili realizzate con i petali dei fiori appena sbocciati. In Kenia il 23 ed il 24 Settembre si terrà Naivasha Horticultural Fair, la fiera più grande dell'Africa. Per chiudere, negli USA a Boston dal 30 Novembre al 2 Dicembre avrà luogo New England Grows, esposizione mondiale con 1200 professionisti in tutti i settori del verde.

Rilancio florovivaismo: arriva il nuovo Ecobonus

di Letizia Lavorini

Cuore pulsante della nostra tradizione e identità locale. Un cuore verde che per continuare a battere necessita però di nuove energie e nuovi pro-



getti di sviluppo. Una possibile svolta per il rilancio del florovivaismo arriva da un disegno di legge per estendere l'ecobonus del 65% anche agli interventi straordinari di "sistemazione a verde" di aree scoperte di pertinenza delle unità immobiliari private, giardini e parchi. Un modo per far entrare la "cultura del verde" nell'ambito delle ristrutturazioni/riqualificazioni degli immobili, dando un'opportunità in più per realizzare edifici più belli e vivibili. Due gli obiettivi del DDL che dovrebbero produrre ri-



Allestimenti floreali per cerimonie di ogni tipo in tutta la Toscana e per ogni budget



via Perondi, 6 PESCIA (Pistoia) Loc. PESCIA MORTA Tel./fax 0572.444379
Sara +39 347.77077310 samsajaweddingflowers@gmail.com
<http://samsajaflores.wix.com/samsajawedding>

percussioni positive anche sul nostro territorio : rilanciare le aziende florovivaistiche e contribuire alla rigenerazione urbana. Un piccolo contributo a tutte quelle tendenze in architettura che sempre di più traggono ispirazione dal mondo naturale per trovare nuove soluzioni di efficienza energetica e benessere ambientale. L'estensione dell'Ecobonus favorirà l'emersione del sommerso e il rilancio del comparto florovivaistico, che negli ultimi 8 anni ha perso ben il 40% del fatturato per via della crisi e del lavoro irregolare. Gli operatori improvvisati che lavorano senza rispettare le regole rappresentano dei concorrenti sleali e mettono a rischio la stessa sicurezza degli addetti.

Agricoltura e vivaismo: "sociale" è meglio

Oltre 1000 le esperienze di agricoltura sociale in Italia, con oltre 390 cooperative sociali che danno lavoro a 4 mila occupati e sviluppano più di 200 milioni di euro di fatturato. Questa un'altra delle strade percorribili

per dare nuova linfa al florovivaismo. In tutto il territorio nazionale si trovano esempi di valore come quello della Cascina Biblioteca di Milano, dove si lavora sull'inclusione dei disabili anche attraverso l'ippoterapia, insieme a numerose attività di formazione per bambini dai campi estivi all'agrinido. Nel Lazio una delle attività con più storia è quella della Agricoltura Capodarco di Grottaferrata, vicino Roma, che lavora dal 1978 su 30 ettari di terreno. Tra i tanti progetti porta-

ti avanti c'è "Vivalo" laboratorio sociale per persone con disabilità psichica che esercitano principalmente attività florovivaistiche in serra, a contatto con piante e natura come terapia. In Campania opera la Fattoria Sociale "Fuori di zucca" che ha riconvertito gli spazi dell'ex Ospedale psichiatrico di Aversa, trasformandolo in un'azienda agricola biologica multifunzionale che occupa persone svantaggiate e sviluppa attività didattiche nel territorio.



**Da fine settembre
NUOVO RACCOLTO
Cereali, Legumi e
Fagioli di Sorana IGP**



**Disponibili piante di
alberi da frutto**



Piazza Mercato del Bestiame, 20/21 ~ BORGIO A BUGGIANO
telefono 0572.33105

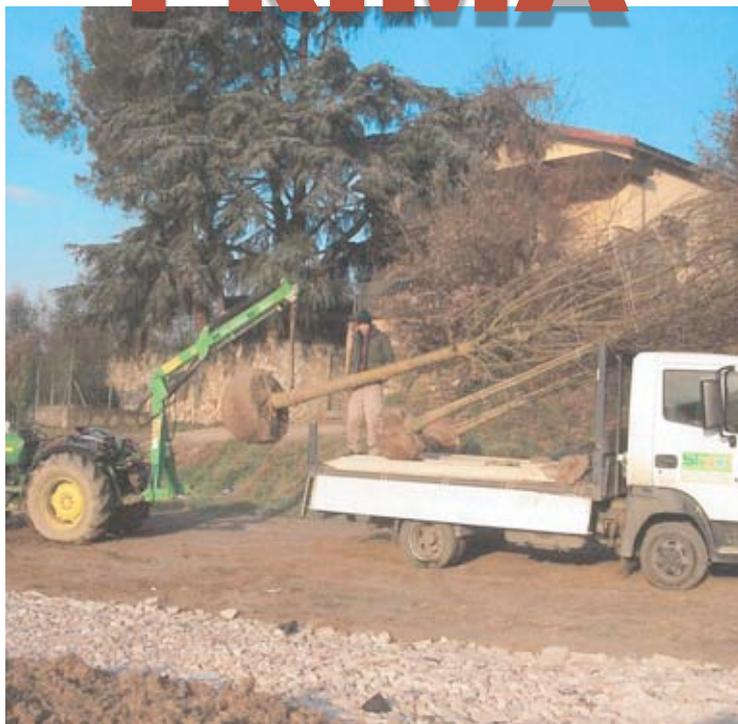
www.agrariadagiotto.it ~ info@agrariadagiotto.it



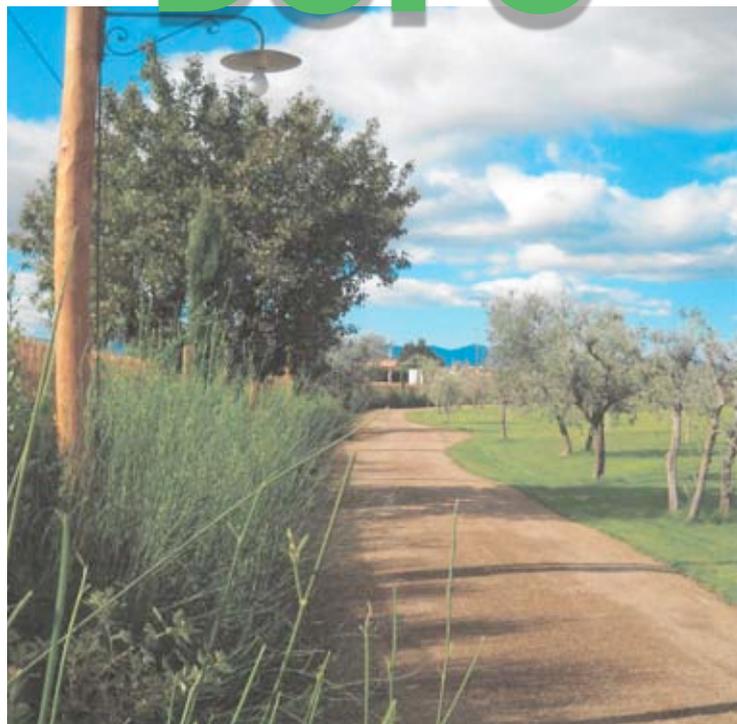
Giardino.Toscana.it

gli specialisti del verde

PRIMA



DOPO



**Contattaci per
tutte le novità sulle
pavimentazioni**



**ATTIVA
CON NOI IL SERVIZIO
DI DISINFESTAZIONE DEL
TUO GIARDINO!**

Back to school... che un nuovo anno abbia inizio!

Dr.ssa Chiara Torrigiani

Il primo settembre rappresenta, forse più che il primo gennaio, un vero e proprio **capodanno**: tutto inizia di nuovo e l'atmosfera che si respira sa di buoni propositi e profuma di libri nuovi...

E come ogni inizio d'anno che si rispetti si affacciano alla mente dei nostri ragazzi sogni, speranze, aspettative ma anche incertezze, fatiche e paure da gestire e superare. Insomma stiamo parlando di una delle avventure più belle e avvincenti della vita: crescere ed imparare! Ecco perché abbiamo pensato di accompagnarvi in questo rientro con un sintetico excursus, che fornisce alcuni spunti di riflessione su diversi ambiti perché la scuola è un vero e proprio mondo tutto da vivere e da scoprire... Il tutto inizia, strategicamente, con un salutare sguardo ai periodi di vacanza e alle feste che ci aspettano in questo

nuovo anno scolastico con il calendario regionale per poi proseguire con un approfondimento tutto dedicato al corso scolastico per ogni età, perché la strumentazione di bordo è fondamentale per iniziare bene un viaggio così importante! Entriamo poi nel vivo della questione "risultati scolastici" con la nostra coach di fiducia, la Dr.ssa Antonietta Giuntoli che ci fornisce alcune "pillole" metodologiche per affrontare con il piede giusto le attività didattiche e raggiungere con più facilità buoni risultati. E poi affronteremo con la Dr.ssa Chiara Andreucci, psicopedagogista e mediatrice familiare, i bisogni ancora più speciali di alcuni bambini e ragazzi che necessitano di un supporto maggiore per poter beneficiare, come gli altri, dell'esperienza scolastica...per-

ché comprendere le necessità dei diversi allievi è l'unico modo per garantire un "sano" ambiente di insegnamento e apprendimento.

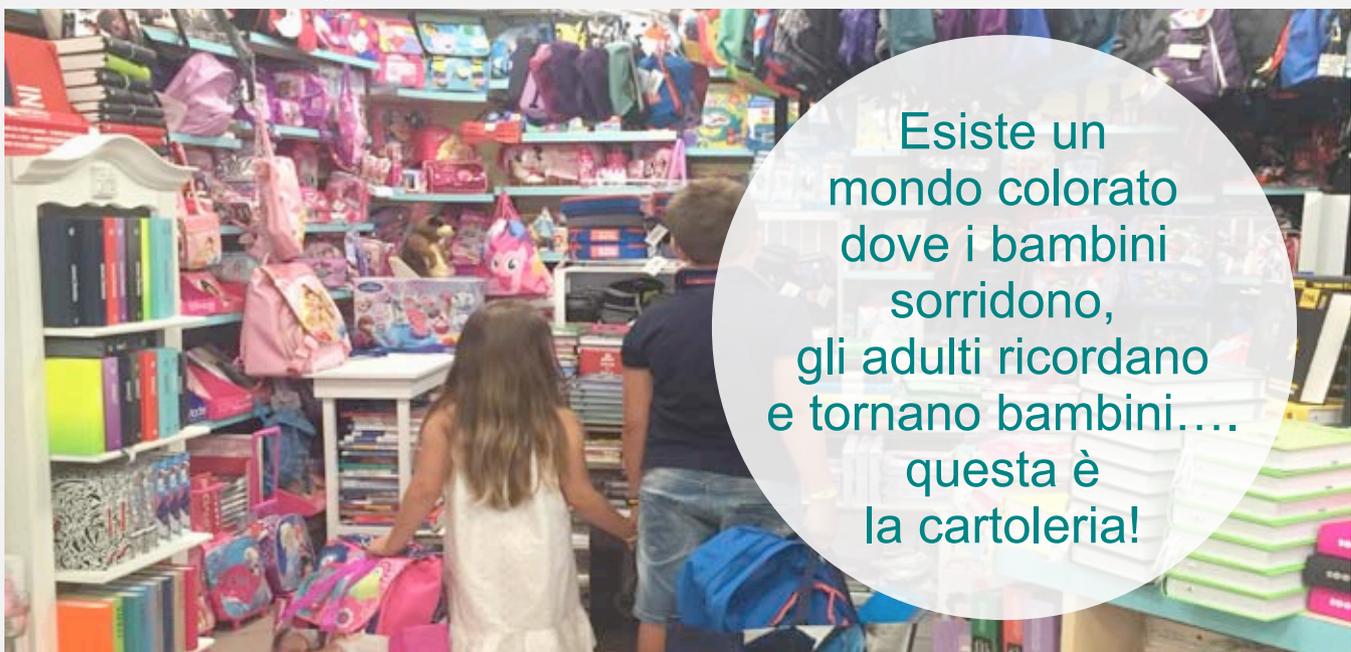
E per concludere, ai nostri studenti, piccoli e grandi, vogliamo augurare di conservare sempre vivo l'entusiasmo nell'apprendimento, la passione della scoperta e la costanza nello studio e di vedere la scuola non solo come luogo di compiti e interrogazioni, ma soprattutto come posto privilegiato dove vivere importanti e singolari momenti di crescita personale e sociale e, perché no, anche di divertimento.

Buon anno scolastico a tutti!



Emmebi

Cartoleria - Libreria
Profumeria - Articoli Regalo



Esiste un
mondo colorato
dove i bambini
sorriscono,
gli adulti ricordano
e tornano bambini....
questa è
la cartoleria!

via Provinciale Lucchese, 266 S. LUCIA UZZANO telefono 0572.452737

www.cartolibreriaemmebi.it - info@cartolibreriaemmebi.it

APERTI DAL LUNEDÌ AL SABATO

cartolibreria
amico

Scuola, il calendario 2016-2017

Dr.ssa Chiara Torrigiani

Eh sì, cari amici e care amiche, quale modo migliore di cominciare, se non dando uno sguardo ai periodi di vacanza e alle feste che ci aspettano in questo anno scolastico? Ormai tutti sapete che la scuola avrà inizio **giovedì 15 settembre 2016** e si concluderà **sabato 10 giugno 2017**.

La delibera – approvata in Toscana come nelle altre Regioni in base alle nuove competenze previste dalla riforma dell'articolo 118 della Costituzione in base alla quale "la determinazione del calendario scolastico" è appunto riservata alle competenze regionali – indica i giorni con carattere di festività:



oltre a tutte le domeniche, **martedì 1 novembre 2016** (Tutti i Santi); **giovedì 8 dicembre**; **il 24 e 25 dicembre** (Santo Natale e Santo Stefano); **il primo gennaio 2017** (Capodanno); **venerdì 6 gennaio** (Epifania); **domenica 16 e lunedì 17 aprile** (Pasqua di Resurrezione e lunedì dell'Angelo); **martedì 25 aprile** (Festa della Liberazione); **lu-**



VENDITA DIRETTA
prodotti per ufficio,
scuola, didattica,
disegno tecnico,
modulistica, cancelleria

**STAMPA DIGITALE A
COLORI O BIANCO NERO**
porta i tuoi documenti/testi
in chiave usb o spediscili via mail
e passa a ritirarli quando vuoi!



VISITA IL SITO www.gemacom.it
per accedere al nostro catalogo e
acquistare anche **ON LINE**
Da noi trovi tutto per la scuola e
l'ufficio ma anche prodotti igienici,
accessori smartphone e tablet, biglietti
augurali, comunicazione visiva per i
tuoi meeting, arredamento ufficio e...
molto altro!

Vi aspettiamo
TUTTI I GIORNI
in via G. Marconi, 76
PIEVE A NIEVOLE,
Loc. **VIA NOVA**
Parcheggio privato
e rampa disabili
0572.953278
info@gemacom.it



Segui la nostra pagina  Gem.a.com
per restare sempre aggiornato su offerte e prezzi speciali



CALENDARIO SCOLASTICO 2016-2017

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

vedì 1 maggio (Festa del Lavoro); **enerdì 2 giugno** (Festa della Repubblica) oltre che, comune per comune, la **festa del Santo Patrono**. Si fa presente che la "Festa della Toscana" (il 30 novem-

bre) non prevede sospensione di attività didattiche né chiusura delle scuole. Il calendario precisa inoltre i periodi di **vacanze natalizie**, da **sabato 24 dicembre 2016 a venerdì 6 gennaio**

2017 compresi, e **pasquali**, da **giovedì 13 aprile al martedì 18 aprile 2017** compresi.

Gli esami di **terza media** partiranno dalla **Prova Nazionale Invalsi** il 15 giugno 2017, mentre il 21 giugno 2017, ore 8.30 è la data d'inizio della **maturità**.

Oltre al **differimento** da parte del MIUR dell'**inizio attività** al 15 settembre per chi ha partecipato e superato il **concorso 2016**, i docenti torneranno nelle scuole al 1° settembre anche se questo è un anno di intense attività amministrative nelle segreterie che potrebbe portare ritardi per l'assegnazione delle sedi dei docenti dovute alla chiamata diretta, anche se il termine ultimo delle operazioni è fissato al 31 agosto. Il 15 settembre invece è la data di decorrenza dei contratti dei partecipanti risultati vincitori al concorso 2016: si rispetteranno le scadenze?

E allora cosa ci rimane da dire? **In bocca al lupo** a tutti per questa nuova avventura che sta per iniziare!



AMICO
CARTA



VISITA LA NOSTRA PAGINA **facebook**
PER VEDERE IL VOLANTINO COMPLETO!

BACK TO SCHOOL

Offerte valide fino al 24 Settembre 2016, salvo esaurimento scorte...

■ CARTOLERIA ■ UFFICIO ■ CONFEZIONAMENTO ■ FESTIVITÀ

ATTIVATA
GRATIS
IN NEGOZIO

Su tutti gli articoli **SCONTO 30%** e promozioni **PREZZO AMICO**

Con la nuova tessera Amico Card



ZAINO ASILO CARS



PREZZO AMICO €29,90

€14,90

ZAINETTO ASILO MASHA E ORSO



PREZZO AMICO €29,90

€14,90

ZAINO EASTPAK

tinta unita



PREZZO AMICO €49,90

€39,90

ZAINO FROZEN

con gadget



PREZZO AMICO €59,90

€47,90

ZAINO ANGRY BIRDS

con gadget



PREZZO AMICO €79,90

€47,90

MAXI QUADERNO PIGNA



PREZZO AMICO €0,90

€0,50

PENNA PILOT FRIXION

0.7mm



PREZZO AMICO €3,30

€2,50

PENNARELLI GIOTTO TURBO COLOR

6 Colori



PREZZO AMICO €1,30

€0,55

MATITE ELIOS FILA

12 colori



PREZZO AMICO €2,40

€1,50

BLOCCO DISEGNO FABRIANO F2

24x33 cm, 110g



PREZZO AMICO €1,50

€1,00

f amicocarta MONTECATINI TERME, Corso Roma 96 Tel. 0572.78944

Figli a scuola: il corredo per ogni età!

Dr.ssa Chiara Torrigiani

Ancora pochi giorni e, nonostante le polemiche e le difficoltà che continuano a tormentarla, la scuola aprirà nuovamente i battenti, per accogliere un esercito di allievi, pieni di buoni propositi e con tanta voglia di imparare! Questo, quindi, è il periodo delle ultime spese, della caccia all'ultimo libro che deve ancora arrivare, dello zaino, del diario, dell'astuccio e di tutti quegli "attrezzi" che accompagneranno i nostri giovani e coraggiosi amici nell'avventura di questo nuovo anno scolastico. Finita l'estate, infatti, i primi giorni di settembre profumano di cartoleria e di cose belle o utili da comprare per il corredo scolastico... Prima di iniziare è sempre meglio rivolgersi alla segreteria della scuola (soprattutto se si è al primo anno) per chiedere se è disponibile una lista di accessori da comprare per il primo giorno o per i mesi successivi. Per il colore del grem-

biule alle elementari e per gli oggetti che servono alla materna è bene informarsi prima degli acquisti. Anche per il materiale un po' più tecnico (righe, compasso, tipi diversi di matite, gomme, fogli) che di solito si usa alle scuole medie, è meglio aspettare l'inizio delle lezioni, quando ogni professore darà le sue indicazioni in proposito. Possiamo però darvi alcune informazioni generali che possono esservi utili per non farvi trovare impreparati.

SCUOLA DELL'INFANZIA. Normalmente viene chiesto di portare un bavaglino con elastico, e che sia con elastico e non da allacciare è molto importante, perché consente al bambino di essere autonomo. Per lo stesso motivo è bene che siano sempre vestiti con pantaloni con elastici, pantofoline con lo strappo che gli consentano di andare in bagno e gestirsi nel modo più autonomo possibile. E' richiesto, inol-

tre, un cambio completo che può servire se il bambino si sporca o si bagna per i più svariati motivi. Da qualche anno, la maggior parte degli asili non richiede l'asciugamano personale perché considerato antiigienico ma si usano gli asciugamani di carta usa e getta dell'asilo. In molti casi vi chiederanno un bicchiere di plastica da contrassegnare con il nome. Naturalmente tutto l'occorrente personale del bambino deve essere contrassegnato con il suo nome e almeno l'iniziale del cognome per evitare qualsiasi disagio.

SCUOLA PRIMARIA. Sicuramente i quaderni sono gli "strumenti" più importanti di cui dotarsi; per il primo giorno di scuola possono bastare un quaderno a quadretti e uno a righe anche perché poi saranno le maestre a indicarvi quanti e quali tipi di quaderni occorrono a vostro figlio, quindi meglio aspettare. Una volta definito l'occorren-



tecnoservice

Via Cavour, 307 - 51015 Monsummano Terme (PT)
Tel. 0572 952612 - www.tecnoservicemonsummano.it
tecnoservice_gadget@tiscali.it



Anticipa il Natale

Per la tua Azienda...

100 MAGLIE STAMPATE € 2,85 cad.

100% cotone, 180 gr. - stampa 1 colore

100 POLO € 4,35 cad.

2 bottoni, 190 gr. - stampa 1 colore

BLOCCO CALENDARIO

Blocco note con calendario

100 pz. STAMPA FULL COLOR

1,98 € cad.

CHIAVETTA USB

USB 4GB in plastica e metallo

100 pz. STAMPA 1 COLORE

4,50 € cad.

PENNA A SFERA

300 pz. STAMPA 1 COLORE

0,45 € cad.

PENNA TOUCH

200 pz. STAMPA 1 COLORE

0,78 € cad.



Personalizzazione Gadget Aziendali

Grafica - Stampe - Fotocopie e rilegature - Timbri
Articoli da Regalo - Forniture Ufficio - Stampe su tela

Prezzi non comprensivi IVA



te può essere utile ricoprire i quaderni con copertine in plastica di colore diverso per ciascuna materia. Applicare su ogni quaderno, libro e se possibile anche sul resto del materiale il nome e cognome del bambino per evitare spiacevoli equivoci. Fornire il bambino di diario scolastico non troppo piccolo per poter avere spazio a sufficienza per scrivere i compiti. Naturalmente si dovrà avere un astuccio che conten-

ga il normale materiale: matite colorate, pennarelli, penna nera/bu, rossa, verde, matita, gomma, etc. Per il primo anno di scuola è necessario sentire il parere delle maestre circa l'uso di matite o penne cancellabili. Per lo zaino c'è l'imbarazzo della scelta, vi consigliamo che sia resistente e lavabile, ve ne sono anche dotati di trolley, molto comodi ma assolutamente più pesanti se si devono poi mettere sulla schiena, valutate

attentamente e fatevi consigliare.

SCUOLA MEDIA. Per quanto riguarda le scuole medie è senz'altro previsto l'uso del classico diario e astuccio corredato, quest'ultimo può anche essere tipo "trousse", non necessariamente dotato di scomparti, infatti l'uso dei colori, matite o pennarelli, è senz'altro molto meno frequente che non alle elementari, fatta esclusione per l'ora di arte, per la quale darà una lista di materiale l'insegnante. I quaderni possono anche essere del tipo "ad anelli", eventualmente utilizzabili anche per più materie contemporaneamente ma adeguatamente organizzati con appositi divisori. Se opererete per il raccogliatore ad anelli, fornitevi di una scatola di salva buchi o acquistate delle risme di fogli con rinforzo a lato. La scelta delle penne è assolutamente personale, vi sono senz'altro meno vincoli che non alle elementari. Anche se stiamo parlando di ragazzi più grandi non dimenticate foderine trasparenti per proteggere libri e quaderni ed etichette per personalizzarli.

CARTOLIBRERIA "IL FIORDALISO"

PRENOTAZIONE TESTI SCOLASTICI NUOVI PER TUTTE LE SCUOLE

Elementari | Medie | Superiori

TESTI SCOLASTICI USATI

Zaini e articoli per la scuola



Viale Marconi, 104 MONTECATINI TERME Tel. e fax 0572.767918 cartoleria.ilfiordaliso@gmail.com

Tuo figlio ci vede bene?

E A QUANTI MESI OPPURE ANNI È GIUSTO FARGLI FARE LA PRIMA VISITA OCULISTICA?

I pediatri consigliano la primissima visita entro il primo anno di vita se non ci sono disturbi evidenti (come lo strabismo, per esempio). Poi la seconda verso i tre anni. E se non ci sono problemi, la terza prima dell'inizio della scuola elementare. Dati alla mano, però, i genitori italiani si preoccupano poco della salute degli

te di intraprendere azioni rapide, precise e risposte corrette. Ecco dunque che sottoporre i propri figli a controlli mirati è fondamentale. Ma se non li abbiamo mai fatti, quando c'è da preoccuparsi? Spesso l'organismo segnala le situazioni di disagio con: **mal di testa, bruciore agli occhi, annebbiamenti della vista da vicino o da lon-**

soffre circa il 2-3% dei bambini sotto i 5 anni). In questi casi è fondamentale intervenire immediatamente perché i migliori risultati terapeutici si ottengono praticando l'occlusione dell'occhio migliore (quello che vede), entro i primi 10 anni di vita. Controlli mirati e tempestivi consentirebbero anche di evidenziare **problematiche più**



all'interno del negozio reparto specializzato per bambini

occhi dei propri figli. Eppure basterebbe soltanto un'ora del nostro prezioso tempo per portare i bambini da uno specialista. Prima si individua un eventuale difetto e prima si corregge. L'apprendimento viene facilitato quando si utilizzano bene entrambi gli occhi, quando le informazioni visive si combinano con quelle provenienti dagli altri sensi, e questo 'insieme' consen-

tano, ancor prima che il difetto visivo sia rilevabile. In questi casi il controllo è d'obbligo. Oltre a una semplice visita per verificare la capacità visiva, è necessario anche un controllo per esaminare **l'efficienza visiva globale**, quindi: che ci sia una acutezza visiva ottimale sia da lontano che da vicino, che la capacità di focalizzare i dettagli sia efficiente, che ci sia una buona coordinazione binoculare cioè che i due occhi si integrino bene insieme, determinando la percezione stereoscopica. **Tra i disturbi più diffusi c'è l'ambliopia, nota anche come occhio pigro.** Si tratta di una diminuzione della vista in un occhio solo, senza altre malattie oculari evidenti e rappresenta la causa più frequente, nei bambini, di diminuzione della vista in un occhio (ne

complesse come la dislessia, un disturbo che secondo recenti statistiche riguarda almeno il 5% della popolazione scolastica, di cui ancora si parla poco e, soprattutto, poco si fa per individuare e aiutare chi ne soffre. E voi avete portato vostro figlio dall'oculista?



Per i bambini, la scelta del primo oculista può essere a volte un passo difficile e anche per i genitori gestire la situazione non è uno scherzo, ecco che grazie al nostro reparto, all'interno del negozio, dedicato esclusivamente a loro, con area giochi, tv con proiezioni di cartoni animati e un vasto assortimento di montature da vista e da sole, questo momento può essere affrontato con più serenità.



OTTICA GOIORANI

VIA BORGO DELLA VITTORIA, 7 PESCIA | TELEFONO 0572.476276
OTTICAGOIORANI@GMAIL.COM WWW.OTTICAGOIORANI.COM



OTTICA GOIORANI PESCIA

Chi ben comincia... è a metà dell'opera

Dr.ssa Antonietta Giuntoli

L'inizio del nuovo anno scolastico è da sempre occasione di buoni propositi, per chi sa già molto chiaramente cosa vuole ottenere e anche per tutti gli altri che non sanno esattamente cosa aspettarsi.

Ricordo ancora quando anch'io in età scolare mi apprestavo a preparare il necessario per tornare a scuola, dai libri allo zaino – che allora si chiamava cartella – all'abbigliamento che avrei voluto indossare il primo giorno...senza pensare a cosa mi sarebbe servito a livello mentale, soprattutto in termini di atteggiamento. Si andava a scuola per imparare, e la maggior parte di noi ragazzi decideva cosa fare,



come e se proseguire negli studi passo dopo passo...senza programmare, tanto qualcosa da fare sempre si trovava! Non sono in realtà passati secoli, tuttavia il mondo in cui viviamo è notevolmente cambiato da allora. Sem-

pre meno occasioni da lasciare al caso, sempre più necessità di prevedere, per quanto possibile, le attività da compiere e la necessità di avere l'idea di una strada da seguire, almeno a grandi linee. Anche nello studio: già all'inizio dell'anno scolastico è importante delineare i risultati che si vogliono ottenere per la promozione. In questo modo, materia per materia, si può calibrare l'impegno necessario

a raggiungere il risultato scelto e potrai scegliere gli strumenti per riuscire a sostenere la motivazione durante tutto il percorso, che forse non sarà privo di qualche imprevisto o difficoltà. Quando si identifica il proprio stile di ap-

1 0 1 0
N O N
S O L O
J E A N S



via Calderaio, 6/A
MASSA E COZZILE (Pistoia)
LOC. TRAVERSAGNA
telefono 0572.773554



via G. Marconi, 63
PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.954335

www.diecidiecinonsolojeans.com

prendimento e si utilizzano le tecniche migliori per ognuno, studiare diventa interessante e più facile, e si riesce ad applicarsi al meglio in ogni situazione. Per studiare bene, occorre avere innanzitutto una visione d'insieme, una buona organizzazione del tempo e un approccio positivo che ci rende consapevoli delle proprie capacità e potenzialità, ci permette di individuare le risorse necessarie a mantenere ottimi livelli di strategia, emozione, motiva-

zione e ci fa capire anche quando è il momento di chiedere un aiuto, ancora in tempo per poter correggere la rotta e riprendere a studiare con serenità. Parti subito con il piede giusto e trasforma i buoni propositi in obiettivi raggiungibili; con il metodo appropriato per te ed una buona pianificazione del lavoro ti sentirai sempre all'altezza della situazione e vivrai il tuo anno scolastico con il sorriso. Felice anno scolastico!



Dr.ssa Antonietta Giuntoli, Coach professionista e consulente per lo sviluppo, ideatrice del coaching per studenti "Metodo Cinque". Formatasi con i migliori trainer a livello internazionale, è esperta di metodi e tecniche che aiutano lo sviluppo e la crescita personale degli individui e delle organizzazioni.

BACK TO SCHOOL



THE FINEST QUALITY
Herschel
 SUPPLY CO. BRAND
 TRADE MARK

Direttamente dal Canada
 lo zaino multifunzione con
 schienale rinforzato e
 porta computer

GIUNTOLI
 piazza Mazzini, 61/63 - PESCIA
 telefono 0572.490008
1961

Calzature Pelletterie Valigeria

ADHD: quando la vivacità sconfinata nella patologia

Dr.ssa Chiara Andreucci

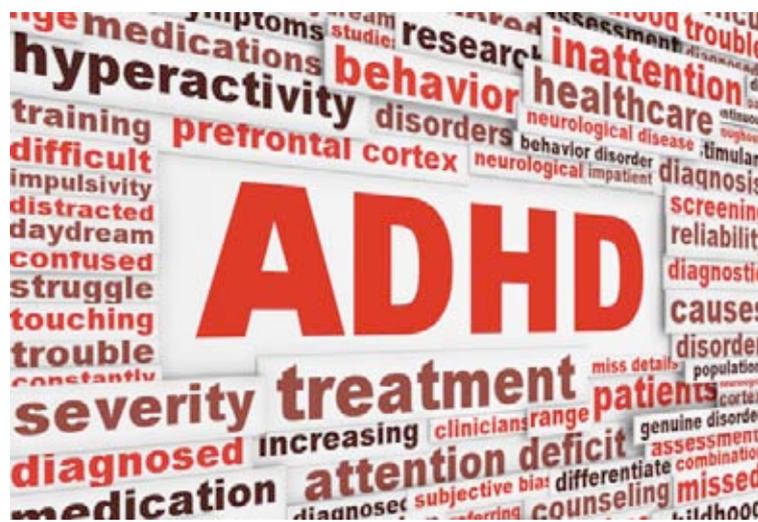
Generalmente il concetto di vivacità ha un'accezione positiva. L'aggettivo vivace riferito ad un bambino è sinonimo di vitalità, intelligenza, energia. Ci sono dei casi però nei quali la vivacità diventa eccessiva, dirompente a tal punto da diventare patologica. Si parla di ADHD (*Attention Deficit Hyperactivity Disorder*) ossia Disturbo da Deficit di Attenzione e Iperattività. Un disturbo che è frequente e diffuso (si ha una stima che va dal 3% al 5% della popolazione in età scolare) ma che è ancora molto poco conosciuto e sul quale ci sono molti pregiudizi in quanto i sintomi sono spesso fraintendibili con la diseducazione da parte dei genitori, con capricci o richieste di attenzione eccessive. L'ADHD invece è un disturbo che

incide fortemente sullo sviluppo e sulla vita dei bambini in quanto è uno dei disturbi neuropsichiatrici più frequenti in età evolutiva ed è caratterizzato

essere comorbido ad altri disturbi: DSA (Disturbi Specifici di Apprendimento), DOP (Disturbo Oppositivo Provocatorio), DC (Disturbo Della Condotta), Disturbo di Ansia e Depressione.

I bambini ADHD sono in continuo movimento, soprattutto in età prescolare, si arrampicano dappertutto, corrono, non riescono a stare seduti, passano da un gioco all'altro. Hanno frequenti crisi di rabbia. Sempre in età prescolare si osservano ripetuti incidenti domestici dovuti all'assenza di paura o alla non percezione del pericolo. Nel primo

anno di vita è presente il disturbo del sonno. L'iperattività tende a diminuire nel corso dell'età scolare fino ad arrivare all'adolescenza dove si assiste più frequentemente ad una sensazione



da inattenzione, impulsività e iperattività motoria. E' ad esordio precoce (3/4 anni) ma è presente fin dalla nascita e si riscontra una forte familiarità. La causa è neurobiologica. L'ADHD può

Centro Legno Fai da Te



Via Francesca Vecchia 12 S. Lucia Uzzano (PT)
tel 0572451467
e-mail:centrofaidate@virgilio.it

A chi presenta questo tagliando



di sconto sulla merce acquistata
Buoni non cumulabili

Il negozio di **BELLE ARTI & CORNICI** in Valdinevole
con le migliori marche sul mercato

Si eseguono stampe fotografiche di tutti i formati dal 10x15 ai maxi formati su carta e tela ecc.



Libreria Michelotti

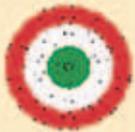


LIBRI SCOLASTICI NUOVI E USATI

ACQUISTA L'USATO E RISPARMIA IL 50%
SUL PREZZO DI COPERTINA!!

ACQUISTA IL NUOVO
CON LO SCONTO DEL 5%

VASTO ASSORTIMENTO DI ZAINI - ASTUCCI
- DIARI E ARTICOLI DI CARTOLERIA



d
a
l

1
9
2
4

ACQUISTIAMO I TUOI LIBRI
SCOLASTICI USATI
AL 30% DEL PREZZO DI COPERTINA!!



Libreria Michelotti - C.so Indipendenza 106/108 - Borgo a Buggiano (PT)
Tel. 0572 32305 - Fax 0572 549018 - libreriamichelotti@gmail.com - [f](#) [i](#) Libreria Michelotti



di irrequietezza interiore. Nell'età scolare invece è più evidente la loro difficoltà ad essere attenti e concentrati, a rispettare il proprio turno, a organizzarsi (perdono in continuazione il materiale, dimenticano le cose).

In generale il bambino ADHD non riesce a selezionare gli stimoli ambientali, a pianificare le proprie azioni e di conseguenza a controllare i propri impulsi. Non riesce a riflettere prima di agire, a valutare le conseguenze di un comportamento, a posticipare le gratificazioni e a tollerare le frustrazioni. Non riesce a regolare il suo comportamento motorio, la sua capacità di attenzione e concentrazione, le sue emozioni sia positi-

ve che negative, il rispetto delle regole, il suo livello di autostima, il processo di pianificazione e risoluzione dei problemi ed infine il livello di motivazione e la fiducia nell'impegno. Tutto ciò impatta negativamente sulla vita familiare, scolastica e relazionale del bambino. I genitori non riescono a gestirlo e sviluppano di conseguenza sentimenti di inadeguatezza, senso di colpa e frustrazione. A scuola le insegnanti ritengono

che sia svogliato, disattento, provocatorio, elemento disturbatore della classe, non rispettoso delle regole e molto spesso lo richiamano o lo mettono in punizione. Da parte sua il bambino, anche se intelligente, non riesce a ottenere i risultati proprio perché ha difficoltà a concentrarsi. Dai coetanei viene spesso isolato perché la sua incapacità di regolare le emozioni e di cogliere le informazioni contestuali non verba-



Scuola, al Tredici riparti alla grande!



Tutto per la scuola

Scegli il tuo **zaino**
tra le marche più esclusive



Invicta



Via Don Minzoni 17a - Montecatini Terme



M&D

formazione

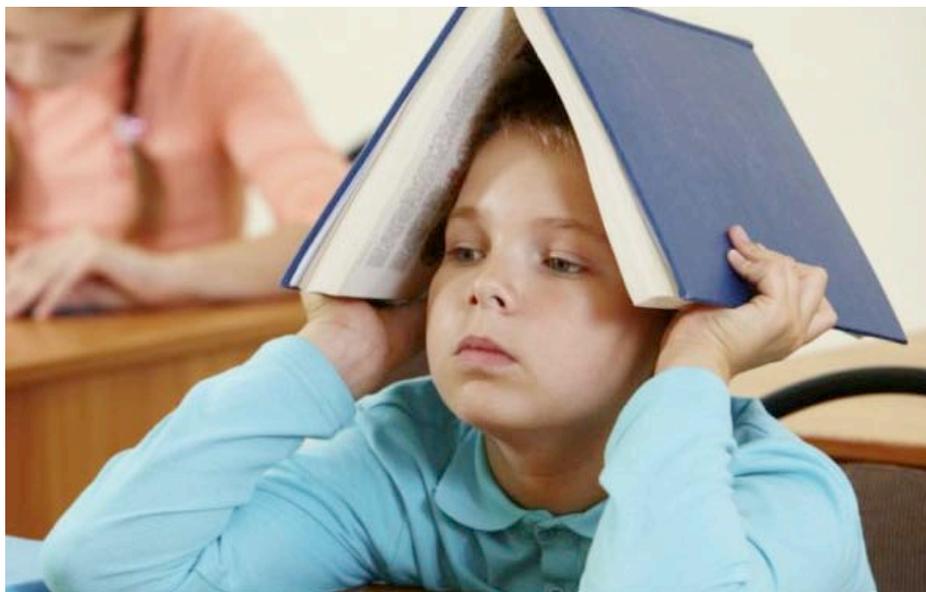
Agenzia Educativa iscritta alla Long List EDA della Provincia di Pistoia
per l'educazione non formale degli adulti

**NON RESTARE ISOLATO ...
IMPARA L'INGLESE**

INIZIO CORSI OTTOBRE - ISCRIZIONI APERTE



**Via Ponte Buggianese 1/c-d Borgo a Buggiano (PT)
Telefono 0572.33555 - info@md-formazione.com**



li (es. scambiare uno scherzo per un atto intenzionale) crea una difficoltà relazionale.

Anche se esiste una percentuale di casi in cui l'evoluzione positiva del disturbo si ha spontaneamente, nella maggioranza dei casi un'evoluzione positiva è legata a un intervento precoce. Il trattamento per l'ADHD è multimodale e

comprende: trattamenti psicoeducativi, trattamenti cognitivi, Parent Training, Training delle abilità sociali e il trattamento farmacologico nei casi dove gli altri trattamenti da soli non abbiano dato risultati (il trattamento farmacologico deve comunque essere accompagnato dagli altri trattamenti).



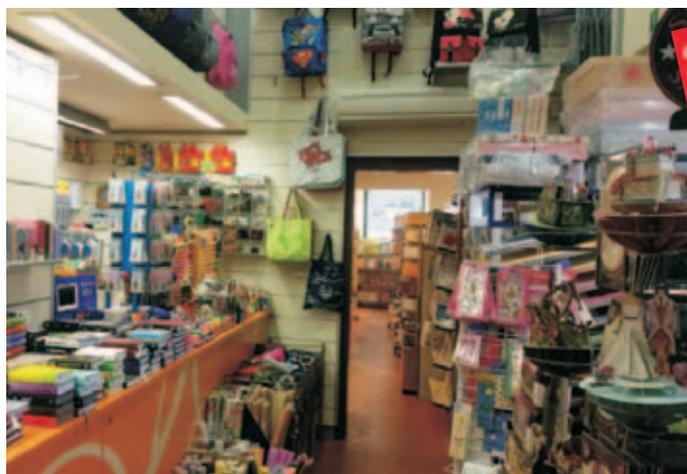
DR.SSA CHIARA ANDREUCCI

Psicopedagogista e mediatrice familiare ex lege 4/2013, Mediatore Familiare Sistemico rilasciato dell'Istituto di Terapia Familiare di Lucca. Terapista Itard (Ente accreditato dal MIUR) per la Dislessia e Disprassia. **Si occupa di consulenza, formazione, prevenzione e trattamento dei disturbi di apprendimento, di consulenza pedagogica in ambito familiare e scolastico, di Parent Training e di Mediazione Familiare.**

CARTOLIBRERIA IL TEMPIETTO

Cartoleria | Libreria
Idee regalo e tanto altro ancora...

Servizio colibri
Foderiamo i tuoi libri
e li trovi già pronti
al momento del ritiro!!!



**seven
POINT**



Via Sismondi, 2 PESCIA | Tel. 0572.47023 | iltempio@tiscali.it

**TESSERA
FEDELTA'**
(sconto 10%)

CARTOLERIA SNOOPY

SCUOLA - UFFICIO - ARTICOLI DA REGALO

€ 6,50 10 Maxi quaderni



10
penne in
OMAGGIO



2
PEZZI

STAEDTLER

€ 1,50

Gomma
Rasoplast

€ 2,50



2
PEZZI

Ricambi A4 rinforzati
Rigature 5M e 1R

Partiamo col

BOTTO

€ 4,99

Balastrone
colori Fluo
con guida a
cremagliera



FLUO

**Vi aspettiamo con
tante altre
OFFERTE!!!**

€ 3,90

Bussolotto
Fluo



STAEDTLER

Pastelli
Noris Colour
Da 24 colori

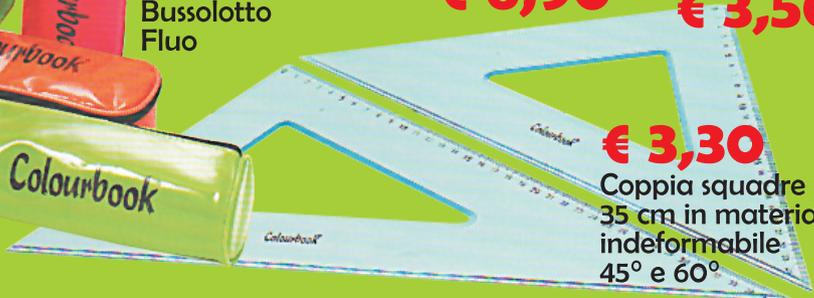
€ 6,90

Da 12 colori

€ 3,50

€ 3,30

Coppia squadre
35 cm in materiale
indeformabile
45° e 60°



TUTTO PER LA SCUOLA E L'UFFICIO (ANCHE MODULISTICA), IDEE REGALO, FAX, FOTOCOPIE, E-MAIL, TIMBRI E BIGLIETTI DA VISITA, RILEGATURE E PLASTIFICAZIONI

Borgo a Buggiano in Corso Indipendenza, 149 - Tel/Fax 0572.33037
e-mail: cartoleriasnoopysnc@libero.it



Veronica Elisabetta Snoopy

L'estate sta finendo: dopo "l'abbuffata" di sport delle Olimpiadi di Rio 2016, gli occhi degli italiani tornano -sportivamente parlando- sul loro amore più grande: il calcio. Non c'è solo la serie A: in Valdinievole è quanto mai seguito il calcio locale (guai a chi lo definisce di "categorie minori"), ovverosia quelle delle squadre di paese: passione vera, tifo sugli spalti e grande agonismo sui campi ogni domenica. Il nostro collaboratore Carlo Alberto Pazienza ed il direttore Francesco Storai fanno il punto su la prossima stagione calcistica delle squadre in Valdinievole.

Il Montecatini riparte dalla D e pensa in grande

di Carlo Alberto Pazienza

Iniziamo da Montecatini, che quest'anno sarà impegnata in serie D. La stagione 2015/2016 del Montecatini Calcio è passata agli annali come una delle più coinvolgenti della sua quasi centenaria storia. Non solo per il secondo posto centrato al termine della regular season e per aver raggiunto la finale playoff. Rimarrà una stagione memorabile per le emozioni che la squadra biancoceleste è riuscita a regalare ai tifosi, che a distanza di anni sono tornati ad affollare gli spalti dello stadio Mariotti. Di questa magica stagione però restano solo i ricordi e i risultati stampati negli almanacchi, perché quella che si affaccia al-



la nuova stagione è squadra totalmente rinnovata. A partire dal tecnico, perché a condurre la brigata termale non ci sa-

rà più mister Maneschi. Il tecnico di Cascina, dopo due stagioni da incorniciare (una vittoria nel campionato di Eccel-

IL MONDO DI AMELIE

Abbigliamento 0-16 anni



**promo crocs
euro 5,00**

Abbigliamento, Intimo
Abiti da cerimonia e accessori
Calzature
Grembiuli scuola
Outlet Grandi Firme

nuova apertura



LA MARTINA

DENNY ROSE

muffin&co.
made in ITALY with love

Kid's
Company

PAESAGGI

“Santi Diva”

SPORT



Seguici su
Facebook

Maglie
Ufficiali

Palloni

Sciarpe

Linea
Scuola

Borse

Porta-
chiavi

e tantissimi altri gadgets UFFICIALI

Al centro delle vostre
PASSIONI

lenza e l'approdo ai play off della quarta serie nella scorsa stagione) ha deciso di lasciare all'apice dei suoi risultati sulla panchina dell'Airone ed al suo posto è subentrato Simone Venturi, ex calciatore professionista ed allenatore in cerca di riscatto. Anche la rosa dei calciatori è stata completamente stravol-

ta. Un po' per esigenze di cassa, un po' per l'approdo di alcuni ragazzi in categorie superiori, dello spogliatoio dello scorso anno è rimasto solo capitano Vettori, bagnaiolo puro, Simone Michelotti, Andrea Barbaro ed il difensore centrale Del Sorbo. Il resto sono giovani di belle speranze ed un manipolo di giocatori esperti a far da chioce. La società del patron Innocenti ancora una volta vorrà e dovrà puntare sui giovani, cercando di valorizzare al meglio e vincere nuove scommesse, magari bissando le tante andate in porto nella stagione passata. Dopo l'esordio ufficiale in Coppa Italia con la sconfitta incassata a Como, l'esordio in campionato è in programma il 4 settembre con la prima trasferta ad Arma di Taggia contro l'Argentina.

Il neopromosso Ponte Buggianese a caccia di conferme dopo il miracolo Eccellenza

di Carlo Alberto Pazienza

Tante conferme ma anche alcuni importanti e mirati innesti per il neopromosso Ponte Buggianese, che in questa stagione torna a disputare il campiona-

to di Eccellenza dopo un'assenza durata più di vent'anni. Si è ripartiti dall'ormai intoccabile mister Corrado Scintu, che dopo aver salvato la squadra dalla possibile retrocessione nel 2015, è stato il principale artefice della magica promozione avvenuta nella scorsa primavera. La società del presidente Toci, grazie al lavoro del vicepresidente Roberto Seghetti e del direttore sportivo Attilio Sensi, ha accontentato l'allenatore mantenendo lo zoccolo duro e inserendo in rosa alcuni giovani di talento. Fra i nomi di un certo spessore spicca quello dell'estremo difensore Riccardo Marini, promessa del Viareggio ma di scuola Margine Coperta, Emanuele Mugnetti, campione d'Italia con gli Allievi del Prato due stagioni orsono, nonché ex giovanili di Roma e Napoli. Oltre a loro si segnalano il difensore D'Aguanno dal Villa Basilica, Lapenta dal Maliseti, l'ex Pistoiese Lorenzo Lazzarini (ai tempi della D) e Spatola dalla CuoioPELLI; i centrocampisti Capecchi dalla Sestese e Morbidelli dal Viareggio, oltre all'attaccante Toci dal Quarrata. Confermato anche tutto lo staff, a partire dal 41enne Federico Bargellini, che anche quest'an-



Tutte le notti vi aspettiamo con paste calde e panini

dal lunedì al giovedì dalle 3,30
venerdì e sabato dalle 3,00



Caffè Pasticceria di Pietro Maccioni
La Loggia
since millenovecentosessantasette

**SETTEMBRE
CHIUSI PER FERIE**
dal 5 al 18 compresi

Maccioni
Pasticceri dal
1967



Una Doppia Bontà'!



*Produzione
Propria*



via Biscolla, 15 MASSA E COZZILE telefono 0572.090488
via Romana, loc. Palandri ALTOPASCIO (Lucca) telefono 0583.264016



no svolgerà il duplice ruolo di giocatore e vice allenatore, il preparatore dei portieri Rino Conti, il massaggiatore Davide Bolognesi e il magazziniere Vincenzo Caioni.

La Larcianese della Coppa Italia d'Eccellenza scalda i motori

di Carlo Alberto Pazienza

È iniziata addirittura il primo agosto, in piena estate, la nuova stagione della Larcianese in Eccellenza. Dopo un'annata semplicemente indimenticabile, conclusa con il quinto posto in campionato e la conseguente partecipazione ai playoff, ma soprattutto con la vittoria della Coppa Italia d'Eccellenza, la società del presidente Carbone è ripartita dalla conferma dei suoi uomini chiave. Su tutti il direttore sportivo Piero Beneforti e l'allenatore della prima squadra Andrea Petroni. Una squadra che, forte delle tante conferme, ha visto però l'addio del suo giocatore più importante, quel Pietro Citera che dopo 9 anni in maglia viola ha preferito prendere altre strade. Compiuto il 25° anno di età, l'ex numero dieci larcianese ha acquisito il diritto di svincolarsi e continuare la carriera calcistica in un'altra squadra. Dal 2008 (anno in cui la Larcianese lo prelevò dagli Allievi del Montecatini Murialdo) al 2016 Pietro ha collezionato 190 presenze in campionato tra Eccellenza e Promozione, mettendo a segno 44 reti. Assorbito questo pesante addio, Beneforti si è messo subito al lavoro per fornire al suo allenatore una

squadra comunque competitiva. Nel mercato estivo son arrivati infatti Giacomo Favilli, centrocampista classe '95 dalle doti molto offensive con un passato nelle giovanili del Livorno; Gianluca Gagliardi, difensore di 22 anni ex Lammari, Montecatini e Villa Basilica; Luca Andreotti, bomber classe '96 che arriva in prestito dal Ponsacco, protagonista nel 2014/2015 della promozione in Serie D del Montecatini; Antonio Carfagna, giovanissimo difensore nato nel 1999 proveniente dal Tau; infine il colpo Filippo Bigeschi, centrocampista offensivo che nel suo cv vanta addirittura il debutto in C1 col Novara.

La squadra si è presentata al pubblico il 16 agosto, giorno di San Rocco, nel corso dei festeggiamenti del patrono di

Larciano. Un bagno di folla a testimonianza del grande affetto che il pubblico di Larciano nutre nei confronti di giocatori e staff tecnico della società viola.

L'Intercomunale Monsummano sogna la Promozione

di Francesco Storai

E' già iniziata in questo caldo fine agosto la preparazione dell'Intercomunale Monsummano allo stadio "Roberto Strulli". Confermato mister Alessandro Bicchieri, che guida i suoi alla volta di una stagione lunga e complicata. L'entusiasmo tuttavia non manca: tra i ragazzi amaranto c'è grande entusiasmo e voglia di far bene nel prossimo campionato di Prima Categoria. Il sogno è il passaggio al campionato di Promozione.

Asd Nievole per una stagione in Seconda Categoria senza pensieri

di Francesco Storai

L'Asd Nievole Calcio parteciperà al campionato di Seconda Categoria. Sono arrivati alla corte della neo coppia di mister Sandro Selmi ed Enrico Tesi ben 9 nuovi giocatori. Luca Bernacchi, direttore sportivo per la fase di mercato, ha ammesso di aver realizzato la squadra con un profilo adeguato ad una salvezza senza troppi problemi, confermando comunque gran parte dei giocatori della squadra dell'anno scorso.



Scuola Calcio Alta Valdinievole: l'ambizioso progetto di Vendrame & Co.

Marco Vendrame è il nuovo responsabile tecnico dell'Alta Valdinievole. Incredibile ma vero. Marco ha accettato l'offerta AV per diventare il punto di riferimento tecnico della società per la stagione 2016/2017. Per la società del Presidente Aronni è veramente un'enorme soddisfazione che Marco abbia accettato di contribuire fattivamente a far crescere il movimento bianco blu e di condividere i principi che animano l'AV.

La società ha apprezzato in particolare il fatto che Marco Vendrame abbia deciso di avventurarsi in una piccola realtà della Provincia di Pistoia mettendo a disposizione dei tesserati AV la sua esperienza, le sue capacità e la sua voglia di insegnare calcio ed educazione ai bambini in un ambiente sereno e familiare, ma che ha voglia di crescere esponenzialmente. Marco Vendrame si

occuperà della programmazione per la trasformazione da Centro Calcistico di Base a Scuola Calcio, del coordinamento tra tutti gli istruttori bianco blu e dell'affiancamento agli istruttori durante gli allenamenti settimanali.

Inoltre sarà il collante con gli istruttori dell'Udinese, società con la quale l'AV ha rinnovato l'affiliazione anche per il prossimo anno.

L'Alta Valdinievole, infatti, sin dall'inizio della collaborazione ha sempre creduto nel Progetto che Udinese Academy sta portando avanti in tutta

Italia. Tutti i ragazzi iscritti all'AV potranno partecipare alle molteplici iniziative che verranno organizzate dalla società Friulana. Sul nostro profilo facebook troverete la brochure con tutte le novità del Progetto Udinese Academy 2016/2017.



VEPI SERIGRAFIA graf



PELLICOLE CONTROLLO SOLARE

STAMPE SERIGRAFICHE

INTERIOR DESIGN

OGGETTISTICA

STAMPE DIGITALI E PROMOZIONALE

CARTELLONISTICA

Via Fermi, 19 - Zona Ind. 51010 Massa e Cozzile (PT)

Tel .0572 771557 Fax. 0572 70635

e-mail info@vepigraf.it

www.vepigraf.it

Nuovo catalogo autunno-inverno vieni in agenzia a ritirarlo!



SULAWESI



via Circonvallazione, 65 BUGGIANO
telefono 0572.318485 - 0572.318090

www.sulawesiviaggi.it



Le nostre prossime proposte ...

10/09 – 11/09	Napoli & Capri	€ 210
10/09 – 11/09	Roma – Giubileo della Misericordia	€ 180
11/09	Festa dei Canederli – Vipiteno	€ 57
11/09	Isola del Giglio & Giannutri	€ 86
11/09	Mirabilandia	€ 68
11/09	Parma & il Festival del Prosciutto	€ 57
13/09 – 18/09	Polonia Special 2x1	€ 899 [a coppia]
13/09 – 18/09	Costa Brava & Barcellona Special 2x1	€ 580 [a coppia]
15/09 – 18/09	Lourdes	€ 370
15/09 – 18/09	Vienna Special 2x1	€ 610 [a coppia]
16/09 – 18/09	Napoli, Costiera Amalfitana & Capri	€ 370
16/09 – 18/09	Le perle del Golfo di Napoli – Ischia & Capri	€ 380
17/09	Roma & i Musei Vaticani	€ 59
17/09 – 18/09	Roma & i Musei Vaticani	€ 170
17/09 – 18/09	San Giovanni Rotondo	€ 175
18/09	Aosta & il Castello di Fenis	€ 57
18/09	Laverna & Camaldoli	€ 70
18/09	Bologna & il Festival della Mortadella	€ 57
18/09 – 24/09	Londra Special 2x1	€ 1275 [a coppia]
18/09 – 25/09	Grecia Special 2x1	€ 1249 [a coppia]
18/09 – 25/09	Andalusia Special 2x1	€ 1099 [a coppia]
20/09 – 25/09	Calabria Special 2x1	€ 795 [a coppia]
21/09 – 25/09	Baviera & la Foresta Nera	€ 520
21/09 – 25/09	Praga Special 2x1	€ 659 [a coppia]
21/09 – 25/09	Croazia Special 2x1	€ 739 [a coppia]
23/09 – 25/09	Minitour del Cilento	€ 310
23/09 – 25/09	Laghi Alpini & Trenino delle Centovalli	€ 350
23/09 – 25/09	Oktoberfest	€ 195
24/09 – 25/09	Napoli & Ischia	€ 210
24/09 – 02/10	Portogallo Special 2x1	€ 1399 [a coppia]
25/09	Gubbio & le Grotte di Frasassi	€ 70
25/09	Giornata nel Chianti	€ 68
25/09	Portovenere & 5 Terre	€ 75
27/09 – 02/10	Costa Brava & Barcellona Special 2x1	€ 580 [a coppia]
28/09 – 02/10	Parigi Special 2x1	€ 859 [a coppia]

SULAWESI



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

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



ILLUSTRAZIONE DI ANDREA SILVESTRI



FOLKLORE E TRADIZIONE



FIERE & MOSTRE MERCATO



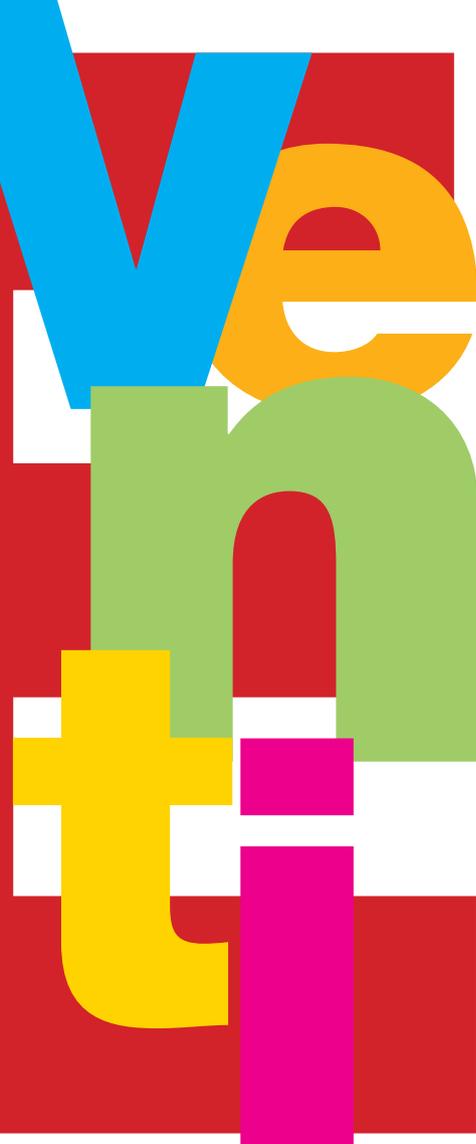
MUSICA, SPETTACOLI & EVENTI CULTURALI



EVENTI DEL SAPORE

EVENTI SPORTIVI

MERCATI ED OCCASIONI



EVENTI FOLKLORE & TRADIZIONE

26,28 agosto e 8 settembre

PALIO DEI LUMI

Dove: Pieve S. Stefano (AR)

Quando: 26, 28 agosto e 8 settembre

Per info: www.prolocopieve.it ass.proloco-pieve@gmail.com Tel.338.6145560

Rievocazione legata al passato del borgo che coinvolge i partecipanti in un entusiasmante torneo di Calcio in Costume.

Il programma del Palio dei Lumi, infatti, prevede tre giornate nelle quali si svolgerà questo gioco tra i quattro rioni storici di Pieve Santo Stefano: Ponte Nuovo, Rialto, Ponte Vecchio, Centro Paese. Venerdì 26 agosto si terrà il corteo storico in costume, la lettura del bando di sfida e uno spettacolo medievale. Giovedì 8 settembre, infine, alle 15:30 è in programma la finale del torneo seguita dalla premiazione. Il Palio dei Lumi è organizzato dalla Pro loco di Pieve Santo Stefano e ricorda un fatto storico realmente accaduto nel 1527. In quell'anno le truppe di Carlo V dirette a Roma cinsero d'assedio il borgo, ma gli abitanti locali resistettero per ben cinque giorni. I lanzichenecchi, così, proseguirono

la loro avanzata verso Roma senza entrare a Pieve Santo Stefano.

2-11 settembre

FESTA STORICA DI BADIA PACCIANA

Dove: Badia Pacciana (PT)

Quando: 2-11 settembre

Per info: Tel. 347.9433557

La "Festa Storica a Badia Pacciana" 41ª edizione, una tappa importante da cui traspare la costanza e la passione degli organizzatori. Nasce a metà degli anni '70 da alcuni abitanti di Badia Pacciana armati dal desiderio di fare luce sul passato del loro paese e sulla storia di vecchi edifici attorno alla Chiesa che, nel medioevo, era stata una potente abbazia benedettina. Oltre alla storia, Badia Pacciana è ricca di tradizioni sia culturali che gastronomiche, che, nei giorni della festa rivivono con un programma vario e di gradimento per tutti. Arte, giochi, cene medievali, letture di libri e concerti lirici presso l'antico Chiostro, sfilate storiche, sbandieratori e musicisti e tanto altro ancora. Tutte le sere dalle ore 19.00 la cucina di Badia servirà i suoi tipici e ormai famosi piatti toscani accompagnati da Chianti Classico e Vernaccia di San Gimignano. Sarà inoltre presente lo stand della pizza. Tutte le sere, escluso

il giovedì, musica e ballo con rinomate orchestre di fama nazionale. Sempre aperte sia la mostra di artigianato vario e quella fotografica, sul tema della festa storica negli ultimi quarant'anni.

4,10,11 e 17 settembre

32° PALIO DELLE CONTRADE E FIERA PAESANA

Dove: Casciana Terme Lari (PI)

Loc. Perignano

Quando: 4,10,11 e 17 settembre

Per info: www.associazioneperignanese.it perignaneseassociazione@gmail.com

Con il settembre si avvicina la Fiera paesana e l'appuntamento più atteso dell'anno a Perignano: il XXXII Palio delle Contrade, tradizionale manifestazione folkloristica che vede le sei contrade in lotta per la conquista del Cencio di Santa Lucia. La Fiera paesana è in programma per Domenica 4 settembre mentre il Palio si svolgerà sabato 10, domenica 11 e sabato 17 settembre.

7 settembre

FESTA DELLA RIFICOLONA FIRENZE

Dove: Firenze

Quando: 7 settembre

Per info: www.comune.fi.it



Tel. 055.2616050-051-054-056

La festa della Rificolona ha inizio nel centro fiorentino alle ore 20.00 in piazza Santa Felicità, con l'arrivo dei Pellegrini accolti dalla Banda dell' Impruneta. Ore 20.30: In Piazza Signoria l'inizio del Corteo delle Rificolone, incontro con le autorità civili. Il corteo ripartirà da piazza Signoria e percorrendo via Calzaiuoli giungerà in piazza S. Giovanni dove alle ore 21,15 si riunirà ad altri cortei delle Rificolone i quali faranno una breve sosta per l'incontro con le Autorità Religiose della Città di Firenze. Il corteo, preceduto dal Gonfalone di Firenze, ripartirà percorrendo piazza Del Duomo e via dei Servi fino a raggiungere Piazza S.S. Annunziata.

**FESTA DELLA RIFICOLONA
GREVE IN CHIANTI**

Dove: Greve in Chianti (FI)

Quando: 7 settembre

Per info: www.comune.greve-in-chianti.fi.it
Tel. 055.8546299

Mercatino artigianale, sfilata, premiazione della rificolona più bella, musica e intrattenimento, giochi.

7-11 settembre

SAGRA DEL BASTONCELLO

Dove: Laterina (AR)

Loc. Casanuova di Laterina

Quando: 7-11 settembre

Per info: www.sagradelbastoncello.it
sagradelbastoncello@gmail.com
Tel.335.5210387

La sagra prende origine da una antichissima festa che si teneva per tradizione nella località di Casanuova nella seconda domenica di settembre, per la quale in ogni famiglia era uso preparare i bastoncelli. Nel 1976 si istituisce poi la sagra dedicata a questo tradizionale dolce all'anice, e oggi la festa si prolunga vari giorni, con spettacoli, complessi musicali di liscio e rock, stand gastronomici dove poter degustare anche altre specialità, grigliate, vini e vin santo di zona.

Gli stand gastronomici della sagra saranno in funzione solo a partire da venerdì; mercoledì e giovedì sarà attiva solamente la pizzeria.

9-10 settembre

FESTA MEDIEVALE NEL CASTELLO

Dove: Signa (FI)

Quando: 9-10 settembre

Per info: www.prolocosigna.it
info@prolocosigna.it Tel.055.8790183

Anche quest'anno la magia del Medioevo coinvolgerà il Castello di Signa con tanti eventi per grandi e bambini. Il programma della Festa Medievale nel Castello sarà ov-

viamente all'insegna del passato. Venerdì dalle 18:00 e sabato dalle 16:30 saranno attivi il mercato medievale. Come eventi speciali, venerdì sarà la volta del Palio degli Arcieri, mentre sabato si terrà l'Incendio della Torre di Settentrione. Tutte le sere, dalle 20:30, sarà attiva la Locanda Medievale presso il Giardino dell'Edera.

10 settembre

**ESAGERATAMENTE FESTA
MEDIEVALE - XX ANNO**

Dove: Monsummano Terme (PT)

Loc. Montevettolini

Quando: 10 settembre

Per info: www.rondomontevettolini.it
rondomontevettolini@hotmail.it
Tel. 0572.628816

Se potessimo usare un solo aggettivo? ESPLORATIVA! Un'immagine? Un fuoco d'artificio. E' questa la Festa Medioevale di Montevettolini, una festa in cui nessuno è un semplice spettatore! Un tuffo nel passato. Camminare di sera in un piccolo borgo colorato da scudi e bandiere bianche rosse, abitato da contadini, madonne e cavalieri: musica nelle piazzette, loschi figureti osservano da dietro gli angoli, giullari si burlano di te, uomini d'arme ai crocevia... L'arte della falconeria animerà il cielo, ronde di uomini d'arme potrebbero chieder-

EVALUNA

Centrobenessere



INNOVAZIONE LPG ENDERMOLIFT...

...CREATORE DI GIOVINEZZA

Una tecnica anti-aging **100% naturale** per gli uomini e per le donne di tutte le età. Questa tecnica ridensifica la pelle e riduce i segni dell'età, per un viso raggianti, come ringiovanito. Endermolift è l'**unica tecnica al mondo** che dimostra scientificamente, per la prima volta, un aumento significativo della sintesi naturale di **acido ialuronico (+80%)**




- Prova LPG ENDERMOLIFT 25€

via Provinciale Pistoiese n° 116 - Borgo a Buggiano (PT), Tel: 0572 051241 Orario Continuato dal Martedì al Venerdì 9-19 e Sabato 9-18



MANIFESTAZIONI - EVENTI AL PALATERME LA NAZIONALE DI VOLLEY

Dopo le fatiche olimpiche, la Nazionale di volley femminile sbarca a Montecatini Terme per le qualificazioni agli Europei del 2017. L'Italia è stata inserita nel raggruppamento con Austria, Lettonia e Ucraina e dal 23 al 25 settembre battrà per un posto nella rassegna continentale. Le azzurre giocheranno sempre in orario serale (20.30), prima contro l'Austria venerdì 23, poi il giorno successivo ci sarà la sfida alla Lettonia e infine Ucraina-Italia, match che chiuderà il weekend domenica 25. Le altre partite del girone si giocheranno tutte alle ore 17. Biglietti: giornaliero € 15; giornaliero tesserati FIPAV € 10; abbonamento 3 giorni € 35; abbonamento tesserati FIPAV € 20. Per ulteriori info:

www.toscana.federvolley.it,

www.boxofficetoscana.it.

CAMPIONATO ITALIANO DI BRIDGE ALLE TERME

A Montecatini Terme sbarca il bridge. Il popolare gioco di carte sarà di scena alle Terme Excelsior e al Palazzo dei Congressi dal 22 settembre al 3 ottobre, con diversi eventi sportivi organizzati dalla Federazione Italiana Bridge: si parte venerdì 23 con la Coppa Italia Over 60, per poi continuare con il Campionato Italiano Individuale, sia maschile che femminile in programma dal 26 al 29 settembre. A chiudere la carrellata di questi 10 giorni legati al bridge

il Campionato Italiano a Coppie Libere Open e Femminili e il Torneo Nazionale a Coppie Open "Città di Montecatini", dal 29 settembre al 2 ottobre. Per cittadini e turisti della città termale una ghiotta opportunità, dopo il notevole seguito che hanno avuto nel giugno scorso i Campionati Europei a Budapest.

MO.C.A. E DINTORNI

A settembre al MO.C.A. è in arrivo un'altra originale ed interessante iniziativa proposta da Le Macchine Celibi: la "Colazione ad Arte". Ogni domenica mattina di settembre, a partire dal 4, il MO.C.A. si trasformerà in un salotto letterario di fine Ottocento con un ciclo di conversazioni dedicate alla scoperta di un'opera della ricca collezione della Galleria normalmente non esposta al pubblico. Il tutto sorseggiando un caffè o un tè e gustando della buona pasticceria montecatinese. Gli incontri saranno a cura della Dott.ssa Stefania Rinaldi. Su prenotazione. Max 20 partecipanti. Costo € 3 a persona.

MANIFESTAZIONI SPORTIVE MATTI PER IL CALCIO

A Montecatini Terme lo sport è veramente per tutti: dal 22 al 24 settembre la Lega Calcio Nazionale UISP organizza "Matti per il calcio", rassegna dedicata agli utenti e operatori dei Centri Salute Mentale di tutta Italia. L'iniziativa è alla decima edizione e per la prima volta viene ospitata dalla città termale. Sedi-

ci squadre provenienti da tutta la penisola si sfideranno in un torneo di calcio a 7 organizzato allo stadio "Mariotti", ma non sarà la sola attività agonistica a caratterizzare la manifestazione: "Matti per il calcio" infatti è un contenitore in cui trovano spazio anche il dibattito scientifico e il confronto fra professionisti del settore e non mancheranno incontri e seminari nei quali si cercherà di portare a conoscenza l'importanza dello sport come strumento di riabilitazione psicologica e di supporto extra farmacologico per le persone affette da disturbi mentali.

CICLISMO, ECCO IL GIRO DELLA TOSCANA-MEMORIAL MARTINI

Tre giorni di corse in bici in memoria di Alfredo Martini: la grande novità del settembre 2016, il Giro della Toscana, presentato lo scorso aprile in Regione, è rappresentata da una grande manifestazione che si svolgerà nei giorni 20, 21 e 22 settembre. Lunedì 19 settembre Montecatini Terme, sede organizzativa del Giro, ospiterà tutte le operazioni di verifica licenze e riunioni tecniche. Il giorno successivo si terrà la prima corsa, con partenza da Arezzo e arrivo a Montecatini Terme, su via-





La città degli eventi

le Verdi. Appena il tempo di riposarsi una notte negli alberghi montecatinesi che i corridori saranno subito impegnati nella seconda tappa del "Giro della Toscana" col via a Montecatini Terme dal Tettuccio (anche se il Km 0 è dato in Biscolla, come per il Giro d'Italia) e arrivo a Pontedera. Anche la seconda gara è una novità per il ciclismo professionistico. La terza prova sarà invece il "Gran Premio Città di Peccioli - Coppa Sabatini", gara dal nobile albo d'oro. La corsa si svolgerà con partenza e arrivo a Peccioli, e il percorso sarà fedele alla tradizione.

SERIE D, TORNA IL CAMPIONATO DEL MONTECATINI

Con settembre tornano gli appuntamenti casalinghi con il calcio di serie D. Il rinnovato Valdinievole Montecatini debutterà in campionato domenica 4, ma la prima partita allo stadio Mariotti sarà domenica 11 alle 15 nel derby contro il Ponsacco. Domenica 25 settembre la seconda partita del mese, sempre alle 15, contro il Ligorna, formazione genovese.

EVENTI MUSICALI

UN MESE DI MUSICA LIRICA

Il Montecatini Opera Festival, continuamente alla ricerca di nuove collaborazioni e nuove forme di dialogo culturale e artistico, porta al Tettuccio a settembre una manifestazione unica nel suo genere. La manifestazione, prevede l'allestimento di una serra a cielo aperto nello storico stabilimento termale del Tettuccio, con le piante provenienti dalla città di Pistoia, famosa a

livello internazionale per le sue aziende florovivaistiche. **Venerdì 9 settembre**, al termine della "settimana verde", avrà luogo la consegna del **Premio "Il Parnaso"**, attribuito ad artisti che si sono particolarmente distinti in ambito internazionale. Il prestigioso riconoscimento sarà quest'anno assegnato allo splendido soprano **Amarilli Nizza**, presente nei cartelloni di tutti i principali teatri d'opera italiani e stranieri e che in



occasione della serata si esibirà in un repertorio composto dalle musiche di Bellini, Verdi e Puccini, accompagnato dal Quartetto d'archi dell'Arena di Verona e da Roberto Corliano al pianoforte. Ma il settembre del Montecatini Opera Festival non finisce certo qui: ogni venerdì sera alle Terme Excelsior un concerto lirico pronto a soddisfare i palati fini dei puristi dell'opera. **Il 16 settem-**

bre "Souvenir d'Italie" sarà un viaggio attraverso le più belle canzoni d'amore, dai cavalli di battaglia della canzone napoletana ad alcune tra le più celebri romanze della seducente e fascinosa Operetta. Gli ultimi due venerdì del mese, poi, saranno un tributo ai tre più grandi compositori lirici italiani: **il 23 settembre con l'"Omaggio a Puccini"** verrà ripercorsa tutta la carriera del compositore lucchese, innamorato di Montecatini e delle sue acque termali, che furono spesso per lui fonte di ispirazione. **Il 30 settembre** sarà invece la volta di altre due icone a confronto: **Verdi e Rossini**. Da una parte da La Traviata e il Rigoletto in cui Verdi raggiunge i momenti più alti della sua capacità di drammaturgo musicale, dall'altra Il Barbiere di Siviglia, capolavoro rossiniano composto in soli 13 giorni. Maggiori informazioni su www.montecatinioperafestival.it.

A settembre si riaccende anche il Festival Estate Regina, che saluterà la bella stagione con il IV Festival Internazionale della cultura russa "Oci Ciornie", un'immersione totale nella musica dei grandi artisti russi con l'Orchestra Giovanile da Camera di Mosca, diretta dal maestro Valery Vorona, che sarà protagonista del Gran Gala d'apertura del Festival, in programma il **18 settembre** al Teatro Verdi, e del concerto finale di **giovedì 22 settembre**. L'altro appuntamento clou è fissato per il 17 settembre, quando a Montecatini Terme farà il suo ritorno l'Orchestra di Toscana Classica, sotto la direzione del maestro Gabriele Cassone. www.estateregina.it

Linea diretta con le terme

Come accedere alle cure termali con la prescrizione del medico

Curarsi in modo semplice e naturale? Alle **Terme di Montecatini** si può!

Una scelta sana per tutta la famiglia.

Basta farsi prescrivere un ciclo di cure termali dal medico e si ha diritto a **12 giorni di cura** all'anno. E se si ha un'invaldità superiore ai 2/3 i cicli convenzionati sono 2. Con le **acque ter-**

mali di Montecatini è possibile curare molte malattie: stitichezza, insufficienza venosa, reumatismi, artrosi e delle vie respiratorie. Per **informazioni** chiamate lo 0572.7781 o scrivete a info@termemontecatini.it.





ti "Chi siete e donde andate?" e, quando il buio sarà calato, i mangiafuoco illumineranno la notte con diaboliche fiamme... A partire dal pomeriggio il piccolo paese sarà pronto ad accogliervi: bus navetta gratuiti saranno a vostra disposizione, guardie armate vi faranno accedere al cuore della cittadella, ma solo bussando a un posente portone e facendovi riconoscere! Per rifocillar lo spirito. Vi saranno accampamenti di cavalieri, aree di rievocazione storico-didattica, giochi per grandi e piccini e magnifici spettacoli di falconeria; giullari, teatranti, mangiafuoco e musicisti animeranno le vie del borgo ed un "ospedale medioevale". Per rifocillar lo corpo. Non poche saranno le tentazioni: carni alla brace, saporite zuppe, formaggi stagionati, rustiche torte... e poi un buon bicchiere di vino rosso!

10-11 settembre

**MONTOPOLI MEDIOEVO
43ª RIEVOCAZIONE STORICA
E DISFIDA CON L'ARCO**

Dove: Montopoli in Val d'Arno (PI)

Quando: 10-11 settembre

Per info: www.montopoli.net

Tel. 0571.449024-388.9554187

Da quarantatré anni ormai a Montopoli prende vita l'entusiasmante Disfida con l'arco tra Perinsù e Peringù, per aggiudicarsi l'ambito Drappo, in gara i migliori arcieri dei due Popoli di Santo Stefano e di San Giovanni, in cui venne divisa la comunità di Montopoli sotto il Podestà Iacopo Degli Albizzi. La manifestazione trasporterà i visitatori in un mondo lontano: all'interno del borgo mercato medioevale artigianale allietato dalla presenza di dame e cavalieri, danzatrici, notabili, musicisti, sbandieratori, giullari, mangiafuoco, falconieri, equilibristi e trampolieri. Quest'anno a Montopoli leggenda, fantasia e storia si mescolano nella rappresentazione "Intreccio Medioevale" proposta dalla Compagnia teatrale "No, Grazie!": un matrimonio, anzi duel! Gli aneddoti più divertenti, le tradizioni e un po' di magia e mistero condiscono questa storia suddivisa in tre parti, non manca niente: una sposa ribelle, una strega, un nobile prepotente, un amore sincero...mancate solo voi viaggiatori a rendere omaggio alla bella Caterina e alla sua storia. Novità di questa edizione anche la riproduzione a gessetti della "Battaglia di San Romano" di Paolo Uccello, famosa in tutto il mondo. Dal pomeriggio del Sabato e per tutta la Domeni-

ca sarà possibile rivivere l'affascinante e misteriosa atmosfera medioevale, grazie ad una ricostruzione storica attenta ed uno scenario suggestivo. La Rievocazione Storica di Montopoli è una delle manifestazioni più belle nel suo genere. Mercato medioevale, stand gastronomici, intrattenimenti per i più piccoli.

11 settembre

PALIO DEI CIUCHI

Dove: Asciano (SI)

Quando: 11 settembre

Per info: www.asciano.altvista.org

www.contradeasciano.it Tel.328.2133087

La manifestazione si svolge la seconda domenica del mese di settembre ad Asciano centro delle Crete Senesi, dove sette contrade in sella ad un ciuco si contendono il famoso "drappo". La rievocazione storica è caratterizzata da un corteo che si muove al ritmo dei tamburi e al movimento di sbandieratori. Durante la settimana che precede il palio tutto il borgo vive un'atmosfera magica di festa e di allegria arricchita da buone degustazioni gastronomiche e buon vino!

13-14 settembre

FESTA DI SANTA CROCE

Galli Licio

gioielleria dal 1920

TOUS
jewelers since 1920



concessionario ufficiale

BIBIGI
DAL 1979

LeoPi330

HAMILTON
THE AMERICAN BEARER OF TIME SINCE 1824

swatch

SECTOR

Rosato

MORELLATO
Gioielli da vivere

LOCMAN
ITALY

Polello

Due for Mille

nadia giusti trend

ABBIGLIAMENTO & ACCESSORI



RINASCIMENTO[®]
MADE IN ITALY

NEWCOLLECTION

PIAZZA MAZZINI, 97 PESCIA 0572.478136
WWW.NADIAGIUSTI.COM





Dove: Lucca – Centro storico e territorio comunale

Quando: 13-14 settembre

Per info: www.comune.lucca.it

Tel. 0583.4422

La festa della Esaltazione della Santa Croce è la principale festa dell'Arcidiocesi di Lucca. La festa inizia dai vesperi del 13 settembre e comprende la giornata del 14. È celebre soprattutto per la processione notturna a lume di candela detta La Luminara. La particolare enfasi con cui a Lucca si celebra la festa è dovuta al millenario culto del Volto Santo di Lucca, il grande crocifisso ligneo venerato nella cattedrale che ha finito per spodestare de facto i patroni ufficiali della città, san Martino e san Paolino di Lucca. *Partenza alle ore 20,00 dalla Basilica di San Frediano, arrivo alle ore 23,00 alla Cattedrale di San Martino per la cerimonia del Mottetone (composizione polifonica corale e strumentale composta ogni anno da musicisti lucchesi), a seguire fuochi d'artificio. La lunga processione si snoda tra le vie e le piazze di Lucca – illuminata, per l'occasione, da milioni di candeline – ripercorrendo l'itinerario che, secondo la leggenda, il crocifisso ligneo del Volto Santo percorse dalla Basilica di San Frediano dove fu inizialmente collocato al Duomo di San Martino dove "preferiva stare". Gruppi parrocchiali, bande musicali, associazioni di volontariato, gruppi storici, autorità cittadine e di tutta la Toscana partecipano numerosi; tanti anche i rappresentanti dei Lucchesi nel Mondo.*

16-18 settembre

ASSEDIO ALLA VILLA

Dove: Poggio a Caiano (PO)

Quando: 16-18 settembre

Per info: www.assedioallavilla.it

info@prolocopoggioacaiano.it

Tel. 055.8798779

Ricco il programma della manifestazione, durante la quale maestri d'armi, sbandieratori, dame e cavalieri popoleranno le vie del borgo. L'Assedio alla Villa inizierà giovedì 16 alle 19:00 con l'apertura delle locande enogastronomiche e dei mercatini e l'avvio degli spettacoli. Nei giorni seguenti a farla da padroni saranno gli aspetti tradizionali e storici del borgo toscano. Da non perdere, ad esempio, **l'arrivo della carrozza gran ducale** con la principessa Giovanna d'Austria e altri personaggi del passato. Nel corso dell'Assedio della Villa, poi, troveranno spazio alcuni spettacoli in costume e il **corteggio storico** di domenica alle 18:30. L'Assedio alla Villa è organizzato dall'omonimo comitato e dalla Pro loco di Poggio a Caiano e si terrà presso la splendida **Villa Medicea** patrimonio dell'Unesco.

23-25 settembre

42° PALIO DEI CARRETTI

Dove: Montepulciano (SI)

Loc. Valiano

Quando: 23-25 settembre

Per info: Tel. 0578.724242-349.8622143

Il carretto è costituito da quattro assi di legno che formano un trapezio; due "fuselli" con due coppie di cuscinetti a sfere, di cui l'anteriore sterzante e due freni a mano. La gara si svolge in più discese che selezionano le contrade per la finale.

La partenza è dal punto più alto del paese; i carretti compiono un tratto di circa 1 km in discesa con pendenze fino al 15%. Prima delle gare, una sfilata del Corteo Storico, in ambiti medievali, rievoca i fasti dell'Antico Castello di Valiano. Le contrade che si disputano il panno sono sei: Castello, Chiesina, Dogana, Fonte, Padule e Ponte. Il 23 settembre apertura della Sagra del Vin Santo e del Ciambello e poi tanti eventi che fanno da cornice a questi giorni di vera e propria festa.

29 settembre, 1-2 ottobre

FESTA SAN MICHELE

E PALIO DEI CIUCHI

Dove: Carmignano (PO)

Quando: 29 settembre, 1-2 ottobre

Per info: www.festadisanimichele.it

festasanmichelcarmignano@gmail.com

Un'autentica festa popolare, di quelle consumate nella piazza del paese. Questa è la Festa di San Michele di Carmignano che unisce la sacralità del rendere onore al Santo Patrono al più dilettevole intrattenimento da strada. Nei tre giorni assisterete al Teatro in Strada e al Palio che si concluderà il 2 ottobre col gran finale del Teatro, con la premiazione del rione vincitore e l'estrazione della lotteria.

Tra i vari appuntamenti si ricordano le sfilate dei quattro rioni, le esibizioni degli sbandieratori del Gruppo Storico di Carmignano e il corteggio storico. Giovedì 29 settembre, alle ore 17,00, si celebrerà la Santa Messa in onore di San Michele Arcangelo patrono di Carmignano e benedizione degli stendardi dei rioni e del trofeo dell'anno 2016.

FIERE, FESTE & MOSTRE MERCATO

26 agosto-10 settembre

TUTTI IN FIERA 2015

& SEPTEMBERFEST

Dove: Marina di Carrara (MS) – CarraraFiere

Quando: 26 agosto-10 settembre

Per info: www.septemberfest.it www.tuttinfieracarrara.it info@septemberfest.it

Due manifestazioni in una, due eventi incredibili che animano i padiglioni del quartiere fieristico con danze, musica e vendita di prodotti, per un pieno di festa, divertimento e buoni affari. Manifestazione nata dal gemellaggio della città di Carrara con Ingolstadt, Septemberfest è l'evento dedicato alla birra realizzato in perfetto stile tedesco. Artisti ed abitanti di Ingolstadt, una squadra di 150 persone, realizzano ambientazioni e scenografie, offrono musica, birra, prodotti e cibo della tradizione bavarese, per riprodurre il clima di festa tipico della regione tedesca. Stand dedicati alla vendita di birra, prodotti gastronomici e souvenir tipici della Baviera si alternano a palcoscenici in cui i musicisti propongono brani di musica tradizionali per dedicarsi a danze del folklore. Le birre proposte sono di tre tipologie, la classica "bionda", la "scura" e da poco anche la "weizen", birra di grano torbida a fermentazione continua. Tutti in Fiera, manifestazione che si svolge in contemporanea a Septemberfest, è una grande mostra mercato del commercio e dell'artigianato dove trovare molteplici articoli da acquistare a prezzi vantaggiosi.

27 agosto-11 settembre

FESTA A CROCI

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

Quando: 27 agosto-11 settembre

Per info: Tel. 0572.928321

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

1-11 settembre

FESTA DEL VINO 2016

Dove: Montecarlo (LU)

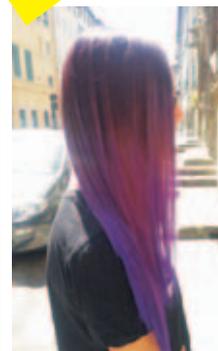
Quando: 1-11 settembre

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

Fashion Italy



PARRUCCHIERI

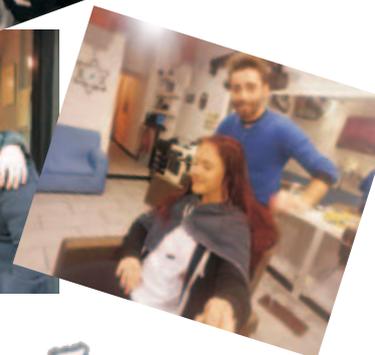


Tra poco inizia la stagione triste e fredda...
ma da noi la tristezza passa appena entri

Vieni a trovarci..

ti aspettiamo con professionalità, qualità
ma anche tante risate!!!

Emanuel e il suo staff



Emanuel freestyle

Via Ruga degli Orlandi, 38

51017 PESCIA (PT)

Tel. 0572 478486



www.montecarloditoscana.it

Tel. 0583 229724/25 – 0583 228881

La Festa del Vino, tradizionale appuntamento del settembre montecarlese, rappresenta il clou della stagione turistico-culturale, con un programma ricco di iniziative volte a valorizzare la storia, la cultura e le tradizioni locali ed a promuovere l'accoglienza e l'enogastronomia, oltre alle tipicità del territorio e dei prodotti più rappresentativi di questa terra. Dal 1 all'11 settembre, coloro che visiteranno Montecarlo potranno assistere a spettacoli musicali e popolari, visitare gli spazi espositivi, apprezzare mostre culturali e di pittura, degustare i vini ed i prodotti locali, nonché i piatti della tradizione preparati negli stand gastronomici di Piazza D'Armi e in Piazza Garibaldi. Anche quest'anno si rinnova l'appuntamento con il "Salotto del Vino e del Verde", molto apprezzato nelle precedenti edizioni, allestito come di consueto nel giardino del Palazzo ex Fondazione "Pellegrini-Carmignani", gestito dal Centro Commerciale Naturale, in collaborazione con il Comune, l' AIS – Delegazione di Lucca, la FISAR – Delegazione di Montecarlo, il Consorzio dei Vini DOC di Montecarlo e con l'Associazione Internazionale Produttori del Verde "Moreno Vannucci". Qui, ogni sera, verranno presentate le aziende, i produttori, i vini in abbinamento ai prodotti tipici del territorio. Nell'ambito della manifestazione, il giorno 8 settembre, avranno svolgimento i tradizionali festeggiamenti in onore della Santissima Maria del Soccorso.

1-25 settembre

LA MEGLIO GENIA 2016

Dove: Campi Bisenzio (FI)

Quando: 1-25 settembre

Per info: www.comune.campi-bisenzio.fi.it
Tel. 055 8970557

Ritorna la nuova edizione della manifestazione organizzata dall'amministrazione comunale di Campi Bisenzio con ChiantiBanca main sponsor, promossa da "Fare centro insieme" con la collaborazione di Confesercenti e di ProCampi la proloco del Comune di Campi Bisenzio. Ecco alcuni degli appuntamenti in programma: dal **5 al 10 settembre** «**Giochi Sanmartinesi**» giochi della tradizione campigiana. Il **7 settembre** alle 21 si svolgerà la **quarta edizione del «Palio della Rificolona Campigiana»** organizzato dalla Misericordia con partenza da Piazza Dante. Dall'**8 all'11 settembre** «**Misericordia in festa**» a Villa Il Palagio con birre locali e internazionali, friggitoria e musica dal vivo. **Venerdì 9 settembre, alle 16**, torna l'appuntamento con il **Giro Internazionale Femminile della Toscana** "Memo-

rial Michela Fanini". **Sabato 10 settembre**, alle 20, seconda edizione del **Palio della Pecora**, sfida culinaria organizzata da Leonardo Romanelli. Il **17 e il 18 settembre** protagonista lo sport con **SPORTISSIMA**, fiera dello sport e del tempo libero, a Villa Montalvo. **Domenica 18**, nel centro cittadino, **1° Maratona fotografica campigiana**. **Sabato 24**, alle ore 21, in Piazza Fra Ristoro, "scritte da orbi!" **match di scrittura improvvisata** organizzato dal Porto delle Storie: tema della serata "Campi Bisenzio nel 2116". Il **25 settembre**, si chiude la manifestazione, con **SVUOTA LA CANTINA** a San Piero a Ponti.

2-4 e 8-11 settembre

FESTA DEL SAN LUCA

Dove: Castelnuovo Berardenga (SI)

Loc. San Gusmè

Quando: 2-4 e 8-11 settembre

Per info: www.sangusme.it

pro@sangusme.it Tel. 0577.359345

Una serie di iniziative culturali coinvolgeranno la frazione toscana e accompagneranno le immancabili degustazioni dei prodotti tipici locali. Il **programma della Festa del Luca di San Gusmè** sarà davvero ricco di appuntamenti da non perdere. **A farla da padrona sarà l'arte**, in tutte le sue declinazioni.

Nel corso della manifestazione ci saranno concerti musicali, esposizioni pittoriche e di foto, spettacoli per adulti e bambini. Nel corso della Festa del Luca, poi, ampio spazio sarà dato alla **gastronomia** e alle tradizioni culinarie della zona. Non mancheranno delle degustazioni proposte dai produttori locali, e ci sarà perfino spazio per una cena spettacolo.

FESTA DELLA MISERICORDIA

Dove: Calcinaia (PI) – Loc. Fornacette

Quando: 2-4 e 8-11 settembre

Per info: www.misericordiafornacette.org
info@misericordiafornacette.org

Tel. 0587.420333 – 348.9016737

Per due weekend la sede della Confraternita si aprirà a tutti proponendo un fitto calendario di iniziative. Tra gli appuntamenti di punta ci sono l'ormai tradizionale Premio "Carità e Amore" e il Cantafestival. Non mancano gli appuntamenti gastronomici: presso il bar, aperto tutte le sere, si potranno gustare i frati (ciambelle) caldi e altri spuntini. Il ristorante con le specialità tipiche resterà aperto nelle serate del 2, 4, 9, 10 e 11 settembre, con pizza e altri piatti. I prezzi saranno assolutamente popolari. Il ricavato della festa sarà devoluto in beneficenza, per sostenere le attività della Misericordia.

3-11 settembre

SIGNA E' FIERA GENERAZIONI E SAPERE

Dove: Signa (FI)

Piazza della Repubblica

Quando: 3-11 settembre

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

Tel. 055.8790183

La manifestazione, che rinasce dalla tradizionale "Fiera di Settembre", tenutasi fino al 2014, è culturale, ambientale, alimentare e sportiva per la promozione del territorio. Il tema che farà da filo conduttore quest'anno sarà "Generazioni e Sapere". L'obiettivo è quello di rappresentare in vario modo "un ponte" tra l'esperienza ed il vissuto degli anziani e le idee e l'energia dei giovani. Signa è Fiera 2016 avrà una durata maggiore sia per quanto riguarda i giorni – da sabato 3 a domenica 11 settembre 2016 – sia per quanto riguarda le iniziative nel corso delle varie giornate.



3-4, 10-11, 17-18, 24-25 e 29 settembre

SETTEMBRE CRESPINESE

Dove: Crespina (PI)

Loc. Crespina Lorenzana

Quando: 3-4, 10-11, 17-18, 24-25

e 29 settembre

Per info: www.prolococrespina.it/joomla
info@prolococrespina.it

Tel. 348.9250767

La manifestazione prevede tutti i weekend piatti squisiti e divertimenti per tutte le età. Il programma di Settembre Crespi-



TABACCHERIA - RICEVITORIA - SALA SLOT

IL CAVALLINO



EVITA LA FILA ALLE POSTE!!

- Pagamento F24 (IMU, TASI, TARI)
- Bonifici
- Pagamento bollettini
- Ricariche Postepay, PayPal, LottoMaticard
- Biglietti Bus



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



**ORARIO CONTINUATO
7GIORNI SU 7
6.30 - 24.00**



Via Francesca Vergine dei Pini, 385 - MONSUMMANO TERME
Telefono 0572 521009



nese propone tutte le sere alle 20:00 una cena contraddistinta dai piatti tipici della zona. Le serate si potranno trascorrere in compagnia grazie alle orchestre da ballo mentre ogni fine settimana sarà contraddistinto da interessanti iniziative. Da non perdere, ad esempio, il raduno Vespa Club di Pisa in programma domenica 11 settembre e l'esposizione di rapaci notturni la domenica seguente. Giovedì 29 settembre Fiera delle Civette e degli Uccelli da Richiamo con mostra mercato di prodotti artigianali ed alimentari naturali, mostre varie. Esposizione di civette collezionate da tutto il mondo.

3 settembre-2 ottobre

MOSTRA AGRICOLTURA E TERRITORIO

Dove: Lucca

Loggiato di Palazzo Pretorio

Quando: 3 settembre-2 ottobre

Per info: vedi spazio a pag.97

8-11 settembre

46ª EDIZIONE

EXPO DEL CHIANTI CLASSICO

Dove: Greve in Chianti (FI)

Quando: 8-11 settembre

Per info: www.expochianticlassico.com

info@expochianticlassico.com

Tel. 055.8546299

Ancora una volta i viticoltori locali metteranno in piazza le loro specialità, per farle assaggiare alle migliaia di persone che accorreranno. Il programma dell'Expo del Chianti Classico, infatti, prevede degli stand espositivi in cui le varie aziende vinicole esporranno i migliori vini e gli altri prodotti tipici. Nel programma della manifestazione figurano anche mostre d'arte, spettacoli di musica e danza, tour dei laboratori artigianali, di pievi e di castelli, escursioni e piedi e incontri letterari. L'Expo del Chianti Classico è un'iniziativa promossa dal Consorzio Vino Chianti Classico.

9-10 settembre

SINISTROFEST 2016

Dove: Cerreto Guidi (FI) Lago I Salici

Quando: 9-10 settembre

Per info: www.sinistروفest.it

info@sinistروفest.it

Tel. 329.1566001-392.4595230

Festival Open Air gratuito - 2 giorni - 2 Palchi - 2 Chioschi panini caldi alla griglia - 3 punti birra artigianale Sinistro Beer & Wine - Strongman Italia ai giochi di forza e abilità - Santa Croce Rock City allo stand vege-

tariano - Disfida di frecce infuocate in abito storico - Campeggio libero - Mercatini - Parcheggio Camper dedicato - Falconeria con Antica Falconeria Toscana - Contest musicale Sinistro Contest per accedere ai palchi del fest - Beach volley - Ping pong - Biliardini - Freccette - Tiro con l'arco - Artisti di strada - Intrattenimento e spettacoli per bambini - Spazio cani sciolti dedicato - Agriturismi convenzionati.

9-11 settembre

FIERA DEL MESTOLO

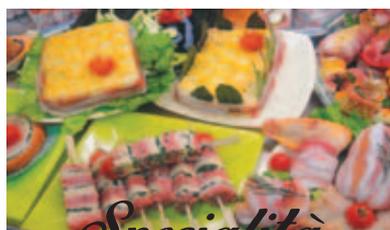
Dove: Arezzo

Quando: 9-11 settembre

Per info: www.comune.aretzo.it

Tel. 0575.3770

Come ogni anno, torna la divertente la fiera che può trasformarsi in un appuntamento per rinnovare la dotazione degli utensili di casa: sono quasi 300 infatti, le bancarelle in piazza Sant'Agostino e dintorni, e la maggioranza offre proprio gli articoli casalinghi, soprattutto in legno. L'umile e prezioso mestolo è ovviamente protagonista della manifestazione e lo si può trovare in tutte le fogge e dimensioni. Oltre ai casalinghi, la fiera comprende unaantina di banchi di oggetti in vimini, altri di prodotti agricoli e



Specialità

carni bianche preparate,
di produzione propria,
senza conservanti

Carni di 1ª
Qualità

via Matteotti, 88
MONSUMMANO TERME
telefono 0572.51239

Eden Frutta
ingrosso ortofrutta



Il Paradiso
della Frutta



via Bruceto, 17
MASSA E COZZILE
telefono 0572.72550
edenfrutta@gmail.com



grafica e stampa
dal 1951

TIPOGRAFIA
DI GRAZIA



dal 1991
CASA EDITRICE
TERZO MILLENNIO

C.so Roma, 86 - MONTECATINI TERME
Tel. 0572 78789 - tipografiadigrazia@gmail.com

CARTAEDESIGN
ogni segno è un segno

Nel 2011 nasce la linea di design per bambini
in carta e cartone riciclato



CartaeDesign



ACCADEMIA OLISTICA
DOLCE ARMONIA

CORSI DI FORMAZIONE PER OPERATORE OLISTICO E
CORSI DI SPECIALIZZAZIONE PER IL SETTORE BENESSERE

Inizio Corsi 24 settembre 2016



L'Accademia Olistica Dolce Armonia è iscritta con codice 158/14
all'elenco nazionale S.I.A.F. per l'inserimento dei propri studenti nei
Registri di Attestazione Professionale di Operatore Olistico.

Per informazioni e iscrizioni:

Accademia Olistica Dolce Armonia c/o Agriturismo Amici del Colle
via Falciano, 36 BUGGIANO Tel. 0572.73451 - 342.0911784
info@dolcearmonia.it | www.dolcearmonia.it



un'esposizione di macchinari per l'agricoltura. La fiera conta più di 250 banchi dislocati nelle seguenti strade e piazze: via Spinello; via N. Aretino; via Guadagnoli (da via Margaritone a via Crispi); via Signorelli (da via Giotto all'ingresso Arena Eden - una sola corsia); piazzale Arena Eden; via Margaritone; via Assab; via P. Aretino; piazza San Agostino.

10 settembre

NOTTE ROSSA VOLTERRA

Dove: Volterra (PI)

Quando: 10 settembre

Per info: www.voltteracity.com

info@voltteracity.com Tel. 347.4444834

Notte rossa come il tramonto, come il vino di questa terra, come la passione per l'arte, la cultura e i sapori. Ciascun visitatore potrà degustare i prodotti enogastronomici della zona e visitare gratuitamente o con eventuali sconti tutti i musei.

Brevi appuntamenti musicali e fotografici saranno ripetuti più volte nel corso della serata, mentre i produttori della Filiera Corta delizieranno il palato dei visitatori itineranti con prelibatezze del territorio volterrano. Un percorso enogastronomico tra vini pregiati, affettati di suino, bruschette, zuppa

di farro, crema di ceci, pecorini con miele e marmellate, profumi di bosco con tartufi e porcini, dolci e stuzzichini al forno salati

10-11 settembre

PIAN DI SOPRA IN FESTA

Dove: Marradi (FI)

Loc. Pian di Sopra, Località Bulbana 5

Quando: 10-11 settembre

Per info: www.piandisopra.it

Tel. 339.8329508

Una sera da scoprire, un giorno di tradizione. Programma 10 settembre: dalle ore 18.30, scegli il tuo cestino e goditi i nostri fritti misti; durante la serata musica dal vivo con la band "Etilisti Noti"; passeggiata nella notte, scopri le stelle con il gruppo Antares. 11 settembre: nella mattinata Gara di Trail (info e iscrizioni 349.1124910); Riempi la Pancia, stand gastronomico pecoraccia e pizza; pomeriggio in festa con giochi tradizionali e pigiatura del vino; musica dal vivo con Luca Piazza.

11 settembre

FESTA DELLO SPORT 2016

Dove: Pescia (PT)

Quando: 11 settembre

Per info: FB Festa dello sport Pescia

Anche quest'anno e per il terzo anno consecutivo, la seconda domenica di settembre a Pescia è caratterizzata per il connubio tra la festa dello sport e la festa del volontariato della Pubblica Assistenza. Visto il successo delle due edizioni precedenti, il format viene riproposto nella sua grandezza, estendendosi sulle principali piazze della città e lungo il parco fluviale caratterizzato dalle tre fontane nel fiume Pescia. Ad onore del vero la festa avrà inizio nel pomeriggio di Sabato 10 Settembre quando nei locali della Pubblica Assistenza posti in Piazza XX Settembre sarà tagliato il nastro della manifestazione, alla presenza del Sindaco Giurlani che per l'occasione presenterà anche un suo libro sulla montagna, successivamente inaugurazione del nuovo "labaro della pubblica Assistenza, tutto questo mentre nella piazza antistante sarà già in piena attività il temporaneo Skate Park montato per l'occasione, dove potremo ammirare skate, roller e bici in evoluzione. La serata proseguirà con una cena sotto le stelle (prenotazioni presso la pubblica assistenza tel.0572 479606) accompagnata dalla musica di Paolo e il suo sax, con cui poi potremo ballare e divertirci.

Alla domenica dalle ore 10 il via delle atti-

MERCERIA Puccini
dal 1913

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



corso Roma, 63
MONTECATINI TERME
telefono 0572.78072


L'ANGOLO DEI FIORI

Piante e fiori Addobbi per cerimonie

CONSEGNA A DOMICILIO



NOVITA' IDEE REGALO

via Marruota, 80
MONTECATINI TERME
0572.1901635 - 331.4586076

DAL 1985
A BORGO A BUGGIANO

ARTE ORFANA

Pontevecchio
VIA ROMA, 14 - BORGO A BUGGIANO

**LABORATORIO
GIOIELLERIA
OREFICERIA
OROLOGI**



VIA ROMA, 14
BORGO A BUGGIANO
TELEFONO 0572.33383

LUCA PIATTELLI ritira il premio "il Fiore d'Argento"



PREMIO
NAZIONALE
IL FIORE

Con questa motivazione Luca Piattelli ritira il premio:

Per la pluriennale attività imprenditoriale che ha sviluppato e portato a livelli di assoluto prestigio nazionale ed internazionale, per essersi prefisso un ambizioso obiettivo e partendo dalla gavetta aver raggiunto le vette del comando, per aver

fatto della bellezza e dell'estetica la sua primaria attività di vita e per il suo costante sostegno alla cultura nelle iniziative di Chiesina Uzzanese, si conferisce il FIORE D'ARGENTO a LUCA PIATTELLI

info e appuntamenti
+39 **0572 411.450**

LUCA PIATTELLI 
centro beauty



388 3075088

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



vità sportive, con la partecipazione di tutte le società sportive pesciatine e con attrazioni sportive provenienti da fuori di grande effetto, saranno presenti due mercatini in prossimità degli spazi sportivi...e alcune sorprese. Ci saranno circa 40 spazi espositivi con alcuni sport anche di non facile reperimento e sicuramente spettacolari, sarà presente anche una mostra di auto storiche. Lo spirito della manifestazione accomuna lo sport al volontariato, con tanti aspetti comuni a queste due importanti attività sociali. Gli sport saranno rappresentati, ma tutti, per quanto possibile, anche provati, rendendo protagonisti i bambini e non solo, che si vorranno divertire cimentandosi nel provare tutti questi sport. Al termine della giornata alle ore 19 si terrà la storica Tombola in piazza, a coronamento di una intensa stancante ma divertente, giornata di divertimento.

VOLTERRA FIORITA

Dove: Volterra (PI)

Quando: 11 settembre

Per info: www.voltteracity.com

info@voltteracity.com Tel. 347.4444834

In Piazza dei Priori l'esplosione floreale del mercato di vivaisti, floricoltori e artigiani. Il

centro storico della città si anima per l'intera giornata con gli stand creativi e multicolore del mercato di fiori e piante, fra natura e artigianato. Appassionati della terra, direttamente a contatto con il pubblico, dove la natura si incontra con l'idea e l'invenzione dell'uomo, nelle suggestioni della piazza centrale della capitale etrusco romana e medievale

FESTA INSIEME

Dove: Castelfiorentino (FI)

Quando: 11 settembre

Per info: fb Pro Loco Castelfiorentino

prolocodicastelfiorentino@gmail.com

Il Parco Roosevelt e la zona Sportiva adiacente ospiteranno la manifestazione Festa Insieme, una prima edizione realizzata a quattro mani da associazioni che operano sul territorio di Castelfiorentino in vari settori: sport, volontariato, promozione turistica, agricoltura. Si parla di Polisportiva Il Giglio, Avis, Proloco di Castelfiorentino e Associazione Agricoltori di Castelfiorentino, oltre alla presenza di numerosi artisti locali che si riuniscono all'interno della Proloco. Un'occasione speciale che vedrà realizzate numerose attività, esposizioni e dimostrazioni che abbracciano vari settori: artistico,

turistico, agricolo, sport e volontariato per incontrare i gusti di tutti i visitatori.

15-18 settembre

FESTA DEL DONATORE

SAGRA DELLA ZUPPA DI PANE

Dove: Fucecchio (FI) Piazza Sandro Pertini

Quando: 15-18 settembre

Per info: www.fratres.it

Il Gruppo donatori di sangue FRATRES di Fucecchio organizza questa festa annuale con il seguente programma:

Giovedì 15 Settembre 2016: Ore 20,30 Palazzetto dello Sport - Incontro di basket Folgore Fucecchio - USE Empoli per l'assegnazione della Coppa "Francesco Ghimentini"; Venerdì 16 Settembre 2016 Ore 18,30 Chiesa di S.Maria delle Vedute - Santa Messa del donatore; Sabato 17 Settembre 2016 Ore 17,30 Piazza G. Montanelli - Premiazione dei donatori benemeriti con la partecipazione dei Giovani Musicisti e Sbandieratori delle Contrade del Palio; Domenica 18 Settembre 2016, Ore 18,30 Piazza S.Pertini - Premiazione degli alunni vincitori del concorso "Tommaso Cardini" e degli studenti vincitori del concorso "Don Mario Santucci"; Ore 19,00 Apertura degli stand della "Sagra della zuppa di pane" accompagnati

**LA CASA
DEL
BAMBINO**



PIAZZA MAZZINI

82

ABBIGLIAMENTO

insieme in piazza Mazzini!



NUOVI ARRIVI
AUTUNNO INVERNO 2016/2017

Piazza Mazzini, 82 PESCIA telefono 0572.477065

SENZA FILI



Pinocchio Street Festival

Collodi 9#10#11 Settembre 2016

WWW.SENZA-FILI.IT 

TEATRO
CIRCO
MUSICA

dalle 17:00
alle 24:00

Una grande kermesse nel paese del burattino più famoso del mondo: **50 spettacoli** in 3 giorni al Giardino di Villa Garzoni. Parco di Pinocchio. Collodi. Collodi Castello.



Un evento organizzato da:



Con il Contributo di:



Patrocini, partner e sostegni:



WWW.SENZA-FILI.IT | info@senza-fili.it | TEL. 0438 382966

In collaborazione con:
Associazione Commercianti di Collodi; Associazioni di Volontariato del territorio.

Illustrazione
© Domenico Amato 2016



dalla musica del "Trio Acustico".

VINO AL VINO

Dove: Greve in Chianti (FI) Loc. Panzano

Quando: 15-18 settembre

Per info: www.vinoalvinopanzano.com
vinoalvinopanzano@gmail.com

Al via la ventesima edizione di questa manifestazione che presenta alcuni dei più noti interpreti della viticoltura chiantigiana. 19 produttori aderenti all'Unione Viticoltori di Panzano in Chianti presenteranno i loro vini Chianti Classico e IGT. Programma di Vino al Vino 2016, Giovedì 15 settembre 16.00 – 20.00, Venerdì 16 settembre 12.00 – 19.30; Sabato 17 settembre 11.00 – 20.00 con musica jazz dalle ore 18.00-20.00; Domenica 18 settembre 11.00 – 19.30 con musica jazz dalle ore 17.30 – 19.30. In questi dati e orari nella piazza principale del paese medievale (Piazza Bucciarelli, che si sviluppa a ridosso della direttrice 222 Firenze – Siena), con la formula consolidata dell'acquisto del calice di degustazione (Euro 20), sarà possibile percorrere un cammino gustativo di altissimo livello, accompagnati da musicisti jazz che arricchiranno l'esperienza sensoriale e allieranno i presenti.

15-20 settembre

FIERA DI CASALGUIDI

Dove: Serravalle Pistoiese (PT)

Loc. Casalguidi

Quando: 15-20 settembre

Per info: www.fieradicasalguidi.it

Una fiera di paese, quella di Casalguidi, dove non manca proprio niente. Tradizione, gastronomia, cultura, musica e soprattutto tanto divertimento. Dal 15 settembre si parte con l'apertura degli stand gastronomici ed espositivi che si alterneranno tra le piazze principali. Ricco il programma musicale con i "Blue Balloons" in concerto giovedì 15, "Danny Bronzini Band" il venerdì 16, "Fifty Seven Country Music" e "Angolo Retto" (Nomadi cover band) e grande serata in programma il 19 settembre con Umberto Tozzi, ingresso gratuito. Sarà riproposta la sfilata di moda e la tradizionale Festa dell'Uva con sfilata di carri allegorici e la distribuzione di uva-focaccia e vino (domenica 18). Ultimo giorno della Fiera, il 20 settembre, salirà sul palco il comico Pino Campagna per il gran finale a cui seguirà lo spettacolo pirotecnico. Non dimenticatevi la tombola con ricchi premi e la lotteria che vedrà in palio una Jeep Renegade e una Fiat Panda. Prevista anche la premiazione dello Sporti-

vo dell'anno da parte dell'assessore Spinelli. Ogni sera stand espositivi e gastronomici compresi quelli della pizzeria, del prosecco, ostriche e champagne, aperitivi e tanti altri.

16-18 settembre

54ª FESTA DELL'UVA E DEL VINO

Dove: Terricciola (PI)

Quando: 18-20 settembre

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

Tel. 0587.65651

Un appuntamento che ogni anno si rinnova, un momento in cui tradizione e storia si uniscono all'innovazione, un momento di festa che ci porta inevitabilmente a riflettere su temi fondamentali quali agricoltura enoturismo e turismo verde. Sarà un momento di festa tra Vino Arte e Cultura e il gusto inimitabile dei prodotti tipici locali. L'organizzazione della manifestazione rappresenta uno dei momenti di maggior rilievo nell'ambito della promozione della produzione vitivinicola e vi sono interessate le maggiori aziende produttrici dell'intero territorio tra cui Montescudaio, Fauglia, Creppina, Lari, Terricciola, Peccioli, Palaia e Pomarance. Tre giorni di musica, arte, cultura, buon cibo e dove, naturalmente, il vino delle nostre terre sarà il protagonista assoluto.

Essenza del Benessere

Estetica e Solarium

OPEN WEEK 21-30 settembre

EPILAZIONE CON

LASER A DIODO

EFFICACE / INDOLORE / RAPIDO / SICURO

**PROVA
GRATUITA**

A SETTEMBRE RIGENERA LA TUA PELLE!

SCEGLI TRA:

Trattamento
SUPER LIFTING

Trattamento
REIDRATANTE

Trattamento
VITAMINICO

a soli **28 euro**
anziché 50 euro

nasce



L'artigianalità quotidiana



Panificazione Pasticceria Cioccolateria

Un laboratorio dedicato solo ed esclusivamente al

Senza Glutine



VIENI A SCOPRIRLO
18 settembre 2016 ore 16.00
INAUGURAZIONE con la straordinaria
partecipazione di **Marco Scaglione**

Via Matteotti 56 Monsummano Terme telefono 0572.51752



PISA TATTOO CONVENTION 2016

Dove: Pisa – Palazzo dei Congressi & Stazione Leopolda
Quando: 16-18 settembre

Per info: www.pisatattooconvention.com
2015@pisatattooconvention.com
Tel. 346.2854169

Tanti saranno gli artisti del tattoo provenienti da tutta Italia e dall'estero: sarà infatti l'occasione per approfondire in modo diretto, divertente e sicuro, la storia e la cultura del tatuaggio. I partecipanti e i visitatori potranno infatti essere tatuati da esperti professionisti nel completo rispetto delle norme igienico - sanitario vigenti. Il programma della manifestazione copre svariati generi aggregativi e culturali, proprio per favorire i gusti eterogenei degli avventori. Le Convention saranno appuntamenti unici nel loro genere: da una parte svolgono un solido ruolo commerciale, dall'altro sono luogo di confronto e contaminazione tra generi culturali affini. Novità di quest'anno saranno le riprese live con videocamere digitali presidiate da operatori professionisti. Pisa Tattoo Convention raddoppia: in contemporanea si terrà la prima edizione di Pisa Piercing e Body Art Convention, nella bella cornice della Stazione Leopolda, a

due passi della location della Tattoo. Il biglietto di ingresso sarà valido per entrambe le strutture.

17-18 settembre

EMPORIUM 2016

XXVI BORSA SCAMBIO DEL COLLEZIONISTA

Dove: Empoli (FI) Palazzo delle Esposizioni
Quando: 17-18 settembre

Per info: mostremercato@virgilio.it
Tel.333.8975175 – 339.5423347

Il Circolo Filatelico Numismatico Empolese con il Patrocinio del Comune di Empoli organizza questo convegno filatelico, numismatico e cartofilo, 150° anniversario della nascita di Ferruccio Busoni, Selezione del Campionato nazionale di Filatelia serie cadetti. Sabato dalle 9.00 alle 19.00 e domenica dalle 9.00 alle 17.00

PRATO COMICS

Dove: Prato Officina Giovani, Piazza dei Macelli
Quando: 17-18 settembre

Per info: www.pratocomicsplay.com
info@pratocomicsplay.com

Una manifestazione interamente dedicata al gioco, con conferenze, aree laboratorio, esplorazioni nei giochi interinali e non, area

Kid per i bambini, concorso di disegno in miniatura e tanto altro ancora. Viene definita, dagli organizzatori, con il termine Odissea, per intendere l'insieme di peripezie e di avventure che spesso sono legate al gioco, che persegue sempre un obiettivo. Da giochi in scatola a giochi di ruolo, da Risiko, Monopoli e il Gioco dell'Oca fino al Go e a Ur, il più antico gioco completo rinvenuto nella storia. Al Prato + Play il divertimento è comunque assicurato.

SPORTISSIMA FIERA DELLO SPORT E DEL TEMPO LIBERO

Dove: Campi Bisenzio (FI)
Parco di Villa Montalvo

Quando: 17-18 settembre

Per info: FB Sportissima
2ª edizione di questa fiera dedicata allo sport e al tempo libero, dove provare gli sport che la piana fiorentina offre. Tornei, esibizioni, allenamenti per grandi e piccini, street food, eventi e convegni con lo sport protagonista assoluto.

17-22 e 23-25 settembre FESTA DELL'UVA E DEL VINO

Dove: Chiusi (SI)

Brasolin Bruno

macelleria
L'angolo del buongusto,
a Pietrabuona
dal 1928

Macelleria,
Salsicce di
produzione
propria
Piccolo Alimentari
Cucina Espressa,
Dolci Artigianali

Consegna
a domicilio



via Mammianese, 249
PIETRABUONA | PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.408134

FONTANA FRUTTA

DAL 1950
INGROSSO
ORTOFRUTTICOLO
FUNGHI E SOTTOBOSCO
FORNITURE PER NEGOZI,
BAR, RISTORANTI E
PASTICCERIE



via Mazzini - Mercato Coperto
MONTECATINI TERME
telefono 0572.71720 -
340.0644389

Oreficeria
Michelotti Franco
Articoli da regalo
in argento

Buoni propositi
CASIO
TOGETHER
JEWELS

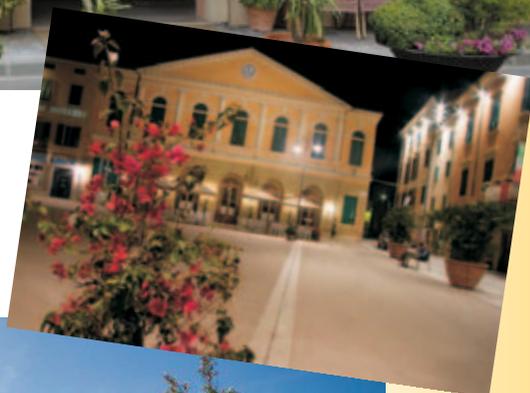
Via Primo Maggio 86
MARGINE COPERTA (Pistoia)
telefono 347 8747111

Albergo Livorno

★★★

In coppia, da single o in Famiglia, regalatevi un break di relax e coccole a Casciana Terme. Il nostro Albergo vi offre la possibilità di soggiornare in un'ambiente familiare, dove potrete assaporare la Buona Cucina Toscana.

Siamo proprio di fronte alla Piscina Termale Esterna dove potrete trascorrere un pomeriggio magico in pieno relax... Chiamateci per scegliere la proposta su misura per Voi



via Galilei, 12 - CASCIANA TERME (PI) - Telefono 0587.646266
www.albergolivorno.com - albergo.livorno@libero.it



Quando: 17-22 e 23-25 settembre
Per info: www.festadelluvaedelvino.com
info@festadelluvaedelvino.com
 Tel. 338.1064125

Dal 17 al 22 Aspettando la Festa, Anteprema della festa e del vino. E poi dal 23 al 25 settembre la vera e propria Festa dell'Uva e del Vino arrivata alla sua XXXIV° edizione, organizzata dall'Associazione Terzieri di Chiusi, in collaborazione con l'Amministrazione comunale e la Proloco. L'occasione per unire una visita culturale ad eventi spassosi e divertenti: sarà possibile degustare vini e prodotti del territorio nelle tradizionali cantine, nei punti degustazione e nelle botteghe dislocate in tutto il paese. Saranno proposti piatti tipici, originali ed appetitosi; spettacoli itineranti, intrattenimenti musicali e tanto altro, animeranno ogni singolo momento della festa.

23-25 settembre

ARTetica LUCCA 2016

Dove: Lucca – Foro Boario

Quando: 23-25 settembre

Per info: www.artetica.info

info@ecoeventi.com Tel.347.4480000

Il Festival dedicato al mondo respon-

sabile, ai nuovi modelli ecosostenibili, alla sana alimentazione e alla nuova medicina torna a Lucca nella sua 6a edizione. Anche quest'anno Artetica vanta la partecipazione di ospiti illustri. Come sempre saranno presenti i numerosi e selezionatissimi artigiani del riciclo creativo, provenienti da tutt'Italia e pronti a stupire gli occhi di tutti con le loro creazioni. Non mancheranno le aziende "etiche" operanti nel settore dell'ecosostenibilità, della salute e del benessere: dalla cosmetica bio e vegan agli eco-gadget più curiosi e originali, l'editoria etica che come sempre offrirà un ventaglio di libri e riviste legate ai temi dell'ecosviluppo, dell'olistica e della sana alimentazione. Sempre presente il settore olistico con numerose scuole ed esperti del settore che presenteranno le loro pratiche e i loro centri olistici. A tal proposito sarà presente l'immane "saletta del benessere" dove si potranno provare diverse discipline e partecipare a sessioni olistiche individuali e di gruppo. Come sempre ampio spazio all'offerta gastronomica che in questa edizione prevede un'esclusiva aria ristorante vegan di oltre 40 mq dove sarà possibile rilassarsi in tutta comodità. Le conferenze

saranno tenute nell'auditorium del Foro boario mentre all'esterno un palco all'aperto farà da cornice ai momenti spettacolo.

FASHION IN FLAIR SHOPPING IN VILLA

Dove: Lucca – Villa Bottini

Quando: 23-25 settembre

Per info: www.fashioninflair.com
leventolucca@gmail.com

Tel.333.1540263

Mostra mercato dedicata all'alto artigianato Made in Italy, giunta quest'anno alla V edizione, rappresenta per circa 90 selezionati artigiani, espressione della tradizione e della qualità del *Made in Italy* nei settori abbigliamento e accessori moda, gioielli e bijoux, beauty care, arredamento, arte, artigianato e food, un palcoscenico speciale capace di esaltare e valorizzare le loro creazioni. Gli ospiti potranno ammirare ed acquistare le splendide produzioni artigianali, in un'ambientazione unica, di forte impatto emozionale, che alterna spazi espositivi a convivialità e sperimentazione. Nel giardino le eccellenze gastronomiche italiane, insieme ai colori, ai profumi e alla contagiosa vivacità dello street-food, si uniranno a pia-

Da noi puoi trovare anche minipiscine Teuco & barbecue Napoleon!



NAPOLEON da oltre 30 anni, si occupa di progettazione e costruzione di grill di altissima qualità per la vita all'aria aperta. *La superiorità tecnologica, le prestazioni affidabili, il design elegante e un'assistenza ai clienti senza uguali, sono caratteristiche del marchio, pensato per essere il meglio e per offrire una esperienza di cottura gratificante.* Con bellezza e la semplicità è un complemento ideale del vostro spazio esterno.



Quando c'è una minipiscina TEUCO IN CASA, IN VERANDA, IN TERRAZZA, IN GIARDINO, il resto diventa un dettaglio. È il luogo eletto dove esprimere tutto l'amore per la bellezza e per se stessi, *un personale angolo di paradiso da condividere con chi si ama o con gli amici.*

Giovanni
Parisi
*Soluzioni creative d'arredo
 per spazi all'aperto.*



**PANETTERIA | CAFFETTERIA
PASTICCERIA e PASTA FRESCA**

PRODOTTI CERTIFICATI E MUTUABILI

**INAUGURAZIONE
SABATO 17 SETTEMBRE 2016**

dalle ore 16.30



Via Cavour, 75 BORGIO A BUGGIANO (Pistoia) Telefono 349.3638356
(accanto al Ristorante la Fiamma)



cevoli momenti di svago, tra dj set e spettacoli di giocolieri. Da incontri dedicati ai temi del wellness e beauty, ad approfondimenti sul panorama della moda e dell'artigianato, con workshop e laboratori creativi per grandi e piccini. Tra le novità della quinta edizione, il 'Premio Galileo': un riconoscimento speciale destinato al miglior allestimento in mostra. Accanto al 'Premio Galileo', si riconfermano, per il secondo anno consecutivo, il 'PremioBlogger' e il 'Premio Seta'.

23-27 settembre

FESTA DEL PERDONO

Dove: Terranuova Bracciolini (AR)

Quando: 23-27 settembre

Per info: www.sicrea.eu

www.comune.terranuova-bracciolini.ar.it
402 edizioni, sembrano numeri da record quelli che riguardano la Festa del Perdono di Terranuova Bracciolini. Una fiera che parla di agricoltura ma che si distingue anche per i vari settori in cui esprime la sua qualità: quello della gastronomia, dello sport e l'artigianato che si articolano in tra sapori del passato e il viaggio verso il futuro.

24-25 settembre

CAMPAGNA IN FIERA

Dove: Venturina (LI)

Quando: 24-25 settembre

Per info: vedi spazio a pag. 107

Campagna in Fiera è un binomio dove la natura, con i suoi prodotti, incontra la cucina per dar vita a piatti tipici e delicati della Val di Cornia, un ambiente tipico della marmitta toscana che offre da sempre grandi sapori. La rassegna offre, con i suoi stand, assaggi di prelibatezze gastronomiche, vini ed olii del comprensorio. Da sabato 24 settembre ore 15,00 apriranno gli stand gastronomici, e, fino alla tarda sera di domenica 25 settembre, tanti saranno gli spettacoli e gli intrattenimenti come la mostra artigianato, lo spettacolo equestre, la mostra di animali, la mostra micologica, la grigliata di carne e tortelli maremmani per cena sia sabato che domenica, spettacolo equestre in notturna, esibizioni di cani da salvataggio.

25 settembre

FIERA DEGLI UCCELLI

Dove: Montopoli in Val d'Arno (PI)

Quando: 25 settembre

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

info@comune.montopoli.pi.it

Montopoli in Val d'Arno è sempre stata no-

ta per la sua **Fiera degli Uccelli**. La prima notizia che si ha di questa manifestazione è del 1360 quando venne inserita nello statuto comunale. Nel 1442 venne concesso di spostare il Mercato dei falconi dal giorno di San Simone a quello di San Michele (29 settembre). Ciò fa intendere che il mercato doveva esistere ed essere fiorente già prima di tali date. Comunque è certo che dal 1442, tutti i 29 settembre questa fiera si svolgeva, in pieno centro, nella strada detta appunto Via del Falcone (dove, ancora oggi, è possibile vedere nei muri delle case i chiodi per attaccare le gabbie). I dati della fiera, oggi si possono sintetizzare in queste cifre: 32.000 metri quadri di esposizione, oltre 60 punti vendita, 500 cantori in gara. Difficile stabilire il numero dei visitatori, dato che l'ingresso è libero; una stima fatta attraverso gli adesivi offerti ai visitatori, fa ritenere che vi sia un numero di visitatori che oscilla tra le 10 e le 15 mila presenze, una cifra di tutto rispetto, anche nei riguardi dell'economia locale.

29 settembre

FIERA DELLE CIVETTE

Dove: Crespina (PI)

Quando: 29 settembre



DAVID GIUNTOLI
COIFFEUR
ESTHÉTIQUE

**LASCIATI COCCOLARE IN UN
AMBIENTE DOVE TU E I TUOI SORRISI 😊
SIETE LA COSA PIÙ IMPORTANTE...**

ENTRI COME SEI... ESCI COME VUOI



**Via Enrico Berlinguer, 13
Uzzano - Loc. Le Fornaci (PT)
Tel. 0572. 445445**

LASCIATI COCCOLARE ❤️



Parcheggio Privato Gratuito!

📱 [david_giuntoli_coiffeur](#) 📺 [david-giuntoli-coiffeur](#)



Caffè o Tisana



WIFI

essenza
centro estetico

*Il nuovo salone
che si prende cura di te e
di tutte le tue esigenze...*



PROMO SETTEMBRE 2016
30% di SCONTO
su tutti i pacchetti corpo e viso

3

T-SHAPE
TECH LINE

TRATTAMENTI IN UNO
risultati eccezionali



Per info: www.prolococrespina.it

Tel.349.6588060-329.4143264

Mostra mercato di prodotti artigianali ed alimentari naturali. Mostre varie, esposizione di civette collezionate da tutto il mondo. Una manifestazione storica se si pensa che, anche se non esiste una datazione certa, sembra che affondi le radici nel Medioevo. La fiera nasce dall'antichissima usanza contadina di allevare e ammaestrare le civette per impiegarle nella caccia delle allodole. La data del 29 settembre coincide con il giorno dedicato al patrono San Michele perché inizialmente le civette venivano vendute durante tali festeggiamenti. Successivamente, per meglio dimostrare l'addestramento e l'integrità dell'animale, la fiera divenne una vera e propria gara di civette ricca di spettacolarità. In passato l'evento veniva festeggiato con maggiore solennità perché la caccia rappresentava un vero e proprio mezzo di sostentamento. Oggi i tempi sono cambiati, ma la sagra di Crespina ha resistito negli anni e anzi ha conferito una particolare identità a tutto il paese.

2 ottobre

CITROMANIA

Dove: Pescia (PT) – ITAS "D. Anzilotti"

Quando: 2 ottobre, dalle ore 9.00

Per info: www.agrariopesca.it

Tel. 0572.49401-339.7787677

La manifestazione Citromania, ormai diventata un punto di riferimento per gli esperti del settore e gli appassionati, è dedicata quest'anno alla promozione delle eccellenze delle aziende locali, che presenteranno i loro prodotti di punta: spalliere, agrumi alla lucchese, alla fiorentina, nuove varietà australiane, curiosità e molto altro. Saranno presenti una quindicina di produttori, con agrumi di tutti i tipi, commestibili o ornamentali: cedri, mandarini, microcitrus, mani di Buddha, insomma, uno spettacolo non solo per gli addetti ai lavori ma per tutti. Dalle 15.00 in poi pasticcerie e gelaterie della zona proporranno assaggi di dolci e gelati a base di agrumi, e le piante saranno in vendita: visto il gradimento riscosso dall'edizione dello scorso anno, Citromania ha mantenuto lo stesso format.

6-9 ottobre

IX EDIZIONE DEL FESTIVAL DELLA SALUTE

Dove: Montecatini Terme (PT)

Quando: 6-9 ottobre

Per info: www.goodlink.it

info@goodlink.it Tel. 051.6449516

In una nuova sede, Montecatini Terme, e con contenuti di stringente attualità, l'iniziativa propone appuntamenti dedicati al benessere a 360 gradi. L'evento infatti ogni anno riesce a porre il tema della salute al centro dell'attenzione dell'opinione pubblica e del dibattito politico nazionale, proprio in un periodo in cui la crisi economica rende sempre più difficile per gli italiani curarsi adeguatamente. Incentrata soprattutto sul valore della prevenzione, anche questa 9ª edizione del Festival comprenderà, oltre ad una serie di iniziative rivolte agli addetti ai lavori (istituzioni, decisori politici, aziende, associazioni e così via), altre appositamente pensate per le scuole e per il grande pubblico. Tanti i temi che saranno affrontati durante i numerosi dibattiti e convegni e, come nelle passate edizioni, un'opportunità unica per i partecipanti: grazie alla collaborazione con associazioni di volontariato e società mediche saranno predisposti spazi dove i visitatori potranno effettuare screening e visite gratuite e ottenere consulenze sulle principali patologie.

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

Schiacciate con uva fragola, Muffin con nutella & Muffin con fragole, Pastiera, Torta ricotta e nutella & Torta ricotta e frutti di bosco, Pane, Grissini e pizze anche da asporto



NOVITÀ



SPORTY
PANE & FITNESS

alto contenuto proteico
e meno carboidrati



APERTO LA DOMENICA ORARIO 7,30-13,30 ORARIO SETTIMANALE 7,30-13,30 /18,30-21,00

DOLCE FORNO di Pieretti Stefano via Pietro Mascagni **MONTECATINI TERME** (Pistoia) telefono 0572.773000



MUSICA, SPETTACOLI & EVENTI CULTURALI

1-17 settembre

SETTEMBRE PRATO E' SPETTACOLO

Dove: Montopoli in Val d'Arno (PI)

Quando: 1-17 settembre

Per info: www.settembreprato.it

A settembre la città di Prato indossa il suo abito migliore mostrando a chi vuole davvero viverla le sue doti: l'amore per la tradizione e per la propria storia, la rinomata attitudine al contemporaneo, la voglia di stare le piazze più belle del suo centro storico con tutti coloro che qui vivono, lavorano, studiano e con i molti turisti che da alcuni anni scelgono di visitarla. Musica, tanta grande musica, ma anche sport, laboratori, sapori, iniziative dedicate ai bambini ed ai teenager.

Tutto questo sarà la seconda edizione di Settembre| Prato è Spettacolo, il Festival organizzato da Fonderia Cultart in collaborazione con il Comune di Prato e con il contributo di Esselunga che si conferma official sponsor della manifestazione. Diciassette giorni consecutivi di eventi, oltre 50 iniziative di cui la maggior parte ad ingresso libero, 30 soggetti partner: sono

i numeri di partenza della nuova edizione. Dopo le grandi soddisfazioni dello scorso anno, il Festival si ripropone con qualche piccola ma significativa novità, prima fra tutte l'aggiunta di una nuova location che offrirà iniziative dedicate all'infanzia: dal 2 all'11 settembre infatti Piazza Santa Maria in Castello sarà "La piazza dei Piccoli". Anche per quest'anno l'Arena di Piazza Mercatale sarà dedicata allo sport, con quattro partite dell'antico gioco della Palla Grossa (una in più dello scorso anno) e con molti altri eventi tra cui la partita di Beach Soccer tra Italia e Brasile, il cui ricavato andrà in beneficenza al Progetto Prama, la Fluo Run e l'ultima sfida del pugile Francesco Di Fiore. Nel giardino di piazza Mercatale si svolgerà per la prima volta a Prato il Finger Food Festival che abbina il cibo "mangiato con le mani" alla musica dal vivo. Ed infine, il grande palcoscenico di Piazza Duomo, che quest'anno presenterà i concerti di grande richiamo, pensati per pubblici diversi, ma tutti di enorme spessore artistico.

2-4 e 8-11 settembre

FESTA DEL LUCA 2016

Dove: Castelnuovo Berardenga (SI)

Quando: 12-4 e 8-11 settembre

Per info: www.sangusme.it pro@sangusme.it Tel. 0577.359345

Tradizione, spettacolo e ironia. Saranno ancora una volta questi gli ingredienti della Festa del Luca, che torna ad animare il borgo di San Gusmè, nel comune di Castelnuovo Berardenga. La manifestazione proporrà come ogni anno un programma ricco di iniziative e spettacoli sotto il segno della tradizione e nel ricordo di Luca Cava (in toscano stretto "luca'ava"), personaggio bizzarro del panorama folcloristico toscano e castelnovino ricordato all'entrata del borgo con una curiosa statua: un uomo accovacciato che copre le vergogne con il cappello, intento nello svolgere le sue funzioni quotidiane accanto a una scritta singolare: "Re, imperatore, papa, filosofo, poeta, contadino e operaio: l'uomo nelle sue quotidiane funzioni. Non ridete, pensate a voi stessi".

7-11 settembre

LIVE ROCK FESTIVAL 2016

Dove: Montepulciano (SI) Loc. Acquaviva

Quando: 7-11 settembre

Per info: www.liverockfestival.it

info@collettivopiranha.it

Torna l'appuntamento punto di riferimento per il grande rock. La manifestazione è

MOSTRA DELL'AGRICOLTURA E TERRITORIO

Dal 3 settembre al 2 ottobre

Inserita nel **Settembre Lucchese**, da oltre trent'anni la Mostra dell'Agricoltura e Territorio è dedicata interamente alla promozione dei prodotti tipici locali, ed è realizzata dalla Strada del Vino e dell'Olio Lucca Montecarlo e Versilia, in collaborazione con la Camera di Commercio di Lucca. Palcoscenico della mostra sarà come sempre il loggiato di Palazzo Pretorio in piazza San Michele a Lucca, dove verranno esibite, al grande pubblico,



le tipicità dei prodotti del paniere enogastronomico del territorio, in particolare della provincia di Lucca, quali: vini DOC e IGT delle aziende agricole delle Colline Lucchesi e di Montecarlo, olio extra vergine di oliva, miele, farro e farina di castagne della Garfagnana. Una vetrina preziosa che ogni anno attira una folla di visitatori provenienti dalla nostra regione ma anche e soprattutto i numerosi turisti che amano in maniera particolare la nostra cucina.



Strada del Vino e dell'Olio Lucca Montecarlo Versilia
www.stradavinoeoliolucca.it - info@stradavinoeoliolucca.it
vinolia@tiscali.it
Telefono 338.2211779 - 0583.976686





infatti tra i festival gratuiti più autorevoli d'Italia con grande musica internazionale, originalità artistica, attenzione ecologista, qualità eno-gastronomica e tanta vitalità giovanile. Cinque serate di rock, avanguardia elettronica, world music, reggae, tradizione popolare, blues e jazz, sempre ad entrata libera, ed enogastronomia tipica di grande qualità: sono gli elementi che hanno consentito una lusinghiera evoluzione al festival più inebriante di fine estate. Le specialità enogastronomiche della tradizione toscana, una birreria selezionata con cura e una sensibilità comunicativa sempre attuale corredano le esibizioni live. Per il programma di dettaglio consultare il sito internet.

8-11 settembre

CON-VIVERE CARRARA FESTIVAL

Dove: Carrara (MS)

Quando: 8-11 settembre

Per info: www.con-vivere.com

info@con-vivere.it Tel.0585.55249

"Frontiere": il tema dell'edizione numero XI di Con-Vivere Carrara festival organizzato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Carrara sotto la sapiente direzione scientifica di Remo Bodei, sembra cucito addosso

agli accadimenti globali degli ultimi giorni. E del resto non potrebbe essere altrimenti per una manifestazione che dalla sua nascita ha sempre raccontato e interpretato al meglio la complicata contemporaneità. Il festival, dopo aver raggiunto il traguardo del decimo anno nel 2015, si rinnova e rilancia, aggiunge un giorno e modifica gli orari: dall'8 all'11 settembre dalle ore 17:00 alle ore 24:00. Alcuni tra i protagonisti: Chiara Saraceno, Piergiorgio Odifreddi, Luca Mercalli, Nicola Piovani, Rokia Traoré, oltre ai consueti appuntamenti con il cinema, l'arte e lo spazio bambini.

9-10 settembre

PER TORRI E PER BASTIONI A LUME DI CANDELA

Dove: Montecarlo (LU)

Quando: 9-10 settembre

Per info: tel. 0583.22401 – 335.8066036 – valter_menchini@yahoo.com

La Fortezza di Montecarlo, situata alla congiunzione tra la piana di Lucca e la Valdinievole, è rimasta nell'immaginario di molti un luogo inaccessibile e pieno di mistero, oggi è possibile ammirarlo in tutto il suo splendore. Presso la Rocca del Cerruglio di Montecarlo, nei giorni 9 e 10 settembre a partire

dalle ore 21,00 si organizzano visite guidate con canti e musiche con la partecipazione della Collegiata di Montecarlo e Strumentisti della Filarmonica G.Puccini di Montecarlo sotto la direzione di Gabriele Micheli. E' consigliata prenotazione.

9-11 settembre

SENZA FILI PINOCCHIO STREET FESTIVAL

Dove: Pescia (PT) – Loc. Collodi

Quando: 9-11 settembre

Per info: vedi spazio pag.87

Irriverente e malandrino, Senza Fili è un Festival veracemente toscano: pungente come un'ottava rima, armonioso come una piazza di pietra serena... Il 9,10 e 11 settembre, Collodi sarà il piccolo grande sipario di un nuovo evento che si impone all'attenzione del pubblico nazionale per la qualità delle proposte artistiche e per la formula inedita. Una manifestazione di indiscutibile spessore (50 spettacoli in tre giorni!) rivolta ad un pubblico vario, dalle famiglie agli appassionati della scena contemporanea, della musica di qualità e dell'arte di strada.

Senza Fili - Pinocchio Street Festival è un progetto dell'**Associazione Terzotempo** di Pescia, organizzato in collaborazione con la Fondazione Nazionale Carlo Collodi, l'Asso-

VENDITA FRUTTA E VERDURA DETTAGLIO & INGROSSO



Aperto da **LUNEDI'** al **VENERDI'**
dalle 7.30 alle 13.00 e dalle 17.00
alle 19.30

SABATO
dalle 7.30 alle 13.00

DOMENICA
dalle 9.00 alle 12.00



GIOMAS

di Lorenzo Biagiotti

Prodotti
Ortofrutticoli
Vini e Oli

GIOMAS di Lorenzo Biagiotti
via Marconi, 112 PIEVE A NIEVOLE (P stoia)
telefono 0572.81026
www.fruttaeverduragiomas.it
info@fruttaeverduragiomas.it

Da Oggi C'è

Pan Brioche



Quelli di



non solo pane

**PANETTERIA, PASTICCERIA,
PIZZERIA-CAFFETTERIA**

aperti dalle 5,00 la mattina

Via Circonvallazione 48/50 Borgo a Buggiano

(a 300mt dal vecchio negozio verso Borgo a Buggiano)

telefono 0572.32082



ciazione Internazionale Open Street aisbl di Bruxelles, l'Associazione Il Teatro Che Cammina di Treviso, con il determinante contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia, il patrocinio della Regione Toscana, il sostegno della Città di Pescia e della Banca di Pescia.

Programma:

GRANDI EVENTI AL GIARDINO DI VILLA GARZONI Ore 22:00 (9 sett. Paolo Nani in "The Letter", 10 sett. Matteo Belli in "Genti Udite Questo Sermone", 11 sett. Disturbanda in "Lo Sconcerto" con spettacolo comico musicale). Ingresso 6,00 € intero e 4,00 € ridotto.

POMERIGGI AL PARCO E AL GIARDINO dalle ore 17,00 (9 sett. **ReMuTo** / Concerto Sinfonico, Circo Improvviso / trasformismo, 11 sett. Milo e Olivia in "Klinke" / Circo Teatro. **Capricci Musicali:** concerti di Solisti ed Ensemble (Archimossi, Sara Otello, Giordano Bindi e Luigi Nannetti). **Teatro Trabagai in "Catar Pinocchio"**). Ingresso scontato al Parco di Pinocchio e al Giardino di Villa Garzoni.

COLLODI CENTRO dalle ore 18:00 Reverse Street Band, Claudio & Consuelo **giocolieri e cantastorie**, Animazioni, Nando & Maila in "Sconcerto D'Amore" (CircoTeatro).

STREET FOOD E RISTORAZIONE / menù Senza Fili € 15,00. **Ingresso Libero. COLLO-**

DI CASTELLO dalle ore 21:00 **Storie per Ci-trulli:** Azioni Teatrali tratte da "Le Avventure di Pinocchio" con la Cattiva Compagnia e **Compagnia Libero Teatro. Nadia Ischia e Daniele Mandorli** in "Bugie Sotto la Luna" / Disegni di Sabbia e musica dal vivo, Teatro d'Ombre **con Federico Pieri**, Teatro con Matthias Martelli e Teatro Trabagai, Capricci musicali con Sandro Tani, Daniele Biagini, Elena Rocchini, Giordano Bindi, Luigi Nannetti. Ingresso libero.

10 settembre

WISH OUTDOOR FESTIVAL II

Dove: Firenze

Visarno Arena, Piazzale delle Cascine

Quando: 10 settembre, dalle ore 12.00

Per info: www.wishoutdooritaly.it

Novità assoluta per il mondo della musica elettronica: a 10 anni esatti dalla sua prima edizione, WISH Outdoor Festival approda per la prima volta in Italia. A settembre il WISH Outdoor Festival arriva finalmente in Italia, nella suggestiva location del Visarno Arena di Firenze a poche centinaia di metri dalla stazione centrale di Firenze. L'organizzazione metterà a disposizione del pubblico tre palchi, con una programmazione musicale contemporanea di 12 ore di musica, con più di 50 artisti che si succederanno on stage. Come da tradizione, il festival

avrà un tema centrale e tutte le scenografie e gli spettacoli d'animazione si adegueranno per creare un'incredibile atmosfera di contorno alla musica elettronica. Il pubblico rimarrà stupefatto e potrà ballare e scatenarsi in una location che si trasformerà in una magica avventura.

NOTTISSIMA 2016

Dove: Empoli (FI)

Quando: 10 settembre

Per info: www.nottissima.it csmf@centrobusoni.org Tel. 0571.711122

Con la direzione artistica del Centro Studi Musicali "Ferruccio Busoni" e di Giallo Mare Minimal Teatro, ritorna il 10 settembre il tradizionale appuntamento con la Notte più attesa dell'anno. Una notte di eventi imperdibili sulla scena dei più affascinanti scori di Empoli. La kermesse coinvolgerà le principali piazze e le strade del centro storico cittadino che sarà nuovamente travolto da suoni, colori, parole e divertimento. Spettacoli, musica, teatro, danza, laboratori creativi, mostre mercato animeranno gli angoli più suggestivi di Empoli. Il programma propone al pubblico una ricca serie di iniziative in grado di soddisfare i gusti e gli interessi più diversi, come nella consuetudine di Nottissima. Per tutta la durata della festa ci sarà una ricca offerta enogastronomica

Pescheria, friggitoria, grigliera Federico

Scegli & Mangia PESCE GRIGLIATO a Scelta



aperto a pranzo e cena
dal martedì al sabato

martedì **paella** giovedì,
venerdì e sabato
cacciucco

CHIUSO
DOMENICA
& LUNEDÌ

via dell'Unità d'Italia, 60/64 MONSUMMANO TERME telefono 0572.81623 Pescheria Federico





organizzata dai bar, i ristoranti e gli esercizi commerciali del centro e delle zone limitrofe, che completeranno e arricchiranno il programma con buona musica e buon cibo. Ingresso € 3 (solo adulti; ingresso gratuito per i ragazzi fino a 14 anni)

10-11 settembre

ESTROBILIA 2016

Dove: Larciano (PT)

Quando: 10-11 settembre

Per info: www.comune.larciano.pt.it

Festival dedicato alla musica e all'arte. La formula della manifestazione prevede esibizioni in vari angoli del centro cittadino. Un appuntamento di grande attrazione, promosso da Confcommercio Pistoia insieme all'amministrazione comunale, un evento che richiama giovani ed adulti da tutte le parti della provincia.

10,17 e 24 settembre

FINALE DI STAGIONE IN MUSICA A BUGGIANO CASTELLO

Dove: Buggiano (PT)

Loc. Buggiano Castello

Quando: 15-22 settembre

Per info: www.buggianocastello.it

info@buggianocastello.it

Tel.393.6252313

Sabato 10 settembre alle ore 21 nella Badia di Maria Santissima della Salute verrà consegnato il **23° premio musicale "Boris Christoff Buggiano Castello"**, istituito in ricordo del famosissimo basso bulgaro che aveva a lungo soggiornato a Buggiano. Quest'anno sarà assegnato all'Orchestra Archè, scelta effettuata grazie alla preziosa consulenza del Maestro Datteri. L'orchestra è composta da circa undici musicisti molto giovani, guidati da importanti maestri d'orchestra di fama nazionale. Nata nel 2012 sotto la guida del Maestro Francesco Pasqualetti, ha già calcato la scena di importanti teatri nazionali, come il Verdi di Pisa e il Coccia di Novara. Durante la serata verranno eseguiti dall'orchestra brani delle colonne sonore più famose, composte dai maestri Moricone, Bacalov, Piovani, Williams e molti altri. In apertura, l'Associazione culturale Buggiano Castello, grazie al sostegno economico delle famiglie Coturri e Ercolessi, consegneranno due borse di studio per studenti meritevoli della scuola media di Buggiano.

Sabato 17 settembre alle 21, in Palazzo Pretorio, l'Ensemble Cantores Circuli si esibirà in un concerto vocale polifonico di musica medieval-rinascimentale. Nel repertorio musicale del gruppo troviamo sia autori italiani, come Pierluigi da Palestrina, Claudio Monteverdi, Adriano Banchie-

ri e Giangiacomo Gastoldi, sia autori d'Oltralpe, come Jasquin Deprez, Tomas Luois da Victoria, Juan del Encina e Mateo Flecha. **Venerdì 24 settembre alle 21, sempre in Palazzo Pretorio, concerto di chitarra classica del Maestro Alessandro Bassetti**, considerato dalla critica musicale "Il Romantico", poichè riesce a trasmettere l'aspetto intimo e profondo di questo strumento. Tutti i concerti sono ad ingresso gratuito

15-22 settembre

FESTIVAL INTERNAZIONALE SOURCE - SELF - MADE DESIGN

Dove: Firenze - Le Murate

Quando: 15-22 settembre

Per info: www.sourcefirenze.it

info@sourcefirenze.it Tel.342.8361009

La manifestazione, in cui ogni anno si incontrano "makers", artigiani 2.0, creativi, architetti, sperimentatori digitali, addetti ai lavori e semplici curiosi, si svolgerà per la prima volta nel centro storico, alle Murate, ex complesso carcerario trasformato in polo multifunzionale. Organizzato dall'associazione Altrove e diretto da Roberto Rubini, il festival proporrà per 8 giorni un calendario nutrito di appuntamenti e **l'esposizione delle creazioni di 30 giovani designer**, provenienti da tutto il mondo, che porteranno qui molti oggetti inediti e pensati per l'occasione. Source Festival ha l'obiettivo di fornire strumenti e occasioni di confronto sul tema dell'innovazione e dell'aggiornamento per chi si occupa di design, ma anche per i semplici appassionati. Nel programma (completo su www.sourcefirenze.it), ci sono "Talk & Drink" con personaggi internazionali (**oltre 50 i relatori complessivi**), **3 tavole rotonde**, **10 workshop** e **7 "blind dates"** - nella sezione che ha il titolo **"Hacking Source"**, una tra le novità del festival - ovvero incontri di "brainstorming" su vari temi, che saranno indagati in maniera insolita e multidisciplinare **per raccogliere proposte e giungere a conclusioni insolite e imprevedibili**. In calendario anche il primo **"Design Talent"**, che darà la possibilità ad alcuni giovani creativi di poter essere integrati in un'azienda del settore moda e accessori, grazie alla collaborazione con Obi - Officina Bigiotteria Italiana.

17 e 24 settembre

TIRA FUORI IL MEGLIO DI TE

Dove: Pistoia - Biblioteca San Giorgio, Auditorium Terzani

Quando: 17 e 24 settembre

Per info: corsi.sangiorgio@comune.pistoia.it

Due incontri per fare chiarezza interiore e creare abitudini vincenti: vivere la propria vita ideale si può se si sa come fare, a cura della Dr.ssa Antonietta Giuntoli, coach e ideatrice di Metodo 5 Coaching per studenti. Essere protagonisti attivi della propria realtà non richiede doti particolari, tutti possono attivare comportamenti utili a prendere decisioni coraggiose, verso la propria realizzazione. **Sabato 17 settembre**, Allinea mente e cuore e fai emergere chi sei veramente. "Solo in perfetto accordo con te stesso riuscirai a trovare la tua strada e a mantenere la direzione giusta". **Sabato 24 settembre**, Riconosci le tue potenzialità ed utilizzale al meglio "Come trasformare i buoni propositi in risultati concreti: la buona tecnica del fare"

24 settembre-9 ottobre

LUCCAUTORI - PREMIO LETTERARIO RACCONTI NELLA RETE 2016

Dove: Lucca - Villa Bottini

Quando: 24 settembre-9 ottobre

Per info: www.raccontinellarete.it info@raccontinellarete.it

Tel.0584.961169

La giuria tecnica della XV edizione del premio letterario "Racconti nella Rete" ha selezionato i venticinque racconti che saranno inseriti nell'antologia del premio 2016 edita da Nottetempo. I vincitori saranno premiati a Lucca in occasione della fase finale della XXII edizione di LuccaAutori, in programma sabato 8 e domenica 9 ottobre 2016. Nell'occasione sarà presentata in anteprima la nuova antologia edita da Nottetempo contenente i racconti selezionati. La copertina è firmata da Giampaolo Talani. Sabato 8 ottobre sarà anche presentato in anteprima il cortometraggio tratto dal soggetto vincitore della sezione Corti. I venticinque racconti vincitori saranno protagonisti della mostra "Racconti a colori" attraverso le illustrazioni realizzate dagli studenti del Liceo Artistico Passaglia di Lucca. La mostra sarà inaugurata sabato 1 ottobre e le opere rimarranno esposte a Villa Bottini fino all'8 ottobre.

25 settembre

FANTASTIC'ARTE

Dove: Casole d'Elsa (SI) Loc. Mensano

Quando: 25 settembre

Per info: vedi spazio a pag.114



EVENTI DEL SAPORE

20 agosto-11 settembre

SAGRA DELLA PIZZA

Dove: Cerreto Guidi (FI) Loc. Lazeretto

Quando: 20 agosto-11 settembre

Per info: www.sagradellapizza.com

info@sagradellapizza.com

Tel.0571.587167

Si tratta di un evento decisamente particolare nel panorama delle sagre della nostra regione, essendo dedicato ad una specialità molto gustosa ed apprezzata, sebbene non tipicamente toscana. Nel menù della sagra ci saranno comunque, oltre a pizze e schiacciate cotte nel forno a legna, altre specialità più tipiche della cucina locale. Tra queste citiamo l'antipasto toscano, vari primi e bistecca, rosticciana o salsiccia, come secondo. Non mancheranno anche le portate di pesce. L'evento si tiene presso il Circolo ARCI Pietro Tozzini di Lazeretto, in collaborazione con la sezione locale dell'AVIS. Tutte le sere, dopo cena, spettacoli con musica dal vivo. La domenica conclusiva è previsto il gran finale con spettacolo pirotecnico dalle 23:00.

25-28 agosto, 2-4 e 9-11 settembre

SAGRA DI FINE ESTATE

Dove: Seravezza (LU) - Loc. Querceta

Quando: 25-28 agosto, 2-4 e 9-11 settembre

Per info: www.contradalamadonnina.it

contradalamadonnina@alice.it

Tel. 339.3914517

La sagra propone un menù a base di piatti tipici della zona e non solo, sia di mare che di terra. Troveremo, tra gli altri, primi come tordelli, pappardelle al ragù e al cinghiale e spaghetti allo scoglio, oppure secondi come stinco al forno con patate, grigliata mista, bistecche di manzo o di maiale e frittura di pesce. Per finire la cena in bellezza, la Festa del Dolce propone ogni sera 30 diverse varietà di torte. Tutte le sere, ballo sulla grande pista in marmo con le migliori orchestre, tombola, giochi e attrazioni varie.

26 agosto-11 settembre

BAVIERA FEST 2016 - VENTURINA

Dove: Venturina (LI)

Quando: 26 agosto-11 settembre

Per info: www.bavierafest.com

info@bavierafest.com

Il BavieraFest è una festa della birra itinerante, che punta alla valorizzazione dei prodotti tipici della tradizione bavarese: birra tedesca, stinco di maiale, gli imperdibili wurstel, lo strudel ed il famoso e ricercato Brezel (pane bavarese). Mentre assaporate le delizie gastronomiche sorseggiando un boccale di birra, come per magia vi ritrovate immersi in un padiglione dell'Oktobertfest di Monaco: tutte le se-

re musica bavarese alternata a musica internazionale, mentre in alcuni giorni della programmazione e tutti i fine settimana, una coinvolgente e tipica orchestra originale tedesca si esibirà alla festa della birra e vi intratterrà con allegre musiche bavaresi, prosit e divertenti gag.

CIPOLLA DI CERTALDO IN SAGRA

Dove: Certaldo (FI)

Quando: 26 agosto - 11 settembre

Per info: Tel. 338.7492832

Una sagra dedicata a questo straordinario prodotto locale che vedrà sulle vostre tavole un ricco menu a base di cipolla tutte le sere della sagra, a partire dalle ore 19,00 con l'apertura degli stand gastronomici. Ogni giorno i volontari intratterranno i partecipanti con incontri a tema, spettacoli teatrali e serate danzanti. La sagra si svolgerà tra la Terrazza Calindri e la Piazzetta Brana a Certaldo Alto ed è organizzato dal Consorzio Produttori Agricoli di Certaldo con il patrocinio dell'amministrazione comunale e di altre istituzioni locali.

27-28 agosto, 3-4 e 10-11 settembre

SAGRA DEL CINGHIALE

Dove: Castelnuovo di Sotto (PI)

Quando: 27-28 agosto, 3-4 e 10-11 settembre

Per info: Tel. 0571.47776

36ª edizione di questa sagra che vede nel menu




La Bottega
di Francesca e Alessandra Malucchi

Gustose pause pranzo
ENOTECA

ROSTICCERIA | DOLCI CASALINGHI
PIZZERIA *anche da asporto*
FOCACCE | PANE COTTO A LEGNA
MACELLERIA | SALUMERIA

SU ORDINAZIONE PREPARIAMO BUFFET
per feste, compleanni ed eventi in genere

via Marconi, 19 PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.80307



VENERDI
Frittura di pesce,
Cacciucco o Paella



Circolo "La Torre" Treschietto



**1-2 e 8-9
ottobre**



"SAGRA DEL FUNGO PORCINO E DELLA CASTAGNA"

DELLA VALLE DEL BAGNONE

a Treschietto - Bagnone (Ms)

Sabato apertura ore 18,00 - Domenica apertura ore 12,00

Tensostruttura nel sagrato della Chiesa

Locali coperti e riscaldati



Specialità:

**Soadella - Tagliatelle ai funghi - Polenta e funghi - Funghi fritti
Frittelle di farina di castagne - Ravioli di castagne - Scaloppine ai funghi
Lasagne bastarde - Mondine e Baletti - Salumi e formaggi
Vini Lunigianesi e Piacentini**

Per info: www.cipolladitreschietto.it - info@cipolladitreschietto.it - Tel. 340.3615837 - 328.8505288



specialità come penne o polenta al sugo di cinghiale e cinghiale in umido con olive. Non mancheranno altre portate come la carne alla griglia. Gli stand gastronomici aprono la sera dalle 19:00 e la domenica anche a pranzo dalle 11:00. Le serate verranno allietate da musica da ballo suonata dal vivo dalle orchestre dopo cena. L'ultima serata verrà chiusa da uno spettacolo pirotecnico, previsto alle 23:30.

31 agosto-11 settembre

SAGRA DELL'UVA

Dove: Montemurlo (PO)

Quando: 31 agosto-11 settembre

Per info: www.misericordiamontemurlo.it

info@misericordiamontemurlo.it Tel. 0574.798867
31ª edizione di questa sagra che si svolge tutti gli anni nell'ambito della Festa del Volontariato della Misericordia di Montemurlo e richiama il pubblico grazie al suo mix di musica, buon cibo e divertimento. Negli stand gastronomici della sagra si possono trovare ogni sera gustosi piatti come l'immancabile carne alla brace. Ogni serata ha comunque un suo particolare piatto del giorno, con specialità della tradizione locale e non solo. La pizzeria è sempre attiva e sforna ogni sera pizze, schiacciate e calzoni. Dopo cena si potranno gustare uva da tavola, pan con buva, bomboloni caldi, crêpe e waffle. Gli stand gastronomici sono allestiti presso i giardini della Misericordia e apriranno ogni sera dalle 20:00. A se-

guire ci saranno gli spettacoli con musica dal vivo e da ballo.

1-4 e 8-11 settembre

ANTICA FESTA DEL TEGAME

Dove: Arezzo

Loc. Monte Sopra Rondine

Quando: 1-4 e 8-11 settembre

Per info: www.montesoprarondine.it

info@montesoprarondine.it

Tel. 333.8120636

42ª edizione di questa festa dedicata agli antichi sapori aretini. Particolarmente ricco il menù: ribollita, trippa, grifi, fegatelli, maccheroni con sugo di nana e di carne, nana in porchetta, cinghiale in umido, bistecche, costoliccio, salsicce. Queste sono solo alcune delle specialità della festa, che prende il nome dalla tradizionale ricorrenza religiosa della "Madonna Addolorata", patrona del paese.

1-4 e 9-11 settembre

FESTA DI FINE ESTATE

Dove: Sorano (GR) Loc. San Giovanni delle Contee

Quando: 1-4 e 9-11 settembre

Per info: www.sangiovannidellecontee.it comitato@sangiovannidellecontee.it

In un piccolo borgo toscano, ai confini con il Lazio, ogni estate, in occasione dei festeggiamenti popolari in onore di Maria Santissima Addolorata, si tie-

ne una sagra gastronomica che sancisce il volgere a termine della stagione estiva. Siamo nel borgo di San Giovanni delle Contee, che prende il nome da un'antica chiesa, nella cosiddetta Area del Tufo. Presso gli stand gastronomici, a detta degli organizzatori "fornitissimi", si potranno trovare le specialità della zona. Si mangia tutte le sere dalle 19:30. Nel programma figurano anche altre attrazioni come musica dal vivo di band rock e non solo, DJ set e anche spettacoli teatrali.

2-4, 7 e 10-11 settembre

POLENTA E UCCELLI

Dove: Barga (Lu) - Loc. Filecchio

Quando: 2-4, 7, 10-11 settembre

Per info: maurogemignani@hotmail.com

Tel. 342.7599862

Siamo giunti alla 45ª tappa di una grande festa, quella della "Polenta e Uccelli" di Filecchio che chiude il ricco calendario di eventi barghigiani. Questa festa si propone come un tributo alla polenta, cibo povero che ha rappresentato però una ricchezza per le popolazioni antiche in diverse realtà del nostro paese, sfamate grazie a questo prodotto della natura. Il programma della festa, che inizia il 2 settembre con l'apertura degli stand, prosegue con iniziative come il raduno "Moto Polentata", il "Trofeo Rampichino", corsa ciclistica regionale per bambini, corsa n mountainbike, rievocazione con

Dolce Forno

Pane macinato a pietra e a lievitazione naturale, Pane di farro ai 5 cereali e al kamut

Buon pane, schiacciate, pizze, buccellato, strudel di mele, brioche, biscotti, cantuccini ripieni con marmellata di fichi, noci, frutta e tante altre bontà!

Il mercoledì BUCCELLATO

Il venerdì TORTE DI RICOTTA E DI MELE

Il sabato PANE CON L'UVA



ORGANIZZAZIONE



EVENTI

IN UN

LUOGO

DA

FAVOLA



**VIA FRATELLI GUERMANI, 1/3 - 51016 MONTECATINI TERME (PT)
TEL. 0572.767275 - 331.2227196 - 327.8961106
WWW.STIFFANYBEB.COM - STIFFANYBEB@GMAIL.COM**



“Sgranatura del granturco” e il “Tiro alla Forma” di parmigiano. Gli stand gastronomici, aperti tutte le sere dalle ore 19,30, sono un trionfo di prelibatezze, al centro delle quali c'è la polenta, cucinata in tutti i modi, come polenta incaciata e con uccelli. Intrattenimenti musicali tengono allegra la festa, tutte le sere, mentre i bambini possono giocare al parco divertimenti protetto..

2-4 e 8-11 settembre

SAGRA DEL FUNGO

Dove: Casole d'Elsa (SI) Loc. Pievescola

Quando: 2-4 e 8-11 settembre

Per info: www.sagradelfungo.net

È questa una sagra gloriosa, amatissima dai senesi, e conosciuta ben oltre i confini della Valdelsa, di fatto essendo uno degli appuntamenti imperdibili dell'estate in provincia. I funghi sono raccolti freschissimi nelle pendici boschive della Montagnola, ampia zona collinare suddivisa tra Casole d'Elsa, Monteriggioni, Sovicille e Siena; l'area raggiunge l'apice con il Montemaggio, a 671 metri slm. È dunque una zona particolarmente vocata alla produzione e raccolta di funghi; ovviamente i porcini, ma anche i galletti o giallarelle, i lardaioli, i leccini, i pinarelli, e altri ancora. I funghi sono cucinati dalle esperte cuoche della zona, realizzando primi secondi e contorni che si abbinano perfettamente con il vino Chianti Colli Senesi **che troverete in abbondanza alla festa**. Per comprendere quanta importanza abbia il fungo per la comunità, basti dire che la piazza principale di Pievescola è stata nominata «Piazza del Porcino». Tra gli eventi da segnalare: la cena all'osteria pizzeria “La Piazzetta” e al ristorante “La Querce” (prenotazioni al 388 9296883) ogni sera a partire dalle 20:00, mentre la domenica il ristorante La Querce sarà aperto anche a pranzo dalle ore 12:00; concerti di musica rock, pop e reggae; una mostra fotografica; la domenica è previsto anche un Mercatino dell'Artigianato dalle ore 10:00. Il programma completo della sagra è **visibile sul sito degli organizzatori**.

2-4 e 9-11 settembre

22ª SAGRA DEL FUNGO PORCINO

Dove: Pontassieve (FI)

Loc. Montebonello, Impianti Sportivi

Quando: 2-4 e 9-11 settembre

Per info: Tel. 055.8397989

L'ormai ultraventennale appuntamento, organizzato dal locale Circolo Arci “Il Campino”, propone varie piatti della tradizione locale, in particolare a base del pregiato fungo. Oltre alle specialità gastronomiche sono in programma una serie di manifestazioni sportive. Gli stand gastronomici aprono tutte le sere dalle 19:00; mentre la domenica si potrà mangiare anche a pranzo dalle 12:00. Il sabato è previsto anche un aperitivo. Le serate saranno inoltre allestite da un piano bar.

2-4, 9-11 e 16-18 settembre

SAGRA DELLA RANOCCHIOCCIOLA

Dove: Montespertoli (FI) Loc. Baccaiano

Quando: 2-4, 9-11 e 16-18 settembre

Per info: www.facebook.com/lapinetina.baccaiano Tel. 0571.671642-335.6138714

Sagra storica, dato che la sua tradizione risale originariamente al 1975. Solo recentemente è stata ripresa dopo un periodo di pausa. Organizzata dal Circolo ARCI “La Pinetina” di Baccaiano, la sagra vede protagoniste, come facilmente intuibile dal suo nome, due specialità alimentari della tradizione contadina toscana: la rana e la chiocciola. Le ricette di punta sono le speciali chiocciole in umido e **gli ottimi** ranocchi fritti; menzione d'onore alla ricetta del pollo al mattone, anche questa una specialità da non perdere. Gli stand gastronomici aprono la sera dalle 19:30, e la domenica anche a pranzo dalle 12:30. Nel corso della sagra sono previsti vari eventi collaterali con musica, spettacoli e beneficenza.

SAGRA DELLA FOCACCETTA

Dove: Aulla (MS) – Loc. Vaccareccia

Quando: 2-4, 9-11 e 16-18 settembre

Per info: www.quercidoro.parcchiaquercia.it Tel. 0187.471399

49ª edizione di questa sagra che rappresenta uno degli eventi gastronomici più apprezzati della zona, che accompagna la fine dell'estate. La Focaccetta è **un pane antico tipico della Lunigiana e della zona di Aulla in particolare. È realizzato a base di farina di grano e di granturco, ed è cotto nei tradizionali testi di terracotta**, su fuoco di legna rigorosamente di quercia. Ha un diametro di circa 15 centimetri e uno spessore abbastanza contenuto di non più di mezzo centimetro. La sagra propone alcune delle specialità tipiche della Lunigiana. Si potranno gustare ovviamente le focaccette, ripiene con stracchino, salsiccia, pancetta o gorgonzola, oppure dolci con la Nutella. Oltre a questo ci saranno primi come i tipici testaroli, tagliatelle o ravioli conditi con pesto, ragù o funghi, secondi come bistecchine di maiale, costolette o salsicce e contorni vari, il tutto accompagnato dall'ottimo Vermentino della produzione locale. Gli stand gastronomici resteranno aperti tutte le sere a cena e la domenica anche a pranzo.

3-11 settembre

40ª SAGRA DEL FICO

Dove: Carmignano (PO) Loc. Bacchereto

Quando: 3-11 settembre

Per info: www.bacchereto.it info@bacchereto.it Tel. 055.8717175

Il piatto tipico della sagra sono i fichi con salumi vari, vero classico della tradizione toscana; ma il menù è ricco di molte altre specialità, tra le quali citiamo qui il coniglio, l'arista al forno, rosticciane, antipasti di crostini, crostate con fichi, migliaicci, eccetera. Da segnalare anche tutte le domeniche pomeriggio, la preparazione dei covaccini all'olio e con i ciccioli nell'antico forno a legna del paese. Validissimi ovviamente anche i vini, essendo la zona pregiata in materia: alla festa troverete quindi ottimi vi-

ni bianchi, rossi, vin ruspo e vin santo delle colline di Carmignano. Nel programma è previsto poi anche uno speciale “Piatto del giorno” diverso ogni volta; tra gli altri potremo gustare la polenta ai funghi, e le penne al fico. La cucina della sagra apre tutti i giorni alle ore 19:30. La domenica, nel pomeriggio è previsto anche un mercatino dell'artigianato locale.

SAGRA DELLA LUMACA

Dove: Bucine (AR) – Loc. Ambra

Quando: 3-11 settembre

Per info: prolococambra@gmail.com

Tel.055.0691583-338.3276098

35ª edizione di questa sagra che si svolge nel cuore della Val d'Ambra che, come il paese, prende il nome dal torrente che la traversa. La Sagra della Lumaca propone vari eventi per due week-end. Nel secondo, sarà affiancata anche dall'Ambra Beer Fest, che propone una selezione di ottime birre e musica dal vivo da venerdì 9 a domenica 11. Da segnalare anche il Palio della Tonchiata che si svolgerà la sera della giornata conclusiva. Il programma della sagra è disponibile nelle pagina Facebook allestita dagli organizzatori. Gli stand gastronomici della sagra, con la degustazione delle lumache, apriranno i battenti da venerdì 9 a domenica 11. Si potrà cenare la sera dalle 19:30 e la domenica anche pranzare dalle 12:00. Nel primo weekend di sagra è prevista invece l'apertura della pizzeria in castello.

7-11 settembre

SAGRA DEL CINGHIALE

Dove: Capalbio (GR)

Quando: 7-11 settembre

Per info: www.sagradelcinghialecapalbio.it cosc1965@gmail.com

51ª edizione di un evento decisamente storico a livello regionale. Il menù propone varie specialità della cucina maremmana, in particolare di cacciagione. Tra i piatti consigliati citiamo il cinghiale alla cacciatora, l'ammazzafegati, il cinghiale alla griglia, la polenta e l'acquacotta. Gli stand gastronomici saranno aperti tutti i giorni a cena, mentre il sabato e la domenica anche a pranzo. Nei due giorni conclusivi è previsto anche il mercatino per le vie del centro storico.

8-11 settembre

SAGRA DELLA PORCHETTA

Dove: Monte San Savino (AR)

Quando: 8-11 settembre

Per info: www.prolocomontesansavino.it

info@prolocomontesansavino.it

53ª edizione di questa festa storica con un ricchissimo menu: la rinomata porchetta al centro dell'evento ma anche i picci, la carne alla brace, gli antipasti misti, gli gnocchi alla crema, tra gli altri. Specialità dell'Italia centrale, il piatto che dà nome alla sagra raggiunge a Monte San Savino un valore assoluto; è uno dei prodotti tradizionali toscani: quella della porchetta si segnala quale tradizione radicatissima



del luogo, avente un profumo particolare, caratteristico e intensissimo, dato dagli aromi di aglio e di finocchio, e dalla speciale carne morbida e ricca di sapore. Gli stand gastronomici restano aperti a cena tutte le sere dalle 19:30 e a pranzo solo il sabato e la domenica, dalle 12:00.

8-11 e 15-18 settembre

FESTA DELLA BIRRA – SETTEMBERFEST

Dove: Borgo San Lorenzo (FI)

Loc. Sagginale

Quando: 8-11 e 15-18 settembre

Per info: www.sagginale.it info@sagginale.it
Tel. 055.8490072

12ª festa della birra direttamente da Monaco. Specialità bavaresi servite al ristorante, il giovedì, venerdì, sabato solo a cena e la domenica sia a pranzo che a cena. Il venerdì e il sabato musica dal vivo.

8-25 settembre

SAGRA DEL TARTUFO

Dove: Fiesole (FI) – Loc. Girone

Quando: 8-25 settembre

Per info: www.facebook.com/SagraTartufoDelGirone sagratartufo@gmail.com Tel. 055.6593969
L'evento si tiene in concomitanza con la festa del Volontariato della Croce Azzurra di Pontassieve. Quest'anno troverete tutto nuovo, a partire dalla cucina, completamente rinnovata e, speriamo, ancor più efficiente per poter preparare in fretta i no-

stri piatti alla nuova copertura degli spazi per cenare. **Nel menù della sagra** spiccano **specialità a base di tartufo**, tra le quali citiamo bruschetta o crostini come antipasti, primi come lasagne bianche, taglierini o tortelli o secondi come carpaccio di bresaola, bistecca, scaloppine, o per chi la preferisce anche la pizza, tutti a base del pregiato tubero. Ci saranno comunque anche altri piatti per chi vuol provare qualcosa di diverso. Gli stand gastronomici aprono **tutte le sere, dalle 19:30**.

9-11 settembre

SAGRA DELLA SALSICCIA

Dove: Buggiano (PT) Prato Chiesa S. Maria in Selva

Quando: 9-11 settembre

Per info: Tel. 0572.31711

Torna anche quest'anno la ormai tradizionale "Sagra della salsiccia", organizzata dall'9 all'11 settembre, come sempre nel prato antistante la Chiesa di Santa Maria in Selva. Il comitato organizzatore sta lavorando a moltissime sorprese, un ricco menù a base dei piatti migliori della cucina toscana, musica e tanto divertimento. La "Sagra della salsiccia" è un appuntamento fisso del settembre borghigiano, in grado per ogni edizione di attirare centinaia di ospiti da tutta la Valdinievole per godersi il fresco e buona cucina negli ultimi giorni di estate.

FESTA DEL FUNGO PORCINO

Dove: Marliana (PT) – Loc. Montagnana

Quando: 9-11 settembre

Per info: <http://prolocomontagnana.wix.com/prolocomontagnana> proloco.montagnana@gmail.com Tel.0572.68005

Al fresco della Montagna Pistoiese, non lontano dal famoso Zoo di Pistoia, saranno tre le serate dove poter degustare ottimi piatti a base di funghi. Gli stand gastronomici saranno aperti a cena dalle 19:00 alle 23:00 e la domenica anche a pranzo dalle 12:00.

VILLAGGIO DELLA BIRRA 2016

Dove: Buonconvento (SI) - Villa di Piana

Quando: 9-11 settembre

Per info: www.villaggiodellabirra.com
info@villaggiodellabirra.com

Diventato un punto di riferimento internazionale, il Festival seleziona ed invita solo i produttori che con le loro produzioni, stanno contribuendo ad arricchire la qualità del mondo produttivo della birra artigianale, persone che, prima di tutto, ci hanno già fatto percepire nel corso di questi anni la loro ricchissima umanità. Il Villaggio è un vero e proprio Festival, non una semplice fiera, nato per celebrare l'amicizia con molti birrai belgi e poi allargatosi anche agli altri birrai, come succede con le amicizie vere. Diventato nel tempo un importante punto di riferimento internazionale, il festival seleziona ed invita solo quei produttori che con le proprie birre sono segno evidente della raggiunta eccellenza

MERCERIE LUISA



Grebiuli
per asilo e
scuola

Nuova
collezione
autunno
inverno

Abbigliamento, Maglieria e
intimo per uomo, donna e bambino

Via G. Matteotti, 108/A PIEVE A NIEVOLE
telefono 0572.951080

Associazione Allevatori Livornesi
COMITATO CITTADINO VENTURINA TERME
2009

24-25 SETTEMBRE 2016
CAMPAGNA IN FIERA

2ª EDIZIONE
AREA FIERISTICA
VENTURINA TERME

STAND GASTRONOMICI E DEGUSTAZIONE, STAND DI ARTIGIANATO, MOSTRA BESTIAME E ANIMALI DA ALLEVAMENTO, CAVALLI E CAVALIERI, SPETTACOLI EQUESTRI.

INGRESSO GRATUITO

APERTURA: SABATO 15.00-23.00 DOMENICA 10.00-22.00
Per info: Comitato Cittadino Venturina Terme
infocvt@gmail.com | tel. e fax 0565.855913 - 338.1512092

CARPE
DIEM

Bar, Pizzeria al taglio
e da asporto, Paninoteca

Grazie a tutti per i nostri
12 anni di attività



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

**PIZZA
AL TAGLIO E
DA ASPORTO**



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

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
320.9520640

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

Primi Piatti Pranzi di lavoro, Insalateria

CARPE
DIEM



Lo STAFF del MAGICO!



PRANZI DI LAVORO
ANTIPASTI, PRIMI PIATTI,
PIATTI FREDDI, INSALATERIA,
PIZZA E PANINI



**APERTURE STRAORDINARIE
PER COLAZIONI NOTTURNE
DOPO DISCOTECA**

11 SETTEMBRE 2016 ore 15,00

 GENOA

 **FIorentINA**

18 SETTEMBRE 2016 ore 15,00

 **FIorentINA**

 ROMA

21 SETTEMBRE 2016 ore 20,45

 UDINESE

 **FIorentINA**

25 SETTEMBRE 2016 ore 15,00

 **FIorentINA**

 MILAN

2 OTTOBRE 2016 ore 15,00

 TORINO

 **FIorentINA**

 **15 SETTEMBRE ore 21,00**

 PAOK

 **FIorentINA**

 **29 SETTEMBRE ore 19,00**

 **FIorentINA**

 QAARBAG

Dal venerdì alla domenica ORARIO CONTINUATO 24h su 24h
TELEFONO 0572.48256 320.9520640 | Seguici su Carpe Diem Caffè



nell'ambito della produzione artigianale di qualità. Belgi, italiani, americani, olandesi, norvegesi, danesi, inglesi, spagnoli: birrai dai quattro angoli del mondo, uniti dall'unico comune denominatore della birra artigianale di qualità.

10-11 settembre

PASTA NOSTRAM

Dove: Santa Luce (PI) – Loc. Pieve di S. Luce

Quando: 10-11 settembre

Per info: www.pievesluce.com

pievesluce@pievesluce.com Tel. 050.685867

La manifestazione è organizzata dalla **Cooperativa Produttori Agricoli Pieve Santa Luce** ed è dedicata alla **valorizzazione dei prodotti locali**. Tra questi in particolare alla pasta "Terra di Luce", prodotta esclusivamente con la semola del grano duro raccolto nelle Colline Pisane dagli agricoltori della Cooperativa. L'evento si terrà presso al sede della Cooperativa in via Colline a Pieve di Santa Luce. Gli stand gastronomici resteranno aperti a cena dalle 19:00 e la domenica anche a pranzo dalle 12:30. Nel corso della manifestazione saranno possibili degustazioni e vendita di prodotti locali. Da segnalare anche altri eventi come un raduno di trattori d'epoca e macchine agricole sabato dalle 16:00, mentre nel pomeriggio di domenica sono previsti una dimostrazione di pane e pasta fatti in casa e intrattenimento per bambini.

10-11 e 17-18 settembre

19ª SAGRA DELLA SCHIACCIATA CON L'UVA

Dove: Vinci (FI) – Loc. Vitolini

Quando: 10-11 e 17-18 settembre

Per info: www.lacompagniadegliortacci.com lacompagniadegliortacci@virgilio.it Tel. 0571.508045-335.7176770

La schiacciata con l'uva di Vitolini è, come quasi tutte le cose di questo paese arroccato sulle pendici del Montalbano, una cosa speciale e come tutte le cose speciali va preparata con tanto tempo e tanto amore per la buona cucina. Durante la sagra saranno inserite diverse manifestazioni. Per il programma completo visitare il sito internet degli organizzatori.

SAGRA DEL CACCIUCCO E GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Dove: Rufina (FI)

Quando: 10-11 e 17-18 settembre

Per info: www.audaxrufina.it

Tel. 055.0601696-346.7204638

Ottima occasione per gustare dell'eccellente pesce ad un prezzo vantaggioso. Il menù della sagra prevede piatti di pesce che spiccano per la loro prelibatezza: antipasti, primi piatti, cacciucco senza spine, gamberoni alla griglia, frittura di calamari e gamberetti, il tutto accompagnato da ottimi vini. Per chi non ama il pesce, non manca la classica carne al-

la griglia. Il ristorante, allestito in locali climatizzati presso gli impianti sportivi del paese, apre la sera a cena dalle 19:00 e i festivi anche a pranzo dalle 12:00.

SAGRA DELLA POLENTA, FUNGHI PORCINI E CINGHIALE

Dove: Carmignano (PO) Loc. Poggio alla Malva

Quando: 10-11 e 17-18 settembre

Per info: [fb Sagra della polenta funghi porcini e cinghiale](https://www.facebook.com/Sagra-della-polenta-funghi-porcini-e-cinghiale) Tel. 055.8718054

Doppio fine settimana tutto dedicato alla polenta, i funghi porcini e il cinghiale. Gli ingredienti sono quelli di una tipica sagra gastronomica toscana, con sapori e cucina casareccia, e se dopo 28 anni la festa continua a riscuotere un così grande successo, evidentemente sono tali da far breccia nei palati. Ad organizzare la sagra sono i volontari della Circolo Arci A.Naldi. L'appuntamento è dietro la centralissima piazza A. Naldi presso la Casa del popolo a cena ma anche a pranzo la domenica.

17-18 e 24-25 settembre

SAGRA DELLA POLENTA IN TUTTE LE "SARSE"

Dove: Castelfranco di Sotto (PI)

Quando: 17-18 e 24-25 settembre

Per info: clclcl@email.it tel. 328 2139180

Al centro di questa sagra è naturalmente il ricco menù la cui portata principale è la polenta a "palle"

LORENZINI Panificio



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



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

Karamella e poi
di Patrizia Masini

La moda fashion per le donne eleganti

taglie forti

NOVITÀ ANGOLO OUTLET

nuova gestione

via Cavour, 42 ALTOPASCIO
telefono 0583.264674

MERCERIA
Bellandi

FILATI
BOTTONI & CERNIERE
LANE
INTIMO
MAGLIERIA

via Provinciale Buggianese, 2
PONTE BUGGIANESE (Pistoia)
telefono 0572.635092

Azienda Bioagrituristica

TUTTO IL SAPORE DELLA MONTAGNA



Senza respiro! E' la sensazione che si prova voltando l'ultima curva quando appare la località I Taufi e la relativa azienda agricola!



Uno dei posti più belli e suggestivi della montagna pistoiese, siamo sotto il Monte Libro Aperto, ed il crinale che da questo porta fino al monte Corno alle Scale passando per il Passo della Croce Arcana sopra la Doganaccia... Dalla località Melo di Cutigliano dista circa 7 km dei quali 4 sono di pianeggiante strada bianca lungo la quale si alternano i prati, boschi di faggio e di abete. Presso l'azienda è possibile partecipa-



E' POSSIBILE INOLTRE AFFITTARE APPARTAMENTI

re alle attività agricole e fare **MERENDE E DEGUSTAZIONI**.

Ora nella bella stagione sulle panche in legno, su prenotazione, è possibile degustare i nostri prodotti e trovare i vecchi sapori.

Taglieri dei loro i formaggi, pane fatto in casa e perfino pasti completi con tortelli del melo, le loro carni alla brace oltre a dolci caserecci, castagne e frutti del bosco per finire in bellezza!

LE NOVITÀ: disponiamo di box per sosta cavalli a 12 posti. Potete prenotare la vostra escursione con i nostri cavalli, siamo anche pensione cavalli.

Venite a scoprire il nuovo percorso di 6 km attorno alla struttura: natura, storie e didattica a vostra disposizione.

I PRODOTTI: tra i prodotti spicca il formaggio, prodotto tutto "a latte crudo", una specialità della Montagna Pistoiese. Quindi il latte ed i suoi derivati. Si possono gustare anche buonissimi gelati artigianali fatti con il nostro latte e frutta appena colta.

Ora nel periodo estivo alleviamo polli e conigli con granaglie biologiche e quanto trovano a terra, disponibili su ordinazione. Inoltre la frutta spontanea, le culture Bio, frutti del sottobosco, le patate del melo.



Località Taufi 70
Melo - CUTIGLIANO (Pistoia)
telefono 3473581165 www.itaufi.it
agriturismoitaufi@alice.it



condita con vari tipi di salse. Il menu prevede antipasti, da quello toscano a quello a base di crostini di polenta, polenta al ragù di lepre, salciccia e funghi, olio e grana. Inoltre polenta al tartufo e polenta con baccalà, penne con ragù di salciccia e funghi, papardelle alla lepre, trippa, bistecca di manzo, salsicce, rosticciana, arrosto misto, galletto alla brace e contorni vari.

Per finire cantuccini e vin santo! La sagra è organizzata dalla Contrada San Bartolomeo di Castelfranco di Sotto. Apertura degli stand alle ore 19,30 per la cena e alle ore 12,30 per il pranzo (previsto solo la domenica).

48ª FESTA DELL'UVA DI SCANSANO

Dove: Scansano (GR)

Quando: 17-18 e 24-25 settembre

Per info: www.scansanopro.it

settembre.scansano@gmail.com Tel. 335.222153
Il 17 e 18 settembre, per rendere omaggio al rinomato vino rosso DOCG Morellino di Scansano, le caratteristiche cantine locali vengono aperte ai turisti per degustare questo eccellente vino accompagnandolo con piatti e prodotti tipici (olio, formaggio, salumi) della Maremma. Il 24 e 25 settembre, mercato artigianale, laboratori creativi, animazione per bambini, raduno vespa 50, cantine storiche, musica itinerante, serate danzanti, carosello "I Butteri", sfilata carri e tanto altro ancora.

SAGRA D'UGNI COSA FRITTA

Dove: Buti (PI)

Quando: 17-18 e 24-25 settembre

Per info: Tel. 335.5838994

Il ricco menù della sagra è a base di frittura, sia di secondi che di contorni: pesce, carne, pasta e verdure fritte. Non mancheranno altre specialità locali come la trippa alla butese. Gli stand gastronomici, allestiti presso il Parco Danielli, aprono tutte le sere dalle 19:30 e alla domenica, intrattenimento per bambini. Oltre al cibo, ci aspetteranno musica e spettacoli dal vivo. Locali al coperto

17-26 settembre

12ª FESTA BIANCOROSSA

"SAGRA DELL'OCIO"

Dove: Montepulciano (SI)

Montepulciano Stazione

Quando: 17-26 settembre

Per info: ivo.cencini@gmail.com

Tel. 339.2129676-338.7564804

Siamo nel bel mezzo della Val di Chiana Senese. Montepulciano Stazione, rispetto al centro comunale, si trova in posizione più centrale e vicino agli altri centri anche aretini. In questa occasione propone un piatto tipico della cucina locale: l'ocio, ovvero l'oca in dialetto, è a base di varie ricette della tradizione. Nel menù della sagra si potranno provare varie specialità locali, a base di ocio e non so-

lo. Non manca anche la possibilità di provare la pizza cotta nel forno a legna. L'evento è organizzato dall'associazione sportiva La Chianina e si tiene in occasione della 12ª Festa Biancorossa presso il circolo Sportivo I Tigli. Gli stand gastronomici aprono tutte le sere alle 20:00. Domenica e lunedì si potrà anche pranzare presso la Fiera al Ponte. Venerdì 23 settembre manifestazione podistica in notturna.

22 settembre-23 ottobre,

tutti i fine settimana

SAGRA DEL FUNGO

PORCINO E DELLA BISTECCA

Dove: Certaldo (FI)

Centro Polivalente Piscina Fiammetta

Quando: 22 settembre-23 ottobre,

tutti i fine settimana

Per info: www.nuotocertaldo.com

info@nuotocertaldo.com Tel. 0571.667349

Torna la sagra della bistecca e del fungo porcino, organizzata dal circolo nuoto di Certaldo ad animare le serate nei fine settimana di settembre e ottobre. Serate di buona musica accompagnate da saporite bistecche fiorentine e profumati funghi porcini aspettano i più golosi.

23-25 settembre

9ª SAGRA DEL TARTUFO

BIANCO E FUNGO PORCINO

Remise & Forme
BE BEAUTY FIN DA SUBITO

- PROGRAMMI •
- DIMAGRANTI •
- PERSONALIZZATI •

BE BEAUTY

Via I° Maggio 283/B - Margine Coperta - Tel. 0572 771026



Colazioni



*Tutte le sere
aperitivo con ricco buffet*



APERTO TUTTI I GIORNI
dalle 6.00 all'1.00



**PUNTO
SNAI**

PAGAMENTI

F24 (IMU, TASI, TARI), Bonifici, Bollettini
Ricariche Postepay, PayPal,
LottoMaticard, Biglietti bus/treno



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



APERTO TUTTI I GIORNI
dalle 7.00 alle 23.00



Dove: San Miniato (PI) – Loc. La Serra

Quando: 23-25 settembre

Per info: <http://lesagredelaserra.wix.com/lesagredelaserra> lesagredelaserra@gmail.com
Tel. 339.1639542

Due prodotti di tutto rispetto quelli che arricchiscono il menù della sagra che si tiene presso il Circolo Arci della Serra. Tra le specialità previste nel menù, citiamo in particolare le lasagne al tartufo bianco, le uova al tartufo e i funghi fritti. Gli stand gastronomici saranno aperti venerdì e sabato a cena dalle 20:00, e domenica anche a pranzo dalle 12:00. Non mancheranno inoltre alcuni eventi collaterali alla sagra, come la gara di escavazione per cani da tartufo aperta a tutti nella giornata di domenica e la concomitante mostra del tartufo bianco.

25 settembre

50ª SAGRA DELLA PATATA FRITTA

Dove: Marliana (PT) – Loc. Serra Pistoiese

Quando: 25 settembre

Per info: www.serrapistoiese.it

segretariato@serrapistoiese.it Tel. 0572.69018

Dall'ormai lontano 1966, gli abitanti di Serra Pistoiese dedicano una giornata di fine estate alla patata frita. Nella piazza centrale del paese viene allestita per l'occasione una padella di due metri e mezzo di diametro nella quale, nell'arco di tutta il pomeriggio, vengono fritti quintali di patate tagliate a fet-

te o a fiammifero, che vengono distribuite gratuitamente ai partecipanti alla manifestazione. Nel corso della manifestazione si potranno gustare anche necci ripieni di ricotta o Nutella. La sera si potrà cenare presso il Circolo di Serra con menù a prezzo speciale. La distribuzione delle patate inizia alle ore 15:00. Nel corso della manifestazione è prevista anche animazione con musica dal vivo. Da non perdere infine la premiazione per la patata più grossa e più strana, dalle 18:00.

MANGIALONGA

Dove: Fivizzano (MS)

Quando: 25 settembre

Per info: www.mangialonga.wixsite.com/mangialongafivizzano
mangialongafivizzano@gmail.com
Tel. 392.2124222

Una passeggiata e non solo...la mangialonga è più simile ad una lunga scampagnata. Durante il percorso, infatti, gli avventori troveranno quattro punti di ristoro che seguiranno le portate di un pranzo domenicale. Aperitivi, primi, secondi e dolce sono le tappe della passeggiata gastronomica. Vino e birra a volontà.

29 settembre-9 ottobre

OKTOBERFEST

Dove: Arezzo – Area COOP.FI (ex IPERCOOP)

Quando: 29 settembre-9 ottobre

Per info: www.facebook.com/oktoberfestarezzo

associazionemelodika@yahoo.it

Tel.328.3780927-328.1312735

grazie alla stretta collaborazione con il comune di arezzo, la manifestazione che utilizza (rigorosamente) nella totalità le risorse del territorio, sta crescendo sempre di più ogni anno. la più importante novità 2016 prevede, oltre alle classiche birre bavaresi, l'apertura agli stand dei birrifici artigianali del territorio per aumentare il prestigio della manifestazione e le varietà delle birre proposte. Un'area sarà dedicata ad alcuni stand che avranno la funzione di sensibilizzare le persone al rispetto dell'ambiente e bio. L' area ristorante verrà curata da vari ristoranti aretini, alcuni del mercato internazionale per garantire qualità e risparmio. Gustosi piatti tradizionali, servizio più rapido e molto altro, con un attrezzato banco dolci e il simpatico punto crêpes. Anche quest'anno sarà presente il divertentissimo luna park. Luna park e birreria attivi già dalle prime ore del pomeriggio, lunedì, martedì, mercoledì compresi. Le nuove proposte musicali ed artistiche, sempre ricercate, avranno il supporto tecnico e artistico dei locali più rock della provincia il "rock heat" e "dinky". Sempre presente il mercatoo hobbisti e area social. Spazio anche allo sport e ai giochi con il torneo di freccette, esibizioni karate, badminton e attività di svago con i gonfiabili per i più piccoli. L'oktoberfest arezzo sarà una manifestazione coloratissima adatta a tutte le età per due

Fantastic'Arte
un viaggio tra arti e mestieri 2016

Mensano (Casole d'elsa) - 25 Settembre
IN PREZZO DI SOCCORRI DALLE 11,00 ALLE 20,00

Una festa fantastica in un borgo medievale che ospita artisti di ogni genere che spiegano ai visitatori l'importanza e la magia del proprio lavoro

SPETTACOLI DI DANZA E MUSICA

Navette gratuite per il trasporto dai Parcheggi

LABORATORIO PER GRANDI E PICCOLI

PRESENTI PUNTI DI RISTORO

Per informazioni 0577.963913

Mensano: una giornata all'insegna dell'arte

Il giorno di domenica **25 Settembre**, nel borgo medievale di Mensano (frazione di Casole d'Elsa, provincia di Siena) avrà luogo la terza edizione di "Fantastic'Arte" in cui, il visitatore, potrà gustarsi un viaggio tra arti e mestieri antichi e contemporanei. Artisti di ogni specie rappresenteranno e spiegheranno in modo semplice e comprensibile il proprio lavoro, pertanto il visitatore potrà cimentarsi ad effettuare lavori sotto la supervisione dell'artista, che poi saranno esposti. Spettacoli e rappresentazioni dei mestieri più disparati: dal body paint al ferro battuto, dalla musica alla lavorazione della creta, dalla danza alla pittura, dagli origami al Raku, dalla lavorazione del telaio alla pasta fatta in casa. Nel paese saranno presenti punti di ristoro ed il trasporto dai parcheggi sarà coadiuvato da navette gratuite. L'ingresso alla festa è di 7 € per tutti coloro con età superiore ai 10 anni, gratuita per i bambini.

Comitato della Fantastic'Arte - Tel. 0577.963913 - 348.3706558

NUOVO SUV PEUGEOT 2008

MASTER OF THE ELEMENTS



PASSA A PEUGEOT il tuo usato vale il 30% in più

Grip Control® / Peugeot i-Cockpit® / Cambio automatico EAT6

PEUGEOT ASSISTANCE | 800 833034
10 ANNI DI ASSISTENZA STRADALE GRATUITA | 24 ORE SU 24

PEUGEOT RACCOMANDA TOTAL | Valori massimi ciclo combinato, consumi: 4,9 l/100 km; emissioni CO₂: 114 g/km.

Il nuovo SUV Peugeot 2008 è arrivato ed è pronto alla sfida su tutti i terreni. Design aggressivo per uno stile deciso e forte, **Grip Control®** per la massima aderenza su strada, **Peugeot i-Cockpit®** per una guida istintiva, agile e sicura, **motori Euro 6 PureTech e BlueHDi** per alte prestazioni e consumi ridotti, **cambio automatico EAT6** per una guida fluida e dinamica. In più, **Active City Brake, Park Assist e retrocamera**. Questa è **Best Technology Peugeot**.



PEUGEOT

TOSCANA MOTORI
Service srl

Tel. 0572 911722

Via Gramsci, 123/A - 51010 Massa e Cozzile



Seguici anche
su Facebook

MOTION & EMOTION



settimane di musica, arte, cultura e tanto divertimento...accompagnati dalle migliori birre del territorio e dal mondo.

1-2 ottobre

FIERA MERCATO DEL TARTUFO BIANCO DI CORAZZANO

Dove: San Miniato (PI) – Loc. Corazzano

Quando: 1-2 ottobre

Per info: www.sanminiatorpromozione.it
ufficio.turismo@sanminiatorpromozione.it
Tel.0571.462804-339.8472268

Piatti al tartufo e tante specialità toscane in questa tradizionale sagra. Alla sagra, nata nel 1987, sono presenti stand che vendono tartufo e per l'occasione viene allestito un ristorante dove è possibile gustare piatti al tartufo, ma anche specialità toscane. Si inizia con l'apertura degli stand il sabato pomeriggio per concludere la domenica sera con un intrattenimento musicale.

1-2 e 8-9 ottobre

SAGRA DEL FUNGO PORCINO E DELLA CASTAGNA

Dove: Bagnone (MS) – Loc. Treschietto

Quando: 1-2 e 8-9 ottobre

Per info: vedi spazio a pag. 103

Nel piccolo borgo ricco di storia, presso il piazzale antistante la Chiesa di Fenale, si fa festa come nei tempi passati, con due sagre che rappresentano a tutti gli effetti il territorio lunigianese e le proprie

tradizioni. Il confine tra Toscana, Liguria ed Emilia Romagna, terre fertili e di forti tradizioni culinarie fa sì che Bagnone abbia una cultura ricca soprattutto dal punto di vista enogastronomico.

Entrambe le sagre offrono il meglio del paniere lunigianese: soladella, frittelle di farina di castagne, ravioli di castagne, lasagne bastarde, mondine e baletti, salumi, formaggi e vini sia lunigianesi che piacentini. Gli amanti del fungo apprezzeranno senz'altro le tagliatelle, la polenta e i funghi fritti.

Le due sagre sono organizzate come sempre dal circolo La Torre di Treschietto, volto noto agli appassionati della famosa cipolla di Treschietto a cui viene dedicata un'importante sagra nel mese di maggio.

Un'occasione in più per visitare il borgo medievale con la sua Chiesa, il suo Castello e i caratteristici angoli che trasudano storia.

2 ottobre

PALAZZUOLO IN PIAZZA

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI)

Quando: 2 ottobre

Per info: www.palazzuoloturismo.it
turismo@comune.palazzuolo-sul-senio.fi.it
Tel. 055.8046125

Suggestiva anteprima delle domeniche di sagra del marrone con le eccellenze gastronomiche, artigianali e industriali palazzuolesi in mostra per strade e piazze

7-9 ottobre

BOCCACCESCA 2016

Dove: Certaldo (FI)

Quando: 7-9 ottobre

Per info: www.boccacesca.it

Boccacesca diventa maggiorenne e per un compleanno tanto speciale la patria di Giovanni Boccaccio, uno dei padri della lingua italiana e dell'arte del buon vivere, si prepara a festeggiare con un'edizione che si preannuncia indimenticabile. Fervono i preparativi per la 18esima edizione della manifestazione che si terrà dai prossimi 7 al 9 ottobre, quando l'intera città cambierà volto per accogliere appassionati, addetti ai lavori, ma anche per un pubblico curioso che abbia voglia di scoprire sapori, profumi e saperi del mondo. Tante le novità di quest'anno, soprattutto la scelta del tema. Con uno spirito tutto toscano, perfettamente in linea con la poetica Boccaccio, in un periodo di prolungata crisi in cui si avverte il bisogno di credere in qualcosa di migliore la proposta di Boccacesca è quella di andare a riscoprire la speranza e la voglia di godersi la vita. Ecco allora ai visitatori verrà proposto un ritorno agli anni '60/70, gli anni della crescita economica, quelli in cui il sorriso era protagonista sul volto della gente. Un viaggio emozionale che partendo dall'enogastronomia - regina della manifestazione - attraverserà il mondo dell'arte e dell'artigianato.

Dott.ssa Innocenti Chiara
ODONTOIATRA
Ortodonzia e odontoiatria infantile.

Dott.ssa Pandolfi Caterina
ODONTOIATRA
Odontoiatria estetica, endodonzia, parodontologia e protesi.

Dott. Scaramelli Massimo
MEDICO CHIRURGO ODONTOIATRA
Chirurgia orale, implantologia.

Dott. Celandroni Lorenzo
ODONTOIATRA
Odontoiatria conservativa endodonzia.

Boschi Laura
ASSISTENTE ALLA POLTRONA
Segreteria.

Maria Messina
ASSISTENTE ALLA POLTRONA

Studio Dentistico GIUNTOLI LEANDRO

*Una equipe di professionisti
che con cortesia e grande
professionalità ti cura e
riesce a farti sorridere meglio.*



Studio Dentistico
GIUNTOLI LEANDRO

Via Calderaio, 12
MASSA E COZZILE (Pistoia)
telefono 0572 910492

**9 settembre****FLUO RUN NIGHT
LA CITTA' CHE BRILLA****Dove:** Prato (Po)**Quando:** 9 settembre**Per info:** www.fluorun.it/Prato
www.settembreprato.it
Tel. 02.89952364/331.4370677

La corsa più fluorescente dell'estate, arriva anche quest'anno a Prato! La Fluo Run, una marcia non competitiva in notturna di 5 km, a ritmo di colori fluo per illuminare il centro città e le piste ciclabili. Un'occasione unica per i cittadini per girare di notte in città in compagnia correndo o magari anche solo camminando. Segreteria e organizzazione a cura della Italia Runners Asd di Bergamo. Ritrovo, iscrizioni (se non fatte prima on-line o presso i due negozi convenzionati) e consegna gadgets a partire dalle ore 13 presso il Fluo Village in Piazza Mercatale, dove avverranno la partenza alle ore 21 e l'arrivo. Tutti gli iscritti riceveranno: T-shirt tecnica ufficiale, bag gara, pettorale, gadgets fluo e assistenza medica. Durante la corsa, la città brillerà ancor di più con gli eventi collaterali nel centro storico ed i negozi e locali del Centro che aderiscono saranno aperti e organizzeranno iniziative a tema.

10,11, 16, 17 settembre**ANTICO TORNEO DELLA PALLA GROSSA****Dove:** Prato (PO)**Quando:** 10, 11, 16 e 17 settembre**Per info:** www.pallagrossa.it

info@pallagrossa.it

Tel. 348.3869807 – 338.1015732

L'antico torneo della Palla Grossa è tra i principali appuntamenti tradizionali del calendario civile e religioso della città di Prato. Il gioco della "Palla Grossa" ha origine nel Medioevo. Molto simile al calcio fiorentino, era già praticato nella Prato di fine Cinquecento ed era un avvenimento cittadino memorabile, indetto per celebrare ricorrenze straordinarie o festività solenni. Ecco il programma 2016:

10 Settembre -Prima Semifinale Palla Grossa, Piazza Mercatale - Prato ore 21.00: i Verdi di San Marco sfidano gli Azzurri di Santa Maria.

11 Settembre - Seconda Semifinale Palla Grossa, Piazza Mercatale - Prato ore 21.00: i Rossi di Santa Trinita sfidano i Gialli di Santo Stefano.

16 settembre - Finale: 3° e 4° posto, Piazza Mercatale - Prato ore 21.00.

17 settembre - Finale: 1° e 2° posto, Piazza Mercatale - Prato ore 21.00.

13 settembre**30° GIRO CICLOTURISTICO
DELLA TOSCANA 2016****Dove:** Località Galluzzo (FI)**Quando:** 13 settembre**Per info:** www.girodellatoscana.it

info@bicisport.it

Tel. 055.350046 – 335.6137653

La 30ma Edizione del Giro Cicloturistico della Toscana che si svolgerà con partenza e arrivo dall'Area Feste nel Viale Tanini – località Galluzzo – a Firenze, quest'anno avrà un trofeo in memoria di Enzo Scarselli, nome storico del cicloturismo toscano. Quest'anno i percorsi del Giro Cicloturistico della Toscana sono differenti da quelli degli anni passati, ed il dislivello fa capire la difficoltà: Cicloturistico (53 Km. con 882 mt. disl. alt.), Mediofondo (83,5 Km, con 1216 mt. disl. alt.) Granfondo (149 Km. con 2220 mt. disl. alt.).

Premio speciale per i primi 500 iscritti, ai quali verrà consegnato uno zainetto con all'interno il pacco gara. Tutti gli altri riceveranno il pacco gara che comunque contiene vari prodotti e gadgets. Per quanto concerne i "controlli a timbro" lungo i percorsi, saranno sia nelle aree di ristoro che segrete; le premiazioni sono riservate alle società.

LA TUA PISCINA

CHIUSURA E MESSA A RIPOSO IMPIANTI

**È IL MOMENTO DI PREDISPORRE LA PISCINA AL PERIODO INVERNALE,
PREVENIRE I DANNI DA GELO E SOSTITUIRE I COMPONENTI DANNEGGIATI**

**RIMESSAGGIO E REVISIONE POMPE
CONDIZIONAMENTO CHIMICO**

**COPERTURE INVERNALI SU MISURA
SOSTITUZIONE SABBIA DEL FILTRO
CON IL NUOVO VETRO FILTRANTE**

L'APERTURA SARA' PIU' FACILE.... ORA CONVIENE



Via Alberghi 63/65 - 51017 Pescia (PT) - Tel - 0572 1903086 - 346.0337181 - ufficioceg@gmail.com



18 settembre

2° MEMORIAL

MASSIMO MASSIMI TROFEO A.I.D.O.

Dove: Ponte Buggianese (PT)

Quando: 18 settembre

Per info: www.gpmassaecozzile.com
gare@gpmassaecozzile.com
 Tel. 347.8119817

Il gruppo podistico Massa e Cozzile organizza anche quest'anno, con il patrocinio del comune di Ponte Buggianese, e di UISP-sportpertutti, questa gara podistica competitiva di km 12,5 con assieme due camminate ludico-motorie di 12,5 e 5,5 km. Ritrovo presso il Centro Sportivo S. Pertini in via della Costituzione, con partenza alle ore 9.00. Si tratta di una manifestazione nata per ricordare la prematura scomparsa di Massimo Massimi, figlio del luogotenente Massimiliano Massimi, comandante della stazione carabinieri di Pescia, e le tante vittime della strada, con il fine di sensibilizzare i ragazzi e tutta la cittadinanza a una più responsabile educazione stradale.

19 settembre

MARATONA DEL MUGELLO 2015

Dove: Borgo S. Lorenzo (FI)

Quando: 19 settembre

Per info: www.maratonamugello.it

maratonamugello@gmail.com

Tel. 389.8739767

Ritorna la Maratona Del Mugello cioè la più vecchia d'Italia ed una fra le più vecchie d'Europa e del mondo. Ritrovo alle ore 10.00 presso P.za Dante dove la partenza avverrà alle ore 14.30. Per il percorso (maratona di 42 km con tempo massimo di 6 ore ed un traguardo intermedio al 30° km con un passaggio all'interno dell'autodromo del Mugello) non ci sono novità rispetto al tracciato della passata edizione, e anche per quanto riguarda il profilo altimetrico, non ci sono troppe differenze rispetto gli anni precedenti; resta una maratona sicuramente impegnativa dove ovviamente non è possibile realizzare il proprio best, ma rimane immutato il fascino di attraversare borghi storici (ampliato nell'edizione 2015) e di correre comunque il più possibile immersi nella natura. In particolare la Family-Run (la camminata ludico motoria di Mugello Marathon di 4 km), con partenza da Piazza Dante alle 14.45, dal 2015 porta il nome in memoria di due grandi amici e organizzatori storici della Maratona del Mugello.

24 settembre

1^ VERSILIA HALF MARATHON

Dove: Lido Di Camaiore (LU)

Quando: 24 settembre

Per info: www.versiliahalfmarathon.it

info@versiliahalfmarathon.it

Tel. 339.5494845

L'associazione sportiva dilettantistica Versilia Sport, affiliata alla Federazione Italiana di Atletica Leggera (FIDAL), con l'approvazione del Comitato Regionale Toscana, in collaborazione con il comuni di Camaiore, Pietrasanta, Forte dei Marmi e FIDAL, UISP Comitato Lucca - Versilia, organizzano la 1^ edizione della Versilia Half Marathon, corsa regionale su strada di km 21,097. Percorso, questo, interamente pianeggiante, su strade asfaltate e cittadine interdette al traffico o delimitate e pedonali, con adeguate segnalazioni di percorso e chilometriche. La gara si disputerà in qualsiasi condizione meteorologica a Lido Di Camaiore dove la partenza della Versilia Half Marathon e della passeggiata non competitiva (5 km) è prevista alle ore 18.00 con ritrovo nell'area di partenza dalle ore 17.00. Gli atleti della gara competitiva partiranno davanti, a seguire partirà la passeggiata non competitiva. Saranno presenti 4 ristori, uno ogni 5 km di gara e a fine gara. Previsto inoltre pacchetto gara composto da gadget tecnico a ricordo della Versilia HM, materiale pubbli-

QUANDO IL PREZZO INCONTRA LA QUALITA'
 si respira...

AriaNova

SUPER PROMOZIONE

SU PORCELLANE
Villa d'Este

Servito piatti 18 pezzi
 a partire da € 39,99
 fino a esaurimento scorte



Spedizioni
 sia in Italia che
 all'estero!

NUOVA SEDE VIA SAN MARTINO, 33 MONTECATINI TERME



Seguitemi sulla nostra pagina AriaNova Home



citarario vario e prodotti (del tipo integratori alimentari o similari) più Medaglia Finisher (questa solo per la Competitiva). Premi sia per i primi 15 classificati assoluti (classifica generale), sia per il primo classificato per i Veterani, Argento E Ladies (in queste ultime categorie in egual misura Uomini Donne). Tra gli sponsors della manifestazione troviamo Rare Partners, cioè una società non profit dedicata allo sviluppo di nuove terapie e strumenti diagnostici nel settore delle malattie rare.

25 settembre

SAN GALGANO RUN 2015

Dove: Chiusdino (SI) **Quando:** 25 settembre

Per info: www.sangalganotrails.com

sangalganorun@gmail.com

Tel. 320.2120120 - 346.0111127

'Fai correre le tue emozioni tra la natura e la storia': questo è lo slogan dell'edizione 2016 di questo trail running. Infatti la "Soft Trail" di 22 km e la Ultramarathon di 50 km sono volte a valorizzare ulteriormente l'avventura in una terra, quella di Chiusdino e della Val di Merse, che offre panorami incantevoli e testimonianze storiche importanti. Partenza e arrivo per tutti gli "avventurieri" a Chiusdino; i trail runners più audaci della 50 km partiranno con due ore di antici-

po (alle ore 7.00): la loro sfida sarà affrontare il poggio di Montieri fino a quota 1000 mt nella prima parte di gara, poi ritorno verso la Val di Merse chiusinese attraversando il borgo di Ciciano, passaggio per Poggio Fogari e per il Mulino delle Pile (noto Mulino Bianco), fino ad arrivare al Poggetto Poggiarella, nella parte conclusiva, con splendida vista dall'alto dell'Abbazia di San Galgano e dell'Eremo di Montesiepi, da lì si continua sempre nella natura più autentica delle colline toscane respirando la storia al cospetto del suggestivo borgo medioevale di Chiusdino sempre dominante e da conquistare con una dura salita, finale sia per la 22 che per la 50 km. Per le famiglie degli atleti è in programma la passeggiata "Family Run" sulla distanza di 5 km che percorreranno i dintorni del borgo medievale.

2 ottobre

L'EROICA 2016

Dove: Gaiole in Chianti (SI) **Quando:** 2 ottobre

Per info: www.eroicagaiole.it

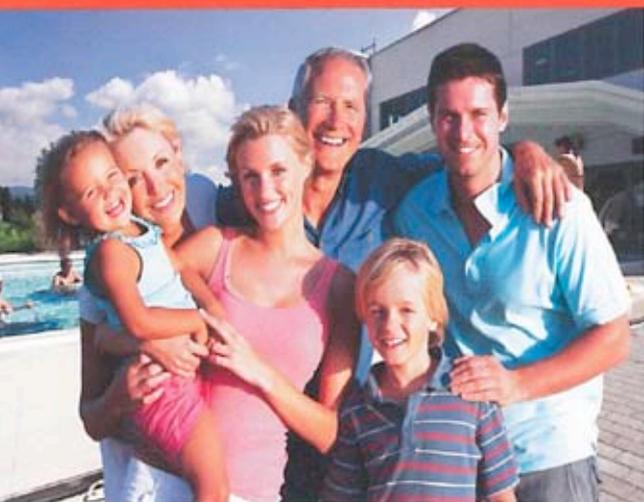
iscrizioni@eroica.it info@animatoscana.it

Tel. 334.9380512 - 328.8264014

L'Eroica è una manifestazione evocativa del ciclismo d'altri tempi che ha saputo conquistare l'attenzione di moltissimi appassionati in tutto il mondo. Si svolge ogni anno ai

primi di ottobre, in buona parte su strade bianche nella zona del Chianti Senese e il regolamento prevede che vi si prenda parte in sella ad una bici d'epoca. La popolarità del fenomeno, in continua crescita anno dopo anno (quest'anno si correrà la 16^a edizione) non accenna ad affievolirsi ma anzi, ha dato vita a numerose "imitazioni" che in giro per l'Italia richiamano con nostalgia e passione al ciclismo che non c'è più, rinvigorendo uno spirito che pareva affievolito dal professionismo estremo. L'Eroica però è anche un fantastico percorso cicloturistico permanente che si snoda per le strade intorno a Siena, perfettamente segnalato e percorribile tutto l'anno. I percorsi a disposizione dei turisti sono due: il lungo di 205 chilometri ed il medio, da 135. Partenza ed arrivo a Gaiole in Chianti, piccolo comune tra le colline del Chianti, divenuto famoso nel mondo proprio grazie alla manifestazione cicloturistica. Ma da ricordare che l'edizione de L'Eroica quest'anno festeggia il ventennale e per questa occasione l'edizione sarà ricca di contenuti e novità che arricchiranno il programma dei tre giorni dal 30 settembre al 2 ottobre. Tra le tante novità il Concorso D'elenganza, il Club degli Eroici ed il Caffè Eroico.

Stare bene conviene... a tutti !



Mariani Wellness Resort

Non risparmiare sulla tua salute...
scegli il meglio per te e i tuoi figli!

Specialisti in prevenzione dal 1979

chiama ora per una consulenza
gratuita sul tuo stile di vita



Seguici su 

Via Tagliamento, 7 - 51018 Pieve a Nievole (PT) - Tel. 0572 952596 - www.marianiwellnessresort.it

11 settembre**ARTI-GUSTANDO****Dove:** Pescia (PT)**Quando:** 11 settembre**Per info:** fb Arti-Gustando
segreteria@lucain@gmail.com
tel. 333.1606368 – 328.655141

Dopo la sospensione di giugno e luglio torna, più in forma che mai, domenica 11 settembre, la nuova edizione di Arti-Gustando, mostra mercato agro-alimentare-biologico con aggiunta di tanto artigianato, artisti del legno, del rame, del ferro battuto, del cuoio, dei tessuti e tanto altro ancora, in collaborazione con il comune di Pescia. Degustazioni di prodotti tipici e performance artistiche, L'appuntamento, che si ripeterà ogni seconda domenica del mese, coinvolge anche le attività della zona, non mancheranno performance creative, dibattiti e nuovi modi conviviali di interpretare food, gusto e creatività. La manifestazione è organizzata dall'Associazione Lucca In, già nota da anni per essere promotrice di Mercanti per Caso – Il Mercatino delle Carabattole.

**HOBBY SENIO****Dove:** Palazzuolo Sul Senio (FI)**Quando:** 11 settembre**Per info:** info@palazzuoloturismo.it
tel. 055.8046125

Torna anche quest'anno il mercatino diventato ormai appuntamento immancabile di ogni estate palazzolese. Ogni seconda domenica del mese, da giugno a

settembre, tornerà ad ospitare uno dei principali eventi per chi ama ricercare oggetti unici delle tradizioni passate, per chi ama le graziose opere artigiane del proprio ingegno oltre a chi colleziona pezzi unici di storia. Il tutto nella splendida cornice del centro storico di Palazzuolo dove ogni anno il mercato dell'antiquariato, dell'hobbistica e della mostra/scambio attira migliaia di curiosi ed appassionati del settore. Gli espositori apriranno le proprie bancarelle dalle ore 10,00 del mattino fino alle 20,00.

MERCANZIE IN PIAZZA**Dove:** San Piero a Sieve (FI)**Quando:** 11 settembre**Per info:** mercatiniprolocosanpiero@gmail.com tel. 347.1912994

Prosegue la bella esperienza di Mercanzie in Piazza, mercato dell'artigianato, antiquariato e svuota cantine nel centro di San Piero a Sieve, ogni seconda domenica del mese. A partire dalle ore 9,00 fino a sera, per le vie centrali di San Piero è un'occasione per acquistare oggetti unici e particolari nella bella cornice di Piazza Colonna e delle vie adiacenti. Realizzato dalla Pro Loco locale con il patrocinio del Comune di Scarperia e San Piero e dell'Unione Montana dei Comuni del Mugello.

COSE VIVE, LA DOMENICA DEI MESTIERI**Dove:** Pietrasanta (LU)**Quando:** 11 settembre**Per info:** 335.6832773

Ogni seconda domenica del mese, nel centro storico di Pietrasanta, si organizza la Domenica dei Mestieri, veri e propri incontri di manualità creativa, occasioni durante le quali, oltre all'esposizione di prodotti, vengono riproposti al pubblico gli antichi mestieri, le tradizioni quasi del tutto scomparse. Durante l'esposizione troveranno spazio e voce tecniche antiche quali la forgiatura del ferro, la lavorazione e decorazione del vetro, realizzazioni in Tiffany, vetrofusione, decorazione oggetti in genere, ceramisti, lavorazioni con tornio ecc. Immane la lavorazione del marmo e i numerosi oggetti di artigianato realizzati con conchiglie e oggetti trovati nel lungomare

di Pietrasanta.

17-18 settembre**MERCATO DI ANTIQUARIATO A LUCCA****Dove:** Centro storico di Lucca**Quando:** 17-18 settembre**Per info:** urp@comune.lucca.it
Tel. 0583.442444 – 0583.442303

Il mercato Antiquario Lucchese è ormai un appuntamento immancabile nel panorama lucchese. Ad oggi partecipano circa 220 espositori provenienti da tutta Italia ed è considerato uno dei più importanti del Paese. Dovizia di oggetti esposti e straordinaria simbiosi fra le bancarelle sparse tra le vie e le piazze della città contraddistinguono questo mercato. Ogni terza domenica del mese e sabato precedente le varie piazze si animano di numerosissimi visitatori che vengono anche da fuori. La manifestazione nasce nel 1970 quando gli antiquari lucchesi insieme a ristoratori e commercianti di altri settori diedero vita alla prima edizione.

24-25 settembre**IL TARLO AL MARE****Dove:** Viareggio (LU)**Quando:** 24-25 settembre

Ogni quarto week-end del mese, torna a Viareggio "Il Tarlo al Mare", esposizione e vendita di oggetti d'antiquariato con mobili, oggettistica, collezionismo e molto altro ancora. Approfitando della presenza del mercatino potrebbe essere una buona occasione per una meravigliosa passeggiata sui viali a mare, con molti negozi aperti. Un appuntamento da non perdere assolutamente!

25 settembre**PESCIA ANTIQUA****Dove:** Pescia (PT)**Quando:** 25 settembre

Per info: studiopinocchio2006@alice.it
L'ultima domenica di settembre Pescia Antiqua torna ad animare piazza Mazzini con i suoi banchi di artigianato e collezionismo che fanno di questa mostra la più conosciuta della provincia ormai da tanti anni attirando curiosi e appassionati. Un'immensa vetrina nella quale tanti espositori provenienti da tutta la Toscana esporranno, sulle proprie

variopinte bancarelle, un'immensa scelta di oggetti carichi di storia e di ricordi: mobili di ogni foggia ed epoca, quadri, monete, giocattoli, francobolli, libri, abiti che, mentre cercano nuovi proprietari e nuove case, raccontano la vita di chi li ha posseduti. Dalle ore 9,00 alle ore 19,00, eccetto la pausa pranzo, sarà aperto anche il Palazzo del Palagio con la splendida gipsoteca Libero Andreotti. A pochi passi di distanza, anch'esso ad ingresso gratuito, il Monastero Benedettino di San Michele offre la possibilità di ammirare la rara collezione su tavole e su tela risalenti al XV secolo.

1-2 ottobre

FIERA ANTIQUARIA AREZZO

Dove: Arezzo

Quando: 1-2 ottobre

Per info: www.fieraantiquaria.org

La Fiera Antiquaria di Arezzo è stata la prima in Italia nel suo settore e, dal 1966 ogni prima domenica del mese e sabato precedente si è svolta in maniera ininterrotta. Piazza Grande e le vie del centro

storico cittadino presentano al pubblico, ai collezionisti e agli amanti del genere una grande quantità di oggetti che costituiscono la storia e l'identità della nostra civiltà, regalando ad appassionati e addetti ai lavori il piacere della trouvaille, ovvero la scoperta e la ricerca del pezzo raro o curioso. Oltre quattrocento espositori provenienti da ogni parte d'Italia, propongono ai migliaia di visitatori i loro oggetti d'arte, mobili, gioielli e bijoux, orologi, libri e stampe antiche, strumenti scientifici e musicali, giocattoli, biancheria d'antan e ogni tipo di collezionismo, non trascurando il settore del modernariato, del vintatge e dell'artigianato di qualità mantenendo l'attenzione costante all'autenticità e alla pertinenza della merce.

2 ottobre

GRAN BAZAR

MERCANTE PER UN GIORNO

Dove: Buggiano (PT)

Quando: 2 ottobre

Per info: fb Made in Buggiano

Tel. 320.9567154 – 334.8247977

Improvvisarsi mercante per un giorno è un modo alternativo e anche divertente per liberarsi di oggetti e dare nuova vita alle cose non più utilizzate mettendole in vendita o semplicemente scambiandole. Anche i più giovani avranno la possibilità di riciclare giochi e oggetti scambiandoli o vendendoli grazie ad uno stand dedicato a loro. Aperto dalla mattina alle 8,00 fino al tardo pomeriggio.

COLLEZIONISTI IN PIAZZA

Dove: Scarperia (FI)

Quando: 2 ottobre

Per info: Pro Loco Scarperia

Tel. 055.8468165

Ogni prima domenica del mese nel centro storico di Scarperia, si svolge il consueto mercatino di antiquariato, numismatica, artigianato, oggettistica e collezionismo, una giornata da trascorrere gradevolmente nel paese dei "ferri taglienti".

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



TABACCHERIA
CARTOLERIA SALA SLOT
IL GIGLIO D'ORO
di Mirko Marini



i nostri servizi



BIGERIA
ARTICOLI DA REGALO
GIOCATTOLI

Capsule da Caffè Originali
e compatibili multimarca

Servizi ITB, Voucher Inps, Bonifici Bancari
Stampe da PC, Sigarette elettroniche

via Matteotti, 87
MONSUMMANO TERME
telefono 0572.81272

seguici su



Pagina a cura di Francesco Storai

Nel 2035 solo auto elettriche in circolazione? In Olanda ci credono davvero

L'Olanda è da sempre un paese all'avanguardia nella tecnologia e nell'innovazione. Non a caso il governo olandese sta cercando di far aumentare le vendite delle auto elettriche, con sgravi fiscali ed eco-incentivi offerti ai suoi cittadini. Nel 2015 le cose però non sono andate benissimo: le auto elettriche vendute nei Paesi Bassi sono state

3.477, lo 0,8% del totale. In uno degli ultimi consigli dei ministri olandesi è stato approvato un disegno di legge che prevede una tabella di marcia per aumentare la diffusione della mobilità elettrica. L'obbiettivo è davvero molto ambizioso: arrivare al 2025 con la vendita di solo auto elettriche in Olanda e al 2035 con solo auto elettriche circolanti sulle strade. Un'ipotesi che sembra fantascienza, ma il disegno di legge è in realtà e una buona parte del parlamento ha già espresso il proprio consenso. Alcuni, però, fanno notare che i tempi sono eccessivamente brevi: in particolare il ministro dell'Economia Henk Von Kamp, che ritiene che al massimo nel 2025 le auto elettriche vendute saranno il 15% del totale. Il 2050, in effetti, pare una data più verosimile per il 100% delle vendite di auto elettriche, anche se ancora ottimistica. In Italia? I tempi da noi, nemmeno a dirlo, sono destinati ad essere ancora più dilatati: le auto elettriche vendute in Italia sono lo 0,1%.



L'autostrada più pericolosa è il GRA, in Umbria viaggiate tranquilli

Le autostrade non sono tutte uguali: ce ne sono di pericolose e ce ne sono di molto pericolose. Una di queste, anzi, la più pericolosa, è il Grande Raccordo Anulare di Roma. Infatti è la tangenziale di Roma l'autostrada italiana con il più alto numero di incidenti per chilometro. Il valore medio sfiora i 10 incidenti per chilometro e si attesta a 9,94: un dato spaventoso. L'indagine è stata realizzata del quotidiano La Stampa basandosi sulle statistiche degli incidenti avvenuti fra gennaio e dicembre 2014. Al secondo posto si posiziona l'A4 Torino-Trieste: 1,74 incidenti al chilometro, lungo i 516 tra il capoluogo piemontese e quello friulano. Il tratto più pericoloso si trova in corrispondenza del raccordo con l'A8 Milano-Varese. Terzo posto all'A1 Milano-Napoli, con una media di 1,51 incidenti al chilometro. Attenzione anche all'A3 Napoli-Reg-

AUTODEMOLIZIONE

VALDINIEVOLE
 di LENZI
 ANDREA



**AUTODEMOLIZIONE
 AUTOVEICOLI
 RITIRO A DOMICILIO**
 vasto assortimento di
 ricambi auto usati

PONTE BUGGIANESE (Pistoia) via Buggianese, 168/a telefono 0572.635473 fax 0572.931469
www.autodemolizionivaldinievole.it email: valdinievole@libero.it



gio Calabria, che pur non totalizzando un valore medio troppo alto, presenta punti molto pericolosi in corrispondenza delle uscite di Sibari e Pizzo. Le autostrade con meno incidenti? Staticamente si trovano in Umbria, attraversata -a dire il vero- da pochi chilometri di autostrade e tangenziali.

Il bus "sopraelevato" muove i suoi primi passi

Deriva da uno studio del 2010, ma adesso è -quasi- diventato realtà. Si tratta del TEB-1 (Transit Elevated Bus), una specie di autobus sopraelevato capace letteralmente di passare sopra le

auto incolonnate nel traffico, muovendosi lungo appositi binari. Nelle scorse settimane l'avveniristico mezzo ha percorso un breve tragitto di prova a Qinhuangdao, in Cina. Il mezzo, lungo 22 metri (poco più di un autotreno) è alto quasi 5 metri e largo quasi 8. Un mastodonte della strada, capace di ospitare a bordo circa 300 passeggeri. Più che l'alternativa dell'autobus si direbbe l'alternativa ad una metropolitana: tante persone in viaggio velocemente a fronte di un investimento

sicuramente inferiore rispetto alla metropolitana classica. L'ostacolo più grande, al momento, risulta essere l'altezza sul piano della strada del corpo centrale: il TEB-1 può oltrepassare facilmente le auto, ma non camion, furgoni o autobus, ovviamente ben più alti. Intanto si fanno avanti i primi studi di fattibilità fuori dalla Cina: la società costruttrice ha raccolto richieste per alcuni test da parte di amministrazioni in Brasile, Francia, India e Indonesia.



...sempre un passo avanti!

APERTURE ESTIVE
domenica 4 e 18 settembre,
domenica 9 ottobre

*...perché la sicurezza
non va mai in vacanza*



**Una soluzione innovativa per la sicurezza personale
e per una manutenzione costante del veicolo**



Pagina a cura di Andrea Marchetti

L'attesa è finita, a settembre arriva l'iPhone 7

A settembre dovrebbe finire l'attesa: sarebbero infatti in arrivo i nuovi iPhone, presumibilmente 7. Secondo quanto riportato da Nikkei Asian Review, l'iPhone di nuova generazione avrà lo schermo curvo. Proprio come i modelli di punta di Samsung, i Galaxy S7 Edge e Note 7. Per il prossimo anno la compagnia di Cupertino starebbe lavorando a tre modelli di iPhone, due con schermo piatto Lcd da 4,7 e 5,5 pollici e un terzo, sempre da 5,5 pollici o più ampio, con display curvo e con tecnologia Oled. Questa tipologia di schermo dovrebbe essere fornita proprio dalla 'rivale' Samsung, riporta IHS DisplaySearch. Queste voci confermano le previsioni di alcuni analisti secondo i quali per vedere un iPhone rinnovato bisognerà aspettare proprio il 2017, se non il 2018 per avere sul melafonino anche lo scanner dell'iride. Gli iPhone 7 attesi questo autunno, invece, in base alle voci circolate finora saranno esteticamente simili agli ultimi predecessori, il 6 e 6s. Introduurranno un tasto 'Home' con tecnologia Force Touch che riconosce il livello di pressione esercitato dal dito, e non avranno il jack audio. Nel modello Plus, da 5,5 pollici

Smaltimento di batterie ricaricabili: un fungo polverizzerà le scorie nocive

Lo smaltimento delle batterie ricarica-

bili di smartphone e tablet potrebbe non essere più un problema grazie a tre microscopici funghi 'minatori', normalmente presenti in natura, che sono capaci di estrarre cobalto e litio attraverso un processo di riciclo rispettoso dell'ambiente. Lo hanno scoperto i ricercatori dell'Università della Florida del Sud, che presentano i risultati dei loro studi a Philadelphia in occasione del convegno della Società Americana di Chimica (Acs), la più grande società scientifica al mondo. Con la rapida diffusione di smartphone e altri prodotti con batterie ricaricabili, la richiesta di litio sta crescendo rapidamente, e le attività di estrazione potrebbero non essere più sostenibili. Una soluzione al problema potrebbe arrivare dai tre funghi 'mangia-batterie', *Aspergillus niger*, *Penicillium simplicissimum* e *Penicillium chrysogenum* selezionati perché avevano già dimostrato di saper estrarre metalli da altri tipi di rifiuti. I ricercatori hanno polverizzato le batterie agli ioni di litio e hanno dato la poltiglia risultante in pasto ai tre funghi, che hanno cominciato a produrre acidi organici per estrarre i metalli: nei primi test sono riusciti a catturare fino all'85% del litio



e fino al 48% del cobalto. Per completare l'operazione, i ricercatori stanno mettendo a punto un sistema che permetta di recuperare questi preziosi metalli dal liquido acido prodotto dai funghi.

Salute Hi-Tech: arriva la cartella clinica sull'Apple Watch

Il settore salute è sempre più nel mirino di Apple. L'azienda di Cupertino, riporta il Wall Street Journal, ha acquisito Gliimpse, start up statunitense che ha creato una app per gestire e condividere con facilità i dati sanitari, che si 'sposa' ottimamente con le funzionalità dell'Apple Watch. L'affare è stato concluso nei mesi scorsi, ma è stato ufficializzato solo ora. Apple ha già 'scon-



finato' nel settore salute diverse volte, sviluppando piattaforme come HealthKit e CareKit destinate proprio alla gestione dei dati sanitari, oltre a ResearchKit specificatamente dedicata ai test clinici. Anche la caratteristica principale di Gliimpse, fondata da un ex ingegnere proprio della Apple negli anni '80, è quella di raccogliere e riunire dati dalle fonti più diverse, dai dispositivi medici alle cartelle cliniche elettroniche. In linea quindi con quella che sembrano essere le esigenze di Cupertino.

COME NASCE LA NOSTRA AZIENDA?

Dalle esigenze dei nostri clienti.



PRODOTTI DI QUALITÀ E CONSULENZE MIRATE, PER UNA CASA PIÙ BELLA.

 **CASACOLOR™**

Da 37 anni al servizio dei professionisti e del Fai da Te.

VIA BOCCACCIO 2/A
51016 MONTECATINI TERME (PT)
TEL. 0572 911207 • 0572 766708
FAX 0572 900503

WWW.CASACOLOR.IT
INFO@CASACOLOR.IT

SHOP ONLINE
WWW.COFIELD.IT

APERTO
SABATO
POMERIGGIO

Oggi sono 3,44 miliardi gli internauti ...

Dr. Gianluca Benedetti

Immaginarsi un mondo senza internet sembra già a molti impossibile, nonostante siano solo passati venticinque anni da quando il primo 'internauta', colui che naviga su internet, si è collegato sul world wide web, il 6 Agosto del 1991. Quello che più comunemente viene chiamato internet, non è intercambiabile con il world wide web, perché 'internet', nel suo senso più tecnico, si riferisce esclusivamente al network su cui viaggiano i dati attraverso i nodi della rete. Il world wide web invece, rappresenta l'architettura teorica informatica di questa rete dove le informazioni, come documenti e pagine web, possono essere immagazzinate.

L'origine di tutto questo risale al 1980, al CERN di Ginevra, dove Berner-Lee aveva creato un database, in cui per la prima volta è stato implementato il concetto di hypertext, così che ogni pagina potesse essere connessa con altre pagine già esistenti. Durante il decennio successivo, Lee ha continuato a perfezionare il suo progetto fino a che, all'inizio degli anni '90, internet ha preso la sua forma caratteristica che ancora ad oggi ci risulterebbe comunque molto familiare. Nel 1990, Berner-Lee ha progettato l'HyperText Transfer Protocol, ad oggi conosciuto tramite l'acronimo HTTP, che rappresenta il protocollo tutt'ora utilizzato per il trasferimento dei dati delle pagine web.

La storia non finisce qui, perché sempre nello stesso anno Lee ha costruito l'HyperText Markup Language o HTML, che rappresenta il primo dei linguaggi di programmazione per sviluppare pagine web. Inoltre, Lee ha creato quello che in termini tecnici viene chiamato l'Uniform Resource Identifier, comunemente conosciuto con il nome di URL



tramite il quale ogni pagina web ha un suo codice identificativo univoco, insieme al primo web browser e al primo server. Anche se già online, la prima pagina web della storia, ancora visitabile al suo indirizzo, 'http://info.cern.ch', era accessibile solo per gli utenti del CERN. Dal 23 Agosto del 1991, 17 giorni dopo il suo lancio, il sito è stato aperto al pubblico e da questo evento è stata presa la data per l'anniversario di internet portandolo oggi a 25 anni di vita.

Una decisione di fondamentale importanza è stata quella presa nel 1993 quando è stato deciso che il codice informatico alla base del web fosse reso di pubblico dominio. Come giustamente Berner ha spiegato, la decisione di rendere il web un sistema aperto era necessaria per l'implementazione del web a livello globale. L'idea di base era che non si sarebbe potuto avere una piattaforma universale senza renderla apertamente accessibile. Purtroppo recentemente la tendenza è sempre più ad andare nella direzione opposta, in quanto meccanismi di controllo sono ormai implementati nel sistema.

Lo sviluppo a cui abbiamo assistito in questi ultimi decenni è davvero impressionante, nel '95 i siti nel mondo erano meno di 25mila ma già nel 1996 erano 10 volte di più. Il primo milione di siti è stato toccato nel 1999, ma una vera e propria esplosione si è verificata a tra il 2011 e il 2012, quando il numero è passato da circa 350mila a quasi 700mila. Il traguardo del miliardo di siti web è stato raggiunto nel 2014: a certificarlo il 'contatore di internet' Live Stats, che ora segna quasi 1,07 miliardi di siti e 3,44 miliardi di internauti.



Quando la rete non è più un pericolo

a cura di amicobit

Se ci pensiamo bene oggi come oggi ogni frode ha necessità della rete.

Siamo tutti potenziali vittime della rete, nessuno escluso, adulti, bambini, anziani, disoccupati, impiegati e così via... persino i bulli, quelli che un tempo ti aspettavano fuori dalla scuola pronti a farti pagare pegno, adesso si nascondono nella rete spesso lasciando segni ben più pesanti del furto della merenda.

Ma fermiamoci un secondo e chiediamoci se tutto ciò sia effettivamente inevitabile o se ciascuno di noi, a modo suo, può fare qualcosa per ridurre il rischio. Vi aiutiamo noi, la risposta corretta è la seconda ed è compito nostro, di quelli informaticamente autosufficienti, dare una mano.

Esistono numerosi software di parental control, alcuni open source (gratuiti) altri a pagamento. Per adesso ci limitiamo a passare 3 piccoli accorgimenti (con la massima disponibilità ad approfondire l'argomento in seguito) che a molti sembreranno forse banali ma che

creando profili limitati e bloccando gli acquisti nei negozi virtuali. Ogni device, a modo suo, prevede questa possibilità gratuitamente.



COMPUTER FISSI E PORTATILI: Gli antivirus più evoluti sono oramai dotati di filtri parental control. Attivateli. (es. <https://parentalcontrol.eset.com/?stsck=1> oppure [\[ter/infographics/parental-control\]\(http://ter/infographics/parental-control\)\). Se hai Windows 10 crea gratuitamente un](http://www.kaspersky.com/it/internet-security-cen-</p></div>
<div data-bbox=)



account e gestisci la sicurezza della tua famiglia dal web.

CONTROLLO COMPLETO: Esistono software di monitoraggio completo che seguono passo passo i movimenti nella rete con filtri social, ricerca sicura, rilevamento della posizione (es. <https://www.qustodio.com/it/>).

Da settembre AmicoBIT varerà il progetto EduBIT (<http://www.amicobit.com/edubit-informtica-accessibile/>) completamente gratuito per le scuole e rivolto sia ai bambini che ai loro genitori, per maggiori informazioni scrivi a edubit@amicobit.com.



nonostante questo spesso non vengono applicati:

SMARTPHONES E TABLET: Settate le impostazioni di sicurezza per i bambini



EDU BIT

BORN IN TECHNOLOGY



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 seguisci su



Tutti lo odiano: è l'olio di palma Ma è così dannoso per l'uomo? E per l'ambiente?

di Letizia Lavorini

E' uno dei dibattiti all'ordine del giorno in tema nutrizione, ambiente e diritti umani. Stiamo parlando di olio di palma. Tra gli ingredienti più usati in campo alimentare industriale, che fino a poco tempo passava quasi inosservato sulle etichette di snack e biscotti oggi è diventato un sorvegliato speciale.

Molti i consumatori che scelgono sempre di più prodotti che non lo contengano. Molte le aziende, tra cui brand storici e multinazionali che scelgono, forse più per politica di marketing strategico, che di economia sostenibile, di eliminarlo.

Si parla di olio di palma in termini spesso generici. Ma di che prodotto si tratta in particolare?

Olio di palma e olio di palmisto, sono due degli oli vegetali saturi non idrogenati che possono essere ricavati dalle palme da olio. La principale palma dalla quale viene estratto l'olio è l'*Elaeis Guineensis*, ma non manca la sua estrazione anche dalla *Elaeis Oleifera* e dall'*Attalea Maripa*.

Qualche numero. La percentuale di olio di palma ricavata è pari al 32% della produzione mondiale di oli e grassi. A febbraio 2016, la produzione e distribuzione di olio di palma pare sia arrivata a 66,22 milioni di tonnellate. Mentre per l'olio palmisto siamo a 7,33 milioni di tonnellate. La polemica sull'uso dell'olio di palma è, visti i dati, sempre più accesa, proprio perchè è uno dei prodotti più richiesti sia nell'industria dei deter-

genti che in quella alimentare, visto il costo contenuto per chi sceglie di commercializzarlo.

Secondo l'Istituto Superiore di Sanità il consumo di olio di palma deve essere rivalutato e possibilmente ridotto. Ma se il tema sui possibili effetti cancero-

diritti umani, sono poche le ricerche condotte. Tra queste emerge il rapporto stilato dal Bloomberg Businessweek che contiene i risultati di un'inchiesta durata nove mesi.

I danni riguardano conseguenze sul cambiamento climatico e minano seriamente la salvaguardia della biodiversità della foresta pluviale del Sud-Est asiatico. Oltre a questi si contano le troppe violazioni dei diritti umani. Nel Rapporto del Bloomberg Businessweek si legge che tra i circa 3,7 milioni di lavoratori del settore, sono migliaia i bambini lavoratori. Allo sfruttamento minorile si aggiungono condizioni di lavoro non regolamentato in situazioni di pericolo e soprusi. In alcune piantagioni tra cui quella di Berau, di proprietà di un azionista locale, sono state raccolte le testimonianze di oltre 95 operai costretti a lavorare in condizioni inumane, obbligati a dormire in baracche senza finestre e lavorare per un minimo di due anni. Secondo la Menapak, una ONG al servizio dell'ambiente, chi lavora nelle piantagioni di olio di palma è costretto a



geni è ancora tutto da discutere, certi sono i danni documentati in tema ambientale.

La produzione di olio di palma sta causando la perdita di zone verdi, in particolare sta distruggendo la foresta pluviale del Sud-Est asiatico, l'habitat naturale degli amabili oranghi. Se gli impatti ambientali della produzione industriale dell'olio di palma sono ben noti e documentati, quando si parla di

bere acqua stagnante perché le provviste di acqua dolce date ai lavoratori non durano più di una settimana al mese. Tra le situazioni a rischio, molti operai sono costretti a lavorare con il paraquat, una sostanza dannosissima per la salute umana e per l'ambiente. Si tratta infatti di un erbicida vietato in almeno 32 paesi, fino allo scorso aprile quando anche la Cina è divenuto il 33° paese a vietare questa sostanza.

ITALPORK



Ogni giorno scegli solo
Qualità e Bontà
Tutta Italiana



**VENDITA
DIRETTA**

Bovino e Suino
Salumi

Prosciutti DOP
Toscano e Parma

Prosciutti
Cinta Senese

Carni Avicole



Camaleontica cipolla

Oggi un compito facile: si seminano le cipolle! La cipolla è una pianta annuale che appartiene alla famiglia delle *Liliaceae*, ed è la pianta da orto più coltivata in Italia. Ci sono ben cinque sistemi per farlo, ma partiamo dal più ovvio: dai semi. La fine dell'estate è il periodo migliore per la coltivazione da seme in piena terra,



che produrrà bulbi della giusta dimensione in primavera, pronti per la raccolta quando le foglie appariranno secche e giallastre. Il terreno non deve essere troppo compatto, perché i ristagni idrici sono causa di marciumi radicali: meglio dunque sceglierne uno a tessitura leggera, a cui si può aggiungere un po' di sabbia per aumentarne l'effetto drenante. Circa due mesi prima della semina il terreno va vangato: basta un palmo, perché la cipolla non ha radici che si sviluppano troppo in profondità. In questa fase si può aggiungere al terreno anche un po' di stallatico. La buca di semina deve essere di due o tre cm al massimo, poi va ricoperta di terriccio e annaffiata con moderazione.

Importante anche la posizione: la cipolla non teme troppo il freddo, ma ha bisogno di qualche ora di luce diurna al giorno, quindi è bene sistemarla in pieno sole. Non bisogna esagerare con le innaffiature: si può somministrare acqua quando si vede che il terreno appare secco e non c'è più traccia di umidità. Per nutrire la pianta si può aggiungere all'acqua dell'innaffiatura un fertilizzante liquido facilmente reperibile nei ne-

gozi per il giardinaggio non appena iniziano a comparire i germogli. Un buon sistema per non esagerare con l'acqua e non concentrarla troppo al suolo è quello di usare un nebulizzatore.

Un'operazione essenziale è la sarchiatura, che si può fare anche a mano estirpando periodicamente le erbacce che tolgono nutrienti alla pianta. Per con-



trastarne la comparsa si può ricorrere anche alla pratica della pacciamatura. Tra i nemici delle cipolle, oltre i marciumi radicali, vi sono i vermi che si cibano delle foglie, le larve di mosca che divorano il bulbo dall'interno, la ruggine che macchia di giallo le foglie e le muffe che aggrediscono la pianta: per ognuno di questi problemi esistono in commercio prodotti specifici. Ad esempio la ruggine si cura con un trattamento a base di zinco, che, se fatto con costanza, fa sparire completamente il problema. Se non si vogliono usare i semi, si possono ottenere le cipolle anche sperimentando altri metodi di coltiva-

zione. Ad esempio, si possono usare gli scarti delle cipolle che abbiamo in frigo, ovvero la porzione inferiore del bulbo lasciato al sole ad essiccare per qualche giorno: si interra per un paio di cm con il fondo rivolto in basso, si ricopre con un po' di terriccio e si annacqua. Da un unico pezzo possono nascere diverse piantine, che poi vanno diradate. Si

possono usare anche le cipolle intere che ci sono germogliate in frigo: si interrano così come sono oppure si toglie la parte interna più chiara e si tratta esattamente come i bulbi dei fiori, interrandola per metà con il germoglio in su e i fili radicali in giù. Si possono inoltre comprare i bulbilli nei vivai: sono cipolle in miniatura che, se interrate, crescono, e sono pronte in primavera. Insomma, la cipolla non è solo un ortaggio versatile nel piatto, perché si presta a molte ricette differenti, ma mostra una grande adattabilità anche alle diverse esigenze di coltivazione.



Dal 1992 coloriamo il tuo mondo

Vernici per carrozzeria, legno, industria,
edilizia, impermeabilizzanti e resine

Sistema tintometrico elettronico

**Letto ottico per la riproduzione di qualsiasi tipo di colore
Preventivi ed assistenza tecnica gratuita con visita a domicilio**



COLORIFICIO



Autocolor

Montecatini



Divisione
Carrozzeria/Industria



Divisione
Edilizia/Legno

telefono 0572.766929 - fax 0572.912616

e-mail: autocolor.snc@tin.it

sabato pomeriggio aperto 14,30/19,00

a cura dell'astrofilo e appassionato di astronautica Massimo Martini (www.astronautica.us)

Eventi del mese: Luna, pianeti visibili a occhio nudo e fenomeni interessanti
A Settembre vi sarà **Luna** nuova il 1mo, primo quarto il 9, piena il 16 e ultimo quarto il 23. **Mercurio** sarà inosservabile fino alla terza decade del mese quando riapparirà poco prima del sorgere del Sole e il 28 sarà nella migliore apparizione mattutina. **Venere** è visibile al tramonto ma sempre molto basso sull'orizzonte. **Marte** è visibile la sera sopra l'orizzonte tramontando circa quattro ore dopo il Sole. **Giove** è sempre più vicino al Sole e dal giorno 12 non sarà più osservabile. La visibilità di **Saturno** è in costante diminuzione e la sera lo si trova fra le stelle di **Ofiuco**, inizialmente in compagnia di **Marte**, che però lo distanzia rapidamente. Il giorno 8 la **Luna** al primo quarto passa vicino a **Marte** e **Saturno**. L'unica **eclissi** del 2016 visibile, almeno parzialmente, dall'Italia si avrà la sera del 16 settembre quando la **Luna** entrerà nella penombra della **Terra**. Alle 20:54 fase di massimo.

Costellazioni

Quello Che C'è nel cielo

Il cielo di **Settembre** inizia a mostrare molte delle costellazioni tipiche dell'autunno. Alla grande scia della **Via Lattea** si sostituisce, verso **sud**, un cielo relativamente povero di stelle notevoli. La **Via Lattea**, che attraversa il cielo da nord-est a sud-ovest, ospita la costellazione del **Cigno**, la cui parte settentrionale si presenta allo zenit, si trova la parte più intensa della Via Lattea dell'emisfero boreale: è compresa tra le stelle **Sadr** e **Albireo**, che formano l'asse inferiore di quello che viene chiamato asterismo della **Croce del Nord**; con un semplice binocolo

si possono osservare ricchissimi campi stellari, con varie associazioni di astri minuti e spesso dai colori contrastanti. L'asterismo del **Triangolo estivo** è un punto di riferimento irrinunciabile per reperire le principali costellazioni: il vertice più settentrionale **Deneb** (la stella meno luminosa delle tre) domina la costellazione del **Cigno**, **Vega**, la più brillante, quella della **Lira**; la più meridionale, **Altair**, è l'astro principale della costellazione dell'**Aquila**. Verso sud-ovest, il **Sagittario** è prossimo al tramonto, mentre verso sud si apre un cielo buio, dominato



IL NEGOZIO
PER LE TUE FESTE.....

Palloncinando
Colora la tua festa

- Balloon Art
- Palloncini ad elio
- Matrimoni
- Nascite
- Battesimi
- Laurea
- Addio al celibato - nubitato
- Decorazioni con palloncini
- Scherzi - gadget
- Regalo nel palloncino

Via R. Leoncavallo n. 9/c
51016 Montecatini Terme (PT)
tel. 0572 75425
f Palloncinando

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

Liste nascita, Premaman,
Abbigliamento 0-16 e non solo

PROMOZIONE CAMERETTA

Pali
Since 1919

Letino, fasciatoio, piumone paracolpi
e materasso **399,00 euro**

**è arrivata la
nuova collezione
AUTUNNO INVERNO**

GREMBIULINI
PER ASILO,
SCUOLA E SET
ACCESSORI!

CONTINUANO
ALL'INTERNO I
SALDI ESTIVI

via Marruota, 122 MONTECATINI TERME
telefono 0572.911838
Per info: **Il Girotondo Snc Montecatini** seguici su f

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

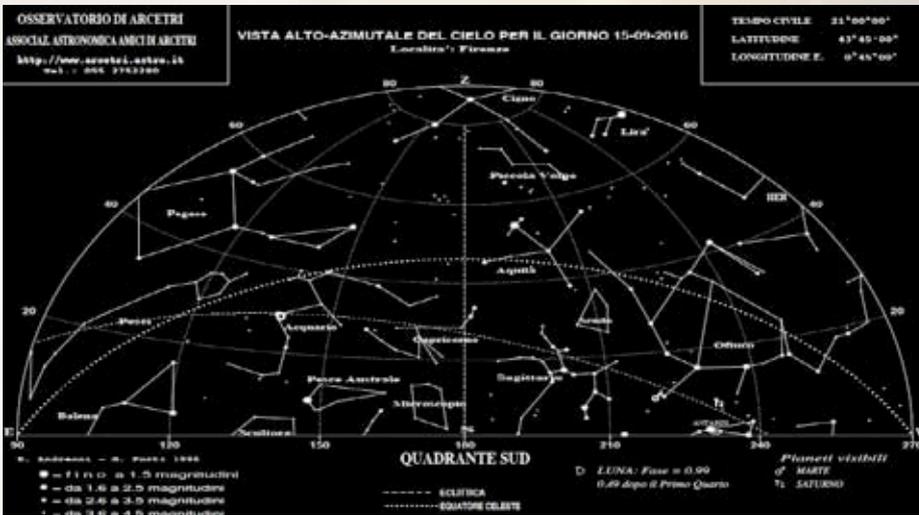
dall'unica stella davvero appariscente in quest'area di cielo, **Fomalhaut**, che rappresenta la bocca del **Pesce Australe**. In alto nel cielo, sale sempre più il **Quadrato di Pegaso**, un grande asterismo che sarà dominante nei cieli autunnali. A nord, l'asterismo del **Grande Carro** si mostra sempre più basso sull'orizzonte; le sue stelle di coda possono essere usate, scendendo a sud, per reperire **Arturo**, la stella rossa della costellazione del **Boote**, ormai prossima al tramonto. Ad est, si iniziano a vedere senza difficoltà le stelle di **Andromeda** (costella-

zione) e dell'**Ariete**.

Pillole di astronomia: Siamo soli nell'Universo? Questa è una delle domande più complesse alle quali l'astronomia cerca, da sempre, di rispondere. Al momento la **vita**, quale noi la intendiamo, ovvero basata su **carbonio, idrogeno, azoto ed ossigeno**, si trova soltanto sulla **Terra**. Certo, non possiamo escludere che altrove possa esistere vita basata su altri composti chimici, come ad esempio il **silicio**, ma finora dobbiamo basarci su quella che conosciamo. La questione della vita su altri mondi è dibattuta

fin dall'antichità. Negli ultimi anni sono sempre più le ipotesi che, perfino nel nostro **Sistema Solare**, per esempio nell'oceano sotto la superficie di **Europa**, luna di **Giove**, potrebbero esistere degli ecosistemi che possano sostenere la vita in forme elementari ma, finora, prove dirette non vi sono. Solo una futura esplorazione spaziale, attualmente solo ipotetica, potrà confermarci se questo è vero. Sono stati altresì compiuti tentativi di mettersi in contatto con ipotetiche civiltà intelligenti **extra-terrestri** per mezzo delle onde radio ma, finora, l'ascolto dell'**Universo** non ha portato a rilevare nessun segnale intelligente (oppure non siamo in grado noi di capirlo). Certo è che, data la vastità dell'**Universo** e la quasi infinita quantità di stelle, e sicuramente, pianeti che vi orbitano attorno, pensare di essere gli unici è una probabilità così scarsa che la quasi totalità degli scienziati ritengono non sia possibile. E' quindi solo questione di tempo.

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



Cardelli
Gioielleria
 Dal 1950

corso Roma, 39
 MONTECATINI TERME
 telefono 0572.71310

Il 28 settembre 2016

idee per la **TESTA**
festeggia
12
di attività!

Tamara ringrazia tutte le clienti per questi 12 anni e vi aspetta per provare nuovi trattamenti curativi termali e alla cheratina per ricostruire il capello dopo le vacanze estive.

via Marconi, 65 - PIEVE A NIEVOLE telefono 0572.952056

Guardie zoofile, la "polizia" al servizio degli animali

di Joselia Pisano

Sono al servizio degli animali già dal lontano 1871 per espresso volere di Garibaldi e di una nobildonna inglese, lady Anna Winter e da allora, pur identificati da nomi sempre diversi, difendono animali domestici in difficoltà, maltrattati o in pericolo, vigilano sulla fauna selvatica e sul patrimonio naturale di tutta Italia. Sono le guardie Zoofile, vere e proprie guardie giurate volontarie che dedicano il



di attività, le guardie Zoofile hanno attraversato la storia d'Italia, rimanendo un presenza costante nel tempo: dopo la loro fondazione da parte di Garibaldi nel 1871, il corpo nazionale delle Guardie Zoofile viene istituito ufficialmente nel 1938 con funzioni di pubblica sicurezze alle dipendenze del Ministero dell'Interno. Nel 1979 l'Ente Nazionale Protezione Animali passa da Ente di diritto pubblico a Ente di diritto privato, il nucleo di Guardie Zoofile viene sciolto, per essere poi ricostituito nel 1986. Oltre a intervenire in caso di maltrattamento di animali, le guar-

die Zoofile svolgono anche un importante ruolo preventivo, informando i cittadini riguardo alle norme vigenti in termini di benessere animale e sensibilizzando su tematiche protezioniste. Le loro competenze sono estese a tutti i settori in cui siano presenti animali: commercio, allevamento e trasporti, combattimenti fra animali e controllo dei circhi, caccia, pesca, e ambiente in generale.

Le guardie collaborano a stretto contatto con gli organi statali coordinandosi con Polizia, magistratura e ASL e sono suddivise in nuclei provincia-



loro tempo libero a favorire il rispetto delle Leggi, dei Regolamenti locali, nazionali ed internazionali in difesa degli animali, della fauna selvatica e dell'ambiente.

Nel corso di quasi un secolo e mezzo



**Pulizie Civili ed Industriali
Magazzino con Deposito
Facchinaggio
Manutenzione Spazi Verdi**

Etrusca
soc. cooperativa

via Modigliani 4 PESCIA (Pistoia)
Telefono 0572.444551 etrusca.coop@infinito.it



li. Anche a Pistoia è attivo, da gennaio 2015, un nucleo di Guardie Eco-Zoofi-

le istituito dall'Organizzazione Internazionale Protezione Animali. Ma come si diventa guardia Zoofila? È necessario contattare il responsabile del nucleo presso cui si desidera prestare servizio, e verificare la possibilità di partecipare al corso formativo dedicato. Il corso solitamente ha una durata di 6 mesi e si conclude con un esame finale. Successivamente verrà rilasciato un decreto dal Prefetto, ottenuto il qua-

le la guardia presterà giuramento e diverrà operativa. È importante sottolineare che le attività si svolgono a titolo volontario, e che è necessario offrire la propria disponibilità per diversi turni da cadenzare ogni mese, da effettuare nei giorni feriali o nei fine settimana. Per contattare le Guardie Eco-Zoofile OIPA di Pistoia scrivere a guardiepistoia@oipa.org.



Vi presentiamo un amico del



OSVALDO

Eccomi qua! Mi chiamo Osvaldo, Osvaldino per gli amici e Osvy per gli intimi. Sono un bravo cane, ho lunghe zampe per camminare, grandi orecchie per ascoltare, occhi per guardarti con amore e un bel tartufo da sbaciucchiare a più non posso. E la coda... non la scodinzolo, ma la rumo (vocabolo tratto dal vernacolo toscano che sta a significare che la giro, giro giro...!). Non sono più molto giovane, ma ho una forza non indifferente, godo di ottima salute e sono pure castrato. Aspetto solo che arrivi la mamma, giusta questa volta, che mi porti a casa con sé!!! Ho tanto amore da dare e un cuore buono che mi batte in petto. Controlli pre e post affido e firma del modulo di adozione! Se vuoi venire a conoscermi mi trovi al Canile Hermada.



Fester si trova al Canile Hermada di Montecatini Terme

Aperto tutti i giorni dalle 14,30 alle 18,00

via Delle Padulette (già via S. Antonio) MONTECATINI TERME
 telefono 334.6211610 cellulare: 328 5331883
 Orario passeggiate: 14:30- 18:00
 Per info: canilehermada@gmail.com
consigliodirettivohermada@gmail.com
 oppure www.canilehermada.it

PROGETTAZIONE GRAFICA

- WEB BANNER
- CARTELLONIE VOLANTINI
- FOTO COLLAGE
- RICHEVOLI
- CARTOLINE
- RIVISTE
- FOTO ARREDO

Emanuele Bonelli
Foto & Grafica
 tel. 333 4342223
emanbone@tin.it

EMANUELE BONELLI FOTO



Scusi, vorrei comprare un disco...

di Pierluigi "Gigi Dj" Pardocchi

Che bello, quando si entrava in un negozio di dischi (quelli grandi e neri) e partiva la domanda canonica. Chi era dall'altra parte del bancone (uno a caso...io) si scatenava in una serie di domande tipo: "album, compilation... italiano o internazionale (no, si diceva "straniero"). Poi in base alla risposta partivano a raffica: Zucchero, Supertramp, Eros Ramazzotti, Sting, Vasco Rossi, Bruce Springsteen, Luca Carboni... un classico sennò, Mina, Battisti, Led Zeppelin... se vuole qualcosa di commerciale ci sar-



rebbe la compilation Mixage (ma quella era meglio in "cassetta") con le solite canzonette dell'estate. Ora, io mi domando e dico, cosa gli farei vedere oggi? Guardo la classifica dei negozi (che poi li chiamano store) digitali e vedo: 2-3 compilation con le canzoni che...basta accendere la radio che te le mettono ogni minuto, poi roba tipo FRANK OCEAN (e... chi è), la colonna sonora di SUICIDE SQUAD i cui brani migliori sono un classico dei CREEDENCE (quelli di Proud Mary) e un pezzo del 2003 di EMINEM, MARRACASH & GUE PEQUENO (Mai per

caso.... Nulla accade e gli altri pezzi?), tanto che ti viene di esaltarti a vedere "Eterno agosto" di ALVARO SOLER, dove ci sono sia "Sofia" che "El mismo sol" e "Vivere a colori" l'album di ALESSANDRA AMOROSO (che non è proprio la mia passione). Oddio ci sarebbero anche le premiatissime BEYONCÉ e ADELE, bravissime ma io da loro ho sentito di meglio e pretendo di più, i loro due ultimi album mi sembrano un pò troppo...sporiferi, belli sì per le apparizioni tv ma ascoltateli voi e ditemi se ce la fate ad arrivare in fondo. Ci sarebbe anche il ritorno di BRITNEY SPEARS con il suo "Glory" ma, se voglio ascoltare della pop/dance preferisco una playlist del dj Molella. Delle note liete però ci sono e per me vengono proprio dall'Italia, sono "On" l'ultimo dischetto di ELISA e "Maximilian" di MAX GAZZÈ.

Bravo eh... tanto ce li hai segnalati più di una volta! Ebbene, riesco ancora ad ascoltarli senza annoiarmi e mi piace il fatto che non siano le solite melasse elettroniche che infestano la musica pop non solo italiana.



A proposito di pop, attenzione che dal mondo latino queste stelline della musica "muovi il bacino" cominciano a fare delle cosine sempre più interessanti come J. BALVIN che insieme a PHARRELL WILLIAMS ci ha regalato la hit "Safari" che, oltre a quella ritmica da "a mi me gusta", ha creato un pezzettino vera-

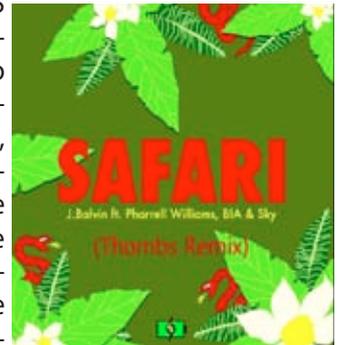
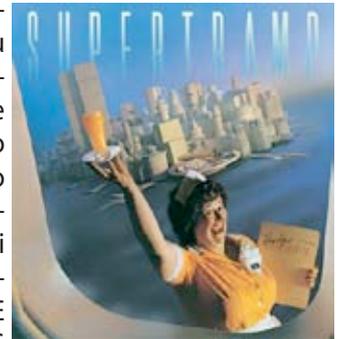
mente intrigante inserito in un lavoro che (incredibile...) si chiama "Energia", non sarà un capolavoro ma almeno è divertente.

Cosa che secondo me non è proprio l'ultimo album dei RED HOT CHILI PEPPERS, so che non è facile rifare "Californication" dieci anni dopo ma almeno potevano fare qualcosa di più energetico. Come invece ho trovato

"Blurryface" dei TWENTY ONE PILOTS (ora forti in radio col singolo "Ride"), una rivelazione piacevole dal mondo indie degli States...non sarà Parachutes dei Coldplay ma.... accontentiamoci.

Sono arrivato alla fine della pagina, menzione particolare va a "Lost on you" il bellissimo brano firmato da un'artista chiamata LP che sono le iniziali di Laura Pergolizzi, italo americana di Long Island (poco fuori New York), incredibile 35 enne che, dopo aver lavorato per Rihanna e Leona Lewis, finalmente nel 2014 ha cominciato ad interpretare e "incidere" le sue canzoni. Il suo precedente album "Into the wild" è stato infatti rivalutato dalla critica statunitense come lavoro di un'artista "avanti nel sound" (traduco letteralmente), secondo me il suo ultimo progetto in digitale con 5 canzoni "Death Valley" (uscito insieme alla ormai super hit radiofonica) meriterebbe una bella stampa in vinile, visto che ci ricorda la migliore Patti Smith.

Beh... ora finalmente posso mettere via "Breakfast in America" dei Supertramp, ho qualcos'altro da ascoltare.



Quando Montecatini era al centro della musica

di Pieluigi "Gigi Dj" Pardocchi

Rileggendo vecchie lettere d'amore, scriveva Gino Pali...invece io durante una calda sera d'estate cercavo delle vecchie foto per far vedere a dei giovani scapigliati come si andava vestiti negli anni '70. Grazie alla moda "vintage", ho ritrovato una mia vecchia foto scattata all'Ippodromo "Sesana" di Montecatini durante il mitico "Cantagirotto" del 1968. Oh cos'è, direte voi... era il pioniere del Festivalbar solo che era legato al Giro Ciclistico d'Italia. Ogni sera il pubblico votava il vincitore di tappa, poi di solito a Recoaro Terme veniva decretato il vincitore del "Giro". Chi c'era al Cantagirotto?, direte voi... Gironi A (gli affermati) come Gianni Morandi, Dalida, Bobby Solo e fra gli altri I Nomadi che presentarono "Canzone per un'amica" e Caterina Caselli che poi vinse con "Il volto della vita", nel Girone B (le nuove proposte canore) The Showmen (che vinsero con "Un ora sola ti vorrei"), Mino Reitano, Mal dei Primitives, i Ricchi e Poveri e il giovane Lucio Battisti che presentò "Balla Linda". Quella sera di inizio estate l'Ippodromo era vestito a festa e pieno in ogni dove, la diretta sul Primo Canale Nazionale (per i giovani Rai 1) e la partecipazione del più grande imitatore che io ricordi, Alighiero Noschese. Per dirvi quanto negli anni '60 era importante il Cantagirotto, la prima edizione fu vinta dall'Adriano nazionale con "Stai lontana da me" e l'anno dopo, nel 1969, Massimo Ranieri presentò in gara una canzone ancora oggi mitica, "Rose rosse" che, ovviamente, poi vinse davanti ad "Acqua azzurra acqua chiara" del povero Battisti ancora una volta "sconfitto" (ripensandoci poi, mica una vittoria tanto scontata). In quel periodo poi in centro al "Gambrinus" era facile trovare Pippo Baudo che presentava delle piacevoli serate durante le quali suonava addirittura il pianoforte. Già, il Pippo nazionale, il Teatro Verdi...



ricordo alla fine degli anni '80 una fantastica "Serata d'onore" con (incredibile) l'allora debuttante Jovanotti insieme a... Adriano Celentano! Ve lo immaginate oggi, uno spettacolo in diretta tv con questi due personaggi? In quel periodo poi si scatenò la moda di venire a Montecatini a presentare i nuovi dischi nella serate del Teatro Verdi: Claudio Baglioni presentò "La vita è adesso", Renato Zero inaugurò il suo secondo periodo di grandi successi portando al teatro l'anteprima di "Voyeur", i Pooh facevano sempre tappa forzata a Montecatini per lanciare il loro annuale album (erano i tempi di grandi successi come "Uomini soli" e "Oasi"). Mi ricordo poi grandi star internazionali come Gloria Gaynor e ovviamente i grandi gruppi '80 style come i Duran Duran e gli Spandau Ballet. Arrivò anche il periodo del Palaterme con i concerti di Vasco Rossi (sì sì proprio lui), nel bellissimo tour di "Spari sopra", qualche anno dopo Ligabue per finire poi con quel "Torno sabato" di Panariello che riportò a Montecatini tante star ospiti dello spettacolo. Mamma mia, tutte queste cose mi sono venute in mente come se fosse ieri...mi dimenticavo Lucio Dalla e Gianni Morandi che sul palco del Teatro Verdi annunciarono il loro storico album insieme cantando "occhi di ragazza". Sono andato a memoria (...ragazzi), mi sono dimenticato anche del concerto quasi di debutto di Eros Ramazzotti nel 1986 all'Ippodromo ma, basta lasciarsi andare alla nostalgia, queste strutture di cui ho parlato ci sono ancora (per quanto mi risulta il Teatro Verdi è più che mai attivo, anche se oggi lo vedo adatto per spettacoli più di intrattenimento che per la musica) e magari un giorno ritorneranno da queste parti le grandi star della musica per la gioia di noi appassionati... Mai dire mai...



6 SETTEMBRE ORE 21.30

**AIR – TWENTYEARS TOUR
PIAZZA DUOMO - PRATO**

Inventori del French Touch, gli AIR (al secolo Nicolas Godin e Jean-Benoit Dunckel) si sono formati a Versailles nel 1995. Professore di matematica uno, con un background più classico l'altro, i due decidono di unire le rispettive ambizioni musicali e artistiche nel progetto AIR (rigorosamente tutto maiuscolo), acronimo di "Amour, Imagination, Rêve". "Amore, Immaginazione, Sogno", esattamente quello che la loro musica da oltre un ventennio rappresenta per i moltissimi fans.

Dopo una lunga assenza live durata ben 6 anni in Italia, il duo francese è pronto per tornare a calcare i palcoscenici più importanti con un concerto unico, a celebrazione della loro brillante carriera. 20 anni di sperimentazione tradotta in musica, fatta di elegante elettronica che gioca con tutte le sfumature del pop, creando un sound riconoscibilissimo e che è ormai cult.



7 SETTEMBRE ORE 21.30

**CAT POWER - SOLO
ANFITEATRO DELLE CASCINE
FIRENZE**

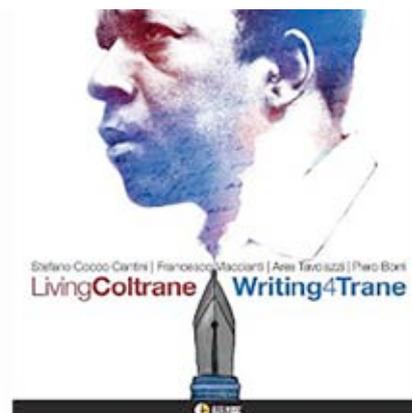
Un altro grande nome va ad aggiungersi al cartellone musicale dell'estate fiorentina 2016. Fuoriclasse dell'alt rock a stelle e strisce, Charlyn "Chan" Marshall si è imposta con un sound intimista e minimale, battezzato "dark-folk", che col tempo ha assimilato elementi rock, gospel, blues, country e soul, fino ai ritmi elettronici e alle atmosfere funky delle ultime produzioni. A Firenze si presenta in versione solistica.

9 SETTEMBRE ORE 21.30

**WRITING 4TRANE
CANTINI & MOROZZI
CORTILE DEL MUSEO DEL BARGELLO
FIRENZE**

Stefano Cocco Cantini, sax, Francesco Maccianti, piano, Ares Tavolazzi, contrabbasso, Piero Borri, batteria
Con Daniela Morozzi. **Musiche: Living Coltrane Quartet.** Testi: Valerio Nardoni e Leonardo Ciardi.

Ecco dunque il perché di "Writing4Trane, quartetto per cinque elementi": per arricchire la poesia della musica



Il Giardino delle Note

Torricchio - Uzzano con il patrocinio del Comune di Uzzano

sono aperte le iscrizioni ai corsi di:



CHITARRA, PIANOFORTE,
FLAUTO TRAVERSO, VIOLINO,
PERCUSSIONI...



LABORATORIO MUSICALE (3-5 anni)

(alla scoperta della musica dedicata ai piccolissimi)

MUSICA D'INSIEME (5-7 anni)

(lezioni collettive di pianoforte, xilofono e altri strumenti)

CANTO (8-12 anni)



**PIANOFORTE PER ADULTI
DANZOTERAPIA PER ADULTI**

ORGANO A CANNE E ARPA (da novembre)

CORO DELLA SCUOLA (senza limiti di età)

per info telefonare al 333.2129160





MIKI-Ó

HAIR STYLIST



ACCONCIATURE

TRUCCO MANICURE PEDICURE

ORARIO CONTINUATO: dal martedì al giovedì 9,00 | 18,30
venerdì 8,30 | 19,00 sabato 8,00 | 20,00

via Lucchese, 362 SANTA LUCIA | UZZANO tel. 0572.445830 www.miki-o.jimdo.com

 mikihairstylist



del grande artista americano, con una voce, la narrazione, che ne rielabora l'universo espressivo e ne dà un'interpretazione personale ed originale. Proprio come fanno i brani dell'ultimo cd di Living Coltrane. La forza e l'inventiva artistica, il suono allo stesso tempo prepotente e dolcissimo, profondo e luminoso del sassofonista che più di ogni altro ha influenzato il panorama musicale del secondo novecento, si integrano senza soluzione di continuità ad una narrazione che interpreta il vissuto umano e d'artista di Coltrane, con i suoi abissi e le sue sommità, e ne propone un'immagine non oleografica, un'immagine concreta ma non per questo meno poetica e visionaria.



14 SETTEMBRE ORE 21.00
THE WALL LIVE ORCHESTRA
TOUR EUROPEO
TEATRO DEL GIGLIO - LUCCA

Le tematiche affrontate dal protagonista nel 1979 - la solitudine, la perdita, la guerra, l'alienazione, il successo - si fondono e colorano come in un caleidoscopio con le tematiche odierne - nell'epoca della crisi e della globalizzazione, dei rapidi cambiamenti climatici e politici - dando all'opera rock una nuova veste, universale ed attualissima.

L'importanza del progetto è sicuramente accresciuta dall'orchestrazione live, dal contributo offerto da oltre settanta elementi in scena, dalla miscela di rock e classico che riporta il disco all'origine: The Wall è infatti l'album più orchestrale dei Pink Floyd. Una ulteriore sfida è data dalla regia video in diretta, riproposta sul grande schermo, volta ad aggiungere emotività ed avvicinare gli spettatori alle performance dei musicisti.

21 SETTEMBRE ORE 21.00
EMMA MARRONE - ADESSO TOUR
MANDELA FORUM - FIRENZE

«L'istinto di sopravvivenza ci porta a scappare da qualcosa o qualcuno che ci fa paura - spiega Emma - Scappiamo perché temiamo di non avere il coraggio e di non essere abbastanza forti per restare e affrontare i nostri "demoni". Questa è una storia di presa di coscienza di se stessi dove la voglia di liberarsi dalle oppressioni e dalle prigioni dell'anima diventa più forte di tutto. Non avere più vergogna di farsi aiutare, vivere, respirare». Dopo le tantissime richieste ricevute dai suoi fan, Emma ha deciso di far loro una grandissima sorpresa aggiungendo sei nuove appuntamenti live al suo «Adesso Tour» (prodotto e organizzato da F&P Group) che in autunno toccherà le principali città italiane.



24 SETTEMBRE ORE 21.00
EZIO BOSSO
SIENA IN SCENA 2016
FORTEZZA MEDICEA - SIENA

Da anni è ormai considerato uno dei compositori e musicisti più influenti della sua generazione. Il suo stile cellulare e la sua ricerca sinestetica, il suo approfondito lavoro sugli strumenti ad arco e la agogica, così come il suo avvicinarsi a diversi linguaggi musicali, e la sua ricerca sul concetto di musica empatica sono riconosciuti da pubblico e critica in tutto il mondo. Sia come solista, che come direttore o in formazioni da camera si è esibito nelle più importanti stagioni concertistiche internazionali.



MANUELA
 ACCONCIATURE

acconciature unisex, extensions,
 solarium trifacciale e intero

VIA GARIBALDI 56 BORGO A BUGGIANO TELEFONO 339.4358176





SCONFINAMENTI

micro rassegna di teatro
e di indagini sul territorio



<https://sconfinamentiblog.wordpress.com>

31 AGOSTO-4 DICEMBRE

PROGETTO SCONFINAMENTI

Dove: Montecatini Terme (PT)
varie location

Quando: 31 agosto-4 dicembre

Per info: <https://sconfinamentiblog.wordpress.com>
prviteraluca@virgilio.it
Tel.334.1310282

Il Comune di Montecatini in collaborazione con l'Associazione Culturale le Strenne di Baal, promuove il progetto "Sconfinamenti". Programma dell'iniziativa. **Eventi Speciali Conferenze Urbane:** 31 agosto, 29 settembre, 14 ottobre, 10 novembre, 24 novembre, 2 dicembre, ore 10.30 circa – Ultimo Teatro Produzioni Incivili, interverrà con le proprie conferenze urbane, raccontando e presentando lo spettacolo della settimana, e facendo lo stato dell'arte dell'intero progetto di interviste. I luoghi saranno comunicati di volta in volta. **Eventi Speciali Incursioni:** 30 settembre, 15 ottobre, 11 novembre, 25 novembre – Ultimo Teatro Produzioni Incivili attuerà alcuni interventi in strada raccontando frammenti delle stesse interviste, attraverso le bocche dei due intervist-attori. **Sabato 1 ottobre, ore 21.00**, Terme Tamerici: **Fiabe notturne**, spettacolo teatrale di TEATRO CANTIERE. **Domenica 16 ottobre, ore 17.30**, Terme Tamerici: **L'albero della Felicità**, spettacolo teatrale di Giacomo Verde. **Sabato 12**

novembre, ore 21.00, Terme Tamerici: **lo muoio e tu mangi**, spettacolo teatrale dei Quotidiana Com. **Sabato 26 novembre, ore 21.00**, Terme Excelsior: **Sogni e Resistenza**, spettacolo teatrale di TEATRO DI NASCOSTO. **Domenica 4 dicembre, ore 17.00**, Parrocchia di San Francesco: **Le genti di Montecatini**, giornata finale con proiezione Video Documentari a cura di Ass. Cult. Le Strenne di Baal e ULTIMO TEATRO PRODUZIONI INCIVILI.

**8,10,15, 23, 24, 25 SETTEMBRE
E 1 OTTOBRE**
UTOPIA DEL BUONGUSTO
Dove: Varie location
Per info: www.guasconeteatro.it
Quando: 8,10,15, 23, 24, 25 settembre e 1 ottobre
Tra comicità e buon cibo, in scena una galleria di personaggi da bar per il festival di cene e teatro Utopia del Buongusto di Guascone Teatro. Ecco il programma:
Giovedì 8 settembre
Poggio Salamartano, Fucecchio (FI)
Sabato 10 settembre
Piazza della Chiesa, Lorenzana (PI)
CABARET MISTICO con Andrea Kaemmerle, Roberto Cecchetti (violino), Andrea Barsali (Chitarra)
Il cabaret incontra la filosofia d'autore! L'idea è fondere il senso del ridicolo, il

**8,10,15, 23, 24, 25 SETTEMBRE
E 1 OTTOBRE**

UTOPIA DEL BUONGUSTO

Dove: Varie location

Per info: www.guasconeteatro.it

Quando: 8,10,15, 23, 24, 25 settembre e 1 ottobre

Tra comicità e buon cibo, in scena una galleria di personaggi da bar per il festival di cene e teatro Utopia del Buongusto di Guascone Teatro. Ecco il programma:

Giovedì 8 settembre

Poggio Salamartano, Fucecchio (FI)

Sabato 10 settembre

Piazza della Chiesa, Lorenzana (PI)

CABARET MISTICO con Andrea Kaemmerle, Roberto Cecchetti (violino), Andrea Barsali (Chitarra)

Il cabaret incontra la filosofia d'autore! L'idea è fondere il senso del ridicolo, il

senso del comico, il senso del sacro, il senso del buono, il senso del filosofico, in senso dell'osceno. Uno spettacolo a cui partecipare con tutti i sensi. Spettacolo con musica dal vivo per piroettare una romantica notte di magiche stelle estive...

Giovedì 15 settembre

Poggio Salamartano, Fucecchio (FI)

DOVERI con Paolo Migone, Francesco Bottai, Tommaso Novi e con la complicità di Andrea Kaemmerle

In scena tre miti assoluti dell'ironia in salsa toscana. Uno spettacolo molto comico sui DOVERI, la necessità di stare all'interno di una società impazzita e la voglia di fuggire in luoghi selvaggi e primitivi.

Venerdì 23, Sabato 24, Domenica 25 settembre

Funicolare di Montenero (LI)

VAGONI VAGANTI di e con Andrea Kaemmerle e Claudio Parri

Lo spettacolo è un emozionante viaggio da Vladivostok a Mosca e ritorno, simulato o dissimulato nella tratta Montenero alto-Montenero basso, due viaggi



MONSUMMANO TERME (PT)
Piazza Martini, 31

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



gi agli antipodi per lunghezza ma in fondo vicini e accomunati dall'enorme fibrillazione "Si parte!"

Sabato 24 settembre

San Ruffino Resort, San Ruffino

Casciana Terme Lari (PI)

BRUNA E' LA NOTTE di e con

Alessandro Riccio e Alberto Becucci

Bruna è un ex cantante di locali di serie B che canta canzoni che nessuno ha mai sentito, ma che lasciano a bocca aperta, che restano dentro anche dopo averle ascoltate una sola volta. L'idea è quella di condividere emozioni sul palco attraverso la fusione della voce di Riccio con la fisarmonica di Becucci.

Sabato 1 ottobre

Teatro Verdi Casciana Terme Lari (PI)

MALEDETTA METROPOLI (Spettacolo burattini per adulti VM14)

Uno spettacolo originalissimo, a metà tra uno spettacolo di figura e una graphic novel, dove splendidi burattini con il nasone si muovono e vivono, in una città che sembra disegnata da Cavandoli. Una cronaca spietata, corrosiva, ironica della società di oggi.

16 SETTEMBRE

LOVE STORY

Dove: Montecatini Terme (PT)

Teatro Verdi

Quando: 16 settembre, ore 21.00

Per info: www.teatroverdimontecatini.it
info@teatroverdimontecatini.it
 Tel. 0572.78903

Regia di Andrea Cecchi, con Jennifer Cavalleri Maria Giulia Olmi, Oliver Barret IV Davide Sammartano, Phil Cavalleri Fabrizio Corucci, Oliver Barret III Lapo Braschi, Madre di Jennifer Chiara Materassi Alison Claudia Naldoni, Ensemble Elisa Bisceglia, Benedetta Bottai, Antonio Lanza, Gianni Mini, Riccardo Stopponi, Musicisti Marco Baldini, Matteo Canalicchio, Tommaso Faglia, Julio Rafael Fernandez Guerrero, Katia Moling, Kevin Mucaj, Andrea Mucciarelli.

Prodotto da Compagnia delle Formiche in collaborazione con Project Leader e Accademia musicale di Firenze, arriva in Italia il musical tratto da uno dei film più romantici di tutti i tempi, Love Story! Dopo la presentazione al Festival di Chichester, nel novembre 2010 debutta

a Londra, al Duchess Theatre, accompagnato da recensioni esaltanti. Lo spettacolo, arricchito dalle musiche di Howard Goodall e dalle liriche di Stephen Clark, ha avuto un grande successo a Londra ed ha ricevuto tre nomination ai Laurence Olivier Award, gli Oscar del teatro inglese, e si è distinto come uno dei più artisticamente innovativi. Dopo gli Stati Uniti, lo spettacolo è stato in scena in Olanda con una produzione di Stage Entertainment in un tour di oltre 150 date. Lo spettacolo, un atto unico di un'ora e mezzo, è accompagnato dal vivo da un'orchestra da camera di 7 ele-



EDIL LEGNO FALEGNAMERIA DAL 1953

MOBILI VECCHI E ANTICHI COMPRAVENDITA E RESTAURO

Guarda e compra dal nostro sito: www.antichitatoscana.it

Seguici su Facebook: **Antichità Toscana by Edil-Legno**



- ZANZARIERE ALLUMINIO
- PRONTO INTERVENTO FURTI O PORTA BLOCCATA
- MANUTENZIONI E RIPARAZIONI FINESTRE E PORTE
- AVVOLGIBILI PVC, ALLUMINIO, ACCIAIO
- CAMBIO SERRATURE E CHIAVI
- FINESTRE PVC, LEGNO, ALLUMINIO
- PERSIANE ALLUMINIO, BLINDATE, LEGNO
- PORTE BLINDATE SU MISURA
- PORTE INTERNE IN LEGNO E LAMINATE
- CANCELLI DI SICUREZZA

Cell: 327 7117265 Tel: 0572 30365 - Laboratorio: Via Terrarossa Fonda 5, Borgo a Buggiano (PT)

Mostra: Via 1° Maggio 265A, Margine Coperta (PT) - Email: edil.legno@tiscali.it

menti (quintetto d'archi, piano e chitarra acustica).

20 SETTEMBRE-13 OTTOBRE

LA TRAGEDIA DI RICCARDO

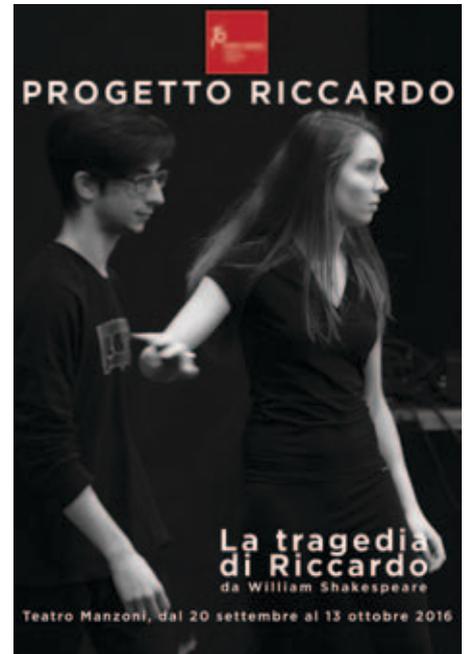
Dove: Pistoia – Teatro Manzoni

Quando: 20 settembre-13 ottobre
(feriali ore 20.30, festivi ore 16.00,
lunedì riposo)

Per info: www.teatridipistoia.it
atp@teatridipistoia.it Tel. 0573.99161
Di William Shakespeare, adattamento e regia Renata Palmiello con Sofia Busia, Costantino Buttitta, Carolina Cangioli, Daniela D'Argenio, Massimo Grigò, Sena Lippi, Mariano Nieddu, Gabriele Reboni, Rosanna Sfragara, Jacopo Trebbi con la partecipazione di adolescenti e adulti non professionisti e con la partecipazione di allievi della Scuola di musica e danza Mabellini di Pistoia Associazione Teatrale Pistoiese Centro di Produzione Teatrale
PRIMA NAZIONALE. La Tragedia di Riccardo III con le proditorie trame ordite dal gobbo duca di Gloucester contro il suo fratello Clarence, il pietosissimo as-

sassinio dei suoi nipoti innocenti, la sua tirannica usurpazione, e tutt'assieme il corso della sua esecrata vita e della sua meritatissima morte. Un percorso artistico per la città di Pistoia ideato dall'Associazione Teatrale Pistoiese Centro di Produzione Teatrale insieme a Renata Palmiello: un'esperienza di creazione radicata nel territorio. La tragedia di Riccardo, che sarà rappresentata per circa un centinaio di spettatori a sera dal 20 Settembre al 13 Ottobre 2016 nel Teatro Manzoni trasformato in una nuova prospettiva per lo spettatore, è il frutto di un lavoro iniziato a settembre 2015 che ha coinvolto in varia misura gli spazi ed i giovani della città di Pistoia. Accanto ad un gruppo di dieci attori professionisti, saranno infatti in scena i dodici studenti che hanno partecipato al Laboratorio di formazione teatrale «Progetto Riccardo», organizzato da febbraio a maggio 2016 dall'Associazione Teatrale Pistoiese (nell'ambito di «A Scuola di Teatro»), quattro adulti non professionisti e due allievi della Scuola di Musica e Danza Mabellini di Pistoia che suoneranno

dal vivo. Gli oggetti necessari alla rappresentazione (la corona e i gioielli, il costume di Riccardo, i tarocchi e una testa mozzata.) sono stati ideati e realizzati dagli studenti del Liceo Artistico "P. Petrocchi", sotto la supervisione dei professori.



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

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



via Marruota 124
51016 MONTECATINI TERME
telefono 0572.75169

GIOIELLERIA 

MANCINI 

GIOIELLERIA
OREFICERIA
OROLOGERIA
ARTICOLI
DA REGALO



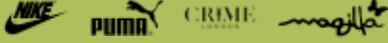
VIA E. TOTI, 57/67
MONSUMMANO TERME (PISTOIA)
TELEFONO 0572.51480

ai giardini
Shoes and Wear

abbigliamento e calzature 0-16

**E' arrivata la
nuova collezione
AUTUNNO
INVERNO**







via Borgo della Vittoria, 27 PESCIA
telefono 0572.478554



La libertà viaggia in treno

di Federico Pace
Ed. Laterza, 2016

di Francesco Storai

Da buon viaggiatore ed amante dei treni, non mi sono lasciato sfuggire la nuova opera di Federico Pace. In questo libro l'autore, impersonato da un anonimo "viaggiatore", ci accompagna attraverso luoghi e atmosfere di viaggi in treno, seguendo linee tortuose e -quasi- mai banali.

Viaggio in treno come complessità della vita, con i suoi saliscendi, curve e gente che entra ed esce dallo scompartimento. Un invito alla lettura che è anche una partenza.

Dalla Grecia (linea Atene-Salonicco) alla Norvegia (ferrovia Bergen-Oslo) passando dalla Porrettana e dalla campagna spagnola, il viaggiatore racconta storie e momenti di vita privata dei viaggiatori, scandagliando con l'occhio del giornalista paesaggi e avvenimenti all'interno e all'esterno dei convogli di mezza Europa.

Treni ferrovie che sono parte integrante del territorio, che si portano addosso storie, contraddizioni, e debolezze. Si legge ed è come mettersi in viaggio. Per sognare, per trovare se stessi,

o per andare a trovare la persona amata.

O più semplicemente per il gusto di farlo: aprite il libro e salite a bordo.



Di grammatica non si muore

di Massimo Roscia
Sperling & Kupfer, 2016

Un libro che segue le regole ma

esce dagli schemi, descrive e circoscrive l'uso ma non prescrive, mette in rima le norme ma non mette in riga chi si (e le) applica. Storie assurde, racconti nonsense, ritornelli ed esempi molto, molto pop e divertenti per capire le regole fondamentali della grammatica.

Non quelle da cruscanti integralisti, ma quelle vere e vive della lingua parlata. Massimo Roscia, orgogliosamente un «non linguista», nella grammatica crede fermamente, un po' meno nell'approccio paludato tutto nozioni e casi noiosi. Così ha deciso di svecchiarlo, per dimostrare che le norme possono essere semplici, intuitive e persino amichevoli.

Un po' Rodari e un po' Flaiano, passa in rassegna i fondamenti dell'italiano e si diverte a calarli in esempi contemporanei (dai ritmi rap alle serie tv, dai fantasy ai videogame); riprende gli svarioni più comuni (dall'uso maldestro dell'accento all'abuso disinvolto dell'apostrofo) creando giochi promemoria per non essere più indotti in errore; si batte per la salvaguardia delle forme (utili) in estinzione, come il congiuntivo, e invoca il debellamento della pandemia di ciaone e apercicena. Sempre all'insegna dell'uso pratico e vivo, perché

la lingua è fatta per essere parlata, adattata, modificata, arricchita, cambiata, rivista, aggiornata, corretta, sempre e comunque amata.



La coppia perfetta

di Paris B.A.
Nord, 2016

Chiunque avesse l'occasione di conoscere Jack e Grace Angel penserebbe che sono la coppia perfetta. Lui un avvocato di successo, affascinante, spiritoso. Lei una donna elegante e una padrona di casa impeccabile. Chiunque allora vorrebbe conoscere meglio Grace, diventare sua amica, scoprendo però che è quasi impossibile anche solo prendere un caffè con lei: non ha un cellulare né un indirizzo email, e comunque non esce mai senza Jack al proprio fianco. Chiunque penserebbe che in fondo è il classico comportamento degli sposi novelli, che non vogliono passare nemmeno un minuto separati. Eppure, alla fine, qualcuno potrebbe sospettare che ci sia qualcosa di strano nel rapporto fra Grace e Jack. E chiedersi per esempio perché, subito dopo il matrimonio, Grace ha lasciato un ottimo lavoro sebbene ancora non abbia figli, perché non risponde mai nemmeno al telefono di casa, perché ci sono delle sbarre alle finestre della camera da letto. E a quel qualcuno potrebbe venire il dubbio che, forse, la coppia perfetta in realtà è la bugia perfetta. . . Con oltre 600.000 copie vendute in soli cinque mesi dall'uscita in libreria, La coppia perfetta è uno degli esordi più travolgenti dell'anno in Inghilterra. Grazie al ritmo serrato e alla straordinaria efficacia nello svelare i segreti oscuri di un matrimonio, ha entusiasmato sia i lettori sia gli editori di tutto il mondo, che si sono contesi i diritti di pubblicazione in aste agguerrite.



Ada

VIENI A SCOPRIRE LA NUOVA
COLLEZIONE AUTUNNO-INVERNO

Vasto assortimento

PRONTOMODA UOMO & DONNA
ABBIGLIAMENTO NEONATO & BAMBINO

PREZZI SEMPRE CONVENIENTI,
CORTESIA E QUALITÀ

PIGIAMI, TUTE, INTIMO
BIANCHERIA PER LA CASA

GREMBIULINI SCUOLA, ASILO

Via Lucchese PONTE ALL'ABATE | PESCIA 0572.429010 Seguici su





A spasso tra i ricordi

Gli anni della Guerra

A BELLO LIBERA NOS DOMINE

di Alessandro Petrocchi

II e ultima parte

La gente cercava di sfamarsi con la polenta neccia, le frugiate, i ballotti... Anche il sale era un lusso, chi se lo poteva permettere lessava le castagne nell'acqua salata e così i ballotti diventavano più buoni e saporiti.

Dopo la raccolta dell'oro, le giovani spose dovevano "donare" le loro fedi d'oro alla patria, arrivò quella del rame e poi quella del ferro. Le famiglie erano costrette a disfarsi degli oggetti di rame appesi in cucina mentre il ferro veniva usato per fabbricare le armi. La gente accumulava palette, molle arrugginite, ferri da stiro, treppiedi, girarrosti nella speranza che tutto ciò potesse servire a vincere la guerra. Ma intanto i generi alimentari erano sempre più scarsi, anche i ragazzi dovevano fare la coda alla G.I.L. - Gioventù Italiana Littorio - in Piazza XX Settembre per avere una fetta di pane e marmellata. La merenda veniva distribuita da Bruno di Simene con Lilia, sua sorella, ma i ragazzi erano tanti e le fette di pane non bastavano mai per tutti. Intanto alla mia vecchia scuola, diventata Ospedale di guerra, i feriti aumentavano giorno dopo giorno, scendevano nel cortile coperti di bende, si reggevano sulle stampelle e vacillavano.... così come vacillavano le loro certezze giovanili di pochi anni prima.

Un giorno, certo per sollevare loro il morale, il regime locale organizzò un piccolo spettacolo di varietà nel cortile della scuola.

Sul palco improvvisato una graziosa

soubrette cantava:

Ho un sassolino in una scarpa, ah,
che mi fa tanto tanto male, ah,
*provo a fischiare ed a cantar
ma quel sassolino mi fa sempre mal.* -

Il comico, che faceva anche il prestigiatore, cercava di toglierle quel sassolino ma dalla scarpa alla fine usciva un mattone che veniva mostrato al pubblico divertito. Ma poi finì anche la musica, rimase solo il suono lacerante delle sirene d'allarme, il fragore delle bombe e delle cannonate, il rumore metallico delle raffiche di mitraglia. Morivano non solo i soldati al fronte, ma anche i vicini di casa, i parenti, i compagni di scuola. Allora si pregava, si pregava anche in latino, c'era una preghiera che si ripeteva spesso: - *Peste, fame, bello libera nos Domine* - Dal male, dalla fame, dalla guerra libera noi Signore. Si pregava con fede anche se Dio ci sembrava sempre più lontano. Così come lontanissimo era Giorgio, il mio caro compagno di banco.

Era sul fronte russo che combatteva non solo le truppe nemiche ma anche il Generale Inverno. Siamo alla fine del '42, le truppe italiane sono dislocate sulle rive del Don e debbono arginare l'avanzata dei carrarmati sovietici. I nostri soldati sono valorosi ed arditi ma le forze in campo sono impari. Per di più dobbiamo prendere ordini dagli alleati tedeschi che ci hanno sempre considerato inferiori, quasi come carne da macello. Mentre i reparti tedeschi cercano

di conquistare Stalingrado, altra impresa disperata di quella folle guerra, quelli italiani rimangono isolati sul fronte del Don.

Sarebbe il momento della ritirata ma l'ordine non arriva....Anzi arriva l'ordine

di resistere, di combattere e di caricare. Inizia così quella che è passata alla storia come l'ultima carica di un reparto di Cavalleria..... i cavalli contro i carrarmati!!! Dopo aver perso Stalingrado il comando tedesco ordina la ritirata ma ormai è troppo tardi, per l'esercito italiano la campagna di Russia si trasforma in un'immane tragedia.

Ma Giorgio voglio ricordarlo così, in sella al suo magnifico destriero, indomito e coraggioso, al grido di "Avanti Savoia"!!!



Nota biografica dell'Autore

Alessandro Petrocchi è un avvocato penalista, patrocinante in Cassazione, che da oltre trent'anni esercita la professione forense in Valdinievole continuando una tradizione familiare che risale alla fine del 1800.

Ma la grande passione di Alessandro, oltre ai codici, è sempre stata quella del giornalismo.

Giornalista pubblicista dal 1987 ha collaborato e collabora tuttora con numerosi quotidiani e testate locali tra le quali "L'Eco della Valdinievole", di cui negli anni '80-'90 fu fondatore e Direttore responsabile.





“Grand Tour della Valdinievole” Propositura di San Michele Arcangelo in Ponte Buggianese

Architetto Simone Scardigli

Iniziamo con oggi ad esplorare le ricchezze che il nostro Patrimonio Artistico Territoriale ci offre. Indossate con me scarpe comode, abbigliamento leggero e...animo permeabile...l'avventura inizia.

La Propositura di San Michele Arcangelo in Ponte Buggianese con il Santuario della Madonna SS. del Buon Consiglio ancora oggi venerata sull'altare barocco al termine della navata laterale destra, non poteva meglio aprire questo primo ciclo di visite.

È sorprendente attraversarne l'irregolare e dinamica piazza antistante, lungo il Pescia, dove è ancora possibile respirare quel clima sociale, di paese, antico ed al tempo stesso attuale... familiare.

Tutto testimonia e racconta di una comunità unita che con fatica e solidarietà d'altri tempi, ha conquistato, lembo dopo lembo, terreno al Padule circostante trasformandolo a poco a poco, in un centro urbano di pregevole interesse culturale. Se poi rivolgiamo il nostro sguardo al bi-cromo ottocentesco prospetto di facciata, con il suo rassurante timpano e protettivo portico seicentesco di mediazione tra la spiritualità della preghiera e la materialità terrena, il piacere si carica ancor più di aspettative. Ma niente può lasciar presagire la meraviglia che ci attende una volta varcato il portale di accesso. Il linguaggio più ancestrale e quindi più facile e immediato da comprendere, ci coinvolge-

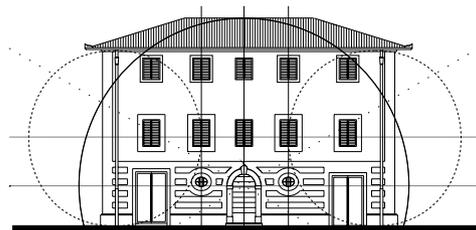


Simone Architetto Scardigli, 20x20, olio su cartone, Rocco Normanno, 2015 (S.A.D. Buggiano-PT)

rà totalmente in una esperienza che sospenderà il nostro tempo, regalandoci emozioni di immersione ed attesa così uniche che sentiremo il bisogno fisico, nei mesi a venire, di tornare a provarlo. Qui l'Arte della rappresentazione pittorica secondo codici più vicini al nostro gusto contemporaneo, nella declinazione realistica e figurativa, l'Arte con la "A" maiuscola, ci stupisce ancora una volta e ci dona una testimonianza pura, originale, sublime della Concretezza della Fede e del Razionale nel Misticismo. Tutto questo con un linguaggio narrativo orizzontale (solo apparentemente) semplice ed immediato...foriero, se vorremo, di successivi livelli di approfondimento verticale che ci coinvolgeranno integralmente con straordinaria efficacia comunicativa. Quando nel 1959 il parroco don Egisto Cortesi fece rimuovere il vecchio organo, il vuoto volumetrico suggerì la necessità di una installazione sostitutiva. Fu così che i lavori di "restyling" furono affidati

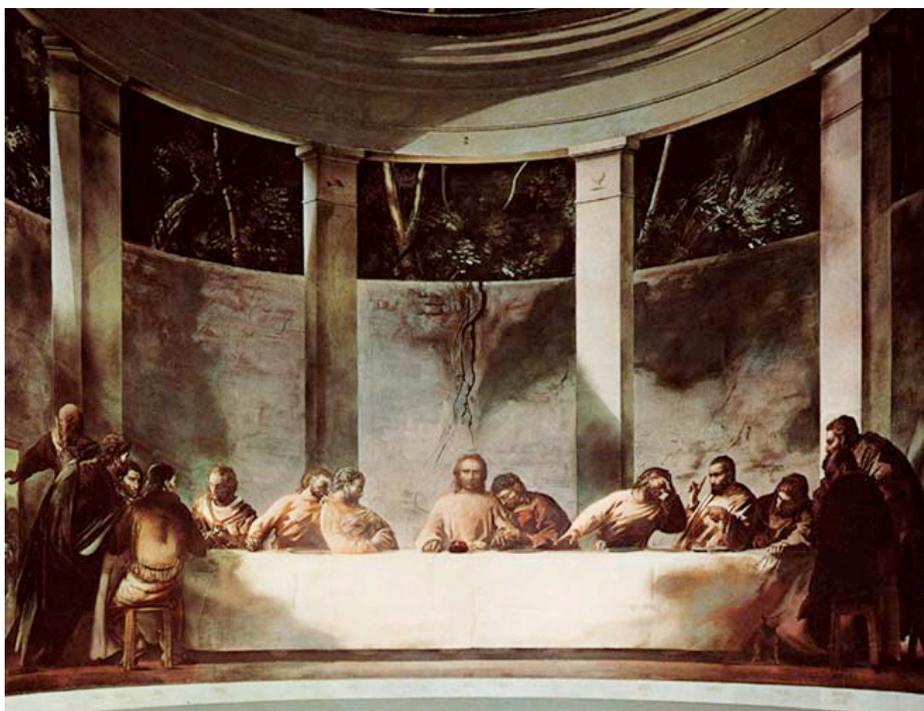


STUDIOASSOCIATODOMUS



architetto **SIMONE SCARDIGLI**
designer **MARCO BONELLI**
geometra **RAFFAELE BAGNATORI**
ingegnere **JACOPO VANDERHORST**





alla sensibilità artistica del "pittore delle regine" M° Pietro Annigoni (1910-1988) il quale vi lavorò dal 1967 ai primi anni '80, a step successivi. Con i suoi allievi più illustri Romano Stefanelli, Fernando Bernardini, Silvestro Pistolesi, Ben Long, hanno fatto dell'antica Pieve un autentico capolavoro di arte moderna coniugando, con rara euritmia, ispirazione ed ermeneutica.

Se pensiamo poi che l'intero ciclo di affreschi fu accettato per un compenso economico simbolico e questo lo compariamo con l'inestimabile valore dell'opera ad oggi, allora possiamo approssimarci ad intuire i prodigi della Grazia e come potremmo meglio impiegare il tempo che ci è stato dato.

La prima e più potente rappresentazione iconografica del Maestro fu la "Deposizione e Resurrezione" del Cristo.

La pesantezza del corpo carnale, tereno, privo di vita, realizzato con i toni cromatici dei marroni delle terre bruciate, lascia smarriti per la crudezza del realismo morfologico posturale.

Sorreggono e depongono a terra il corpo morto avvolto da un pannello, in un'ambientazione dominata dai rossi, due angeli che a stento sostengono il carico...mentre in alto troneggia...in un accecante bagliore...il Risorto.

La composizione si completa con l'Alfa ed Omega dell'Umanità: al primo ordine - l'Inizio - Adamo ed Eva con sembianze animalesche, quasi grottesche, spaventati e sofferenti nella loro nuova storia terrena rappresentano plasticamente le nostre debolezze e miserie, più in alto al secondo ordine iconografico, - la Fine - gli Arcangeli che squillando le trombe ci richiamano al giorno del Giudizio Universale.

Seguirono poi i Profeti Geremia e Isai sopra gli accessi laterali e successivamente, un poco alla volta, l'intera Chiesa Santuario si arricchì di Bellezza inaspettata.

Non potrà sfuggire l'inquietudine che scaturisce da "l'Apocalisse", "L'ultima Cena", la "Piscina Probatica", la "Resurrezione di Lazzaro", la "Pentecoste", i "Quattro Evangelisti" e "l'Orazione".

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.



GUARDARE IN ALTO...OMAGGIO A VINICIO BERTI COLLEZIONE CIVICA IL RENATICO

Dove: Monsummano Terme (PT)
Museo di Arte Contemporanea e
del Novecento

Quando: Fino al 18 settembre 2016

Per info: www.macn.it Tel.0572.952140

A Villa Renatico Martini sede del Museo d'arte contemporanea e del Novecento di Monsummano Terme, Mac,n, da sabato 18 giugno 2016 verrà esposta una parte della raccolta museale Il Renatico, ricca collezione di opere d'arte di proprietà dell'Amministrazione Comunale, formata grazie alle donazioni di importanti artisti e collezionisti privati, consapevoli dell'importanza della comunicazione culturale attraverso spazi multimediali. L'esposizione prevede la sistemazione nelle cinque sale al secondo piano di opere di diversi artisti legati alla *Poesia Visiva*, quali Luciano Ori e Ketty la Rocca, al Costruttivismo come Franco Rosselli e Bruno Pecchioli, alcune fotografie e incisioni contemporanee di Enrico Cattaneo e Giuseppe Vigolo e infine una curiosa piccola mostra omaggio dedicata a **Vinicio Berti** nel venticinquesimo anniversario della sua morte, avvenuta il 18 settembre 1991. Diversi disegni inediti a tempera, penna e matita, figurativi e astratti, litografie, uno schematico autoritratto eseguito su di un foglio strappato da un vecchio registro, riportato su telaio, e dipinti del Berti saranno esposti assieme alle opere dei più noti componenti firmatari del Manifesto dell'Astrattismo Classico del 1947: Gualtiero Nativi, Silvano Bozzolini, Alvaro Monnini, Arrigo Parnisari. Nella sala sarà presente anche un dipinto di Liberia Pini compagna di

una vita del Berti e custode dei suoi lavori e del suo archivio fino alla morte avvenuta nell'aprile del 2012, grazie alla quale il Mac,n può oggi vantare un così cospicuo numero di opere del maestro fiorentino. La mostra sarà visitabile, fino al 18 settembre 2016, nei seguenti orari: lunedì, giovedì, venerdì 16 -19; mercoledì 9.30 - 12.30; sabato e domenica 9.30 - 12.30/16 -19; chiuso il martedì.

LA MIA MERICA

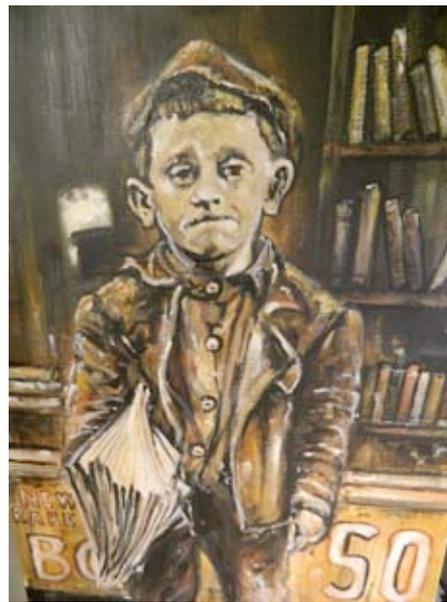
PERSONALE DI DANIELA CAPPELLINI

Dove: Pistoia - Biblioteca San Giorgio

Quando: Fino al 24 settembre

Per info: www.sangiorgio.comune.pistoia.it dani.pittrice@gmail.com

Un viaggio artistico sentimentale nella memoria e nel ricordo del nonno materno dell'artista, Giuseppe Cipriani, partito dall'Italia per l'America nel lontano 1911, e in onore di chi, come lui, ha abbandonato le proprie radici, la terra amata, i propri affetti, con una valigia



di cartone piena di speranze, operosità ed ingegno tipico italiano. Un segmento dell'età moderna inscritto nelle vite di quanti hanno creduto nel "sogno americano" e nella speranza di cambiare il proprio destino. Ed è proprio per rendere omaggio a questo coraggio che l'artista di Borgo a Buggiano ha realizzato i diciotto dipinti riuniti in questa mostra, una narrazione per immagini che parla di persone, di speranze, di luoghi lontani ed ha il sapore della libertà e dell'opportunità. Daniela Cappellini attraverso queste tele racconta spaccati di vita vissuta, partenze ed arrivi, timori, speranze e attese prima di poter entrare negli Stati Uniti d'America, scorci e inquadrature che configurano scene di vita realmente vissute. Il monocromatismo utilizzato per la maggior parte dei quadri è finalizzato a meglio collocare le scene nell'epoca e a rafforzare l'emozione dello spettatore fino a giungere all'esplosione di colore delle ultime con le quali l'artista ha

Linea Donna
Parrucchiere
by Marcca

*Dopo l'estate vi aspettiamo per i nuovi
trattamenti ricostituenti di*


SYSTEM
PROFESSIONAL

via Cesare Battisti, 126/C - MONSUMMANO TERME - telefono 0572.80183 - Con parcheggio privato

voluta contrapporre la sofferenza della prima parte con il trionfo del successo di molti di loro che sono riusciti a svolgere ruoli fondamentali nel tessuto politico e sociale di questa grande nazione che è l'America.

CITTA' DEL GRAND TOUR DALL'ERMITAGE E PAESAGGI APUANI DA COLLEZIONI ITALIANE

Dove: Carrara (MS) – Palazzo Cucchiari

Quando: Fino al 23 ottobre 2016

Per info: www.grandtourcarrara.it
www.palazzocucchiari.it

Tel.0585.72355

Per l'occasione saranno esposte una quarantina di opere, dipinti, disegni e acquerelli provenienti dal **Museo dell'Ermitage** di San Pietroburgo e da collezioni pubbliche e private italiane.

Per secoli la conoscenza dell'Italia, del suo straordinario patrimonio artistico e della sua civiltà millenaria, ma anche delle qualità naturali ed umane di un paese bello e complicato, è stata una parte significativa della formazione culturale delle élite di tutta Europa, un'esperienza, da compiere almeno una volta nella vita, per i rampolli delle principali famiglie europee, fino a diventare una vera e propria mania per tutti quei ceti sociali che se potevano permettere. Il Grand Tour era dunque molto di più di un semplice viaggio turistico: era un periodo di straordinaria formazione a contatto con una storia e una cultura eccezionali. Per questa mostra sono state selezionate alcune delle vedute tradizionali del Viaggio in Italia, riunite insieme come una galleria di "ritratti" di luoghi, dell'immaginazione e della memoria, attenti dunque non solo alla fisionomia del paesaggio ita-

liano, ma anche al carattere degli uomini che quel paesaggio hanno costruito. Così ai dipinti di alcuni dei "pionieri" del Grand Tour, come i fiamminghi Jan Miel e Hendrik Frans van Lint, l'olandese Johannes Lingelbach, il tedesco Philipp Hackert, il francese Hubert Robert, veri e propri punti di riferimento, nelle varie epoche, delle comitive straniere in visita a Roma o a Napoli, si accostano quelli di una nutrita schiera di vedutisti italiani, da Giovanni Paolo Panini a Ippolito Caffi, da Giulio Carlini ad Angelo Inganni, fino alla svolta naturalista di Giovanni Fontanesi. Alle vedute classiche del Grand Tour, la mostra affianca una sezione sulla "scoperta" del paesaggio apuano, con opere dal Museo Civico di Reggio Emilia, dall'Archivio di Stato di Massa, dalla Provincia di Massa-Carrara e da collezioni private, inteso a rappresentare una dei tanti luoghi ameni, per cui l'Italia fu da sempre considerata il giardino d'Europa.

SOURCE SELF-MADE DESIGN 1ª EDIZIONE DI DESIGN TALENT

Da Giovedì

15 a Giovedì

22 Settembre

2016

Limonaia Di Villa

Strozzi - Via Pisa-

na, 77 Firenze (FI)

Sono aperte le

iscrizioni della 1/a

edizione di "**De-**

sign Talent", il

contest che por-

terà ad un collo-

quio di lavoro con

l'azienda Obi (Of-

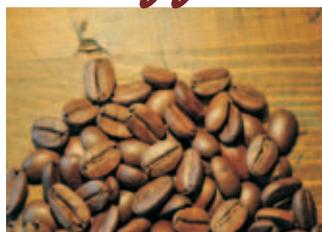
ficina Bigiotte-

ria Italiana), che si terrà il 17 settembre nell'ambito della quarta edizione di "Source - Self-made design", festival internazionale dedicato al design autoprodotta, **dal 15 al 22 settembre** alle Murate di Firenze. Il contest "Design Talent" è un punto di incontro tra i talenti creativi e l'azienda Obi - Officina Bigiotteria Italiana, interessata a inserirli nel proprio organico, per stimolare crescita e innovazione. Si terrà il 17 settembre, con una mattina di colloqui/provini stile talent show durante i quali un team di esperti (il top manager Piero Capodieci, l'art director Francesco Zorzi e l'imprenditore Luca Boncompagni, amministratore delegato Obi) giudicheranno una serie di creativi. Saranno selezionati tre partecipanti, che poi parteciperanno a uno stage presso l'affermata azienda fiorentina dell'accessorio moda, principale settore produttivo italiano, per poi essere eventualmente assunti.

Per informazioni: www.sourcefirenze.it
info@sourcefirenze.it Tel.342.8361009



Dal 1952 il caffè tostato a legna



Capsule
compatibili
Nespresso

CAFFÈ

maraviglia

®

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



Torrefazione Chelotti Caffè

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



Il teatro Pacini di Pescia si prepara ad una lunga stagione di prosa, lirica e spettacoli per ragazzi

Prosa, lirica e spettacoli per ragazzi. Poi un progetto di teatro della Lega toscana dell'improvvisazione con corso dedicato e spettacolo finale, una rassegna di jazz in primavera e una di musica leggera con grandi nomi che saranno annunciati nel mese di ottobre. Trenta le giornate di gratuità che daranno spazio alle idee e alle attività delle scuole e delle associazioni locali. In calendario anche due spettacoli eco-sostenibili. Il teatro Pacini di Pescia è pronto ad aprire la sua nuova stagione: da novembre 2016 a maggio 2017 incontrerà il territorio con una proposta culturale che toccherà diversi generi di spettacolo, puntando sempre sulla qualità degli artisti e delle rappresentazioni. Il cartellone degli appun-

ta-menti 2016-2017 è stato presentato il 26 agosto al palazzo comunale dal Sindaco Oreste Giurlani, dall'Assessora alla cultura Barbara Vittiman, dal direttore artistico Battista Ceragioli e da Alfea cinematografica, nuovo gestore della struttura. Dodici gli appuntamenti della stagione di prosa. Apertura il 3 novembre con "Human": dai miti classici le grandi migrazioni dell'antichità, fino alla diaspora degli italiani nel mondo e a quelle dei giorni nostri verso l'Europa. La stagione prosegue con i grandi di nomi di Lella Costa, Nathalie Caldonazzo, Giobbe Covatta, Serena Dandini, Gaia de Laurentis solo per citarne alcuni. Il legame del Pacini con le scuole del territorio sarà un punto di forza della nuova stagione. Si organizzeranno in-

contri e attività, in collaborazione con la direzione didattica dei diversi istituti. Ci saranno anche spettacoli per bambini, sempre in programma nel pomeriggio, alle ore 16. Inoltre da gennaio è in programma "Le 12 Notti della Befana", teatro di figura con Patrizia Ascione e Stefano Cavallini ispirato alla tradizionale befana toscana.



La pasticceria



FIorentina

**Vasto assortimento di pasticceria fresca e secca
Torte personalizzate**



via Toscanini, 10 PONTE BUGGIANESE
telefono 0572.634888



Punti di Vista

**OTTICA e
APPLICAZIONE
LENTI A CONTATTO**



via Pistoiese, 26/a
MONTECATINI TERME
telefono 0572.75296

 **Ottica punti di vista**

Anima
PARRUCCHIERE
UNISEX



MATRIX

NAPURA
PROFESSIONAL COSMETICS

via Gramsci, 89/91 MASSA E COZZILE
telefono 0572.771305 347.6684671

Torna il Festival "Armonia fra i Popoli", pronto un ricco calendario di eventi

Ancora una volta è il momento del Festival Internazionale "Armonia fra i Popoli", giunto quest'anno alla sua 11esima edizione, che quest'anno toccherà tutti i comuni della Valdinievole. Ricchissimo il calendario delle serate in programma, tra cene multietniche, presentazioni di libri, proiezioni di film e spettacoli di danza. "L'Associazione Culturale Dancelab Armonia e insieme ad essa il Festival - spiega Antonella Lombardo, direttrice della scuola oltre che presidente dell'Associazione - nasce nel 2006 dall'esperienza e come espressione del Laboratorio Accademico Danza, scuola riconosciuta Agenzia Formativa dalla Provincia di Pistoia, che da decenni lavora anche nel panorama internazionale collaborando con artisti e personalità di prestigio". Obiettivi del Festival sono la ricerca dell'Armonia dell'individuo ma anche delle persone intese come comunità e l'utilizzo dell'arte come strumento universale e trasversale di Armonia fra i Popoli. Un progetto importante sostenuto dalla Regione Toscana, dalla Provincia di Pistoia, da tutti Comuni della Valdinievole. Un progetto il cui fulcro è il Campus Internazionale di Alta Specializzazione nella danza rivolto a ragazzi europei e del Medio Oriente per favorirne la conoscenza e la comprensione reciproca attraverso l'arte. Un'arte che tende ad una cultura di pace, tolleranza e dialogo fra popoli e culture diverse. Il Festival vivrà il suo momento conclusivo il 4 ottobre, quando è in programma la marcia pacifista interreligiosa e interculturale da Montecatini a Monsummano. Il calendario integrale è consultabile sul sito del comune di Montecatini www.comune.montecatini-terme.pt.it/servizi/notizie/notizie_homepage.aspx.

L'Associazione Culturale DANCELAB ARMONIA presenta

11° Festival Internazionale

Armonia fra i popoli

"Over the Rainbow"

Direzione Artistica Antonella Lombardo - a cura di Elisa Catolfi

Domenica 28 agosto - ore 18.00
 Comune di Montecatini Terme - Sala Consiliare
INAUGURAZIONE - Consegna del Premio "Armonia fra i Popoli" a CARLOS PALMA Coordinatore Generale Living Peace International

Lunedì 29 agosto - ore 20.00
 Comune di Pieve a Nievole
 Cena Multietnica presso Circolo Arci

Martedì 30 agosto - ore 21.00
 Comune di Chiesina Uzzanese - presso Centro Civico Il Fiore
 "Siamo i colori dell'Arcobaleno" - serata con le Associazioni presenti nel Comune

Mercoledì 31 agosto - ore 21.00
 Sala San Carlo - Monsummano Terme
 Presentazione del Libro "IL VANGELO DELLA PACE" con l'autore Mons. Roberto Filippini - Vescovo di Pescia e varie esperienze con "Costruttori di Pace"

Giovedì 1 settembre - ore 21.00
 Comune di Massa e Cozzile - Cinema Olimpia
 Proiezione del Film "PRIVATE" di Saverio Costanzo

Venerdì 2 settembre - ore 21.00
 Comune di Pistoia - Palazzo Comunale Sala Maggiore
 Presentazione del Libro "IL MONDO DI FRANCESCO - Bargoglio e la politica internazionale" incontro con l'autore Prof. Pasquale Ferrara - Ambasciatore in Algeria moderatore Prof. Massimo Toschi - Regione Toscana

Sabato 3 settembre - ore 21.00
 Comune di Lamporecchio - Teatro Comunale
 Proiezione del Film "IL GIARDINO DI LIMON" di Eran Riklis

Lunedì 5 settembre - ore 21.00
 Comune di Pescia - presso Angolo delle Idee (Piazza XX Settembre)
 Incontro con "L'ARTISTA" Fernando Muraca - regista e scrittore

Martedì 6 settembre - ore 21.00
 Comune di Montecatini Terme - Piazza del Popolo
 Spettacolo di Danza "ARMONIA" con Compagnia Kinesia e Group Dance LAD

Mercoledì 7 settembre - ore 21.00
 Comune di Ponte Buggianese -
 Proiezione del Film "IL FIGLIO DELL'ALTRA"

Venerdì 9 settembre - ore 20.30
 Teatro Yves Montand di Monsummano Terme
 Serata "DANZARE LA PACE 2016" con l'incoronazione dei Seminari

Martedì 4 ottobre - ore 9.30
ARMONIA FOR PEACE
 Marcia pacifista interreligiosa e interculturale partenza dal Comune di Montecatini Terme e arrivo in Piazza Giusti a Monsummano Terme Parteciperanno i ragazzi delle Scuole di ogni ordine e grado. Intervento autorità politiche e religiose.

Seminario "SINCRONIE" di cittadinanza attiva e Seminario di Alto perfezionamento nella Danza dal 6 al 9 settembre 2016

Le serate sono a ingresso libero

per info:
 Ass. Culturale DANCELAB ARMONIA
 Tel. 0572 80987 - email: info@dancelab.it
www.festivalarmonia.org
 Comune di Monsummano Terme
 Tel. 0572 959228
www.comune.monsummano-terme.pt.it

In collaborazione con

con la partecipazione dei Soci Coop Valdinievole

Devis di Pistoia



Uscite del 1° settembre 2016

L'EFFETTO ACQUATICO



Regia di Sólveig Anspach con Samir Guesmi, Philippe Rebbot, Florence Loiret Caille, Didda Jonsdottir, Olivia Cote, Bouli Lanners. Genere commedia sentimentale.

È la storia di Samir che si innamora a prima vista di Agathe, l'istruttrice di nuoto. Pur di poterle stare accanto si iscrive in piscina e in mancanza di un piano migliore chiede di essere un suo allievo, anche se sa perfettamente nuotare. Ma la sua bugia dura poco...

UN PADRE, UNA FIGLIA



Regia di Cristian Mungiu con Vlad Ivanov, Maria-Victoria Dragus, Ioachim Ciobanu, Adrian Titieni. Genere drammatico.

Romeo è un medico di quasi cinquant'anni, che si è ormai lasciato dietro le illusioni legate al suo matrimonio, oramai naufragato, e alla sua Romania, frantumata dagli eventi. Per lui, la figlia diciottenne è tutto ciò che conta. Vicina agli esami di maturità, la ragazza sarà mandata a studiare in una prestigiosa scuola in Inghilterra. Alla vigilia dell'esame viene, però, aggredita per strada. Romeo farà di tutto affinché tale evento non disturbi il destino che ha scelto per la figlia.

LA FAMIGLIA FANG



Regia di Jason Bateman con Jason Bateman, Nicole Kidman, Christopher Walken, Marin Ireland. Genere commedia, dramma.

Annie e Baxter Fang hanno trascorso gran parte della loro vita da

adulti cercando di prendere le distanze dai genitori, due famosi ed eccentrici artisti. Quando però si ritrovano in una fase di stallo, entrambi rientrano a casa dei genitori per la prima volta dopo un decennio, rimanendo presto coinvolti nella loro misteriosa scomparsa.

JASON BOURNE



Regia di Paul Greengrass con Matt Damon, Alicia Vikander, Julia Stiles, Vincent Cassel, Tommy Lee Jones Davis. Genere azione, thriller.

Jason Bourne, il più letale ex agente della Cia, è costretto a uscire fuori dall'ombra. Dopo aver fatto chiarezza sulle sue origini e sulla sua identità, Bourne ha vissuto una parvenza di pace facendo perdere le sue tracce ma l'attivazione di un nuovo programma di manipolazione da parte di una rete internazionale più potente di ogni singolo governo lo spinge a ritornare in azione.

Uscite dell'8 settembre 2016

INDEPENDENCE DAY:

RIGENERAZIONE



Regia di Roland Emmerich con Liam Hemsworth, Jessie Usher, William Fichtner, Maika Monroe, Joey King. Genere fantascienza.

Recuperando la tecnologia aliena rimasta in seguito a un tentativo di invasione, le nazioni della Terra hanno collaborato alla realizzazione di un programma di difesa a larga scala per la protezione del pianeta. Nulla, però, potrà ostacolare un'avanzata aliena senza precedenti, a cui cercherà di opporsi solo l'ingenuità di un gruppo di uomini e donne coraggiose, intenzionato a proteggere il mondo dal baratro dell'estinzione.

TOMMASO

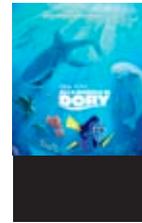


Regia di Kim Rossi Stuart con Kim Rossi Stuart, Cristiana Capotondi, Camilla Diana, Jasmine Trinca. Genere drammatico.

Dopo una lunga relazione, Tommaso riesce a farsi lasciare da Chiara, la sua compagna. Ora ad attenderlo pensa ci sia una sconfinata libertà e innumerevoli avventure. È un attore giovane, bello, gentile e romantico ma oscilla perennemente tra slanci e resistenze e presto si rende conto di essere libero solo di ripetere sempre lo stesso copione: insomma è una "bomba innescata" sulla strada delle donne che incontra. Le sue relazioni finiscono dolorosamente sempre nello stesso modo, tra inconfessabili pensieri e paure paralizzanti.

Uscite del 15 settembre 2016

ALLA RICERCA DI DORY



Regia di Andrew Stanton, Angus MacLane. Genere animazione.

Dory vive felicemente presso la barriera corallina insieme a Nemo e Marlin. Quando Dory ricorda improvvisamente di avere una famiglia che forse la sta cercando, i tre decidono di partire per una straordinaria avventura attraverso l'oceano che li condurrà fino al prestigioso Marine Life Institute, in California: un acquario che è anche un centro di riabilitazione. Per riuscire a trovare sua madre e suo padre, Dory chiederà aiuto ai tre abitanti più stravaganti del posto.

QUESTI GIORNI

Regia di Giuseppe Piccioni con Marta Gastini, Laura Adriani, Maria Roveran, Margherita Buy, Filippo Timi. Genere commedia.

Abbigliamento, intimo, abiti cerimonie

TUTTO PER LA SCUOLA

Grembiulini, set asilo (sacchetto, bavaglio, salvietta) e tanto altro ancora



Nuova Collezione
AUTUNNO INVERNO
Liste di Nascite, compleanno
e **BUONI REGALO**

piazza della Resistenza, 7 loc. MARGINE COPERTA MASSA E COZZILE | telefono 347.1136084



dia, drammatico. Questi Giorni è la storia di un gruppo di ragazze di provincia in età universitaria, l'età in cui le scelte sul futuro si fanno pressanti, difficilmente rinviabili. Anche se ancora si vive sotto una specie di incantesimo dove il futuro, tra tutte le difficoltà di questi anni, sembra comunque essere carico di promesse. Ma quell'illusione di eternità, che nasconde gli agguati degli anni a venire, ad un certo punto si inceppa e minaccia di interrompersi.

DEMOLITION



Regia di Jean-Marc Vallée con Jake Gyllenhaal, Naomi Watts, Chris Cooper. Genere drammatico.

La vita di un banchiere specializzato negli investimenti viene sconvolta dalla perdita della moglie. La sua discesa verso l'autodistruzione si interromperà solo dopo l'incontro casuale con una donna.

THE BEATLES: EIGHT DAYS A WEEK



Regia di Ron Howard. Genere documentario.

La straordinaria cavalcata verso la fama dei Beatles, dai primi passi al Cavern Club di Liverpool fino al loro ultimo concerto pubblico a Candlestick Park nel 1966.

Uscite del 22 settembre 2016

BRIDGET JONES'S BABY

Regia di Sharon Maguire con Renée Zellweger, Colin Firth, Patrick Dempsey, Jim Broadbent. Genere commedia.

Questa volta il buon Darcy non dovrà più vedersela con Daniel Cleaver (Hugh Grant) ma con un focoso giornalista americano (Patrick Dempsey). Ri-



conquistare il cuore della bella Bridget Jones, da cui è separato da ormai 5 anni, non sarà dunque facile. Ma stavolta c'è un motivo in più per tornare insieme alla biondina più simpatica e pasticciona del cinema: un bebè in arrivo.

I MAGNIFICI 7



Regia di Antoine Fuqua con Denzel Washington, Chris Pratt, Haley Bennett, Ethan Hawke, Peter Sarsgaard, Vincent D'Onofrio. Genere western.

Remake del celebre I Magnifici Sette, il film di John Sturges del 1960, a sua volta remake de I sette samurai di Akira Kurosawa. Quando la città di Rose Creek si ritrova sotto il tallone di ferro del magnate Bartholomew Bogue, per trovare protezione i cittadini disperati assoldano sette fuorilegge, cacciatori di taglie, giocatori d'azzardo e sicari.

BLAIR WITCH



Regia di Adam Wingard con James Allen McCune, Brandon Scott, Corbin Reid, Callie Hernandez, Wes Robinson. Genere horror. Sequel di The Blair Witch Project, film di grande successo ed innegabile impatto del 1999.

PRIMA DI LUNEDÌ



Regia di Massimo Cappelli con Vincenzo Salemme, Fabio Troiano, Martina Stella, Andrea Di Maria, Sandra Milo. Genere commedia.

Il protagonista, Carlito, possiede una catena di supermercati e colleziona le mitiche Fiat 500. In un torrido pomeriggio d'agosto, in una To-

rino quasi deserta, Marco e Andrea, amici inseparabili, legati da Penelope, sorella di Andrea ed ex di Marco, si scontrano con l'auto di Carlito, alle prese con una consegna assai bizzarra: uno strano uovo di Pasqua molto appetibile...

Uscite del 29 settembre 2016

BEN HUR



Regia di Timur Bekmambetov con Jack Huston, Toby Kebbell, Morgan Freeman. Genere storico, azione.

Remake, aggiornato ad un pubblico 'giovane', del famoso colossal del 1959 con Charlton Heston.

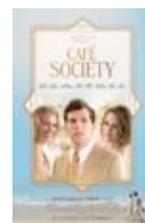
AL POSTO TUO



Regia di Max Croci con Luca Argentero, Ambra Angiolini, Stefano Fresi. Genere commedia.

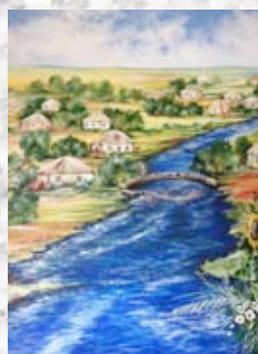
Cosa fareste se vi proponessero di scambiare la vostra vita con quella di un estraneo per una settimana? E se la sfida vi mettesse in gioco per mantenere il posto di lavoro? In anni di crisi c'è poco da scherzare a riguardo e due creativi le cui ditte sono state assorbite da una grossa azienda leader nel settore bagni decidono di accettare la bizzarra proposta.

CAFÉ SOCIETY



Regia di Woody Allen con Jesse Eisenberg, Kristen Stewart, Steve Carell, Blake Lively. Genere commedia.

E' la storia di un giovane ragazzo che arriva ad Hollywood nel 1930 con la speranza di lavorare nell'industria cinematografica, s'innamora e si ritrova immerso nell'atmosfera vivace della Café Society che ha segnato quell'epoca.



Pitture, ritratti e disegni personalizzati su qualsiasi materiale e superficie

Gadget personalizzati



ARTE degli ORSI
di Iryna Pliachenko

Affreschi, pitture, murali da interni per negozi ed attività commerciali





Il fiume Lima: tranquillità, pace, e relax anche per i portafogli più snelli

di Alice Viscusi e Federico Vanti

Oggi vogliamo dedicare la nostra modesta rubrica al fiume più amato dai toscannacci della zona pistoiese, ovvero il Lima, che nasce dal passo dell'Abetone e si snoda per circa 40 km per poi sfociare nel Serchio, di cui è il massimo affluente.

Il Lima ha conosciuto il periodo di massima fama negli anni 70-80, quando non era inusuale trascorrere le torride giornate estive sulle sponde dei fiumi con pargoli sfrenati al seguito; era poi stato abbandonato per le più turistiche spiagge della Versilia ma adesso, colpevole il portafoglio un pochetto più snello e l'insofferenza crescente verso i vicini di ombrellone che ti rubano l'ombra, i turisti stanno riscoprendo la calma placida del torrente fluviale, con le sue acque gelide, ma senza dubbio più limpide e invitanti e dei boschi circostanti freschi e rigeneranti.

Perciò non è raro adesso vedere una migrazione dei bagnanti, che riempiono nuovamente le sponde del fiume, non solo più gli abitanti delle zone limitrofe, ma anche turisti stranieri che desiderano evadere per qualche ora.

Uno dei punti di maggiore interesse che possiamo incontrare lungo questo corso fluviale è rappresentato dalle "Strette di Cocciglia", delle sorprendenti gole scolpite dalle acque del Lima nel corso degli anni.

Non a caso il potenziale di questo luogo è stato intelligentemente sfruttato per creare un parco avventure, realizzato direttamente all'interno delle gole, per rendere visibili i passi altrimenti inaccessibili; qui è possibile lanciarsi letteralmente nel vuoto tramite teleferiche o



testare l'equilibrio osservando le proprie gambe tremolare mentre incespicano sui ponti tibetani.

Lo stesso parco organizza altre attività quali noleggio di SUP per pagaiare in piedi lungo il torrente e dentro le gole, rafting e soft rafting per accedere alle gole tramite gommone.

Per chi non avesse alcuna voglia di cimentarsi in attività movimentate, Laguna Blu sarà la risposta: una piscina naturale di acqua sorgiva con spiaggetta sassosa annessa nella quale godere del migliore relax.

Se volete provare un'altra tremolante esperienza, il Lima durante la sua corsa è sovrastato anche dal famoso Ponte Sospeso in Mammiano Basso, una delle passerelle pedonali più lunghe al mondo; con un'altezza di 40 metri, costruito interamente in ferro battuto, accompagna con un dolce dondolio la traversata dei visitatori.

Le acque del Lima sono ampiamente frequentate in superficie come nei fondali, essendo popolate da un gran numero di trote e salmoni, motivo per cui anche gli appassionati di pesca sportiva bazzicano spesso nei dintorni di questo fiume.

Il Lima offre tutto ciò ed in futuro offrirà sempre di più, le attività sono in continuo ampliamento, rendendo il turismo "verde" non solo possibile, ma potenzialmente più in voga dello sfrenato riversamento di massa in spiagge e città.

www.coccoleebalocchi.it

 facebook.com/coccoleebalocchi

Coccole e Balocchi

*Nido per bambini
dai 3 mesi ai 3 anni*

iscrizioni aperte tutto l'anno



**“Giocare imparare
e crescere insieme”**

Un posto ideale dove trovare il calore della casa e gli stimoli necessari alla crescita, un ambiente sereno e accogliente con personale professionale e qualificato, tutto nella piena sicurezza dei piccoli ospiti!



Un progetto educativo che risponde alle esigenze cognitive e di sviluppo del bambino, con attività socio-educative e relazionali, un servizio rivolto sia ai bambini che ai genitori.



Uno spazio gioco pensato per grandi e piccini, con laboratori di lettura e pittura, creatività e motricità, rispetto dell'ambiente e utilizzo di materiali riciclabili.

**Orario apertura da lunedì a venerdì
dalle ore 7.30 alle 18.00**

Via Francesca Vecchia, 23
Semaforo degli Alberghi
51017 - Pescia (PT)
Telefono 377 1492113

Pilates: perché fa bene alla salute

Prof. Daniele Sorbello

I benefici del Pilates sulla salute sono numerosi, perché questa disciplina influisce sul corpo e sulla mente. Joseph Pilates inventa il metodo che gli deve il nome all'inizio del Novecento, traendo spunto dalle tecniche di yoga delle discipline orientali. Il principio cardine? Con il Pilates la concentrazione è sul baricentro e la respirazione. Per aumentare la padronanza e l'intimità con il proprio corpo attraverso il controllo dei movimenti.

1 LA POSTURA – Trascorrere lunghe ore in piedi o seduti a una scrivania può portare ad assumere posizioni scorrette. I rischi? Quando il corpo non è in armonia, aumentano i traumi, possono aggravarsi mal di schiena e sciatalgie, le contratture diventano più dolorose. Grazie al Pilates è possibile rieducare il corpo alla postura corretta, eliminando rigidità e blocchi muscolari.

2 DOLORE CERVICALE? – Le tensioni a livello muscolare possono diventare croniche. Spesso a risentirne è il collo, dove si accumula lo stress. Gli esercizi previsti dal metodo Pilates rafforzano i muscoli del tronco, migliorando la mobilità del-

la colonna vertebrale e, nel tempo, possono aiutare a ridurre i dolori cervicali e il mal di schiena.

3 EFFETTO TONIFICANTE – I movimenti previsti dal Pilates sono lenti e dolci, perché ciò che fa la differenza è riuscire ad acquisire maggior consapevolezza sul controllo muscolare. Il risultato? La sensazione di un benessere profondo che si irradia dai piedi alla testa, elasticità e flessibilità.

4 ARMONIA – Avere muscoli più sodi e tonici aiuta a migliorare l'intimità con il proprio corpo e nel tempo permette di conquistare grazia, eleganza, consapevolezza di sé. Un corpo tonico e armonioso è un passo importante per la salute... e l'autostima!

5 ADDOMINALI AL TOP – La Power House è un concetto alla base del sistema Pilates. Attraverso gli esercizi guidati si lavora sui muscoli del tronco e della fascia lombare: l'addome diventa piatto, il pavimento pelvico acquista forza e i glutei vengono ridefiniti.

6 LA RESPIRAZIONE – Respirare correttamente costituisce una parte non meno

importante che seguire i movimenti giusti. Come nello yoga si inspira quando si inizia un esercizio per poi rilasciare l'aria nel momento in cui lo sforzo è maggiore. Diventare più consapevole del respiro permette di trovare una connessione più profonda con il corpo e aiuta a gestire meglio le emozioni.

7 ANTI CELLULITE – I movimenti previsti dal Pilates stimolano la circolazione, riattivando il microcircolo e combattendo i ristagni. Sai che lo stress può influire sulla cellulite? Imparare a muoverti con fluidità, ascoltando i segnali del corpo: avrà un effetto positivo anche sul benessere mentale.

8 EQUILIBRIO – Una maggior consapevolezza rispetto ai movimenti e le aree da sollecitare aumenta la presa di coscienza dei propri limiti e contribuisce a migliorare l'equilibrio. Se ti senti sordo e rigido il Pilates può aiutarti a riconquistare armonia. Con l'esperienza imparerai gli esercizi giusti per allenarti ovunque, ogni volta che ne senti l'esigenza. Trasformare un disciplina in uno stile di vita salutare è la chiave del benessere quotidiano.



Pilates Club
CHANGE YOUR LIFE

alleniamo il tuo futuro



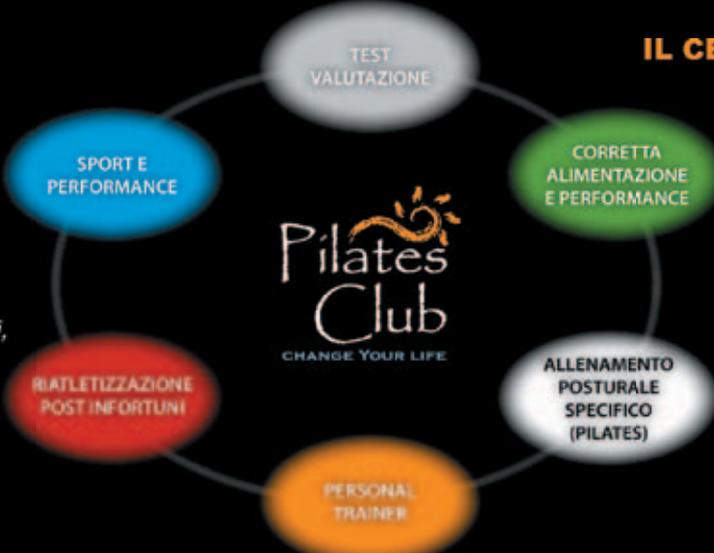
Pilates Club
CHANGE YOUR LIFE

I NOSTRI SERVIZI

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

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

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



IL CENTRO COSA OFFRE

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

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

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

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

ORTOPEDIA BERNARDINI

Bastiani M. Cristina
Tecnico Ortopedico



Calze preventive e terapeutiche;
Apparecchi elettromedicali;
Tutori per arto superiore, inferiore e tronco;
Corsetteria specializzata in taglie conformate.
Esame Baropodometrico.

PLANTARI SU MISURA

Calzature anatomiche, predisposte a plantare
e specifiche per diabetici.

NOLEGGIO E VENDITA

Carrozine;
Deambulatori;
Apparecchio per magnetoterapia;
Apparecchio per riabilitazione
del ginocchio.



INDUMENTI DIMAGRANTI ANTICELLULITE



Pancia, girovita, fianchi, glutei, ginocchia e cosce



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



STUDIO
MASSO &
FISIO
TERAPIA

Maurizio D'Angelo
Remo Ambrosino

MASSAGGIO NEUROMUSCOLARE
CERVICALGIA, LOMBALGIA, SCIATALGIA
MASSAGGIO CONNETTIVALE
MASSAGGIO MIOFASCIALE
MASSAGGIO SPORTIVO

DOLORI E CONTRATTURE MUSCOLARI NEGLI SPORTIVI
PERIARTRITI DELLA SPALLA, EPICONDILITI, PUBALGIE, TENDINITE
TRAUMI E DISTORSIONI DELLA CAVIGLIA E DEL GINOCCHIO
SINDROMI DA COLPO DI FRUSTA, COLPO DELLA STREGA
CEFALEE MUSCOLOTENSIVE
LINFODRENAGGIO MANUALE METODO "DR. VODDER"
RIEDUCAZIONE POSTURALE GLOBALE
RIEDUCAZIONE FUNZIONALE DEI LEGAMENTI E DEL MENISCO

TERAPIA MANUALE: MAITLAND, MULLIGAN, CYRIAX,
SHARMANN, MANIPOLAZIONE FASCIALE

Via del Calderaio, 18 Loc. Traversagna Massa e Cozzile (PT) telefono 0572.770722
Orario da Lunedì a Venerdì 08.30-12.30 e 15.00-19.30 *su appuntamento*

Il ringiovanimento del collo

Il collo è una delle parti che espongiamo di più alla vista ed al giudizio di chi ci sta di fronte, ed il suo rilassamento dovuto al passare dell'età spesso ci dà fastidio quando ci confrontiamo con lo specchio.

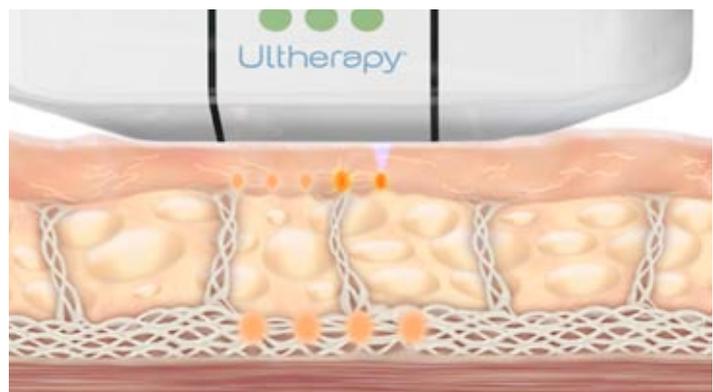
La presenza di rughe trasversali cioè il cosiddetto "collare di Venere", il cedimento della cute e la comparsa della bande platismatiche tolgono senza dubbio freschezza e bellezza. Sino a poco tempo fa le uniche procedure teoricamente possibili erano la biostimolazione mediante infiltrazione di acido ialuronico, aminoacidi, botulino e vitamine.

Da pochi mesi però abbiamo a disposizione ULTHERAPY, un apparecchiatura che utilizza ultrasuoni focalizzati i quali, sotto diretto controllo ecografico, vengono veicolati a livello del derma profondo e del tessuto sottocutaneo sino alla fascia muscolare: questi ultrasuoni vanno a rimodellare le fibre collagene

presenti e a stimolarne la contrazione ed il rimodellamento e soprattutto a stimolare i fibroblasti del tessuto connettivo a rigenerare fibre collagene nuove. Praticamente si utilizzano

gli stessi ultrasuoni di una ecografia per andare a stimolare il rinnovamento naturale del collagene del derma e del tessuto sottocutaneo.

Tutto ciò consente di ottenere un "lifting" non chirurgico dei tessuti e rendere la cute più tonica, più elastica e dall'aspetto più fresco e giovanile. La procedura complessivamente richiede una sola seduta della durata di un'ora, non occorre anestesia e non lascia segni. Gradualmente ci sarà un costan-



te miglioramento dell'aspetto della zona trattata e nel giro di alcune settimane si apprezzerà il risultato definitivo ed in tal modo grazie ad Ultherapy potremo finalmente **"togliere il foulard dal collo"**!

DOTT. GINO LUCA PAGNI
MEDICO CHIRURGO ESTETICO

via Cavour, 25 - **ALTOPASCIO** (Lucca)
telefono 0583 216123 cellulare 348 3147309
dottorpagni@pagnimedicinaestetica.com
www.pagnimedicinaestetica.com

VIA IL FOULARD!

CON IL LIFTING NON CHIRURGICO ULTHERAPY®

RIDUCI I SEGNI DEL TEMPO
DI VISO, COLLO E
DÈCOLLETÈ IN 1 SEDUTA
SENZA BISTURI NÉ AGHI

PRIMA
VISITA
ULTHERAPY
GRATUITA



PRIMA



DOPO



PRIMA



DOPO



CENTRO DI
MEDICINA
ESTETICA E
TRATTAMENTI
L A S E R
DOTT. PAGNI

Dott. Gino Luca Pagni

MEDICO CHIRURGO ESPERTO
CONSULENTE IN MEDICINA
ESTETICA E CHIRURGIA
ESTETICA



ASLMS American Society for Laser Medicine and Surgery

SICPRE Società Italiana di Chirurgia Plastica Ricostruttiva ed Estetica

AMIEst Associazione Medici ad Indirizzo Estetico

CENTRO DI MEDICINA ESTETICA E TRATTAMENTI LASER

Via Cavour, 25 ALTOPASCIO (Lucca)

Telefono 0583.216123 cellulare 348.3147309 fax 0583.1990856

email: dottorpagni@pagnimedicinaestetica.com www.pagnimedicinaestetica.com



l'angolo della psicologa

Ortoressia: la ricerca ossessiva di alimenti sani

Dr.ssa Maria Elena Feltrin

La crescente attenzione rivolta all'importanza di cibarsi in modo sano porta sempre più spesso ad adottare diete che possono diventare delle vere e proprie ossessioni, come accade nell'ortoressia, dove le scelte alimentari arrivano a danneggiare la salute globale (benessere fisico, vita sociale ed equilibrio psicologico). Sul piano fisico le conseguenze possono essere squilibri elettrolitici, avitaminosi, osteoporosi e atrofie muscolari (problemi fisici che possono richiedere l'ospedalizzazione o configurarsi come condizioni irreversibili). L'isolamento sociale diventa l'esito di una scelta di vita che non può essere condivisa da chi non ha le stesse abitudini, il che giustifica l'evitamento di momenti di socialità legati al cibo, come un semplice aperitivo o una pausa caffè. Dal pun-

to di vista psicologico possono esserci equilibri interiori precari, basati sul rigido rispetto di comportamenti vissuti come doveri; ogni eccezione provoca malessere e senso di colpa, mentre il consumo di cibi sani produce benessere, calma e senso di controllo. Il paradosso risiede nel fatto che quei comportamenti alimentari, che si adottano per controllare la propria vita nella direzione del benessere, arrivano a controllare il soggetto stesso, con l'illusione che tutta la salute dipenda dal cibo. Curare l'ortoressia non è semplice: il trattamento deve essere graduale, da un lato si deve lavorare sulle emozioni e dall'altro ci deve essere una reintroduzione dei componenti alimentari eliminati; è necessario che chi soffre di ortoressia si riappropri di una corretta percezione del proprio corpo, affinché questo non venga privato di nessun principio nutrizionale. In generale sarebbe utile avvalersi di un'équipe multidisciplinare composta da psico-



Dott.ssa Maria Elena Feltrin, Psicologa, laureata presso l'Università degli Studi di Firenze, iscritta all'Albo degli Psicologi della Toscana, Mediatrice Familiare, specializzanda in Psicoterapia Sistemico-Relazionale presso l'Istituto di Terapia Familiare di Firenze. Si occupa di consulenza psicologica individuale, di coppia e familiare; mediazione familiare, supporto psicologico all'interno degli Istituti Scolastici, riabilitazione degli apprendimenti.

logi, medici e dietisti.

per info e prenotazioni

Piazza XX Settembre, 21 PESCIA (Pistoia)
tel. 0572.318101-02 cell. 327.8957198
m.elena.feltrin@gmail.com
www.psicofeltrin.it



I NOSTRI REPARTI

ERBORISTERIA
DERMOCOSMESI
SANITARI
ALIMENTAZIONE SPECIALE
OMEOPATIA
VETERINARIA
PREPARAZIONI GALENICHE

I NOSTRI SERVIZI

AUTOANALISI: GLICEMIA,
TEMPO DI PROTROMBINA,
COLESTEROLO, TRIGLICERIDI,
ESAME DELLE URINE
ELETTROCARDIOGRAMMA
TEST DELLA CELIACHIA

ESAME CHIMICO E
BATTERIOLOGICO DELLE ACQUE
CONSULENZA PER SPORTIVI
TEST UDITO TEST PER
INTOLLERANZE ALIMENTARI



Via Lucchese, 164 Ponte all'Abate
COLLODI PESCIA (PT) tel. 0572.429007 fax. 0572.429624
info@farmaciamorganti.it www.farmaciamorganti.it
ORARI 9,00-13,00 16,00 - 20,00 CHIUSURA SETTIMANALE DOMENICA

5 BUONI MOTIVI PER CONOSCERCI

1

CONOSCERE IL PROPRIO UDITO SENZA SPESA.

Tutti I giorni controlli accurati della funzione uditiva in cabina silente nel rispetto della privacy e senza confondere la prevenzione con il marketing (telefonare per appuntamento).

2

SAPERNE DI PIÙ SULLE PERSONALI E REALI POSSIBILITÀ DI RECUPERO

Determinazione degli obiettivi che possono essere raggiunti e considerazioni sull'estetica, la funzione e la spesa del dispositivo più adatto allo scopo (telefonare per appuntamento).

3

GARANZIA DI RISULTATO.

Prove di adattamento assistite fino a 45 giorni, Percorsi di riabilitazione acustica e di mantenimento del beneficio nel tempo. Raggiungimento degli obiettivi che sono stati concordati.

4

QUALITÀ E CONVENIENZA

Esperienza, competenza e disponibilità a confrontarsi con le persone e con la tecnologia più avanzata (Oticon) per garantire i migliori risultati a costi più che concorrenziali con varie tipologie di pagamento.

5

**DAL 1982
A PISTOIA
FACCIAMO
QUELLO
CHE
DICIAMO**

**Da oltre 30 anni
ci prendiamo cura
delle persone e
del loro udito**



via Panciatichi, 16 PISTOIA telefono 0573.30319

www.uditovivo.com

info@uditovivo.com

BUGGIANO

Farmacia Carlini - via Roma, 38

MONSUMMANO TERME

Amb. Misericordia - via Empolese, 74

Farmacia Dott. Satti - via Matteotti

PESCIA

Pubblica Assistenza - piazza XX Settembre, 12

Ottica Goiorani - Borgo della Vittoria, 9

MONTECATINI

Per informazioni, valutazioni e prove

adattamento assistite: Pubblico Soccorso,

Via Manin 22

BATTERIE:

Farmacia CENTRALE Dr. Severi,

Corso Giacomo Matteotti, 10

Farmacia LE TERME Piazza Aldo Rossi, 4

RICEVE ANCHE:

AGLIANA, MONTALE, QUARRATA

E SAN MARCELLO

AUDIOMEDICAL

Qualità della vita - *Quality of life*

oticon
PEOPLE FIRST
a Pescia dal 1982





l'angolo dell'osteopata biomeccanico

La professionalità al servizio di una miglior salute e della massima performance
DR. GIACOMO LICHERI

DOTTORE IN SCIENZE MOTORIE

Ha conoscenze tecnico specifiche della teoria dell'allenamento applicabili a qualsiasi sport e competenze che gli permettono di affrontare le problematiche biomeccaniche e motorie dell'apparato locomotore.

OSTEOPATA

Professionista che tramite una serie di tecniche manipolative volge al riequilibrio del sistema muscolo-scheletrico. L'osteopata cerca, riconosce e tratta i potenziali "punti deboli" che possono generare il "malfunzionamento del sistema".



TECNICO ERGONOMO DEL CICLISMO

Tecnico con conoscenze e competenze finalizzate ad ottimizzare la posizione in sella del ciclista per il miglioramento di comfort e performance, evitando infortuni e guidando l'atleta nella scelta del telaio e dei componenti ideali per la propria biomeccanica.

E se prenoti il tuo check-up biomeccanico entro il 30 settembre **SCONTO DEL 25%**



CHECK-UP BIOMECCANICO certificato da scheda tecnica

Valutazione e trattamento osteopatico (fondamentale per valutare e correggere gli squilibri posturali già presenti che falserebbero la valutazione)

COBI: Indice di ottimizzazione biomeccanica ciclismo

Misurazione antropometrica

Valutazione, Scelta e regolazione appoggi (tacchette, sella, manubrio)

Elaborazione parametri assetto

Videoanalisi della pedalata, tramite apposito software Progettazione telaio ideale e/o ricerca taglie ideali

A richiesta: **Solette ergonomiche termoformabili personalizzate** (solo per scarpe da ciclismo)

Test di soglia con ciclo-simulatore professionale Technogym

riceve a: Centro Funzionalità e Movimento eSseBi Via Circonvallazione, 75 - BUGGIANO
Centro Salus Via Gusci 3/B - BUGGIANO
contatti: telefono 328.6767817 osteopatalicheri@yahoo.it

QUELLO CHE C'È DA SAPERE PER LA NOSTRA SALUTE

REFLUSSO GASTROESOFAGEO: dal disturbo alla malattia.

Il **reflusso gastroesofageo**, chiamato spesso anche gastrite o reflusso gastrico, è un disturbo provocato dalla risalita del contenuto dello stomaco nell'esofago.

Il reflusso, da semplice disturbo, può trasformarsi in vera e propria patologia (la cosiddetta malattia da reflusso gastroesofageo o MRGE), che può portare a lesioni della parete esofagea.

Questo problema può presentarsi sia negli adulti che nei bambini; in questi ultimi è spesso dovuto ad un non perfetto funzionamento del cardias (la valvola tra esofago e stomaco), ma generalmente la situazione tende a normalizzarsi con la crescita. Negli adulti il reflusso è in genere provocato o da un rilasciamento dello sfintere esofageo inferiore o da un'eccessiva acidità della saliva; in entrambi i

casi è un problema che, se non affrontato, tende a peggiorare ed aggravarsi col passare del tempo. Tra i fattori che influiscono sul disturbo, in virtù essenzialmente della conformazione assunta dall'ad-



dome, troviamo l'obesità e lo stato di gravidanza. Sul versante esogeno, invece, una cattiva alimentazione, l'ansia, lo stress e abitudini come il fumo tendono ad incidere negativamente su questo tipo di disturbo e sulla conseguente patologia. Bruciore e reflusso acido sono sintomi classici; la sensazione di bruciore riguarda in particolar modo la parte alta dell'addome e si può presentare subito do-

po i pasti o di notte, quando ci si sdraia. Il disturbo gastroesofageo può estendere i propri sintomi ad alcuni organi che si trovano nelle vicinanze dell'esofago, come la faringe e la laringe. Faringiti ricorrenti e laringiti croniche, problemi di asma o di respirazione a livello del naso possono infatti essere associati al reflusso. Si tratta di segnali che non sempre vengono correlati in tempo al problema del reflusso, a tutto svantaggio del processo di cura. Una visita specialistica gastroenterologica è fondamentale per identificare e curare il problema ancor prima che si sviluppi in malattia, così come una corretta alimentazione ed uno stile di vita sano sono le migliori armi per un'efficace azione preventiva e come ausilio al percorso terapeutico.



Eughenos
Diagnostica



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 Annalisa Rotulo
Odontoiatra



Dott.ssa Chiara Paoli
Odontoiatra

Professionalità e competenza

per informazioni
via Verdi, 4 MARGINE COPERTA



0572.770795

www.studiodentisticopaolozucconi.it



N°1 COMMESSO DI NEGOZIO (Codice Offerta: 20160819-4825) – Scad. non specificata

Mansione: Vendita calzature e abbigliamento sportivo.

Requisiti: Gradita esperienza nella vendita; disponibilità a lavorare la domenica.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato; contratto tramite voucher.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Part time; nei giorni di maggiore necessità, sicuramente nei mesi di settembre e dicembre.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 DIRIGENTE DELLE PROFESSIONI SANITARIE INFERMIERISTICHE (Codice Offerta: 20160812-4806) – Scad. non specificata

Mansione: Coordinatore infermieristico presso struttura residenziale.

Requisiti: Gradita esperienza pregressa nell'ambito delle cure intermedie; richiesta laurea in scienze infermieristiche (o titolo equipollente) e master universitario in coordinamento infermieristico e delle professioni sanitarie. Patente B; automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, 6 mesi.

Titolo di studio: Corso di laurea di primo livello: gruppo medico/professioni sanitarie infermieristiche e professione sanitaria ostetrica.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 IMPRENDITORE O RESPONSABILE DI PICCOLA STRUTTURA SANITARIA PRIVATA (Codice Offerta: 20160810-4800) - Scad. non specificata

Mansione: Impiegato/a - coordinatore di unità di struttura per anziani.

Requisiti: Coordinare il lavoro di circa 35 persone con qualifiche professionali diverse. Gestire gli aspetti burocratici ed amministrativi dei collaboratori. Interagire con le figure di riferimento del cliente.

Sovrintendere alle attività infermieristico/assistenziali dettandone le linee e valutando i risultati. Richiesto o laurea in scienze infermieristiche più Master (preferibilmente in coordinamento) o vecchio diploma di Infermiera più esperienza in coordinamento personale. Richiesto problem solving, capacità di lavorare in equipe, spiccate doti di mediazione e capacità. Conoscenza del Pacchetto Office, Outlook e principali applicativi. Patente B, automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo indeterminato.

Titolo di studio: Corso di laurea di primo livello: gruppo medico/professioni sanitarie infermieristiche e professione sanitaria ostetrica.

Zona di lavoro: Valle del Serchio.

Orario: Full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 CUOCO DI RISTORANTE (Codice Offerta: 20160809-4796) - Scad. non specificata

Mansione: Preparazione pranzi di lavoro e cene, piatti tipici lucchesi.

Requisiti: Richiesta esperienza di almeno 4/5 anni maturata di recente, e richiesto possesso di HACCP in corso di validità.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, 12 mesi con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato.

Zona di lavoro: Capannori.

Orario: Lavoro a turni, part time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 PONTEGGIATORE (Codice Offerta: 20160809-4792) - Scad. non specificata

Mansione: Montatore di ponteggi con esperienza nel settore edile per mansioni sia di pontista che di autista con patente C.

Requisiti: Preferibile possesso di Patentino per ponteggi. Esperienza nel settore edile Patente C.

Tipo di contratto: Tempo determinato.

Zona di lavoro: Viareggio.

Orario: Full Time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 CAMERIERE DI SALA (Codice Offerta: 20160809-4790) - Scad. non specificata

Mansione: Cameriere/a per pizzeria.

Requisiti: Richiesta esperienza e conoscenza della lingua inglese.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato con possibilità di trasformazione a tem-

po indeterminato.

Titolo di studio: Addetto servizi alberghieri sala e bar/ Operatore ai servizi di sala bar/ Operatore servizi ristorazione (sala bar).

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Part time, orario 17.00-23.30 per quattro volte a settimana.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 BADANTE (Codice Offerta: 20160809-4789) - Scad. non specificata

Mansione: Badante convivente per accudire una signora anziana con emiparesi. Preparazione pasti e servizi domestici.

Requisiti: Richiesta esperienza e in possesso di referenze. Patente B, automunita.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo indeterminato.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°2 PIASTRELLISTI E RIVESTIMENTISTI IN PIETRA E MATERIALI ASSIMILATI (Codice Offerta: 20160805-4783) - Scad. non specificata

Mansione: Operaio qualificato in grado di mettere in posa pavimenti e rivestimenti.

Requisiti: Esperienza maturata di almeno 4/5 anni nella mansione. Patente B.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, 1 anno.

Zona di lavoro: Sidney, Australia. L'azienda offre supporto per le pratiche di richiesta visto, consulenza fiscale etc.

Orario: Full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 LAVORANTE IN AMIANTO E CEMENTO (Codice Offerta: 20160802-4771) - Scad. non specificata

Mansione: Operaio edile addetto alle operazioni di bonifica amianto e realizzazione di coperture.

Requisiti: Richiesta esperienza e patentino amianto.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato. Inserimento come socio lavoratore.

Zona di lavoro: Lucca.

SELEZIONE EDUCATORI SCOLASTICI

La cooperativa sociale Aldia seleziona figure educative per servizi di assistenza scolastica a minori con disabilità, dalle scuole dell'Infanzia alle scuole superiori, nei Comuni della Valdinievole.

Requisiti richiesti:

Essere in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: diploma di scuola media superiore, corso di Operatore Socio sanitario, corso di Assistente di Base, Laurea in scienze dell'educazione, formazione.

Esperienza biennale in servizi analoghi.

Essere automuniti.

Essere residenti/domiciliati in zona.

Per candidarsi registrare la propria candidatura al link presente sul sito www.aldia.it oppure inviare il curriculum all'indirizzo selezione@aldia.it via fax al numero 0382525614 indicando nell'oggetto "educatori valdinievole". **Per informazioni chiamare al numero 038.2529444 dal lunedì al venerdì dalle 8,30 alle 13,00 o dalle 14,00 alle 18,00.**

Orario: Full time, part time.
Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 ADDETTO STIPENDI E PAGHE (Codice Offerta: 20160802-4767)

Scad. non specificata
Mansione: Addetta/o paghe e contributi per elaborazione cedolini (anche domestico) e contributi, pratiche di assunzione, cessazione e trasformazione di contratti di lavoro, autoliquidazione INAIL, mod. 770.

Requisiti: Richiesta esperienza e capacità di lavorare in autonomia, capacità di utilizzare Pacchetto Office e le tecnologie telematiche per la trasmissione on line dei dati, gradito utilizzo programma paghe Team System.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, con possibilità di trasformazione in indeterminato.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria superiore che permette l'accesso all'università.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Part time, lavoro con orario spezzato; dal lunedì al venerdì ore 9.00/13.00; lunedì martedì e giovedì anche 14.30/18.30.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 OPERAIO DI MANOVRA (Codice Offerta: 20160725-4741) - Scad. non specificata

Mansione: Carico e scarico delle lamiera sul macchinario laser con utilizzo del muletto, preparazione e suddivisione dei pezzi tagliati per clienti in base agli ordini e se necessario pulizia dei pezzi tagliati con utilizzo di smerigliatrice angolare.

Requisiti: Richiesta età max 29 anni e qualifica o diploma in ambito meccanico o corsi di Cad per l'industria meccanica. Inoltre richiesta la conoscenza del Cad e capacità di lettura dei disegni tecnici. Patente A e B, automunito.

Tipo di contratto: Apprendistato professionalizzante o contratto di mestiere.

Giovani professionisti, ecco i voucher per formazione e aggiornamento

di Joselia Pisano

Ammonta a un milione di euro lo stanziamento della Regione Toscana dedicato alla formazione e all'aggiornamento di giovani professionisti under 40. Il bando, con validità biennale, scade il 30 settembre e propone l'emissione di voucher formativi individuali per tutti quei giovani professionisti che intendono ritagliarsi una formazione "su misura", iscriversi a corsi tradizionali o in regime di e-learning, o a master di primo o secondo livello. Uno strumento, quello dei voucher formativi, che intende permettere ai professionisti di mantenersi aggiornati e competitivi in un mondo del lavoro in continua evoluzione e che non lascia spazio a chi non si mantiene "al passo".

Spesso però, per seguire corsi di aggiornamento, e così entrare o rimanere nel mondo del lavoro, è necessario spendere delle cifre che nel caso di giovani professionisti a volte possono non essere disponibili.

Ecco perché la Regione Toscana, prima in Italia ad utilizzare i fondi strutturali per attivare misure per i professionisti, stanziere-

rà in collaborazione con la Commissione regionale dei soggetti professionali 700mila euro per i corsi di formazione e aggiornamento e 300mila euro per i master di primo e secondo livello. Destinatari dell'intervento sono i lavoratori autonomi di tipo intellettuale iscritti ad ordini, collegi o associazioni professionali. Devono non aver compiuto 40 anni, essere residenti o domiciliati in Toscana, in possesso di partita Iva e iscritti alla gestione separata Inps.

Saranno finanziate le spese di iscrizione a corsi di formazione o aggiornamento, anche in e-learning e master di primo o secondo livello presso università o scuole di alta formazione italiane o straniere. I rimborsi sono proporzionali a seconda della spesa sostenuta: per attività formative di importo non superiore a 300 euro il rimborso sarà totale; per spese comprese tra 300 e 600 euro verranno rimborsati 300 euro; per spese fino a 2.500 euro il rimborso sarà del 50%. Per saperne di più contattare il numero verde 800.098179 o scrivere a formazionecontinua@regione.toscana.it.

Zona di lavoro: Capannori.

Orario: Lavoro con orario spezzato, full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 EDUCATORE PROFESSIONALE (Codice Offerta: 20160826-4870) - Scad. 10/09/2016

Mansione: Educatore professionale presso una comunità educativa per minori - orario di lavoro part-time 28 ore settimanali con turni h. 14.30/19.30 o 18.00/22.00 - sab. e dom. 10.30/21.30

Requisiti: Richiesta esperienza di almeno un anno in ambito socio-educativo ed esperienza specifica in servizi educativi per minori (comunità educative diurne e residenziali); patente B; richiesta Laurea

in Scienza dell'Educazione o Laurea in Scienza della Formazione, o Laurea di Educatore professionale

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato

Zona di lavoro: Buggiano

Orario: Lavoro a turni, part time

Rivolgersi a: Arnera Società Cooperativa Sociale Onlus c.pippia@arnera.org

N°1 PASTICCIERE ARTIGIANALE (Codice Offerta: 20160826-4865) Scad. 10/09/2016

Mansione: Pasticciere artigiano orario di lavoro h.04,00/13,00

Requisiti: Richiesta esperienza pluriennale nel ruolo; patente B, automunito; ottima cono-

scenza della lingua italiana

Tipo di contratto: Lavoro a tempo indeterminato

Zona di lavoro: Lucca

Orario: Full time, lavoro a turni, lavoro notturno

Rivolgersi a: Pasticceria Moriani Tel. 0583.378324-320.8179313

N°1 GRAFICO (Codice Offerta: 20160826-4871) - Scad. non specificata

Mansione: Curare la grafica per materiale pubblicitario e presentazioni fotografiche di oggetti di design. Inserimento contenuti su Social e sito aziendale. Diploma grafico/artistico. Si richiedono competenze grafiche, fotografiche, gusto, creatività e sensibilità artistica. Minima esperienza.

Requisiti: Richiesta almeno una minima esperienza

Tipo di contratto: Pagamento con VOUCHER.

Zona di lavoro: Pietrasanta

Orario: Part time

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 IMPIEGATO AMMINISTRATIVO (Codice Offerta: 20160825-4864) - Scad. non specificata

Mansione: Impiegato/a per mansioni di segreteria e contabilità (inserimento dati di prima nota)

Requisiti: Richiesta esperienza nelle mansioni; patente B, automunito; Richiesto Diploma ad indirizzo amministrativo - Conoscenza Pacchetto Office - dimestichezza con installazione stampanti - gradite agevolazioni contributive (es. iscrizione liste di mobilità)

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato

Zona di lavoro: Pietrasanta

Orario: orario di lavoro part-time iniziale 30 ore settimanali, dal Lun. al Ven. h 08.00/14.00, con possibilità di aumento

Rivolgersi a: idol.provincia.it

*tratte dal sito della Provincia di Lucca.
http://www.provincia.lucca.it/offertelavoro/cerca_offerta_view.asp*

Garanzia Giovani, se il 'neet' trova lavoro non perde diritto a completare il corso

FIRENZE - Un impiego e un corso di formazione possono coesistere: con buona pace di Martina, che, a metà del percorso di due anni finanziato con i fondi di Garanzia Giovani, si è vista offrire dopo uno stage un contratto da apprendista in un centro estetico. Potrà accettare l'offerta di lavoro, se vorrà, ma anche continuare il corso da estetista ed arrivare alla qualifica.



Il paradosso del caso di Martina, che a sedici anni ha lasciato la scuola, non è

riuscita a trovare un lavoro ed ha poi approfittato dell'ancora di salvezza offerta dal corso professionale gratuito di Garanzia Giovani, era stato sollevato da un sindacato e da un quotidiano a giugno.

Gli uffici della Regione hanno quindi scritto al Ministero del lavoro, che ha chiarito che per godere di questa o di altre misure riservate ai cosiddetti neet, giovani che non studiano, non si stanno formando ma sono anche senza lavoro, basta che inoccupati si sia «al momento della registrazione e dell'inizio dell'erogazione della politica».

Fuor dal burocraticese, significa che in questo caso basta che neet lo si sia all'inizio del primo dei due anni. «Era la nostra interpretazione, quella più di buon senso, e il Ministero l'ha confermata - chiarisce l'assessore al lavoro e alla formazione, Cristina Grieco - La ragazza potrà quindi proseguire il corso

e lavorare se vorrà, senza vanificare in questo modo l'attività formativa finora svolta».

Ugualmente un ragazzo o una ragazza che si trovi nelle stesse condizioni di Martina o frequenti uno dei corsi offerti a giovani tra quindici e diciotto anni che hanno mollato la scuola, potrà approfittare di un tirocinio o di altre esperienze nel mondo del lavoro, magari durante l'estate, senza perdere alcun beneficio.

«In fondo - conclude l'assessore - anche la scuola ha cambiato pelle negli ultimi anni: mondo del lavoro e mondo della scuola si intrecciano, esiste l'alternanza scuola-lavoro ed è ragionevole pertanto andare in questa direzione».

Fonte Comunicato Stampa a cura di Walter Fortini, www.toscana-notizie.it

UnipolSai
ASSICURAZIONI



Siamo in 2 ma ci
facciamo in 3 per te

via Palestro 3
MONTECATINI TERME
telefono 0572.78953

via Primo Maggio 81
MARGINE COPERTA
telefono 0572.904080



l'angolo dell'avvocato



Spese per l'ascensore condominiale

Spesso i condomini che abitano a piano terra ritengono di non dovere contribuire alle spese per l'ascensore soprattutto se hanno ingresso indipendente. Ma i casi si differenziano a seconda del tipo di intervento che va fatto sull'ascensore.

L'art. 1123 stabilisce: "quando un edificio abbia...opere o impianti destinati a servire una parte dell'intero fabbricato, le spese relative alla loro manutenzione sono a carico del gruppo di condomini che ne trae utilità".

Da ciò, potremmo legittimamente dedurre che l'appartamento con ingresso separato non concorre alle spese di manutenzione.

Invece è opportuno distinguere fra manutenzione ordinaria e straordinaria da

un lato e adeguamento a leggi sulla sicurezza sopravvenute dall'altro. Se si tratta di spese per adeguamento dell'ascensore alla normativa Cee e a norme dettate per la sicurezza della vita umana e incolumità delle persone, al fine di proteggere efficacemente gli utenti ed i terzi, esse non attengono all'ordinaria manutenzione né alla straordinaria manutenzione ma si riferiscono all'ascensore nella sua unità strutturale. Il mancato adeguamento a leggi sopravvenute in materia di sicurez-



za produrrebbe una diminuzione del valore dell'intero edificio anche a carico di chi non fosse proprietario (pro quota) dell'ascensore stesso. Ritengo quindi che le spese di questo specifico genere debbano essere sopportate da tutti i condomini in ragione dei rispettivi millesimi di proprietà, compresi coloro che hanno i locali al piano terra (ex art. 1124 c.c.) a meno che dal regolamento del condominio non si evinca in maniera esplicita che l'impianto di ascensore è di proprietà di coloro che la utilizzano. In tale caso il condomino in questione potrà essere sollevato dalla spesa.

Avv.ta Serena Innocenti
Piazza XX Settembre, 21 PESCIA
telefono 0572.318101/02
fax 0572.318191
s.innocenti@donneavv.com



l'angolo del consulente del lavoro



Unioni civili e previdenza

di Stefano Casadio, Consulente del Lavoro

Concludiamo l'esame degli effetti pratici, derivanti dall'introduzione nel nostro ordinamento dell'unione civile, ricordando che l'art. 1 comma 20 della legge 76/2016 stabilisce che le disposizioni che si riferiscono al matrimonio o contengono le parole "coniuge" o "coniugi", ovunque ricorrono, si applicano anche ad ognuna delle parti dell'unione civile, mentre le norme del codice civile sono applicabili al nuovo istituto solo se richiamate espressamente dalla legge in questione. Elenchiamo in seguito i principali effetti previdenziali che ne derivano, in particolare:

- la coppia unita civilmente costituisce nucleo ai fini della spettanza del relativo assegno familiare;
- il partner unito civilmente ha diritto: alla rendita INAIL in caso di morte del compagno per infortunio sul lavoro; alla pensione ai superstiti, in caso di morte di uno dei due partner, assicurato o pensionato, ma è anche soggetto alla riduzione di almeno il 10% dell'aliquota

percentuale della pensione a favore dei superstiti di assicurato e/o pensionato, nei casi in cui l'unione civile, con l'assicurato poi deceduto, sia stata contratta in presenza di un'età del medesimo superiore a 70 anni e con una differenza di età tra i partner superiore a 20 anni; all'iscrizione, se opera nell'impresa dell'altro componente l'unione, nel regime previdenziale dei collaboratori familiari nelle imprese artigiane e commerciali, con obbligo contributivo e relativo diritto alla pensione secondo le regole generali;

alle tutele previdenziali in caso di eventi terroristici che hanno colpito uno dei due (maggiorazione dell'anzianità contributiva e pensione diretta); a richiedere l'anticipazione, in misura non superiore al 75% dell'importo maturato, sulla posizione individuale di previdenza complementare in caso di spese sanitarie a seguito di gravissime patologie relative a sé e al partner per terapie e interventi straordinari; al riscatto della posizione individuale del partner unito civilmente in caso di decesso di quest'ultimo prima del pen-

sionamento per vecchiaia; all'accredito figurativo, 25 giorni massimo all'anno entro il limite complessivo massimo di 24 mesi, per coloro che (facenti parte del sistema contributivo puro) siano stati assenti dal lavoro per assistere il partner unito civilmente. In controtendenza rispetto a così tanti diritti nascenti, per concludere, va segnalato che, a seguito dell'entrata in vigore della nuova legge, in presenza di unione civile, il riconoscimento di alcuni trattamenti assistenziali corrisposti in base alla capacità reddituale (integrazione al trattamento minimo delle pensioni, diritto all'assegno sociale ed aumento della pensione), diviene commisurato non più al reddito del richiedente ma a quello di entrambi i conviventi.

Studio Dott. Stefano Casadio
Consulenza tributaria, commerciale e del lavoro
Via Amendola, 93 - Pescia
Tel. +390572477421 Fax +390572499161
e-mail: casadio@studiocasadio.eu



Onoranze funebri

SIMONI PIERO
Cintolese | Monsummano Terme
368.7323886

Dal 1966 l'impresa funebre Romualdi Andrea opera con professionalità nel settore delle onoranze funebri.

Offre, oltre ai servizi consueti di vestizione, cremazione, tanatocosmesi, articoli cimiteriali, la disponibilità di cappelle singole per la veglia funebre, anche a bara aperta, con ampi locali preposti alla lunga sosta anche in caso di attesa per cremazioni o trasporti all'estero.

Contratti in vita: è possibile disporre per l'acquisto anticipato dei servizi e delle forniture occorrenti. Preventivi.



Cappelle del Commiato via Gusci, 60 Loc. Pittini BORGO A BUGGIANO
Ufficio: via 1° Maggio, 9 MARGINE COPERTA telefono 0572.636753 | 335.5866650

www.romualdi.it

Numeri Utili

questa pagina, portala con te

COMUNI VALDINIEVOLE

Buggiano	0572.31711
Chiesina Uzzanese	0572.41801
Lamporecchio	0573.80061
Larciano	0573.85811
Massa e Cozzile	0572.928311
Monsummano Terme	0572.9591
Montecatini Terme	0572.9181
Pescia	0572.4920
Pieve a Nievole	0572.95631
Ponte Buggianese	0572.93211
Uzzano	0572.44771

SALUTE

Telecup 848 800 709
dalle 7.30 alle 18.30 dal lun. al ven.
dalle 7.30 alle 13.00 il sabato

Aiutodonna

Per uscire dal maltrattamento
e dalla violenza: 0573.21175
Pronto Salute USL 3 800 861213

Ospedale

Pistoia 0573.3521
Pescia (Pistoia) 0572.4601

Guardia Medica

Montecatini Terme 0572.909033
oppure 0572.75567
348.0714119
349.0714108

Pescia	0572.47007
oppure	0572.476830
	349.4461870
	348.6972358
Monsummano Terme	0572.53772
oppure	0572.53362
	348.0181237
Lamporecchio e Larciano	0573.81123
	348.7678352

SICUREZZA

Stazione Carabinieri

Pistoia	0573.9721
Montecatini Terme	0572.940100
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

112	Carabinieri
113	Polizia
114	Emergenza Infanzia
115	Vigili del Fuoco
117	Guardia di Finanza
118	Emergenza Sanitaria
1515	Emergenza Ambientale
1518	CIS Viaggiare informati
1522	Antiviolenza donna

TRASPORTO PUBBLICO

Taxi



Montecatini Terme 0572.71352
Servizio 24 ore su 24 0572.72262

Servizio 24 ore su 24
con servizio GPS su
Montecatini e
tutta la Valdinievole 02.5353
Pescia 0572.444474
Pistoia 0573.509530
Numero verde gratuito
per rete fissa 800 661855

Agenzie e Biglietterie



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
Movimento Terra | Acquedotti e Fognature | Scavi e Demolizioni

via Provinciale Lucchese, 358 UZZANO telefono 333.6785503 – 339.2829112 2fscavi@gmail.com

Farmacie di Turno settembre 2016

fonte: www.federfarmapistoia.it

Montecatini Terme

Farmacia Internazionale

Piazza del Popolo, 37
Montecatini Terme - Tel. 0572.70082
da sabato 03/09 a venerdì 09/09

Farmacia Centrale Snc

Corso G. Matteotti, 10
Montecatini Terme - Tel. 0572.78539
da sabato 10/09 a venerdì 16/09

Farmacia Ascioti & C. Snc

Via U. Foscolo, 4c
Montecatini Terme - Tel. 0572.78566
da sabato 17/09 a venerdì 23/09

Farmacia Le Terme

Viale IV Novembre, 4
Montecatini Terme - Tel. 0572.70123
da sabato 24/09 a venerdì 30/09

Farmacia Della Stazione

Corso Giacomo Matteotti, 144
Montecatini Terme - Tel. 0572.766632
da sabato 01/10 a venerdì 07/10

Margine Coperta

Massa e Cozzile

Buggiano

Uzzano

Farmacia Dott. Casci & C. Snc

Via Primo Maggio, 25
Margine Coperta - Tel. 0572.911831
da sabato 03/09 a venerdì 09/09

Farmacia Magnini

Via Gusci, 3 - Loc. Pittini,
Borgo a Buggiano - Tel. 0572.33797
da sabato 10/09 a venerdì 16/09

Farmacia Sant'Antonio

Dott. A. Gambera

Via Biscolla, 48
Massa e Cozzile - Tel. 0572.910685
da sabato 17/09 a venerdì 23/09

Farmacia Corsaro

Dott. M. Grazzini

Via Provinciale Lucchese, 180
S. Lucia - Tel. 0572.444356
da sabato 24/09 a venerdì 30/09

Farmacia Del Borgo

Via Roma, 38 51011
Buggiano - Tel. 0572.32010
da sabato 01/10 a venerdì 07/10

Ponte Buggianese

Chiesina Uzzanese

Farmacia Al Ponte

Dott. Cecchi & Dott. Grazzini Snc
Via Roma, 3
Ponte Buggianese - Tel. 0572.635060
da lunedì 29/08 a domenica 04/09

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34
Ponte Buggianese - Tel. 0572.635004
da lunedì 05/09 a domenica 11/09

Farmacia Checchia Snc

Dott. Massimo e Maria Clara Checchia
Via Garibaldi, 3
Chiesina Uzzanese - Tel. 0572.489005
da lunedì 12/09 a domenica 18/09

Farmacia Al Ponte

Dott. Cecchi & Dott. Grazzini Snc
Via Roma, 3
Ponte Buggianese - Tel. 0572.635060
da lunedì 19/09 a domenica 25/09

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34
Ponte Buggianese - Tel. 0572.635004
da lunedì 26/09 a domenica 02/10

Farmacia Checchia Snc

Dott. Massimo e Maria Clara
Checchia Via Garibaldi, 3
Chiesina Uzzanese - Tel. 0572.489005
da lunedì 03/10 a domenica 09/10

Pescia

Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54
Pescia - Tel. 0572.490092
da sabato 03/09 a venerdì 09/09

Farmacia Vecchio Mercato

Via Amendola
Pescia - Tel. 0572.476111
da sabato 10/09 a venerdì 16/09

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Mazzini, 83
Pescia - Tel. 0572.477987
da sabato 17/09 a venerdì 23/09

Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54
Pescia - Tel. 0572.490092
da sabato 24/09 a venerdì 30/09

Farmacia Vecchio Mercato

Via Amendola
Pescia - Tel. 0572.476111
da sabato 01/10 a venerdì 07/10

Pieve a Nievole

Monsummano Terme

Larciano

Lamporecchio

Farmacia San Lorenzo & C. Snc

Via Roma, 47
Pieve a Nievole - Tel. 0572.73763
da venerdì 02/09 a venerdì 09/09

Farmacia Satti Snc

Via Matteotti, 35
Monsummano Terme - Tel. 0572.53500
da venerdì 09/09 a venerdì 16/09

Farmacia Di Cintolese

Via Francesca Cintolese, 126
Cintolese - Tel. 0572.640155
da venerdì 16/09 a venerdì 23/09

Farmacia Venturini Snc

Via Berlinguer, 249
Larciano - Tel. 0573.83081
da venerdì 23/09 a venerdì 30/09

Farmacia Dr.ssa Vezzani Valentina

Via Francesca Uggia, 338
Monsummano Terme - Tel. 0572.640345
da venerdì 30/09 a venerdì 07/10

Pistoia

Farmacia Scorcelletti

Via Porta al Borgo, 110
Pistoia - Tel. 0573.21159
da sabato 03/09 a venerdì 09/09

Farmacia de Candia Snc

Via Cino, 33
Pistoia - Tel. 0573.368180
da sabato 10/09 a venerdì 16/09

Farmacia Banci Sas

Via degli Orafi, 22
Pistoia - Tel. 0573. 22183
da sabato 17/09 a venerdì 23/09

Farmacia San Marco Snc

Via Antonelli, 17
Pistoia - Tel. 0573.452284
da sabato 24/09 a venerdì 30/09

Farmacia De' Ferri

Via Pacini, 53
Pistoia - Tel. 0573.33176
da sabato 01/10 a venerdì 07/10



FARMACIA LE TERME

DOTTORI MARIETTA E PAOLO LORENZI S.N.C.

**DERMOCOSMESI - OMEOPATIA
VETERINARIA - AUTOANALISI**



piazza Aldo Rossi, 4 - Montecatini Terme (Pistoia) - telefono 0572.70123 - info@farmacialeterme.it

Dal 1982

AUTOBORGO

TUTTE MARCHE

COMMERCIO AUTOVEICOLI

S.R.L.



SCOPRI IL NOLEGGIO A LUNGO TERMINE

Il primo anche per i clienti privati con manutenzione, assicurazione, bollo, tutto incluso.



Fiat 500 1.2 69 cv Pop
EASY 24 189 € + IVA
24 mesi/20.000 Km al mese
anticipo 2.000€



Fiat Panda 0.9 Natural Power
EASY 24 229 € + IVA/al mese
24 mesi/20.000 Km anticipo 2.000€



Land Rover Discovery Sport 2.0
TD 150 cv SE 4WD
EASY 36 519 € + IVA/al mese
36 mesi/40.000 Km + IVA anticipo 5.500€

Via Terrarossa Fonda, 164 - BORGO A BUGGIANO (Pistoia) - Tel: 057230595
www.autoborgo.com - info@autoborgo.com

Volley, grande stagione per l'Upv: tiriamo le somme

Bilancio più che positivo per l'Upv nella passata stagione 2015/2016. I numeri parlano di centoquaranta iscritti alla Società che ormai da trentadue anni rappresenta un punto di riferimento nel panorama sportivo della Valdinievole. Quest'anno la Società del presidente Landi torna in Serie C puntando su molte ragazze del proprio vivaio e su un team di allenatori che rappresentano il top che si può chiedere per professionalità e competenza. Il primo allenatore è Ribechini, coadiuvato dal secondo Tognocchi, per

proseguire con Bagni affiancato da Rossella Bechini ai quali è affidata la crescita dei gruppi più piccoli, per poi terminare con l'ingresso di atlete/allenatrici, ancora da definire, per i corsi. La segreteria, affidata a Cristiana Landi, rappresenta il vero cuore della palestra. Nella passata stagione ci siamo contraddistinti anche a livello esterno partecipando per la quinta volta al TimeOut, festival della cultura sportiva, a Montecatini Terme ed abbiamo ospitato il CSI di Volley, manifestazione finale di Under 10, 14 e over per una tre giorni per ogni categoria di puro Vol-

ley giocato.

Lo scorso anno abbiamo chiuso con un passo falso in finale ma che non ci ha impedito di salire in serie C dopo una vera e propria maratona supportata sempre da un pubblico caldo e molto partecipe. Oltre a ciò abbiamo avuto una under 18 arrivata fra le prime otto del regionale, una under 16 UISP arrivata quarta al nazionale, le cuccioline Under 13 che si sono contraddistinte per tenacia e grinta e poi l'under 12 che, nonostante il campionato sia promozionale, ha lasciato solo uno o due set agli avversari. Tutto questo è stato re-



so possibile anche, e soprattutto, grazie agli innumerevoli dirigenti di ogni squadra che hanno sacrificato il proprio tempo per far vivere sempre al top alle proprie atlete ogni singola sfida... grazie infinite! Quest'anno la sfida sarà fare meglio dell'anno passato, aumentare le presenze dei corsi e tornare ad essere vincenti ancora in qualche campionato ed è per questo che vi aspettiamo tutti per tifare questa grande "famiglia" del Volley che rappresenta Buggiano nel panorama sportivo della Valdinievole. Tifare gialloblu fa bene al cuore!



A.S.D.

UNIONE PALLAVOLO



VALDINIEVOLE



SCUOLA FEDERALE DI PALLAVOLO

in collaborazione con il **COMUNE di BUGGIANO**



organizza dal **1984**



CORSI DI
AVVIAMENTO
ALLA PALLAVOLO

PER BAMBINE NATE

DAL 2005 AL 2011 compresi

Dall'8 al 30 Settembre è GRATIS !!!

MARTEDI e GIOVEDI dalle ore 17.00 alle ore 18,15

PALAZZETTO DELLO SPORT - BORGO a BUGGIANO

Per informazioni: **SIMONA 339.7163444 - CRISTIANA 347.1439021**

Info@unionepallavolovaldinievole.com - www.unionepallavolovaldinievole.com

VIENI A GIOCARE CON NOI !

BASKET

A Montecatini rinasce il grande basket

di Carlo Alberto Pazienza

MONTECATINI - È stata ufficialmente presentata agli inizi d'agosto, con un'affollata conferenza tenuta al Municipio di Montecatini, la neonata società che darà nuovo slancio e impulso alla pallacanestro della cittadina termale. A benedire il Montecatini-terme Basketball, che parteciperà al prossimo campionato di serie B - la stessa serie da cui trent'anni fa partì una cavalcata trionfale che portò l'allora Panapesca fino alla Serie A1 - sono stati il sindaco Bellandi e il presidente Giampiero Cardelli. Una società che non nasce dal niente, bensì dalle ceneri della Pallacanestro Monsummano da cui ha ereditato uomini, idee e ambizioni. Un progetto concreto e studiato a tavolino, che vuol riportare Montecatini Terme nella mappa del basket che conta. La nuova squadra,



che giocherà al Palaterme le gare casalinghe, ha iniziato a lavorare sul campo il 22 agosto sotto la guida del nuovo coach Federico Campanella.

Tra i rinforzi piazzati dal presidente Cardelli si segnalano Guido Meini, che torna a casa dopo una carriera spesa in serie A e in Legadue tra Pavia, Veroli, Venezia, Pistoia, Trapani e Virtus Roma; Nelson Rizzitiello, ala 32enne con alle spalle esperienza in Legadue e serie B; Valerio Circosta, guardia classe '87 che torna in Valdinievole dopo essere stato uno dei protagonisti della grande promozione in serie B ottenuta nella stagione 2013-2014.

Nella foto, di Daniele Lenzi (tratta da Facebook) un momento della cerimonia in Municipio insieme al sindaco Bellandi.

CICLISMO

Coppa Linari: una bella pagina del ciclismo giovane...che conta!

Successo netto e convincente del giovane e promettente veneto Filippo Zana, un 17enne al suo primo anno da junior che ha centrato oggi la sua settima vittoria della stagione. Si è aggiudicato oggi giovedì a Borgo a Buggiano la Coppa Pietro Linari, gara a carattere internazionale per juniores. Corsa severa, veloce, selettiva. Zana, che aveva vinto anche una settimana fa a Chiesanuova Uzzanese, in retta d'arrivo ha sorpreso con uno scatto improvviso e pe-

rentorio due corridori russi guadagnando una cinquantina di metri vantaggio che gli consentiva di vincere senza pro-

blemi.

Al quarto e quinto posto due sloveni. Il primo toscano è risultato Manuel Allori del G.S. Fosco Bessi di Calenzano, nono classificato.

Al via 158 corridori. Il vincitore ha coperto i 109 chilometri del percorso alla media di 40,875. Al secondo posto si è piazzato il russo Sana Novikov a 2"; terzo l'altro russo Eugent Kazanov a 5". Al quarto e quinto posto due corridori sloveni: Tadej Pogacar a 29" e Ziga Jerman a 31".



PADEL TENNIS

In Valdinievole arriva il Padel Tennis: il primo campo al Mago Bago

di Carlo Alberto Pazienza

MASSA E COZZILE - A cinquant'anni dalla sua nascita (anche se i primi "scambi" risalgono alla fine del 1800) è arrivato anche nella provincia di Pistoia il Padel Tennis, sport che si pratica con una racchetta a piatto solido e una palla da tennis. Nato in Messico negli anni '60,

questa disciplina ha preso piede in Spagna, dove nel 1991 si costituì la prima Federazione internazionale e nel 1992 venne disputato il primo mondiale. Da qualche tempo anche la federazione italiana tennis sta cercando di promuovere questo particolare sport anche nel nostro paese, una sfida che dalle nostre

parti hanno accettato i giovani titolari dello Sport Village (ex Mago Bago) di Borgo a Buggiano: Francesco Fornaro e Lapo Giorgetti, coadiuvati dai due istruttori Tommaso Berti e Gaetano D'Amore. Non solo: nel nuovo campo si è disputato a



luglio il primo torneo realizzato in collaborazione del negozio Doctor Tennis di Massa e Cozzile, che ha fornito palline, racchette e premi, nel quale si sono affrontate in un tabellone ad eliminazione diretta otto squadre. Nella combattuta finale ha avuto la meglio il team formato da Alessio Chini ed Alberto Tommasi (venuti da Viareggio) e Angelo Mori ed Elisa Notari sulla squadra di Niccolò Rossi, Jacopo Sani, Enrico Vanucchi e Daniela Del Re.





Riparazione e assistenza auto depoca

AUTOFFICINA CAR AUTO

di **ALESSIANI JONNI & SERPENTONI DANILO**

L'esperienza di 40 anni nella riparazione e nell'assistenza stradale di:

- autovetture
- autoveicoli industriali
- autocarri
- camper
- mezzi agricoli
- macchine movimentazione terra
- assistenza gomme

e inoltre, REVISIONI AUTO!





AUTOFFICINA CAR AUTO SNC
via Santovecchio, 49
CASTELLARE DI PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.444577 fax 0572.448070
officinacarauto@alice.it

VOLLEY Accordo tra tre società per la nascita di una nuova Under18

di Carlo Alberto Pazienza

BUGGIANO - Prima delle ferie estive i presidenti Landi, Giannoni e Castagna, rispettivamente numeri uno di , Upv Buggiano, Pallavolo Delfino Pescia e Pallavolo Monsummano hanno, hanno raggiunto l'accordo per unire dieci tra le ragazze tesserate nelle rispettive società e farle partecipare al campionato Under 18 provinciale.

Tutto sotto la guida di mister D'Oriano che, godendo della stima di mister Ribechini, permetterà alla Pallavolo Buggiano di seguire da vicino allenamenti e gare.

La squadra, nata dalla collaborazione tra le tre società, parteciperà al campionato con la denominazione Pallavolo Delfino Pescia e giocherà agli Alberghi in casa rossoblu.

Le atlete impegnate e "prestate" per quel solo campionato sono: Gragnoli Virginia, Sasselli Camilla, D'Annibale Francesca, Natalini Vanessa, Battaglini



Anna e Del Rosso Agnese. Le altre atlete, Grilli Valentina, Trupia Sofia, Michellotti Chiara e Biagi Veronica oltre a far parte del gruppo, ed in prestito per la stagione, faranno anche parte della Serie D Delfino Pescia. Nuova esperienza

per Buggiano e per le sue ragazze, cresciute per anni sotto l'ala protettrice dell'Upv, ma confidiamo che farà bene alla loro crescita pallavolistica ed è per questo motivo che auguriamo loro un anno di soddisfazioni.

AUTOMOBILISMO

Alla XXII Lima - Abetone successo di Stefano Peroni su Osella PA 8

ABETONE - Hanno regalato spettacolo e fascino gli 8 Km della XXI Limabetone Storica Trofeo Fabio Danti e Coppa Mauro Nesti, la competizione toscana organizzata dall'Abeti Racing sulla montagna pistoiese e valida quale ottavo appuntamento del Campionato Italiano Velocità Salita Autostoriche. Miglior tempo e successo nell'ipotetica classifica generale per il fiorentino Stefano Peroni sulla Osella PA 8 con motore BMW di 3° Raggruppamento, il driver e preparatore del Team Italia che ha sbaragliato la concorrenza sin dalle prove, poi in gara ha addirittura aggiustato il tiro con alcune regolazioni sulla biposto. Secondo tempo in ordine generale per il vincitore di 4° Raggruppamento Simone Di Fulvio su Osella PA 9/90 BMW con motore da 2000 cc. Terzo tempo e secondo in 4° Raggruppamento per il senese Uberto Bonucci su una Osella PA

9/90 BMW. Sul podio di raggruppamento con successo in classe GT oltre 2500 il milanese Giorgio Tessore, il portacolori del Racing Club 19, che non ha comunque chiesto il massimo alla Porsche 911. Appena sotto l'ideale podio con il secondo posto in 3° Raggruppamento Alessio Pacini su Fiat X1/9 si è confermato grande protagonista della gara di casa. Mentre ha completato la top five di gara salendo sul terzo gradino del podio di 4° Raggruppamento il milanese Andrea Pezzani, per la prima volta all'Abetone dove ha avuto il privilegio di debuttare sulla Lucchini 88 SN che fu del grande



ed indimenticabile campione della montagna pistoiese Fabio Danti. Sorpresa tra le monoposto di 5° Raggruppamento con pronostico rispettato e l'affermazione del lucchese Ferruccio Torre che al rientro in gara i ed al debutto con la bella Reynard 893 con motore Alfa Romeo del 1989. Secondo tempo e punti preziosi per il leader tricolore Antonio Angiolani, il marchigiano con la March 783 F3 allunga in vetta alla categoria. Terza piazza e nuovi punti per l'umbro di Gubbio Aldo Panfilì, molto soddisfatto della sua corsa sulla Formula Italia. Sfortuna per Alessandro Trentini fermo in prova per una toccata con la Dallara F3, poi in gara anche Gina Colotto è stata costretta alla resa con la Formula Abarth. Bella e decisa vittoria in 2° Raggruppamento, non solo tra le auto coperte, per l'emiliano Giuliano Palmieri su Porsche Carrera.



L'angolo delle erbe

Ippocastano (*Aesculus hippocastanum*)

Albero con tronco colonnare che cresce rapidamente fino a 15 metri talvolta arrivando a 30 metri di altezza, le foglie sono decidue, grandi, palmate composte da 5-7 foglioline irregolarmente dentellate, inserite nel medesimo punto su un robusto picciolo; fiorisce in aprile-maggio con infiorescenze molto appariscenti di colore bianco, maculati di rosa e giallo. Il frutto è una grande capsula spinosa verde coriacea e tondeggianti contenente 1-2 fino a 4 semi detti erroneamente frutti che ricordano le castagne. Sembra essere originario di un'area che si estende dalla regione balcanica, alla Turchia, alla Persia fino all'India settentrionale. Viene ampiamente coltivata come pianta ornamentale. Il nome Ippocastano deriverebbe dall'uso che anticamente si faceva dei frutti macinati di questa pianta, per la cura dei cavalli bolsi (affetti da tosse e difficoltà respiratorie). Le parti della pianta utilizzate in fitoterapia sono i semi con tegumento fresco, le foglie, la corteccia dei giovani rami, le gemme e giovani get-

ti raccolti in primavera. Già nota a gli antichi Autori (i cinquecenteschi Mattioli e Durante ne descrivono aspetto e proprietà). Nel XVIII secolo la corteccia veniva consigliata come febbrifugo e astringente. La tradizione popolare usava il decotto dei semi interi per pediluvi e maniluvi per i geloni, il decotto della corteccia per bagni e impacchi contro emorroidi, varici, gonfiori nelle gambe e problemi venosi in genere. L'uso dell'Ippocastano fu quasi completamente abbandonato, dai medici, fino all'inizio del XX secolo, quando furono scoperti nei semi vari principi attivi molto efficaci come vasoprotettori. Ai giorni nostri l'Ippocastano viene utilizzato come vasoprotettivo su vene e capillari, vasocostrittore, antiedemigeno, antinfiammatorio, diuretico, fluidificante del sangue, decongestionante pelvico e prostatico. Per uso interno la tintura madre ottenuta dai semi del tegumento fresco è usata in caso di varici, ulcere varicose, flebiti, tromboflebiti, edemi localizzati, emorroidi, capillariti, diminuzioni

del tono venoso (soprattutto agli arti inferiori), stasi pelvica, varicocele, prostatiti, ipertrofia prostatica, acrocianosi, geloni. Per uso esterno la pomata di Ippocastano è utile per contusioni, gonfiori e lividi derivanti da traumi sportivi. Il macerato glicerico delle gemme fresche è consigliato per cure di lungo periodo per tutti i fenomeni di stasi e congestione venosa così come la tintura, ma con un margine di sicurezza ancora maggiore (la tintura a dosi molto elevate e per lunghi periodi può dare nausea, vomito e dolori gastrici, il gemmoderivato non causa mai questi effetti e può essere usato per periodi molto lunghi in tutta sicurezza).



L'angolo del gusto

di Carlo Giannetti

L'Estate è quasi terminata e sta cominciando la stagione autunnale. In questo numero di Settembre ci occupiamo di un piatto tipico della nostra regione, ideale per i mesi nei quali cominciano a calare le temperature: i fagioli all'uccelletto con la salsiccia.

Fagioli all'uccelletto con la salsiccia

Prima di tutto perché si chiamano fagioli all'uccelletto. Secondo il vate della scienza gastronomica italiana Beniamino Artusi i "fagioli a guisa di uccellini", come li chiamava lui, prendono il nome dal fatto che i fagioli vengono insaporiti con aglio e salvia, aromi utilizzati per cucinare gli uccelletti, altro piatto molto caro alla tradizione Toscana.

Artusi afferma che occorre usare i cannellini, ma esistono numerose varianti della ricetta nelle quali vengono preferiti i monachini (o schiaccioni) (Mugello) o i borlotti. I fagioli devono essere tenuti a bagno per almeno 12 ore e poi lessati a fuoco basso per una mezz'ora, quaranta minuti. In seguito vanno posti in una pentola, che secondo la tradizione, dovrebbe essere rigorosamente di coc-

cio, dove è stato preparato un soffritto di olio ed aglio e secondo alcuni un po' di cipolla. A questo punto si possono aggiungere la salsa di pomodoro diluita con un po' di acqua di cottura dei legumi, il sale, il pepe e l'ingrediente più importan-



te, la salvia. Secondo un'altra versione del piatto, i fagioli devono essere cotti insieme alla salsa di pomodoro allungata con l'acqua di cottura dei fagioli stessi conditi con sale, pepe e salvia. Le salsicce vanno cotte in una padella antiaderente con un po' d'olio, rigirandole più volte fino ad essere rosolate su tutti i lati. Una volta cotte e scolate dell'eventuale olio in eccesso, si possono tagliare a pezzetti ed aggiungere ai fagioli facendo cuocere il tutto ancora un po' perché i sapori si amalgamino al meglio.

Per chi ama i gusti forti si può aggiungere peperoncino a piacere. Ingredienti: 250 g. di fagioli secchi, 4 salsicce, olio d'oliva e.v.o. preferibilmente toscano q.b., 400 g. di salsa di pomodoro, 2 spicchi d'aglio, 3 foglie di salvia, pepe, sale e 4 salsicce.

SORANA IN VALLERIANA



a cura del CAI Pesca

Il centro di Sorana, dalla figura quasi circolare e rotonda, ha origini antichissime: alcuni storici ritengono che la sua genesi possa risalire al periodo di Roma Imperiale, quando i superstiti dell'esercito di Catilina si sarebbero rifugiati tra le alture della Valleriana fondando alcuni castelli. L'antica rocca di Sorana, alta e turrata com'era, dominava dalla sua posizione strategica lo sbocco delle due vallate formate dai due rami della Pesca, in modo che era comunemente chiamata "Rocca Sorana", (o secondo la grafia dell'epoca, Sourana) e da questo appellativo derivò il nome del castello, trasformato per corruzione in Sorana. Oggi Sorana è un piccolo suggestivo borgo del-

la Valleriana della Val di Torbola facilmente raggiungibile da Pesca, situato a ml.415 slm, con circa 110 residenti, noto ai più per il suo tipico e prelibato prodotto che ha meritato il titolo di



IGP, il Fagiolo di Sorana, rosato e con una "buccia" sottile, coltivato sui "ghia-

reti" da varie piccole aziende agrarie locali, con una produzione totale annua che si aggira sui sessanta quintali. Nel 1775 il Comune venne soppresso ed unito a Vellano, ove rimase fino al 1926 quando anche questo fu soppresso ed unito a quello di Pesca. Oggi, camminando per le viuzze del paese si riscontrano elementi decorativi di un periodo articolato tra il XII ed XIX secolo; sono pregevoli testimonianze la Chiesa di San Pietro, l'Oratorio di San Giuseppe e la Chiesa Parrocchiale dei SS. Pietro e Paolo, di primitivo impianto romanico. (Fonti: "Il Castello di Sorana" di Alessandro Merlo e Bettino Gerini e Francesco Salvi, la Provincia di Pistoia, Etruria Editrice.)

ESCURSIONI DI SETTEMBRE

ESCURSIONE del 9 settembre 2016 INTERSEZIONALE CON IL CAI DI PORRETTA

Dal parcheggio del Cavone (m. 1.424) iniziamo il cammino sul sentiero 335. Dopo aver costeggiato il laghetto iniziamo a salire nel bosco di faggi fino alla sorgente del Rio Piano (m. 1.560). Qui si abbandona la vegetazione con lo sguardo che si allarga all'improvviso nella Piana del Cavone o "Valle del Silenzio", circo glaciale residuo delle ultime glaciazioni. Siamo sotto le vette più alte del nostro percorso. A sinistra La Nuda con le sue praterie di quota. Davanti a noi il Passo del Vallone e la cresta dei Balzi dell'Ora che unisce il passo all'imponente vetta del Corno alle Scale sormontata dall'inconfondibile croce. A destra la dirupata parete dei "Canalini", frequentata in inverno da chi pratica salite in ambiente innevato e il Passo della Porticciola. Dalla sorgente proseguiamo, in salita sulla destra, sempre sul sentiero 335 fino al Passo della Porticciola (m. 1.670) da dove costeggiando la cresta dei "Canalini", si raggiunge la croce di Punta

Sofia (m. 1.939). Tempo di percorrenza dal Cavone 2,00 ore. Per gli escursionisti più allenati e che non soffrono di vertigini, è prevista la salita facoltativa alla croce del Corno lungo la cresta dei Balzi dell'Ora. Questa variante parte dalla sorgente del Rio Piano, dove i due gruppi si divideranno temporaneamente, e prosegue per il sentiero 337 fino al Passo del Vallone (m. 1.701). Al passo si prende a destra il sentiero 129



che in ripida e aerea salita ci porta alla croce del Corno. Alla croce i due gruppi si riuniranno per raggiungere in pochi minuti la vera cima del Corno alle Scale (m. 1.945) dove è posizionata una tavola orientativa. Nei giorni sereni e limpidi lo sguardo può spaziare a 360 gradi dalle isole del Mar Tirreno alle Alpi, fino alle montagne dell'Appennino centrale. Si prosegue fino al Passo dello Strofinaio (m. 1.847) e poi lungo il crinale con il sentiero 00 raggiungiamo il rifugio Duca degli Abruzzi al Lago Scaffaiolo (m. 1.794). Tempo di cammino dalla partenza 3 ore e 15 minuti. Dopo una meritata sosta al lago si ritorna al luogo di partenza in discesa per i sentieri 401 e 333 fino agli impianti da sci del campo scuola alla Baita del Sole e poi il Cavone per strada asfaltata.

Difficoltà **E**

EE Salita al Corno per i Balzi dell'Ora (facoltativa)

Dislivello **m. 530**

Durata escursione: **4,30 ore**
circa escluse le soste

All'escursione possono partecipare anche i non soci, versando una quota di Euro 10,00 per l'assicurazione infortuni

Per informazioni e prenotazioni: sito internet: www.caipescia.it telefono 331.93.39.504
dalle ore 18 alle ore 20 (escluso domenica), oppure lasciare sms e-mail: caipescia@yahoo.it

Ristorante Giuliani

Al termine della zona pedonale di Chiesina, nella parallela alla via principale del paese c'è il ristorante "Giuliani", che prende il nome proprio dalla famiglia che lo gestisce dal 2008 con tanto amore. Lo chef, con 35 anni di esperienza, è il signor Alessandro, validamente supportato dall'aiuto della moglie Antonella. In sala c'è il figlio Marco e la cameriera Lara. Il locale, molto accogliente, è caratterizzato dalla continua ricerca della qualità. Il pesce è la loro grande passione: catalane di astice, bavette all'astice intero, senza dimenticare, comunque, la tradizione toscana della carne che si accompagna al tartufo bianco e, in questa stagione, al tartufo nero di San Miniato. E' da segnalare, inoltre, la ricca cantina che vanta ben 90 etichette d'autore, tra cui alcuni Champagne. Alle ore 12, poi, per una pausa pranzo con i fiocchi, innumerevoli proposte, gustose e stuzzicanti. E allora cosa aspetti? Per man-



giar bene e in armonia il ristorante Giuliani, a Chiesina Uzzanese, è il locale che fa per te.

RISTORANTE "GIULIANI"
via Roma, 7 CHIESINA UZZANESE (Pistoia)
CHIUSO IL MARTEDÌ telefono 0572.411644



Scegli il Ristorante Giuliani per il tuo RICEVIMENTO di NOZZE e avrai GRATUITAMENTE a disposizione una MACCHINA D'EPOCA

SPECIALITA' TOSCANE  SPUNTINERIA PANINI

Panini con Lampredotto | Hamburger del Maialeto Hot Dog Artigianali | Porchetta...



ORARIO Dalle 10.00 alle 14.30 e dalle 17.30 alle 23.00

via E. Toti, 1 MONSUMMANO TERME telefono 0572.950071

Tutti i **VENERDÌ** e le
DOMENICHE a CENA
MENU PARTICOLARI
a 20,00 euro



VENERDÌ 9 Settembre

Insalata di Mare Fantasia
Pacchetti agli Scampi e Verdure
Gamberoni al Guazzetto
Gewurztraminer
del Trentino



VENERDÌ 30 Settembre

Capasanta Gratinata e Carpaccio
di Pesce Spada
Spaghetti con Vongole
e Verdurine
Filetto di Orata Gratinato
con Patate Arrosto
Passerina delle Marche

VENERDÌ 16 Settembre

Zuppetta di Mare Caldo
Ravioli al Branzino
Fritto Misto e Patatine
Pinot Grigio del Veneto



**SABATO 10 e
DOMENICA 11
SETTEMBRE**

in occasione
della manifestazione

ESTROBILIA 2016

MENU a TEMA
per festeggiare
l'evento!

DOMENICA 18 Settembre

Carpaccio di Tonno all'Arancia
Tagliolini all'Astice
Filetto di Branzino al
Forno con Verdure
Falangina della Campania



VENERDÌ 23 Settembre

Impepata di Cozze al Limone
Tagliolini al Salmone
Spiedino di Totani alla Griglia
Vermentino di Toscana

DOMENICA 25 Settembre

Mousse di Peperoni con le Cozze
Spaghetti allo Sgusciato
Fritto Misto con Patatine
Clan de Blanc Extra Dry
del Veneto



veranda esterna

per essere inseriti nella mailing list inviare
una richiesta all'indirizzo: enotecabonfanti2@alice.it

per tutti i menù:
acqua, coperto,
caffè compreso
prenotazione
obbligatoria

**APERTI
DAL MARTEDÌ
ALLA DOMENICA
SIA A PRANZO
CHE A CENA**





PIZZA - ARTE & MUSICA

Presenta



Serate dedicate a cantanti, band/gruppi e artisti vari

Sai suonare, cantare, ballare, recitare, raccontare barzellette, fare giochi di prestigio.... ?

Allora partecipa e fai conoscere il valore della tua arte...

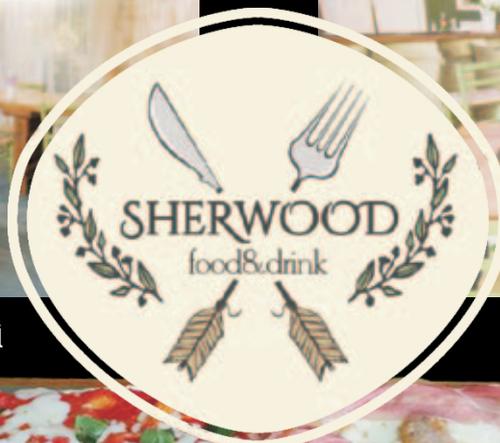
perché nella vita quello che ci capita NON è mai SOLO PER CASO!

Fasi di preselezione a partire dal 7 ottobre ~ Per info: nonsolopercasoshow@gmail.com ~ tel. 388.6537837

***LE NOSTRE PIZZE + IL VOSTRO TALENTO...
 ...UN VERO E PROPRIO SPETTACOLO***

Largo La Pira, 1 | TRAVERSAGNA | MASSA E COZZILE | Telefono 0572.74520-388.6537837

Hamburgeria - Ristopub - Pizzeria - Musica dal vivo



Tutti i Giovedì e Venerdì

...musica dal vivo

Pizza di mezzo metro



***Un menù
 sfizioso e
 diverso
 ogni
 settimana***

Via Provinciale Lucchese 47 - Borgo a Buggiano (PT) - Tel. 0572.33062-348.5222144

RISTORANTE SIMONE AL MARE

(già stranobar)

Via Circonvallazione, 78
Borgo a Buggiano
3km da Montecatini



PRANZO DI LAVORO
A 15,00 euro



Veranda esterna



Web: www.simonealmare.it
Mail: simonealmare@gmail.com

Tel. 0572.32382
Cell. 333.9880243

Questo mese ospite del nostro appuntamento la Trattoria Pizzeria "da Nerone" di Pietrabuona che ci presenta un piatto veramente sfizioso che ha tutto il buon sapore dei nostri splendidi boschi.

**TORTINO AI FUNGHI
PORCINI CON FONDUTA DI
FORMAGGI E TARTUFO**

Ingredienti per il tortino

200 gr. funghi trifolati
50 gr. besciamella
2 uova

Ingredienti per la salsa:

300 gr. formaggi
Tartufo nero q.b.

Tritare i funghi e mescolarli con le uova e la besciamella (fredda). Mettere il tutto in stampini (da crème caramel) e cuocere in forno a 160° per 35 minuti. Fondere i formaggi e aggiungere il tartufo nero. Sformare i tortini e condire con la salsa.



Trattoria Pizzeria "da Nerone"

TRADIZIONE E INNOVAZIONE
NEL LOCALE DOVE IL FUNGO LA
FA DA PADRONE

Alla Trattoria Pizzeria "da Nerone" potete assaporare tutto il gusto della tradizione, innanzitutto con la loro SPECIALITA' principale, i **FUNGHI** che con i loro profumi e sapori inebriano di gusto tutti i palati, anche quelli più ricercati.

Da segnalare, e assolutamente da assaggiare, l'antipasto del cacciatore, una selezione di affettati di selvaggina, i festonati alla Nerone e i pesciatini al ragù di caccia. E poi bistecche di alta qualità, anguille, ranocchi, piccioni nostrali alla brace, accompagnati ovviamente dai funghi e dai famosi fagioli di Sorana, coltivati pochi chilometri più su.

Trattoria Pizzeria da Nerone: tradizione e innovazione nel locale dove il fungo la fa da padrone.

Via Mammianese, 153 Loc. PIETRABUONA – PESCIA
telefono 0572.408144 | Da Nerone 



**CHIUSO IL
MERCOLEDI**



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



ca fiorentina da 10 e lode. Anche i dolci sono fatti in casa, e fra questi sicuramente da segnalare il tiramisù. D'estate si frescheggia al bordo della piscina, a disposizione di tutti i nostri clienti, degustando questi sapori che sono rimasti identici a quelli che Palmira già nel 1970 faceva gustare ai pesciatini che venivano a prender fresco a Monte a Pescia.

Via del Monte Ovest, 1 PESCIA (Pistoia) telefono 0572.490000
www.ristorantemonteapescia.it info@ristorantemonteapescia.it



**SPECIALITÀ
FUNGHI**



PER I TUOI COMPLEANNI...

Ristorante Bellavista

DA SEMPRE IN TAVOLA I SAPORI TOSCANI

Il Ristorante Bellavista, situato a Borgo a Buggiano in località Santa Maria, gestito da sempre dalla Famiglia Poggetti, mette in tavola i sapori della tradizione popolare toscana, dai tordelli lucchesi al ragù fatti in casa come una volta alle pappardelle al cinghiale o alla lepre, la trippa, il baccalà San Giovanni alla brace o alla livornese, lo stoccafisso, i cinghiale con le olive, le

grandi grigliate di carne alla brace e inoltre, su richiesta, frittiture di carne e verdure, arrosti in forno e altri menu personalizzati a richiesta del cliente in base alle varie esigenze e ricorrenze speciali. Ogni giorno, potete trovare il menu turistico o di lavoro a euro



12,00 e diverse proposte per gli intolleranti al glutine.

**CHIUSO
IL
MERCLEDÌ**

via Livornese BORGIO A BUGGIANO telefono 0572.33053

Ristorante Pizzeria S. Elena

I SAPORI TOSCANI ALLA PORTA DI BUGGIANO CASTELLO

**DOMENICA
A PRANZO**
 Menu speciale
17,50 euro
 tutto compreso
 oppure menu alla carta



Ristorante - Pizzeria
S. Elena



via delle Gavine, 29
 BUGGIANO (Pistoia)
 telefono 0572.30548
 360.375034

SEMPRE APERTO



Maestrale

RISTORANTE - PIZZERIA



Sere d'estate al "Maestrale"

Lunedì sera

Antipasto sardo
(affettati sardi e pecorini)
Giro Pizza
Dolce e Bevande

€ 15,00

Mercoledì sera

Zuppetta di cozze
(alla sarda)
Tris di primi mare terra
Dolce e Bevande

€ 15,00

Giovedì sera

Antipasto toscano
Zuppa di farro
Tagliata rucola e parmigiana
Dolce e Bevande

€ 20,00

Venerdì sera

Tris di antipasti di mare
Fritto misto di mare
oppure Gamberoni alla
griglia con calamari
Patatine fritte
Dolce e bevande

€ 20,00

È GRADITA LA PRENOTAZIONE

Dal lunedì al venerdì
PRANZI DI LAVORO
Euro 11,00

NUOVO LOCALE

via Buggianese, 33 PONTE BUGGIANESE (Pistoia) telefono 0572.636399



Appuntamenti della settimana

MARTEDÌ

Antipasto della casa
Assaggi di pappardelle
all'anatra e penne
alla guancia
euro **10,00***

MERCOLEDÌ

Gran Buffet estivo
euro **12,00***
solo su prenotazione

GIOVEDÌ

Tagliolini ai porcini o
pappardelle all'anatra
Carpaccio di Chianina
euro **15,00***

*prezzo tutto compreso
(acqua, vino, caffè)



Ranocchi
Anguille e selvaggina
Salumi e formaggi
produzione artigianale
Pranzo su prenotazione

Via Capannone, 89
Loc. Anchione
PONTE BUGGIANESE
telefono 0572.634001
333.7196339

**NUOVA GESTIONE
VERANDA ESTERNA**

**CHIUSO
IL LUNEDÌ**

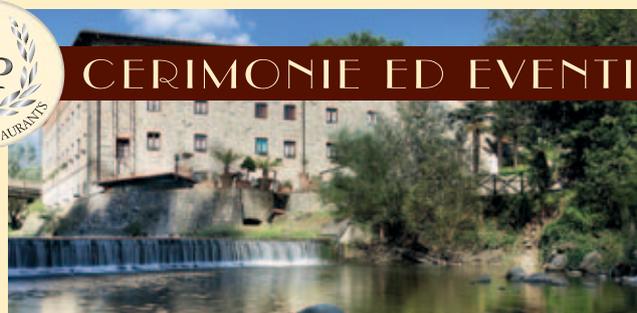


Hotel
VILLA delle ROSE
Ristorante Piazza Grande

Via del Castellare, 21
51012 PESCIA (PT) Italia
Tel. 0572 4670 - Fax 0572 444003
villarose@rphotels.com



LOCATION IDEALE PER CERIMONIE ED EVENTI

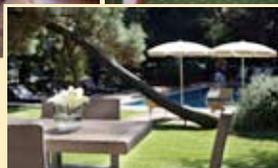


VILLAGGIO ALBERGO
**SAN LORENZO
SANTA CATERINA**

Via San Lorenzo, 15/24 - 51017 PESCIA (PT)
Tel. 0572 408340 - Fax 0572 408333
s.lorenzo@rphotels.com



Villa delle Rose
Ristorante Piazza Grande



San Lorenzo



**GLI SPAZI E GLI ALLESTIMENTI PERSONALIZZATI PERMETTONO DI SCEGLIERE
AMBIENTAZIONI DIVERSE E SUGGERITIVE PER OGNI EVENTO.
APERTI TUTTE LE SERE**



IL VICHINGO

Enoteca - Birreria - Vineria



18 tipi di birra alla spina



apericena tutti giorni dalle 18.00 alle 22.00

DAL 28 SETTEMBRE AL 3 OTTOBRE

Oktoberfest

DAL VICHINGO

Cucina tipica bavarese, litri di birra, musica e tanto divertimento



Gli amici della Pizza



**TUTTE LE SERE PIZZA NAPOLETANA
AL TAGLIO E DA ASPORTO**

Aperto tutti i giorni 18,00 - 23,30

Viale Simoncini 15 MONTECATINI TERME tel. 0572.031904 371.1406777

 pizzeria amici della pizza



**Carne chianina
e cinta senese
alla brace**



Degustazione di formaggi,
affettati e vini toscani

PIZZA

**CHIUSI PER FERIE DAL
12 AL 22 COMPRESI**

Chiuso il lunedì - Tel. 0572.477290 - 347.0414643

**Menù
autunnale**



FORNO A LEGNA



Bar Pizzeria Trattoria Campus



TUTTI I LUNEDI'
 Pizza + Bibita
€ 5,00

TUTTI I MARTEDI'
 Antipasto
 + Pizza + Bibita
€ 10,00

TUTTI I GIOVEDI'
 Fritto di mare
 + Prosecco **€ 10,00**



**TERRAZZA
 ESTERNA**



Si organizzano
**COMPLEANNI,
 EVENTI e
 CERIMONIE**



**TUTTE LE SERE
 APERITIVO CON
 RICCO BUFFET**

Via Bruceto, 97 MASSA E COZZILE telefono 0572.771335



Pizza e pranzi da asporto su prenotazione

lo chef Mario

**OFFERTA
 SPECIALE**
 a partire dal 1
 settembre 2016



**PIZZA A SCELTA + BEVANDA 33 CL.
 DOLCE E CAFFE'**



€ 10,00

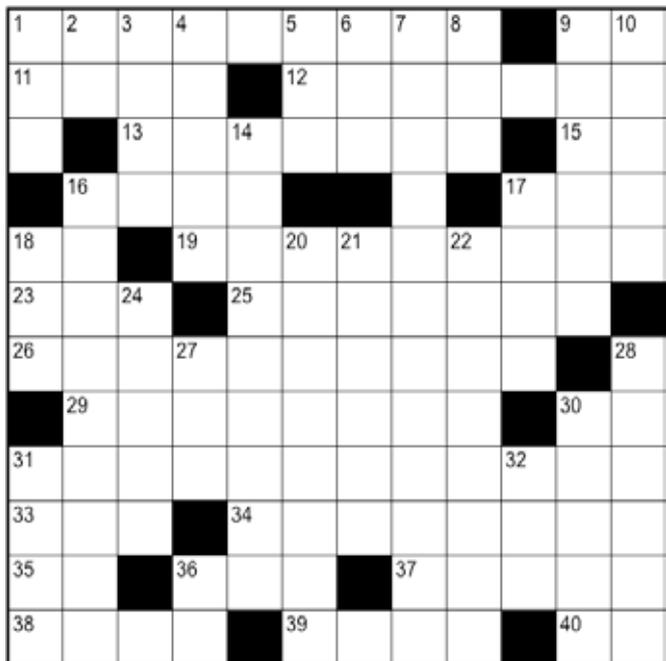
**ANTIPASTO DI TERRA TOSCANO
 PIZZA A SCELTA + BEVANDA 33 CL.
 DOLCE E CAFFE'**



€ 15,00

Viale Manzoni 9 MONTECATINI TERME telefono 0572.766750 - 347.2313694

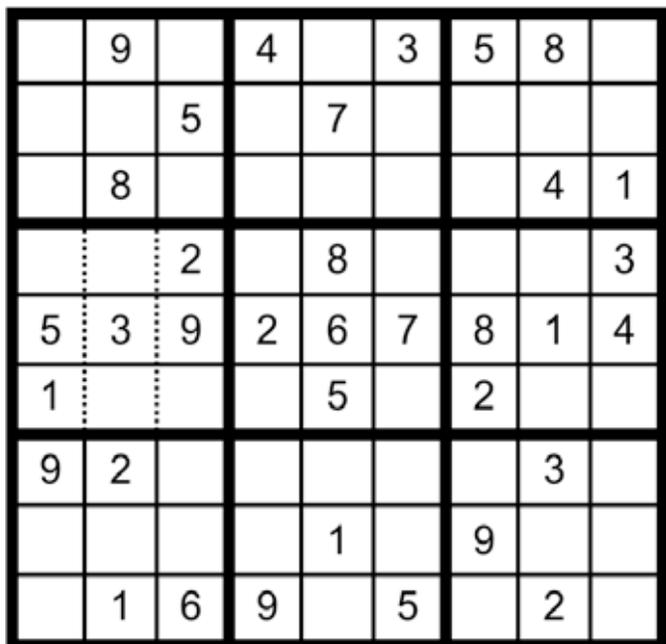
cruciverba



ORIZZONTALI: 1. Organizzato, stabilito – 9. Precedono la G – 11. Sbocca nel Caspio - 12. Far defluire - 13. Altissime, somme - 15. Empto...per un terzo - 16. Divano imbottito - 17. I sudditi di Wotan - 18. EuroCity - 19. L'uso di locuzioni ricercate - 23. Comprende Yin e Yang - 25. Attraverso l'ingresso – 26. Sistemare alla meglio - 29. Una matita per pittori - 30. In mezzo ai chioschi - 31. Una gara che si svolge nelle sagre paesane - 33. Giudicate colpevoli - 34. Ha rebbi che vibrano - 35. Un pezzo d'artiglieria - 36. Un colpetto dato con le nocche - 37. Vasto lago finlandese – 38. Lo percorrono le navi - 39. E' ghiotto di miele - 40. Preposizione...parigina.

VERTICALI: 1. César compositore - 2. Per Boris niente bis – 3. Caratteristico podere dolomitico - 4. Lo tenta il pokerista - 5. Nota del Redattore - 6. Gli altari nei rebus - 7. Un piccolo oggetto dello scolaro - 8. Uno a Birmingham - 9. Contrastano i dogmi - 10. L'aedo della reggia d'Ulisse - 14. La cerchia dei familiari - 16. Mobile per calzature - 17. Aspre al gusto - 18. Il beta dei fumetti - 20. Beato pittore - 21. Una minuscola goccia - 22. Fiore da occhiello – 24. Rivolgere preghiere - 27. Bagna l'Ascolano - 28. Il poeta di Radunica - 30. Lo macchia l'ingiuria – 31. Ha il trolley - 32. Furono la seconda patria di Albert Einstein - 36. L'attacco della Tebaide.

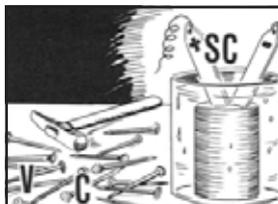
sudoku



rebus



Frase: 4 - 7 - 7



Frase: 7 - 9



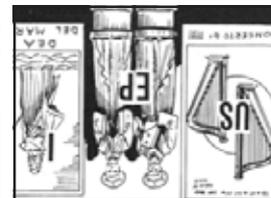
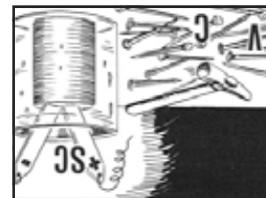
Frase: 10 - 2





soluzioni

US arpe; santi EP; I Teti = Vecchio discepolo. Sarcia; STI cono = Sarca- stico no. Frase: 4-7-7 Frase: 7-9 Frase: 10-2



8	1	6	9	3	5	4	2	7
3	5	4	7	1	2	9	6	8
9	2	7	6	4	8	1	3	5
1	6	8	3	5	4	2	7	9
5	3	9	2	6	7	8	1	4
4	7	2	1	8	9	6	5	3
2	8	3	5	9	6	7	4	1
6	4	5	8	7	1	3	9	2
7	9	1	4	2	3	5	8	6

M	A	R	E	O	R	S	O	E	N
A	R	T	O	C	I	N	A	R	I
R	E	E	D	I	A	P	A	S	O
T	I	R	O	A	L	L	A	F	U
P	A	S	T	E	L	L	O	S	
A	R	A	N	G	I	A	R	E	
T	A	O	E	N	T	R	A	R	E
E	C	F	R	A	S	E	G	G	I
S	O	F	A	P	A	S	I		
I	S	U	P	R	E	M	E		
U	R	A	L	D	R	E	N	A	R
C	O	M	B	I	N	A	T	O	E



Auguri di cuore...



Il **23 settembre**
DAVIDE DOMINI
compie 24 anni!
E l'augurio più speciale
di un felice compleanno
arriva, con tanto amore,
dalla sua Giulia!

Sabato **17 settembre**
SABINA MICHELOTTI
compie gli anni!
Auguri da MASSIMO
e TOMMASO. Poi, dalla
mamma VALDA, dal
fratello con tutta la famiglia
Marco, Greta e Emma.



Segretario



Magna

Buon
compleanno
dalla G.S.D.
RUN...DAGI
ai RUN...DAGI



Metano



l'Giova

SEGRETARIO
6 settembre

MAGNA
14 settembre



Bisnop



Ukdido

METANO
16 settembre

l'GIOVA
21 settembre

BISHOP
22 settembre



Il PIPA



Capitano

UKDIDO
22 settembre

IL PIPA
23 settembre

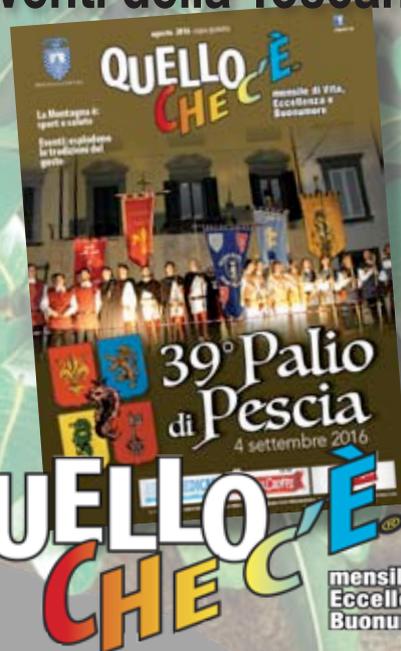
CAPITANO
27 settembre



Cucalle

CUCALLE
29 settembre

Il più grande periodico di eventi della Toscana



QUELLO CHE C'È
mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore

La rivista più letta
in Valdinievole.

Vuoi essere visibile?
Vuoi farti conoscere?

CONTATTACI

www.quellochece.com

0572.33555

settembre 2016, n. 9 anno XIV
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 BORGIO A BUGGIANO (Pistoia)
telefono 0572.33555
info@quellochece.com

Pubblicità: telefono 0572.33555

Direttore Responsabile:
Francesco Storai
direttore@quellochece.com

Redazione: Francesco Storai,
Chiara Torrigiani, Guido Barlocco,
Andrea Marchetti, Carlo
Alberto Pazienza, Carlo Giannetti,
Joselia Pisano e Letizia Lavorini.

Hanno collaborato:
Paola Olmi, Francesca Micheli,
Dj Gigi, Guanita Gallini,

Massimiliano Brogelli, Davide
Domini, Francesca Malloggi,
Alice Viscusi, Matteo Baccellini,
Leonardo Soldati, Claudio Tardelli,
Giada Tommei, Massimo Martini,
Marco Carlone, Andrea Silvestri,
Federica De Angelis, Stefano
Casadio, Federico Vanti, Antonietta
Giuntoli, Chiara Andreucci,
Gianluca Benedetti, Alessandro
Petrocchi e Simone Scardigli.

Webmaster:
Maurizio Papalini

Grafica e impaginazione:
www.webgraphica.it

Stampa: TIBER S.p.A. Brescia (Italia)

LA REDAZIONE NON È RESPONSABILE
DI VARIAZIONE/CANCELLAZIONE DELLE
DATE DEGLI EVENTI E DELLA EVENTUALE
VARIAZIONE DEI DATI INDICATI DAGLI
INSERZIONISTI. TUTTI I DIRITTI RISERVATI.

QUELLO CHE C'È
mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore

www.quellochece.com

Vuoi fare gli auguri a qualcuno... ?
Mandaci la foto e il tuo messaggio
info@quellochece.com

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

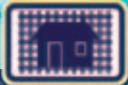
dalle 9.00 alle 12.00

**Prodotti specifici
per il trattamento di
cotto, marmo, parquet,
metalli, eccetera.**

**LINEA TOVAGLIE IN CARTA
A ROTOLO E TOVAGLIOLI IN
VARI COLORI**

**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





“Da noi l'estate e la voglia di vivere
all'aria aperta non finiscono mai...”



Giovanini
Parisi

Soluzioni per spazi aperti

BORGO A BUGGIANO (PT) www.giovaniniparis.it - 0572.32187