



PROVINCIA di PISTOIA

ottobre 2016 copia gratuita



QUELLO CHE È

Speciale
atletica leggera

Eventi
esplosano i
sapori d'autunno

mensile di Vita,
Eccellenza e
Buonumore



I centogusti dell'Appennino



i Centogusti dell'Appennino

Anghiari 29-30-31 ottobre e 1 novembre

PRODOTTI
TIPICI
DAL
CASENTINO
SALUMI
DI

CAFFÈ
maraviglia

Dal 1946
BUFALCIOFFI

AUDIOMEDICAL
UDITO E QUALITÀ DELLA VITA DAL 1982

BOMBONIERE - ABITI DA SPOSA dal 1971
Rosamilia
ALTOPASCIO

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.**

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



**LINEA TOVAGLIE IN CARTA
A ROTOLO E TOVAGLIOLI IN
VARI COLORI**



Casamia

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

www.casamiagori.com
info@casamiagori.com

Dal 1900

Maltagliati

Blauer
USA

WOOLRICH[®]
JOHN RICH & BROS.

K-WAY[®]



U.S. POLO ASSN.
SINCE 1890

TRUSSARDI JEANS

AM ANTONY MORATO

MCS

EKLE[®]

MOSCHINO
Accessori



Refrigue[®]

koCCA


Harmont & Blaine

DIANA
GALLESI

LIU JO



ANONYME
designers

CRISTINA EFFE

MASSIMO REBECCHI

TAGLIATORE

Henry Cotton's

Roy Rogers[®]

AT.P.CO



SINCE 1975

BERWICH
COMFORTABLE PANTS

tintoria Mattel
954

SARTORIA
LATORRE


CANADIENS[®]

La carica dei 26mila "Face-creduloni"

di Francesco Storai

Mi piace curiosare sui social network, sia per mero divertimento che per tenermi aggiornato e trovare spunti per nuovi articoli. Ultimamente però Facebook sta diventando sempre più un ricettacolo di notizie "bufale": false, inventate, immondizia mediatica. Un fenomeno che sul web ha assunto proporzioni notevoli. A parte quelle diffuse dalle testate



giornalistiche "vere" (registrate al Tribunale della Stampa) o dai grandi network nazionali ed internazionali, la maggior parte delle news circolanti su Facebook è falsa, totalmente o in parte. Teorie complottistiche, terremoti futuri, ricostruzioni di fatti o eventi basate sul "sentito dire" o sulla semplice fantasia... ce n'è per tutti i gusti. Ancor più preoccupante è il numero di persone che prendono per vere queste non-notizie. E' solo un esempio, ma fa capire le dimensioni del

fenomeno: nei giorni scorsi un post su un fantomatico raduno "anti-cani" di una comunità islamica in Veneto, con tanto di fotografia malamente ritoccata, ha superato le 26mila condivisioni. Il raduno in realtà non c'è mai stato e la fotografia allegata era relativa ad una manifestazione in Indonesia che nulla aveva a che fare con i cani. Ad ogni modo

migliaia di persone l'hanno presa per vera, alimentando un circolo di disinformazione ormai fuori controllo.

Attenzione gente: non prendete per oro colato ciò che appare sul web, specialmente su Facebook. Se volete farvi un'idea di come vanno le cose comprate un giornale e leggetelo o quanto meno selezionate bene le vostre fonti. Facebook teniamocelo soprattutto per divertirvi e farci gli affari degli altri, che è meglio.

EDITORIALE DELL'EDITORE

Il principe del bosco...

di Guido Barlocco

La brezza settembrina anticipa ottobre, un mese a me caro, forse perché ci sono nato... amo l'autunno perché si raccolgono i frutti dell'estate, quelli che riempiono il cuore, quelli che danno un senso di convivialità... Non a caso in questo mese Quello Che C'è è ricco di eventi dai sapori autunnali, dove il principe è sicuramente il fungo, un prodotto che riempie le tavole, con un sapore unico che, se saputo cucinare, arricchisce qualsiasi piatto.

La ricerca dei funghi è una mia grande passione, purtroppo richiede tempo che spesso non ho, occorre intuizione, conoscenza e rispetto, soprattutto del sottobosco.

Diciamo che cercatori di funghi si nasce, ma lo si può anche diventare. Ed io credo di essere nato cercatore di funghi e non poteva essere altrimenti con nonni/nonne e babbo professionisti, tant'è vero che a 4 anni mi ritrovai in una selva scura... e non ero assolutamente

nel mezzo del cammin di nostra vita... la mi nonna mi disse "aspetta qui"!... si chiamava Celeste, era una donna dal fisico asciutto e portava i capelli bianchi legati dietro, (il cosiddetto "puccio") aveva un grande grembiule, era vestita di grigio, sapeva dove andare. La mia attesa non fu lunga e non ero per nulla impaurito, anzi ci stavo proprio bene in mezzo al bosco, lo osservavo, sentivo i profumi, lo sentivo amico, passarono 5 forse 10/15 minuti, non ricordo... e lei era già di ritorno con il grembiule rivoltato e pieno di funghi meravigliosi. Ecco chi è il cercatore di funghi vero, quello che ha fatto tanti passi nel bosco e quindi sa come muoversi perché lo conosce meglio di casa sua, ama questi luoghi incantanti dove meravigliosamente la natura è sempre la protagonista, e purtroppo ancora in tanti non lo hanno capito. Buona lettura di Quello Che C'è e mi raccomando rispettate e il sottobosco!

SOMMARIO

4	editoriale dell'editore	136	quello che c'è nel cielo
	editoriale del direttore	138	animali e affetto
6	local flash		Buon compleanno...
16	local flash curiosità...	140	pagina della musica
22	quello che c'è di sport in...		Potevo stupirvi con...
30	quello che c'è stato	141	artista musicale
32	il mondo visto da...		Il rock dei Cellar
34	quello che c'è spettacolo	142	concerti in Toscana
36	quello che c'è di strano	146	quello che c'è a teatro
38	pagina del direttore	150	quello che c'è da leggere
40	pagina dell'editore	151	quello che c'è da raccontare
44	amministrazioni in		Cambiamenti
	Valdinievole	152	viaggio artistico in Valdinievole
48	una finestra sul comune		"Gran Tour della Valdinievole"
	Buggiano	154	mostre d'arte
50	speciale sapori d'autunno	156	arte
62	speciale atletica leggera		Il genio provocatorio...
76	eventi folklore & tradizione		L'opera prima dell'artista..
78	Montecatini Terme	158	quello che c'è al cinema
	La città degli eventi	160	luoghi insoliti
82	eventi fiere e mostre		Proprietà benefiche
	mercato	162	salute e professionalità
96	eventi musica e spettacoli	164	l'angolo della psicologa
100	eventi del sapore	164	l'angolo dell'osteopata...
118	eventi sportivi	162	quello che c'è da sapere...
122	mercati ed occasioni		Reflusso gastroesofageo
124	motori e guida	168	il lavoro che c'è
	Il colore di auto più comune?	170	scuola e formazione
	Uber introduce i "passaggi"..		Studio e sport: un....
	Lavorare nel mondo delle auto.	171	l'angolo dell'avvocato
126	ricerca	171	l'angolo consulente lavoro
	L'interfaccia uom-macchina	175	numeri utili
128	tecnologia	176	farmacie di turno
	Instagram dice "basta" ai...	178	l'angolo delle erbe
	Arriva il nuovo iPhone...		l'angolo del gusto
	Sempre più dirette streaming	130	quello che c'è nel orto e...
130	scienza e passione		Mutevole Veronica
131	quello che c'è nell'informatica	180	guida ai ristoranti di ...
132	ambiente	192	passa il tempo con
	Turismo sempre più green		quello che c'è
	Agriturismo sempre più...	194	Auguri di cuore
134	CAI Pescia		

• 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

Calorosa accoglienza per il ministro dell'istruzione Stefania Giannini che, insieme al sindaco di Monsummano Rinaldo Vanni, agli onorevoli Fanucci e Bini e ad altri politici regionali e locali, ha inaugurato la nuova scuola primaria "Giuseppe Arinci", sita nei locali della ex prefettura di Monsummano. Al "taglio del nastro" hanno partecipato tutti bambini dell'istituto scolastico, qui ripresi durante la presentazione della scuola di venerdì 16 settembre. Maggiori informazioni nell'articolo in questa stessa pagina.

Inaugurata (a tempo record) la scuola all'ex Pretura intitolata a Giuseppe Arinci

di Francesco Storai

MONSUMMANO - Inaugurata a Monsummano la nuova scuola primaria "Giuseppe Arinci". Alla cerimonia hanno partecipato il sindaco della città Rinaldo Vanni, il Ministro dell'istruzione Stefania Giannini oltre a varie personalità della politica nazionale insieme alle massime cariche delle forze dell'ordine. «Questo momento mi riempie di orgoglio – ha affermato il sindaco Rinaldo Vanni – non è solo l'inaugurazione di un nuovo edificio, questo è anche un simbolo. Questo luogo era un tribunale fino a pochi anni fa e adesso è una nuova scuola». Dove ora sorge la scuola un tempo c'era il tribunale della città di Monsummano. I lavori di ristrutturazione ed adeguamento, durati poco più di due anni, hanno permesso di recuperare una zona della città considerata ormai "persa", in quanto l'edificio del tribunale non era più utilizzato da alcuni anni. Il sindaco ha an-

che ricordato la strage del 23 agosto 1944 in cui perì il giovanissimo Giuseppe Arinci a cui è intitolata la scuola. La scuola può ospitare circa 200 bambini. Al suo interno trovano posto, al piano semi-interrato, tre laboratori interattivi, una piccola palestra e la sala mensa. Al piano terra, invece, è presente uno spazio-biblioteca. Le 20 classi trovano posto al primo piano e al piano terra. Alla presentazione hanno partecipato i circa 200 bambini della scuola che hanno accolto le autorità intonando, manina sul cuore, l'Inno di Mameli.

Lavori pubblici: 500mila euro per nuova Esselunga e parco giochi in Pineta

di Matteo Baccellini

MONTECATINI – In città sono in corso lavori pubblici per oltre 500mila euro. A settembre è stata riasfaltata via Diaz, Gentile e Puglie. Nel primo caso è stata asfaltata anche la parte che sale in direzione dell'ingresso della Querceta, sede centrale della scuola alberghiera. Allo stadio Mariotti prosegue l'adeguamento dei parapetti e dei servizi igienici, nell'ottica di rendere l'impianto spor-

tivo pienamente allineato ai parametri della serie D. A settembre giorni scorsi dell'imminente via ai lavori per il rifacimento del campetto del Palavinci, oltre che degli infissi già sistemati, è bene soffermarsi un attimo su Esselunga. L'area di via Gentile sarà interessata proprio dalla riqualificazione della nuova Esselunga. Nella convenzione tra l'azienda e il Comune è previsto il rifacimento di tre rotatorie, compresa quella principale dei Caduti ai Lager, il rifacimento del manto stradale fino al Bingo e di tutta l'illuminazione della zona, senza dimenticare l'accordo in via di definizione con la stessa Esselunga. Allo studio anche il rifacimento del parco della Pineta e di via Cividale, con nuovi arredi e giochi per bambini.



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



PELLET

Grande Promozione

Un pancale (70 sacchi)

a **SOLI**

4,00€ al sacco

IVA inclusa

Il prezzo di sacchi sfusi è di 4,40€ IVA inclusa

Pellet di puro abete
chiaro certificato, adatto
a tutti i tipi di stufe

PACE 

ShowRoom: Via Grazia Deledda, 18 - Pieve a Nievole
Tel 0572 950133 Fax 0572 951286
Email info@paceceramiche.it



PACE CERAMICHE



Terremoto nel Centro Italia, solidarietà ed aumento dei donatori di sangue all'Ausl

di Carlo Giannetti

PESCIA - Due cose non fanno difetto al popolo italiano: la fantasia e la generosità nei momenti più drammatici. A seguito del terremoto che ha sconvolto l'Italia Centrale ed in particolare la cittadina di Amatrice, moltissime realtà del mondo della ristorazione delle nostre zone (come per esempio il comitato della sagra della salsiccia di Santa Maria in Selva) e non solo, si sono subito prodigati per inserire nei propri menu la pasta all'Amatriciana che ha origini proprio nel Comune reatino, per devolverne i proventi alle popolazioni colpite dal devastante sisma. Allo stesso tempo molti cittadini che non l'avevano mai fatto prima, si sono mobilitati per offrire il proprio sangue da utilizzare per garantire trasfusioni ai feriti che ne avessero necessità. La Ausl Toscana Centro, in particolare, ha diramato alcuni dati: rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente ben 383 nuovi donatori in una settimana si sono pre-

sentati nei centri di raccolta sangue, rispondendo all'appello della nostra Regione.

Autobus caos, gli studenti polemizzano per le poche corse

PROVINCIA - Prima campanella suonata, scoppiano le polemiche sul caos-bus in tutta la provincia di Pistoia, Valdinievole compresa. La larcianese Bernard Dika, presidente del Parlamento degli studenti della Toscana, ha messo nero su bianco il malcontento suo e dei suoi colleghi stranieri. «Ogni anno è la stessa storia, non cambia niente. Nei pri-

mi giorni di scuola, quasi tutti gli istituti superiori prevedono l'uscita alle 12, ma il numero delle corse degli autobus rimane lo stesso. E a noi studenti non resta che aspettare le corse successive. I disagi, però, riguardano anche le tante persone, spesso anziane, che usano le corse tra le 12 e le 13. Non sarebbe un problema difficile da risolvere, basterebbe prevedere almeno una corsa in più per le tratte più frequentate (Pistoia-Monsummano, Pistoia-Larciano, Pistoia-Firenze, le corse che terminano a Quarrata e Montale). Come Parlamento degli studenti della Toscana, diamo voce alle problematiche che i nostri coetanei ci hanno esposto e per la prima volta non proponiamo ma esigiamo che Copit aumenti le corse subito perché si può fare. Non ci vengano a raccontare scuse perché ogni anno i problemi si ripresentano allo stesso identico modo». Il presidente della provincia Rinaldo Vanni ha tagliato corto a mezzo stampa: «Le casse della provincia sono vuote: al momento non ci sono i fondi per aumentare le corse degli autobus». Ad ottobre in ogni modo gli orari di uscita della scuola torneranno ad essere differenziati, quindi i disagi dovrebbero appiarsi.



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



GUIDO MENCARI
FASHION STORE

FALL WINTER 2016 - 2017

-10% SU UNA SELEZIONE
DEI MIGLIORI BRAND



AJ

ARMANI
JEANS

elena miro

WOOLRICH
JOHN RICH & BROS.



FINO AL 22 OTTOBRE 2016

presentando questa pagina

TI ASPETTIAMO

FOLLOW US ON



ATIPICO - BUGATTI - DIANA GALLESINI - DEL SIENA - GALLO
BOBOLI - LACOSTE - KAOS - PER TE BY KRIZIA
I DO - MANUEL RITZ - CS PIUMINI

e molti altri...

GUIDO MENCARI SRL | VIA PESCIATINA 562 BIS | CAPANNORI - LUCCA | TEL. 0583 928073
www.guidomencari.it | info@guidomencari.it



Miss Montecatini 2016: scettro e corona a Grazia Gioia, 23 anni di Pisa

di Leonardo Soldati

MONTECATINI - Capelli biondi riccioli, occhi marroni, bellezza limpida, portamento elegante, con il sogno di fare l'educatrice di bambini. È Miss Montecatini 2016 ovvero Grazia Gioia 23 anni di Pisa, originaria di Trapani, studentessa universitaria di Scienze della Formazione a Firenze. La ragazza è stata eletta domenica 11 settembre scorso alle Terme Tettuccio per la finale dell'ottava edizione del concorso tra ventisei ragazze concorrenti, premiata da Francesco Freda truccatore di cinema e dal critico d'arte prof. Daniele Menicucci. Scettro e corona consegnateli dalla miss in carica Virginia Di Filippo. Alla vincitrice premi degli sponsor, rappresentando la manifestazione in eventi ed iniziative varie, occasioni di lavoro

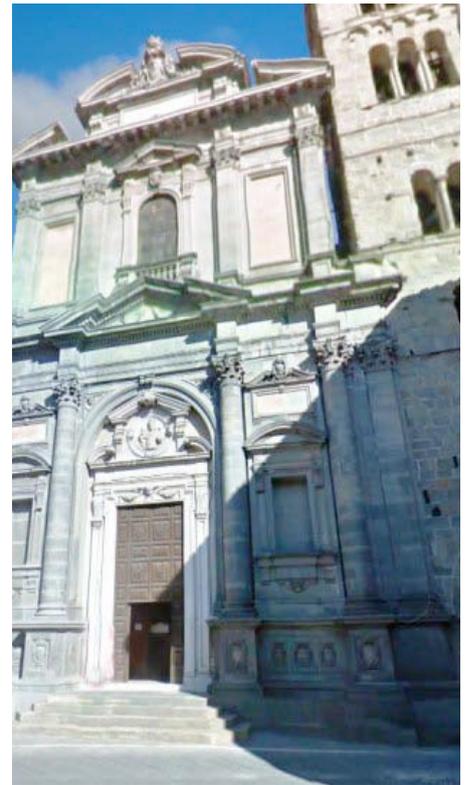
con sfilate di moda e realizzazione di cataloghi pubblicitari. Sarà inoltre la protagonista di opere grafiche pop art, realizzate da Vito Perillo. Secondo posto per Giulia Benedetti 18 anni di Pisa miss "Michele Parrucchiere". In giuria, tra gli altri, Renzo Cosci storico promotore di concorsi di bellezza, la cantante Monica Vannucchi, Francesco Storai direttore della nostra rivista, il giornalista Marco Antonio Innocenti, Massimo Pacini patron "Miss Principessa d'Europa" Toscana. La kermesse, presentata dal giornalista Andrea Spadoni, è promossa dall'associazione culturale Vintage ed in primis da Matteo Ercolini e Vito Perillo. Le finaliste hanno sfilato in passerella con abiti da sera, casual e costumi da bagno, coreografie di Selene Moscardi e foto di Alex Pantò, con la musica di Shamira Romano, la magia di Stefano Magic Goldman, la comicità di Massimo Antichi, oltre quattrocento gli spettatori. Le altre concorrenti fasciate, dal terzo posto al quinto Sara Pagliai miss "Caffè Centrale ristorante Don Chisciotte", Cecilia Matteoli "Sofi Bijoux & More", Claudia Ferrer "La Gardenia"; a pari merito Clarissa Sguanci "Caffè Tettuccio", Nicoletta Ursu Teorema Centro Studi, Sara Vannacci "Vladimir Bileka", Nicoletta Giordano "Affari Senza Soldi", Raffaella Medeleanu "G'Old Franchising", Martina Maria Tosi "Volpi Group" e "Fujiko Mine", Valentina Latini "Lucy Calzature", Margot Rosini "Mari Boutique", Giulia Silvestri "Lory Estetika, Valentina Luorno "Occhi di Gatto", Rachele Ceccherini "Eva Kant".

Diocesi di Pescia, ultimati molti lavori di restauro

di Carlo Giannetti

PESCIA - Nel corso del mese di settem-

bre sono state ultimate numerose opere di restauro in molti luoghi di culto della nostra diocesi. Sabato 1 Ottobre ha avuto luogo l'inaugurazione del restauro e risanamento conservativo del tetto, della facciata lato est e degli affreschi della Chiesa Monumentale di S. Francesco di Pescia. Lo stesso giorno è stato inaugurato il restauro e risanamento conservativo al campanile, locali della Compagnia ed alla Chiesa di San Bartolomeo e Sant'Andrea Apostolo in località Monte a Pescia grazie al contributo della Fondazione della Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia. Ultimati anche i lavori di recupero della Canonica di Monsummano Alto e della Cupola della Chiesa di Massa e Cozzile danneggiata da un fulmine nel corso di un temporale verificatosi il 28 novembre 2012.







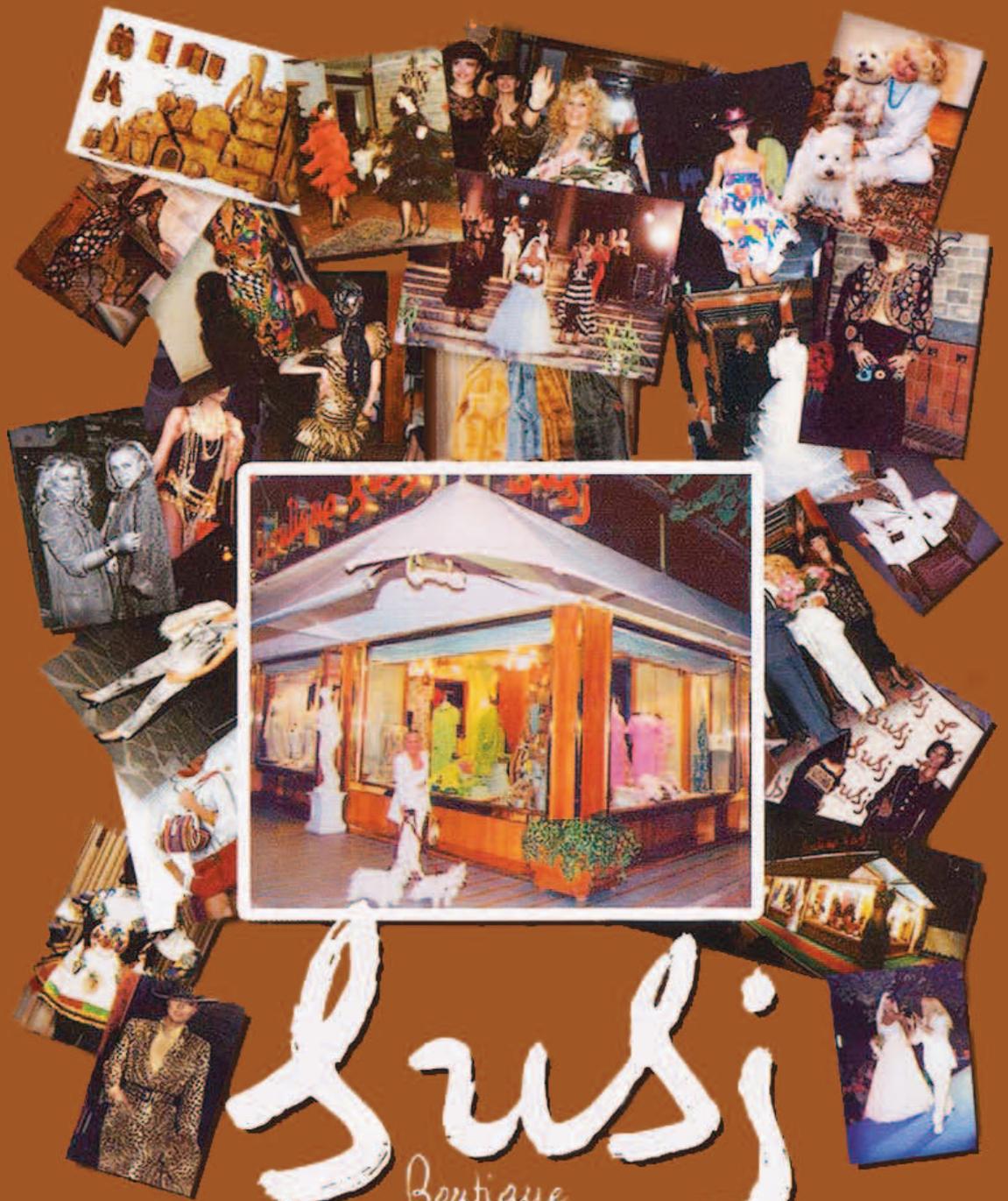
ottica silvestri



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

Nuova scuola dell'infanzia di Margine Coperta: esempio da seguire in Italia

di Carlo Giannetti

MASSA E COZZILE – Nelle vicinanze della scuola media e di quella elementare di Margine Coperta nel Comune di Massa e Cozzile è in costruzione un nuovo edificio nei cui locali troverà sede la scuola dell'infanzia. I lavori stanno procedendo molto bene ed è evidente dai progetti che l'edificio, composto da strutture pre-fabbricate, risponde a tutte le norme antisismiche più severe. Inoltre, proprio per la sua struttura ecocompatibile e l'essere costruito rispettando tutti i criteri di risparmio energetico, si inserisce perfettamente nell'ambiente circostante, rispettandolo. Per questi motivi il nuovo polo scolastico è stato portato ad esempio in chiave nazionale nel corso del programma televisivo "L'aria che tira" in onda su La7 da parte dell'onorevole Edoardo Fanucci che la mattina di Giovedì 8 Settembre si è recato sul cantiere accompagnato dal Sindaco Marzia Niccoli, dal vice Sindaco Carlo Bartolini e dall'assessore ai lavori pubblici Massimo Damiani per effettuare un sopralluogo e vedere con i propri occhi l'avanzamento dei lavori. La nuova scuola dell'infanzia di Margine Coperta sarà in

grado di ospitare più di 150 bambini su una superficie di circa 1470 mq e risponderà alle esigenze della comunità che attendeva da anni la realizzazione di un simile progetto. L'opera, che verrà realizzata grazie alle risorse stanziolate dal Governo nazionale per l'edilizia scolastica, sarà terminata ed inaugurata entro la fine dell'anno.



Monsummano piange la signora Cesarina, scomparsa a 106 anni

di Francesco Storai

MONSUMMANO – La città di Monsummano piange la signora Olga Cesarina Tarabusi, scomparsa alla veneranda età di 106 anni. Cesarina, così chiamata da tutti, era nata nel 1909 e se ne è andata il 26 agosto lasciando i figli Piero e Laura Pescatori, della nota boutique di abbigliamento di via Gobetti, sempre a Monsummano. «Cesarina – ricorda la figlia Laura – fino all'ultimo giorno consigliava i clienti del nostro negozio. Se le persone stavano bene con i nuovi abiti sorrideva, altrimenti scuoteva la testa...

i clienti non potevano a fare a meno del suo parere». La redazione di Quello Che C'è si unisce nel ricordo di una persona buona ed importante per tutta la comunità.

Artista russo dona a Montecatini una statua di Giacomo Puccini

MONTECATINI - E' stata inaugurata a fine settembre su viale Verdi, nello spazio appena ripulito di fronte al cinema Imperiale, la statua donata dall'artista e scultore russo Aidyn Zeinalov alla città di Montecatini, raffigurante Giacomo Puccini seduto su una panchina con il sigaro e il suo bastone. Un'opera affascinante che ha riscosso subito successo, lunga oltre tre metri, in bronzo, del peso di due tonnellate e mezzo che diventerà non solo simbolo della fratellanza tra il popolo russo e quello italiano, ma un luogo "magico" dove scattare probabilmente d'ora in poi le foto ricordo per tutti i turisti di passaggio da Montecatini. Ricordiamo che lo stesso artista aveva realizzato lo scorso anno la statua di Giuseppe Verdi che si trova proprio di fronte al Teatro omonimo. Foto cortesia di Foto Nucci.





Bubba&Gump~Burger

Gamberi Gratinati in Salsa Boss

NOVITA' Ottobre

BURGER BOSS



BURGER BOSS

BONNE QUALITÀ ECCELLENZA



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

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
gianninopescia@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 3 ottobre orario 16.00-20.00
Lunedì 17 ottobre orario 16.00-20.00
Lunedì 31 ottobre orario 9.00-13.00 15.30-19.30
Domenica 9 ottobre orario 16.00-20.00
Domenica 23 ottobre orario 16.00-20.00



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



“mAPPe” la nuova App per conoscere eventi, musei e monumenti della Valdinievole

di Carlo Giannetti

MONSUMMANO - Il 7 settembre a Monsummano è stato presentato un nuovo progetto che, sfruttando le potenzialità degli Smartphone, ha come scopo quello di rendere noti a tutti coloro che ne siano interessati, gli orari dei musei e dell'apertura dei monumenti, oltre che un calendario degli eventi della nostra zona. Il tutto grazie alla creazione di una nuova applicazione (app) che prende il nome di mAPPe. Hanno aderito al progetto i comuni di Monsummano, Montecatini, Pescia, Larciano e Massa e Cozzile. Sarà possibile scaricare questa nuova app entro la fine dell'anno. Il fine ultimo di questa interessante iniziativa sarà quello di creare un'unica rete museale della Valdinievole e di informare i cittadini sugli eventi che si terranno nei Comuni che si sono prodigati per metterla in esecuzione, non-

ché di far conoscere meglio la storia del nostro territorio. Metà del costo di tale progetto (21 mila euro) sarà a carico della Regione Toscana.

Ruba borse dalle auto in sosta: denunciato 32enne di Buggiano

MONTECATINI - I carabinieri di Montecatini e della stazione di Buggiano, hanno denunciato un pregiudicato 32enne di Buggiano, già noto alle for-

ze dell'ordine per i suoi trascorsi, ritenuto responsabile di due furti aggravati ai danni di due donne il 24 settembre. La tecnica per entrambi i fatti è stata la stessa: l'uomo, che viaggiava a bordo di una moto Yamaha di grossa cilindrata, a Uzzano in via dei Fabbri, si è affiancato all'auto di una 39enne di Buggiano, in quel momento in sosta, e dal finestrino aperto ha afferrato la borsa della vittima contenente documenti e una piccola somma di danaro, dileguandosi a forte velocità. Circa un'ora dopo, a Pieve e Nievole, in via Mezzomiglio, ha affiancato una ciclista monsummanese 29enne, e dal cestino portaoggetti anteriore della bici ha asportato anche in questo caso la borsa con denaro e documenti. Poco dopo l'uomo è stato individuato a Chiesina Uzzanese da Carabinieri in borghese. Il pregiudicato ha abbandonato la moto e dopo avere spintonato senza conseguenze uno dei militari si è dileguato a piedi. La moto, di proprietà dell'uomo, risultata priva di copertura assicurativa, è stata sequestrata. Il pregiudicato è stato deferito per i due furti e per resistenza a pubblico ufficiale, oltre a possesso di oggetti atti allo scasso trovati a bordo della motocicletta.



INNOCENTI
ARGENTI
Articoli Regalo

BATTESIMI
COMUNIONI
CRESIME
MATRIMONI
ANNIVERSARI
LAUREE

MARGINE COPERTA
Via Sabatini, 26/A
0572.767350

ALTOPASCIO
Via delle Cerbaie
0583.216048



Crescita, Tecnologia, Innovazione

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.





Tragedia nei boschi di Uzzano: turista si sente male e muore

UZZANO - E' stato ritrovato senza vita sabato 24 settembre il cadavere di Geoffrey William Smith, turista britannico di 57 anni. L'uomo era scomparso mercoledì 14 a Pianacci, nei pressi di Uzzano. Dopo 10 giorni di ricerche, il corpo dell'uomo è stato ritrovato casualmente da alcune persone che stavano facendo alcuni lavori nei pressi di alcune tubature in località Speri, nel comune di Pescia. Si ipotizza che l'uomo si sia sentito male mentre era a passeggio nel bosco e che poi sarebbe caduto nel greto del fiume. Alle ricerche hanno presto parte forze dell'ordine, vigili del fuoco, soccorso alpino, polizia provinciale, polizia municipale e volontari della Vab di Uzzano.

Sorelle fanno proposta osè ad un anziano e gli rubano una collana

di Carlo Giannetti

MONTECATINI - Un anziano passeggia tranquillo per il parco di Montecatini in una serata di inizio settembre. Magari, ammirando la gioventù di oggi, soprattutto quella femminile, si ricorda

dei bei tempi andati ed abbassa le difese quando due belle ragazze molto giovani gli si avvicinano ed iniziano a rivolgergli la parola con tono mellifluido ed allusivo. Questo deve essere capitato al signore di una certa età che, passeggiando per la pineta della città termale si è trovato di fronte due sorelle, eleganti ed, almeno all'apparenza, ben educate che prima gli hanno rivolto la parola, poi sono passate a fargli esplicite allusioni di carattere sessuale ed infine, con la scusa di abbracciarlo e farsi abbracciare, gli hanno sfilato una preziosa collanina d'oro.

Le due sorelle, di origine slava e residenti a Pistoia, si erano già rese protagoniste di altri furti utilizzando la stessa tecnica delle proposte osè.



Nello scorso aprile, infatti, avevano derubato un anziano del proprio portafoglio subito dopo che aveva ritirato la pensione ed a luglio si erano ripetute in diverse località del Pistoiese. Ma questa volta il loro trucco è stato scoperto e le due sorelle sono state sorprese e denunciate. Gli anziani potranno così passeggiare con più serenità. Sempre ammirando con nostalgia la gioventù di oggi, ma correndo meno rischi di essere derubati.

Il comune di Montecatini acquista arredi urbani fatti di plastica riciclata

MONTECATINI - Il Comune di Montecatini ha eseguito negli scorsi mesi una serie di acquisti dedicati alle aree verdi in plastica riciclata. L'obiettivo è stato quello di abbellire con arredi urbani e rendere più funzionali tramite recinzioni aree verdi della città e di alcuni istituti scolastici. I lavori sono stati eseguiti nell'anno 2016 per un investimento di circa 55mila euro. Sono state acquistate recinzioni, panchine, fioriere, cancelli in varie arie verdi della città, dalla Nievole a via Biscolla, passando da via Berghinz a via Cividale. Sul sito del comune la lista dettagliata degli acquisti e delle aree di intervento.



A+++

A++

A+

A

B

C

D

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

anyenergia

PROGETTAZIONE e INSTALLAZIONE
MANUTENZIONE e MONITORAGGIO

Impianti Fotovoltaici
Climatizzazione
Infissi PVC
Risparmio Energetico

GLI APPUNTAMENTI DI GROTTA GIUSTI

Octobre 2016

OFFERTA ESCLUSIVA

1-30 ottobre

Speciale 4=3

Pacchetto aqua relax o bagno di vapore
in grotta - ogni 3 acquisti 1 è in regalo!

OPEN WEEK

10-16 ottobre

Eteria week

Trattamento personalizzato viso 25' euro 34,00
Speciale sconto 50% su tutta la Linea Eteria

SERATE IN PISCINA

Sabato 22 ottobre

Le terme del sabato sera

Buffet Apericena con drink incluso
bagno nelle piscine termali e ingresso alla grotta
dalle 20 a mezzanotte
(sconto 10% su preno online) euro 38,00



Evento speciale

Grotta Giusti

Halloween

Spa(rty)

Lunedì 31 ottobre

Buffet apericena con primi caldi
drink incluso
bagno nelle piscine termali
ingresso grotta
truccatrice a disposizione
dalle 20 a mezzanotte
(sconto 10% su preno online) euro 40,00



GROTTA GIUSTI
TUSCANY

Monsummano Terme, Pistoia

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

Inaugurazione al Quirini del nuovo laboratorio "Gluten Free"

MONSUMMANO - Il 18 settembre a Monsummano Terme la storica Pasticceria Quirini di Daniele Massi e Renza Ferrali ha inaugurato una nuova linea di prodotti, con un laboratorio completamente e solo dedicato alle specialità senza glutine. Alla pasticceria e cioccolateria senza glutine hanno unito la panificazione: domenica 18 pomeriggio centinaia di persone sono state presenti all'inaugurazione. Per l'occasione Renza e Daniele hanno invitato lo chef Marco Scaglione specializzato nel senza glutine, che ha dato il via a questa nuova artigianalità quotidiana. Un grande in bocca al lupo da parte di tutta la redazione di "Quello Che C'è".



fa aggravata in concorso con uno o più complici ancora non identificati. L'uomo avrebbe tentato di truffare due anziani montecatinesi: il tutto è iniziato con una telefonata di un sedicente "avvocato" che riferiva loro che il proprio figlio, era stato fermato dai carabinieri di Lucca poiché coinvolto in incidente stradale. Secondo il sedicente avvocato la situazione poteva essere risolta, onde evitare conseguenze giudiziarie, consegnando 6500 euro o un equivalente in monili d'oro, a titolo di risarcimento, a un altro "legale", definito dal truffatore telefonico, "avvocato dei carabinieri", in arrivo presso la loro abitazione. Così è stato: pochi minuti dopo, la coppia si è vista arrivare a casa un individuo che si è presentato per l'appuntamento definendosi "avvocato dei carabinieri", munito anche di un libro di diritto penale per rendere la cosa più credibile, il quale esigeva la consegna del denaro. Insospettiti, i due anziani hanno desistito e hanno cacciato lo sconosciuto. Proprio in quel momento l'uomo è stato notato da una pattuglia di Carabinieri (veri). I militari lo hanno pedinato brevemente e poi l'hanno bloccato,

scoprendo il tentativo di furto. Il truffatore è stato arrestato.

Cemento-amianto all'ex Kartos, rimozione completata

MONTECATINI - L'amministrazione comunale di Montecatini ha comunicato che ha fine settembre è stato ufficialmente chiuso il cantiere all'Immobile ex Kartos per i lavori di bonifica. L'opera ha permesso l'incapsulamento di lastre contenenti cemento-amianto a copertura dell'immobile "ex Kartos", via Tevere.

I lavori sono stati eseguiti d'ufficio in sostituzione e in danno alla società proprietaria inadempiente, in merito all'apposita ordinanza sindacale. I lavori di incapsulamento sono stati conclusi il 14 settembre, i giorni successivi sono serviti per lo smantellamento del cantiere. "Ringraziamo gli uffici e la ditta per la celerità con cui hanno lavorato - dice l'assessore ai lavori pubblici Franco Pazzagli - e per aver ampiamente rispettato i tempi, senza danneggiare minimamente l'attività scolastica confinante".



Ennesima tentata truffa ai danni di una coppia di anziani, un arresto

MONTECATINI - Nel del 26 pomeriggio i Carabinieri di Montecatini hanno arrestato un pregiudicato di origine siciliana di 48 anni residente a Torino. L'accusa è pesante: tentata truffa



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





Non solo Pane diventa... "Pan Brioche"

BUGGIANO - Sono sempre loro, "Quelli di Non solo Pane", Davide Lavorini e Angela Maisto, che hanno aperto a 150 metri dal vecchio negozietto all'Aquila, in direzione Borgo a Buggiano, il nuovo "Pan Brioche". Si tratta di un bellissimo locale che oltre ad essere panetteria è anche bar caffetteria, pasticceria, e pizzeria. Il nuovo negozio sarà aperto tutti i giorni dalle 5 del mattino. Davvero un bel locale, che realizza il sogno di Davide e Angela. Il 4 settembre è stato inaugurato ed è così iniziata una nuova avventura commerciale. Dalla redazione i nostri migliori auguri!

Lirica e bel canto al Teatro Pacini: al via la nuova stagione

PESCIA - Tornano la lirica e l'operetta al Teatro Comunale Pacini. Sei titoli e nomi di grande rilievo artistico, per la nuova stagione musicale curata dalla Compagnia Lirica Livornese. Si potrà acquistare l'abbonamento fino al 27 ottobre, tutti i lunedì e giovedì, dalle ore 10:30 alle ore 12:30, in

piazza Mazzini, ex ufficio economato. Sono previste particolari agevolazioni per gli over 65 e per i portatori di handicap, con biglietto ridotto (info: 391.4868088). Si alza il sipario domenica 18 dicembre, alle 16:30, con l'operetta italiana per eccellenza "Cin Ci Là". Segue domenica 15 gennaio, alle ore 16:30, una selezione in forma semiscenica con accompagnamento di pianoforte de "La Traviata", melodramma in tre atti di Giuseppe Verdi, capolavoro assoluto della trilogia romantica verdiana, insieme a Rigoletto e Trovatore. Domenica 26 febbraio, alle ore 16:30, sarà la volta di un grande galà lirico dal titolo "Un Palco all'Opera" con le più celebri arie e duetti dell'opera da Verdi a Puccini, da Mascagni a Bizet. Domenica 19 Marzo, alle ore 16:30, un omaggio al grande genio lucchese Giacomo Puccini, con il concerto dal titolo "O Soavi Fanciulle", ovvero le donne di Puccini. Una rassegna di tutti i personaggi principali delle opere pucciniane, da Manon Lescaut a Turando. Domenica 2 Aprile, alle ore 16:30, tornerà ancora la grande musica di Giacomo Puccini, con una selezione in forma

semiscenica di "Tosca", melodramma in tre atti tratto dal testo di V. Sardou, che vedrà la partecipazione nel ruolo di Tosca del soprano Simona Parra. Ultimo grande appuntamento per Domenica 14 maggio, alle ore 16:30, con il concerto lirico "Amore e Tradimento", che vedrà tre grandi nomi della lirica internazionale, come il soprano Mimma Brignanti, il tenore Giorgio Casciari e il baritono Gianfranco Montresor.

Gestiva uno dei laboratori di "Mamma Ebe", arrestata 61enne

LARCANO - I Carabinieri di Larciano hanno tratto in arresto una 61enne del luogo coinvolta nella nota vicenda di "Mamma Ebe", sedicente guaritrice condannata nel 2008 per truffa ed altri reati. La donna dovrà scontare la pena di un anno e quattro mesi per associazione a delinquere finalizzata all'esercizio abusivo della professione medica. La donna era una delle collaboratrici di "Mamma Ebe" e, come dimostrato dalle attività di indagine della stazione carabinieri di Quarrata, avrebbe collaborato nella gestione dell'ambulatorio abusivo di San Baronto.



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



OTTOBRE 2016

**TUMORE AL SENO
PREVENIAMOLO
IN TRE MOSSE**

- **Visita senologica**
- **Ecografia mammaria**
- **Mammografia bilaterale**

€ 95,00
(per l'intero pacchetto)

**Info e prenotazioni:
0572 910130 - 78869**



Eughenos

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





Il pilota borghigiano Tognozzi torna in Subaru per la stagione 2016/2017

di Carlo Alberto Pazienza

Ha preso ufficialmente il via domenica 18 settembre scorso, in occasione del 3° Rally "Nido dell'Aquila" di Nocera Umbra, in provincia di Perugia, la nuova avventura del pilota Gabriele Tognozzi a bordo della Subaru Impreza Sti Gruppo R del preparatore vicentino Autosport 23 di Valstagna-Bassano. Per il pilota di Buggiano si tratta di un ritorno al passato dopo la prima esperienza con la casa nipponica in occasione del Rally d'Italia 2006, valido per il mondiale WRC. La versione di allora era una Gruppo N, mentre oggi la vettura si è trasformata in una più evoluta Gruppo R. D'accordo con la sua scuderia, il Jolly Club, Tognozzi ha pianificato la propria presenza nel Challenge Raceday Rally Terra 2016-2017, sei appuntamenti a cavallo di due stagioni sportive, da settembre ad aprile. Un progetto che potrà contare sul supporto tecnico di Yokohama, per quanto riguarda la fornitura degli

pneumatici, e sul fido Francesco Pinelli come inseparabile co-pilota. "Arrivo da un lungo periodo piuttosto deludente, sotto l'aspetto dei risultati e comunque per quanto riguarda tutta l'attività sportiva in generale - ha commentato Tognozzi attraverso un comunicato - Da tempo non riesco a correre come vorrei, l'impegno e gli investimenti fatti negli ultimi periodi non mai stati ripagati con la stessa moneta. Cerco di girare pagina e guardare alla nuova realtà che ho di fronte, auspico un forte impegno da parte della squadra che mi supporterà, io ed il mio copilota, come anche il Jolly Club cercheremo di ripagare con i risultati".



Bocce

Bassi e Matalucci s'impongono nel Trofeo Fiorentino

di Carlo Alberto Pazienza

Altro giro, altra corsa, altra vittoria. Continua ad inanellare trionfi la coppia di frombolieri della Montecatini Avis composta da Niko Bassi e Fabio Matalucci. L'ultimo è arrivato in occasione 7ª prova del 10° Torneo Fiorentino, competizione provinciale che ha visto partecipare 38 coppie inserite in 7 gironi delle tre categorie, formula a terzina con partite ai 10 punti. Il neo campione Italiano Under 18 Bassi e il veterano Matalucci non hanno fatto sconti agli amici della Bocciofila Sestese, classificati dal 3° al 6° posto. La prova ha esaltato anche un'altra rappresentativa nostrana. Oltre alla coppia ha infatti ben figurato anche la Bocciofila Pistoiese, che grazie all'ottima prestazione di Arrigo Morosi e Fabrizio Francioni ha chiuso la giornata con un soddisfacente secondo posto. Terza piazza per Massimo Cellerini e Giovanni Vaiani della Sestese.

TABACCHERIA - RICEVITORIA - SALA SLOT
IL CAVALLINO

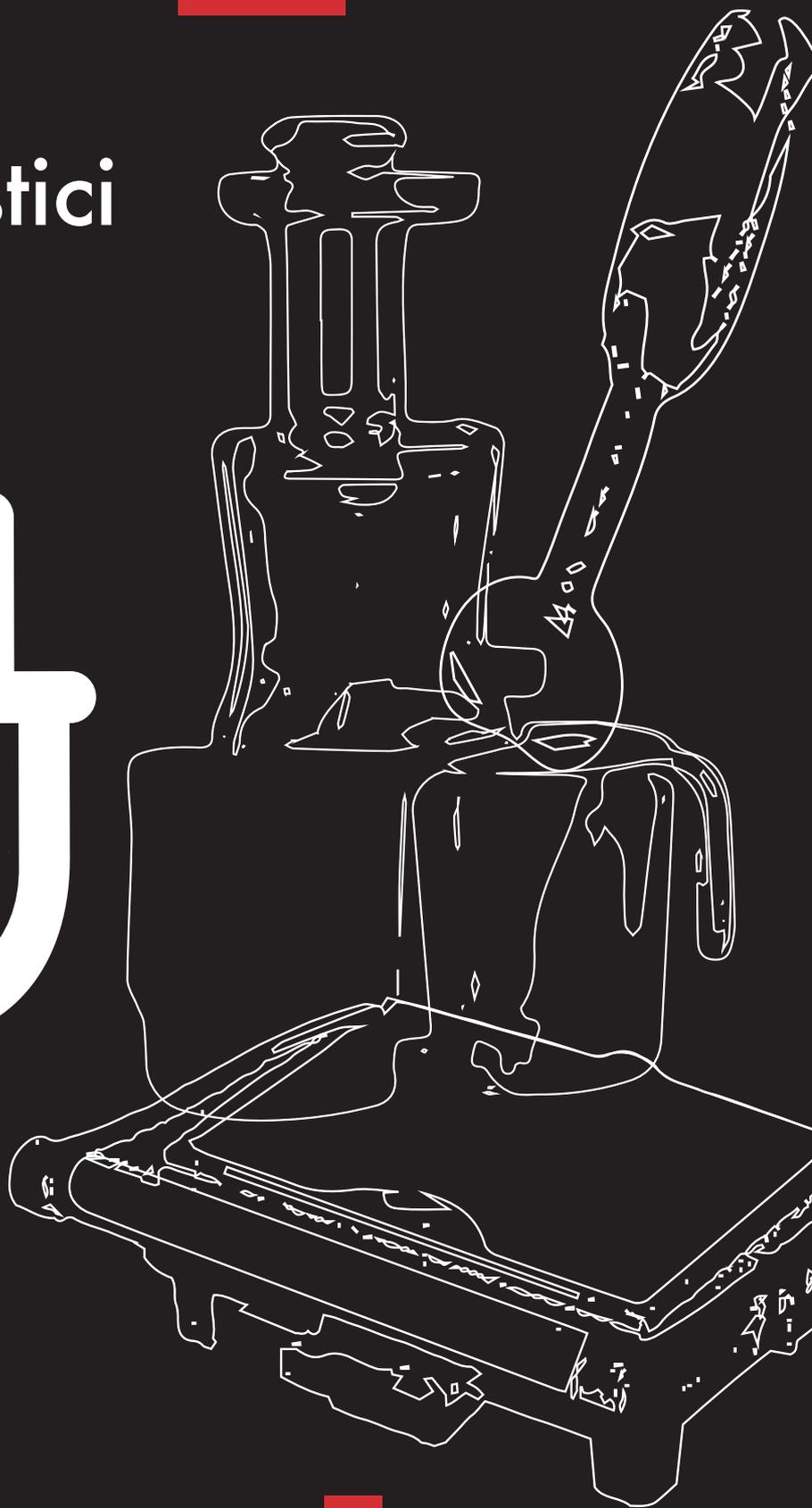
EVITA LA FILA ALLE POSTE!!

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

BRANDANI®

techno

Piccoli
elettrodomestici
ma **grandi**
prestazioni



Scopri tutti i prodotti BRANDANI® techno
sul sito www.brandani.it



Nuoto Leonardo Moro ed Aldo Zerellari ai mondiali per club di nuoto per Salvamento

Il Nuoto Valdinievole ha partecipato (12-18 settembre) in Olanda ai campionati mondiali per club di nuoto per Salvamento. Aldo Zerellari (classe 1994) e Leonardo Moro (classe 1998) hanno difeso i colori della società monsummanese nelle prove in mare (90 mt Sprint e bandierini sulla spiaggia), disputate a Noordwijk, ed in piscina, ad Eindhoven, nelle gare di 100 mt trasporto manichino con pinne e 100 mt trasporto manichino con pinne e torpedo. Moro ha gareggiato anche nei 50 mt trasporto. Miglior risultato ottenuto dalla coppia valdinievole è il raggiungimento dei quarti di finale nelle prove in mare. Bella avventura per i due tesserati del Nuoto Valdinievole che, dopo la loro prima esperienza in ambito internazionale, sono rientrati molto motivati, carichi e determinati per le prossime sfide. Cala il sipario su una stagione molto positiva per il gruppo del Salvamento, allenato da Carlo Bernava, che ha seguito Zerellari e Moro in Olanda, Giulio Bracciali, Shei-

la Pellino ed Erika Picchi. Grazie alle belle prestazioni e agli ottimi risultati ottenuti nell'arco dell'annata, come i 3 titoli regionali, le medaglie ai campionati oceanici, la qualificazione di 20 atleti ai campionati giovanili italiani e la qualifica ai campionati italiani assoluti in mare ed in vasca, la squadra del Salvamento Nuoto Valdinievole è la prima società a livello toscano, occupando il ventesimo posto (su 136 società) nella classifica generale. La squadra, composta da circa 40 ragazzi, sta già preparando la nuova stagione dove il Nuoto Valdinievole proverà sia a confermarsi la prima della classe in ambito regionale che migliorare la posizione a livello nazionale.

Podismo Il livornese Meini trionfa nel Casacolor Run

di Carlo Alberto Paziienza

Un mare coloratissimo di oltre 500 podisti, alcuni provenienti da diverse zone d'Italia, si è disteso lungo il percorso della Casacolor Run 2016, gara organizzata dal negozio di vernici di Montecatini del grande appassionato di podismo Emanuele Berti. Il primo a completa-

re i 9,5 chilometri di gara dopo 33'00" è stato Federico Meini (Atletica Livorno) che ha lasciato a 29" Davide Nicolini (Pro Avis Castelnuovo) e a 1'00" Federico Badiani (Seven). Poco più indietro Haly Coulibaly (IL Castello 1989 Lari) e il pievarino Andrea Mirandola (Virtus Lucca). Tra i veterani a salire sul gradino più alto del podio, chiudendo la prova in 35'39" e con il 10° posto assoluto, è stato Marco Gori (Cai Pistoia) che ha tagliato il traguardo prima di Paolo Giusti (pro Avis Castelnuovo) e Marco Osimanti (Lucca Marathon). Tra gli Argento primato per Marco Giorgetti (Camigliano) in 41'06" davanti ad Alessandro Baldini (Individuale) e Massimo Parlanti (Montecatini Marathon) mentre tra gli Oro primo posto per Sirio Salvadori (La Galla Pontedera) con il time di 44'56", piazza d'onore per Giorgio Biagioni (Gruppo Marciatori Barga). La gara femminile è stata vinta dalla "veterana" Catia Ghiardi (Montemurlo) in 39'13" ma la categoria assoluta ha invece visto imporsi in 39'40" la compagna di colori Simona Sardi che ha staccato di 31" Rosa Cusello (Runners Barberino) e di 37" Odette Ciabatti (Lammari).



Macelleria Salumeria 1° qualità

Dalle Stalle dei Contadini della Zona direttamente sul Banco di Macelleria



POLLI ARROSTO
E VASTO ASSORTIMENTO
DI GASTRONOMIA

SALUMIE E INSACCATI
DI PRODUZIONE
PROPRIA

Famiglia Bianchi

&C. dal 1972



**DAL MESE DI OTTOBRE SI RIPARTE CON MALLEGATO, SOPPRESSATA, FEGATELLI!
VENDITA ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO**

via della Stazione - S. SALVATORE MONTECARLO (LU) - Tel. 0583.22078 - www.macelleriabianchi.com

BACK TO OFFICE
BACK TO SEVERI



INNOVAZIONE
severi
TRADIZIONE

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



**SOFTWARE
E WEB**
software gestionale
siti web



IDEE REGALO
design originale
pelletteria
regali di laurea



CANCELLERIA
scrittura
archiviazione
toner, carta



ARREDAMENTO
design, progettazione
accessori



PRODOTTI
PC, tablet, stampanti
registratori di cassa



SERVIZI
assistenza, noleggio
progettazione

www.severi.it
www.galleryshop.it



Tiro a segno **Trofeo Coni 2016, il T.S.N. di Pescia fa il pieno**

Trofeo Coni 2016 a Cagliari, i pesciatini fanno il pieno! Nel tiro a segno si sono sfidate 10 regioni. La Toscana era rappresentata solo da atleti del TSN di Pescia ed era composta composta nel livello base (maschile e femminile 10-12 anni) di pistola da Elena Landi e Francesco Mei; in quello di carabina da Arianna Doveri e Paolo Parenti. Nel livello avanzato, che prevedeva quella dei più esperti tassativamente di 13 e 14 anni, erano impegnati Viola Giorgetti e Nicolò Di Vita nella pistola e Cristina Pellegrini e Daniele Vannoni nella Carabina. Questi giovani atleti pesciatini presentatesi in quarta posizione hanno fatto il miracolo! Nelle quattro discipline sono saliti sempre sul podio e per tre volte consecutive la differenza da chi li ha preceduti era di un solo punto. Uno stimolo a fare ancora più e meglio e, rosicchiando punti preziosi, alla fine la rappresentativa Toscana ha prevalso (con punti 1.396) sull'Emilia Romagna, seconda classificata con punti 1.373; terza la Campania con punti 1.371.

Calcio **Dalla Serie D alla Serie A: la favola dell'ex Montecatini Franco Ferrari**

di Carlo Alberto Pazienza
I suoi gol, 12 in 23 presenze, avevano contribuito alla cavalcata dei suoi compagni verso la finale Playoff del campio-

nato di Serie D. Un bottino già di per sé ottimo, che però sarebbe potuto anche essere più cospicuo se non fosse per il brutto infortunio al ginocchio, rottura del legamento crociato, che lo ha costretto a chiudere in anticipo la stagione. Da quel momento per Franco Ferrari, bomber argentino classe 1995 del Valdinievole Montecatini, è iniziato un calvario. Fisico ma soprattutto mentale, per aver assistito dalla tribuna al finale



di stagione dei biancocelesti. Mentre i suoi compagni si accasavano chi in Lega Pro, chi in altre ambiziose squadre di Serie D, Franco si è impegnato per recuperare prima possibile dall'infortunio. Pochi giorni dopo il suo 21esimo compleanno, festeggiato il 10 agosto, è arrivato il regalo più bello: la chiamata del Genoa. Dopo aver superato le visite mediche, proprio il 31 agosto Ferrari ha firmato a Villa Rostan a Pegli, sede ufficiale del Genoa, il contratto che lo legherà al club di Preziosi fino al 2021.

Franco resterà ancora ai box per almeno due mesi, poi potrà finalmente iniziare l'avventura tra i professionisti. Primavera, Serie B, Lega Pro? Tutto dipenderà da come si riprenderà dall'infortunio. Ferrari era arrivato da Rosario (Argentina) nell'estate 2014. La sua prima squadra italiana era stata il Castelfiorentino, poi l'esplosione è arrivata proprio nell'ultima stagione a Montecatini in serie D. Dopo l'infortunio, capitatogli il 25 marzo, il 20 Aprile è stato operato a Milano dall'equipe del medico dell'Inter professor Volpi. Il resto è storia recente. (foto Stefano Incerpi)

Atletica **La giovane borghigiana Rebecca Foschi è sul podio a Caorle**

Buon risultato per la giovane promessa borghigiana dei 400 ostacoli Rebecca Foschi. La ragazza è stata convocata sabato 10 settembre come rappresentativa Toscana per gareggiare, insieme ad altre squadre di specialità della categoria Juniores a Caorle, in provincia di Venezia. Il suo è stato un ottimo risultato: Foschi ha fatto segnare un tempo di 65,8 ed è salita sul terzo gradino del podio. Questo risultato per la sedicenne fa ben sperare: secondo gli osservatori i presupposti per delle soddisfazioni ci sono tutti. La mamma è Simonetta Bellandi, due volte campionessa Italiana in questa specialità, non a caso è anche la sua allenatrice. Stessa grinta, stessa classe... chissà? Forza Rebecca!



PP

PAOLA PIPPI

Abbigliamento

Uomo | Donna



BRIAN DALES

CANNELLA

 **SOLOMITE**
Italian Outdoor Since 1897

elvine™

MARCIANO
GUESS

emma & gaia

MESSAGERIE ✦

nenette

 **SETTECENTO**
L'ARTE DEL FANTASY

KONTATTO


HACKETT
LONDON

VICOLO

Una notte da eroe: l'esordio in Serie B del montecatinese Daniele Cardelli

di Carlo Alberto Pazienza

Definire il concetto di esordio da sogno in assoluto, quando si parla di calcio, ma di sport più in generale, non è una cosa così automatica. Dipende dal ruolo, innanzitutto,

ma anche dalla categoria e dalle ambizioni. Dalle proprie capacità e soprattutto dalla difficoltà del momento o di un'intera partita. Ecco perché definire il concetto di "esordio da sogno" non è così semplice, ma se ce ne fosse uno, uno in particolare da scegliere e da prendere come riferimento, allora bisogna ammettere che Daniele Cardelli abbia fatto senz'altro scuola. Per raccontarlo è necessario tirare indietro la lancetta di poche settimane, per la precisione al 4 settembre scorso. Empoli, ore 22,15 circa: sul prato verde dello Stadio Castellani si stanno giocando gli ultimi minuti di Pisa-Novara, seconda giornata del campionato di Serie B stagione 2016/2017. La prima gara stagionale per i nerazzurri dopo un'estate di problemi societari e di incertezze. Dopo un mese circa passato senza allenatore e staff tecnico, con

la squadra lasciata a se stessa senza la certezza di poter disputare il campionato di serie B. I pisani sono in vantaggio per 1-0, ma intorno al 94' gli avversari si avvicinano all'area di rigore: Gianluca Sansone, uno dei giocatori più importanti del Novara, scaglia un gran sinistro verso la porta dei toscani. La palla sta per entrare, ma un grande intervento del portiere del Pisa devia il pallone

in angolo. Una parata straordinaria, decisiva. Che, come si dice in questi casi, vale un gol. Ecco quell'intervento miracoloso l'ha fatto Daniele Cardelli, giovane portiere classe 1995 di Montecatini

anni arriva il debutto in serie D difendendo i colori della Fortis Juventus di Borgo San Lorenzo. Poi il passaggio alla corte del Pontedera in Lega Pro, dove in due stagioni colleziona 44 apparizioni

sfoderando sempre buone prestazioni. All'inizio dell'estate 2016 si trasferisce al Latina, ma dopo pochi giorni rifà le valigie direzione Pisa. Torniamo dunque all'indimenticabile notte del Castellani. L'occasione da non perdere, da sfruttare vista l'assenza del portiere titolare, l'albanese Ujkani, chiamato in Nazionale, per il debutto in B contro il Novara. In tribuna c'era pure babbo Giacomo, volto noto di Montecatini per essere titolare del ristorante La Cascina, ed ex portiere. In campo Daniele mostra estrema sicurezza nelle uscite alte, arrivando più alto di tutti a dispetto del metro e 80 di partenza. Una sicurezza sfoderata peraltro anche in sala stampa davanti a microfoni e telecamere. "Per me, che vengo da una realtà piccola come Pontedera, è un sogno essere qui - ha raccontato nel post gara - questa serata me la ricorderò per sempre, ma i miei obiettivi sono altri: voglio migliorare e aiutare

il Pisa a centrare la salvezza il primo possibile. La parata? Merito della squadra che mi ha tenuto sveglio e pronto sempre, per tutti i 90". Ad oggi resta l'unica presenza in questo inizio di campionato, ma va bene così. Mister Gattuso e il Pisa sanno di avere a disposizione un numero dodici di assoluta affidabilità un piccolo grande portiere capace di diventare eroe per una notte.



all'esordio assoluto in Serie B. La storia calcistica di Daniele parte dal centro Brizzi, casa del Margine Coperta. Nonostante l'altezza non sia mai stata la sua caratteristica più importante, Daniele riesce a farsi notare per la sua reattività ed esplosività. Dal Margine passa all'Empoli dove gioca il primo anno con gli allievi nazionali e nella seconda stagione con la squadra Primavera. A 18

ASSOCIAZIONE NUOTO



VALDINIEVOLE

ASSOCIAZIONE SPORTIVA DILETTANTISTICA



MONSUMMANO TERME

Piscine Comunali piazza Sandro Pertini, 11

Monsummano Terme



NUOTO LIBERO

a partire da

€ 0,97 al giorno

FITNESS IN ACQUA

a partire da

€ 1,92 al giorno

CORSI NUOTO

a partire da

€ 5,87 a lezione

Piscine Intercomunali via Marconi, 878c

località Centocampi - Larciano

LARCIANO - LAMPORECCHIO

Stagione 2016-2017

SONO APERTE LE ISCRIZIONI

ai corsi per tutte le nostre attività invernali
di nuoto e fitness in acqua

 www.nuotovaldinievole.it

 info@nuotovaldinievole.it

 A.s.d. Nuoto Valdinievole

Monsummano Terme

Larciano-Lamporecchio

 Nuoto Valdinievole Piscine Monsummano-Terme

 0572 952255

 0573 81506

 Nuoto Valdinievole Piscine Larciano-Lamporecchio

  335 7607141

  335 7542453

 @NValdinievole

 NuotoValdinievole

Pagina chiusa il 26 settembre

a cura di Francesco Storai

7 SETTEMBRE, ITALIA - Caos assessori a Roma. Dimissioni di assessori e manager di alto livello delle due partecipate ai trasporti e alla nettezza urbana, cioè Atac e Ama. Imbarazzo per i 5 Stelle riguardo il caso Muraro, risultata indagata, Luigi Di Maio Alessandro Di Battista ammettono errori.



9 SETTEMBRE, USA - Sfida per la Casa Bianca, ad Hillary Clinton è stata diagnosticata la polmonite. La malattia potrebbe giocare un ruolo determinante per la corsa alla presidenza: i sondaggi danno i due candidati, Clinton e Trump, sempre più vicini nelle preferenze, basta un nonnulla per far spostare l'ago della bilancia.



11 SETTEMBRE, USA - 15esimo anniversario dal crollo delle Torri Gemelle a New York. Una data a cui si fa riferimento per l'inizio alla guerra al terrorismo islamico, lanciata proprio dopo gli attacchi dell'11 settembre: una guerra che ha ormai una durata quasi tripla di quella della seconda guerra.



16 SETTEMBRE, ITALIA - Muore a 95 anni Carlo Azeglio Ciampi, ex presidente della Repubblica. Il Paese è in lutto, le istituzioni sono in lutto, Carlo Azeglio è considerato un padre della patria italiana.



17 SETTEMBRE, BELGIO - In Belgio un padre e una madre hanno praticato l'eutanasia al loro figlio di 12 anni, sofferente di una gravissima malattia generativa. In Belgio la pratica dell'eutanasia sui minori è legale. La storia, apparsa sul quotidiano fiammingo Het Nieuwsblad, fa il giro del mondo: l'opinione pubblica si divide.

17 SETTEMBRE, USA - Esplose una bomba a New York nella zona di Manhattan. L'ordigno, di piccole dimensioni, ferisce 29 persone. Ancora non chiara la matrice dell'attentato.

20 SETTEMBRE, USA - Unita in matrimonio nel 2014, la coppia più celebre del mondo, Angelina Jolie e Brad Pitt, divorzia. Il divorzio, chiesto da lei, sarebbe da addurre alle differenze di educazione dei figli da parte di lui.



22 SETTEMBRE, ITALIA - Arriva il "Fertility Day", in italiano "Giorno della Fertilità". Dibattiti in quattro città (Roma, Padova, Bologna, Catania) e polemiche a non finire, soprattutto per gli errori gravi commessi dal ministro della Salute, Beatrice Lorenzin, e dalla sua capo-comunicazione, Daniela Roderigo, licenziata alla fine.



**NUOVA COLLEZIONE
AUTUNNO - INVERNO
2016/2017**



Rossellina

**MODA
ACCESSORI
SPOSA E CERIMONIA**

Via Giacomo Matteotti, 78 - MONSUMMANO TERME - Tel. 340.9947336 - negozio sposa 389.2377037

 Rossellina Moda

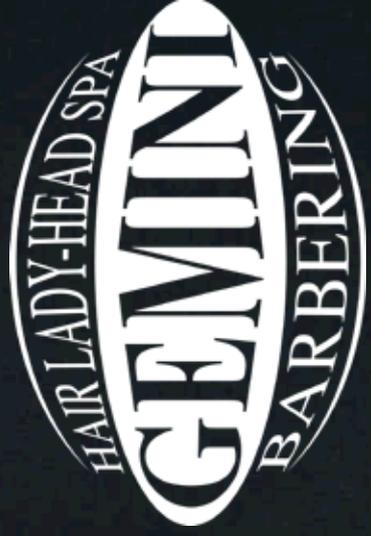
ABBIAMO SCOPERTO IL SEGRETO PER RINNOVARE I CAPELLI



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

American dream... European dream... niente è ancora perduto!

di Francesca Malloggi

Le capacità, la determinazione e il duro lavoro, ti porteranno ad uno stile di vita apprezzabile.

Questi sono i tre punti cardinali che all'inizio del 1900 portavano i coloni europei a lasciare i propri paesi, e i propri cari, per inseguire quello che sarebbe diventato nel nostro secolo l'American Dream, un ideale che parlava di un'America partigiana, una terra delle promesse.

L'American Dream era considerata una promessa sacrosanta che garantiva la non discriminazione, essa assicurava il successo a prescindere dalla classe di appartenenza, dall'etnia, dal sesso.

Disciplina, capacità e determinazione erano considerate le chiavi del successo e le persone si sono ripetute migliaia di volte questi tre paradigmi, come se fossero parte di una preghiera, di un dogma in cui hanno sempre creduto, almeno fino a poco tempo fa.

Infatti, oggi si celebra il requiem per il sogno americano la cui promessa non serve più ad unificare il popolo perché sono milioni le persone che hanno lavorato duramente tutta la vita senza mai raccogliere i frutti del proprio lavoro, né tantomeno quello che si chiama benessere.

Quaranta anni di lavoro continuo non hanno portato nemmeno a una buona pensione e un po' di tempo libero in cui godere dei propri sacrifici.

La promessa di un successo e soprattutto di un certo stile di vita sono ora illusioni e trovano spazio solo nella mente degli ingenui. Il numero di cittadini newyorkesi che si applica per un sostegno economico non ha mai raggiunto picchi così alti come negli ultimi mesi. Se ne contano 82,306 ovvero il 26% in più dello scorso anno. Questo dimostra che non ci sono segni di recupero economico ma di peggioramento.

Negli ultimi 30 anni la differenza di reddito è aumentata tanto da raggiungere-

re picchi simili a quelli della Grande Depressione. Questo fenomeno non si è verificato solo in America ma anche in Europa. Stiamo parlando di differenze di guadagno enormi tra persone che lavorano a tempo pieno per 40 ore alla settimana nella stessa identica ditta. Persone che vivono nella stessa comunità, che sacrificano la stessa quantità di tempo per ottenere stili di vita e opportunità completamente diversi. In-



fatti, mentre un lavoratore guadagna 1200\$, il CEO della stessa ditta guadagna 200 volte di più. Ma questo fenomeno non è tipico americano, è diffuso nella maggior parte delle economie.

Questa differenza di guadagno porta inevitabilmente ad una serie conseguenze devastanti nella vita delle persone perché la maggior parte di esse, vivendo con così poco, si ritrova in un uno stato di relativa povertà e dunque ha solo la possibilità di provvedere per l'essenziale. Sono 75.000 le persone che non si possono permettere nemmeno di vivere in una casa e in pochi si sono

permessi il lusso di comprare un caravan.

In un sistema capitalistico, nel quale la possibilità di investire è fondamentale, questa situazione determina una ridotta capacità di investimento e dunque una impossibilità di crescita economica della persona. Un sistema vizioso nel quale una persona con uno stipendio basso verifica l'impossibilità di un investimento sociale, educativo ed economico per sé stessa e per i propri figli.

Instituita nel 1948, l'organizzazione economica inter-governativa chiamata 'Organizzazione per lo Sviluppo e la Co-operazione economica' (OCDE) ha osservato e denunciato il fatto che l'ineguaglianza economica è aumentata negli ultimi 30 anni in tutti e 35 i paesi membri, tra cui quello Americano e i paesi Europei. Il fenomeno della povertà è creato dall'ineguaglianza e ha conseguenze da un punto di vista personale, morale, politico, democratico.

In un sistema in cui le campagne elettorali si iniziano con i soldi, l'ineguaglianza è un problema democratico perché le persone povere sono ideologicamente e politicamente dominate dalla parte più ricca della popolazione. È un problema economico perché è causa di uno spreco

di risorse e potenziale umano in quanto sfrutta e ricatta le persone, relegandole a lavori sotto pagati e non qualificati. Questa ineguaglianza di stipendi solleva dei problemi per quanto riguarda la parità e la giustizia della società perché determina una mancanza di possibilità e alternative da un punto di vista sociale e politico. Perciò, fino a quando la forbice non diminuirà, l'American Dream sarà solo un ricordo e non si potrà rimpiazzare con l'European Dream. Ma tutto è in mano nostra, fino a quando saremo consapevoli che le cose devono cambiare niente è perduto.

EVALUNA

Centrobenessere

NOVITÀ

Innovazione Cosmetica

Una vera rivoluzione in campo cosmetico dedicata alla prevenzione, alla protezione, al benessere ed alla bellezza della pelle.

Da più di vent'anni, i **LABORATOIRES RENOPHASE** ricercano e sviluppano nuove formulazioni biotecnologiche riconosciute a livello mondiale.

PUNTI DI FORZA:

- Biodisponibilità
- Biocompatibilità
- Bioadesività

Per tutto il mese di **OTTOBRE** in occasione del lancio della nuova gamma di prodotti e trattamenti dermocosmetici

Sconto del 30%
SUL PRIMO TRATTAMENTO VISO
"RENOPHASE"

UNA NUOVA GENERAZIONE DI PEELING...
...SEMPRE IL MEGLIO PER LA TUA PELLE!

Vince Tempera e Beppe Dati in giuria alla finale di "Una Voce per Montecatini Terme"

a cura della Redazione

Il maestro Vince Tempera, più volte direttore d'orchestra al Festival di Sanremo, e l'autore Beppe Dati hanno presieduto la giuria mercoledì 7 settembre scorso al Gambrinus Café di Montecatini Terme per la finale regionale del concorso canoro "Officina dei Talenti - Una Voce per Montecatini Terme". La manifestazione è stata promossa dalla MG Moda Agency di Maria Grazia Giardi e dall'Associazione Culturale Toscana Per, che ha visto la direzione artistica della cantante e maestra di canto Chiara Lupi e fa parte del circuito Grandi Festivali Italiani con patron nazionale Enrico Bianchini. Vincitrice della selezione toscana è risultata Giulia Germinario 23 anni di Roma, con i brani "Dedicato" di Loredana Bertè e "Say Something" di Christina Aguilera.

I concorrenti si sono esibiti con due brani musicali, in italiano ed in inglese. Gli altri finalisti in gara: Iacopo Sagliano 25 anni di Massa Carrara, Gianluca Pacini 24 anni di Castelfranco di Sotto, Martina Neri 25 anni di Prato, Amiy Graziano 31 anni di Monsummano Terme, Elena Turini 34 anni di Chiesina Uzzanese. Con votazione online sull'omonima pagina Facebook del concorso, ripescata con più di trecento "Like" Elena Turini che insieme a Giulia Germinario accedono alla finalissima nazionale di Grandi Festivali Ita-

liani 2016 in programma a Verona dal 27 Dicembre al 1 Gennaio 2017, partecipando ad uno stage di preparazione diretto da Vince Tempera all'Auditorium di Verona ed esibendosi la sera del 31 Dicembre in piazza Bra a Verona davanti a circa quarantamila persone.

Il vincitore nazionale riceverà un premio di promozione immagine e promozione discografica e sarà al fianco

te Bfoolish Records di Corrado Niccoli e Pierluigi Bizzarri. Coreografie a cura di Maria Grazia Giardi e Yari Innocenti, foto di Daniele Corallini, hanno allietato l'evento le voci dei cantanti Walter Gorgoni, Chiara Lupi con Thomas Bottaini chitarrista di band tributo a Renato Zero, Silvia Benesperi, esibizione di tango argentino dei maestri Moreno Sgherri e Giusy Cafaro della scuola Màs Tango.

Nel pomeriggio Tempera e Dati hanno incontrato i giornalisti all'Hotel Ercolini e Savi di Montecatini, iniziativa a cura della MG Moda Agency e dell'Associazione Culturale Toscana Per, parlando di alcuni dei passaggi più significativi del loro percorso artistico e del mondo della musica italiana tra ieri ed oggi, soffermandosi sull'esperienza odierna dei talent show musicali e sul Festival di Sanremo. Ha aperto l'incontro Maria Grazia



di Vince Tempera nel periodo del Festival di Sanremo 2017. Durante la finale toscana, presentata da Maria Elena Ulivi, sfilata di moda con le miss ed i mister del concorso di bellezza "Toscana Per Miss & Mister del Garda for Italy 2016", sempre promossa dalla MG Moda Agency e dall'Associazione Culturale Toscana Per, che hanno indossato le collezioni Autunno Inverno 2016/2017 di Angela Boutique effettuando una divertente coreografia con le magliet-

Giardi, responsabile MG Moda Agency e direttrice artistica Associazione Culturale Toscana Per.

Presenti all'iniziativa, tra gli altri, Cristina Stefani 18 anni di Ponte Buggianese Miss "Toscana Per Miss del Garda for Italy 2016", la giornalista musicale Antonella Pera, l'organizzatrice di eventi Giulia Bernini, il cantante Costantino Lazzeri allievo di Beppe Dati, Biba Di Bernardino e Maria Lorello per Radio Diffusione Pistoia.

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



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

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

5 piste

Live Band show

DISCOTECA - LATINO

Pista 70-80-90

karaoke

CHIESINA UZZANESE (PT) tel. 0572 48131

LUNEDI 31

**INGRESSO GRATUITO
PAGHI SOLO SE BEVI**

HALLOWEEN

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

Pagina a cura di Francesco Storai

Giovane cinese vince 3mila giochi alle macchinette "Pesca-Pupazzi"... in 6 mesi

CINA - C'è un signore cinese che è il campione del mondo di "Macchinette con l'artiglio", o "Macchinette pesca-pupazzi" o "Claw Crane" come le chiamerebbero gli inglesi. Il signor Chen Zhitong non ha, in realtà, vinto un vero e proprio campionato, ma in appena sei mesi ha conquistato qualcosa come 3mila pupazzetti. Un numero davvero notevole: alzi la mano che non ha mai



provato almeno una volta a vincere un premio a queste macchinette. Non è facile, vero? Il premio viene acchiappato ma poi cade inesorabilmente nel mucchio prima di essere estratto dall'odiosa macchinetta. Invece Chen è riuscito a collezionare un numero di tutto rispetto di questi premi grazie alla sua abilità. Del resto quelle macchinette sono fatte apposta per rendere la vincita difficile: fin troppo difficile, secondo qualcuno, e numerose legislazioni le equiparano al gioco d'azzardo. I gestori dei luna park frequentati da Chen Zhitong hanno provato a convincerlo a smettere di usare le loro macchinette: per loro questo ragazzo cinese è un incubo! Tutto è iniziato per caso nel 2015, quando Chen era in attesa di un amico in un supermercato e, per ingannare il tem-

po, si è messo a giocare con una macchinetta. Il gioco lo ha appassionato ed ha iniziato a giocarci quasi ogni giorno. Nel giro di pochi giorni ha letteralmente svuotato la macchinetta. «Non mi interessano i giocattoli vinti – dice Chen – è il processo che mi appassiona». Abilità, manualità ma soprattutto elevata capacità di osservazione per capire quando l'artiglio "tiene" e quando no.

Studente di ingegneria costruisce la tuta di Iron Man che funziona davvero

INDIA - Uno studente di ingegneria indiano, Vimal Govind Manikandan, ha costruito una specie di esoscheletro automatizzato funzionante ispirato liberamente al personaggio di Iron Man. Non un normale costume bensì una vera tuta funzionante, che permette al giovane Vimal di alzare pesi fino a 150 chili grazie ad un sistema pneumatico di sua invenzione. Il costo? Contenuto: 750 dollari.

Vimal racconta di avere avuto ispirazione dai film della Marvel. La sua invenzione, si augura l'autore, potrebbe essere usata nei settori industriale, del trasposto merci o della difesa. Il giovane ingegnere ha già realizzato due versioni della sua tuta. Nel 2016 ha costruì-



to la "Generation 2", meno ingombrante e più leggera rispetto al prototipo. Per il 2017 è prevista già l'uscita della "Generation 3".

Ricopre la sua Fiat 500 di capelli umani, l'impresa finisce nel Guinness

ITALIA - La domanda spontanea è una sola: "perché?". Comunque Maria Lucia Mugno lo ha fatto. Ha ricoperto la sua auto, una Fiat 500 d'epoca, di capelli umani. Proprio così. L'auto è praticamente irriconoscibile, "foderata" completamente com'è di capelli di varie fogge e colori. La sua folle invenzione è iniziata nel 2010, quando scherzando con un amico è saltata fuori questa provocazione: «Scommetto non si può ricoprire una macchina di capelli». E in-



vece... sì. Così l'opera è iniziata. La creazione dell'idea ha preso il via con un primo metro di capelli comprati in India, solitamente utilizzati per le comuni "extension". Piano piano, ciocca dopo ciocca, Maria Lucia è riuscita a coprire la carrozzeria della sua auto, aggiungendo circa 20 chili di capelli. Una volta completata la sua opera, Maria Lucia Mugno si è guadagnata l'ingresso di diritto nel Guinness World Record. In un secondo momento alcuni capelli a forma di fiocco gigante per simboleggiare libertà e pace. Ben fatto!



Il filo di Arianna
e le idee prendono forma...

Riparazioni sartoriali | Creazioni e vendita biancheria per la casa | Creazioni personalizzate e ricami punto croce | Creazione di capi su misura

via P. Gobetti, 14 MONSUMMANO TERME
telefono 392.8401372





C&C SYSTEM

IMPIANTI ELETTRICI, IMPIANTI ALLARME ANTINTRUSIONE AUTOMAZIONE, CLIMATIZZAZIONE TELEFONIA

OFFERTA

**AUTOMAZIONE
IN KIT PER CANCELLI**

Euro 490,00*
SCORREVOLE

Euro 590,00*
A BATTENTE



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

OFFERTA NUOVA STAGIONE

**SOSTITUZIONE
E FORNITURA
LAMPADINE A LED**

INTERNO ED ESTERNO
A CORPI ILLUMINANTI
COMPRESI FARI PROIETTORI



OFFERTA

**IMPIANTO
ALLARME CENTRALE**

CONTATTO SIRENA

Euro 490,00*



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

assistenza su telefonia fissa e mobile

tiscali:

Business Partner



Quando l'impegno e l'allenamento vanno oltre la disabilità

L'ESEMPIO DEGLI ATLETI PARALIMPICI

di Francesco Storai

Un'auto da corsa spezzata in due in mezzo alla pista del Lausitzring, in Germania. Le gambe sbriciolate dall'impatto. La morte che si affaccia, allunga le mani sul pilota per portarselo via per sempre. E invece no. Quel giorno era il 15 settembre 2001 ed Alex Zanardi venne letteralmente strappato alla morte dai medici. L'incidente gli aveva portato via le gambe ma nient'altro: dopo nemmeno 3 mesi Alex era di nuovo capace di alzarsi autonomamente dalla sua carrozzina e poco dopo di riavvicinarsi alle corse agonistiche. «Se avrò un altro incidente e mi rompo le gambe – disse – questa volta basterà soltanto una chiave a brugola per rimettermi in piedi». La voglia di competere e di mettersi alla prova ha portato Alex fino ai Parolimpiadi, dove ha già partecipato, e vinto, tre volte. A di Rio 2016 Alex ha ottenuto due medaglie d'oro e un argento. Ma come lui, sono in tante le persone – ancora prima degli atleti – che, come la Fenice, risorgono dalle loro ceneri e non si arrendano al destino che li ha costretti ad una o più disabilità. Eroi? Forse. Gente con le palle – se mi permettete – sicuramente sì. Una, cento, mille prove di coraggio, sacrificio e buona volontà che può essere d'esempio a tutti.

A Rio de Janeiro sono stati convocati 94 atleti italiani (38 donne e 56 uomini) in 14 diverse discipline per le Paralimpiadi, la Olimpiadi "parallele" riservate agli atleti con disabilità. La prima edizione fu disputata in Italia nel 1960. Da allora ogni 4 anni gli atleti disabili più forti

al mondo si sfidano nelle tante specialità olimpiche. Quest'anno a Rio c'erano oltre 4.300 atleti provenienti



da 176 Paesi del mondo per misurarsi nelle 23 discipline paralimpiche. Una sfida di atleti preparati e pronti a dare

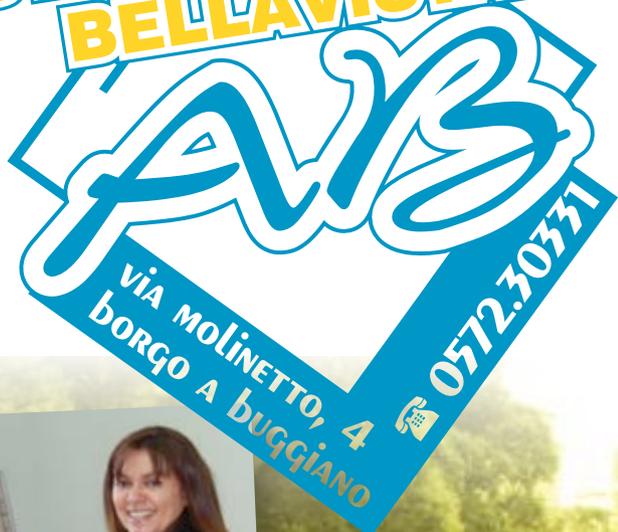
tutti loro stessi dopo 4 anni di sacrifici ed allenamenti, tutto per esserci e conquistare quella medaglia, onorando in pieno lo spirito olimpico dei Giochi.

Non basterebbe un'enciclopedia per raccontare la storia di questi uomini. Quella di Alex è forse la più "cinematografica" di tutte: un campione già famoso, l'incidente in diretta tv, la riabilitazione fino a successi di sport e di vita ancor più clamorosi. Ma ce ne sono tantissimi altri che meriterebbero gli onori della copertina. Onori che, parliamoci chiaro, a cui molto di loro non sono nemmeno interessati, abituati come sono a nutrirsi solo di sport e successi agonistici. Sono storie intense però, che possono dare una speranza a chi la speranza l'ha persa da tempo per le più svariate ragioni. Possiamo raccontare di Beatrice Vio, promettente fioretista veneta colpita ad 11 anni da una meningite fulminante che le causò, dopo un'infezione, l'amputazione di avambracci e gambe. Determinazione, impegno e sacrificio le hanno permesso di continuare l'attività agonistica fino all'oro nel fioretto individuale di Rio 2016. Oppure Paolo Cecchetto che, dopo un incidente motociclistico a 22 anni, è rimasto paraplegico ma non si è arreso ad una vita sedentaria: hockey su ghiaccio in carrozzina, atletica paralimpica fino all'Oro a Rio 2016 nella categoria Road Race H2.

Ogni storia di questi atleti, italiani e non, meriterebbe di essere raccontata. Sono la prova lampante che i limiti derivano più dalla propria mente che dal proprio corpo: esempi di forza di volontà e costruttiva cocciutaggine che dovrebbero essere "luce guida" per qualsiasi persona fisicamente normodotata.

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

Basta un click e... siamo rovinati...

di Guido Barlocco

Utilizzo i social network e li ritengo un grande mezzo di comunicazione, veloce, pratico, una grande raccolta di informazioni dove milioni di persone, centinaia, migliaia di amici, così si chiamano, "viaggiano", si muovono, raccontano di

sè, raccontano quello che vogliono comunicare al mondo o alla stretta cerchia di persone che conoscono. Questi mezzi sono venuti davvero incontro alle nostre esigenze di lavoro, di vita, di interessi personali.

Ognuno scrive un suo libro, una sua storia, a volte anche troppo personale, ognuno credo abbia comunque un fine in quello che scrive, in quello che pubblica, nelle immagini che vengono postate

Facebook, in effetti, oggi è il mondo: più amici o pseudo-amici hai e più sei dentro il mondo, ma questo mondo è affidabile? E' un mondo reale? O ci fa avere una visione sbagliata del mondo, dell'amicizia, e dei valori grandi che rappresentano?.

E' come se la nostra casa non avesse porte e finestre o meglio come se la nostra casa le pareti le avesse di vetro, con degli avvolgibili che ogni tanto tiriamo giù perché nessuno veda, e ogni tanto tiriamo su perché vogliamo che gli altri vedano, soprattutto quando succede qualcosa di bello nella nostra vita, e a volte anche qualcosa di brutto, perché nei momenti difficili abbiamo bisogno di affetto, di conforto, abbiamo bisogno di like... di visualizzazioni. E' vero più la notizia è brutta più aumentano i like, ma devo dire che fortunatamente anche l'amore ha un enorme numero di like...

Alla fine mi rendo sempre di più conto quanto l'uomo abbia un incredibi-

le bisogno di amore. E' inutile voler stare fuori dal coro, tutti dobbiamo essere in questo mondo ed essere capaci di gestirlo, anche se non è assolutamente facile. Per esempio un'attività commerciale è stupido che non ci sia, ed è

ancora più stupido che non si faccia sentire o che non faccia capire cosa fa, se ogni giorno, non racconto a coloro a cui piace questa pagina qualcosa, pensano male... si dimenticano.

E' come se queste migliaia di persone aspettassero qualcosa, qualcosa capace di farli sobbalzare dalla sedia, sì perché ci sono generalmente due tipi di case, quelle sempre chiuse, che non sono fuori da facebook, no assolutamente, ma controllano e guardano dalle fessure della loro casa chiusa, e non c'è nulla di male, però non devono parlare male di facebook perché, in un modo o nell'altro, lo utilizzano anche loro.

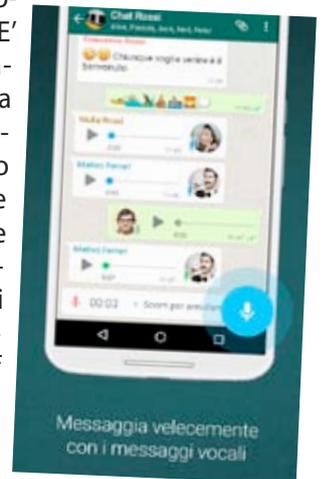
Sono infatti pronti alla notizia clamorosa, che aspettano ogni giorno, perché muoiono dalla voglia di raccontarla a tutti. Ma questo è un mondo libero e facebook ci regala tanti strumenti per informare, addirittura ha messo la diretta, ecco in questo momento mentre sto scrivendo potrei addirittura farvi vedere dove sono, come sono vestito, che faccia ho...

Concludendo e tirando le somme facebook in realtà mi spaventa assai perché i pescecani o i "bastardi", chiamiamoli così che è più appropriato, li possiamo incontrare per strada e su facebook perché sono lì vicinissimi a noi e sono tantissimi quelli pronti a sputtarci, oh non aspettano altro.. è questo il più

grande rischio, perché possono davvero farci male, noi stessi involontariamente possiamo farci del male, quelle finestre chiuse potrebbero improvvisamente aprirsi, e fare vedere al mondo ciò che non avremmo mai voluto, perché fa parte di noi, perché si tratta di cose private... vi posso garantire che questi tipo di curiosi sono tantissimi.

Quello che mi preoccupa di più, è la cattiveria degli adolescenti e di alcuni adulti che godono addirittura nel pubblicare una foto equivoca di una inconsapevole compagna o compagno di avventura... siamo ben oltre il turbarmento della privacy. Potremmo dire che il nostro click in quel caso è come il grilletto di una pistola. Ma siamo davvero diventati così "merde"? Una ragazza si è tolta vita per un video pubblicato, sì è vero lei può aver sbagliato, ma come si fa solo a pensare una cosa così. Questa è l'arma a doppio taglio di facebook e di whatsapp che sono collegati tra loro. Ma tu brutto "bastardo"... avresti il coraggio e la faccia di farlo dal vivo?

Utilizziamo questi mondi ma con attenzione e discrezione ponendoci sempre di fronte quella bella frase del vangelo che mio padre mi diceva quasi ogni giorno: "non fare agli altri quello che non vorresti fosse fatto a te e fai sempre attenzione a ciò che fai e a ciò che dici, perché anche i muri a volte hanno le orecchie.. e in questo caso oggi direi che i muri a volte crollano improvvisamente, o qualcuno li può fare crollare. Caro bastardo e se un giorno facessero a te la solita cosa che hai riservato alla tua "amica"...? Prova a rifletterci. E' bello però pensare che c'è tanta gente che utilizza questo mondo per dare notizie utili, con un fine buono per gli altri. Grazie a tutti voi! E come diceva Karol Józef Wojtyła "non abbiate paura"!



Kapuziner Bierstüble

La Baviera vicino a casa...

Dalla DOMENICA al GIOVEDÌ

La vera ed originale

**SCHNITZEL
WIENER ART!**



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



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

CHIUSO IL LUNEDÌ



Scopri gli eventi di
Ottobre su
kapuziner bierstueble

Gabriele Rossetti, medaglia d'oro a Rio 2016 intervistato da Quello Che C'è

«MI PIACE COMPETERE COI PIU' FORTI MA IL MIGLIORE SONO IO»

di Francesco Storai

Lo incontro fucile in spalla e occhiali da tiratore sul volto, mentre si avvia verso le postazioni di tiro: «Ciao... mi alleno mezz'ora e poi facciamo l'intervista, ok?». Va più che bene.

Rimango spiazzato, dopo le fatiche di Rio 2016 non credevo di trovarlo ancora a lavoro.

Incontro suo padre, Bruno Rossetti, già medaglia di bronzo a Barcellona 1992: «Si sta allenando per le finali di Coppa del Mondo di ottobre – dice il padre –, dopo Rio non ha smesso di allenarsi un solo giorno». Gabriele Rossetti ha 21 anni, un oro olimpico al collo e le idee ben chiare sul suo futuro sportivo: continuare ad essere il migliore di tutti nella sua disciplina, lo skeet. E sta riuscendo nell'intento: dopo aver vinto tutto nelle categorie juniores, Rossetti ha iniziato a competere con i "grandi" a soli 19 anni, vincendo la Coppa del Mondo nel 2015 e raggiungendo il terzo posto nel Mondiale lo stesso anno. Poi, il trionfo di Rio.

Dopo l'allenamento, Gabriele ritorna al suo "quartier generale", una sala del tiro a volo di Pieve a Nievole gestito dal padre Bruno. Sistema il suo fucile nella custodia ed è pronto per l'intervista per Quello Che C'è.

Gabriele, quando hai capito che stava arrivando una medaglia olimpica? «E' stato in semifinale, sentivo che stavo sparando bene e ho pensato anche a godermi il momento. Qualcosa poi è scattato, ho sentito un brivido, una sensazione strana e ho capito che non avrei più sbagliato. Ho tirato con sicurezza e in finale non ho sbagliato nulla».

Come si mantiene la calma in quei momenti? «Non è stato facile. Quando ho avuto la certezza che sarebbe arrivata la medaglia mi è venuta voglia di piangere dalla gioia, mi sono sforzato di non farlo. Ho cercato di immaginarmi

ad una gara qualunque e ho tirato normalmente fino alla fine».

Quanto ti alleni per arrivare a questi livelli di eccellenza? «Sparo circa cinque giorni su sette ogni settimana. Oltre ad

percorso sportivo»

Qual'è il tuo prossimo impegno sportivo? «Mi sto allenando per l'ultima fatica dell'anno, le finali di Coppa del Mondo di Roma ad ottobre. Arrivo come campione in carica. Sono il più forte e so di esserlo. Sono anche il mio più grande nemico: la testa di un tiratore è l'avversario più temibile da combattere. Spero di battere ancora una volta Vincent Hancock (medaglia d'oro a Pechino 2008 e Londra 2012, n.d.A.) perchè competere con i migliori mi dà ancora più gusto»

E dopo, vacanze? «Finalmente, dopo questa gara, stacco anche. Francia, Montecarlo e Dubai... queste le mete».

Come cambia la vita dopo aver vinto l'oro ai Giochi Olimpici? «Io sono sempre lo stesso di prima. Sicuramente vincere una gara come quella di Rio infonde più sicurezza, più fiducia e più forza per raggiungere i prossimi traguardi sportivi. Io, però, non mi sento cambiato come persona».

La cosa più bella e più strana vista a Rio? «La più bella è stare spalla a spalla con i campioni per cui hai sempre tifato da casa: ho visto i miei idoli del tennis, del basket... è stato fantastico. La più strana è stata stare nel villaggio olimpico insieme a persone da ogni parte del pianeta, con le loro culture, le loro abitudini... e le loro stranezze, come la pizza a colazione».

La Valdinievole può essere consapevole di avere in casa uno sportivo che farà ancora parlare di se negli anni avvenire. Gabriele Rossetti è il migliore nel tiro a volo e ha tutta l'intenzione di voler continuare ad esserlo. Noi di Quello Che C'è ci limitiamo per il momento ad augurarli "in bocca al lupo", convinti di tornare ad intervistarli in futuro... quando le medaglie olimpiche al collo potrebbero essere più di una.





Mr. Pezzola® è il **Barber Shop...**
 quello **VERO**, fatto da veri barbieri, pensato
 per veri gentleman che ha recuperato i tradizionali
 servizi di cura barba, baffi e capelli facendo rivivere
 un antico rituale per chi vuole il meglio

E tu che aspetti ???
Non fartelo raccontare...
PROVALO !!!



IL BARBERSHOP OFFRE AI PROPRI GENTLEMAN



Parcheggio Privato Gratuito!

Caffè o Birra

WIFI

..se non ti accontenti..

[mr.pezzola.barbershop](https://www.instagram.com/mr.pezzola.barbershop)

ORARIO CONTINUATO • TEL. 0572.444107

[Mr. Pezzola Barber Shop](https://www.facebook.com/Mr.PezzolaBarberShop)

Via Enrico Berlinguer. 25 - Uzzano Loc. Le Fornaci - PT

In diretta da **PESCIA**

TEATRO PACINI: AL VIA LA CAMPAGNA ABBONAMENTI PER LA STAGIONE 2016/2017

Riparte la stagione del Teatro Pacini di Pescia, dopo un anno di chiusura dovuto all'adeguamento alle normative sulla sicurezza della struttura. A seguito della gara indetta dal Comune il nuovo gestore presenta il cartellone 2016-2017, oltre al quale saranno previsti altri spettacoli fuori abbonamento. **Le modalità previste sono 3:** abbonamento per 4 - 7 spettacoli e per l'intera stagione di prosa di 12. I vecchi abbonati potranno acquistare l'abbonamento dal 15 settembre fino al 10 ottobre p.v., tutti i lunedì e giovedì dalle ore 10,30 alle ore 12,30, presso l'ufficio ex

economato (piano terra) in piazza Mazzini, 17 mentre i nuovi abbonati dal 13 ottobre al 27 ottobre p.v., stessi giorni stesso orario. È possibile ricevere informazioni al numero **391.4868088**, telefonando dal lunedì al venerdì dalle ore 10 alle ore 12 e dalle ore 16 alle ore 18.00. Sono previste particolari agevolazioni per over 65 e portatori di handicap. Per maggiori informazioni sulla composizione degli abbonamenti e sull'intera offerta della stagione è possibile visitare il sito internet del comune www.pescia.pt.it nella sezione "PRIMO PIANO".

Galli Licio
gioielleria dal 1920

piazza Mazzini, 104
PESCIA (Pistoia)
telefono 0572.476546



In diretta da **BUGGIANO**

LABORATORIO DI SCRITTURA CREATIVA

Un laboratorio di scrittura creativa è la nuova proposta del Circolo di Lettura "LeggerMente" della Biblioteca Comunale di Buggiano. Affidato allo scrittore Fabrizio Silei, affermato autore di narrativa (nel 2014 ha vinto L'Andersen Miglior Scrittore), con una consolidata esperienza nella direzione di corsi di scrittura e di espressione creativa, il laboratorio prenderà avvio sabato 1° ottobre, alle ore 15, nella sede della Biblioteca e si articolerà in sei incontri di tre ore ciascuno, per concludersi con un incontro finale, aperto al pubblico, dedicato alla lettura dei testi scritti dai partecipanti durante

il laboratorio. Le lezioni verteranno sulle tecniche e sulle strategie di scrittura (voce narrante, costruzione dei personaggi e della trama, ambientazione, testo e contesto, linguaggio e parole) con letture e analisi di testi esemplari che attraversano vari argomenti e generi del narrare. Ai partecipanti saranno di volta in volta assegnate prove di scrittura che saranno svolte a casa e poi lette ed analizzate collettivamente. Per iscrizioni (numero massimo di iscritti 15) rivolgersi alla Biblioteca Comunale (057233553, e-mail: biblioteca@comune.buggiano.pt.it).

SULAWESI

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



In diretta da **CHIESINA UZZANESE**

FABBRICA DEL CITTADINO NEL COMUNE DI CHIESINA UZZANESE

Anche nel Comune di Chiesina Uzzanese è disponibile dalla fine di luglio "La Fabbrica del Cittadino", un nuovo canale di comunicazione con i cittadini del territorio. Inizia una raccolta di proposte, suggerimenti, idee e segnalazioni che il cittadino può inviare online in forma pubblica o non pubblica, per aiutare l'Amministrazione a prendere decisioni, a mantenere e migliorare il territorio. Ogni segnalazione o idea è ben catalogata e registrata e può essere discussa, commentata, e addirittura votata. Un filo diretto con il cittadino, un nuovo progetto che utilizza la rete per aiutare contempo-

aneamente Cittadino e Amministrazione a migliorare il territorio, la comunicazione reciproca e la partecipazione. Un Comune più partecipato, più trasparente, più virtuoso, più aperto e moderno, più vicino al Cittadino. La fabbrica del cittadino offre ai Cittadini di Chiesina Uzzanese, un nuovo modo per partecipare in maniera propositiva alla vita del territorio comunale nel tentativo di migliorarlo insieme alla vita della comunità. Per maggiori informazioni sul servizio: www.fabbricadelcittadino.it/chiesinauzzanese/

CARPE DIEM

BAR PIZZERIA PRANZI DI LAVORO

via Livornese di Sopra, 12
telefono 0572.48256
320.9520640

Carpe Diem Caffè



In diretta da **ALTOPASCIO**

BANDO ALLOGGIO EDILIZIA RESIDENZIALE PUBBLICA

L'Amministrazione Comunale rende noto che è indetto un concorso pubblico per la formazione di una graduatoria inerente l'assegnazione in locazione semplice di alloggi di edilizia residenziale pubblica che si renderanno disponibili, ai sensi dell'art.3 della Legge Regionale 96/96 e ss.mm.ii. Le domande relative al presente bando di concorso, debitamente sottoscritte, devono essere corredate da tutta la necessaria ed idonea documentazione e devono indicare l'esatto indirizzo al quale trasmettere eventuali comunicazioni relative al bando, comprensivo di recapito telefonico. Le do-

mande dovranno pervenire al Comune di Altopascio compilate con i relativi allegati, esclusivamente nelle forme di seguito indicate e, A PENA DI ESCLUSIONE, entro e non oltre il 12 ottobre 2016. Si ricorda che lo stampato della domanda deve essere provvisto di marca da bollo da 16,00 euro. Lo stampato della domanda può essere ritirato presso l'Ufficio Relazione col Pubblico aperto tutti i giorni dal Lunedì al Sabato 8:30 - 12:30 e presso l'Ufficio Casa nei giorni di Lunedì, Giovedì e Sabato dalle 8:30 alle 12:30, oppure scaricato dai link del sito internet all'indirizzo: www.comune.altopascio.lu.it

**Caffè Pasticceria
La Loggia**
via Romana, loc. Palandri

telefono 0583.264016



In diretta da
MONSUMMANO TERME

VIAGGIO NELLA LETTURA

In occasione della mostra "Tragitti. Linee di vita nella contemporaneità" che si terrà dal 24 settembre al 31 dicembre 2016 al Mac,n - Museo di Arte contemporanea e del Novecento, l'Assessorato alla Cultura ha organizzato molteplici eventi ed è stata predisposta anche una accurata bibliografia di libri presenti nella biblioteca "Giuseppe Giusti" riguardante il viaggio in tutte le sue forme. A cominciare dal nuovo libro di Cesare De Seta dal titolo "L'arte del viaggio: città, paesaggi e divagazioni tra passato e futuro", un viaggio colto e appassionato fra le strade del mondo per mostrarci che forma avrà il nostro futuro

prossimo, fino ad arrivare ad altri testi acquistati di recente come "Filosofia del viaggio: poetica della geografia" e "Pantelleria: l'ultima isola". Ma non possiamo dimenticare testi classici come "Odissea" di Omero e "Il Milione" di Marco Polo che faranno da spunto alle performances teatrali previste nei giovedì alla Villa Renatico Martini, oltre a saggi attuali come "Viaggio in America" di Oriana Fallaci e "La vita è un viaggio" di Beppe Severgnini. Per maggiori informazioni: Biblioteca "G. Giusti" tel. 0572.959500-1-2 biblioteca@comune.monsummano-terme.pt.it fb: biblioteca comunale Giuseppe Giusti.



In diretta da
PIEVE A NIEVOLE

MISURA STRAORDINARIA E SPERIMENTALE PER LA PREVENZIONE DELL'ESECUTIVITÀ DEGLI SFRATTI PER MOROSITÀ INCOLPEVOLE ANNO 2016.

L'Amministrazione Comunale di Pieve a Nievole rende noto che, ai sensi della Delibera di Giunta Regionale n. 664 del 12/07/2016 e della Determinazione del Servizio Gestione Assetto del Territorio n. 487 del 26/09/2016, è aperto il termine per la presentazione delle domande per la morosità incolpevole, fino ad esaurimento dei contributi disponibili. I soggetti che alla data di pubblicazione del presente avviso risultano in possesso dei requisiti potranno presentare domanda per ottenere un con-

tributo, avente carattere straordinario e sperimentale, finalizzato alla prevenzione dell'esecutività dei provvedimenti di sfratto per morosità nei confronti dei conduttori in temporanea difficoltà economica, determinata dalla perdita o dalla diminuzione della loro capacità reddituale in conseguenza della crisi economica. Per chiarimenti in merito i cittadini interessati possono rivolgersi all'Ufficio Casa (0572.956338).



In diretta da
LAMPORECCHIO

CONTRIBUTO PER SERVIZIO IDRICO ANNO 2015

Il Comune di Lamporecchio rende nota la possibilità di accedere al contributo per il servizio idrico relativo all'anno 2015.

I requisiti necessari sono i seguenti: Famiglie con soglia ISEE non superiore ad 11.000,00€ composte da a) esclusivamente pensionati ultrassessantacinquenni; oppure b) con almeno 2 minori che non svolgono attività lavorative; oppure c) con almeno un soggetto riconosciuto non autosufficiente ai sensi delle norme vigenti in materia.

I contributi potranno essere erogati fino ad esaurimento dei fondi stanziati e ver-

ranno concessi dando la priorità ai soggetti che hanno la soglia ISEE più bassa tenendo presente che potranno essere concessi nella misura del 70% di quanto pagato fino ad un massimo di €200,00 per nuclei familiari composti fino a quattro persone, €250,00 per nuclei



via Montalbano, 71
telefono 0573.856049



In diretta da
LARCIANO

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL CORSO DI ATTIVITÀ FISICA ADATTATA - STAGIONE 2016/2017

Da lunedì 19 settembre sono aperte le iscrizioni ai corsi di Attività Fisica Adattata (AFA). E' richiesto il certificato medico che prescrive l'attività motoria. Idonea richiesta del medico per la frequentazione dei corsi A.F.A., dovrà essere consegnata prima dell'inizio dei corsi. Le quote sono:

- iscrizioni annuali: euro 13 per residenti ultrasessantacinquenni; euro 15 per tutti gli altri;
- quota giornaliera frequenza: euro 2 a lezione con pagamento mensile anticipato, da fare direttamente alla UISP il pri-

- mo giorno di attività;
- 'assenza ingiustificata dal corso per 2 settimane comporterà la cancellazione dell'iscrizione;
- le iscrizioni dei cittadini residenti nel comune di Larciano avranno la precedenza su quelle di cittadini residenti in altri Comuni.

La domanda è scaricabile direttamente dall'indirizzo internet: www.comune.larciano.pt.it/news/. Per informazioni, chiarimenti o altro riguardante l'attività motoria contattare: UFFICIO SERVIZI SOCIALI - Sig.ra Simona Venturi - tel. 0573 858132.



In diretta da

MONTECATINI TERME**MONTECATINI CANDIDATA COMUNE EUROPEO DELLO SPORT 2017**

E' stata presentata ufficialmente in Municipio il 9 settembre u.s. la candidatura di Montecatini Terme a Comune Europeo dello Sport. I commissari Aces-Europe sono stati ricevuti in città dal sindaco Bellandi, dall'assessore De Paola, dal delegato allo sport Dal Porto, dalla funzionaria Simona Pallini per visionare gli impianti sportivi della città. Nell'ordine i sopralluoghi hanno riguardato Ippodromo, Stadio, Bocciodromo, Golf Club, Palaterme, Piscina Comunale, Palabellandi, Parco Termale e Tettuccio, Tennis Torretta. Come Comune di popolazione inferiore ai 20mila abitanti, Montecatini

concorre nella categoria Comune. La decisione definitiva da parte di Aces Europe è prevista per novembre. Il saluto del Sindaco: "Montecatini Terme realtà turistica considerata una delle più famose località termali europee riconosciuta a livello internazionale, dotata di infrastrutture e servizi idonei ad ospitare grandi eventi, con una tradizione sportiva profondamente radicata, rappresenta la città ideale dove fare sport ad ogni livello, e per questo avanza con ambizione ed impegno la propria candidatura a divenire "Comune Europeo dello Sport 2017".



In diretta da

MASSA E COZZILE**MISURA STRAORDINARIA E SPERIMENTALE PER LA PREVENZIONE DELL'ESECUTIVITÀ DEGLI SFRATTI PER MOROSITÀ INCOLPEVOLE ANNO 2016.**

L'Amministrazione Comunale Massa e Cozzile rende noto che, ai sensi della Delibera di Giunta Regionale n. 664 del 12/07/2016 è aperto il termine per la presentazione delle domande per la morosità incolpevole, fino ad esaurimento dei contributi disponibili. I soggetti che alla data di pubblicazione del presente avviso risultano in possesso dei requisiti potranno presentare domanda per ottenere un contributo, avente carattere straordinario e sperimentale, finalizzato alla prevenzione dell'esecutività

dei provvedimenti di sfratto per morosità nei confronti dei conduttori in temporanea difficoltà economica, determinata dalla perdita o dalla diminuzione della loro capacità reddituale in conseguenza della crisi economica. Per chiarimenti in merito i cittadini interessati possono rivolgersi al numero 0572.928374



Stazione di servizio
MARCHETTI LUIGI
Autolavaggio Self-Service

via Gramsci, 4
telefono 0572.74695



In diretta da

UZZANO**SOLIDARIETÀ 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



via Berlinguer, 25
telefono 0572.444107



In diretta da

PONTE BUGGIANESE**RACCOLTA DI BENI DI PRIMA NECESSITÀ 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.



via Buggianese, 167
telefono 0572.635592



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
LOTTO

**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



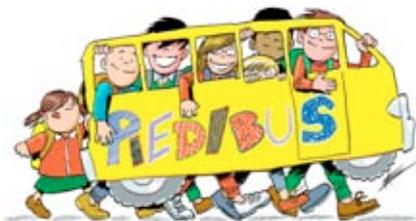
Solidarietà' per i terremotati di Amatrice

Anche i cittadini e le associazioni di Buggiano hanno risposto presente allo sforzo di solidarietà che sta mobilitando tutta Italia per le popolazioni del centro Italia colpite dal terremoto. La cena di beneficenza organizzata sul prato di Santa Maria ha chiamato a raccolta quasi 500 persone per la cena di solidarietà "Un piatto per Amatrice". L'evento è stato organizzato dal rione di Santa Maria, lo staff della Sagra della salsiccia, la Pubblica Assistenza Avis di Borgo a Buggiano, la sezione locale della Croce Rossa e dal Comune di Buggiano. Alla buona riuscita dell'evento, hanno contribuito moltissime aziende del territorio, che hanno offerto prodotti e contribuito in modo fattivo. "È con un grande, grandissimo, senso di riconoscenza e apprezzamento dello spirito di Solidarietà - ha commentato il sindaco Andrea Taddei, presente all'iniziativa - che ringrazio tutti coloro che hanno consentito la realizzazione di questa bellissima e fondamentale iniziativa. Tutti i fondi raccolti si aggiungeranno alle offerte già donate sul conto corrente dedicato presso la Banca di Pescia. Nei giorni a venire, i responsabili delle associazioni e l'amministrazione comunale si riuniranno per cominciare la ricerca di un intervento diretto a favore delle zone colpite dal sisma. Valuteremo con la massima attenzione ogni possibile necessità ed interverremo in *prima persona* come Comunità di

Buggiano, garantendo la realizzazione di un progetto specifico a favore dei territori colpiti dal terremoto", ha concluso il sindaco.

Servizio Pedibus1

Dopo la sperimentazione della scorsa primavera, con l'inizio del nuovo anno scolastico parte anche il servizio "Pedibus" promosso dal Comune di Buggiano e dell'associazione "Bene Comune". "Il progetto - spiega l'assessore ai servizi e alle politiche sociali Sara Viti - intende promuovere la mobilità sostenibile, incoraggiare l'attività motoria dei bambini e insegnare loro le regole del codice della strada. È una pratica già molto diffusa nelle città più grandi, alternativa all'utilizzo delle automobili, che vogliamo contribuire ad estendere ulteriormente anche sul nostro territorio". I bambini che si sono iscritti, ovviamente insieme ai volontari accompagnatori, si sposteranno a piedi da casa fino alle scuole elementari, muovendosi lungo due percorsi distinti che partiranno da piazza Mercato Foraggi e da via Landini. Un modo per ridurre l'incidenza del traffico e dare modo agli alunni che intendono spostarsi a piedi di farlo in gruppo e in piena sicurezza. "Siamo del tutto disponibili ad allargare il servizio nel caso di nuovi adesioni e ulteriori disponibilità di volontari", conferma Viti. L'appello ad aderire è rivolto anche a tut-



te le persone che possono mettersi a disposizione come accompagnatori. I genitori che vogliono iscrivere i bambini possono farlo recandosi all'ufficio Servizi sociali del Comune di Buggiano. La nostra associazio-

ne - sottolinea Giuliana Lombardi - si occupa di tutelare il Bene Comune. I bambini e il territorio sono il nostro patrimonio più grande. Per questo, come primo progetto abbiamo voluto iniziare dal Pedibus".

Corso di difesa personale gratuito per tutte le donne

Parte a Buggiano "Donna (in) difesa", il corso totalmente gratuito di difesa personale dedicato alle donne. Le lezioni si svolgeranno ogni martedì e giovedì, a partire dalle ore 18.00 fino alle ore 19:30. Il sabato, invece, i corsi avranno inizio alle ore 10.30 e termineranno alle 12.30 e si svolgeranno in via Gusci 2 Borgo a Buggiano, presso la palestra Olimpo Fitness Club. I temi affrontati nel corso riguarderanno concetti legislativi, nozioni di psicologia, fino a difese contro prese e strangolamenti, studio delle cadute, difese contro aggressioni con pugni, calci ed oggetti contundenti.

Il corso insegnerà alle partecipanti anche come usare i comuni oggetti giornalieri come l'accendino o la penna per difendersi. Si tratta di un corso utile e, purtroppo, drammaticamente necessaria nella società di oggi. Alla presentazione del corso hanno partecipato Pietro Marini (Associazione Nazionale Carabinieri Sezione di Pescia-Collodi), Maria Capo (psicologa e psicoterapeuta), Sandro Profili (Croce Rossa italiana sezione di Buggiano), Riccardo Innocenti (docente di autodifesa personale e Arti Marziali Wing Chun Kung Fu) ed il Sindaco Andrea Taddei.

Per avere informazioni più approfondite e dettagliate, è possibile contattare il numero di telefono 338.4690344 oppure visitare il sito internet www.lotorosso.com.

Inoltre, è attivo anche il blog <https://donnaindifesa.wordpress.com> messo a disposizione dal Comune di Buggiano per seguire ogni aggiornamento del programma difesa personale femminile.

Specializzati in
coppe differenziate
dalla D alla H/I

LA BELLEZZA
NON HA PESO...
NÉ TAGLIA!!!



APERTI TUTTE LE DOMENICHE
C/O CENTRO COMMERCIALE MONTECATINI

Capriccio 2

0572-766527



intimo uomo – donna – taglie forti

Sapori d'autunno, i cibi sani e gustosi per affrontare al meglio la nuova stagione

di Letizia Lavorini

Dal melograno alla zucca. Tra dolce e salato non c'è che l'imbarazzo della scelta. Al giro di boa dell'autunno ci aspettano frutta e verdura di stagione da consumare senza moderazione. Alimenti indispensabili per rinforzare l'organismo e affrontare al meglio i primi freddi. Proprietà antiossidanti, da scoprire e riscoprire per vestire la nostra tavola e preparare nuovi menù.

Arancione nel piatto per fare il pieno di vitamine - Zucca - Ricca di betacarotene, un precursore della vitamina A. La zucca, oltre a essere ricca di acqua, fornisce un apporto calorico molto basso. Buonissimi anche i suoi semi che racchiudono grassi sani, proteine e fibre e minerali come il magnesio e ferro, preziosi rispettivamente per le ossa e per aiutare a fornire ossigeno alle nostre cellule. Ideale per sbizzarrirsi in ri-

cette per zuppe, risotti o gustosi ripieni per pasta fresca. Passiamo poi alla pa-



stinaca, altro alimento dal colore vivace che assomiglia molto alle carote, ma

ha un colore più chiaro e gusto più dolce. Fonte di vitamina C e di molte vitamine del gruppo B, tra i minerali contiene: ferro, rame, potassio, manganese e magnesio. Vi è poi il melograno. Bello e goloso. Impossibile resistere al melograno contiene elementi preziosi per la nostra salute, è infatti ricco di antiossidanti, ma anche di Sali minerali come potassio, fosforo, sodio e ferro. È anche una buona fonte di vitamina C e vitamine del gruppo B. Secondo uno studio pubblicato sulla rivista *Atherosclerosis*, l'estratto di melograno aiuterebbe a prevenire i problemi legati alle malattie cardiovascolari. Verde per proteggersi? Ci vogliono cavoletti di Bruxelles. Ferro, fosforo, potassio, calcio, vitamina C, vitamina A e fibre hanno un potere antiulcera, antianemica e disintossicante. Perfetti da gustare a vapore come contorno o per realizzare un pesto au-



L'ANGOLO DEI SAPORI

MACELLERIA

GASTRONOMIA

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



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



via Buggianese, 167
PONTE BUGGIANESE
telefono 0572.635592



tunnale per accompagnare un piatto di pasta. Della stessa famiglia delle crocifere, anche i cavolfiori sono potentissimi antiossidanti, contengono sostanze fitochimiche, vitamine, tra cui la vitamina C, minerali e fibre importantissime per la salute. Come le altre verdure che fanno parte della famiglia delle crocifere, inoltre, offrono un valido contributo nella prevenzione del cancro.

Come dimenticarci poi delle rape, radici dal gusto particolare, contorno amato per accompagnare le carni saporite di suino, garantiscono una buona fonte di vitamine, minerali ma anche di acido folico. Oltre ad avere proprietà antiossidanti, migliorano il sistema immunitario. I kiwi, poi, non possono mancare

nei nostri fine pasto d'autunno. Infatti contengono molte fibre, ma soprattutto la vitamina C, utile ad affrontare la stagione fredda. Come i kiwi i pompelmi sono ricchi di vitamina C. Secondo uno studio condotto dall'Università di Glasgow, il pompelmo, così come molti altri agrumi, conterrebbe una particolare sostanza, la naringenina, essenziale per combattere le malattie cardiovas-



ANTICA MACELLERIA MD

150 anni di storia



e la tradizione continua...

Fegatelli, Mallegato e Coppa di Qualità'



scolari. Amatissime come frutto o ingrediente principe di dolci e dessert, sono le pere, ricche di calcio e potassio, che contengono boro, un alleato per il nostro cervello. Inoltre, contengono molte fibre e aiutano a regolarizzare il nostro intestino.

Ma la regina dell'autunno a tavola è la Castagna: passione d'autunno per molti e spunto per mille ricette. La castagna, amatissima, è anche l'ingrediente principe di una delle ricette tipiche toscane più amate e apprezzate nella stagione autunnale. I necci, dolci tipici della tradizione contadina, oggi divenuti un piatto immancabile nelle sagre e feste di paese, sono realizzati proprio con la farina di castagne e farciti di ricotta addolcita con poco zucchero. Ecco la ri-

cetta tradizionale per realizzare le crepes toscane. Ingredienti: 250 grammi di farina di castagne, 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di sale, 1 tazza di acqua e burro, ricotta o Nutella a piacimento per il ripieno. Ecco come fare a prepararli: il primo step è mettere la farina a fontana in una ciotola e aggiungere al centro olio e sale. Poi iniziate a mescolare aggiungendo lentamente l'acqua senza fermarvi. Continuate a mescolare aggiungendo acqua fino a che non si ottiene un composto omogeneo e fluido.

Scaldare una piccola padella antiaderente.

Appena calda passate sopra il burro infilato in una forchetta in modo da ungere leggermente la padella. Versate un rumaio del composto nel padellino e fatelo cuocere circa un minuto a fuoco vivace.

Quando la parte inferiore del neccio è cotta (si deve formare una piccola crosticina leggermente sbruciacchiata), giratelo e fate cuocere per un minuto l'altra parte. Mettete il neccio su un piatto e spalmatelo di ricotta o nutella, infine arrotolate e servite i necci ancora caldi. Pronti a leccarvi i baffi?



18° Rassegna Micologica

Percorso gastronomico nel borgo medievale, mostra micologica, dimostrazioni di cucina, mercatini

Cutigliano
8/9 ottobre
2016

3° Rassegna del fungo fritto

Degustazione e vendita funghi fritti, stand gastronomici e mercatini

Cutigliano
16 ottobre
2016

14° Rassegna Castanicoltura

Visite guidate e dimostrazioni presso la selva, il canicco e il mulino... come vivevano i nostri nonni, stand gastronomici e mercatini

Cutigliano
30 ottobre
2016



con il contributo di:





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

Beauty routine d'autunno: i trattamenti per far risplendere la pelle

di Letizia Lavorini

Cambio stagione in arrivo e anche la pelle necessita di più attenzioni. Continui gli sbalzi di temperatura e clima oscillante da mite e soleggiato a piovoso e umido. A peggiorare le condizioni, lo smog e le polveri inquinanti delle città, che concorrono a provocare arrossamenti, screpolature o un'eccessiva produzione di sebo, la quale, col tempo, determina pelle grassa e impura. Ecco perché l'autunno, fra tutte le stagioni, è quella in cui la pelle è maggiormente messa alla prova. Per proteggere la nostra pelle si deve comincia-

re quindi da una corretta alimentazione, che vada a integrare tre elementi fonda-

re la produzione di collagene via libera al consumo di agrumi, kiwi e cavolfiori. In parallelo applicare una beauty routine adatta alla nuova stagione è importante procedere con trattamenti cosmetici specifici, come gli scrub. Liberare la pelle dalle cellule morte è il primo step per restituire luminosità. Il segreto è scegliere nuove formule arricchite di oli nutrienti e cocktail fitoaromatici. E poi tanta tanta idratazione. Per non lasciare la pelle indifesa in vista dei primi freddi. Poi bisogna tenere d'occhio le possibili problematiche legate al freddo. Arrossamenti, eczemi, dermatiti



mentali nella propria dieta: Omega 3, Vitamine e Betacarotene. Per incrementa-

chio le possibili problematiche legate al freddo. Arrossamenti, eczemi, dermatiti

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

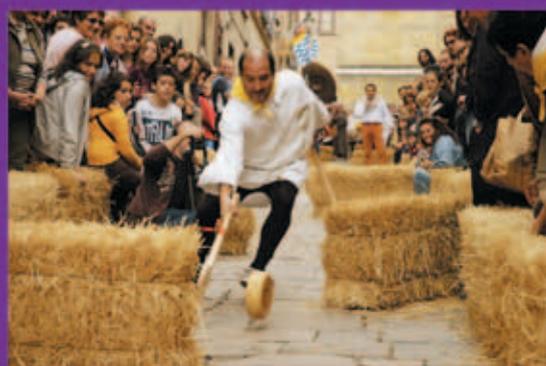
GIOMAS di Lorenzo Biagiotti
via Marconi, 112 PIEVE A NIEVOLE (Pistoia)
telefono 0572.81026
www.fruttaeverduragiomas.it
info@fruttaeverduragiomas.it

A VOLTERRA SI INAUGURA L'AUTUNNO DEL GUSTO TOSCANO



VOLTERRAGUSTO
19ª MOSTRA MERCATO DEL
TARTUFO BIANCO
E DEI PRODOTTI TIPICI DELL'ALTA VALDICECINA

VOLTERRA, 22 23 / 29 30 31 OTTOBRE | NOVEMBRE 2016



Associazione Tartufai
Alta Val di Cecina
Uff. Turistico Comunale
Tel. 0588.87257
P.zza dei Priori, 19
Volterra (Pi)
www.volterragusto.com



Volterragusto è senza ombra di dubbio la manifestazione che da anni rappresenta il punto di riferimento per la promozione delle eccellenze enogastronomiche toscane. Non solo tartufo bianco, ma vino, olio, formaggio, salumi e cioccolato raccontati da chi li produce in un territorio di alto impatto architettonico e produttivo: nelle logge del Palazzo Pretorio ospiterà immancabilmente la mostra del Tartufo Bianco ma anche altri saranno i luoghi dove conoscere nuove iniziative. **Gusti Nostrani**, tuffo nei sapori della filiera corta presso il Chiostro della Pinacoteca Civica di Palazzo Minucci Solaini, **Cioccolato e Dolci** nella Saletta Via Turazza e **Spazio Degustazioni** nelle storiche cantine di Palazzo Viti. Novità 2016: "Di Vigna in Vigna", escursione ciclistica amatoriale tra i vigneti di Volterra; la "Notte del Bianco" con degustazioni a ingresso gratuito presso il Museo Guarnacci, la Pinacoteca Civica e Palazzo dei Priori; "**Visite in Tartufaia**" con i tartufai volterrani (su prenotazione presso l'ufficio del turismo Tel. 0588.86099). Iniziative per la famiglia come esibizioni del Gruppo Storico, Sbandieratori e Musicisti Città di Volterra e l'attesissimo "**Palio dei Caci Volterrani**", domenica 30 ore 15,30, sfida organizzata in collaborazione con il Comitato delle Contrade Città di Volterra e Associazione Pecorino delle Balze Volterranne. Anche quest'anno verrà assegnato l'atteso **Premio Letterario Jarro** destinato a chi, in ambito professionale, si è distinto nella divulgazione della cultura della buona tavola: a riceverlo quest'anno le trasmissioni Rai "A Conti Fatti" e "Gustosa Estate" a ritirare il premio Jarro (per i due programmi) sarà Serena Magnanensi. Domenica 30, alla "Ricerca del Tartufo", ospite d'onore Rubina Ruvini vincitrice del Premio Giovane Jarro 2016. Non mancherà la consegna del **Premio il Tartufaio** al cercatore più longevo. Volterragusto è anche mostre fotografiche, di pittura e raccolta fondi a sostegno delle popolazioni terremotate del Centro Italia attraverso degustazioni di prodotti tipici. Tanti motivi per trascorrere giorni piacevoli nella ricchezza territoriale di Volterra che, oltre a prodotti della terra offre bellissime opere architettoniche e scorci mozzafiato.

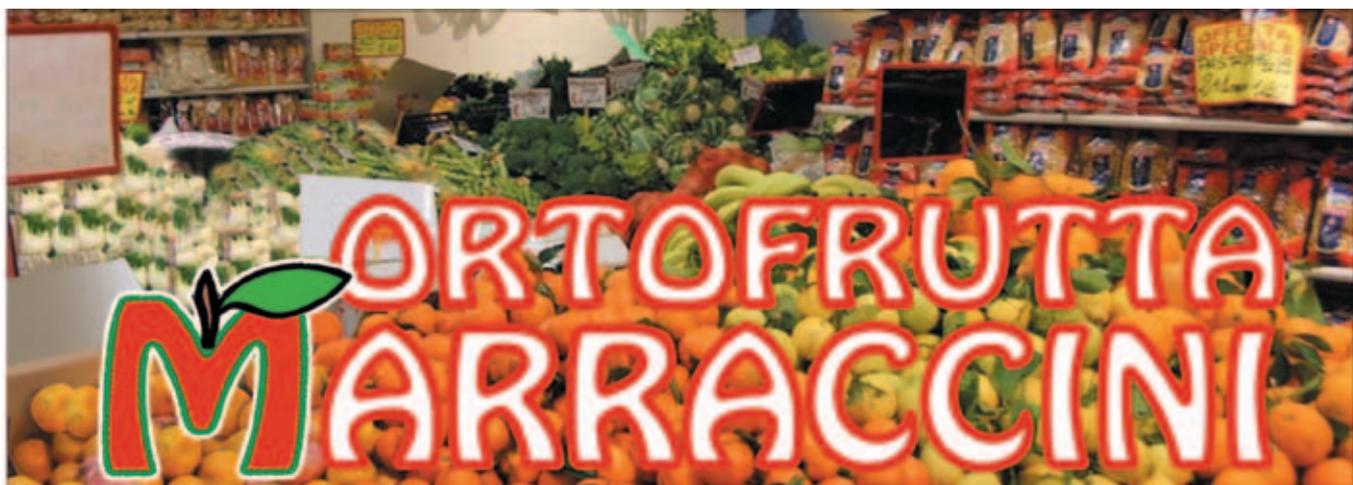


sono frequenti in questo periodo. Attenzione quindi a lavaggi troppo aggressivi, che depauperano le difese cutanee, esponendo di più la pelle all'azione degli agenti esogeni.

Allo stesso modo, una pulizia troppo superficiale fa sì che il sebo diventi un ricettacolo ideale per i batteri che aggrediscono la pelle. L'obiettivo quindi è una corretta manutenzione ordinaria. Occhio anche all'acqua 'dura', quella che contiene molti sali minerali disciolti, e che tende quindi a disidratare la pelle.

Che, soprattutto se già stressata o particolarmente sensibile, è consigliabile sciacquare con acqua oligominerale, ossia a basso contenuto di sali minerali. Il plus?

Una tantum, sono utili le maschere al vapore, con aggiunta nell'acqua bollente di una bustina di camomilla nel caso di pelle secca, oppure di foglie di menta e scorza di limone con cute grassa. Una tipologia di pelle per la quale la maschera all'argilla è un toccasana, in quanto oltre a detergere in profondità, riequilibra la produzione di sebo.



INGROSSO E DETTAGLIO
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E AFFINI

DOMENICA MATTINA APERTI

CONSEGNE A DOMICILIO

VIA RISORGIMENTO, 387
MONSUMMANO TERME
TEL. 0572951740 - 0572952949



Recanto
enoteca

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

Il re del bosco... e della tavola: il fungo Dove trovarli e come raccogliarli

di Luca Vettori

I pacifico esercito dei cercatori si appresta ad invadere i boschi della Toscana, dall'Appennino fino alle macchie della Maremma, spinto dalla speranza di un bel cesto di questi prelibati frutti e dal trascorrere una mezza giornata in mezzo alla natura. L'attrezzatura per questo genere di attività è modestissima ma sicuramente importante per potersi godere la passeggiata: scarponi, pantaloni lunghi e camicia a maniche lunghe, tutti resistenti e comodi, non tanto per le rarissime vipere ma per far fronte alla vegetazione boschiva. I cesti per funghi sono di due tipologie: i panieri e le gerle. I primi da portare in mano e le altre sulle spalle come uno zaino, permettendo così di aver le mani libere. Ambedue devono comunque avere il fondo non chiuso per permettere alle spore di diffondersi nel bosco. I sacchetti di nylon, che

hanno infestato i boschi per decenni, sono ormai fortunatamente in disuso e sconsigliabili. Per quasi la totalità dei cercatori la "preda" più ambita è sicuramente il porcino (*Boletus Aedulis*, *Pinicola*, *Aereus*). Questo fungo na-



sce prevalentemente nei boschi di castagni (dai 400-500 ai 900-1000 metri di altitudine) e nei boschi di faggi (sopra i 900-1000 metri di altitudine) che coprono tutta la dorsale appenninica dal-

la Lunigiana all'Aretino e nelle macchie, boschi misti sparsi dalla Val di Cecina fino alla Maremma. I boschi appenninici sono generalmente di facile accesso anche per i meno esperti. Trattandosi comunque di ambiente montano, qualche pericolo esiste legato alle asperità di qualche versante. Le macchie invece sono spesso boschi molto più intricati, con vegetazione più selvaggia e impenetrabile. Qui il rischio maggiore è quello di perdere l'orientamento, in quanto si cammina costantemente sotto una fitta vegetazione senza punti di riferimento. E' comunque sempre preferibile frequentare luoghi conosciuti. Nel caso invece di nuove "esplorazioni" è consigliabile munirsi di cartina topografica da consultare preventivamente e una bussola. Il cellulare non sempre è utilizzabile a causa della parziale copertura di rete nelle zone montane. Anche

Macelleria Moschini

Una tradizione di sapori che si tramanda ...

*La bistecca,
una specialità squisita*



Piccola rosticceria

Sabato pollo al girarrosto!!

*Coppa, mallegati e salsiccia
di produzione propria*



**Mercoledì
pomeriggio
APERTI!**



Tutti i giorni fegatelli, zuppa di pane e farinata

MACELLERIA MOSCHINI
via Provinciale, 172 UZZANO
telefono 0572.451057

A RIANA IL VINO "ZAMPILLA"!

Con il patrocinio del
Comune di Fosciandora

PONTI NEL TEMPO

Festa del VINO

RIANA

nel Comune di Fosciandora

Domenica 16 Ottobre 2016
dalle ore 11,00

ore 15,00
7ª CORSA DELLE BOTTI

Sabato 15 Ottobre ore 15,30
8ª TROFEO PODISTA UBRIACO
Gara competitiva e non di km 9

Un'occasione unica per vivere un fine settimana all'insegna dell'allegria e del tipico sapore della sagra di paese. Tante le cose da vedere alla "Festa del Vino di Riana", frazione del comune di Fosciandora, a Lucca. Come ogni anno, dalle ore 11,00 in poi, potrete cogliere l'occasione di assaporare i piatti tipici come infarinate, polenta di granturco incaciata o con sugo di funghi, polenta arrostita con funghi e formaggio, pane di patate cotto a legna, formaggi, salumi, porchetta, torte, cottarelle (impasto di farina di grano, farro e acqua cotte nei testi, da riempire con affettati, formaggi o crema di nocciola!) e tanti altri sapori caserecci. Immancabilmente, dalla fontana del paese, sgorgherà il vino di Riana al posto dell'acqua, ma non sarà l'unica sorpresa. Tante le iniziative come, alle ore 15,00, la "7ª Corsa delle Botti", gara a cronometro individuale dove vengono spinte le botti all'interno di un vigneto, mercatino artigianale e dei prodotti tipici allestito per le vie del borgo, mostra di sedie Garfagnana Chairart e mostra fotografica e bomboloni. Il menù, come al solito, prevede sacca e calice omaggio in ricordo della festa. E per gli sportivi, sabato 15 ottobre è dedicato alla gara podistica competitiva e non di km 9 con ritrovo a Riana alle ore 14,30 (per info G.P Alpi Apuane Poli Graziano tel. 347.3796343). Una giornata da non perdere. La giornata sarà animata da musica. La festa è organizzata dal Gruppo sociale di Fosciandora, dal Comitato Paesano di Riana, dal Centro Commerciale Naturale, dagli Amatori Fosciandora e con il patrocinio del Comune di Fosciandora.



Comitato Paesano di Riana
silvana.moscardini@gmail.com
Telefono 320.0179561

nell'ambito gastronomico è sempre il porcino che riveste il ruolo di protagonista, trifolati, fritti, nella pasta o all'alpina su di una bistecca, i boleti sono presenti nei menu di quasi tutti i ristoranti. Questo loro primato non deve però far dimenticare che esistono moltissime altre varietà di funghi di altrettanto e a volte superiore pregio culinario: l'ovulo (*Amanita Caesarea*) crudo o con i tagliolini, i galletti (*Cantarellus Cibarius*) ottimo per sughi e frittate, le mazze di tamburo (*Macrolepiota Procera*) arrostito o sulla brace, le trombette di morto (*Cantarellus Cornucopie*) buonissime con la pasta e indispensabili nelle zuppe, il sanguinello (*Lactarius Deliciosus*) ottimo fritto, il pioppino (*Agrocybe Aege-rita*) insuperabile con la polenta. L'unica doverosa accortezza è quella di essere sempre certi di riconoscere che funghi stiamo raccogliendo e più che altro mangiando: se non siamo sicuri di un fungo lasciamolo dov'è. I funghi sono comunque belli e fanno parte dell'habitat dei boschi. Spaccarli o distruggerli così per fare è solo una barbarie.

Regolamento raccolta funghi nella Provincia di Pistoia

Il 29.05.2014 è stato approvato dal Consiglio Provinciale il nuovo regolamento per la raccolta funghi che ha istituito 2 giornate di DIVIETO DI RACCOLTA FUNGHI e l'identificazione di RESIDENTI in base a 4 macro aree. I giorni vietati sono il MARTE-DÌ, in cui la raccolta è proibita a tutti (in questo caso il divieto viene istituito dalla Regione Toscana, su istanza della Provincia); il VENERDÌ, in cui il divieto è valido solo per i non residenti nella Provincia di Pistoia (in questo caso il divieto è istituito dalla Provincia, previo parere positivo della Regione).

Il regolamento, identifica i residenti sulla base di 4 macro aree, che aggregano più Comuni: il raccogliatore che è in regola con il pagamento del bollettino può effettuare la raccolta nell'Area, dove ricade il proprio Comune di Residenza. Di seguito le Aree individuate: **Area 1:** Agliana, Montale, Pistoia, Sambuca Pistoiese, Marliana; **Area 2:** Piteglio, San Marcello Pistoiese, Cutigliano, Abetone; **Area 3:** Quarrata, Serravalle Pistoiese, Monsummano Terme., Lamporecchio, Larciano, Pieve a Nievole; **Area 4:** Montecatini Terme, Massa e Cozzile, Buggiano, Uzzano, Pescia, Ponte Buggianese, Chiesina Uzzanese. Per coloro che sono privi della suddetta autorizzazione (pagamento del bollettino) rimane fermo quanto previsto dall'art. 2 comma 2 punto b della L.R. 16/99, ovvero la raccolta può essere effettuata solo nel comune di residenza.

Le regole per la raccolta dei funghi. Nel territorio regionale toscano la raccolta dei funghi è consentita previa autorizzazione e nel rispetto delle limitazioni di cui alla L.R. 58 del 17.11.2010. L'autorizzazione alla raccolta è costituita dalla ricevuta di versamento degli importi previsti sul conto corrente postale n. 6750946 intestato alla Regione Toscana, oppure con bonifico tramite codice IBAN (IT87 P076 0102 8000 0000 6750 946). **Nessun versamento deve essere effettuato per la raccolta all'interno del proprio comune.** Per maggiori informazioni: www.provincia.pistoia.it/caccia_pesca/el_raccoltafunghi.asp

Il tartufo e il fungo ancora una volta protagonisti della manifestazione più importante di Forcoli (PI) ovvero la "Mostra Mercato del Tartufo e del Fungo Porcino". Come sempre verrà svolta nei locali dell'Associazione Nuova Primavera a partire da venerdì 7 con la cena di Gala a base dei due nobili prodotti, a cui seguirà la premiazione del "Tartufo d'Oro 2016" assegnato ad una personalità toscana che si è distinta in ambito sportivo o culturale. Novità di quest'anno, il contest "In cucina con il Tartufo" riservato a cuochi amatoriali a coppie che si cimenteranno in una sfida fatta con piatti a base di tartufo e altri prodotti del territorio, in premio corsi di cucina e la magia della "Truffle Experience" Si svolgeranno anche laboratori organizzati per l'occasione da Scuola Tessieri, Atelier delle arti culinarie su prenotazione. Presente lo stand di Slow Food Valdera, animazioni per piccoli, musica e spazi relax. **Sabato 8** a cena e **domenica 9** sia pranzo che cena specialità a base di tartufo e funghi porcini al ristorante coperto dell'Associazione. Il motto? Mangiar bene al prezzo giusto!

Forcoli (PI) | 7-8-9
Centro Nuova Primavera | Ottobre 2016

**30^a Mostra Mercato
del Tartufo
e del Fungo Porcino**

Info: 349.0945403

Facebook:

Associazione Nuova Primavera

Associazione Nuova Primavera
via Danesi, 1 Forcoli (PI)
Tel. 349.0945403

 Associazione Nuova Primavera



Legumi e cereali di produzione italiana

La Fattoria di
MZ® di



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



MICHELOTTI & ZEI

via Francesca, 1559 Loc. Castelmartini 51036 LARCIANO
(Pistoia) telefono 0573.84117 fax 0573.84190



L'atletica leggera, cultura dello sport

a cura del Prof. Vittoriano Brizzi

Diversi anni fa lessi un libro scritto da Gianni Brera, maestro di giornalismo, e da Alessandro Calvesi, maestro di Atletica Leggera. Ne rimasi affascinato perché ritrovai molte cose da me intuite, riportate con un linguaggio ricco ed accattivante che mi fecero innamorare definitivamente del nostro sport verso cui provavo già una profonda simpatia. Da allora gli studi continui ed approfonditi sulla "semplicità complessa" dell'atletica mi hanno fatto comprendere l'importanza imprescindibile ed il valore educativo di tutte le specialità che ad essa appartengono. La naturalezza e la spontaneità del camminare, correre, saltare e lanciare fanno sì che lo Sport dell'Atletica Leggera comprenda l'essenza della gestualità motoria dell'uomo. La motricità umana per realizzarsi, migliorarsi e confrontarsi non può assolutamente prescindere dalle sue fonda-

ta. La pratica sportiva, attraverso la dedizione e l'organizzazione corretta dell'allenamento porta a far star bene la persona e, se approfondita e curata nei minimi particolari, ad ottenere risultati tecnici diversi da persona a persona ma sempre molto significativi.

L'Atletica Leggera, con le sue 24 specialità maschili e le 23 femminili, più una miriade di differenziazioni che riguardano le varie categorie, le distanze, l'altezza degli ostacoli e il peso degli attrezzi a cominciare da quelle giovanili in poi, è uno Sport per tutti nel senso più ampio termine. Al momento ci sono 3 specialità importanti presenti nei vari Campionati nazionali ed oltre, che non fanno parte del programma olimpico: la Corsa in Montagna, la Mezza Maratona e la Corsa Campestre; di queste, la Corsa in Montagna, su proposta dell'Italia, potrebbe assurgere al ruolo



Vittoriano Brizzi

Diplomato ISEF e Laureato in Scienze Motorie con indirizzo in Scienze e Tecniche dello Sport.

Specializzato in Management dello Sport.

Tecnico Nazionale Specialista FIDAL (Formia).

Preparatore Atletico Professionista FIGC (Coverciano).

lo di gara olimpica abbastanza presto dato che le organizzazioni internazionali ne stanno discutendo. Alle recenti Olimpiadi di Rio de Janeiro ben 19 Nazioni sono andate a medaglia: è il segno che l'atletica si pratica



STUDIO DI FISIOTERAPIA

Dott.ssa Barbara Giardi

Metti la tua salute nelle mani giuste.. affidati alla professionalità e all'esperienza della Dr.ssa Barbara Giardi



APPARECCHIATURE ELETTROMEDICALI

Laserterapia HPL BipowerCo2+IR

Elettroterapia analgesica

Ionoforesi

Tecarterapia

Ultrasuoni

TERAPIE

Massoterapia

Rieducazione Motoria

Rieducazione Funzionale

Rieducazione Neuromotoria

Rieducazione posturale

(RPG di Souhard)

Kinesiology, Taping Therapy

(le famose strisce colorate)

si effettuano anche terapie a domicilio

Piazza Magrini, 9 PONTE BUGGIANESE | telefono 335.1216698 (accanto alle Poste)



in ogni parte del mondo come nessun altro Sport. La facilità e la spontaneità dell'approccio sono tali che non occorrono particolari ambienti ed attrezzature per iniziarne la pratica. L'Italia sta attraversando un periodo di



crisi nei risultati di vertice per una serie di circostanze sfavorevoli che francamente non erano prevedibili. Un certo movimento giovanile esiste e promette un discreto futuro agonistico di vertice. Sicuramente si dovrà fare di più. È soprattutto dalla Scuola che deve partire l'input necessario per promuovere, divulgare e diffondere la conoscenza dei fondamentali. La Scuola deve provvedere a formare attraverso un'educazione ampia, generale e multilaterale per assicurare solide basi sulle quali potere innescare le successive specializzazioni. L'Atletica Leggera non presenta controindicazioni educative. Anzi, favo-



VEPIGraf SERIGRAFIA



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



risce gli apprendimenti motori di tutti i Giochi Sportivi sia di squadra che individuali ed i gesti ad essi collegati, ed in più consolida gli schemi motori di base essenziali per affrontare al meglio gli impegni e le situazioni motorie di ogni genere. Fornisce, in pratica, i requisiti motori per affrontare con più sicurezza e consapevolezza gli impegni più complessi che il movimento umano è capace di realizzare. Non c'è dubbio che per progredire e migliorare dobbiamo innanzitutto guardare avanti e al tempo stesso riconsiderare attentamente ciò che in passato ci è stato utile a crescere ed a migliorarci. I tanto discussi (molte vol-

te strumentalmente) Giochi della Gioventù organizzati da una terna fortissima e collaborativa qual'è la Scuola, il CONI e l'Ente Locale, hanno offerto per molti anni alle nostre ragazze e ai nostri ragazzi un'opportunità educativa indimenticabile, utilissima e che ha fatto bene allo Sport. L'avvicinamento all'atletica non si può fare senza la collaborazione della Scuola. Senza la spinta educativa della Scuola si avvicinano a fare Atletica Leggera soltanto i giovani che particolari, favorevoli e rare circostanze conducono presso una Società Sportiva. Il primo contatto con l'Atletica sarà diverso a seconda dell'età. Sicuramente non potrà che essere sempre divertente, giocoso e vario fino ai 13-14 anni, successivamente sarà poco alla volta più impegnativo e specialistico ma con la presenza costante e imprescindibile della componente ludica. Non ci dobbiamo dimenticare che lo Sport è per definizione un gioco motorio. Per di più educativo. La capacità motorie di ogni singolo individuo sono

migliorabili. Non si nasce per rimanere quello che siamo ma per migliorarci attraverso la dedizione, l'impegno ed il lavoro. E non si nasce campioni. L'allenamento, se ben condotto, è l'unico mezzo attraverso il quale tutti possiamo modificare in meglio la



Il piede e le attenzioni che gli dobbiamo

a cura del Dr. Andrea Michelotti

Nello sport ormai sono i dettagli che fanno la differenza, nel praticarlo nella maniera corretta, ma anche dal punto di vista prestazionale. Quando parliamo di corsa, Pronazione e/o Supinazione sono l'argomento principale ma spesso trattato nella maniera errata.

Innanzitutto bisogna capire che entrambi questi movimenti sono alla base del funzionamento corretto del piede e che devono verificarsi durante un cammino, ma anche e soprattutto una corsa "Normale". Spiegandolo in maniera semplice, la Pronazione è il meccanismo grazie al quale il nostro organismo compensa e ammortizza il contatto del piede a terra;

mentre la Supinazione è il meccanismo che ci permette insieme ad altri movimenti, di dare la spinta propulsiva per passare al passo successivo. Ecco che quello che deve essere considerato potenzialmente patologico non è un piede che prona o supina, ma bensì un piede che prona o supina in maniera esagerata (cioè per più tempo del necessario), o che fa questi movimenti in fasi sbagliate. Per questo motivo è fondamentale una valutazione podologica che ci aiuti a capire che tipo di corsa abbiamo e che tipo di calzatura sia più adatta a noi ed ai nostri obiettivi. Questa Valutazione può essere resa possibile grazie all'utilizzo della Pedana Baropodometrica.

Questo tipo di analisi non è invasivo e ci mostra il comportamento del piede in Statica (in Piedi) e in Dinamica (quando Camminiamo). La corsa fa aumentare di tre/quattro volte le sollecitazioni e le forze di reazione su noi stessi, quindi un difetto e/o un compenso sbagliato quando si cammina si può trasformare in una patologia POSTURALE quando si corre (non solo ai danni del piede). Ecco perché questa analisi non deve mai esse-

re considerata come unica metodica di valutazione podologica e posturale ma deve bensì essere SEMPRE considerata come parte integrativa di una valutazione obiettiva Podologica e biomeccanica del cammino, della corsa e delle calzature.



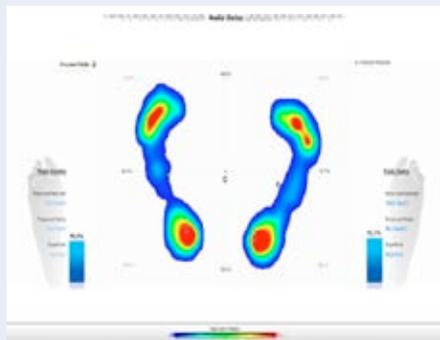
Dott. Andrea Michelotti

Laureato presso L'Università di Pisa in Podologia, Master di I livello in Biomeccanica applicata al Piede presso

l'Università di Firenze. Specialista in Posturologia.

RICEVE A PESCIA, MONTECATINI, PISTOIA, LUCCA

Per informazioni e appuntamenti:
dott.andreamichelotti@gmail.com
cell. 3924612094



nostra motricità ed il nostro risultato sportivo. Insegnare Atletica Leggera è bellissimo, allenare (che non è proprio la stessa cosa) è meraviglioso. La misurazione del tempo e dello spazio è oggettiva e non imbrogia. Il risultato cronometrico e metrico parlano chiaro. Per educare attraverso l'allenamento si devono conoscere i principi metodologici e le complessità dello Sport allenato. Si devono possedere conoscenze, competenze, sincera passione, entusiasmo, disponibilità al confronto ed un insieme di creatività, fantasia e voglia di giocare. Chi insegna sappiamo che mette il proprio segno sull'allievo, lo modifica e lo educa tirandogli fuori le potenzialità. Chi impara deve dare la sua totale disponibilità ad imparare, essere in sintonia con chi lo allena, averne la massima fiducia. Se non si verificano le due condizioni non ci sarà un risultato soddisfacente. Non è facile rimediare ad un danno provocato da una pratica allenante sbagliata perché esso può diventare irreversi-

bile fino a pregiudicare lo star bene e quindi la salute. Allenare è molto difficile ma non per questo ci possiamo permettere di farlo male. Piuttosto meglio non farlo. Possiamo portare in dotazione le nostre esperienze sportive giovanili od anche acquisite (magari con piacevole fatica) in età adulta. Certo è che ci sono degli Sport od Attività Motorie che nell'intero arco della vita non possono essere sempre praticati. Se pensiamo all'Atletica Leggera (cam-

minare, marciare ma anche correre a condizione che venga fatto con la dovuta accortezza e controllo) possiamo decisamente affermare che essa può farci compagnia per sempre a patto che il "fai da te" sia messo al bando, che l'alimentazione (come in ogni altro momento della vita) sia curata, e che non si pretendano risultati impossibili perché, in ogni caso, essi sono legati all'inesorabile scorrere degli anni.

Ecco il programma olimpico delle 24 specialità dell'atletica leggera

100	200	400	800	1500	5000
10000	110hs maschili 100hs. femminili		400 hs.	3000 st.	Alto
Lungo	Triplo	Asta	Peso	Disco	Giavellotto
Martello	Decathlon maschile Eptathlon femminile		Staffetta 4X100	Staffetta 4X400	Maratona
20 km Marcia			50 km Marcia maschile		




Nelle giornate piovose... e non solo, al mare, in montagna, in città, ovunque tu sia con Mojito GTX, nessun luogo è lontano nei prossimi 365 giorni, e oltre...



Ladakh GTX

IL MODELLO LEGGENDARIO

Backpacking, escursioni invernali, trekking impegnativo, caccia.



PAOLINO
DAL 1910

via 1° Maggio, 253 MARGINE COPERTA (Pistoia) telefono 0572.72254

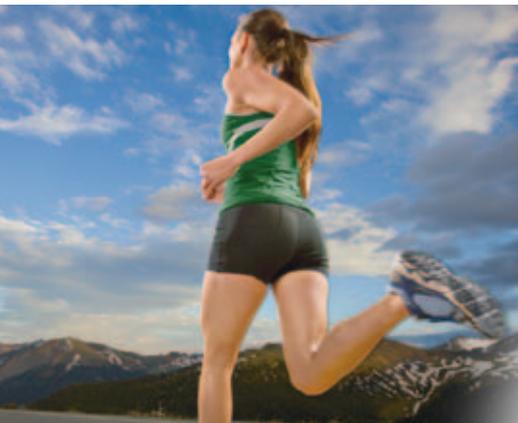
4^a run...dagiata: una grande giornata di sport

di Guido Barlocco

Il 4 settembre c'è stata la 4a Run...dagiata, la corsa dei Run...dagi, iniziata per gioco ma che ha sempre messo la "O" maiuscola sull'Organizzazione. Sempre più gente apprezza questa manifestazione. E chi partecipa sente l'atmosfera di un grande evento sportivo. La struttura di partenza e arrivo è unica, la Diadora è lo sponsor principale dell'evento, e a questa si è unita un'altra grande azienda storica, specializzata nella produzione di piume e piumini: la Cinelli Piumini, appunto, di Borgo a Buggiano. Tra gli sponsor, oltre all'azienda borghigiana Italpork, già presente dalla seconda edizione, è entrato anche Eughenos Diagnostica, che ha dato ulteriore supporto alla manifestazione, l'Enoteca Recanto, presente sin dalla prima edizione e l'Agenzia di Viaggi Sulawesi. Tra gli sponsor principali non possiamo non citare Cioni Sport e la nostra rivista "Quello Che C'è". Ma oltre a questi esistono tanti al-

tri piccoli sponsor che hanno dato un contributo davvero prezioso alla realizzazione di questo evento.

Il Dolce Forno di Simona, di Santa Maria e il Forno di Buggiano pensano ai Ristori supportando l'Associazione Comitato Sagra della Salsiccia e l'Associazione Buggiano Castello. La Croce Rossa di Buggiano mette a disposizione i propri mezzi e più di 20 uomini lungo tutto il percorso. Quest'anno inoltre abbiamo avuto anche il supporto dell'Associazione Nazionale Carabinieri Pescia, Collodi e Montecatini. Per garantire la sicurezza i Run...dagi si mettono a disposizione lungo il percorso con 30 persone e la Pubblica Assistenza pensa al ser-



SPECIALIZZATO



RUNNING





vizio ambulanza. Tutta la squadra dei Run...dagi è determinata alla buona riuscita dell'evento! Sono davvero tutti uniti con un unico grande obiettivo: rendere questa corsa UNICA. Ed infatti, anche solo varcando la zona dell'arrivo si aveva l'impressione di stare realmente dentro un grande evento sportivo. Entrare dentro Villa Bellavista aperta per l'occasione, grazie al supporto dei Vigili del Fuoco e del signor Cappellini Giampiero, è sempre una grande emozione, sembra cali il silenzio mentre si è catapultati, improvvisamente, nella storia...e poi, proseguendo, sentire lo scrosciare della Cessana e il calpestio delle scarpe per poi proiettarsi dentro i colli medievali, che hanno davvero qualcosa di incantato e unico; la

bellezza è attraversarli tutti, tracciare una linea che unisce le bellezze di Borgo a Buggiano: Villa Bellavista, Stignano, Colle Di Buggiano, Buggiano Castello, Acquavivola, via Cessana, Chiesa di Santa Maria in Selva.

Dentro questo cerchio sia per chi vive questa corsa da competitivo che per chi la vive da non competitivo, sono racchiuse le emozioni che hanno vissuto i circa 900 iscritti di questa manifestazione. Tutti indistintamente hanno vissuto una bella giornata di sport. La gara Competitiva è stata vinta da un giovane ghanese, Donyna Stephen (AICS Firenze) che in salita ha fatto

il vuoto chiudendo la gara in 53,20, secondo posto per Marsili Andrea (A.S.D.Lucca Marathon), 54,40, terzo posto per Prestianni Antonio (Podistica Castelfranchese) con 54,50. Prima donna assoluta e per il secondo anno consecutivo Claudia Astrella (Atletica Castello) con 1,05. Il comune di Borgo a Buggiano, che contribuisce alla buona riuscita della manifestazione, è orgoglioso di avere nel proprio territorio una manifestazione sportiva che ha raggiunto in pochi anni davvero un ottimo livello. Direi che anche quest'anno l'obiettivo dei Run...dagi di rendere questa corsa unica è stato raggiunto!



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 15,30 - 20,00 CHIUSURA SETTIMANALE DOMENICA

Pilates, il sostegno per l'atletica leggera

Prof. Daniele Sorbello

L'atletica leggera come abbiamo visto richiede l'utilizzo di tutti i muscoli del corpo. Il Pilates, con il suo metodo, incoraggia all'uso della mente per controllare i muscoli. I suoi esercizi si concentrano soprattutto sul potenziamento della muscolatura posturale, responsabile del bilanciamento del corpo e del sostegno della colonna vertebrale. Il suo sistema di allenamento punta al rinforzo dei muscoli del piano profondo del tronco, focalizzando l'attenzione sull'allineamento della colonna vertebrale e sulle tecniche di respirazione, molto utili nella prevenzione del mal di schiena. Il punto cardine di tale metodologia è il rinforzo e la tonificazione del "Power House" o CORE, ossia di addome, adduttori, zona lombare e glutei.

I BENEFICI DEL PILATES:

Aumento della forza muscolare con un aumento limitato della massa.

Apprendimento della respirazione corretta. Miglioramento della capacità di

coordinamento fisico e mentale. Miglioramento dell'elasticità muscolare e della mobilità articolare. Miglioramento della capacità cardiovascolare e respiratoria.



Con la distensione muscolare, deriva una diminuzione della stanchezza e della tensione, alleviando i sintomi legati allo stress e favorendo una vita interiore più equilibrata e rilassata. Da tutto ciò si deduce come un'attività del genere sia particolarmente indicata al mondo dell'atletica leggera, sia come mezzo di allenamento sia come mezzo di prevenzione, perché maggiori sono gli stress psico-fisici sul corpo dell'atleta, maggiore è la richiesta del

corpo stesso di riequilibrarsi, di potenziarsi, di "scaricarsi".

IMPORTANZA DELL'ALLENAMENTO DEL CORE NELL'ATLETICA LEGGERA

Definito il CORE e individuato da quali muscoli è composto vediamo perché è importante allenarlo. Gli schemi motori iniziano sempre dal centro del corpo, muovendosi verso la periferia. Una volta che il fulcro del corpo è stabile, gli arti avranno un grado maggiore di mobilità. Maggiore mobilità degli arti vuole dire maggiore efficienza e quindi migliori prestazioni da parte dell'atleta.

La forza senza controllo non è nulla. Più controllo ad esempio permette di correre in modo più efficiente ed economico, saltare e lanciare più coordinati, ma soprattutto riduce i rischi d'infortunio in particolare alla regione lombare. Tutto questo è possibile allenando i muscoli che compongono il CORE. La connessione tra mente e corpo sono la chiave del successo!



Pilates Club
CHANGE YOUR LIFE

alleniamo il tuo futuro



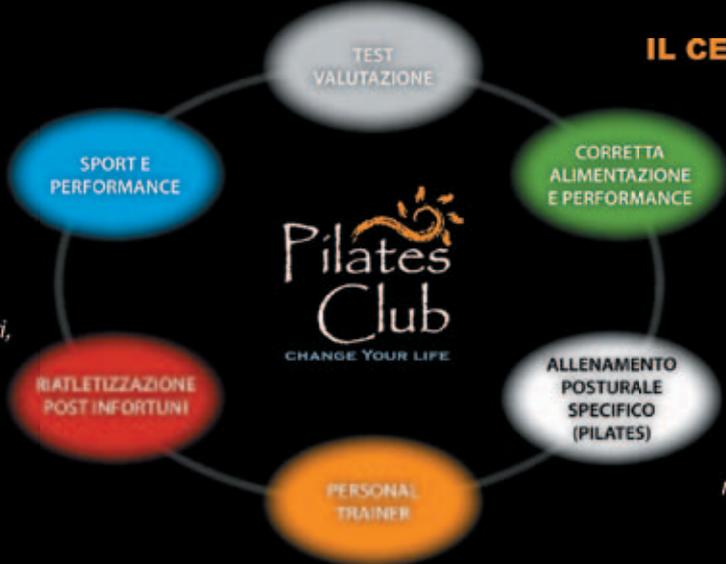
Pilates Club
CHANGE YOUR LIFE

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

Caffè Pasticceria di Pietro Maccioni
La Loggia
since millenovecentosessantasette



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

Valdinievole: terra di campioni "misconosciuti"...

di Guido Barlocco

Mi avevano parlato ed avevo sentito parlare, sempre molto bene, del Prof. Eugenio Ercolini ma non lo avevo mai conosciuto di persona, fino a qualche giorno fa quando in una sera di fine estate l'ho incontrato nel suo regno, in una pista di atletica leggera mentre allenava dei giovani che saranno certamente delle promesse dell'atletica italiana, e ho avuto conferma della sua preparazione e soprattutto della grande passione e del rispetto che nutre nei confronti dell'atletica leggera. Accanto a lui c'era niente poco di meno del Prof. Vittorio Brizzi, che ha collaborato con un pezzo tutto suo al nostro speciale e che io definisco il "saggio dell'atletica leggera", e una 2 volte ex campionessa italiana dei 400 ostacoli quale Simonetta Bellandi... Quindi due guru dell'atletica e una campionessa, per uno come me è davvero il "Top". Tra i ragazzi noto un giovane minuto di nome Marco Tobal-

persona, il ragazzo, il giovane, noto an-



Lambruschini



Federico Giovannelli

che la figlia di Simonetta Bellandi, Rebecca Foschi reduce da una gara della rappresentativa toscana a Caorle dove si è piazzata al 3° posto con 65,8 nei 400 ostacoli... ha 16 anni e talento da vendere! Altri giovani si allenano silenziosamente sotto la guida del bravo Ercolini, che fa capire che la strada del successo è fatta di tanta dedizione e fatica che scompare con la passione, che certamente non manca a questi giovani

perché hanno capito che più si allenano e più volano; come ogni volo non si sa dove ci farà atterrare ma certamente la strada che hanno intrapreso sotto alla guida di un tecnico come Eugenio Ercolini e Simonetta Bellandi sarà sì impervia, ma potrebbe portare anche verso quella maglia azzurra che tutti sognano. Ercolini mi guarda e con gli occhi socchiusi che fanno capire quanto sia vero per lui ciò che sta dicendo.. "Il mio obiettivo primario - dice Eugenio - è la costruzione dell'atleta, che metto al primo posto". Umiltà e passione da vendere questo bravo tecnico.

La maglia azzurra che questi ragazzi sognano è stata realtà per diversi giovani della Valdinievole che dal 1980 ad oggi sono riusciti ad indossarla, partendo proprio dagli stadi di queste nostre zone. Questo è stato possibile grazie a realtà societarie ben radicate.

Ercolini mi fa un po' di nomi di maglie azzurre e titoli Italiani, scusandosi per eventuali, ma sicuramente involontarie, dimenticanze.

Bene, Eugenio raccontaci, questa Valdinievole è stata una terra di campioni misconosciuti?

Direi proprio di sì e parterei dall'**ATLETICA MONSUMMANESE** e da **Tiziano Grossi** che nell'85 vinse il titolo italiano Under 16 sui 300m con l'allora record nazionale, tutt'oggi record toscano.

Per l'**ATLETA MONTECATINI** l'atleta top è stato l'**ostacolista Luca Giovannel-**



Foschi Rebecca

dini, 20 anni, che corre i 10.000 in poco più 32 minuti e il 2 ottobre correrà la prima mezza con obiettivo sotto 1,12 ... ricordiamoci questo nome tra 5/6 anni. Mentre parlo con Eugenio che mi fa capire quanto sia importante per lui la



Eugenio Ercolini

Diplomato all'Isef di Firenze con una tesi sul mezzofondo veloce in atletica leggera; istruttore settore giovanile dal 1976; allenatore settore assoluto dal 1988; tecnico nazionale specialista velocità e ostacoli dal 1995; preparatore fisico di tennis dal 1988; preparatore atletico di basket con 17 campionati di Serie A all'attivo.

“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



Laura Galligani



Marco Tobaldini



Maurizio Viti

li, che fra gli anni Novanta ed i Duemila ha vinto tre titoli italiani giovanili ed uno assoluto, indossando quattro maglie azzurre giovanili ed una assoluta, e Luca lo voglio ringraziare personalmente perché lo considero un privilegio essere stato al suo fianco dal primo all'ultimo giorno della sua ventennale carriera.

L'ATLETICA PESCIA ci ha fatto davvero sognare per i tanti **successi ottenuti negli anni Ottanta**, dai triplisti **Pieragnoli e Stiavelli**, dal 400ista **Maurizio Menichetti**, dal siepista **Alessandro Lambruschini** che è stato uno dei maggiori interpreti italiani di questa disciplina (**Campione europeo '94, bronzo olimpico '96, bronzo ai mondiali '93...**), dall'ostacolista **Simonetta Bellandi**, campionessa, primatista italiana e "nazionale" Under 18 nei 400 hs, che oggi appunto sfoga la propria passione e competenza allenando la figlia Rebecca. Nei primi anni Novanta, **Laura Galligani** conseguì una prestigiosa doppietta (100 e 200m) ai campionati italiani Under 23. In anni più recenti il discobolo **Federico Giovanelli** si è laureato campione italiano universitario; il giavellottista **Maurizio Guidi**, erede di una tradizione familiare incredibile, ha indossato la maglia azzurra, stabilito il record toscano assoluto e quello nazionale Under 18. **E arriviamo ai fratelli Viti: il discobolo Rossano campione italiano Under 16 ed il decatleta Marzio** che nel 2002 ha partecipato ai campionati europei di Monaco di Baviera. (P.S. Quanta modestia trasmette quando parla di quell'avventura: l'atletica non è sport da spac-

coni!)

Attualmente si occupano del settore giovanile anche **L'ATLETICA BORGIO A BUGGIANO** e **L'ATLETICA UZZANO**, ma pure tutte le altre società valdinievole danno il proprio contributo alla diffusione del "verbo atletico" presso i giovani, con l'organizzazione di manifestazioni ad essi riservati.

Per cui, care ragazze e cari ragazzi, se volete praticare questa disciplina, non molto distante da casa vostra troverete tecnici che tramite allenamenti ragionevoli, ben organizzati e pluridisciplinari vi aiuteranno a trovare motivi di orgoglio nella vostra crescita personale: **NON NEL PARAGONARVI AGLI ALTRI, MA NEL PIACERE DI CORRERE!**

Grazie Eugenio!



Simonetta Bellandi e Foschi Rebecca



L'artigianalità quotidiana



Panificazione Pasticceria Cioccolateria

Un laboratorio dedicato solo ed esclusivamente al

Senza
Glutine



Via Matteotti 56
Monsummano Terme
telefono 0572.51752

ENTRA ALLA **SULAWESI** E... SEI GIA' IN VACANZA !!

Ogni tuo viaggio, ogni tuo momento, ogni tua esperienza sara' unica. Perche' qui l'unico tempo e' quello del sogno: il tuo !!"



Biglietteria aerea
marittima nazionale
e internazionale

Visti per turismo e
affari

Liste nozze, di laurea
e di compleanno

Viaggi e soggiorni in
tutto il mondo

Valigeria

Oggettistica da
viaggio

Organizzazione di
viaggi in bus con
partenza dalla tua
citta'

I migliori tour
operator

SULAWESI



via Circonvallazione, 65 BUGGIANO
telefono 0572.318485 - 0572.318090

www.sulawesiviaggi.it

APERTI PER FERIE **SEMPRE !!!**



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



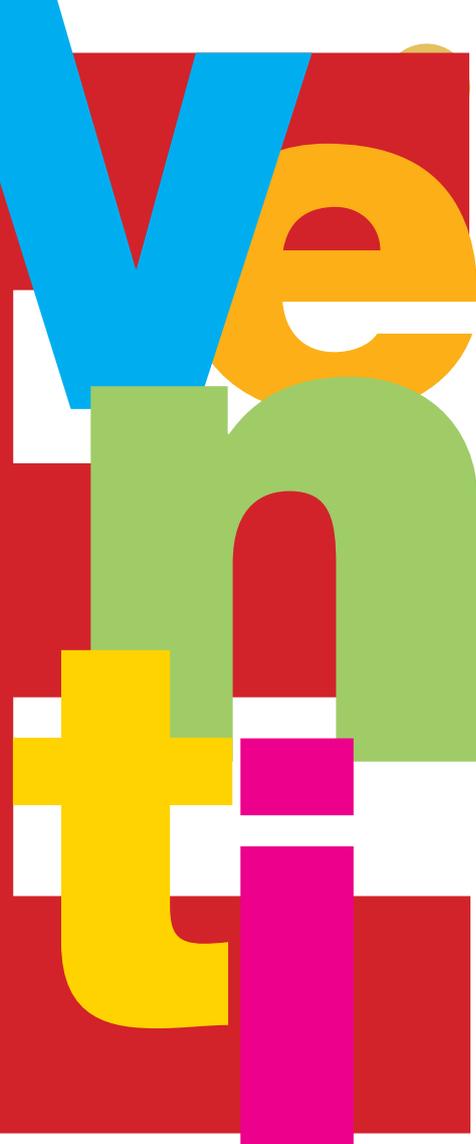
MUSICA, SPETTACOLI & EVENTI CULTURALI



EVENTI DEL SAPORE

EVENTI SPORTIVI

MERCATI ED OCCASIONI



EVENTI FOLKLORE & TRADIZIONE

11 settembre-5 novembre

AUTUNNO IN VALDINIEVOLE

Dove: Larciano (PT)

Quando: 11 settembre-5 novembre

Per info: www.paduledifucecchio.eu

fucecchio@zoneumidetoscane.it tel.0573.84540

Piacevoli passeggiate in Padule, sul Montalbano e nella Valleriana. Le visite guidate organizzate dal Centro RDP Padule di Fucecchio nell'area umida e negli ambienti vicini seguono tradizionalmente un calendario primaverile, ma dall'anno scorso c'è anche un programma autunnale di escursioni nell'area umida, sia di tipo naturalistico che storico-ambientale, e negli ambienti collinari della Valdinievole, dal Montalbano alle castella della Valleriana. Anche in autunno, quindi, le esperte Guide Ambientali del Centro accompagneranno gli interessati in piacevoli passeggiate alla scoperta delle ricchezze del paesaggio, delle tradizioni locali, della flora e della fauna; in qualche caso ci sarà anche la possibilità di una degustazione di prodotti tipici (olio nuovo ed altro) presso aziende locali e frantoi. Le visite sono aperte a tutti, con una quota di partecipazione, e sono sempre condotte da una Guida Ambientale; per il calendario completo e le modalità di adesione visitare il sito internet.

8-9 ottobre

35° PALIO DEL PAPERO

Dove: San Miniato (PI) – Loc. Balconevisi

Quando: 8-9 ottobre

Per info: tel. 0571.460169

Inizia negli anni '80 la tradizione di questo particolare evento, che si tiene nel secondo fine settimana di ottobre. È la sfida che ogni anno mette a confronto le quattro contrade del paese, il cui nome è difeso da una coppia di paperi. La gara si svolge come una staffetta, con i paperi che devono percorrere in tutto 150 metri, sotto l'incanto dei contradaioi che non li possono assolutamente toccare. Il Palio si corre la domenica alle 17:30, preceduto sempre nel pomeriggio dalla Benedizione delle Contrade dal Corteo per le vie del borgo. La festa si porta dietro le tradizioni gastronomiche locali, esaltate il week-end successivo in occasione della Sagra del Tartufo Bianco e del Fungo. Queste specialità si potranno gustare anche nei giorni del Palio, cenando (sabato e domenica) e pranzando (solo la domenica) presso gli stand gastronomici allestiti per l'occasione. Segnaliamo anche il mercatino delle arti e mestieri nel pomeriggio della domenica.

RIEVOCAZIONE STORICA DELL'ASSEDIO DI CASTRUCCIO CASTRACANI

Dove: Calenzano (FI) – Castello di Calenzano

Quando: 8-9 ottobre

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

tel. 055.0502161

La manifestazione "Assedio al Castello" si ispira ai fatti del 5 ottobre 1325 quando un contingente delle armate del condottiero lucchese Castruccio Castracani espugnò con una veloce incursione il borgo fortificato di Calenzano. Presso Piazza dell'Aia, che sarà allestita da alcune delle associazioni partecipanti, verrà ricostruito un campo d'assedio ove sarà possibile per il pubblico osservare i momenti della vita di un gruppo di assoldati e toccare con mano, anche attraverso esperienze di interazione diretta, la realtà militare dell'epoca. Presso il giardino del complesso monumentale del Castello di Calenzano sarà invece ricostruito uno spaccato della vita civile di un borgo toscano del 1300. Sarà possibile osservare l'opera degli artigiani intenti nel proprio lavoro. Anche in questo caso il pubblico avrà modo di confrontarsi direttamente con le arti ed i mestieri più comuni di quel periodo.

9 ottobre

15° GRAN TOUR DI MONTECARLO

Dove: Montecarlo (LU)

Quando: 9 ottobre

Per info: www.kursaalclub.it

tel. 0572.445327

Auto e moto d'epoca si metteranno a confronto in questa 15a edizione del Gran Tour di Montecarlo, apprezzatissima gara con percorso nelle colline lucchesi e tra i vigneti del Montecarlo



Doc, dove, alla fine, verrà servito un lauto pranzo di specialità tipiche lucchesi. Partenza da Via Nova e arrivo in Piazza D'Armi.

16 ottobre**RADUNO FIAT 500****Dove:** Pieve a Nievole (PT)**Quando:** 16 ottobre**Per info:** tel. 0572.951982 - 335.7583283

Per gli amanti della '500, a Pieve a Nievole si terrà il 17° raduno Fiat 500 a partire dalle ore 8,00 alle 11,00 circa come orario di ritrovo, con iscrizione presso la sede della Misericordia della Pieve. Partenza ore 11,15 per il giro turistico nella Val di Nievole. Ore 13,00 pranzo per tutti i partecipanti presso il circolo ricreativo della Pieve. Una giornata divertente da passare in compagnia di amici che condividono la vostra passione, nata proprio con lo scopo di mantenere viva l'amicizia e la solidarietà fra gli amatori.

22-23 ottobre**MONTECARLO ALL'EPOCA DI CARLO IV****Dove:** Montecarlo (LU)**Quando:** 22-23 ottobre**Per info:** tel. 0583.229725

Le porte della meravigliosa Fortezza del Cerruglio di Montecarlo si apriranno agli appassionati di arte e di storia nei dove verrà esposta la corona di Carlo IV di Boemia che ha avuto un ruolo fondamentale nella struttura storica di Monte-

carlo. Sarà possibile anche la visita all'intera fortezza.

23 ottobre**VOLTERRAGUSTO - IL PALIO DEI CACI****Dove:** Volterra (PI)**Quando:** 23 ottobre**Per info:** www.volterrastusto.com infovolterrastusto@gmail.com Tel. 0588.86099

Nell'ambito delle manifestazioni di Volterrastusto in cui si possono assaggiare le eccellenze dei sapori di quella terra, non mancano le occasioni di svago con gli eventi collaterali pensati per il divertimento di grandi e piccini.

Divenuto ormai un must e uno degli eventi più coinvolgenti e attesi dal pubblico, arriva il Palio dei Caci Volterrani, una gara tra le contrade della città, che si daranno battaglia in una divertente sfida all'ultimo formaggio! Il 'tiratore' scelto di ciascuna squadra dovrà far ruzzolare lungo il percorso di via Franceschini, la sua arma, ovvero una gustosa caciotta...

Si aggiudicherà la vittoria colui che riuscirà ad arrivare al traguardo nel minor tempo possibile.

28-29 ottobre**LA FESTA DELLE STREGHE****Dove:** Manciano (GR) Loc. Montemerano**Quando:** 28-29 ottobre**Per info:** tel. 331.2049453

In occasione di Halloween, uno dei borghi più

belli d'Italia diventerà il luogo prediletto di magia e suggestioni. Nel corso della Festa, le viuzze del centro saranno teatro di incredibili giochi di luci, musiche e spettacoli cui parteciperanno sinistri personaggi in costume per la gioia dei bambini ma anche degli adulti che li accompagneranno.

La festa è organizzata dalla Proloco di Montemerano, piccola frazione ma perfetto esempio di agglomerato urbano medievale tra le cui costruzioni spicca il Castello, situato nella parte più alta della collina.

29-30 ottobre**SAGRA DEL TORDO****Dove:** Montalcino (SI)**Quando:** 29-30 ottobre**Per info:** www.prolocomontalcino.it

Tel. 0577.849331

Manifestazione storica folcloristica. Dal 1958, l'ultima domenica di ottobre, Montalcino celebra la *Sagra del Tordo*. I Quartieri di Montalcino, Borghetto (bianco e rosso), Pianello (bianco e blu), Ruga (giallo e blu) e Travaglio (giallo e rosso), scendono in campo per sfidarsi in una competizione di tiro con l'arco che accende gli animi di tutta la popolazione. La Sagra del Tordo non rappresenta solo la rievocazione storica ma è un'ottima occasione per degustare i piatti tipici della tradizione montalcinese negli stand dei Quattro Quartieri presso i giardini dell'Impero.

Galli Licio

gioielleria dal 1920

TOUS

jewelers since 1920



concessionario ufficiale

BIBIGI
DAL 1979

LeoPi330

HAMILTON
THE AMERICAN BEAR BRAND SINCE 1852

swatch

SECTOR

Rosato

MORELLATO
Gioielli da vivere

LOCMAN
ITALY

Polello

Que Vos Mille



Montecatini Terme
6-9 Ottobre 2016

MANIFESTAZIONI -EVENTI FESTIVAL DELLA SALUTE

Montecatini Terme, città del benessere e delle acque termali. A pensarci bene, quale luogo migliore per ospitare il più importante appuntamento italiano dedicato alla salute psicofisica e al wellness, capace di chiamare a raccolta ogni anno decine di migliaia di visitatori? Il Festival della Salute sbarca a Montecatini Terme per la prima volta: da giovedì 6 a domenica 9 ottobre quattro giorni di congressi e workshop per sensibilizzare e promuovere la prevenzione, l'adozione di corretti e sani stili di vita, la migliore conoscenza del corpo umano, la consapevolezza delle patologie e delle malattie, l'importanza dell'attività fisica per il benessere fisico e mentale. Tanti i temi che saranno affrontati durante i numerosi dibattiti e convegni: grazie alla collaborazione con associazioni di volontariato e società mediche saranno predisposti spazi dove i visitatori potranno effettuare screening (oltre 20.000 quelli effettuati nel corso dell'edizione 2015) e visite gratuite, per ottenere consulenze sulle principali patologie. Larga partecipazione anche delle scuole, coinvolte in moltissimi meeting che si effettueranno in questi tre giorni, mentre per i più piccoli sarà presente la ludoteca "I mondi possibili", per conoscere il corpo umano attraverso il gioco e il divertimento. Tutto ciò sarà presente all'interno del vastissimo programma del Festival della Salute: il Teatro Verdi ospiterà la cerimonia inaugurale della manifestazione, con taglio del nastro da

parte del Sindaco di Montecatini Terme Giuseppe Bellandi, gli stabilimenti termali e il Municipio le conferenze sui diversi temi che il Festival propone, mentre in Pineta troveranno spazio i numerosissimi stand delle associazioni di volontariato, dove verranno effettuati screening e check-up gratuiti. **www.facebook.com/FestivaldellaSalute.**

FOOD AND BOOK

Simonetta Agnello Hornby, Andrea De Carlo, Diego De Silva, Bruno Gambarotta, Roberto Giacobbo, Gualtiero Marchesi, Insieme a tanti altri scrittori e chef saranno i più importanti protagonisti della IV edizione del Festival del libro e della cultura gastronomica in programma dal 14 al 16 ottobre a Montecatini Terme: un'idea nata nel 2013 dall'assessore Bruno Ialuna con la collaborazione di Carlo Ottaviano e Sergio Auricchio.

Nel secondo weekend di ottobre a Montecatini Terme si terrà dun-

que la quarta edizione del **Festival Food&Book, la cultura del cibo, il cibo nella cultura.** Tanti gli eventi in programma nella tre giorni termale: presentazioni di libri, laboratori e show-cooking in cui la narrazione e la cultura del cibo assolvono un ruolo di primo piano.

Gualtiero Marchesi, considerato lo chef italiano più noto al mondo, sarà l'ospite d'onore della cena di gala in programma la sera dell'apertura della manifestazione. Nella giornata di sabato si terrà la presentazione di **Slow Wine 2017**, la Guida ai vini di Slow Food, con uno spettacolare banco d'assaggio con oltre 500 produttori: si prevede il superamento del record di presenze del 2015. **www.foodandbook.it.**

MONTECATINI INTERNATIONAL SHORT FILM FESTIVAL (MISFF)

Il più longevo festival internazionale dedicato ai cortometraggi, secondo per importanza in Italia solo alla Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia, torna come ogni anno a Montecatini Terme, città che dal 1949 ospita la manifestazione, dal 3 al 9 ottobre. Due le selezioni nelle quali confluiscono opere cinematografiche provenienti da oltre 70 paesi nel mondo: Cortometraggio Internazionale e Cortometraggio Scolastico, ognuna divisa in quattro sottocategorie, Animazione, Documentari, Sperimentali e Fiction. All'interno del programma del Festival saranno presenti anche Le Giornate degli Autori, quarantotto ore dense di incontri e





dibattiti tra autori e produttori, un momento di aggiornamento e crescita.

BTS 2016

Un altro appuntamento che ormai fa parte della tradizione montecatinese: venerdì **7 Ottobre** si svolgerà all'interno dello stabilimento termale **Tettuccio** la ventiquattresima edizione della **BTS**, la Borsa Europea riservata al Turismo Sportivo, Attivo e del Benessere Termale, riconosciuta come l'unica manifestazione realmente rappresentativa, utile e completa per gli operatori del settore. Il workshop riunisce in sé l'esperienza di 24 anni durante i quali oltre 3.000 buyer e circa 20.000 seller hanno contribuito alla sua crescita, attribuendole il ruolo di una concreta opportunità di business. Nelle giornate di lavoro verranno realizzati seminari di approfondimento, aggiornamento e formazione in collaborazione con le principali associazioni nazionali ed internazionali del settore, offrendo momenti che permettono di acquisire idee, spunti ed innovazioni www.borsaturismosportivo.com

ETICOMOBILITY 2016

Venerdì 28 e Sabato 29 Ottobre saranno a Montecatini Terme le giornate dedicate alla sicurezza stradale: nella città termale arriva infatti **Eticomobility 2016**, l'evento organizzato da ACI Pistoia e volto a informare e sensibilizzare i cittadini sui temi inerenti il codice della strada. Per due giorni **dalle 7 alle 24 in Piazza del Popolo e vie limitrofe** corsi di aggiornamento rivolti agli alunni delle scuole del territorio, conferenze con esperti tecnici sul tema dell'omici-

dio stradale, ma anche numerosi eventi serali con musica dal vivo e un'area giochi a disposizione dei più piccoli.

MANIFESTAZIONI SPORTIVE SPORT IN CITTA', GP DEL ROSSO E VIA AL CAMPIONATO DI BASKET

Domenica 9 ottobre appuntamento con il tradizionale Gp del Rosso, la classica di Montecatini per eccellenza organizzata dal Gs Le Casette e riservata



agli Elite Under 23. Saranno 180 al via: partenza alle 11,40 e arrivo alle 16 circa su viale Verdi dopo le fatiche sui colli di Vico e di Goraiolo. Una giornata da non perdere per gli amanti della bicicletta con le squadre più forti d'Italia. A ottobre prende il via anche il campionato di basket di serie B della neonata società Montecatiniterme Basketball: il debutto della formazione termale, da quest'anno allenata da Federico Campanella, avverrà in trasferta (il 2 ottobre a Legnano), ma domenica 9 al Palaterme ci sarà il debutto contro la Virtus

Siena. Alla quarta giornata, sarà già tempo di grande derby: al Palaterme, domenica 24 ottobre alle 18, arriverà San Miniato dell'ex allenatore Barsotti. Il Festival sarà ospitato all'interno del Palazzo del Turismo, mentre le proiezioni verranno effettuate al Cinema Imperiale www.filmvideomontecatini.jimdo.com

EVENTI MUSICALI

MONTECATINI OPERA FESTIVAL

A chiudere la manifestazione musicale organizzata dall'Associazione Culturale "Il Parnaso" saranno i "Concerti d'autunno": **venerdì 7 ottobre alle 21.15 alle Terme Excelsior Moon River** sarà un omaggio al **Montecatini International Short Film Festival**: un viaggio musicale attraverso le più celebri colonne sonore di tutti i tempi. Tuttavia la stagione del Montecatini Ope-



ra Festival non poteva che concludersi all'insegna della grande tradizione operistica italiana: **venerdì 14 ottobre il gala "Verdi, Puccini e... dintorni"** vedrà il soprano **Silvana Froli** e il tenore **Nicola Mugnaini** riprodurre le arie più famose dei più grandi compositori italiani www.montecatinioperafestival.it.

Linea diretta con le terme

Mal di schiena e rachialgia, mali di stagione

Con l'arrivo dei primi freddi, i dolori muscolari, e in particolare quelli cervicali, dorsali e lombari, si riacutizzano e sembrano non darci tregua. Fino al 30 novembre alle Terme Redi sarà possibile effettuare una visita specialistica gratuita con il Medico Fisiatra per la valutazione della propria patologia e per l'individuazione di una adeguata terapia termale che può far scom-

parire o alleviare notevolmente il dolore. I trattamenti prescritti a seguito della visita medica potranno essere eseguiti alle Terme di Montecatini con uno sconto speciale del 20%. Per informazioni chiamate lo 0572/7781 o scrivete a info@termemontecatini.it.

RACHIALGIA
un male di stagione

visita specialistica con medico fisiatra
GRATUITA
20% di sconto sui trattamenti

www.termemontecatini.it
info - v.le verdi, 41 - 0572.7781 - info@termemontecatini.it

fino al 30 novembre

Gusti preziosi in antiche botteghe

ANGHIARI E I SUOI CENTOGUSTI

Solo pensare di elencare cento gusti è un'impresa ardua, la cosa più semplice e sicuramente più soddisfacente per il palato è scoprirli direttamente. L'occasione per un appagante viaggio sensoriale la troverete senz'altro alla XVIIª edizione della **"Mostra Mercato del Turismo Rurale e dei Sapori Tipici delle Nostre Terre"**. Vi possiamo garantire che l'autunno di Anghiari è davvero pieno di sapori. Ancora



botteghe offriranno ai visitatori il meglio della tradizione e dove avverrà un incontro diretto con le aziende produttrici. Il top del settore agrituristico ed enogastronomico è racchiuso in queste quattro giornate dove saranno come sempre presenti tutte le eccellenze valtiberine quali pecorini al cioccolato, vini, ortaggi, salumi, dolci tipici con degustazioni e possibilità di acquisto. Un valore aggiunto verrà dato dalla presenza delle Città Slow che esporranno i loro prodotti. Presente come sempre **"l'Osteria dei Centogusti"**, gestita dalla Proloco di Anghiari e qui potrete da



re libero sfogo alla vostra voglia di prelibatezze Valtiberine, abilmente cucinate e arricchite dalla poetica cornice offerta dalle mura del borgo e con gli affacci sulla piana della Battaglia di Anghiari. L'orario dell'Osteria sarà 9,30-13,00

e 14,00-19,30. Si ricorda anche l'annuale **"Camminata dei Centogusti"** che si svolgerà domenica 30 ottobre con partenza dalle mura. Piero Calli, presidente dell'Associazione Pro Loco di Anghiari ci tiene a sottolineare la spinta e la valorizzazione che si intende rivolgere alle aziende produttrici e di accoglienza turistica, grande risorsa della Valtiberina sia a livello produttivo che di promozione del territorio. Nei giorni della festa, presso l'Osteria dei Cento Gusti sarà attivo lo stand per la cottura diretta di caldaroste ottenute dalle castagne del Ponte alla Piera.

ASS. PRO ANGIARI Comitato Organizzatore

ANGHIARI

SABATO 12 E DOMENICA 13 NOVEMBRE 2016

XXXVI FESTA di SAN MARTINO e dei BRINGOLI

con brustichino, salsicce, castagne e vino nuovo

Programma:

VENERDI 11 NOVEMBRE
ore 18.00 Chiesa della Madonna - Santa Messa
Benedizione e distribuzione del pane di San Martino

SABATO 12 NOVEMBRE
ore 12.00 Galleria G. Magi
Apertura degli stand gastronomici e di degustazione prodotti tipici.
Lungo della Fonte
Mostra Musicale

DOMENICA 13 NOVEMBRE
ore 9.00 CICLORADUNO IN MOUNTAIN BIKE
in città del G.S. Dynamik Bike - Fiume di Mugello
ore 10.00 Galleria G. Magi
Apertura degli stand gastronomici e di degustazione prodotti tipici.
Fiume di Mugello
Lungo della Fonte
Mostra Musicale

DOMENICA 13 NOVEMBRE dalle ore 8.00 alle ore 20.00
PIAZZA BALDACCIO E BORGO ANTICO **MEMORANDIA** Le cose che raccontano
Mercato dell'Antiquariato, modernariato e collezionismo

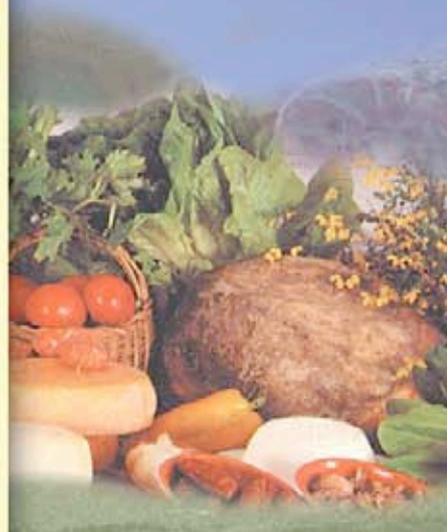
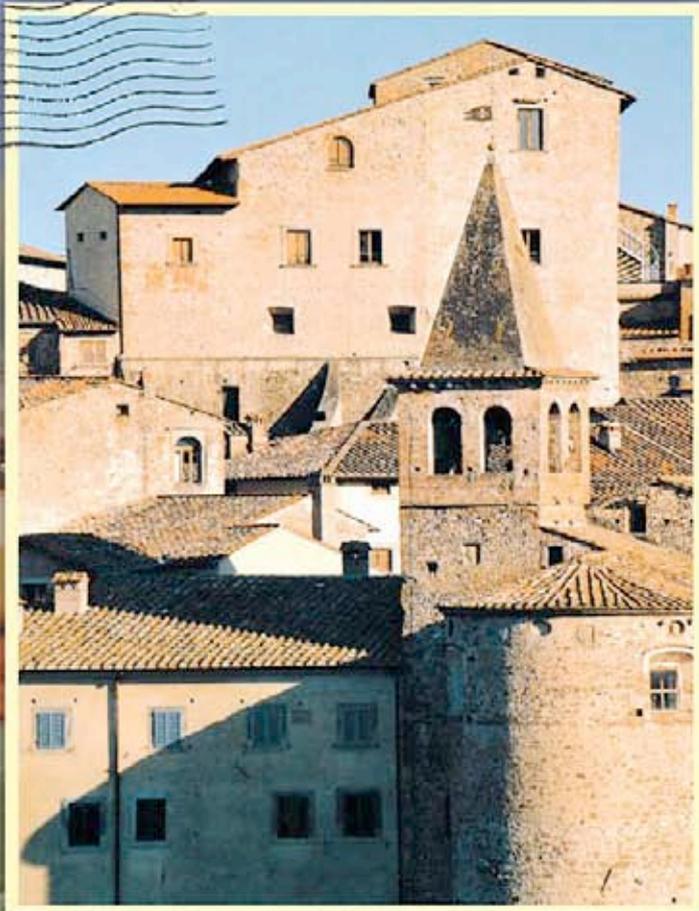
Pro Loco di Anghiari
Corso Matteotti, 103 ANGIARI
(Arezzo) telefono 0575.749279
proloco@anghiari.it

una volta il borgo medievale noto non solo per la storica battaglia del 1140 a cui si ispirò Leonardo per il suo dipinto divenuto famoso in tutto il mondo, ma anche e soprattutto per la ricchezza paesaggistica e gastronomica, ospiterà **"I Centogusti dell'Appennino"**. La mostra mercato si svolgerà nei giorni **29-30-31 ottobre e 1° novembre** snodandosi per il paese dove le suggestive



I centogusti dell'Appennino

AGRITURISMO – ENOGASTRONOMIA



ANGHIARI 29-30-31 Ottobre 1 Novembre 2016

17^a MOSTRA MERCATO
DEL TURISMO RURALE
E DEI SAPORI TIPICI
DELLE NOSTRE TERRE



31 ottobre, anteprima 29/30 ottobre

HALLOWEEN CELEBRATION

Dove: Borgo a Mozzano (LU) -

Quando: 31 ottobre, anteprima 29/30 ottobre

Per info: www.halloweencelebration.it info.halloweencelebration@gmail.com Tel.0583.820473

Torna anche quest'anno il classico appuntamento autunnale. La lucchesia, ed in particolare modo la Garfagnana, è considerata da sempre "terra magica"; molteplici sono le leggende e le fantasticherie tramandate di padre in figlio. Il successo di Halloween deriva soprattutto da questo. L'organizzazione ha inserito sapientemente nell'evento, non propriamente italico, storie, leggende e misteri della nostra tradizione locale (legate ad esempio al Ponte del Diavolo). **La manifestazione** è anche grande spettacolo; un programma ricchissimo di attrazioni, concerti, ospiti, show e rievocazioni, con i suoi 40.000 spettatori provenienti da ogni dove, è sicuramente da considerarsi **l'Halloween Fest più grande d'Italia**.

31 ottobre

MONTECARLOHALLOWEEN

Dove: Montecarlo (LU)

Quando: 31 ottobre

Per info: segreteria@misericiadiamontecarlo.org tel. 0583.22063

Nella notte di Halloween, l'Arciconfraternita di Misericordia di Montecarlo organizza una sera-

ta all'insegna del divertimento e del brivido, con musica "spettrale" ed intrattenimento, stand gastronomici "da incubo", giochi "mostruosi" per i più piccoli e tante altre attrazioni "da brivido" per grandi e piccini.

IL LAGO STREGATO

Dove: Cerreto Guidi (FI)

Quando: 31 ottobre

Per info: www.lagostregato.it

L'antico borgo di Cerreto Guidi festeggia la notte di Halloween con un mercatino a tema stregonesco, con giocolieri, falconieri, arcieri e moltissime altre iniziative adatte a grandi e piccini. Ingresso gratuito ma gradito il costume a tema. Ampi parcheggi e servizi navetta agevoleranno i visitatori. Stand di vino, birra artigianale e prodotti biologici. Celebrazione del rituale di Samhain nella notte più magica e misteriosa dell'anno. Vi aspettiamo al lago dei Salici di Cerreto Guidi!



FIERE, FESTE & MOSTRE MERCATO

1-9 ottobre

FESTA DELLA MADONNA DEL ROSARIO E FIERA ALLA PIEVE

Dove: Sinalunga (SI)

Quando: 1-9 ottobre

Per info: www.comune.sinalunga.it ufficioturisticsinalunga@gmail.com Tel.333.8166793

I festeggiamenti per la Madonna del Rosario si svolgono a Pieve di Sinalunga, nella settimana che comprende le prime due domeniche del mese di ottobre. Oltre alle celebrazioni religiose, la festa ha il suo apice nel tradizionale fierone per le vie della Pieve il martedì dopo la prima domenica di ottobre. La tradizione vuole che la fiera nasca esposizione e mercato di animali e attrezzi agricoli esposti proprio nel cortile della Pieve San Pietro ad Mensulas. Con il tempo, intorno a questo mercato specifico per allevatori e contadini se ne è sviluppato un altro più ampio ed eterogeneo. Tutt'oggi è presente lo spazio degli animali, anche se è dedicato animali da compagnia, e rimane lo spazio espositivo per gli attrezzi agricoli, anche se è nettamente inferiore rispetto ad un tempo. Ci sono dei prodotti must che un sinalungnese, o un vero amante della fiera alla Pieve, non può non comprare, innanzitutto il sedano da accompagnare rigorosamente



Tutte le notti vi aspettiamo con paste calde e panini

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





Antonietta e Luigi

I NOSTRI SERVIZI

- Consulenza e diagnosi con microcamera personalizzata
- Extension "Great Lengths", capelli 100% naturali
- Negozio "Spirit Nioxin" per cute e capelli sani
- Consulente protesico "Capelli for you" con cabina dedicata

**CAPELLI
FOR
YOU**



CALVIZIE? ABBIAMO LA SOLUZIONE PER TE ...SENZA CAPELLI MAI PIÙ!!

Via U. Foscolo, 8n - Montecatini Terme - Tel. 0572 766687

Fashion Italy Parrucchieri Antonietta e Luigi  

Fashion Italy
PARRUCCHIERI



con la porchetta, e le giuggiole, frutto tipico del mese di ottobre. La fiera ha raggiunto da qualche anno a questa parte dimensioni considerevoli, coprendo quasi tutte le strade della Pieve. Anche le due domeniche offrono un'alternativa più ristretta della fiera, soprattutto nelle vie principali della Pieve. Oltre ad un grande mercato per gli adulti, la fiera accontenta i più piccoli con il Luna Park, ormai da tanti anni in Via Nello Boscagli.

5,8 e 9 ottobre

FIERA D'OTTOBRE

Dove: Dicomano (FI)

Quando: 5, 8 e 9 ottobre

Per info: info@comune.dicomano.fi.it
tel. 055.8385433

Una fiera antica dedicata agli antichi mestieri e alle tipicità della zona. Non mancheranno il Corteo Storico, giocolieri e giostre, degustazione e vendita di prodotti locali.

Tanti gli intrattenimenti di genere artistico/artigianale grazie anche alla presenza della Pro Loco di Carmignano con i suoi laboratori per bambini e grazie alla presenza di gruppi per la rivalutazione degli antichi mestieri che, per tutta la durata della festa vi mostreranno le loro creazioni e le loro abilità.

A tenervi su di morale sarà presente la Banda di Vicchio e i carri allegorici curati dal Comitato Carnevale di Dicomano.

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.

INTERNET FESTIVAL 2016

TESSUTI DIGITALI

Dove: Pisa

Quando: 6-9 ottobre

Per info: www.internetfestival.it
info@internetfestival.it

Appuntamento di grande prestigio per l'approfondimento di ciò che l'innovazione tecnologica può rappresentare per il futuro dell'Italia e degli italiani. La manifestazione prevede decine di appuntamenti e centinaia di ospiti, il tutto suddiviso in aree tematiche e progetti specifici per chiunque voglia esplorare le "Forme di Futuro" presentate, delineate, illustrate e costruite durante l'evento stesso. Il tema dell'edizione 2016 è "Tessuti digitali", punto di partenza per un viaggio di approfondimento sulle sponde dell'Arno. L'obiettivo è racchiudere in un solo lasso temporale il passato dagli anni '80 a oggi e il futuro dall'oggi al 2048, così da comprendere nodi e legami che tengono assieme il filo logico dell'innovazione.

MERCATO INTERNAZIONALE EUROPEO

Dove: Firenze - Piazza SS. Annunziata

Quando: 6-9 ottobre

Per info: www.anva.it Tel. 055.2705233

Mercato internazionale europeo a cadenza biennale che si svolge negli anni pari. L'iniziativa, organizzata dalla Confesercenti e dall'ANVA, occupa per l'edizione 2016 l'area di Piazza

food
-E-
book

Tra gli autori:
Simonetta Agnello
Hornby, Andrea De
Carlo, Diego De Silva,
Bruno Gambarotta,
Roberto Giacobbo.

Tra gli chef:
Gualtiero Marchesi,
Daniele Canzian,
Pietro Parisi, Fabio
Picchi, Davide Scabin.

QUARTA EDIZIONE
FESTIVAL DEL LIBRO
& DELLA CULTURA
GASTRONOMICA
MONTECATINI TERME
14-16 OTTOBRE 2016

www.foodandbook.it
info@leggeretutti.it

Leggere tutti
associazione



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



SS. Annunziata (e non Piazza S. Croce). Gli espositori provenienti da tutta Europa caratterizzano la piazza con offerta di prodotti e manufatti tipici dei diversi paesi europei. Saranno esposti prodotti eno-gastronomici e dell'artigianato locale, nei settori alimentare, moda ed oggettistica. Un appuntamento da non perdere per chi vuole passare un fine settimana all'insegna dello shopping internazionale. La X edizione biennale del Mercato Internazionale del 2014 presentò 100 operatori su area pubblica provenienti da Germania, Austria, Francia, Spagna, Portogallo, Belgio, Olanda, Inghilterra, Polonia, Ungheria, Lituania, Finlandia, Repubblica Ceca, Repubblica Slovacca, Grecia, Russia, Siria e Slovenia.

7 ottobre

BTS 2016 - BORSA DEL TURISMO SPORTIVO

Dove: Montecatini Terme (PT)

Quando: 7 ottobre

Riservata al turismo sportivo, attivo e del benessere termale è riconosciuta come l'unica manifestazione realmente rappresentativa nel settore come punto di incontro tra domanda ed offerta. Momenti di approfondimento, aggiornamento ma anche formazione in collaborazione con le principali associazioni nazionali ed internazionali del settore, offrendo momenti di spunti e innovazioni. Saranno organizzati seminari che toccheranno varie tematiche legate al settore.

Location ideale è senz'altro Montecatini Terme, nello Stabilimento Tettuccio, icona architettonica del termalismo italiano e tempio del benessere raffinato a livello europeo.

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 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.

HARBOREA 2016 - FESTA DELLE PIANTE E DEI GIARDINI D'OLTREMARE

Dove: Livorno

Quando: 7-9 ottobre

Per info: www.harborea.com gardenclublivorno@tiscali.it Tel.320.8887044

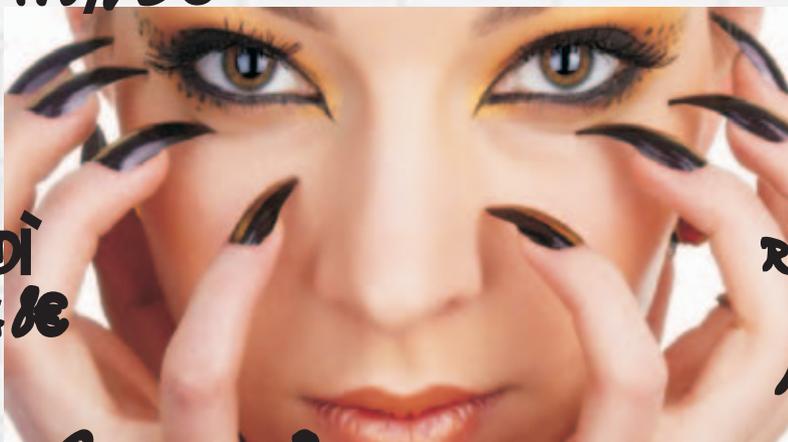
Una nuova edizione della manifestazione florovivaistica organizzata dal Garden Club in collaborazione con il Comune di Livorno. La tre giorni di novità nel settore della floricoltura, giardinaggio, botanica, agronomia e letteratura che animerà il parco di Villa Mimbelli nel secondo fine settimana di ottobre, quest'anno vedrà al centro della kermesse espositiva il restaurato teatrino novecentesco grazie ai proventi delle scorse edizioni, donati dal Garden Club ed alla generosità della Fondazione Maurizio Caponi. Tre le giornate per conoscere le offerte dei più famosi coltivatori di piante inconsuete, tre le giornate per imparare l'arte floreale della scuola di Decorazione del Garden Club, tre le giornate al Caffè letterario per ascoltare gli ospiti cultori del verde, tre le giornate per divertirsi e immergersi nella confortante natura. I temi di cui si parlerà al Caffè di Harborea saranno: "le Rose" il venerdì; "le piante cittadine del mondo" il saba-

MERCOLEDÌ

PEDCURE ESTETICO O CURATIVO
A 15,90€

GIOVEDÌ

PULIZIA VISO A 25€



MARTEDÌ

MANICURE A 8€

SABATO

RICOSTRUZIONE
UNGHIE CON
MEISSA 20€

PROMO VISO
RINNOVA, ILLUMINA E LEGA LE TUE RUGHE
PROGRAMMA ACIDO GICOLICO
99€* PREZZO PER 3 SEDUTE COMPLETE



Via Arno, 29 PIEVE A NEVOLE - infoline 0572 520173



ESTETICA E SOLARIUM



to e "le donne e i fiori" la domenica.

7-9 e 14-16 ottobre
FESTA D'AUTUNNO

Dove: Abbadia San Salvatore (SI)

Quando: 7-9 e 14-16 ottobre

Per info: www.terre-di-toscana.com

info@terreditoscana.net Tel. 0577.778324

La Festa d'Autunno si svolge nel suggestivo borgo antico di Abbadia San Salvatore, dove il sapore del passato si mischia con l'odore del fuoco, le essenze dei cibi, il vociare dei vecchi abitanti, che ogni volta con lo stesso amore accendono i bracieri e organizzano giochi ormai persi nella memoria. Le cantine sono aperte e gli artigiani lavorano nelle botteghe. Apertura degli stand gastronomici sia in Piazzale Michelangelo di fronte all'Abbazia del Santissimo Salvatore che nelle cantine del centro storico con piatti tipici della tradizione amiatina. Lungo le vie del centro storico allestimento autunnale con giochi e intrattenimenti; la sera musica dal vivo nelle piazzette.

Nelle mattine del sabato e della domenica si effettuano escursioni guidate nel bosco alla ricerca di castagne e funghi con esperti. Visite guidate al Parco Museo Minerario di Abbadia San Salvatore con il treno dei minatori in Galleria VII accompagnati dagli stessi ex minatori. Per il programma di dettaglio consultare il sito internet segnalato nelle info.

8-9 ottobre

EXPO SPOSI 2016 - XXVI EDIZIONE

Dove: Lucca- Real Collegio

Quando: 8-9 ottobre

Per info: www.promolucca.it

promolucca@tin.it Tel. 0583.999032

La più importante, completa ed affermata manifestazione espositiva in Toscana, dedicata ai futuri sposi. Le coppie in visita alla **Expo Sposi** troveranno circa 100 espositori e una vasta gamma di servizi che comprendono tutti gli aspetti dell'organizzazione del matrimonio. I visitatori avranno inoltre la possibilità di richiedere preventivi di spesa presso gli stand di loro interesse, di confrontarli tra loro e di trovare le soluzioni più opportune per la loro festa di nozze, il tutto in un unico ambiente e nell'arco di una sola giornata. In occasione della **XXVI Edizione** il programma si fa ricco di eccitanti appuntamenti con la moda e la musica. **Sabato 8 ottobre** si ripropone *La Notte Bianca degli Sposi* con tantissime novità dalle ore 20.00 alle ore 24.00

FIERA DELL'ELETTRONICA

Dove: Campiglia Marittima (LI)

Loc. Venturina Terme, Centro Fieristico

Quando: 8-9 ottobre

Per info: www.eccofatto.info

silvia@eccofatto.info Tel.349.8632614

Un evento da non perdere, per dare libero sfogo agli acquisti di migliaia di prodotti low cost,

ma anche un appuntamento per i Radioamatori ed Artigiani 2.0. Migliaia di articoli del settore elettronico, dall'illuminazione a led e basso consumo fino alla componentistica elettronica, da una vasta gamma di articoli elettrici all'accessoristica per laboratorio fino a telefonia, visori google cardboard e tanto altro. Anche in questa 4ª edizione ci sarà una finestra sul mondo della tecnologia e innovazione con aziende e gruppi di lavoro per capire al meglio il futuro elettronico, che in molte applicazioni quotidiane, è già presente...e poi non possono certo mancare le grandi occasioni del mercatino dell'usato: informatica, radio, elettronica vintage con pezzi e prezzi introvabili. L'orario d'ingresso sarà continuato dalle 09:30 alle 18:30. Il biglietto, valido per due giorni, avrà il costo di 6 euro (intero)/5 euro (ridotto) e gratuito per i ragazzi sotto i 12 anni.

BOSCO IN FESTA

Dove: Montelupo Fiorentino (FI) Loc. Turbone

Quando: 8-9 ottobre

Per info: www.comune.montelupo-fiorentino.fi.it

Tel. 0571 51352

Festival dell'ecologia, del paesaggio e delle tradizioni del mondo contadino. Il legame con la terra, con le nostre tradizioni, la passione e il rispetto per il bosco. Ma anche tanta allegria, giochi e spettacoli per e con il pubblico. Ecco alcune anticipazioni delle attività che saranno



Piante e fiori Addobbi per cerimonie



Composizioni, piante e fiori
per la commemorazione dei defunti
Servizi cimiteriali, manutenzioni e pulizia
monumenti, loculi, cappelle di famiglia

IDEE REGALO

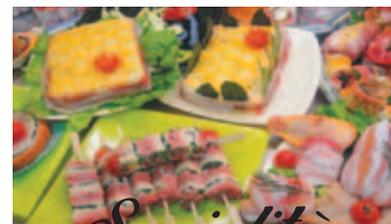
CHEERFUL CANDLE

via Marruota, 80 MONTECATINI TERME 0572.1901635 - 331.4586076



dal 1954 polleria

Del Rosso



Specialità

carni bianche preparate,
di produzione propria,
senza conservanti

Carni di 1ª
Qualità

via Matteotti, 88
MONSUMMANO TERME
telefono 0572.51239



proposte: correre nel verde con la Stramontelupo, la bicicletta lungo la nuova pista pedociclabile, camminata in notturna, guardare le stelle con il Gruppo Astrofili, sculture in legno con i boscaioli e molto altro ancora... Mercatino gastronomico con prodotti di stagione, mercatino agricolo e di artigianato artistico, stand tematici di associazioni e istituzioni che si occupano di ambiente e territorio, e poi giochi equestri, trofeo del bosco di calcetto, musica popolare, divertimento, relax in compagnia...

8-16 ottobre

SCANDICCI FIERA

Dove: Scandicci (FI)

Quando: 8-16 ottobre

Per info: www.scandiccifiera.it Tel. 055.7591320

La più grande fiera campionaria della Toscana a ingresso gratuito. Un vasto programma di eventi, oltre 18mila metri quadrati di area espositiva e 350 espositori. L'evento più popolare e più importante dell'anno, la "vera" festa della città. Si va dall'artigianato tradizionale italiano e internazionale, a raffinati prodotti cosmetici ed erboristici realizzati secondo antiche ricette, e poi ancora calzature, borse, bigiotteria, accessori, oggetti per la casa, enogastronomia, benessere, abbronzatura ed estetica.

9 ottobre

MOSTRA MERCATO DOLCE VERNIO

Dove: Vernio (PO)

Quando: 9 ottobre

Per info: www.comune.vernio.po.it

Mostra Mercato del miele e delle dolcezze della Val di Bisenzio. Anche quest'anno il Comune di Vernio organizza questa rassegna delle migliori produzioni melifere e delle dolcezze del territorio. La manifestazione si articola in due distinti momenti: **CONCORSO DEI MIGLIORI MIELI**, in collaborazione con ARPAT e riservato ai produttori di miele; non è solo una valutazione tra produttori ma anche un'iniziativa dedicata alla promozione del miele della Val di Bisenzio, sempre più conosciuto e apprezzato per la sua grande qualità, oltre che ai prodotti tipici come i biscotti, la pasticceria e le castagne. E poi la **MOSTRA MERCATO DOLCE VERNIO**, dedicata a chiunque produca miele o prodotti derivati dal miele o comunque dolcezze.

EMPOLISSIMA

Dove: Empoli (FI)

Quando: 9 ottobre

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

Tel. 0571.757819

Edizione autunnale di Empolissima: dalle 8 alle 20 lungo le vie del centro saranno presenti 135 banchi di operatori su area pubblica, anche i negozi del centro rimarranno aperti per l'occasione. "Empolissima" è, ormai, un appuntamento fisso e irrinunciabile; e, anche, per quest'edizione

ne si auspica una presenza notevole di visitatori. Organizzata da Confesercenti Empolese Valdelsa, ANVA Confesercenti (Associazione Nazionale Venditori Ambulanti) e con il patrocinio del Comune di Empoli; la fiera promozionale è realizzata in collaborazione con le Associazioni di Volontariato "CAVE" e "COESO".

"Empolissima 2016" non deluderà le aspettative di nessun visitatore, ci saranno occasioni per tutte le tasche, per tutti i gusti e per grandi e piccini!

GIORNATA BANDIERE ARANCIONI

Dove: Casole d'Elsa (SI)

Quando: 9 ottobre

Per info: uff_turistico@casole.it

Tel. 0577.948705

L'iniziativa valorizzerà il piccolo centro toscano con una serie di eventi all'interno del centro storico. Il programma della Giornata Bandiere Arancioni **sarà intenso fin dal primo mattino. Alle 09:00, infatti, aprirà il Mercatino dell'artigianato e dei prodotti tipici**, mentre alle 10:00 chiunque potrà partecipare a un percorso di trekking culturale per le vie del borgo. La Giornata Bandiere Arancioni proseguirà alle 15:00 con visite guidate, giochi e animazioni per bambini e spettacoli di sbandieratori.

Alle 18:00 arriverà la mela casolana, iniziativa che chiuderà la giornata proponendo assaggi di dolci casalinghi a base di mela.



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
paper, paper & design

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



CartaeDesign

DAL 1985
A BORGO A BUGGIANO



LABORATORIO
GIOIELLERIA
OREFICERIA
OROLOGI



VIA ROMA, 14
BORGO A BUGGIANO
TELEFONO 0572.33383

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

LUCA PIATTELLI LUPI
centro beauty

www.lucapiattelli.com

MILANO FASHION WEEK

26 SETTEMBRE



Luca e Katia
Hair Stylist
Milano
Fashion
Week


Schwarzkopf
PROFESSIONAL

**VIENI A SCOPRIRE LE NUOVE TENDENZE DI MODA
DELLA NUOVA STAGIONE AUTUNNO/INVERNO**

info e appuntamenti
+39 0572 411.450

se trovi occupato
+39 388 30.75.088
scrivici anche su WhatsApp





12-14 ottobre

MIAC 2016 - MOSTRA INTERNAZIONALE DELL'INDUSTRIA CARTARIA

Dove: Lucca **Quando:** 12-14 ottobre

Macchinari sempre più sofisticati e soluzioni tecnologiche in rapida evoluzione richiedono un continuo aggiornamento. Durante i tre giorni di manifestazione avranno luogo interessanti convegni gratuiti assolutamente da non perdere, convegni a livello internazionale altamente qualificati, studiati per informare in modo dinamico e concreto i partecipanti provenienti da tutto il mondo. Visitare Miac significa ottenere una panoramica a 360° sulle tecnologie e attrezzature del settore cartario, con la partecipazione di aziende leader di settore con le loro ultime novità della loro produzione per gestire al meglio le varie fasi del ciclo produttivo e di trasformazione della carta e del cartone.

14-16 ottobre

FOOD & BOOK

Dove: Montecatini Terme (PT)

Quando: 14-16 ottobre

Per info: vedi spazio a pag. 84

4x4 FEST - 16° SALONE NAZIONALE DELL'AUTO A TRAZIONE INTEGRALE

Dove: Marina di Carrara (MS) - CarraraFiere

Quando: 14-16 ottobre

Per info: www.4x4fest.com info@4x4fest.com

4x4Fest è il Salone di riferimento del settore, organizzato in un quartiere espositivo e in un territorio (cave, spiaggia, strade, percorsi montani) che per 3 giorni si mettono al servizio della passione integrale e pensato per dare alle aziende la possibilità di presentare le anteprime, gli accessori e le vetture "sempreverdi" ad un pubblico specifico, che attende annualmente la rassegna per scoprire e per testare "dal vivo" e "su strada" le novità del settore. Una pista con un tracciato off-road, gestita dalla F.I.F. (Federazione Italiana Fuoristrada), è allestita per consentire al pubblico di testare le potenzialità delle autovetture 4x4 e dei Quad, in sicurezza e con tutta l'assistenza necessaria, e valutarne la tenuta e la versatilità su un percorso che riproduce tracciati esterni in fuoristrada. Se le moto sono state protagoniste nell'edizione 2015 di corsi, test drive e spettacoli, nella prossima edizione anche loro avranno un'area commerciale dedicata, dove le marche più prestigiose, rigorosamente fuoristrada, proporranno nuovi e vecchi modelli. Un ampliamento merceologico che consentirà di aumentare la visitazione e di essere ancora di più come il punto di riferimento europeo per gli appassionati dell'off road, su due e quattro ruote. La comunicazione si concentrerà nel consolidare l'appuntamento verso gli utenti che già visitano la manifestazione e nell'attrarre sempre più visitatori internazionali già "convertiti" al fuoristrada, ma anche coloro che so-

no in fase di "passaggio", ovvero gli indecisi che a 4x4FEST potranno testare le potenzialità di una vettura off road.

15-16 ottobre

21° EXPO MODEL VENTURINA TERME 2016

Dove: Venturina (LI) - Area Fieristica

Quando: 15-16 ottobre

Per info: vedi spazio a pag. 113

La rassegna nazionale di modellismo, cultura e spettacolo ancora una volta a Venturina, è uno tra i più importanti appuntamenti del modellismo e del collezionismo nel panorama Nazionale, e che si svolge all'interno del Centro Fiere di Venturina Terme a Campiglia Marittima, con il supporto della Sefi srl. Nello spazio esterno si potrà assistere ad esibizioni e attrazioni con auto, trattori d'epoca e modelli radiocomandati. All'interno della manifestazione si svolgerà il concorso di "Modellismo Statico" e la "Borsa Scambio" con esposizione di Auto e Mezzi d'Epoca. In concomitanza sarà possibile visitare anche il padiglione del Museo della Civiltà del Lavoro con oltre dodicimila reperti storici. Servizi bar e ristorazione. Aperta sabato dalle ore 10,00 alle ore 19,00 e domenica dalle ore 9,00 alle ore 18,30.

15-16 ottobre

MOSTRA MERCATO DELLA STAMPA E DEL LIBRO ANTICO

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



Camera di Commercio
Pisa



PISAFOD&WINEFESTIVAL2016

PISANI... DI GUSTO

STAZIONE LEOPOLDA dal 21 al 23 ottobre

**21
venerdì**

18.00 - 22.00
Degustazione
e vendita prodotti

20.00
Show Cooking
musicale
"Cantina Jazz"

**22
sabato**

10.00 - 23.00
Degustazione
e
vendita prodotti
enogastronomici

11.00 e 15.30
Laboratori per bambini

10.00 e 17.30
Gioco e Lettura per bambini

10.00 - 15.00 - 17.00
Laboratori di degustazione guidata

12.30 - 19.30 e 21.00
Show Cooking

**23
domenica**

10.00 - 22.30
Degustazione
e vendita

11.00 e 15.30
Laboratori
per bambini

**10.30
15.00 - 17.00**
Laboratori
di degustazione
guidata

17.00
Concorso
ExtraOlio

12.30 - 19.30 e 21.00
Show Cooking

ARCHIMEDIA COMMUNICATION

INGRESSO LIBERO



www.pisafoodwinefestival.it
info@pisafoodwinefestival.it

**vieni a conoscere
i prodotti e i piatti della cucina pisana**

**Concorso ExtraOlio: riconosci il difetto e vinci l'olio buono!
partecipa ai laboratori del gusto per adulti e bambini**



Dove: Lucca

Quando: 15-16 ottobre

Per info: Centro Culturale Agorà
tel. 0583.445716

La mostra di editoria antica, sempre ricca di opere di pregio selezionate da circa 35 espositori provenienti sia dall'Italia che dall'estero, esperti antiquari specializzati in libri e stampe d'epoca provenienti da ogni parte d'Italia, rendendo questo appuntamento un punto fermo nell'ambito della tradizione antiquaria della città.

15-23 ottobre

MILLENARIA FIERA DI SAN LUCA

Dove: Impruneta (FI) **Quando:** 15-23 ottobre

Per info: www.fierasanluca.it

Tel.055.8953843-348.3517722

Come si intuisce dal nome stesso, questa fiera vanta origini antichissime ed è una delle fiere del bestiame più prestigiose della Toscana. Il programma della Millenaria Fiera di San Luca **metterà in primo piano le esposizioni di animali provenienti da molte regioni. In particolare, la fiera esporrà animali di molte specie, macchine agricole e automobili. Tra i tanti eventi in programma spicca mercoledì 19 ottobre la "Corsa nelle Botti" tra i rioni Fornaci, Pallò, Sant'Antonio, Sante Marie; giovedì 20 ottobre alle 22.30 Grande Spettacolo Pirotecnico.** Nel corso della fiera, poi, ci saranno

spettacoli per adulti e tanti giochi per bambini. Il *programma completo* è disponibile sul sito ufficiale dell'evento. La Millenaria Fiera di San Luca è organizzata dal Comune di Impruneta e vanta una storia che parte dal Medioevo. Nell'XI secolo, infatti, i pastori che transitavano in queste terre già si fermavano ad acquistare i capi d'allevamento dei mercanti.

FIERA DI SAN LUCA A PONTEDERA

Dove: Pontedera (PI) – Piazza del Mercato

Quando: 15-23 ottobre

Per info: www.alteregofiere.com

info@alteregofiere.com Tel. 050.551037

Oltre 150 spazi espositivi presenti. Nell'area esterna sono esposti autocaravan, macchine agricole, prodotti zootecnici e florovivaistici, articoli nautici. Al coperto si trovano prodotti alimentari regionali, olio, vino e dolci, articoli per la casa e piccoli elettrodomestici, abbigliamento, oggettistica, arredamento da interni e per ufficio, etc. Anche quest'anno viene riproposta l'iniziativa EcoTech®, dedicata alle tecnologie ambientali realizzata e collocata nel cuore delle aree espositive della Campionaria.

16 ottobre

FIERA DEL BOCCACCIO – MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO E DELL'ARTIGIANATO

Dove: Certaldo (FI) **Quando:** 16 ottobre

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

Tel. 0571.665734

Tra via Boccaccio, via 2 giugno e le vie limitrofe, saranno presenti oltre 50 banchi di ambulanti di tutti i generi alimentari e non: in piazza infatti anche moda, accessori abbigliamento, tessuti, casalinghi, vintage e usato, intimo, calzature, e il mercatino di artigianato.

16 e 23 ottobre

DAL BOSCO E DALLA PIETRA. FESTA DEL MARRONE E MOSTRA DELLA PIETRA SERENA

Dove: Firenzuola (FI)

Quando: 16 e 23 ottobre

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

Tel. 055.8199477 – 055.8199434

Mostra dei manufatti in pietra serena e mercato dei prodotti locali e del marrone igp di Firenzuola.

In piazza Agnolo saranno allestiti gli stand del comparto lapideo e i banchi dei produttori agricoli, castanicoli e apistici. Insieme ai marroni, le patate, le noci, le zucche decorative, il miele, i frutti dimenticati (meline di bosco, giuggiole, bacche di rosa canina, pere volpine), le candele e i prodotti di apicoltura. Non mancheranno i formaggi e i salumi, le focacce, i dolci di farina di castagne e le specialità gastronomiche proposte dalle Società Sportive delle frazioni del Co-

AUTOFFICINA Iacoponi Alessandro & c.

**Servizio Revisione Auto | Ricarica Condizionatore
Pulizia Condizionatori | Analisi Gas di Scarico | Servizio Gomme**



via Giacomo Leopardi, 1/C MASSA E COZZILE (Pistoia) Località TRAVERSAGNA telefono 0572.79326 – 339.1245507 autofficinaiacoponi@virgilio.it

Da noi vedi tutto il calcio di premium



COLAZIONI - PRANZI DI LAVORO - PIZZA - APERITIVI
PIZZA ANCHE DA ASPORTO

NOSTRI CONCERTI

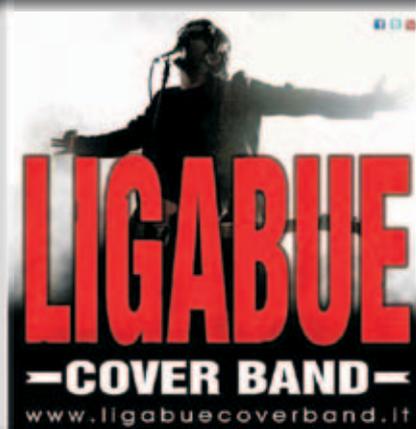
Cena su prenotazione dalle ore 20,00
Inizio spettacolo dalle 22,30

8 OTTOBRE

14 OTTOBRE

21 OTTOBRE

28 OTTOBRE



Via Francesca Vecchia - Molinaccio - Uzzano - 3271128802

studio 73



mune. Gli scalpellini mostreranno ai visitatori le tecniche di lavorazione della pietra serena. Il Laboratorio didattico, Arti e mestieri della pietra, consentirà al pubblico realizzare semplici incisioni su piccoli oggetti in pietra serena.

21-23 ottobre

PISA FOOD & WINE FESTIVAL

Dove: Pisa – Stazione Leopolda

Quando: 21-23 ottobre

Per info: vedi spazio a pag. 91

Pisa Food & Wine Festival giunge alla sua quinta edizione e guarda avanti. Il tema di quest'anno è quello della Dieta Mediterranea declinato sui prodotti locali e sulle ricette della cucina tradizionale pisana. Tanti nuovi produttori del territorio ed un nuovo concorso dedicato all'Olio Extra Vergine di oliva. Interessanti laboratori di degustazione dedicati ai prodotti del nostro territorio: vino, grani antichi, birra artigianale, cioccolato di qualità e miele di spiaggia del Parco di San Rossore.

La Camera di Commercio di Pisa, supportata dall'Istituto Alberghiero Matteotti, dalle Associazioni di Categoria Pisane e dall'Università di Pisa, ha lo scopo di far scoprire al pubblico di appassionati intenditori e consumatori attenti, i prodotti del territorio promuovendo nel contempo un consumo consapevole ed informato finalizzato alla sana e corretta alimentazione. Sessioni di Show Cooking a tema permetteranno di degustare i piatti della cucina povera pisana sul tema della dieta mediterranea e il mangiar sano. Esperti dell'Università di Pisa, durante le serate "nutracheff" affiancheranno i cuochi.

La Ludoteca della Stazione Leopolda vedrà lo svolgimento di uno specifico programma di attività per i bambini e genitori finalizzato all'educazione alimentare: giochi, letture, intrattenimento musicale e degustazione, incontri con esperti nutrizionisti sulla sana alimentazione dei più piccoli. Novità 2016: concorso finale "Extraliolo" che premierà il pubblico. Adulti e bambini saranno infatti impegnati a riconoscere ed individuare le differenze tra oli buoni ed oli difettati. Ai più bravi e meritevoli, premi in olio Extravergine di Oliva di assoluto valore. Per iscrizioni ai laboratori di degustazioni e alle varie attività, visitate il sito, sezione prenotazione (www.pisafoodandwinefestival.it).

22-23 ottobre

NATURALIA 2016

Dove: Livorno Terminal Crociere Staz. Marittima

Quando: 22-23 ottobre

Per info: www.spazio-eventi.it

info@spazio-eventi.it Tel.347.6357063

Appuntamento con il mondo del biologico e del naturale, la più importante manifestazione espositiva della costa toscana.

Naturalia è una fiera tutta da vivere, dove trovare le risposte ai sempre più ricercati bisogni di benessere psico-fisico: sarà una full immersion nel mondo del naturale, delle pratiche non convenzionali, della bioarchitettura, della sana e

consapevole alimentazione. Anche quest'anno i protagonisti della manifestazione saranno: l'Alimentazione, la Salute, l'Ambiente, il Turismo e il tempo libero; ad ogni settore verrà attribuito un colore che indicherà al visitatore il sentiero da seguire per approfondire i propri interessi e soddisfare ogni curiosità. Numerosi saranno i momenti di coinvolgimento con il pubblico con un programma di conferenze, dimostrazioni, workshop e show cooking.

27-30 ottobre

FLORENCE CREATIVITY.IT

FATTO A MANO IN ITALIA

Dove: Firenze – Fortezza da Basso

Quando: 27-30 ottobre

Per info: www.florencecreativity.it info@florencecreativity.it Tel. 055.49721-338.7096708

L'evento dove poter realizzare con le proprie mani oggetti unici ed irripetibili...dove troverai idee regalo meravigliose e veramente originali, dal patchwork, tessuti e filati, decoupage, bijoux, cucito creativo, addobbi natalizi, bricolage, ricamo fino al country painting.

Le più svariate tecniche saranno messe a disposizione dalle menti creative che vorranno cimentarsi o perfezionarsi nel fai da te. Un padiglione ricco di eventi nell'evento, espositori che presenteranno i materiali da scoprire e combinare con colorata fantasia, da miscelare come ingredienti di una ricetta finalizzata alla creazione di ciò che si desidera.

28-29 ottobre

ETICOMOBILITY 2016

Dove: Montecatini Terme (PT)

Quando: 28-29 ottobre

Per info: www.comune.montecatini-terme.pt.it

Venerdì 28 e Sabato 29 Ottobre saranno a Montecatini Terme le giornate dedicate alla sicurezza stradale: nella città termale arriva infatti Eticomobility 2016, l'evento organizzato da ACI Pistoia e volto a informare e sensibilizzare i cittadini sui temi inerenti il codice della strada. Per due giorni dalle 7 alle 24 in Piazza del Popolo e vie limitrofe corsi di aggiornamento rivolti agli alunni delle scuole del territorio, conferenze con esperti tecnici sul tema dell'omicidio stradale, ma anche numerosi eventi serali con musica dal vivo e un'area gioco a disposizione dei più piccoli.

28 ottobre-1 novembre

LUCCA COMICS & GAMES 2016

Dove: Lucca

Quando: 28 ottobre-1 novembre

Per info: www.luccacomicsandgames.com

info@luccacomicsandgames.com

Tel. 0583.401711

Uno degli eventi più attesi dagli amanti di fumetti, film, anime, giochi e molto altro ancora che si ripropone anche quest'anno con un programma ricco di novità e sorprese, a cominciare dal fatto che durerà ben cinque giorni, un giorno in più rispetto agli anni passati. Quella

di quest'anno sarà un'edizione davvero preziosa in quanto unica: in una parola **Gold**, oro, il tema scelto per la Lucca Comics & Games del cinquantenario che celebra le nozze d'oro tra Lucca e il Fumetto. E per questo evento, Lucca Comics & Games ha organizzato una serie di iniziative volte a celebrare gli eventi legati al mondo del fumetto che si sono tenuti dal 1966 (anno in cui Lucca ospitava per la prima volta il Salone dei Comics) fino ad oggi.

Per quanto riguarda invece l'area Games di Lucca 2016, la manifestazione quest'anno potrà vantare di tre Guest of Honor di livello internazionale: **Tony DiTerlizzi**, illustratore amatissimo dai giocatori di Dungeons&Dragons e di Magic, al quale sarà dedicata una mostra personale a Palazzo Ducale, **Brandon Sanderson**, "erede" di Robert Jordan e della tradizione della letteratura fantasy classica, e **Antoine Bauza**, uno degli autori di giochi più interessanti del momento, vincitore del Gioco dell'Anno 2014 con il gioco da tavolo dedicato al Piccolo Principe. Infine, quest'anno ci sarà anche un gradito e atteso ritorno: quello di **Terry Brooks**, che viene a imporre le mani per la nostra **Walk of Fame**, in un momento in cui la sua Shannara una delle più lette e conosciute saghe fantastiche di tutti i tempi, diventa oggi una grande property celebrata dai maggiori broadcaster. E per gli amanti della musica, non mancheranno le sorprese al Lucca Comics & Games!

Quest'anno infatti, troveremo sia l'indimenticabile **Cristina D'Avena**, che terrà uno show inedito e imperdibile, che il gruppo giapponese **Band Maid**, ovvero cinque ragazze vestite da cameriere di maid café, che stanno davvero spopolando in Giappone. Sempre in tema di musica, segnaliamo anche il Cartoon Music Contest, in cui le cartoon cover band di tutta Italia potranno sfidarsi a colpi di sigle dei cartoni più amati! L'area dedicata al **Giappone** anche quest'anno ha in serbo non poche sorprese per gli appassionati del **Paese del Sol Levante**. In questa edizione vi sarà, fra le novità di quest'anno, la **Japan Academy**, in Sala Canova, dove troverete realtà di formazione didattica e tecnica; inoltre, sarà dato più spazio al tema del gioco e dell'associazionismo, mentre il padiglione San Francesco sarà dedicato ai grandi editori di statue e kit.

24° TUTTO SPOSI 2016

Dove: Firenze – Fortezza da Basso

Quando: 28 ottobre-1 novembre

Per info: www.tuttosposifirenze.it

info@tuttosposifirenze.it Tel. 0571.461521

24° edizione della Fiera per sposarsi ed arredare la casa. Saranno presenti tutti gli operatori di settore: dal catering, ristoranti, agenzie di viaggio, confetti, bomboniere, fiori, partecipazioni, auto a noleggio, fotografi, parrucchieri, abiti da sposo e sposa, ville, fino agli articoli da regalo e liste nozze. Fiera aperta al pubblico. Ingresso a pagamento

GUSTATUS 2016



Dove: Orbetello (GR)

Quando: 28 ottobre-1 novembre

Per info: www.gustatus.eu

Un vero e proprio viaggio nel mondo della genuinità dell'enogastronomia della Maremma e dare il via ad un percorso di degustazioni in tutto in centro storico lagunare.

Complice indispensabile di questo viaggio sarà il calice "Gustatus 2016" con la consueta sacchetta da passeggio che vi aprirà le porte all'area degustazione nei padiglioni dedicati alle eccellenze vitivinicole e gastronomiche di piazza della Repubblica, piazza Cortesini e piazza del Popolo. Il calice è acquistabile presso lo stand Welcome Maremma in piazza Duomo o in qualsiasi negozio del centro storico che riporta il bolino "vendita bicchieri".

Unitamente al calice verrà consegnato un opuscolo informativo con la mappa delle attività del Gustatus e alcuni francobolli che danno diritto a ulteriori degustazioni.

29-30 ottobre

MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO BIANCO E NERO E RASSEGNA AGRO-ALIMENTARE

Dove: Barberino di Mugello (FI)

Quando: 29-30 ottobre

Per info: www.tartufaibarberinesi.org

tartufai.barberinesi@alice.it Tel. 055.8477230

Nel centro storico di Barberino di Mugello torna il tradizionale appuntamento con la Mostra

mercato del tartufo bianco e nero e rassegna agroalimentare con esposizione, degustazione e vendita del tartufo bianco e nero e stand di prodotti tipici. La manifestazione ha il centro principale in piazza Cavour dove saranno allestiti per le intere giornate di sabato e domenica decine di stand gestiti dalla locale associazione dei Tartufai barberinesi. Piatti a base di tartufo da assaporare nei ristoranti della zona con gli speciali "Menù del Tartufo".

29 ottobre-1 novembre

FESTA DELLE CANTINE

Dove: Sorano (GR)

Quando: 29 ottobre-1 novembre

Per info: www.soranoinfesta.com

Le cantine dell'affascinante borgo tufaceo saranno aperte secondo questi orari: sabato 29 per cena dalle ore 17:30 fino a chiusura, domenica 30 e lunedì 31 per pranzo e cena dalle ore 11:30 alle ore 16:00 e dalle ore 18:00 fino a chiusura e martedì 1 solo per pranzo dalle 11:30 fino alle 16:00.

Nelle cantine del borgo, scavate all'interno del tufo, sarà possibile degustare i piatti tipici della cucina maremmana, ovviamente accompagnati dai vini locali. Durante il giorno si potrà girare tra i banchi di un piccolo mercato artigianale, mentre la sera si potrà ascoltare musica dal vivo in piazza e itinerante.

30 ottobre

FIERA D'AUTUNNO

Dove: Arezzo

Quando: 30 ottobre

Per info: tel. 0575.984312

Presso l'area Eden di Arezzo il Consorzio Promo Commercio Anva Confesercenti organizza la 15a edizione della Fiera d'Autunno. Dalle ore 9,00 alle ore 20,00 l'area del parcheggio sarà invasa di bancarelle che metteranno in bella mostra le specialità gastronomiche locali. Si va dall'abbigliamento alle calzature, dalla gastronomia alla frutta e verdura di stagione. Inoltre ci saranno operatori con prodotti stagionali e di filiera corta, con qualità garantita come castagne, funghi e tartufi, pane e focacce toscane, salumi vari, oli e vini di aziende locali, terrecotte, ceramiche toscane decorate a mano, piante e fiori, articoli da regalo. Tanti gli ambulanti provenienti dall'intera regione.

4-6 novembre

43° RASSEGNA DELL'OLIO

EXTRAVERGINE DI OLIVA DI REGGELLO

Dove: Reggello (FI)

Quando: 4-6 novembre

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

Tel. 055.8669232

Verde, pizzichino e amarognolo: a novembre è tempo di olio novo e torna la Rassegna dell'olio extra vergine d'oliva di Reggello. Nell'ambito

Pane & Tulipani

Abbigliamento Intimo e mare Uomo, Donna





della manifestazione, una delle più ricche e longeve tra quelle dedicate all'olio della provincia di Firenze, giunta alla sua 43ª edizione, i produttori del territorio fanno degustare sua eccellenza l'Oro Verde di Reggello, con le sue caratteristiche dovute a fattori naturali non ripetibili, come l'altitudine e la composizione del terreno.

MUSICA, SPETTACOLI & EVENTI CULTURALI

19 settembre-9 ottobre

FESTEGGIAMENTI AVIS COMUNALE BUGGIANO PER IL 40° ANNIVERSARIO DI FONDAZIONE

Dove: Borgo a Buggiano (PT)

Quando: 19 settembre-9 ottobre

Per info: pubblicabuggiano@gmail.com
Tel.0572.32511

L'Avis di Borgo a Buggiano festeggia quest'anno i suoi quarant'anni di attività e ha deciso di celebrare questo traguardo con un ricco programma di appuntamenti. In dettaglio gli eventi del mese di ottobre:

5 ottobre, ore 21.00, c/o Pubblica Assistenza AVIS, Conferenza "Una battaglia di civiltà: l'omicidio stradale" legge 23/03/2016 n°41. Relatore Massimiliano Massimi, Presidente del-

la Massimo Massimi ONLUS con Pietro Marini, Presidente dell'Associazione Nazionale Carabinieri Pescia - Collodi.

7 ottobre, ore 21.00, c/o Pubblica Assistenza AVIS, Conferenza "Volontariato e Legalità". Interverranno Prof.ssa Nicoletta Parisi del Consiglio Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), Dr. Attilio Farnesi, Presidente ANPAS Toscana, moderatore Dr. Mauro Lubrani.

8 ottobre, ore 21.00, c/o Pubblica Assistenza AVIS, "Acquarello Borghigiano", il borgo com'era e com'è nei ricordi di un ragazzo degli anni '50. Attraverso i ricordi borghigiani di Daniele Melani, ripercorreremo le tappe più belle, con un occhio alla Pubblica Assistenza Avis, collante della vita associativa del Paese. Con interventi di Sara Baldasseroni, soprano, Manuel Maccioni, pianoforte, Daniele Melani, cantante e Bruno Niccolai, pianoforte.

9 ottobre, ore 9, FESTA SOCIALE, ore 9.00 Santa Messa con S.E. Vescovo di Pescia Roberto Filippini, ore 10.00 Inizio Cerimonia Ufficiale, intervento del Presidente e delle Autorità, premiazione volontari e autorità intervenute; Inaugurazione Monumento all'impegno dei volontari, mezzo attrezzato, cucina.

Ore 12.00 sfilata per le vie cittadine e a seguire rinfresco per tutti i partecipanti. Ore 16.00, Soccorritore per un giorno, gonfiabili per i più piccoli e alle 17.00 merenda.

23 settembre-31 ottobre

29° INTERCITY FESTIVAL - FESTIVAL INTERNAZIONALE DI CITTÀ IN CITTÀ

Dove: Empoli (FI)

Quando: 23 settembre-31 ottobre

Per info: www.teatrodellalimonaia.it
Tel. 055.440852

Quando il festival è nato nel 1988, "Intercity" erano i treni che in Italia collegavano in modo rapido e diretto due grandi città. La manifestazione vuole altrettanto efficacemente mettere in comunicazione ogni anno le città di Firenze e di Sesto Fiorentino con una città del mondo, cercando di dare al pubblico italiano un'idea di ciò che in essa si può vedere, come si organizza e come si vive il mondo dello spettacolo in una realtà tanto diversa. La 29ª edizione è dedicata al teatro rumeno e alla città di Bucarest e inizierà e finirà con un importante "back to Montreal", città che più volte il Festival ha incluso nelle proprie edizioni.

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

FUORI TUTTO
a prezzi di realizzo
prenota ora e paghi comodamente l'anno prossimo



Giovanni
Parisi

BORGIO A BUGGIANO (PT) www.giovanniparisii.it - 0572.32187



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.

6 ottobre

FRA NINNOLI E NANNOLE

Dove: Massa e Cozzile (PT)

Circolo Arci di Traversagna

Quando: 6 ottobre, ore 21.00

Per info: www.soranoinfesta.com

La Scuola di Musica "Il Giardino delle Note" di Torricchio - Uzzano, con il Patrocinio del Comune di Uzzano e del Comune di Massa e Cozzile e con la collaborazione del Circolo ARCI di Traver-

sagna presentano il libro "Fra ninnoli e nannole" di Giacomo Lucchesi. Breve chiacchierata con lo scrittore a cui si alterneranno momenti musicali a cura di Sandra Cecchi e Cinzia Melosi.

Dal 6 ottobre

LASCIAMI GIOCARE SUL SERIO LABORATORIO TEATRALE PER BAMBINI

Dove: Monsummano Terme (PT)

Meta-bios AICS Centro Yoga

Quando: dal 6 ottobre

Per info: <https://lestrennedibaal.files.wordpress.com/2016/07/laboratorio-6-10-anni-monsummano.pdf>

Dopo il progetto "Sconfinamenti", che Ultimo Teatro prosegue con successo, una nuova proposta che coinvolge bambini dai 6 ai 10 anni. Il laboratorio è ideato e condotto da Luca Privitera ed Elena Ferretti, promosso da Ultimo Teatro Produzioni Incivili e dall'associazione culturale Le Strenne di Baal; si terrà a Monsummano Terme e durerà 5 mesi. Il primo incontro dimostrativo gratuito è in programma per il 6 ottobre. La sede del corso, che si terrà ogni giovedì dalle 17 alle 18,30, è il Meta-bios Aics Centro Yoga di piazza Berlinguer, a Monsummano Terme. Luca e Nina, dopo aver girato per anni tutta l'Italia, hanno deciso di fermarsi un po' a casa. In questa sosta, ci accompagneranno in un percorso ludico formativo attraverso le storie dei

super eroi, dei personaggi, delle fiabe, della poesia, della felicità, del teatro. Un modo diverso per conoscersi e condividere con gli altri le proprie follie, i propri mondi ed i propri sogni.

6-9 ottobre

67° MONTECATINI INTERNATIONAL SHORT FILM FESTIVAL (MISFF)

Dove: Montecatini Terme (PT)

Quando: 6-9 ottobre

Per info: <http://filmvideomontecatini.jimdo.com/>

Dopo 67 anni il Festival del Cinema corona un sogno e sposa Montecatini Terme e i cittadini di ogni età. Le celebrazioni avranno luogo dal 6 al 9 ottobre al Cinema Teatro Imperiale e al Palazzo del Turismo. Amare un festival del cinema ed essere riamati è possibile. È un amore disinteressato che dura da 67 anni come hai potuto non accorgerti? ti ha spinto a cercare il senso della vita, ad amarla di più, ha giocato con te e con tutti i tuoi cari per diverse generazioni, ha sollecitato la tua curiosità, ti ha educato. Abbiamo passato insieme momenti indimenticabili, abbiamo riso e pianto, immaginato e creato mondi meravigliosi da esplorare insieme, infine ci siamo promessi amore eterno. Non è possibile mancare questo appuntamento da sogno!

20-23 ottobre

LUCCA TANGO FESTIVAL

Dal 1992 coloriamo il tuo mondo
Vernici per carrozzeria, legno, industria,
edilizia, impermeabilizzanti e resine

COLORIFICIO

Sistema tintometrico elettronico. Lettore ottico per la riproduzione di qualsiasi tipo di colore. Preventivi ed assistenza tecnica gratuita con visita a domicilio.

Autocolor
Montecatini

Divisione Carrozzeria/Industria Divisione Edilizia/Legno

telefono 0572.766929 - fax 0572.912616 autocolor.snc@tin.it sabato pomeriggio aperto 14,30 / 19,00



Dove: Lucca

Quando: 20-23 ottobre

Per info: www.luccatangofestival.it

info@luccatangofestival.it Tel. 345.0129197

Per la prima volta a Lucca un festival di respiro internazionale con 4 giorni di stage, milonghe (pomeridiane e serali), esibizioni e conferenze per un Tango ai massimi livelli, come prova il cast capitanato da due coppie mitiche del Tango Argentino nel mondo: Miguel Angel Zotto e Daiana Guspero, Alejandra Mantiñan e Aoniken Quiroga. Inoltre faranno parte del cast: Stefano Giudice e Marcela Guevara, Stefano Fava e Maya Grego, Laura Grandi con alcune lezioni di tecnica donne. La musica dal vivo sarà fornita da uno dei quartetti più bravi e soprattutto più ballabili del panorama europeo: il quartetto Lo Que Vendrà. Il tutto nella splendida cornice di una meravigliosa location della nostra città.

22 ottobre-13 novembre

FUCECCHIO FOTO FESTIVAL

FOFU PHOT'ART

Dove: Fucecchio (FI) – Parco Corsini,

Auditorium La Tinaia e nuova sede

Palazzo Corsini Museo Civico

Quando: 22 ottobre-13 novembre

Per info: www.fofu.it info@fofu.it

Tel. 0571.20349-339.8767671

Manifestazione creata dal Fotoclub Fucecchio, in collaborazione con il Comune, che si è inseri-

ta in modo deciso tra i più importanti nuovi foto festival nazionali. La ricerca degli artisti più all'avanguardia, le moderne installazioni sapientemente inserite in una suggestiva location medievale e la varietà di linguaggi espressivi presenti, sono le prerogative di questo successo. Il Fucecchio Foto Festival è dedicato non solo ad un pubblico di esperti ma anche a tutti coloro che curiosamente vogliono guardare il mondo da diverse prospettive, attraverso gli occhi di chi, con una fotografia, va ben al di là di una semplice riproduzione della realtà.

27-28 ottobre

FRANCE ODEON - ANTEPRIMA

Dove: Vicchio (FI)

Quando: 27-28 ottobre

Per info: www.franceodeon.com

Tel. 055.2718801

Il Festival, dedicato alla cinematografia d'Oltralpe, organizzato in collaborazione con Institut français Italia, prende il nome dalla magnifica sala 'Odeon' di Piazza Strozzi a Firenze, costruita all'inizio del XX sec. Il 27 e 28 ottobre il festival propone un' anteprima con un omaggio ad Andrei Tarkovski per i 30 anni della morte, in collaborazione con la Cinémathèque française

28 ottobre-2 novembre

MONTELUPO INTERNATIONAL

INDEPENDENT FILM FESTIVAL

Dove: Montelupo Fiorentino (FI) Cinema Mignon

Quando: 28 ottobre-2 novembre

Per info: www.montelupofilmfest.com

info@montelupofilmfest.com

Tel. 0571.51140-0571.51087-0571.518993

Competizione internazionale di opere cinematografiche nazionali e internazionali che prevede cortometraggi di ogni genere della durata massima di 10 minuti, documentari della durata massima di 30 minuti e lungometraggi della durata massima di 90 minuti.

29 ottobre-1 novembre

**"FRANCE ODEON" FESTIVAL
DEL CINEMA FRANCESE DI FIRENZE**

Dove: Firenze – Piazza Strozzi

Quando: 29 ottobre-1 novembre

Per info: www.franceodeon.com

Tel. 055.2718801

Il Festival, dedicato alla cinematografia d'Oltralpe, organizzato in collaborazione con Institut français Italia, prende il nome dalla magnifica sala 'Odeon' di Piazza Strozzi a Firenze, costruita all'inizio del XX sec. France Odeon propone le anteprime dei migliori film francesi dell'anno, presentati da attori, sceneggiatori, registi e produttori.



- Tartarughe e Terrari
- Contratti di manutenzione
- Assistenza a domicilio
- Acquari dolci e marini
- Sconti fedeltà
- Finanziamenti a tasso zero



...IL SOGNO È AVERE UNA VITA VISTA MARE...



www.acquariatlantis.it



ATLANTIS - IL MONDO SOMMERSO

via Empolese, 237 MONSUMMANO TERME (Pistoia)

telefono 0572.520306 fax 0572.090076 info@acquariatlantis.it

**A PESCIA
ORA C'E'**

Gluten Free
di **TEMPERANI** 

Bar • Pasticceria
Produzione Propria

**Vasta gamma di prodotti
secchi e surgelati senza glutine
Vieni a scoprirla!**

Borgo della Vittoria, 8 | PESCIA telefono 0572.477386



EVENTI DEL SAPORE

**6-9, 14-16, 21-23, 28-30 ottobre
e 4-6 novembre**

SAGRA DELLA BISTECCA & FUNGO PORCINO

Dove: Certaldo (FI)

Centro Polivalente Piscina Fiammetta

Quando: 22 settembre-23 ottobre,
tutti i fine settimana

Per info: vedi spazio a pag. 102

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

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 ristoratori aretini, alcuni del mercato internazionale per garantire qualità e risparmio. Gustosi piatti tradizionali, servizio più rapido e molto altro, con un attrez-

zato 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 mercatino 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.

30 settembre-2 ottobre e 8-9 ottobre

SAGRA DEL PORCINO

Dove: Civitella Paganico (GR)

Loc. Casale di Pari

Quando: 30 settembre

2 ottobre e 8-9 ottobre

Per info: www.turismo.civitellapaganico.info
turismo@civitellapaganico.info
Tel. 0564.906050

Nei giorni della sagra si potranno gustare tante specialità a base di funghi porcini (una tra tutte: i funghi fritti), abbinare ai migliori vini prodotti nelle terre circostanti. Non mancheranno poi altre attrazioni come mostre, mercatini, vendita di prodotti locali (pane unto, ciaccini, porcini freschi, castagne ed altre prelibatezze del territorio),

ballo, musica dal vivo e tanto altro. Gli stand gastronomici resteranno aperti tutti i giorni sia a pranzo che a cena, rispettivamente dalle 12:30 e dalle 19:00.

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

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 basterde, 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 appassio-

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**



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



nati 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.

2,9 e 16 ottobre

SAGRA DELLA CASTAGNA

Dove: Montieri (GR)

Quando: 2,9 e 16 ottobre

Per info: www.turismomontieri.it info@turismomontieri.it Tel. 0566.997024

È ormai tradizionale l'appuntamento con la sagra autunnale a Montieri. Protagonisti dell'evento sono le specialità tipiche stagionali, proposte alla maniera monterina. Nelle tre domeniche dell'evento si portano gustare schiaccie e castagnaccio sin dalla mattina, mentre gli stand gastronomici propongono un menù tipico locale a pranzo dalle 12:00. Nel pomeriggio verranno invece proposte caldarroste e vino novo. Numerosi gli eventi collaterali previsti nel programma della sagra. Nel corso delle tre domeniche alterneranno infatti raduni di auto e moto d'epoca, quad, mercatini e spettacoli musicali.

2,16 e 30 ottobre

SAGRA DELLA FICATTOLA

Dove: Scandicci (FI) Loc. San Vincenzo a Torri
Quando: 2,16 e 30 ottobre

Per info: www.facebook.com/circolomcl.sanvincenzo

La sagra ha inizio alle 15:30; in degustazione, ficattole normali, composte della tradizionale e gustosa pasta del pane frita, oppure ficattole ripiene, con prosciutto cotto origano e fontina, ficattole farcite a piacere, e la variante "nutellina", ficattola dolce ripiena di Nutella. Il vino della sagra è un biologico di una fattoria della zona.

3,8,9 e 16 ottobre

RASSEGNE D'AUTUNNO A CUTIGLIANO

Dove: Cutigliano (PT)

Quando: 3, 8, 9 e 16 ottobre

Per info: vedi spazio pag.52

A Cutigliano saranno dedicate tre giornate a due prodotti molto importanti della tradizione culinaria dell'Appennino Pistoiese: il fungo e la castagna. Domenica 3 ottobre "Rassegna della Castanicolora" a partire dalla mattina con visite guidate presso la selva e visita al caniccio, mercatino per le vie del borgo e, a partire dalle ore 10,30, apertura degli stand gastronomici, dimostrazione antichi mestieri a cura del Museo della Gente di Rivoreta ed esibizione del gruppo folkloristico Gigetto nel Bicchiere. Sabato 8 ottobre "Rassegna Micologica" nella fore-

sta Biogenetica con ritrovo a La Pianaccina Pian di Novello. Nel pomeriggio allestimento e apertura della Mostra Micologica presso il Palazzo dei Capitani. Menu a base di funghi nei ristoranti del posto. Domenica 9 ottobre (giornata di bandiera arancione) dalle ore 8,00 "Camminata d'autunno a 4 o 6 zampe" con ristoro, gratuito per chi prenota il percorso gastronomico (tel. 338 7576909) Xconvegno sui funghi, mercatino e, alle ore 12,30, apertura del percorso gastronomico a base di funghi. Musica itinerante e, alle ore 17,00 premiazione del "Cesto più coreografico" e il fungo più spettacolare e premiazione del "Concorso delle Vetrine". Domenica 16 ottobre "Rassegna del Fungo Fritto" a partire dalle ore 10,00 con apertura del mercatino. Ore 12,30 stand gastronomici e, nel pomeriggio, estemporanea mico-gastronomica "Spadellando sotto la loggia" con cuochi professionisti. Musica itinerante per le vie del borgo a partire dalle ore 18,00.

6-9 ottobre

SAGRA DEL FUNGO E DELLA POLENTA FRITTA

Dove: Carrara (MS) - Loc. Sorignano

Quando: 6-9 ottobre

Per info: Tel. 0585.779311-335.5299809

Nel ricco menù, tra le altre cose, troveremo i funghi porcini trifolati con polenta, i funghi

Ada

Vasto assortimento
PRONTOMODA UOMO & DONNA
ABBIGLIAMENTO NEONATO & BAMBINO
PIGIAMI, TUTE, INTIMO
BIANCHERIA PER LA CASA

PREZZI SEMPRE CONVENIENTI,
CORTESIA E QUALITÀ



CF
CARLA FERRONI

ENRICO
COVERI

FRANKIE MALONE

IL GRANCHIO

Camilla

SISI

sloggi

Lovable

navigare

Triumph

Via Lucchese PONTE ALL'ABATE | PESCIA 0572.429010 Segui su



porcini fritti, la polenta frita, le tagliatelle ai funghi porcini e il cinghiale con polenta. Gli stand gastronomici resteranno aperti tutte le sere a cena e la domenica anche a pranzo. Per raggiungere il luogo della sagra sarà attivo un servizio di bus navetta

7-9 ottobre

30ª MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO E DEL FUNGO PORCINO

Dove: Forcoli (PI)

Quando: 7-9 ottobre

Per info: vedi spazio a pag. 60

FESTA DELLA BIRRA

Dove: Pescia (PT)

Quando: 7-9 ottobre

Per info: rione.ferraia@gmail.com

Ogni sera, a partire da venerdì 7 ottobre fino alla domenica 9 ottobre dalle ore 19,00 vi diamo appuntamento alla festa della birra a Pescia, presso via del Pozzetto dove potrete degustare tante varietà di birra e specialità locali da gustare in collaborazione del ristorante di Sauro Brunelli.

8-9 ottobre

FESTA PIC

Dove: Camaiore (LU) – Centro storico

Quando: 8-9 ottobre

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

Tel. 0584.986204

Il centro storico del Comune di Camaiore ospita l'Eden per gli appassionati del peperoncino: la 'Festa Pic', appuntamento imperdibile in Versilia dedicato al gusto piccante e a tutte le forme attraverso il quale può esprimersi. Accanto all'esposizione di decine e decine di varietà differenti di peperoncino, provenienti da tutto il mondo, Camaiore viene invasa da musica, mostre, spettacoli, animazione e dimostrazioni condotte da esperti del settore. Grazie alla preziosa collaborazione dell'Assessorato al Turismo con l'Accademia Italiana del Peperoncino, la due giorni si prospetta indimenticabile per appassionati, curiosi e... golosi.

8-9 e 14-16 ottobre

SAGRA DEL FRITTO MISTO

Dove: Pontassieve (FI) – Loc. Sieci

Quando: 8-9 e 14-16 ottobre

Per info: www.croceazzurra.org

Tel. 055.8309611

La sagra propone un ricco menù sia di carne che di pesce, senza dimenticare le verdure, e comprende primi e specialità tradizionali. In ogni caso si tratta di pietanze preparate dalle abili mani delle volontarie e dei volontari della sezione Val di Sieci della Croce Azzurra. Il ristorante della sagra resterà aperto tutte le sere dalle 19:30, mentre domenica

16 ottobre solo a pranzo dalle 12:30. L'evento si tiene nei locali della SMS Croce Azzurra siti in Piazza Sergio Chiari, ed ha come scopo benefico il finanziamento per l'acquisto di un'ambulanza per il 118.

8-9 e 15-16 ottobre

LA CASTAGNA RACCONTA...

Dove: Liciana Nardi (MS)

Quando: 8-9 e 15-16 ottobre

Per info: www.comunelicciananardi.ms.it

Le vie del borgo storico si animeranno con costumi, colori e profumi per ricordare come un tempo questo prezioso frutto dei boschi di Lunigiana alimentasse la vita e la tavola della gente. Le giornate proposte dal comitato "La castagna racconta..." si svolgeranno nelle piazze e lungo il borgo dove potranno essere assaggiate le "pattoni", frittelle, caddaroste, cian, soladele e altri piatti a base di castagne, accompagnati da vino nostrale. Quattro giornate del passato che vogliamo ricordare nel rispetto di quelle tradizioni così importanti che testimoniano la cultura, povera e contadina, ma ricca di storia e di significato.

8-9, 15-16 e 22-23 ottobre

SAGRA DEL QUARTUCCIO FRITTO E DELLE MONDINE

Dove: Massarosa (LU) – Loc. Bargecchia

Sagra della Bistecca e Fungo Porcino

L'Associazione Nuoto Certaldo organizza la 18ª edizione della "Sagra della Bistecca e Fungo Porcino", a partire da giovedì 6 ottobre fino a domenica 6 novembre compreso, tutti i venerdì, i sabati e le domeniche.

Il menù, sempre ricco, prevede piatti a base di squisitezze tipiche della cucina toscana: immancabile il Gran Pezzo alla Fiorentina, la zuppa di funghi, serviti anche fritti e alla griglia. Antipasti toscani, fettuccine, risotto e zuppe, penne al ragù, gnocchi al fungo e tartufo, secondi a base di bistecca o tagliata con rucola, grigliata mista, e vasta scelta di bevande e vino toscano. Per chiudere...cantuccini e vin santo, liquori e caffè. Aperto tutte le sere a cena e la domenica anche a pranzo, con possibilità di piatti da asporto.

CERTALDO
CENTRO POLIVALENTE • VIALE MATTEOTTI 201
PISCINA FIATINI 11A • LOCALI AL COPERTO • INSCALDATO
APERTO LA DOMENICA A PRANZO E CENA - VENERDI E SABATO SOLO A CENA

XVIIIª SAGRA DELLA BISTECCA & Fungo Porcino

BISTECHE & FUNGHI PORCINI
alla griglia o fritti

FILETTO • TAGLIATA
il tutto accompagnato da fumi di Vino Rosso locale

Ottobre
• 6-7-8-9
• 14-15-16
• 21-22-23
• 28-29-30

Novembre
• 4-5-6

Per Prenotazioni
(Gruppi minimo 6 persone) • 332 41 14944 • info@nuotocertaldo.com

2011!

Associazione Nuoto Certaldo - Tel. 0571.667349 www.nuotocertaldo.com - info@nuotocertaldo.com

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



**pizzeria,
caffetteria**



**panetteria,
pasticceria**



foto di EMANUELE BONELLI

Pizza anche da asporto
dalle 17,00 fino a chiusura

Quelli di

non solo pane



Aperti dalle 5,00 la mattina. Chiuso il lunedì

Via Circonvallazione 48/50 Borgo a Buggiano
(a 300mt dal vecchio negozio verso Borgo a Buggiano)

telefono 0572.32082



Quando: 8-9, 15-16 e 22-23 ottobre

Per info: www.comune.massarosa.lu.gov.it
info@comune.massarosa.lu.it

Tel. 0584.979229-335.7769566

42^a edizione della Sagra della mondina e del quartuccio fritto organizzata dall'Associazione di Pubblica Assistenza Croce Verde Collinare di Bargecchia sulle colline di Massarosa nell'entroterra versiliese. La sagra gastronomica folcloristica, ha come piatto principale le mondine, ovvero le caldarroste, e il quadruccio, ovvero pasta per pane fritta, a cui si affiancano nel menù altre succulente proposte come i tortelli al ragù, lo stinco di maiale al forno e il quartuccio al prosciutto o al biroldo, il tutto accompagnato da un buon vino e dall'intrattenimento della musica dal vivo.

9 ottobre

CASTAGNATA IN PIAZZA

Dove: Molazzana (LU) – Loc. Cascio

Quando: 9 ottobre

Per info: asr.cascio@libero.it

Tel. 347.0819726

Dalle ore 12.30 degustazione delle polente garfagnine: polenta di neccio con ossi, polenta di granoturco con spezzatino, infarinata, affettati tipici locali e dolci di Cascio. Dalle ore 15.00, necci, mondine, castagnaccio e bombonecci. Mercatino prodotti tipici e artigianato locale. Spaccio del lievito naturale

ed istruzioni base per il suo utilizzo e mantenimento. *In caso di maltempo la manifestazione sarà rinviata a Domenica 16 ottobre*

FESTA DELLA CASTAGNA

Dove: San Romano in Garfagnana (LU)

Parco Avventura Selva del Buffardello

Quando: 9 ottobre, dalle ore 12.00

Per info: www.selvabuffardello.it

info@selvabuffardello.it

Tel. 320.2469330-380.1241224

Decima edizione di questa festa dedicata alla castagna: stand gastronomici e laboratorio di cucina per bambini a cura dell'Asilo Nido la Giostra dei Colori di San Romano in Garfagnana.

PASSIONI D'AUTUNNO CIOCCOLATO & CASTAGNE A VERGAIO

Dove: Prato – Loc. Vergaio

Quando: 9 ottobre

Per info: www.comitatofestevergaio.it

info@comitatofestevergaio.it

Tel. 0574.660611-335.5750963-328.1732842

Fondente o al latte, al caffè o alle spezie, trasformato in creative praline o lasciato in blocchi grezzi... Purchè sia CIOCCOLATO! Domenica 9 Ottobre, la Piazza della Chiesa di Vergaio torna ad accogliere uno tra gli eventi più attesi della provincia: la Festa del Cioccolato e delle Castagne "Passioni d'Autunno". Il Cioccolato d'Autore, quello

artigianale, sarà il goloso protagonista della kermesse, dalle ore 9 alle 20, assieme alle Caldarroste del Monte Amiata, primizia stagionale, in abbinamento con il Vino delle Fattorie Vitivinicole di eccellenza. La nota ed attesa manifestazione organizzata dalla Pro Loco Comitato Feste Vergaio, a ingresso libero, conta ogni anno un numero crescente di espositori e di pubblico, grazie anche alle novità che di anno in anno vanno ad arricchire il palinsesto dell'evento.

DIT'UNTO – 4° FESTIVAL DEL MANGIAR CON LE MANI

Dove: Castelnuovo Berardenga (SI)

Loc. Villa a Sesta

Quando: 9 ottobre, dalle 11 alle 20

Per info: www.facebook.com/pages/Villa-a-Sesta Tel. 340.8974173

Il successo delle prime tre edizioni ha spinto gli organizzatori a dar vita a un evento sempre più ricco e variegato. Rimangono fissi i capisaldi della manifestazione – buon cibo, artisti di strada, intrattenimenti per bambini e adulti e schietta ospitalità paesana – così come la volontà di proporre cibi di strada e "finger" tradizionali, dal lampredotto alla cecina, dagli arrosticini alla piadina.

9 e 15-16 ottobre

SAGRA DEL FUNGO E DELLA CASTAGNA E PALIO DEL BOSCAIOLO

Pescheria, friggitoria, grigliaria Federico

Scegli & Mangia PESCE GRIGLIATO a Scelta



Pesce & Patatine al completo
FRITTO ARISTO DI PESCE
(CALAMARI & Gamberi)
+ PATATINE FRITTE



1 Porzione di Spaghetti a Scelta

TRABACCOLARA
VONGOLE
SCOGGIO ROSSO
SCOGGIO BIANCO
GAMBERETTI & ZUCCHINE



Patatine



Frittura di Pesce



Paella



Cacciucco

13.00

6.00

Grande

Piccolo

**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





dal 1924

Libreria Michelotti

Libreria

cattolica, scolastica, libri
da ragazzi, letture per la
scuola, libri per bambini

DIZIONARI SCONTO 15%

SUSSIDI PER IL CATECHISMO

Articoli religiosi

crocifissi, icone, statue,
medaglie, rosari, ricordini
per battesimo, cresima e
comunione

Cartoleria

vasto assortimento


d
a
l

1
9
2
4



**ORDINI TELEFONICI
E SPEDIZIONI A
DOMICILIO!!**

(al costo di € 4,00)



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

Tel. 0572 321045 - Fax 0572 549018 - libreriamichelotti@gmail.com -   Libreria Michelotti



Dove: Castiglione d'Orcia (SI)
Loc. Vivo d'Orcia

Quando: 9 e 15-16 ottobre

Per info: www.terre-di-toscana.com

info@terreditoscana.net Tel. 0577.778324

All'interno della sagra si possono degustare pietanze a base di funghi e di castagne accompagnati da un fitto calendario di spettacoli che culmina il 16 ottobre nel Palio del Boscaiolo, un confronto tra le due contrade del paese, il "Pian delle Mura" e le "Caselle", impegnate nel tagliare in sei parti un tronco del diametro di cm. 60 circa, per la realizzazione di sei sedie, ed un altro tronco del diametro di cm. 25 circa, per la realizzazione di sei scodelle nelle quali dovrà essere versata la polenta che nel frattempo verrà preparata dagli altri concorrenti.

9 e 16 ottobre

FESTA DEL MARRONE E DEI PRODOTTI TIPICI

Dove: San Piero a Sieve

Quando: 9 e 16 ottobre

Per info: www.prolocosanpieroasieve.it prolocosanpieroasieve@gmail.com Tel. 055.8487241

Marroni, prodotti tipici, mercatino dell'artigianato e intrattenimento. Nelle due domeniche centrali del mese di ottobre si tiene a San Piero a Sieve la tradizionale festa del marrone e dei prodotti tipici. Giunta alla

sua ottava edizione, la manifestazione, promossa grazie all'impegno dei volontari della Proloco è uno degli appuntamenti clou nel panorama di sagre e feste mugellane dedicate al marrone. L'Area Feste di via Roma si trasformerà per due domeniche consecutive in uno spazio dedicato al gusto, all'artigianato e al divertimento. L'ingresso alla manifestazione è libero e si svolgerà anche in caso di maltempo, con possibili variazioni del programma.

FESTA DEI MARRONI

Dove: Vicchio (FI)

Quando: 9 e 16 ottobre

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

Tel. 055.8439225

Vendita diretta del marrone IGP del Mugello, vendita diretta dei prodotti tipici del Mugello e della montagna fiorentina, antica sgranatura del formentone (mais), stand gastronomici per degustazioni di prodotti a base di marrone, sdiricciatura del Marrone, mercato ambulante e intrattenimenti

9,16 e 23 ottobre

49ª SAGRA DELLE FRUGIATE

Dove: Pescia (PT) – Loc. Vellano

Quando: 9, 16 e 23 ottobre

Per info: Tel. 0572.409101

Vellano, il capoluogo della Svizzera Pesciatina, il paese degli scalpellini, si appresta a

vivere tre giornate di intensa attività; tutto sarà predisposto al meglio per accogliere i tantissimi visitatori provenienti dalla Toscana intera ed anche da fuori regione. Tutti vorranno assaggiare le squisite castagne arrostiti nella grande padella ed annaffiate con buon vino vermiglio, oppure gustare i necci, semmai con ricotta e cioccolato, sapientemente cucinati con la farina del nuovo raccolto o ancora, deliziarsi con le frittelle di farina dolce o con una bella fetta di castagnaccio con uvetta, noci e pinoli. Tante cose buone, tante specialità che hanno l'antico gusto genuino dei prodotti tipici di queste montagne. Per tutte e tre le domeniche si inizierà con la distribuzione dei prodotti a partire dalle ore 14 ma già fin dal mattino la festa offrirà momenti interessanti tra i quali la visita al castello ed alle sue bellezze come le chiese dei SS Sisto e Martino e San Michele, la visita al museo del cavatore e del minatore e la visita alla mostra dedicata all'Eroe dei Due Mondi dal titolo...Garibaldi fu ferito, fu ferito ad una gamba! curata da Cesare Bocci e che presenta, tra le altre cose, la documentazione della riconoscenza che il paese di Vellano gli attribuì nel 1883. Nel pomeriggio sarà anche possibile visitare la cava di pietra serena di Marco Nardini, unica attiva nella provincia di Pistoia, dove si possono ammirare le statue realizzate dai partecipanti al simposio internazionale "scultori in

LABORATORIO ARTIGIANALE

Il Mattarello

PASTA FRESCA FATTA A MANO

**TUTTI I GIORNI
SU PRENOTAZIONE**
potrete trovare **QUALUNQUE TIPO**
DI PASTA anche **INTEGRALE,**
AL FARRO E AL GRANO
SARACENO



**Tutti i venerdì
pasta ripiena di
pesce**
E' gradita la prenotazione



...per garantirvi Qualità e Bontà ogni giorno!

Cappelletti ripieni
Tortellini bolognesi
Ravioli ricotta e spinaci
Tortelli di zucca/patate
Lasagne pronte
(da infornare)
Tagliatelle e Maccheroni

...e molte
altre specialità!

via Empolese, 90 PIEVE A NIEVOLE (Pistoia) telefono 331.5261853 ilmattarello1@gmail.com

Corsi di Musica per

Pianoforte
Pianoforte Moderno
Pianoforte Jazz
Tastiere
Organo Elettronico
Canto Moderno

Chitarra Rock
Chitarra Elettrica
Chitarra Acustica
Chitarra Jazz
Chitarra Classica
Basso Elettrico

Batteria e Percussioni
Teoria, Armonia Moderna, Arrangiamento e
Composizione

Direttore FERNANDO LA VIGNA. Chitarrista, pianista, tastierista, compositore, cantante. Ha fatto concerti in molte città europee ed ha scritto musiche sia per il cinema che per il teatro. E' considerato uno dei più esperti insegnanti RGT e LCM in Europa ed è stato abilitato e riconosciuto da LCM e dalla University of West London per i corsi di laurea in pianoforte, chitarre, tastiere, canto e composizione: unico in Italia. E' inoltre referente LCM per la Toscana.



PER BAMBINI, RAGAZZI E ADULTI SENZA LIMITE DI ETÀ

**SI TERRANNO IN SEDE, PER CHI È INTERESSATO, ESAMI RELATIVI AL CORSO
SCELTO, DALLE COMMISSIONI ESAMINATRICI**

DEL LONDON COLLEGE OF MUSIC (DIRETTAMENTE DA LONDRA)

**ACCREDITATI DALLA UNIVERSITY OF WEST LONDON, PER IL RILASCIO DI CERTIFICAZIONI
CHE RIENTRANO NEL QUADRO DELLE QUALIFICHE EUROPEE E DI DIPLOMI UNIVERSITARI.**



PATRONI D'ONORE:
Sir Paul McCartney, David Gilmore,
Suzy Quatro, Neal Murray,
Carlos Bonell, eccetera



**UNIVERSITY OF
WEST LONDON**

LONDON COLLEGE OF MUSIC EXAMINATIONS



sedi

MONTECATINI TERME

viale S. Francesco, 24

BORGO A BUGGIANO

via Mazzini, 23

PONTE BUGGIANESE

via Puccini, 12 c/o Circolo Ricreativo

UZZANO

via Provinciale Lucchese, 145/147

infoline

338.9382324

www.europeanmusicinstitute.it



cava" diretto da Silvio Viola. Nelle tre domeniche della sagra, nei ristoranti di Vellano e Macchino sarà possibile pranzare e cenare con piatti tipici a base di castagne. Durante la sagra infine non mancherà l'intrattenimento per i più piccoli e la musica per tutti. La 49ma sagra delle frugiate è organizzata dal circolo Arci di Vellano in collaborazione con Avis, CRI, gruppo Gaev, Gruppo Parrocchiale, Museo del cavatore e minatore e con il patrocinio del Comune di Pescia.

9,16,23,30 ottobre

SAGRA DELLE CASTAGNE E DEL MARRON BUONO DI MARRADI

Dove: Marradi (FI) – Piazza Scallelle

Quando: 9,16,23,30 ottobre

Per info: lnx.pro-marradi.it

info@pro-marradi.it Tel. 055.8045170

Tradizionale sagra che come ogni anno si ripete tutte le domeniche di ottobre. Molti stand gastronomici che proporranno ai visitatori le tradizionali leccornie del famoso frutto "Il marrone di Marradi" quali: i tortellini di marroni, la torta di marroni, il castagnaccio, le marmellate di marroni, i marrons glacés, i "bruciati" (caldarroste), etc. Per le vie del paese saranno, inoltre, in vendita i classici prodotti del bosco e sottobosco, oltreché altri prodotti artigianali e commerciali. Le

domeniche di sagra saranno, poi, animate da artisti di strada e musicisti itineranti che si alterneranno nel corso delle 4 giornate in questione.

Sarà aperto il self service "Il riccio" con degustazione di piatti della cucina tradizionale marradese come la polenta ai funghi porcini, carni al girarrosto accompagnati da vini della regione e dolci a base di castagne. I pomeriggi saranno allietati da spettacoli di musica e varietà con la presenza di attrazioni per bambini, oltre ad uno spettacolo di illusionismo. Infine il treno a vapore per vivere un suggestivo viaggio immersi nel paesaggio dell'Appennino Tosco-Romagnolo. Accesso alla zona della sagra: € 2; gratis per i minori di anni 14.

SAGRA DEL MARRONE E DEI FRUTTI DEL SOTTOBOSCO

Dove: Palazzuolo sul Senio (FI) Centro storico

Quando: 9,16,23,30 ottobre

Per info: www.palazzuoloturismo.it

info@palazzuoloturismo.it Tel. 055.8046125

Mostra mercato di prodotti tipici, gastronomia a base di marrone fresco o lavorato, caldarroste, castagne e derivati, funghi, tartufi, frutti del sottobosco e frutti dimenticati, marmellate, mercatino di hobbistica e artigianato. Sebbene il Marrone del Mugello

(con il suo marchio IGP) sia il prodotto forse più importante di questa terra, la Proloco di Palazzuolo sul Senio non trascura il far conoscere altri beni preziosi come il fungo, il tartufo e i prodotti del sottobosco. Il borgo medievale, nei giorni della festa, sarà ancora una volta una miscela di profumi che stuzzicheranno senza ombra di dubbio i vostri palati. Potrete quindi assaggiare o acquistare tutte le ricchezze di questa terra come torta, castagnaccio, i tipini, i tortellini, farina di castagne e tanto altro ancora. Aperta dalle ore 10,00 alle ore 18,30.

CASTAGNATA DI PONTREMOLI

Dove: Pontremoli (MS)

Quando: 9,16,23 e 30 ottobre

Per info: richy11@libero.it tel. 360.700369

La castagnata è una golosa occasione per saziare il palato e la mente. Oltre a degustazioni di prodotti tipici della stagione (condotta slow food Lunigiana) come caldarroste, pattona, frittelle, sgabei, torte d'erbi e stand di vini selezionati, avrete anche a disposizione il tradizionale Trenino Lillipuziano che vi porterà in giro per il paese, oltre a visite guidate a cura dell'Farfalle in Cammino e a cura della Sigeric di Pontremoli (www.sigeric.it). La manifestazione quest'anno cambierà location e si terrà presso il Teatro della Rosa dalle ore



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

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



11,00 alle ore 19,00. Menù convenzionati con i ristoranti del paese con piatti tipici.

14-16 e 21-23 ottobre

LA CASTAGNA IN FESTA

Dove: Arcidosso (GR)

Quando: 14-16 e 21-23 ottobre

Per info: www.comune.arcidosso.gr.it locoarcidosso@yahoo.it

Manifestazione che ogni anno richiama migliaia di persone da tutta Italia. Convegni, stand gastronomici con prodotti a base di castagne, birra di castagne. Apertura delle cantine nel centro storico, spettacoli e concerti per le vie del paese, corteo medievale, mercatini dell'artigianato e antiquariato. L'evento è un momento innanzi tutto di celebrazione della **Castagna del Monte Amiata**, frutto che ha ottenuto il **marchio di tutela IGP**.

15-16 ottobre

MONTECARLO CHOCOLATE

Dove: Montecarlo (LU)

Quando: 15-16 ottobre

Per info: tel. 0583.228881

fb pro loco montecarlo

Torna anche quest'anno l'appuntamento più atteso per i golosi all'interno del quale troverete le migliori cioccolaterie artigianali della

Toscana, concentrate nella centrale via Roma che offriranno il meglio dell'arte della cioccolata con versioni classiche e interpretazioni innovative. Fondente, al latte, con noccioline, con riso soffiato, mandorle e pistacchi, agli aromi oppure piccante o semplicemente in tazza, la cioccolata è un universo goloso che tutti amano alla follia.

Degustazioni di vini/cioccolato e distillati/cioccolato con la possibilità di visitare la fortezza aperta al pubblico per l'occasione. Intranimenti per i più piccoli e anche il teatro sarà aperto per permettervi di visitarlo. Orario della festa sabato dalle ore 14,30 alle ore 20,00 e domenica dalle ore 10,00 alle ore 20,00.

38ª SAGRA DEL TARTUFO BIANCO E DEL FUNGO

Dove: San Miniato (PI) – Loc. Balconevisi

Quando: 15-16 ottobre

Per info: www.usbalconevisi.it

info@usbalconevisi.it Tel. 345.1186594

Sono gli aromi dei prodotti tipici locali, caratterizzanti il periodo autunnale, quelli celebrati a Balconevisi durante la sagra. Nel corso della due giorni sarà possibile mangiare presso gli stand gastronomici con le specialità locali a base di fungo e tartufo, ma anche partecipare ai numerosi eventi previsti

per l'occasione. Si potrà cenare in entrambe le giornate dalle ore 20:00, mentre il pranzo sarà possibile solo di domenica dalle 12:30. L'evento da anni segue quello del *Palio del Paperone*, la sfida tra le contrade di Balconevisi che si tiene solitamente nel fine settimana precedente.

15-16 e 22-23 ottobre

SAGRA DEL BOLLITO

Dove: Pelago (FI) – Centro Pastorale La Pira

Quando: 15-16 e 22-23 ottobre

Per info: www.prolocopelago.it

info@prolocopelago.it Tel. 339.8627130

Due fine settimana di vecchi sapori a Pelago: una sagra che vi offre il piacere di sperimentare prelibatezze tipiche e ormai sempre più rare come il collo ripieno, il lessso rifatto, il gran bollito (con lingua!). Ma c'è di più: le massaie prepareranno per voi tortellini in brodo o al ragù, sugo scappato, durrelli (le cipolle del pollo), salse (tartara e verde), crostini ai fegatini, carrettiera. E chi non ama tutte queste prelibatezze non si preoccupi: vi aspettano patatine fritte e un'ottima grigliata di salsicce e rosticciana.

16 ottobre

FESTA DEL VINO DI RIANA

Dove: Fosciandora (LU) – Loc. Riana



Pane toscano, salumi e formaggi esclusivamente di prima qualità con presidio Slow Food
Vasto assortimento di vini



Dal 2 ottobre aperti anche la domenica mattina



Siamo su Facebook alla pagina La Botteghina e sull'app Be Here

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

telefono 388.9572549 labotteghinaalimentari@gmail.com

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**

16 OTTOBRE 2016 ore 12,30

 **FIorentINA**

 **ATALANTA**

23 OTTOBRE 2016 ore 15,00

 **CAGLIARI**

 **FIorentINA**

26 OTTOBRE 2016 ore 20,45

 **FIorentINA**

 **CROTONE**

29 OTTOBRE 2016 ore 18,00

 **BOLOGNA**

 **FIorentINA**

6 NOVEMBRE 2016 ore 18,00

 **FIorentINA**

 **SAMPDORIA**

 **20 OTTOBRE 2016 ore 19,00**

 **SLOVAN LIBEREC**

 **FIorentINA**

 **3 NOVEMBRE 2016 ore 21,05**

 **FIorentINA**

 **SLOVAN LIBEREC**

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



Quando: 16 ottobre

Per info: vedi spazio a pag. 59

IL CAMMINO DEI MARRONI.

LA MARRONATA

Dove: San Godenzo (FI)

Comunello di Casale

Quando: 16 ottobre

Per info: www.comunellodicasale.it

Tel. 055.8373826 – 335.332139

Sagra del marrone: a Castagno d'Andrea nelle due domeniche di festa, il 23 e 30 ottobre, si potranno acquistare marroni del Mugello IGP, miele, farina di castagne, e altri prodotti tipici nel mercato dei produttori locali e prodotti tipici.

22-23 ottobre

SAPORI D'AUTUNNO

Dove: Pieve Fosciana (LU)

Quando: 23 ottobre

Per info: asdpievefoscian@gmail.com

tel.347.6461832 fb Asdpievefosciana

La manifestazione ripercorre le quattro aie della Passeggiata Degustativa del Formenton 8 file (tipo grano della Garfagnana) che si svolge di agosto, sostituendo la polenta di grano turco con quella di farina di castagne e con altri prodotti tipici autunnali, ossi di maiale, insaccati, tagliatelle di farina di castagne, castagnaccio e buccellato con fa-

rina di neccio.

Nel pomeriggio le mondine, cotte come da tradizione con la padella, e i necci oltre ad attività di intrattenimento. Una buona occasione per gustare ottimi prodotti, bere buon vino, comprare prodotti tipici ed artigianali nel mercatino lungo la via principale del paese.

FESTA DELLA CASTAGNA DI LUCCHIO

Dove: Lucchio – Bagni di Lucca (LU)

Quando: 23 ottobre

Per info: www.prolocobagnidilucca.it

tel. 338.8794351

Nella piazza antistante la Chiesa di San Pietro di Lucchio si svolgerà la tradizionale sagra della Castagna che nasce come momento di celebrazione della castagna carpinese, ovvero la varietà prodotta dai castagneti che circondano il paese. La coltivazione di questo frutto ha rappresentato, in passato, uno dei principali sostentamenti per la popolazione locale, oggi quasi del tutto dismessa. Si parlerà del castagno e delle sue malattie, degli strumenti della raccolta, dei metati, della farina di castagna ma alle 12,30 vi attenderà un pranzo abbondante a base di antipasto, due primi, secondo e contorno, dolce, acqua e vino a volontà.

Nel pomeriggio apertura degli stand (dalle ore 15,00) con distribuzione di caldarroste,

castagnaccio, frittelle di farina dolce e visita guidata al metato.

FESTA DELLE CASTAGNE

Dove: Greve in Chianti (FI) Loc. Lucolena

Quando: 22-23 ottobre

Per info: prolocolucolena@yahoo.it

Tel. 366.4541148

Come ogni anno a Lucolena si festeggia l'arrivo dell'autunno con uno dei frutti più tipici e tradizionali della zona...la Castagna appunto! Come mancare l'appuntamento con caldarroste (le mitiche "bruciate") e ballotte magari accompagnate da un buon bicchiere di vino?! Non mancano poi gli stand gastronomici, i mercatini, i prodotti tipici, l'intrattenimenti e i giochi per grandi e piccini. Tutto nel tipico scenario della piazzetta di Lucolena circondata da boschi secolari, pascoli e abitazioni tradizionali.

FESTA DELLA ZUCCA

Dove: Foiano della Chiana (AR) Centro storico

Quando: 22-23 ottobre

Per info: www.comune.foiano.ar.it

XIV edizione di questa fiera gastronomica singolare, promossa dal CLUB AMICI DELLA ZUCCA. PESA LA ZUCCA! Foiano 2016 è la gara di peso che mette in competizione i più grossi esemplari di zucche giganti della Valdichiana e non solo; dal 2008 grazie al-

LORENZINI

Panificio



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



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

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



la sinergia tra il Club e DecoraZolla.it la gara è entrata a far parte del campionato mondiale delle zucche giganti poiché il Club si è affiliato al Great Pumpkin Commonwealth la federazione con sede negli USA che racchiude i club di tutto il mondo. Molte iniziative in programma per l'edizione 2016 fanno da arricchimento e contorno alla gara che si svolge dalle 15 alle 18.30 in Piazza Matteotti; a partire dagli stand espositivi di coltivatori e appassionati di zucche che metteranno in mostra i loro coloratissimi e bizzarri esemplari e ovviamente l'allestimento con le zucche (sempre con un tema a sorpresa) della piazza Fra' Benedetto.

Tre punti di ristoro per assaggiare piatti della tradizione locale in Piazza Matteotti sono organizzati dal club Amici della zucca per completare il percorso gastronomico nel Centro storico.

CASTAGNALANDIA

Dove: Castelnuovo Val di Cecina (PI)

Quando: 22-23 ottobre

Per info: www.comunecastelnuovovdc.it

utc@comune.castelnuovo.pi.it

Tel. 0588.20755-329.6503747

Ogni anno, il terzo week-end di ottobre vede protagonista indiscussa la castagna, prodotto tipico del nostro territorio. Una festa che

vede coinvolte e partecipi Amministrazione comunale, Pro Loco, Associazioni, commercianti e i cittadini. Ad ogni edizione si ripercorrono, giocosamente e senza pretese, periodi storici che hanno caratterizzato il nostro paese: inizi del 900, anni 60, l'unità d'Italia, il 600, il Medioevo.. ogni anno qualcosa di diverso per far festa insieme.

22-23, 29-31 ottobre e 1 novembre

VOLTERRAGUSTO

Dove: Volterra (PI)

Quando: 22-23, 29-31 ottobre e 1 novembre

Per info: vedi spazio a pag. 55

23 ottobre

FESTA DELLA FRUGIATA

Dove: Sambuca Pistoiese (PT) – Loc. Treppio

Quando: 23 ottobre

Per info: iborghiditreppio@yahoo.it

tel. 347.1895469

Nella frazione di Treppio, nel comune di Sambuca Pistoiese, si terrà la festa della Frugiata nella bella cornice del Parco di Villa Gargallo. Proprio nel parco, dalle ore 12,30 verrà servito un pranzo a base di polenta e condimenti vari. Alle 14,30 inizierà la festa dedicata alla castagna cucinata nella tipica "padeda bugada" cucinata dai frugiadai treppiesi. Le caldarroste così preparate saranno

accompagnate dal vin brulé.

In contemporanea alla festa avrà luogo anche il mercato artigianale. La Pro Loco di Treppio vi informa che, se ci saranno castagne in abbondanza, verrà ripetuto l'evento anche la domenica successiva (30 ottobre).

23,29 e 30 ottobre

TARTUFESTA

Dove: Montaione (FI)

Quando: 23,29 e 30 ottobre

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

www.facebook.com/TartufestaMontaione

tel. 0571.629162

Festa d'autunno che celebra i valori e i sapori di un territorio ricco di eccellenze e produzioni agricole tipiche: dal vino ai formaggi, passando per i salumi, l'olio extravergine di oliva, lo zafferano, il miele e soprattutto il tartufo bianco che qui trova il suo ambiente naturale.

Tartufesta 2016 vivrà due momenti importanti: domenica 23 ottobre con l'anteprima della manifestazione nella quale, oltre alla presenza del tartufo e dei prodotti tipici, nel centro storico di Montaione avrà luogo il CookingARTShow; il fine settimana del 29-30 ottobre che vedrà la proposta di numerose sezioni espositive di enogastronomia e artigianato tipico, nonché un vasto programma

COMITATO CITTADINO VENTURINA TERME

2009

19 E 16 OTTOBRE 2016

21° EXPO MODEL VENTURINA TERME

MOSTRA NAZIONALE DI MODELLISMO E COLLEZIONISMO

AREA FIERISTICA
SABATO DALLE 10.00 ALLE 19.00
DOMENICA DALLE 9.00 ALLE 18.30

Via della Fiera 3, 57021, Venturina Terme. infocvvt@gmail.com
Tel e fax: 0565855913 cell: 3381512092 Segreteria S.E.Fi 0565852210

Marida

dal 1967

Pelleria | Valigeria | Borse | Maglieria | Intimo uomo-donna | Costumi mare

NUOVA COLLEZIONE AUTUNNO-INVERNO

via Livornese di Sotto, 13
CHIESINA UZZANESE telefono 0572.48128



di esperienze di varia natura, che permetteranno ai turisti e ai visitatori non solo di conoscere e assaporare il tartufo, ma di vivere in modo unico il territorio di Montaione.

23 e 30 ottobre
IL CAMMINO DEI MARRONI.
LA BALLOTTATA

Dove: San Godenzo (FI) Castagno d'Andrea
Quando: 23 e 30 ottobre
Per info: assoandreadelcastagno.blogspot.it Tel. 055.8373826 - 055.8375125

Sagra del marrone: a Castagno d'Andrea nelle due domeniche di festa, il 23 e 30 ottobre, si potranno acquistare marroni del Mugello IGP, miele, farina di castagne, e altri prodotti tipici nel mercato dei produttori locali e prodotti tipici.

23, 30 ottobre e 6 novembre
FESTA DELLA CASTAGNA

Dove: Pescia (PT)
Quando: 23, 30 ottobre e 6 novembre
Per info: www.rionesanmichele.it tel. 339.7293236

Nel corso della festa, che si svolgerà nella suggestiva piazza del Grano, conosciuta anche come piazza del Mercato, si potranno gustare specialità a base del gustoso frutto autunnale. Tra queste le immancabili frugiate e i necci. L'evento è organizzato dal Rione San Michele con il patrocinio del Comune di

Pescia e si terrà dalle ore 15,00 alle ore 19,00.

28-30 ottobre
SAGRA DELL'OLIO NOVO
& SAGRA DEL BACCALA' ALLA BRACE

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

Quando: 28-30 ottobre

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

Tel.0571.460258 - 339.1639542

Sagra dell'olio nuovo abbinata alla Sagra del Baccalà alla brace.

Nel corso della manifestazione saranno possibili degustazioni dell'olio **nuovo e altri prodotti locali, oltre che** visite al Frantoio Sanminiatese **che produce l'olio della sagra. È previsto inoltre un** menù a base di olio nuovo, tartufo bianco, carne alla brace e altri prodotti tipici. Infine, anche per quest'anno verrà preparato il baccalà alla brace, condito con l'olio appena franto. L'evento si tiene presso il campo sportivo in località La Serra.

Si potrà mangiare il venerdì e il sabato a cena dalle 19:30 e la domenica anche a pranzo dalle 12:30; si consiglia la prenotazione ai numeri indicati. Nel corso della giornata di domenica è previsto anche uno spettacolo nel pomeriggio.

28 ottobre-1 novembre
IL CRASTATONE

Dove: Piancastagnaio (SI)

Quando: 28 ottobre-1 novembre

Per info: www.prolocopiancastagnaio.it
info@prolocopiancastagnaio.it
Tel. 0577.784134

50esima edizione della più antica manifestazione sulla Castagna del Monte Amiata e tra le più antiche in assoluto che celebra la fine del raccolto della castagna e l'inizio della stagione invernale.

Organizzato dall'Amministrazione Comunale, le Contrade, la Pro Loco e le numerose Associazioni locali, è un evento ricco di iniziative rivolte alla valorizzazione del territorio in tutte le sue caratteristiche. Mostre d'arte ed artigianato si immergono in una atmosfera unica, ricca dei profumi della gastronomia locale e della amicizia favorita dagli incontri nelle locande delle Contrade e nei locali eno-gastronomici di Piancastagnaio.

Il nuovo vino rilascia gli odori dalle cantine del paese e la spremitura delle olive nei frantoi sono un momento di festa per tutti. Il centro storico, rivestito d'Autunno, ospita migliaia di persone che con ogni mezzo raggiungono Piancastagnaio.

IL PRIMO OLIO E ALTRO ANCORA

Dove: San Giovanni D'Asso (SI)

Loc. Montisi

Quando: 29-30 ottobre

Per info: Tel. 333.8988032

La Viola

Bijoux · Accessori · Souvenir Artigianali



Dal 5 novembre,
tutti i sabati e le domeniche,
ci trovi al mercatino "il Borgo
del Natale" in centro a
Montecatini



La Viola

Completa la tua bellezza!

via Nazario Sauro, 26 MONTECATINI TERME

**Vasto
assortimento
di T-shirt
cartoon**





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



Week end interamente dedicato al sapore dell'olio, quello di primissima spremitura e altri prodotti tipici locali, tra cui il tartufo bianco delle Crete Senesi e il vino Orcia Doc. Nelle contrade del borgo saranno allestiti i ristoranti vacanti mentre i ristoranti del posto e le contrade vi offriranno un menù dedicato al pregiato olio della zona. Tra i vari eventi anche degustazioni di vini e birra in abbinamento col cibo, su prenotazione, visite ai frantoi locali, gratuite e su prenotazione (tel. 349.750247).

Nel corso delle due giornate saranno possibili visite alle contrade della Giostra di Simone, al Museo della Compagnia e al Piccolo Teatrino della Grancia, ristrutturato recentemente. Spettacoli itineranti e musica dal vivo, mostra di pittura, terracotta e antiquariato.

29-30 ottobre

SAGRA DEL TORDO

Dove: Montalcino (SI)

Quando: 29-30 ottobre

Per info: www.prolocomontalcino.com

info@prolocomontalcino.com

Tel. 0577.849331

Evento dal sapore del tutto speciale quello che si svolgerà nello splendido centro senese l'ultimo fine settimana di ottobre; il ricco, ricchissimo programma prevede non solo la degustazione dei celebri tordi arrosto,

ma anche una disfida al tiro con l'arco tra i Quartieri di Montalcino, accompagnata da cortei storici con gli splendidi costumi medievali, da balli del gruppo folcloristico Il Tresscone, e dalla partecipazione sentitissima di tutta la popolazione.

Di fatto l'evento è una istituzione per gli abitanti della provincia senese e non solo, che accorrono ogni anno per degustare le specialità di piatti tipici, negli stand dei Quattro Quartieri sotto le mura della Fortezza, sabato e domenica dalle ore 9.00 alle ore 20.00.

Tra le specialità presenti, ricordiamo le pappardelle al cinghiale, i pinci al sugo, la zuppa di fagioli, la lepre in scottiglia con spinaci, le carni alla brace, il tutto logicamente accompagnato dai grandi vini di Montalcino.

29 ottobre-1 novembre

CENTOGUSTI DELL'APPENNINO

Dove: Anghiari (AR)

Quando: 29 ottobre-1 novembre

Per info: vedi spazio a pag. 80-81

FESTA DEL GRIGIO 2016

Dove: Bibbiena (AR)

Quando: 29 ottobre-1 novembre

Per info: www.noichebibbiena.it

noichebibbiena@gmail.com

Quattro giorni all'insegna della buona cucina a base di maiale brado Grigio del Casentino: semplicità e gusto a portata di forchet-

ta. Una ottima occasione per riappropriarsi di una tradizione oramai in disuso coniugando la promozione di un presidio Slow Food ancora poco conosciuto e valorizzato nel nostro stesso territorio come il Prosciutto del Casentino.

Un modo semplice per riassaporare i gusti e i profumi tipici delle giornate di lavorazione del maiale, una vera e propria cultura della norcineria che trova un profondo radicamento nel nostro territorio. Non solo una festa del gusto, ma una vera e propria cultura del Grigio, attraverso percorsi didattici, momenti di degustazione vino in abbinamento con le prelibatezze del Grigio, eventi dimostrativi di lavorazione del Grigio e di preparazione in cucina.

30 ottobre

FESTA DEL MARRONE

Dove: Castiglione d'Orcia (SI)

Loc. Campiglia d'Orcia

Quando: 30 ottobre

Per info: www.campigliadorcia.it

infoamiata@terresiena.it Tel. 0577.872722

Il paese è suddiviso in tre Rioni a cui è dato il compito, con il patrocinio della Associazione Pro Loco Campiglia d'Orcia e del comune di Castiglione d'Orcia, di organizzare la festa mediante il coinvolgimento di tutta la popolazione.

I tre rioni, Agitati, Borgassero e Dentro, ad-



PANETTERIA, PASTICCERIA e PASTA FRESCA

PRODOTTI CERTIFICATI
E MUTUABILI

Aperto dal Martedì al sabato

7.00-12.30 e 16.00-20.00

Domenica 7.00-13.00 *Chiuso il lunedì*



Via Cavour, 75 BORGO A BUGGIANO (Pistoia) telefono 349.3638356



Celiachia store (accanto al Ristorante la Fiamma)

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



dobbano le strade più caratteristiche dei propri quartieri, scegliendo un tema che può essere di carattere storico e religioso, culturale, legato alle tradizioni locali (agricoltura, castagnatura, arti e mestieri ecc.), o temi di varie origini e di fantasia. Un ruolo fondamentale della festa lo svolgono i ristoranti. Ogni rione infatti organizza un proprio ristorante presentando un ricco menù di *ricette tradizionali* delle nostre terre e decine di varietà di dolci. La Festa del Marrone di Campiglia d'Orcia rappresenta un caso particolare, infatti è una delle poche feste dove il turista-visitatore è chiamato ad esprimere un voto per scegliere il rione che più gli è piaciuto. Infatti si aggiudica la coppa della Festa del Marrone quel rione che ottiene il maggiore punteggio di voti, espressi da due giurie previste dal regolamento: una Giuria Popolare e una Giuria Speciale, appositamente selezionata dall'organizzazione. In sintesi ogni turista-visitatore, munito di un tagliando distribuito in piazza, visita tutti e tre i rioni ed infine esprime il proprio voto, contribuendo così alla vittoria finale del rione prescelto.

FESTA DELLE ZUCCHE, 2^a EDIZIONE...DA PAURA

Dove: San Romano in Garfagnana (LU)
Parco Avventura Selva del Buffardello

Quando: 30 ottobre, dalle ore 12.00

Per info: www.selvabuffardello.it
info@selvabuffardello.it

Tel.320.2469330-380.1241224

Tutti in maschera nel Parco Avventura. Laboratorio di intaglio delle zucche e tanti divertenti scherzi nel terrificante bosco del parco.

FESTA DELLA POLENTA

Dove: Montemignaio (AR) – Loc. Castello

Quando: 30 ottobre

Per info: <http://polisportivamontemignaio.jimdo.com/> Tel.0575.542278-335.6151673

Pranzo, polenta di castagne, polenta gialla, brici, vino, musica e tanta allegria intorno al ceppo che brucia nel mezzo della piazza.

1 novembre

FESTA DELLA CASTAGNA E VINO NOVELLO

Dove: Talla (AR)

Quando: 1 novembre

Per info: www.comune.talla.ar.it
tel. 338.3573501

Primo novembre. Stessa data, stesso luogo, l'appuntamento è sempre a Talla, nel nostro Casentino, tutti in piazza, dopo le 15,00, per "scaldarsi" all'enorme braciere allestito dalla Pro Loco Guido d'Arezzo, che, come ogni anno, lavora con brio e passione per garantirvi un bel cartoccio di caldarroste. Un allegro scoppietto si diffonde per il paese, quello

delle castagne lavorate dalle mani esperte degli addetti a questo antico mestiere. Caldarroste, ma anche castagnaccio, baldino, castagne flambè, dissetandovi ovviamente con un bicchiere (o due!) di fresco vino novello.

Ma non c'è solo la castagna, a Talla...ma anche una bella ed invitante esposizione dei migliori prodotti gastronomici locali come pecorino, miele, salumi e ortaggi messi a disposizione delle aziende del posto.

6 novembre

PASSEGGIATA DELLA FARINA DOLCE

Dove: Benabbio (LU)

Quando: 6 novembre

Per info: proloco@benabbio.it
tel. 388.9520860

La Pro Loco di Benabbio ripropone la festa della farina dolce, allo scopo di valorizzare un prodotto caratteristico del paese: la farina di castagne. Dalle ore 14,00 in poi vi aspettiamo con stand gastronomici presso i quali poter gustare necci, castagnaccio, frittelle, rostite, vin brulé ed altro ancora. Presenti anche banchetti con prodotti tipici e di piccolo artigianato locale. A rallegrare la giornata musica e canti.

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

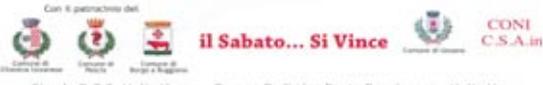
Studio Dentistico GIUNTOLI LEANDRO

*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

Con il patrocinio del

il Sabato... Si Vince
 Circolo R.C.S. Molin Nuovo - Gruppo Podistico Ponte Buggianese - Molin Nuovo organizzano:
SABATO 8 OTTOBRE 2016 ore 15:00
camminata per A.I.L.A.
 (Associazione Italiana Lafora)
3° Memorial Farfallina Libera di Volare
 Premio alla classe con maggior numero di studenti
Loc. Molin Nuovo - Chiesina Uzzanese
 Manifestazione Sportiva Ricreativa di 3 - 5 e 10 km
 Iscrizione € 3,00/3,50 per occasionali con percorso per disabili
 Ai partecipanti premio con pacco alimentare
 CON LA PARTECIPAZIONE DELLA FEDERAZIONE E DEI CLOWN VIPPO DI PRATO!
 Passeggiata con i vostri amici a 4 zampe con l'istruttrice cinofila Lucilla D'Agostini
 Attrazioni varie per grandi e piccini

8 ottobre
7^ CAMMINATA PER A.I.L.A.
3° MEMORIAL 'FARFALLINA LIBERA DI VOLARE'
Dove: Loc. tà Molin Nuovo, Chiesina Uzzanese (PT)
Quando: 8 ottobre
Per info: www.lafora.it Tel. 368.3280989
 Alle ore 15.00 in località Molin Nuovo, Chiesina Uzzanese si terrà la 7^ Camminata per A.I.L.A. (Associazione Italiana Lafora, una malattia neu-

rologica progressiva) organizzata dal circolo R.C.S. Molin Nuovo e dal Gruppo Podistico Ponte Buggianese. Una manifestazione sportiva ricreativa di 3, 5 e 10 km con iscrizione in loco e con premi per gruppi sportivi, partecipanti (ad essi tutti pacco alimentare) ed alla classe con il maggior numero di studenti iscritti. Con la partecipazione della Federazione e dei clown Vippo di Prato; inoltre è prevista passeggiata con i nostri amici a quattro zampe a cura di un'istruttrice cinofila. Ma soprattutto, finito l'evento, non dimenticatevi che la ricerca va sostenuta!

9 ottobre
2^ AIPAMM RUN
Dove: Grosseto **Quando:** 9 ottobre
Per info: www.aipammday.it
info@aipamm.it info@running42.it
 Tel. 0564.491615

L'idea di proporre la gara podistica anticipata (quest'anno) dal convegno con relatori di livello internazionale ha preso piede all'interno di AIPAMM Toscana su suggerimento di AIPAMM nazionale, e i volontari di Grosseto se ne sono fatti carico dalla scorsa edizione, svoltasi in un'unica giornata, mentre quest'anno l'8 ottobre si svolgeranno il convegno e gli interventi, con il sostegno anche di Admo e Avis e si lascerà spazio all'informazione scientifica. Dal 2016 l'Aipamm Run diven-

ta Memorial Giancarlo Rossi, in ricordo del noto fotografo castiglione scomparso prematuramente nel 2014. Un motivo in più per partecipare in massa alla manifestazione e contribuire alla ricerca per la cura delle malattie mieloproliferative rare. L'AIPAMM (Associazione Italiana Pazienti con Malattie Mieloproliferative), in collaborazione con L'ASD Team Marathon Bike, ed il patrocinio della UISP, il Comune di Grosseto, il Comune di Castiglione della Pescaia e la Provincia di Grosseto, organizza anche quest'anno l'Aipamm Run. La gara competitiva e la passeggiata si svolgeranno nelle stesse distanze dell'edizione 2015: la gara competitiva di 10 km per chi vuole mettersi alla prova nella classica distanza da tempo personale, e la ludico-motoria 4 km per chi invece vuole correre o passeggiare con calma magari godendosi la compagnia e fare due chiacchiere tra amici. Iscrizioni on-line o presso negozio convenzionato a Grosseto; ma sarà possibile iscriversi anche il giorno della gara, fino a quindici minuti prima della partenza presso il Parco Comunale di Via Giotto, Grosseto. Pacco gara con t-shirt tecnica per i primi 150 iscritti alla gara competitiva.

11^ STRAMONTELUPO
Dove: Località Turbone, Montelupo Fiorentino (FI) **Quando:** 9 ottobre
Per info: www.facebook.com/montelupo.runners.3/ Monteluporunners@gmail.com
 Tel. 335.7830729-392.4794324- 339.8120319
 L'ASD "Montelupo Runners" organizza con il patrocinio del comune di Montelupo Fiorentino questa Corsa Podistica Competitiva di km.14,5,



UFFICIO DI CONSULENZA ENERGETICA

collaboriamo con i maggiori enti del Mercato Libero di **LUCE, GAS** e **TELEFONIA**

I NOSTRI SERVIZI

Consulenza e assistenza **GRATUITA** sulle tue fatture Luce e Gas da parte di personale qualificato

Assistenza sulle pratiche di cambio fornitore, volture, allacci e nuovi contratti Luce, Gas e Telefonia

Via Calderaio, 8 | MASSA E COZZILE | Tel. 328.3337828
amministrazione.restartservice@gmail.com  Restart Service



affiancata da una Non competitiva e Camminata Walking di 6 km con Milena Megli per l'evento "Bosco in Festa". Iscrizioni effettuabili per i singoli atleti fino a dieci minuti prima della partenza, oppure per le società e gruppi presso il Punto Iscrizioni al Negozio Runningmania a Empoli. Partenza alle ore 9.00 (ma il ritrovo sarà dalle ore 7.45). Il Percorso previsto vedrà il passaggio nel centro storico, sulla pista ciclabile lungo il fiume Pesa e sulla strada panoramica collinare. Percorso lungo il quale saranno presenti tre ristori. La partenza e l'arrivo si terranno nella zona sportiva di Turbone (dove troveremo spogliatoi e docce). Pacco gara a tutti i partecipanti per una manifestazione che verrà effettuata con qualsiasi condizione meteorologica.

10-11 ottobre

36° RALLY CITTÀ DI PISTOIA

Dove: Pistoia **Quando:** 10 e 11 ottobre

Per info: www.pistoiacorse.com
pistoiacorse@pistoiacorse.com
 Tel. 0573.935194

La gara, organizzata da Pistoia Corse in collaborazione con l'Automobile Club Pistoia, sarà l'ultimo atto della Coppa Italia-zona centro Italia. Partenza ed arrivo a Casalguidi, verifiche presso la concessionaria Brandini, nella zona industriale di sant'Agostino, quartier generale nell'esclusiva cornice del "Nursery Campus" di Pistoia. **Lessere l'ultimo atto della Coppa Italia della zona centro** (15 gare tra nord, centro e sud) impone l'averne un percorso di alto livello, che dia stimolo alle sfide e possa gratificare al meglio anche la possibilità

di **vedere al via, per la prima volta**, le vetture "WRC-World Rally Car", la massima espressione tecnologica per le corse su strada. Per onorare al meglio questo impegno affidato dalla Federazione, in termini di validità ufficiale, la Pistoia Corse ha apportato alcune modifiche sia al percorso che alla logistica, comunque traendo ampio spunto dalla tradizione. La gara sarà strutturata come nel recente passato, in due giorni di sfide, con due novità sostanziali: la prova di "Gello" (Km. 8,580), che verrà percorsa in senso inverso rispetto al 2015 e con il finale dell'impegno che porta a Grati/Momigno, e la lunga "Casore", un nome celebre, che sarà di ben 20,260 chilometri, da percorrere in due occasioni. Sabato 8 ottobre, dalle ore 8.30 alle 13.30, le operazioni di verifica amministrativa e tecnica avranno luogo alla concessionaria Brandini, nella zona industriale "Sant'Agostino". A Santonuovo, sempre sabato 8 ottobre, verrà organizzato lo "shakedown", il test con le vetture da gara, dalle 09.00 alle 13.00. Nel pomeriggio, alle 16.30, la partenza da Casalguidi e successivamente i concorrenti avranno da affrontare i primi quattro impegni con il cronometro: due giri sulla "Montalbano" ed altrettanti sulla "Gello". Poi, a partire dalle 22.30 entreranno nel riordinamento notturno a Casalguidi. L'indomani, domenica 9 ottobre, il primo concorrente ne uscirà alle ore 08.30 per guidare la carovana degli equipaggi rimasti in gara per correre le altre quattro prove speciali rimaste, vale a dire i due lunghi tratti della "Casore" e gli altri due della "Montevettolini". Significativi i luoghi dei restanti tre riordinamenti che faranno da intervallo al-

la gara: Pistoia (in centro, come nel 2014 e 2015, dopo la PS 2), Quarrata (dopo la PS 6) e Monsummano Terme (dopo la PS 7). Il Parco Assistenza sarà ubicato a Ponte Stella, come già accade da diverse edizioni. L'arrivo, a Casalguidi, sarà alle ore 16.00. Oltre alla validità per la Coppa Italia, il 37° Rally Città di Pistoia avrà la validità per il Campionato Regionale ACI Sport a coefficiente 1,5 ed anche dei trofei monomarca Renault Twingo R1, Renault Twingo R2, Renault Clio R3 e Peugeot competition.

16 ottobre

ECOMARATONA DEL CHIANTI 2016

Dove: Castelnuovo Berardenga (SI)

Quando: 16 ottobre

Per info: www.ecomaratonadelchianti.it
info@ecomaratonadelchianti.it
 Tel. 0577.351337- 333.4409330

Boom d'iscritti per la decima edizione dell'ECOMARATONA del Chianti, ovvero il weekend di corsa più naturale e suggestivo d'Italia. L'intero evento avrà luogo il 14-15-16 ottobre 2016 a Castelnuovo Berardenga (SI). Le gare competitive in programma sono l'ECOMARATONA 42Km, il Chianti Classico Trail 21Km e il Trail Del Luca 14Km. Completano la tre giorni senese le corse non competitive: l'ECOPASSEGGIATA 10Km, la PASSEGGIATA CANTINE 8Km e la SESTA ED ULTIMA TAPPA ITALIANA della Nordic Walking. L'ECOMARATONA 42Km, la gara più importante dell'intera manifestazione, avrà una partenza inedita all'interno di un luogo ricco di storia e leggende: il Castello del Brolio. La Chianti Classico Trail di 21

via Leonardo da Vinci, 3

BORGIO A BUGGIANO (Pistoia)

Telefono 0572.318036 - 334.8092036

DALLA NATURA ITALIANA
I MIGLIORI PRINCIPI ATTIVI
COME GARANZIA DI BELLEZZA

- Linea Density
per capelli fini
- Linea Frizz stopper
per capelli crespi e sfibrati
- Linea Delicata
per un utilizzo quotidiano
- Linea Multipurpose
per tutti i tipi di capelli



Ricci e Capricci
La Bellezza nei Capelli

HAIR COMPANY

HeadWind

NATURAL
ITALIAN
BEAUTY



km invece avrà il via dalla Piazza di Castelnuovo Berardenga, la "Trail del Luca" di 14 km partirà dal piccolo quanto meraviglioso Borgo San Gasmè. Le gare proseguiranno su percorsi che attraverseranno i luoghi più belli ed affascinanti di questa parte di Toscana: le Crete Senesi, il Castello Cacchiano, la Piramide di Montaperti, Villa Arceno e tanti altri luoghi immersi magicamente nella natura e nella storia. Per il decimo anno consecutivo le medaglie per la premiazione dei vincitori dell'Ecomaraton del Chianti saranno realizzate completamente in Africa. Grazie al progetto "Non solo sabbia tra le mani", che coinvolge circa venti donne che vivono nei campi profughi Saharawi in uno dei deserti più ostili al mondo come quello algerino dell'Hammada, queste medaglie saranno realizzate a mano. Obiettivo del progetto è quello di insegnare ad un gruppo di donne le tecniche per la realizzazione di oggetti in ceramica, con l'intento di creare una fonte di guadagno per la loro sopravvivenza e quella delle loro famiglie.

23 ottobre

8ª LUCCA MARATHON 2016

Dove: Lucca **Quando:** 23 ottobre

Per info: www.luccamarathon.it
info@luccamarathon.it lu387@fidal.it
 Tel. 349. 1565805

Per la città otto anni fa è stato un "debutto", quest'anno come i precedenti, sarà l'ennesima replica con l'intento da parte nostra di fare ancora meglio. Per gli appassionati di corsa è un sogno che si realizza. E' la settimana "Lucca Mara-

thon", appuntamento sportivo tra i più attesi del 2016, che trasformerà la città e il suo territorio per un giorno nella capitale nazionale del podismo con una location d'eccezione: le splendide mura urbane, scelte per "il via" alla gara. L'obiettivo dell'associazione, oltre ad organizzare degnamente la manifestazione sportiva, è di valorizzare Lucca, il suo territorio e le sue mura attraverso l'evento, non solo dal punto di vista sportivo, ma anche per quanto riguarda l'aspetto monumentale, paesaggistico, culturale ed enogastronomico. Con la Lucca Marathon, inoltre, l'Asd si propone di promuovere lo sport ed in particolare il podismo come attività salutare per tutti e come occasione di incontro di persone che si riconoscono nei valori dello sport e nei principi di lealtà e solidarietà. Partenza presso la zona di Porta Santa Maria; prima di tutti partiranno gli Amici dell'HandByke, dopodiché, alle ore 9, sarà la volta degli iscritti alla Maratona e alla 30 Km competitiva. A seguire le famiglie Lucchesi ed i Non competitivi della Lucchesina. All'arrivo sia i Maratoneti che i Finishers della 30 riceveranno la medaglia che meritano, il giusto ristoro ed altro ancora. Molti saranno anche gli eventi di contorno alla manifestazione più titolata: il pomeriggio del Sabato 22 ottobre gli amici della Virtus Lucca organizzeranno con la nostra collaborazione la KidsRun, l'insieme di corse dedicate ai più piccoli, al centro Coni di Lucca e sempre nel pomeriggio prenderà il via la LucCanina, la corsa a 6 zampe che vedrà passeggiare e correre i nostri amici a 4 zampe al guinzaglio.

30 ottobre

18ª MARATONINA CITTA' DI AREZZO

Dove: Arezzo **Quando:** 30 ottobre

Per info: www.maratoninacittadiarezzo.it
fabiosinatti@gmail.com
 Tel. 0575.97699-339.2214511

L'U.P. Policiano, la Regione Toscana, la Provincia ed il Comune di Arezzo, la USL 8, in collaborazione con l'Ordine Provinciale dei Medici e Consulenti del Lavoro di Arezzo, ed il Ministero dell'Interno Dipartimento del Soccorso Pubblico e Difesa Civile organizzano la nuova edizione della Maratonina Città Di Arezzo, gara di km 21,097 ed una Non Competitiva di km 8 oltre ad un Mini Runner di Solidarietà di Km 3.

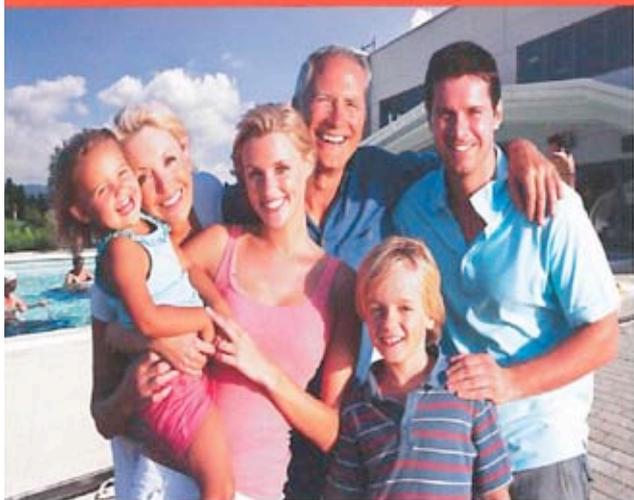
Valida la competitiva per il Campionato Italiano Vigili del Fuoco, Campionato Italiano Medici ed il Campionato Italiano Consulenti del Lavoro. Dalle ore 8.00 alle ore 9.00 ritiro pettorali sotto i portici di Via Roma. Alle ore 9.00 chiusura tassativa di consegna pettorali.

Ed alle ore 10.00 partenza Gara, dove saranno presenti tutte le categorie, maschili e femminili, anche per la Mini Runner.

Previste per le ore 12.00 circa le premiazioni, sia in denaro (per i primi 25 classificati uomini e le prime 10 donne) sia in natura dal 26 al 40 (dall'11 al 20 per le atlete). Inoltre bonus per entrambi in base ai tempi effettuati, con un massimo 2h 45'. Per i primi 1500 iscritti felpa con cappuccio. Dal 1501 in poi T-shirt tecnica.

Per la Mini Runner una T-Shirt colorata. Verranno premiati i primi 7 di ogni categoria con prodotti locali -articoli sportivi e premi in natura.

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

2 e 16 ottobre**LA SOFFITTA SOTTO IL CAMPANONE**

Dove: Pontremoli (MS) **Quando:** 2 e 16 ottobre **Per info:** 339.89027720

Mercatino di antiquariato, modernariato e collezionismo, oltre a tante curiosità che si possono trovare nel centro storico di Pontremoli, cittadina nota per i suoi librai migranti, si riempie in queste due domeniche di banchi di oggetti che attirano collezionisti e amanti dell'antiquariato.

9 ottobre**LA SOFFITTA IN PIAZZA**

Dove: Seano – Carmignano (PO)

Quando: 9 ottobre **Per info:** Tel. 055.8712468 www.carmignanodivino.prato.it

Ogni seconda domenica del mese si svolge il mercatino dell'antiquariato, dalla mattina alla sera in zona Pista Rossa, via Statale, ed è un punto d'incontro di veri e propri fan di chinaglierie, un vero e proprio mercatino delle pulci con bancarelle di "roba vecchia", esposizione di ninoli più svariati, recuperati da cantine e soffitte. Diversi anche gli stand di prodotti dell'artigianato locale fiore all'occhiello del nostro fiero territorio. Il mercatino, che evoca ricordi ed immagini ben lontane, rimane con i curiosi per tutto l'arco della giornata. I mercatini della zona sono gestiti dalla Pro Loco di Carmignano.

**MERCATO DI ANTIQUARIATO
CITTÀ DI PISTOIA**

Dove: Pistoia **Quando:** 9 ottobre **Per info:** Tel. 0573.371905-913

Dal 1980 oltre settanta espositori, sotto l'organizzazione del Comune di Pistoia, si danno appuntamento nell'area denominata ex Cattedrale, dando vita ad un mercato coperto vero e proprio, oggi tra i più importanti della Toscana. Il mercato si svolge ogni seconda domenica del mese e sabato precedente dalla mattina alle 9,00 fino alle 19,00 offrendo una vasta gamma di merce che va da mobili a libri preziosi, da stoffe e tendaggi fino ad oggettistica varia. Gli espositori provengono quasi esclusivamente dalla Toscana e dalla Liguria, ma anche da altre parti d'Italia. Disponibile ampio parcheggio.

MEMORANDIA:**LE COSE RACCONTANO**

Dove: Anghiari (AR) **Quando:** 9 ottobre **Per info:** Tel. 0575.789892

Ogni seconda domenica del mese, in piazza Baldaccio, le bancarelle si danno appuntamento nell'antichissimo borgo medievale per permettervi una passeggiata tra le migliaia di curiosità e, soprattutto, oggetti del passato pieni di storie. Piccole trattorie con menù alla portata di tutti vi delizieranno con i gustosi prodotti locali.

ARTI-GUSTANDO

Dove: Pescia (PT) **Quando:** 9 ottobre

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.

16 ottobre**BANCARELLE IN SANTA TRINITA**

Dove: Prato – Via Santa Trinita

Quando: 16 ottobre

Per info: penny@virgilio.com
Tel. 0574.1835297

Appuntamento immancabile del terzo mercoledì del mese con le Bancarelle in via San-

SERVIZIO RAPIDO

by Ferramenta Ferretti

333 88 39 367



- ★ Apertura Porte
- ★ Cambio Serratura
- ★ Cambio Chiavi
- ★ Riparazioni in Genere
- ★ Progettazione e Realizzazione Impianti Irrigazione

24 h su 24 h 7 giorni su 7

ta Trinita, dove si svolge il tradizionale e atteso mercatino dell'artigianato e delle opere del proprio ingegno, una vetrina di operatori di ogni specie come intagliatori del legno, decoratori di tessuti, creatori di bigiotteria, collezionisti e semplici hobbisti.

22-23 ottobre

MERCANTI PER CASO

Dove: Monte San Quirico – Lucca

Quando: 22-23 ottobre

Per info: segreteria@luccain@gmail.com
tel. 333.1606368 – 328.655141

Il mercato di Lucca si tiene presso la struttura del Foro Boario in località Montescendi/ Monte San Quirico, un'area mercato (emporio) dell'antica Lucca lungo la riva del fiume Serchio. Da sempre utilizzata per mercati relativi al commercio del bestiame, nei tempi recenti fa invece da sfondo al prezioso mercato di antiquariato, modernariato, scambio e collezionismo.

23 ottobre

PESCIA ANTIQUA

Dove: Pescia (PT) **Quando:** 23 ottobre

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.

30 ottobre

VETRINA ANTIQUARIA

Dove: Scandicci (FI) **Quando:** 30 ottobre

Per info: Comune Scandicci tel. 055.7591374

Da non perdere ogni ultima domenica del mese la Vetrina Antiquaria presso piazza Matteotti a Scandicci dalle 8,00 del mattino alle 20,00 di sera. Circa 50 espositori esibiranno sulle bancarelle i prodotti di antiquariato, alla portata di tutti, dai collezionisti a semplici curiosi che sicuramente troveranno qualcosa per arricchire le loro case.

SOFFITTE IN PIAZZA

Dove: Bagni di Lucca (LU) **Quando:** 30 ottobre **Per info:** tel. 0583.809908

Vieni, vendi e scambia le tue cose, a Bagni di Lucca per una giornata dedicata all'acquisto, la vendita e lo scambio di oggetti di antiquariato, artigianato e collezionismo.

6 novembre

GRAN BAZAR

MERCANTE PER UN GIORNO

Dove: Buggiano (PT) **Quando:** 6 novembre

Per info: fb "made in buggiano"

Tel. 320.9567154 – 334.8247977

Improvvisarsi mercante per un giorno, ossia praticare il mercato dell'usato è un modo alternativo e anche divertente per liberarsi di oggetti che non utilizziamo più. A Buggiano si svolge presso il parcheggio antistante la vecchia fornace di Buggiano in via Linari. Un successo dovuto anche al variare del pensiero del consumatore che, data la situazione economica, è portato anche all'etica del riuso e dell'ecosostenibile praticando scambi o acquisti di oggetti che possono ancora avere una seconda vita. Si va, infatti, da arredamento ad abbigliamento e piccoli elettrodomestici. Anche i 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 alle ore 19,00.

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

Karamella e poi
di Patrizia Masini

La moda fashion per le donne eleganti

taglie forti



NOVITÀ ANGOLO OUTLET

NUOVI ARRIVI INVERNALI

nuova gestione

via Cavour, 42 ALTOPASCIO telefono 0583.264674

Il colore di auto più comune? Il più semplice: il bianco

di Francesco Storai

La società statunitense Axalta Coating Systems ha pubblicato i dati dell'indagine Automotive Color Popularity Report (in questo caso è riferita al 2015).

L'inchiesta raccoglie i numeri di vendita registrati dalle maggiori aziende al mondo di produzione, commercializzazione e distribuzione di vernici per automobili nuove o per il settore del post-vendita. Il colore preferito? Il bianco. Sono di questo colore le vernici per auto nel 35% dei casi. Il bian-

co è una vernice molto gradita in Asia (41%) e in Africa (46%). Il bianco è sempre stato fra le tre vernici più popolari dal 1953 ad oggi. Basti pensare che in Cina il bianco è scelto su un'auto ogni due! In Europa, invece, il bianco viene scelto nel 29% dei casi: nel 25% è bianco neutro, nel 4% è bianco perlato. Il secondo colore più diffuso al mondo è il nero (18%), davanti al grigio (10%), all'argento (13%), al rosso (7%), al blu e al marrone/beige (6%). Il rosso viene scelto più di frequente in Nord America che altrove. In India, invece, gli automobilisti prediligono l'argento nel 30% dei casi.



Uber introduce i "passaggi" con auto che si guidano da sole

di Andrea Marchetti

Uber ha annunciato il lancio di una flotta di Uber car senza conducente. Il servizio sarà attivato a breve nella cittadina americana di Pittsburgh. Le auto scelte per il test sono dei SUV della Volvo equipaggiati con tutto il necessario

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



per poter viaggiare da soli. A bordo del veicolo saranno comunque presenti un tecnico in grado di intervenire in caso di necessità e un assistente che prenderà nota di tutto quanto succederà durante il tragitto. La flotta robotizzata sarà composta da 90 vetture e chi si vedrà assegnare l'auto senza conducente non dovrà pagare la corsa, che sarà offerta dall'azienda. A differenza di altri, Uber ha scelto di non sviluppare internamente la propria vettura senza conducente ma di acquistare la tecnologia necessaria da un'azienda specializzata, la start up Otto, che ha realizzato un kit

in grado rendere autonomi i camion e che può essere adattato per lavorare su SUV e berline.

Lavorare nel mondo delle auto: è il momento giusto

di Francesco Storai

Sono ben 875 le offerte di lavoro della Porsche, celebre e storica casa automobilistica tedesca. Porsche offre contratti a tempo indeterminato, determinato e di stage per i ruoli di coordinatore delle strategie per il lancio dell'auto; manager nei servizi di qualità e sicurezza; coordinamento e implementazione dei servizi di information technology. Sono previsti ruoli anche per la progettazione dell'auto; product manager. La sede di lavoro in Italia sarebbero due: Padova e Nardò, in provincia di Lecce. Maggiori informazioni sul sito <https://jobs.porsche.com/>. Assume anche l'italiana Magneti Marelli. Sono 38 i posti di lavoro offerti, sia con contratti a tempo indeterminato o determinato, e stage. Numerosi i ruoli: assistant mana-

ger-process quality, manager divisioni Ict, manutenzione e testing, ingegneri (dai software engineer all'hardware design engineer), project buyer; buyer con esperienza senior; software design specialist; specialista di Linux. Queste le sedi: Manesar (India); Shanghai (Cina), Venaria (Torino), Jihlava (Repubblica Ceca). Per altre info, qui <http://www.magnetimarelli.com/>.



...sempre un passo avanti!

**ULTIMA APERTURA
STRAORDINARIA**

domenica 9 OTTOBRE



e la vettura è finalmente in rete!

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

L'interfaccia uomo-macchina per ripristinare il tatto ai pazienti

LA SPERANZA ARRIVA DALL'UNIVERSITÀ DI PISA

di Andrea Marchetti

Realizzare nuove protesi di arto superiore, in grado di migliorare in maniera sensibile la vita quotidiana delle persone con amputazioni, grazie a una nuova interfaccia uomo-macchina che permette il controllo naturale dei movimenti e rende più facile il recupero delle percezioni tattili del paziente. È la sfida del progetto di ricerca europeo "DeTOP" ("Dexterous Transradial Osseointegrated Prosthesis with neural control and sensory feedback") di cui è capofila e coordinatore l'Istituto di BioRobotica della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa con il coinvolgimento di Università di Goteborg, Università di Lund, Università dell'Essex, Prensilia Srl, Integrum AB a cui si aggiunge il Centro svizzero per l'elettronica e le microtecnologie "CSEM".

Il progetto "DeTOP" punta a creare una nuova generazione di protesi biomeccatroniche per l'arto superiore, capaci di riprodurre le funzionalità della mano naturale. In particolare, la

ricerca scientifica si concentra sulle protesi transradiali, cioè sotto il gomito, sperimentando un innovativo sistema di fissaggio scheletrico che consente una maggiore stabilità a lungo termine oltre che un sensibile miglioramento delle funzionalità motorie e percettive dell'amputato. Alla base del progetto, i ricercatori hanno posto la tecnica dell'"osseointegrazione" combinata alle interfacce neuromuscolari, collaudata dall'Università di Goteborg e da

Integrum AB per le amputazioni transomerale (sopra il gomito). In relazione al progetto "DeTOP" l'obiettivo è rendere accessibile questa tecnologia anche per i casi più frequenti di amputazioni transradiali, mirando a rivoluzionare le tecniche di controllo delle protesi.

La protesi robotica verterà su un siste-

basato sull'uso di una struttura "osseo integrata", per creare collegamenti bidirezionali efficienti tra l'uomo e la protesi robotica.

La nuova protesi transradiale sarà valutata in corso d'opera su tre pazienti che saranno seguiti passo dopo passo in una clinica specializzata a Goteborg,

in Svezia. I partner del progetto avranno la possibilità di monitorare in maniera costante i risultati. "DeTOP" è un progetto importante che può aprire scenari nuovi per il futuro delle protesi robotiche – sottolinea Christian Cipriani, professore dell'Istituto di BioRobotica della Scuola Superiore Sant'Anna e Coordinatore del progetto – perché consentirà di verificare il trattamento osseointegrato in maniera cronica sugli amputati transradiali. La protesi ci darà la possibilità, per la prima volta nelle ricerche scientifiche, di testare un controllo intramuscolo e, in parallelo, di studiare aspetti di feedback tattile. La ricerca andrà avanti per tappe e sarà cruciale la costante collaborazione tra i vari partner del Consorzio. "Questo progetto – sottolinea il ricercatore Marco Controzzi, project manager di DeTOP – ci farà sviluppare approcci innovativi sulle protesi robotiche di nuova generazione e garantirà un forte impulso anche ai progetti di ricerca futuri. Con 'DeTOP' l'Istituto di BioRobotica della Scuola Superiore Sant'Anna conferma il suo ruolo primario nella ricerca scientifica internazionale".



ma meccatronico con motori per i movimenti e con sensori, progettato per ripristinare l'efficienza motoria e sensoriale che il paziente ha perduto dopo l'amputazione. Se infatti, finora, il controllo dei movimenti nelle protesi degli arti superiori è stato reso possibile attraverso sensori da applicare sulla pelle, con esiti non sempre ottimali sia per la funzionalità sia per la percezione tattile, "DeTOP" punta a utilizzare una tecnologia di interfacce neuro-muscolari,

La manutenzione: un valore che genera valore

UNA CURA REGOLARE CONSERVA IL PREGIO DEL RISCALDAMENTO

La nostra impresa esegue la manutenzione caldaie tramite professionisti estremamente competenti ed esperti, che applicano in modo scrupoloso le disposizioni di legge previste in materia di sicurezza per gli impianti idraulici, affinché le caldaie controllate siano sempre a norma di legge e non costituiscano un pericolo per le persone che si servono quotidianamente di esse. La revisione delle caldaie, infatti, è importante non solo per la certezza di un loro buon funzionamento ma bensì

per poter passare un inverno caldo e tranquillo nelle proprie abitazioni che va effettuata **ogni anno prima dell'arrivo della stagione fredda** ma soprattutto per evitare quei frequenti incidenti domestici, causati da una loro scarsa manutenzione e **notevole risparmio in termini economici**.

SER.TEC. SRL offre anche un servizio di manutenzione caldaie/condizionatori e gruppi frigo annuale, obbligatoria per legge, affinché possiate avere la certezza di impianti

funzionanti tutto l'anno e non dobbiate preoccuparvi di contattare direttamente i tecnici per i controlli periodici di controllo.

La comodità della sottoscrizione di un contratto di revisione per caldaie/condizionatori annuale si riscontra anche nel fatto che, in presenza di un problema al proprio impianto, l'intervento tecnico viene attivato immediatamente. La revisione della propria caldaia è un'operazione molto importante che nessuna persona responsabile dovrebbe trascurare.

E' indispensabile pertanto rivolgersi ad una ditta specializzata come la nostra che certifichi sul libretto dell'impianto l'avvenuta manutenzione e rilasci il bollino.



Continua la **detrazione fiscale del 65%** per il risparmio energetico e **del 50%** per la ristrutturazione del vecchio in sostituzione alle nuove tecnologie INVERTER per il condizionatore, e **CONDENSAZIONE** per le caldaie, l'investimento si può ripagare davvero in pochi, pochissimi anni.

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

SER.TEC.

SERVIZI TECNICI



Pagina a cura di Andrea Marchetti

Instagram dice "basta" ai commenti offensivi

Instagram ha introdotto la possibilità di eliminare i commenti offensivi dai post pubblicati attraverso un sistema-filtro che si basa su parole chiave: l'utente può introdurre una lista di parole che ritiene offensive o inappropriate e così saranno rimossi automaticamente i commenti che le contengono. La novità, già disponibile dall'estate per alcuni utenti 'vip', si aggiunge agli strumenti anti troll e cyberbulli che esistono già, come la facoltà di cancellare i commenti con uno 'swipe', di segnalare commenti inappropriati e di bloccare gli account molesti. Per attivare il filtro occorre andare sul menu opzioni di Instagram, cliccare su "commenti" e selezionare l'opzione "nascondi commenti inappropriati", che nasconderà tutti i commenti contenenti una

lista standard di parole bandite. L'utente potrà aggiungere parole e frasi non gradite in qualsiasi lingua. "Per responsabilizzare ogni individuo - dice Kevin Systrom, Ceo di Instagram - ci sentiamo in dovere di promuovere una cultura in cui ognuno si sente sicuro di essere se stesso senza paura di ricevere critiche o molestie. Non è solo un mio desiderio personale, credo sia anche una nostra responsabilità come azienda".

Arriva il nuovo iPhone 7, file ai negozi da Tokyo a Roma

di Francesco Storai

Da Tokyo a Roma, file in 30 paesi del mondo per l'iPhone 7. I clienti che l'hanno pre-ordinato su internet hanno avuto la precedenza su quelli che si sono presentati, di buon mattino, in fila agli Apple Store per comprare il nuovissimo telefono. Il più richiesto è stato

l'iPhone 7 Plus, con schermo più grande, e nel colore Jet Black. Le scorte di questo modello sono già esaurite e si parla di una disponibilità a novembre. A Roma sono stati più di sessanta i fan - fin troppo - accaniti che atteso l'apertura straordinaria delle 8,00 dell'Apple Store di Porta di Roma. Alcuni hanno passato la notte in auto nel parcheggio. I componenti dello staff di Apple hanno offerto loro caffè, cornetti e acqua. I primi ad entrare nello Store sono stati accolti dalla tradizionale ola e dagli applausi dello staff.

Sempre più dirette streaming: Facebook compete con la tv

Facebook avanza nel settore delle dirette streaming, mettendosi in competizione con la tv e i media. Secondo alcune indiscrezioni apparse sulla testata AdWeek, la piattaforma sarebbe in procinto di rendere disponibile un aggiornamento necessario per fare i 'Live' anche dal computer, non solo dallo smartphone. Il sito spiega che questa nuova opzione è implementata



gradualmente e al momento è disponibile solo per una piccola percentuale di utenti. A scoprire la novità è stato proprio uno di questi, che ha notato la funzionalità e l'ha usata. La trasmissione live su Facebook, fatta dal computer della scrivania di casa o ufficio ma anche dai pc portatili, supporterà le telecamere incorporate nei dispositivi e pure quelle esterne o professionali. Lanciato oltre un anno fa e pian piano esteso a tutti gli iscritti, Facebook Live è impiegato dai media ma anche da tanti utenti comuni: sono state centinaia, ad esempio, le persone andate in diretta durante il tentato golpe turco. Nell'ultimo anno le visualizzazioni quotidiane dei video sulla piattaforma sono passate da 1 a 8 miliardi grazie anche al lancio delle dirette streaming di Facebook Live.



COME NASCE LA NOSTRA AZIENDA?

Dalle esigenze dei nostri clienti.



PRODOTTI DI QUALITÀ E CONSULENZE MIRATE, PER UNA CASA PIÙ BELLA.

 **CASACOLOR**TM

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

L'avvento dei computer quantistici potrebbe essere una scoperta scientifica straordinaria

di Dott Gianluca Benedetti

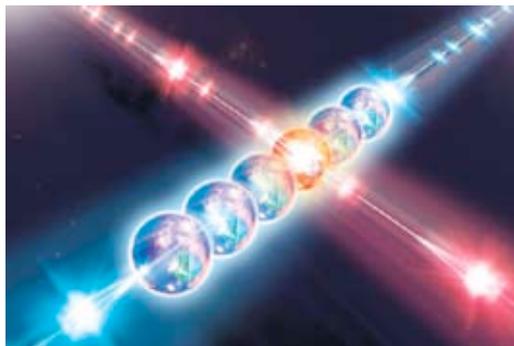
Nello studio IBM a Yorktown Heights in New York, il primo computer quantistico a 5 *q-bit* è ora una risorsa cloud accessibile a tutti tramite la sua IBM Cloud Platform. Si ritiene che questi computer possano risolvere problemi matematici 100 milioni di volte più velocemente rispetto a quanto farebbe un computer 'tradizionale'. Un risultato davvero notevole. Nonostante i computer quantistici rappresentino all'interno della comunità scientifica una rivoluzione tecnologica, il motivo per cui questi nuovi computer rappresentano una svolta spesso non è immediatamente identificabile. Per capire meglio cosa contraddistingue i computer quantistici dobbiamo fare un passo indietro e spiegare prima quali sono i limiti dei computer classici.

I computer tradizionali sono basati sul *silicio*, il quattordicesimo elemento della tavola periodica, che rappresenta uno dei semiconduttori che troviamo più in abbondanza sulla terra e che può inoltre essere facilmente lavorato per creare cristalli quasi perfetti. Questi cristalli vengono poi utilizzati nella creazione dei *transistor* che possono essere pensati come degli interruttori, che permettono o interrompono il passaggio di corrente. Questi transistor vengono poi assemblati in particolari circuiti, i quali, insieme ad un computer *software*, permettono di effettuare operazioni di calcolo.

Il fatto che i transistor siano fondamentalmente degli interruttori, implica che hanno solo ha due stati possibili, *on* e *off*, i quali corrispondono ai *bit*, dall'inglese *binary digit*, 1 e 0. I bit rappresentano l'unità di misura dell'informazione con la quale il computer può effettuare varie operazioni. La potenza di calcolo di un processore diventa quindi proporzionale alla quantità di transistor che esso contiene, si pensi che, il processore più potente della intel, il 22-core *Xeon Broadwell-E5*, contiene circa 7,2

miliardi di transistor. Ma anche se i numeri sono così esorbitanti ci sono problemi matematici di complessità talmente alta che anche un processore così potente impiegherebbe più della vita che rimane alla terra stessa.

Vediamo ora fino a che punto un com-



puter tradizionale può essere comparato ad uno quantistico. Un computer quantistico, invece dei transistor, usa lo stato quantistico di una particella elementare come bit di informazione. In questo caso, gli stati descritti da 0 e 1, rappresentano il momento angolare interno di una particella subatomica, quello che più comunemente viene chiamato *spin*. La direzione del momento angolare segue il campo magnetico, come una bussola, ma può variare la sua direzione, così che possono venire stabilite due direzioni di riferimento, *spin-up/spin-down*. Questi due stati sono quelli che, seguendo questa analogia, possono essere associati con i bit, 1 e 0, quindi gli stati *on/off* del transistor corrisponderebbero, rispettivamente, a *spin-up/spin-down*. Sfortunatamente il nostro parallelo tra computer tradizionali e quantistici finisce qui, ma allo stesso tempo possiamo fi-

nalmente capire cosa contraddistingue davvero il computer quantistico.

Uno dei fenomeni più strani della meccanica quantistica, insieme a molti altri, è il principio della *sovrapposizione*. Con sovrapposizione, in senso tecnico, si intende la capacità quantistica di occupare contemporaneamente più possibili stati di una particella subatomica. Per esempio un elettrone che normalmente si trova in uno dei due stati, *spin-up/spin-down*, può trovarsi in entrambi gli stati simultaneamente. Questo significa anche che un *q-bit* può rappresentare entrambi gli stati 1 e 0 contemporaneamente. Quindi, a differenza di un computer classico, dove l'unità di informazione di base è un solo bit, 0 o 1, in un computer quantistico l'unità di informazione di base è il *q-bit*, o *quantum bit*, che viene descritto da 0 e 1 simultaneamente.

Se ora consideriamo tutte le possibili combinazioni di un sistema classico a 2 bit, scopriamo che ci sono 4 possibili configurazioni (00, 10, 01, 11), ma un computer tradizionale a 2 bit può eseguire solo una di queste funzioni alla volta e per eseguirle tutte dovrebbe ripetere l'operazione separatamente 4 volte. Un computer quantistico a 2 *q-bit*, grazie al fenomeno della sovrapposizione, è in grado di analizzare tutte le 4 possibilità simultaneamente con una sola operazione, mentre un computer a 4 *q-bit* potrebbe analizzare 16 stati paralleli con un'unica operazione. Diventa chiaro come la potenza di calcolo cresce esponenzialmente con l'aumentare dei *q-bit*. Un computer a 500 *q-bit* sarebbe capace di processare più stati di informazione, contemporaneamente con un'unica operazione, di quanti atomi ci sono nell'universo.

Nessuno sa cosa ci aspetta con l'avvento di questi nuovi computer ma allo stesso tempo le possibilità che si sono aperte per la scoperta scientifica sono straordinarie.



Ransomware: furti digitali moderni

a cura di AMICOBIT

A avete presente quando vi arriva una email ed avete il dubbio se aprire l'allegato o meno? Bene, spesso la curiosità di vedere la cedola della banca che avvisa di un pagamento inaspettato o di sapere l'entità del premio di cui si è inspiegabilmente unici beneficiari tra milioni di altri concorrenti pur non avendolo chiesto ci spinge a fare il fatidico click, aprendo di fatto la porta a quelli che sono i ladri di dati digitali. Accade quindi che i documenti della nostra azienda o le foto di famiglia vengono bloccate, inaccessibilmente criptate e vi sarà mostrato un messaggio anonimo in cui vi chiederanno di pagare una quota per avere la chiave di sblocco. Questo è un simpatico quadro di ciò che succede; almeno finché lo si legge su Quello che c'è!

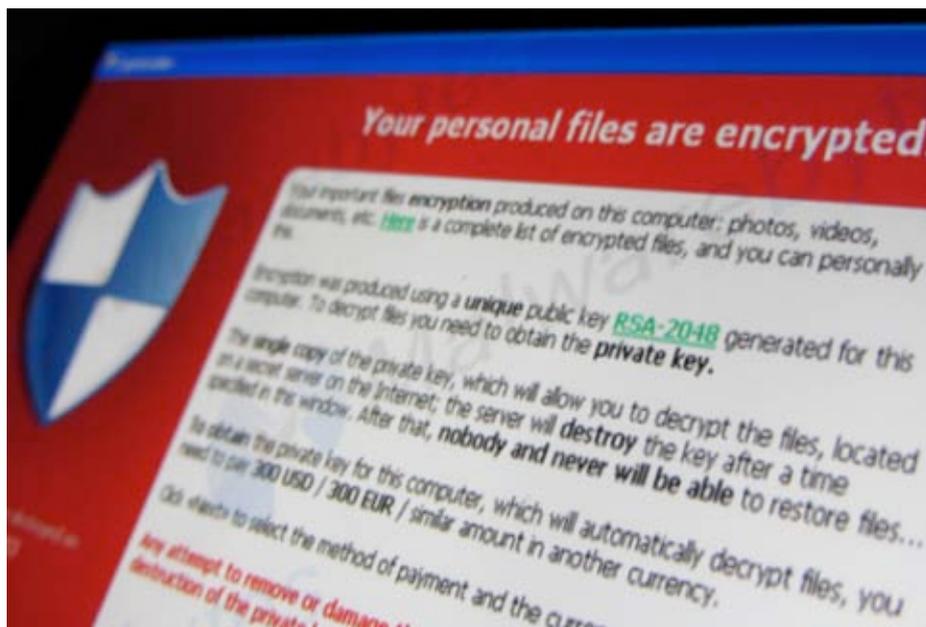
Ricomponiamoci e diamo una parven-

za di serietà a questo articolo supportandoci con qualche dato sull'evoluzione di questo fenomeno: il ransomware esiste ormai da almeno due decenni, dalla sua iniziale forma bloccante si è oggi evoluto in numerose varianti di cryptoware che sfruttando in modo malefico gli aggiornamenti quotidiani sui sistemi di codifica alimenta l'insediamento perpetuo di chi trova la soluzione al problema. Kaspersky Lab ha portato avanti uno studio negli ultimi due anni rilevando un aumento del 550% tra gli utenti che si trovano di fronte una di queste minacce. La spiegazione è elementare: prima il fenomeno era causato da sconsiderati, adesso il sistema è controllato e regolato dalla malavita internazionale che vi ha individuato una fonte di reddito facile e a minor rischio; lo conferma il fatto che nel 2014-2015, solo il 6,8% degli incidenti

ha coinvolto gli utenti aziendali mentre nel 2015-2016 questa percentuale è più che raddoppiata toccando il 13,13%. In termini di numeri grezzi l'aumento appare ancora più drammatico: Nel 2014-2015 circa 27.000 utenti aziendali sono stati attaccati per poi salire a 158.000 nel 2015-2016 (6 volte tanto!). La causa principale è ovvia: le imprese possono permettersi di pagare riscatti superiori e hanno meno probabilità di sopravvivere a una perdita completa di dati.

COSA FARE? La cosa più importante per qualsiasi azienda è **prevenire**: segmentazione della rete, sistemi di backup e rilevamento delle minacce, soluzioni semplici e a portata di mano spesso ignorate. Intercettare questi ed altri malware prima che atterrino nella vostra casa o azienda può costare **meno di 10 €/anno** e senza alcun tipo di impatto sulle performance delle vostre macchine. **AmicoBIT collabora con Libbra Esva** (software di sicurezza per l'email) primo per continuità di efficacia negli ultimi anni e vincitore per due anni consecutivi del Computing Security Award. Se poi si vuole essere totalmente sicuri si può abbinare un antivirus di qualità come appunto **Kaspersky** e la sicurezza è pressoché totale.

Potete trovare maggiori informazioni su www.gigobit.com oppure potete passare dal punto vendita di via Biscolla Montecatini Terme (a pochi metri dall'Ipercoop), vi vogliamo convincere con **una prova gratuita di 15 giorni** per voi e per tutti gli account della vostra azienda. In alternativa richiedetela a sales@amicobit.net.



BORN IN TECHNOLOGY

via biscolla 33c • Montecatini Terme
tel 0572 773791 • info@amicobit.com

a soli 100 mt. dal McDonald's

AmicoBIT Computer Shop

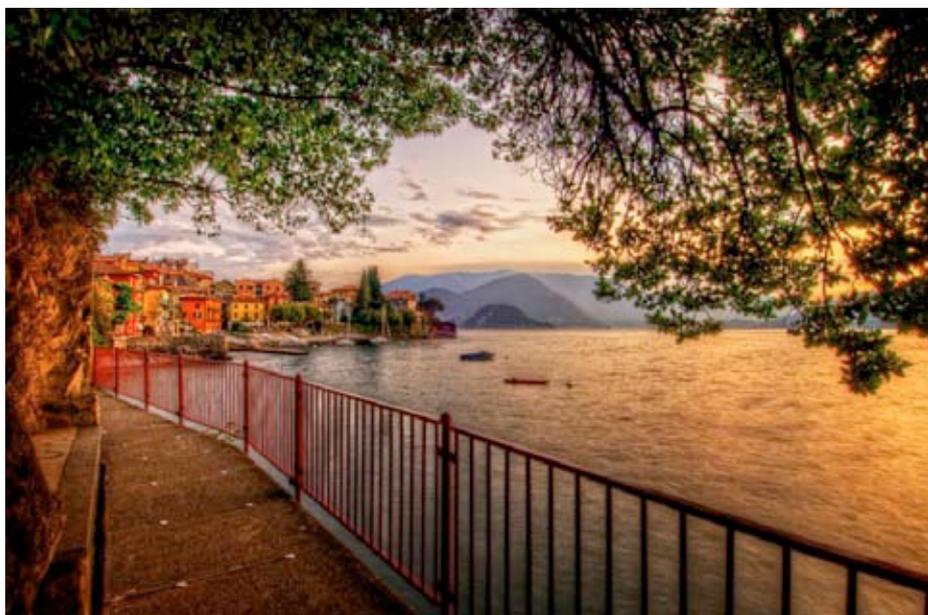
Vendita e assistenza computer, Mac, tablet
Soluzioni con ricondizionato garantito
Rimozione virus • corsi personalizzati

GigoBIT per la tua azienda

Gestionali per le aziende e per il turismo
Pacchetti di assistenza tecnica all inclusive
Campagne mail e SMS
Creazione websites ed hosting su misura
Sistemi di protezione anti spam e cryptolocker
Noleggio operativo a basso costo su ricondizionato

SCOPRI ORA
I NOSTRI SERVIZI SU
AMICOBIT.COM
oppure seguici su





Turismo sempre più green, tante idee dal Lago di Como

di Letizia Lavorini

L'estate è alle spalle, ma anche l'autunno riserva percorsi interessanti e possibili mete, per praticare un turismo che non va in vacanza con la bella stagione. Si parla di turismo verde "green", una risorsa capace di unire divertimento e relax, strizzando l'occhio all'ambiente. I dati del 2016 sul turismo raccontano in generale di un settore in crescita (del 18,1% nel primo trimestre). Ma grazie all'attenzione al verde è possibile potenziare ancora questo comparto. Se è vero che oggi 3 turisti su 100 scelgono obiettivi green, perché non promuovere anche qui i gioielli naturali? Iniziativa degna di nota di questo filone arriva da Como, con la nuova guida "Lake Como is green", che propone nove itinerari alla scoperta delle aree protette, nata dalla collaborazione della Provincia di

Como con la Camera di Commercio. L'idea è quella di accrescere il numero di visitatori sul territorio lanciando le mete naturalistiche. Spesso territori sconosciuti anche a chi abita in provincia di Como. La guida offre un percorso nelle aree verdi tutelate della provincia di Como attraverso nove proposte di itinerari (ciascuno pensato per soggiorni di almeno un weekend) al fine di promuovere il territorio e di invogliare i turisti a visitare i luoghi proposti stando più a lungo sul territorio. Sono 23 le aree protette del territorio lariano recensite: Brughiera Briantea, Foresta Valle Intelvi, Lago del Segrino, Monte Generoso, Palude di Albate, Parco Pineta di Appiano Gentile e Tradate, Parco Regionale Spina Verde, Parco Valle del Lambro, Riserva Naturale Fontana del Guercio, Riserva Naturale Lago di Montorfano, Riserva Naturale Lago di Piano, Riserva Naturale Pian di Spagna - Lago di Mezzola, Riserva Sasso Mala-

scarpa, Riserva Valle Bova, Riserva Val-solda, Sorgenti del Lura, Triangolo Lariano, Val Sanagra, Valle Albano, Valle del Dosso, Valle del Lanza Valle del Torrente Lura, Zocc del Peric.

Agriturismo sempre più gettonato per le vacanze d'autunno in Toscana

di Letizia Lavorini

Quando si parla di turismo verde impossibile non pensare alla sconfinata meravigliosa campagna toscana. Quali sono i trend per chi sceglie la nostra regione? Un'indagine della Coldiretti Toscana evidenzia come gli agriturismi toscani, al pari delle altre regioni italiane, attraggono una fetta sempre più consistente di vacanzieri in tutto l'anno. Quindi non solo d'estate, ma anche l'autunno diventa una stagione ideale per scoprire le bellezze della natura immersi in un clima familiare come quello dell'agriturismo. Nella percezione complessiva la Toscana è identificata come destinazione turistica di qualità, e questo risulta un fattore vincente. Il turista guarda alla bellezza, guarda alla qualità ricettiva, ma anche alla qualità della vita. Qualità che si ritrova anche nell'offerta agrituristica, un elemento di forza per il marketing territoriale. La campagna toscana con il suo verde, i suoi casolari e le ville immerse tra gli alberi, hanno un fascino particolare che attrae chi sceglie di trascorrere un periodo di ferie in Toscana, una terra d'arte, gastronomia e accoglienza. In queste aziende infatti viene rispettata una carta dell'accoglienza e un disciplinare che garantisce e tutela a pieno il consumatore. Pronti a partire?



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



TABACCHI... e non solo!

siamo anche
EDICOLA!

PAGAMENTO BOLLETTINI POSTALI
LOTTOMATICARD BOLLO AUTO
RICARICHE *postepay*

Ricariche telefoniche



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

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

ARAMO IN VALLERIANA



a cura del CAI Pescia

Situato su di un picco a ml.387 slm nella Val di Torbola Aramo è uno dei borghi più piccoli della Valleriana,raggiungibile da una piccola deviazione della strada principale che conduce nel cuore della montagna di Pescia; è poco popolato, circa 70 residenti, e si esaurisce sulla deviazione. Le case in pietra sono addossate tra di loro con una geometria imprevedibile per il poco spazio disponibile,con una fitta rete di vicoli e stradine chiuso dallo strapiombo dove il piccolo colle improvvisamente si esaurisce, disposte con un adattamento determinato dallo spazio disponibile; il visitatore è costretto, dalla irregolarità del loro posizionamento, ad inerpicarsi per ripide scale, in un itinerario che svela la forma del borgo man mano che si sale

verso il suo punto più alto, dominato dalla Chiesa di San Frediano dalla cui fiancata si snoda una viuzza che conduce all'Oratorio della Natività, con un bel portico ed all'interno un reliquario del settecento ed un affresco del XVI Secolo; la Chiesa, ad una sola navata, è affiancata da un campanile in pietra. Il suo nome forse deriva da "eremo" presente anticamente nelle vicinanze. Luogo strategico e fortificato, situato in una zona contesa tra Fiorentini e Lucchesi,non vi risultano avvenimenti storici di grande importanza, pur essendo la sua esistenza documentata fino dal Medioevo; le notizie più antiche riguardano la Chiesa di San Frediano ,compresa nel piviere, (termine che indica il territorio su cui il Pevano esercitava il suo ministero), della

nobile Chiesa di Castelvecchio; nella Sacrestia si ritrovano antichi libri parrocchiali che potrebbero contribuire a ricostruire la vita del Borgo in tempi antichi. Qualche guida colloca la Chiesa nel secolo VIII, anche se la sua forma attuale non consente di fare supposizioni sulla sua età, mal riscontrabile alla attualità.

Si trovano ancora le tracce dell'antica cerchia muraria ed alcuni cunicoli sotterranei, usati anticamente dagli abitanti, in caso di assedio, per uscire dal borgo.

Essendo un castello di confine Aramo fu più volte luogo di scontri armati, conteso tra Lucchesi e Fiorentini; fu nel 1281 che la vicina Pescia venne praticamente distrutta dai Lucchesi nel 1281, mentre nel 1339 la zona passò sotto controllo dei Fiorentini, ad eccezione di Collodi e Veneri, rimaste ai Lucchesi.

Non ci sono notizie certe sul ruolo di Aramo, che non sembra si fosse unita in lega con gli altri borghi montani alla morte di Castruccio Castracani, avvenuta nel 1328. E' certo invece nel 1383 il borgo venne quasi completamente distrutto nel corso di una battaglia tra Lucchesi e Fiorentini, quando la Valdnievole passò sotto il controllo fiorentino e la popolazione di Aramo venne ridotta a poco più di dieci abitanti.

Oggi quasi tutti gli abitanti in età lavorativa sono occupati a Pescia, in particolare nelle residue cartiere, e non esistono più la scuola o negozi alimentari; come accadeva ancora nei decenni passati, non si canta più il Maggio, né si fanno le benedizioni dei campi per il raccolto, ma si produce ancora un buon olio di oliva e nel borgo circondato dalle alture boschive, sormontato dalla Chiesa, regna una profonda pace a pochi chilometri dal cemento e dal frastuono della "civiltà".. (Fonti : Associazione Montagnardi, Bettino Gerini, Francesco Salvi, La provincia di Pistoia-Etruria Editrice)





ESCURSIONE del 16 ottobre 2016
SUI COLLI DI MONTECATINI
CON IL CAI DEL BRASIMONE

Nell'ottica della collaborazione e conoscenza tra i vari CAI da sempre auspicata organizzeremo una bella escursione sui colli di Montecatini nella quale avremo come graditissimi ospiti gli amici del CAI di Brasimone che potranno scoprire le bellezze della zona.

Il percorso e la durata verranno stabiliti nell'imminenza dell'escursione per permettere ai nostri amici di organizzarsi al meglio.

Difficoltà T / E.

ESCURSIONE del 16 ottobre 2016
COLORI D'AUTUNNO SUI
LAGHI DI APPENNINO

Escursione fotografica alla ricerca dei colori autunnali sui laghi dell'Appen-

nino, dove potremmo mettere alla prova il nostro occhio fotografico alla ricerca di particolari inediti.
 Difficoltà T / E.



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

essenza
centro estetico



**SU TUTTI I TRATTAMENTI
 VISO SCRUB E RINNOVAMENTO PELLE
 UN SOLARIUM IN OMAGGIO**

T-SHAPE

3 TRATTAMENTI IN UNO
risultati eccezionali

Via Po, 3 **MONTECATINI TERME** telefono 0572.70207

 [Essenza-centro-estetico](https://www.facebook.com/Essenza-centro-estetico)

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
Ad Ottobre vi sarà Luna nuova il 1mo, primo quarto il 9, piena il 16 e ultimo quarto il 22. Mercurio è visibile all'alba nelle migliori condizioni fino al 12 per poi diminuire sempre più. La visibilità serale di Venere aumenta molto lentamente durante il mese e solo nella terza decade cala dopo il termine del crepuscolo Marte è visibile sempre la sera sopra l'orizzonte tramontando oltre quattro ore dopo il Sole. Giove riappare fra le luci dell'alba preceduto di poco da Mercurio. La visibilità di Saturno è in costante diminuzione e la sera lo si trova fra le stelle di Ofiuco, e nell'ultima parte del mese viene affiancato da Venere, che lo supera. La Luna, il giorno 19, attraversa il gruppo di stelle Iadi, occultando diverse stelle, fra le quali Aldebaran.

Costellazioni

Il cielo di Ottobre è caratterizzato dalla presenza del Quadrato di Pegaso, un asterismo visibile nell'omonima costel-

Quello Che C'è nel cielo

lazione durante l'autunno molto alto sull'orizzonte. Il cielo a sud è dominato dalla stella Fomalhaut, il cui splendore è rimarcato anche dall'assenza di altre stelle luminose nel suo settore di cielo; Fomalhaut appartiene alla costellazione del Pesce Australe, situata a sud dell'Aquario. La Balena inizia pure a fare la sua comparsa, verso sud-est, mentre a sud-ovest ancora è visibile, nelle prime ore della sera, la costellazione del Sagittario, molto bassa sull'orizzonte. Il Capricorno è visibile subito ad est. Ad est, all'Ariete

segue il sorgere delle Pleiadi, che saranno poi caratteristiche in tutte le notti autunnali, invernali e di inizio primavera. La brillante stella Capella (α Aurigae), dal caratteristico colore giallastro, si osserva verso nord-est, lungo la debole scia della Via Lattea. In alto nel cielo, le costellazioni dominanti sono, ancora, il Cigno e l'asterismo del Triangolo Estivo, sebbene il vertice più meridionale del triangolo, Altair, inizi a calare sempre più verso ovest. Al Triangolo Estivo si sostituisce, non lontano dallo zenit, la caratteristica



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

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
0-12**

via Marruota, 122 MONTECATINI TERME
telefono 0572.911838
Per info: **Il Girotondo Snc Montecatini** seguici su 



**Colazioni,
pranzi veloci
aperitivi,
tabacchi**

**snack-bar
da Massimo**

via Marruota, 262
MONTECATINI TERME
telefono 0572.911591

Quello Che C'è nel cielo

forma a "M" (o a "W") di Cassiopea. Verso nord, il Grande Carro si presenta rasente l'orizzonte, e se a nord sono presenti ostacoli all'osservazione, non è proprio visibile. La Stella Polare è quasi esattamente a metà strada fra questo e la costellazione di Cassiopea: se dunque Cassiopea è alta nel cielo, il Grande Carro è rasente l'orizzonte, e viceversa.

Pillole di astronomia: L'orientamento notturno - 1a parte. Per un corretto orientamento notturno è necessario saper riconoscere con la dovuta precisione

almeno uno dei 4 punti cardinali, per poi ricavare tutti gli altri in relazione ad esso. Trovare il Nord con l'aiuto delle stelle è semplice. Il primo passo da compiere sarà localizzare l'Orsa Maggiore (e quindi il Grande Carro) e da qui trovare l'Orsa Minore e la Polare prolungando la linea congiungente le due ultime stelle Merak e Dubhe (il fondo del 'carro') per una distanza pari a 5 volte quella che le separa. Si arriverà in una zona di cielo dove spiccherà una sola stella tra le altre più deboli. Da qui possiamo tracciare la ver-

ticale sull'orizzonte sino ad intersecarlo in un punto che indicherà il polo Nord terrestre, alla cui destra a 90° troveremo l'Est e a sinistra, sempre a 90°, l'Ovest. Alle nostre spalle, a 180°, avremo il Sud. Se proviamo a ripetere l'osservazione in giorni e orari differenti, troveremo la polare nello stesso identico punto. Questo perchè il prolungamento dell'asse di rotazione terrestre si trova, casualmente, quasi in corrispondenza della stella. Di conseguenza, mentre tutto il firmamento è soggetto ad un movimento apparente dovuto alla rotazione terrestre, la polare rimane fissa. Immaginiamo la volta celeste come un gigantesco ombrello aperto la cui punta è la stella polare. Noi siamo sotto l'ombrello. Se lo facciamo ruotare in senso antiorario otterremo proprio una simulazione di ciò che accade nella realtà.



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/>

SILVANA
 Parrucchiera per Signora

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

Oreficeria
 Michelotti
 Franco

Articoli da regalo
 in argento

Buoni propositi
 PORTALI CON TE

CASIO

TOGETHER
 JEWELS

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

**ottica
 Belpassi**

Esame della Vista
 Applicazione Lenti
 a Contatto

Lenti Progressive
 Personalizzate

Lenti notturne per
 la riduzione della miopia

viale Marconi, 14/C PESCIA (Pistoia)
 telefono 0572.451288
www.otticabelpassi.it
info@otticabelpassi.it

Buon compleanno Dichiarazione dei diritti dell'animale!

di Joselia Pisano

Estata sottoscritta il 15 ottobre 1978 nella sede dell'Unesco di Parigi la Dichiarazione universale dei diritti degli animali: una vera e propria carta dei diritti che disciplina il rapporto uomo-animale sia per la tutela del benessere degli animali, sia la loro protezione.

La Dichiarazione contiene l'insieme codificato da disposizioni legislative dei comportamenti umani verso gli animali e delle condizioni di vita degli animali, cui corrispondono responsabilità e doveri dell'uomo in particolare e della società in generale.

La prima testimonianza della storia in fatto di diritti degli animali risale al 1641, quando nel Massachusetts viene stabilito che "nessun uomo può esercitare alcuna tirannia o crudeltà verso gli animali tenuti dall'uomo per il proprio utilizzo". Nel corso del Novecento scienziati, umanisti, zoofili, giuristi, sociologi e politici sono stati sollecitati ad affrontare il problema della

tutela della vita animale nella società. Ne è scaturito un ampio dibattito mondiale dagli elevati contenuti etici, scientifici e politici che ha condotto alla Dichiarazione universale dei diritti dell'animale come la conosciamo oggi. Anche se la Dichiarazione non ha alcun valore sul piano giuridico-legislativo, aver avvertito la necessità di confrontarsi su questo argomento rappresenta, per ogni persona e Paese, un passo avanti ed una scelta di civiltà. Infatti, negli ultimi anni, sono state emanate numerose disposizioni che confermano i diritti degli animali quali esseri senzienti e quindi portatori, appunto, di diritto.

Le evoluzioni normative hanno portato, nel nostro Paese, all'emanazione della legge 20 luglio 2004, n 189 (disposizioni concernenti il divieto di maltrattamento degli animali nonché di impiego degli stessi in combattimenti clandestini o competizioni non autorizzate). La legge 189 prevede un

inasprimento delle sanzioni nel caso dell'uccisione di un animale per crudeltà o senza necessità, nei casi di maltrattamento e di abbandono, ma anche qualora gli animali siano utilizzati per i combattimenti clandestini e le competizioni non autorizzate e quando gli animali siano mantenuti in condizioni incompatibili con la loro natura e produttivi di gravi sofferenze. Significativo il primo articolo: "Tutti gli animali nascono uguali davanti alla vita e hanno gli stessi diritti all'esistenza".

Sos combattimenti clandestini, ecco come aiutare i nostri amici cani

di Joselia Pisano

Quella dei combattimenti clandestini tra cani è una pratica estremamente crudele, terribile e che purtroppo continua a registrare sempre più casi in Italia. Sono sempre più infatti i combattimenti segnalati, le persone denunciate, i ritrovamenti di cani feriti o morti a seguito delle lotte. Così come sempre più sono i siti web che trasmettono video sconvolgenti di combattimenti clandestini tra cani, che esaltano la violenza tra animali. Ma non solo: sempre più frequenti sono anche le denunce di furto e rapimento di cani di razze abitualmente usate nei combattimenti, dal mastino al dogo argentino, dal rottweiler al pit bull, dal fila brasileiro al boxer e così via, lungo l'elenco delle razze più

DICHIARAZIONE UNIVERSALE DEI DIRITTI DELL'ANIMALE

ARTICOLO 1.

Tutti gli animali nascono uguali davanti alla vita e hanno gli stessi diritti all'esistenza.



**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

pericolose, ma anche rare e pregiate. I cani combattenti sono spesso oggetto di violenze, segregazione, soprusi e pratiche volte ad aumentarne ai massimi livelli lo stress, il nervosismo, l'aggressività e l'istinto violento. Muoiono di una morte atroce e terribile, che a volte sopraggiunge solo dopo giorni di agonia. Un cane che ha perso, infatti, a volte non neanche curato ma abbandonato a morire in zone isolate.

Tutti noi possiamo però dare un aiuto concreto contro i combattimenti illegali tra cani, chiamando "SOS combattimenti" attraverso il numero

unico nazionale istituito dalla LAV. Un servizio unico nel suo genere a livello nazionale, che intende offrire uno strumento a quei cittadini che sono a conoscenza di casi da segnalare, ma non sanno a chi rivolgersi o come denunciare un combattimento, o che spesso hanno paura ad "espor-si". Il numero "SOS combattimenti", con la massima discrezione, raccoglie quindi segnalazioni di combattimenti tra animali, traccia una mappa dettagliata del fenomeno in tutto il paese, favorisce l'attivazione di inchieste giudiziarie e sequestri di animali così come previsto dalla legge.

Non è però un numero di emergenza né di pronto intervento, in quanto non si tratta di un servizio offerto da un organo di polizia, ma offre comunque un prezioso aiuto e una fondamentale attività di raccordo tra i cittadini e le forze dell'ordine, dando l'impulso alle attività giudiziarie.

Il numero "SOS combattimenti" 06/4461206 è attivo dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 17.00.

È anche possibile inviare le proprie segnalazioni via email all'indirizzo soscombattimenti@lav.it



Vi presentiamo un amico del



MALIKA - ADOZIONE DEL CUORE

Bellissima la nostra Malika ma non tanto fortunata.

Malika è una cagnolotta di circa 5 anni, molto timorosa agli inizi, forse a causa del suo passato, ma appena ti conosce diventa molto dolce, ama correre e giocare.

Per la nostra MALIKA cerchiamo una famiglia di cui fidarsi, ma questa volta per sempre, una casa per passare l'inverno al caldo, una famiglia che con amore e pazienza possa far sì che dimentichi il passato e che capisca che esistono anche persone straordinarie che amano i cani. Non va d'accordo con i gatti. Malika vi aspetta al Canile Hermada!

Aperto tutti i giorni dalle 14,30 alle 19,00

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
- PIGHEVOLI
- CARTOLINE
- RIVISTE
- FOTO ARREDO

EmanueleBonelli
Foto & Grafica
tel. 333 4342223
emanbone@tin.it

 **EMANUELE BONELLI FOTO**



Potevo stupirvi con gli effetti speciali...

di Pierluigi "Gigi Dj" Pardocchi

Siccome non li ho, ne riparlamo un'altra volta. Scrivere e parlare di musica oggi è così, vorrei raccontarvi di grandi artisti, grandi album nuovi in uscita visto che usualmente si va verso il periodo in cui la musica, i dischi, i cd si vendono di più, ma ora siamo (onestamente...sigh) in una valle di lacrime. Siamo qui infatti a ragionare dell'ennesima edizione di X-FACTOR, ma non per gli artisti che ci parteciperanno, bensì per la manfrina architettata dai giudici star (per modo di dire). Appena cominciato, subito si parte con la solita litigata fedezziana a uso social, ma non si parla invece della bella performance del lucchese Andrea Biagioni che ha regalato una struggente interpretazione acustica di «Diamonds on the inside» di Ben Harper. Ah...Ben Harper...chi



? Uno che ha un difetto, bessere un musicista. È un mondo difficile....ora si cercano più fenomeni mediatici che cantanti, merce da talent più che da palco, mentre in giro ci sono ragazzi veramen-



te bravi che sono sottovalutati. Infatti i guru dell'informazione musicale sono già a ragionare di cosa? Dell'album con le canzoni di Natale che presenterà Laura Pausini. C'è ne fosse uno che si fosse

preso la briga di andare, per esempio, a vedere un concerto di Alvaro Soler, infatti ci sarebbe stato un problema, forse si sarebbe anche divertito. Il lungagnone spagnolo è proprio bravo, con queste sue canzonette, che hanno il difetto di essere divertenti e nulla più, ha regalato in giro per l'Italia serate in allegria, senza pretese ma tutto fuorché noiose. Il dubbio mi viene ora....non sarà mica che questo tormenton-maker (scusate ma mi è venuta così) sia anche bravo? Ve lo dico chiaro, se seguirò X-Factor è perché c'è lui. Nel frattempo io continuo ad ascoltare il cd di CHARLIE PUTH, ogni 5 minuti in radio passano la sua «We don't talk anymore», un dischetto che mi ricorda tanto il sound dei Simply Red di gloriosi anni fa. Lui ha una bella voce, le canzoni sono fatte bene, musica pop di ottima fattura. Un altro passo, signori, mi sembra che ce l'abbia, meno male, il nostro RAPHAEL GUALAZZI. Il suo nuovo album «Love Life Peace» spazia dalla canzonetta raffinata al soul mediterraneo senza rinunciare a qualche momento di Jazz «facile» perché...il primo amore non si scorda mai. Mi è piaciuto



si, senza problemi. A questo punto voi direte, ma un bel disco di sano rock.....? Ditemelo voi !!! Ah già uscirà il disco nuovo di Ligabue. Speriamo sia meglio del singolo della giungla, perché personalmente mi ha lasciato solo un grande Boh ! Vogliamo parlare poi di «Perfect Illusion», il nuovo singolo di LADY GAGA? Via, ci siamo giocati anche questa, arrivata. Concludendo, vado a vedermi il talent di Sky, una raccomandazione, se ci vedete uno bravo, non abbiate paura... Votatelo !





Il rock dei "The Cellar"

NEL SEGNO DEI GUNS N' ROSES

di Francesco Storai

Questo mese intervistiamo una nuova band valdinievolina composta da sei giovani «con il rock nelle vene», come dicono loro stessi. Si chiamano "The Cellar" e sono composti dal front-man Mirko "Ryva" Tumminelli (chitarra e voce), Federico Monti e Samuele Moschini (chitarre), Luca Fontanelli (batteria), Nicola Pieri (basso), Chiara Sacchi (cori). Ecco cosa ci hanno raccontato...

Come vi siete conosciuti?

«Per caso una sera di un freddo inverno in un pub della Valdinievole. Stavano suonando della musica rock e contemporaneamente le nostre mani ed i nostri piedi hanno iniziato ad andare a ritmo. C'è venuta l'idea di formare un gruppo... i "The Cellar"!»

Cosa fate nella vita, oltre a suonare? «Le nostre giornate trascorrono tra duro lavoro per alcuni e di faticoso studio per altri, ma al calar della sera, spogliatoci dagli abiti di lavoro, ci ritroviamo nel nostro studio. Li diamo il via a ciò che realmente siamo... dei musicisti».

Che band ascoltate quando avete iniziato a suonare? «La passione che ci accomuna sono i Guns N' Roses, i Queen, Led Zeppelin, Nirvana, Dream Theater, Iron Maiden. Sono loro le band con cui siamo cresciuti».

Esiste un musicista o una band a cui vi ispirate? «La musica, come si dice, è il linguaggio universale per eccellenza. Tutti sono in grado di capire e percepire le vibrazioni che essa emana, anche per noi è fondamentale avere un idolo un esempio, una guida a cui sentirci vicini ed ispirati per le nostre performance... beh

diremo i Guns N' Roses».

Il vostro primo concerto? «E' avvenuto, dopo circa 7 mesi di preparazione, accordi e prove, al locale Vizi e Stravizi. Non è stato molto tempo fa, era questo aprile... siamo una band "giovane"!».

ti hanno i nostri brani accompagnandoci per tutta l'esibizione, è stata una grande emozione».

Un concerto del passato a cui avreste voluto assolutamente assistere? - Prende la parola Mirko "Ryva", front-man del gruppo: «Il mio nome d'arte,

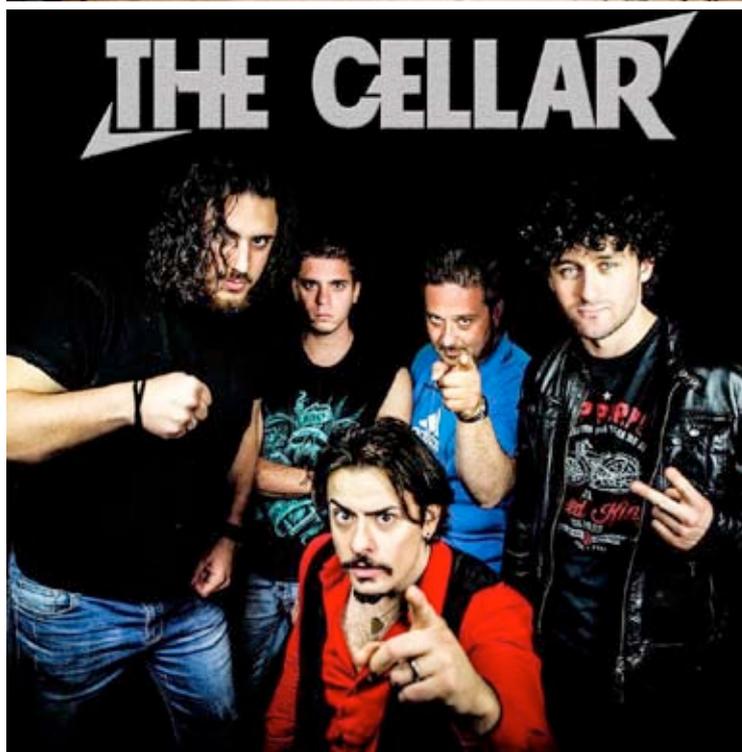


Ryva è un anagramma dei due artisti che per me sono le icone per eccellenza della musica: Steve Vai e Freddy Mercury. Il mio sogno di vedere un concerto di Steve Vai si è avverato qualche nei giorni scorsi, ma con rammarico dico che avrei voluto vedere i Queen nel 1986 hanno suonato a Wembley».

Avete pubblicato un cd? -

Risponde ancora "Ryva" «I The Cellar sono un progetto recente, abbiamo iniziato a fare musica questo aprile. Con loro ho coronato il mio sogno di suonare in una band. Personalmente però, nel 2014, con il maestro Corrado Sillitti ed il paroliere Giacomo D'Agostino ho dato vita al mio cd "Anima Doppia", che racchiude 8 tracce inedite che rispecchiano la mia vita, i miei valori e l'amore per la mia musica. Nel mese di marzo del 2015 ho partecipato alla 24esima edizione del Festival di Caltanissetta, dove ho vinto con il brano "Grido di Libertà". Poi sono arrivati i The Cellar, ed eccoci qua!».

Progetti per il futuro? «I nostri progetti per il futuro nel campo musicale si racchiudono in 3 piccole grandi cose: affermarci come musicisti, produrre un album con brani inediti e non per ultimo girare il mondo per far conoscere la nostra musica, che definiremo linfa vitale che scorre nelle vene».



Migliore performance live? «Ogni live è per noi, e penso anche per il più affermato degli artisti, è un'emozione unica ed irripetibile. Ricordo con piacere lo "Student Party" alla Villa Resort di Montecatini. Lì abbiamo trovato un pubblico giovane che era in perfetta sintonia con la nostra esibizione! Tut-



10 OTTOBRE ORE 21.00

**ALESSANDRA AMOROSO
VIVERE A COLORI TOUR
MANDELA FORUM – FIRENZE**

L'ultimo album di Alessandra Amoroso ha riscosso grande successo di pubblico, conquistando i primi posti in classifica e raggiungendo il traguardo del disco di platino a poche settimane. Alessandra oggi con "Vivere a colori" ha trovato una strada del tutto personale, dove la sua identità privata diventa espressione musicale pubblica e i sentimenti struggenti che l'hanno resa celebre in Italia e di recente anche all'estero, abbracciano una rinnovata freschezza. Una freschezza che non insegue solo le mode musicali da classifica, ma racconta chi è lei in modo evidentemente



congeniale. Il "Vivere a colori tour" sarà un concerto divertente, colorato, che racconta l'Alessandra di ieri e di oggi in una luce nuova che la rende bellissima.

12 OTTOBRE ORE 21.00

**EMMA MARRONE – ADESSO TOUR
MODIGLIANI FORUM – LIVORNO**

«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 prigionie 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.



17 OTTOBRE ORE 21.30

**EARTH WIND & FIRE EXPERIENCE
MUSICA DEI POPOLI OBIHALL – FIRENZE**

Lunga e avvincente è la storia degli Earth Wind & Fire, creati dal cantante e polistrumentista Maurice White all'inizio degli anni Settanta. La vicenda degli EW&F decollò dal 1973, quando entrarono nella band il cantante Philip Bailey e il chitarrista Al McKay. Gli EW&F furono per tutto il resto degli anni Settanta e i primi Ottanta i campioni del funk. A renderne incontenibile il successo fu la rigogliosa miscela della loro musica, capace di abbracciare soul, R&B, jazz, fusion, pop, disco: gli EW&F hanno trasformato la black music nella sua interezza in un enorme spettacolo, dalle melodie memorabili, i falsetti so-

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)

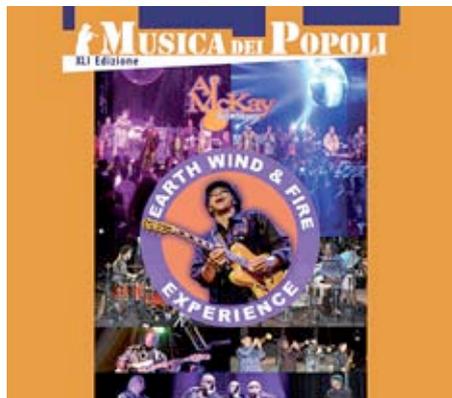
CORO DELLA SCUOLA (senza limiti di età)

per info telefonare al 333.2129160





vracuti, le armonie celestiali. La componente ballabile delle loro canzoni li ha resi un modello canonico per la musica dance; non per nulla i loro spettacoli sono sempre stati caratterizzati da un grandioso senso della messa in scena coreografica.



20 OTTOBRE ORE 21.30
BIFFY CLYRO – TOUR 2016
OBIHALL – FIRENZE

I Biffy Clyro arrivano, in Italia per un concerto unico, un live che si preannuncia spettacolare, nella splendida cornice del Teatro Obihall di Firenze. Il

gruppo scozzese si appresta a stupirci con un nuovo live! I Biffy Clyro non hanno affatto deluso le aspettative di stampa e pubblico, calcando i palchi delle più importanti arene e festival europei, tra cui I-Days Festival al Parco di Monza, hanno infatti dimostrato negli anni di essere una delle band più amate della scena rock mondiale. I loro live sono energia pura, riff energici, alt-rock e pop punk. Il loro ultimo album Ellipsis uscito l'8 luglio 2016 per Warner Music ha velocemente dimostrato che i 3 so-

no capaci di evolversi ma comunque rimanere fedeli al loro stile. I Biffy Clyro sono: Simon Neil, James Johnston e Ben Johnston.

21 OTTOBRE ORE 21.30
FRANCESCA MICHIELIN – DI20ARE
PAPILLON 78 – SIENA

Dopo 12 tappe sold out del suo tour Ni-ce to meet you, l'autobiografia musicale itinerante che ha visto Francesca esibirsi da sola suonando ben 6 strumenti presentandosi senza filtri, a ottobre tor-



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 I UZZANO tel. 0572.445830 www.miki-o.jimdo.com  mikiohairstylist



nerà in tour nei più importanti club italiani con 11 nuovi concerti. Sul palco insieme a lei ci saranno i 4 musicisti della sua band per arricchire questa speciale avventura live, che manterrà alcuni momenti in cui si esibirà da sola sul palco per mostrarsi interamente al pubblico.

24 OTTOBRE ORE 21.30

PJ HARVEY

OBIHALL – FIRENZE

La regina indiscussa del rock arriva in Italia per presentare il nuovo acclamato album "THE HOPE SIX DEMOLITION PROJECT", uscito in primavera per Island Records (Universal Music). Il disco trae ispirazione dai numerosi viaggi intrapresi da Harvey, che, nel corso di un periodo di quattro anni, ha viaggiato tra il Kosovo, l'Afghanistan e gli Stati Uniti. L'album, che arriva dopo il successo di "Let England Shake" (disco vincitore del Mercury Prize nel 2011), è stato registrato nel corso dello scorso anno alla Somerset House, il centro culturale più importante di Londra, dove Harvey, la sua band, gli ingegneri del suono e i produttori Flood e John Parish, hanno lavorato a tutte le fasi del disco in uno studio di registrazione appositamente costruito dietro ad un vetro per consentire al pubblico di osservare ciò che succedeva all'interno.



SAMUELE BERSANI

La fortuna che abbiamo

LIVE



25 OTTOBRE ORE 21.00

SAMUELE BERSANI

**LA FORTUNA CHE ABBIAMO TOUR 2016
TEATRO PUCCINI – FIRENZE**

Samuele Bersani torna in concerto nei teatri delle principali città italiane con La Fortuna Che Abbiamo Tour, la nuova tournée intitolata come l'ultimo album dell'artista uscito lo scorso 3 giugno 2016 e già al vertice delle classifiche di vendita. Il cantautore, che nel nuovo tour ripercorrerà 25 anni di canzoni tra sperimentazioni e arrangiamenti inediti, nel suo nuovo progetto discografico ha duettato con grandi artisti italiani come Marco Men-

goni (Il Pescatore di Asterischi), Luca Carboni (Canzone), Caparezza (Chico e Spillo), Carmen Consoli (Giudizi Universali), Pacifico (Le mie parole, Le storie che non conosci), Musica Nuda (Come due somari) e Gnu Quartet.

2 NOVEMBRE ORE 21.00

GARBAGE - #GARBAGEFI16

OBIHALL – FIRENZE

Lo scorso giugno hanno conquistato il pubblico con il nuovo album *Strange Little Birds* ed ora i Garbage si preparano per due nuovi live italiani che vedranno sul palco: Shirley Manson, Duke Erikson, Steve Marker, Butch Vig. Tra le band più apprezzate della scena alternative rock internazionale grazie alle sfumature uniche del sound, alla provocatoria visione estetica ed alla carismatica figura della front-woman Shirley Manson, i Garbage hanno pubblicato il 10 giugno il sesto album in studio *Strange Little Birds*, a quattro anni dal precedente *Not Your Kind Of People*, segnando un ritorno verso le sonorità dell'acclamato album di debutto omonimo.



MANUELA
ACCONCIATURE

acconciature unisex, extensions,
solarium trifacciale e intero

VIA GARIBALDI 56 BORGO A BUGGIANO TELEFONO 339.4358176



Calzature BERNAZZI

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



cammina
differente





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 per i mesi di ottobre, novembre e dicembre.

Eventi Speciali Conferenze Urbane: 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:** 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 ottobre

UTOPIA DEL BUONGUSTO

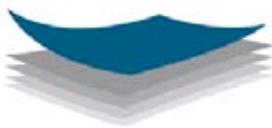
Dove: Varie location

Per info: www.guasconeteatro.it

Quando: 8 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:

Sabato 8 ottobre –Teatro delle Sfide – Bientina (PI)



DATASERVICE

ELABORAZIONE DATI CONTABILI E AZIENDALI

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

RICHIEDI UN PREVENTIVO GRATUITO SU
www.dataservicemontecatini.it

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

FORFETTARIO
& MINIMI

A PARTIRE DA
35,00 EURO/MESE

CONTABILITA'
SEMPLIFICATA

A PARTIRE DA
45,00 EURO/MESE

CONTABILITA'
ORDINARIA

A PARTIRE DA
57,00 EURO/MESE



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



HO UN VIZIO AL CUORE, Regia di Francesco Cortoni con Alessia Cespuoglio Elisa Ranucci, Francesco Cortoni, Marco Fiorentini

Spettacolo giovane, fresco e "credibilmente surreale". Questi personaggi altro non sono se non delle burle, figure a metà che suscitano la risata perché prive di sfumature. Sono in bianco e in nero, incapaci di attingere alla tavolozza dei grandi sentimenti che li potrebbe trarre in salvo. In fin dei conti ci fanno ridere perché sono incapaci di comunicare, di capire quello che capita, di governare la propria vita e fargli prendere una piega diversa. E se fossimo anche noi personaggi a metà e in bianco e in nero? Allora chi avrebbe il coraggio ancora di scherzare?

Venerdì 14, Sabato 15, Domenica 16 ottobre - Teatro Lux - Pisa

Sabato 29 ottobre - Nuovo Teatro delle Commedie - Livorno

BALLA! con Andrea Kaemmerle, Roberto Cecchetti (violino) e Federico Biancalani (scenografie e oggetti di scena)

Torna la coppia Kaemmerle/Cecchetti che ha segnato la storia di tutti i primi

spettacoli di Guascone Teatro. Spettacolo sorprendente per la regia spiazzante, nato da un racconto di Cechov ed in generale dedicato a tutte le produzioni minori dei grandi scrittori. Le opere scritte in fretta e furia da chi è passato alla letteratura per "giganti" da 600 pagine e che magari in un'ora di pioggia, al riparo di una tettoia ha scritto 3 paginette straordinarie. L'occasione per produrre uno spettacolo diverso e ripartire a mescolare le carte del fare teatro e controllare che in 25 anni di strada non si sia smarrita qualche altra viuzza impervia per il paradiso.

18-19 ottobre

FREGIO ROBBIANO

Dove: Pistoia - Teatro Manzoni

Quando: 18 ottobre, ore 21.00
19 ottobre, ore 21.00

Per info: www.teatridipistoia.it
atp@teatridipistoia.it Tel. 0573.99161

Evento speciale per PISTOIA "Altri Linguaggi" Coreografie Virgilio Sieni con giovani e giovanissimi danzatori. Produzione Virgilio Sieni/Centro di Produzione sui linguaggi del corpo e della danza Accademia sull'arte del gesto in collaborazione con Scuola di Musica e Danza Teodulo Mabellini di Pistoia.

Dopo *Quadri della Passione_Pistoia*, proposto lo scorso dicembre al Manzoni (che ha coinvolto allievi delle scuole di danza del territorio e giovani musicisti della Scuola di Musica e Danza "T. Mabellini"), giunge al secondo anno il progetto *Cantieri del gesto_Pistoia* che Virgilio Sieni, attuale direttore della Biennale Danza, dedica alla città di Pistoia nel triennio 2015>17. Un percorso tecnico-umanistico di formazione e trasmissione, che coinvolge danzatori, performer, musicisti, cittadini, maestri e si presenta come un racconto di pratiche ed eventi attraverso la città. Evento speciale per Pistoia, Fregio Robbiano, con i riferimenti ai lu-

ghi e alle opere del territorio (quali il Fregio delle Opere di Misericordia dei Della Robbia allo Spedale del Ceppo) traccia ed esplora i temi di indagine del progetto: il senso della comunità che sorregge e sostiene, le modalità e i gradi di relazione con l'altro, le possibilità spaziali e relazionali del corpo. È un affresco sulle qualità del corpo, qui ricercato attraverso il senso della fragilità, del frammento e dell'articolazione. Ogni piega, linea e dinamica verrà immessa in un continuum di variazioni a creare una proliferazione incessante di figure e sostegni. Partendo dal senso dell'opera dei Della Robbia ogni tratto riflette sul sorreggere ed essere sostenuti dall'altro. Un itinerario alla scoperta di come nel gesto si saldino passato e futuro, tradizione e contemporaneità.

20,21 e 22 ottobre

GLI OCCHIALI D'ORO

Dove: Pistoia

Piccolo Teatro Mauro Bolognini

Quando: 20 ottobre, ore 21, 21 ottobre, ore 21, 22 ottobre, ore 21

Per info: www.teatridipistoia.it
atp@teatridipistoia.it Tel. 0573.99161

Evento speciale per PISTOIA "Altri Linguaggi"

di Giorgio Bassani raccontato in tre serate dagli allievi del Teatro Laboratorio della Toscana a cura di Federico Tiezzi preparazione vocale e musicale Francesca Della Monica lavoro sul testo Sandro Lombardi spazio e movimento Giovanni Scandella. Produzione Compagnia Lombardi Tiezzi Teatro Laboratorio della Toscana in collaborazione con l'Associazione Teatrale Pistoiese con il sostegno di Regione Toscana

Seconda delle Cinque storie ferraresi, e risalente al 1958, Gli occhiali d'oro rievoca con straordinaria forza poetica la Ferrara alto borghese, affascinante ma già segnata sinistramente dal fascismo in



Essenza del Benessere

Estetica e Solarium

Ottobre
Solarium corpo 8,00 euro
Solarium viso 5,00 euro

PROMOZIONE SPECIALE vieni a scoprire il trattamento ALPHAPEEL

Acido Mandelico al 50% + rigenerante + esfoliante + sebo regolatore
indicato in caso di invecchiamento cutaneo, macchie e cicatrici di varia natura

e riceverai IN OMAGGIO tutti i prodotti della linea RENLIVE HYDROCUBE

Via Francesca Sud, 461/B | Monsummano Terme 333.4486943 | essenzadelbenessere2016@gmail.com

Essenza del Benessere



cui un giovane studente ebreo – la voce narrante del breve romanzo – intreccia la sua esistenza con quella di un maturo e stimato otorinolaringoiatra di origini veneziane, Athos Fadigati, prediletto dalle migliori famiglie cittadine per la sua cultura, umanità, raffinatezza e squisitezza professionali. Si scoprirà però presto che il solitario professionista presenta delle stranezze di comportamento dapprima inspiegabili e infine comprensibilissime: è un omosessuale. Una colpa che l'Italia mussoliniana non poteva certo tollerare, a meno che non fosse nascosta e invisibile. E tale resta per anni, finché il medico non commetterà l'azione più inammissibile: esibire la sua relazione con un giovane tanto bello quanto spregevole. A poco a poco il giovane studente, dietro il quale non è difficile ravvisare Bassani stesso, scoprirà dietro la facciata di specchiata rispettabilità del dottor Fadigati quell'abisso di solitudine e disperazione cui la sua condizione lo condannava. Tra i due, ostracizzato l'uno per la sua sessualità diversa, l'altro per il suo essere ebreo, si salda un'amicizia straziante e commovente.

L'accostamento bassaniano tra le due diversità, quella razziale e quella sessuale, è il punto di forza poetico del libro che si snoda tra le vie di Ferrara, le spiagge di Cesenatico e l'Università di Bologna.

27-28 ottobre

BUCHETTINO

Dove: Pistoia – Teatro Manzoni

Quando: 27 ottobre, ore 21.00

28 ottobre, ore 21.00

Per info: www.teatridipistoia.it
atp@teatridipistoia.it Tel. 0573.99161

Evento speciale per PISTOIA
 "Altri Linguaggi"



Tratto da *Le Petit Poucet* di Charles Perrault regia Chiara Guidi, scene e ambientazione sonora Romeo Castellucci. Adattamento Claudia Castellucci, narratrice Silvia Paselò. Societas Raffaello Sanzio

Nella semi-oscurità di una grande camera da letto in legno, la narratrice accoglie gli spettatori. I letti sono piccoli, reali, con lenzuola e coperte. Ognuno si sdraia nel suo. Quello sarà il suo posto. Le favole spesso si raccontano prima di dormire, per accompagnare il sonno, ed è proprio quest'atmosfera che viene ricreata all'interno di questa magica camera da letto. È a questo punto, in una luce appena visibi-

le che isola e al tempo stesso immette in una condizione comune, che sorge la voce della narratrice. Al centro della camera, sotto l'unica lampadina, racconta tutte le peripezie di Buchettino e nel momento stesso in cui le evoca se ne ode la traccia acustica.

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



È quasi buio e l'unica attività percettiva disponibile è quella dell'orecchio che, in questo modo, potenzia la capacità di cogliere i suoni provenienti dai quattro lati. Ogni immagine è messa in penombra; le figure vengono allontanate, non c'è quasi niente da vedere, a favore dell'ascolto e delle immagini interiori. Nonostante il racconto cominci con "C'era una volta...", attraverso i rumori ridiventa presente e una tempesta di suoni avvolge la grande camera da letto, dove ognuno, nel buio, concentra i propri sensi. Le pareti di legno ricordano la stiva di una nave esposta alla tempesta e nell'ascolto è presente la dialettica tra mondo esterno e interiorità, tra la statica interna e protetta generata dal mantenere il proprio posto nel letto e la dinamica esterna esposta alla tempesta di ciò che accade, dei suoni che oltrepassano i confini e fanno immaginare.

4,5 e 6 novembre

QUESTI FANTSMI!

Dove: Pistoia – Teatro Manzoni

Quando: 4 novembre, ore 21.00

5 novembre, ore 21.00

6 novembre, ore 16.00

Per info: www.teatridipistoia.it

atp@teatridipistoia.it Tel. 0573.99161

di Eduardo De Filippo con (in ordine di apparizione) Gianfelice Imparato, Carolina Rosi, Massimo Di Matteo, Paola Fulciniti, Federica Altamura, Andrea Cioffi, Nicola Di Pinto, Viola Forestiero, Giovanni Allocca, Carmen Annibale, Gianni Cannavacciuolo. Regia Marco Tullio Giordana, scene Gianni Carluccio. La Compagnia di Teatro di Luca De Filippo

La Elledieffe ha deciso di portare avanti quelli che erano i progetti di Luca - prematuramente scomparso lo scorso novembre - per dare compimento al suo desiderio di non fermare il lavoro della compagnia e anche per non disperdere l'eredità culturale di una delle più antiche famiglie della tradizione teatrale italiana. La Compagnia dunque riparte da *Questi fantasmi!* di Eduardo, una nuova produzione affidata a uno dei più rigorosi e autorevoli registi italiani, abituato a muoversi tra cinema e teatro: Marco Tullio Giordana. *Questi fantasmi!* è una commedia in tre atti, scritta nel 1945 ed è la

seconda, dopo Napoli Milionaria, a far parte della raccolta *Cantata dei giorni dispari*. Eduardo si ispirò per la sua realizzazione a un fatto di cui fu protagonista suo padre, Eduardo Scarpetta. Racconta infatti quest'ultimo che la sua famiglia, in ristrettezze economiche, fu costretta a lasciare la propria abitazione da un giorno all'altro. Il padre riuscì a trovare in poco tempo una nuova sistemazione, all'apparenza eccezionale, in rapporto all'affitto ridottissimo da pagare. Dopo alcuni giorni si chiarì il mistero: la casa era frequentata da un'impertinente "monaciello"...



GIOIELLERIA 

MANCINI 

GIOIELLERIA
OREFICERIA
OROLOGERIA
ARTICOLI
DA REGALO



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

Dal 1934

Silvano dolfi
di Michelotti Vera
Mercerie Abbigliamento
Confezioni da lavoro

Intimo delle migliori marche

**Abbigliamento per
scuola alberghiera**

**Grembiuli per scuole
materne ed elementari**



via Garibaldi, 1
(angolo Piazza XX Settembre)
MONTECATINI TERME (Pistoia)
telefono 0572.911590

Ottica Bonini

OTTOBRE

**MESE DELLA
PREVENZIONE
DELLA VISTA**

**VISITA
OCULISTICA
GRATUITA**



via Cavour, 41
ALTOPASCIO (Lucca)
telefono 0583.25222



Via Ripetta 155

di Clara Sereni,
Ed. Giunti 2015

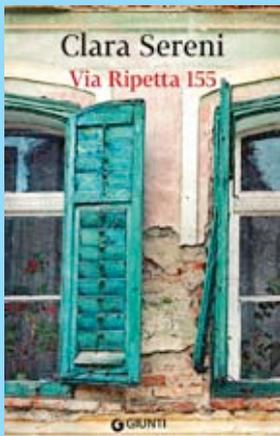
di Francesco Storai

Il libro ripercorre la vita di Clara Sereni, una delle più importanti scrittrici contemporanee italiane. Il titolo del libro, Via Ripetta 155, è anche una delle strade più centrali di Roma, dove la scrittrice ha vissuto in gioventù. Ogni capitolo è un anno di vita.

Anni di fuoco, anzi, di piombo: dal 1968 al 1977. Nel libro la scrittrice racconta dei suoi lavori, delle vicende insieme ai compagni, alle lotte di classe, alla storia d'amore col regista Stefano Rulli, poi diventato suo marito.

Casa sua diventa un punto di ritrovo per tutti gli intellettuali del tempo in un periodo particolarissimo e pieno di cambiamenti sociali come quello del '68.

Il libro è la storia della scrittrice ma anche la storia dell'Italia, dove la borghesia prende sempre più il sopravvento e gli ideali della scrittrice vengono messi sempre più a dura prova dalla società e dai suoi continui mutamenti. Uno stile asciutto



e giornalistico per una storia ricca di vita e di cultura.

La stranezza che ho nella testa

di Orhan Pamuk,
ed Einaudi 2015

di Francesco Storai

Con un linguaggio semplice e coinvolgente Nobel turco Pamuk è autore di un romanzo ambientato nella sua Istanbul che si articola fra storie d'amore, di religione e di politica.

Il protagonista del libro è Mevlut, che da uno sperduto villaggio dell'Anatolia si sposta a Istanbul per aiutare il padre in un chioschetto di bevande.

Mevlut poi si innamorerà di una ragazza. Per lei perderà la testa e inizierà a scriverle lettere d'amore per tre lunghi anni.

Alla fine il ragazzo riuscirà a rapirla e ad averla tutta per se... ma proprio lì la storia comincia a complicarsi: qualcuno lo ha ingannato. Il libro continua con decine di storie intrecciate, città, mestieri, vicende che si connettono e si sviluppano con il passare delle pagine.

La trama è complessa ma lo stile narrativo dell'autore le rende intriganti e godibili fino all'ultimo capoverso. Da leggere.



Il giardino di Amelia

di Marcela Serrano,
Feltrinelli 2016

Nata a Santiago del Cile, Mar-

cela Serrano è una delle voci più importanti della narrativa sudamericana e torna in questo autunno con una storia d'amore, di esilio, di fiducia tradita e di perdono. Cile, anni ottanta sotto la dittatura del generale Pinochet. Un giovane sovversivo, viene mandato al confino in un paese nei pressi di una grande tenuta di proprietà di una ricca latifondista, Amelia, vedova con figli, coltissima, che ha molto viaggiato ed è stata traduttrice. Tra i due, dopo un'iniziale diffidenza, nasce un profondo legame, arricchito dal gusto per la lettura. Il legame si fa sempre più stretto, finché una notte arrivano i militari a dargli la caccia perché sono state scoperte delle armi sepolte nella tenuta. Lui riesce a fuggire, Amelia invece viene catturata, torturata e solo quando viene riconosciuta estranea ai fatti rilasciata. Molti anni dopo Miguel, malgrado si sia rifatto una vita in Europa, è ancora ossessionato dai ricordi...



e capisce che l'unica chiave per superare i suoi sensi di colpa è tornare in Cile e affrontare il passato.



ANTICO FORNO A LEGNA
dal 1912

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



MONSUMMANO TERME (PT)
Piazza Martini, 31

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

ORENTANO (PI)
Via del Confine, 71

Cell. 328.1863420 - anticofornoalegnadal1912@gmail.com



Cambiamenti

di Buzzi Sara

1ª parte

Ho ricevuto più complimenti in questo ultimo anno che da quando sono nata. E' accaduto che alcune delle persone che conosco fin da quando sono piccola, incrociate in una via, in un supermercato o di fronte alla vetrina di un negozio, ad un mio cenno di saluto si voltavano increduli dicendo di non avermi riconosciuta.



'Che bella che sei, complimenti'
'Ma cosa hai fatto?! Sei cambiata così tanto..'

C'è stato anche chi con un po' di timore mi ha domandato se io stessi bene o se avessi per caso avuto qualche problema di salute.

La mia risposta, in ogni caso, di fronte a tutti quelli che avessero commentato la mia condizione fisica precedente

per esaltare quella attuale era un sorriso a otto mila denti e con fierezza le parole pronunciate erano generalmente queste:

'Grazie...Sto benissimo, mai stata meglio. Ci voleva un cambiamento, ed eccomi qua!'

Poi mi voltavo salutando e gonfia di soddisfazione tornavo sulla mia strada che probabilmente mi avrebbe portato di lì a poco in palestra a correre sul tapis roulant o a fare il corso di zumba che per niente al mondo avrei voluto perdere.

Dietro a quel sorriso però, nessuno davvero poteva immaginare che cosa c'era stato.

Mesi di fatica, di sudore, di allenamenti, strappi muscolari. Ho messo alla prova il mio corpo in continuazione chiedendomi ogni volta che varcavo la soglia della palestra, quanto dolore avrei potuto sopportare ancora. Quanto più in là avrei potuto spingermi. Quanto peso in più avrei potuto sollevare. Sabati e domeniche spese a pestare su quello step quasi a dire 'ti distruggo. Oggi ti distruggo.' Mesi di autoanalisi per cercare di capire se ogni volta che il mio stomaco reclamava cibo era dovuto da una fame oggettiva o dalla fame di affetto. Se lo zucchero di cui avevo bisogno in determinati momenti era la dolcezza che mi mancava e che nessun biscotto o cioccolatino però avrebbe potuto



darmi. Mi sono messa alla prova ed ho imparato ad infilare qualcosa in bocca solo dopo che il morso della fame era diventato un vero e proprio dolore. Quando lo stomaco è talmente vuoto che lo senti muoversi dentro di te e sembra che si stia ribellando.

DAMMI DA MANGIARE STRONZA.

E tu sei fiera perché riesci finalmente a vincere sul tuo corpo.

HO DETTO 'NON ANCORA'. ADESSO SMETTILA DI LAMENTARTI.

Vinci con te stessa. Sei convinta che se impari a vincere con te stessa non ci sarà più niente al mondo che ti potrà sconfiggere, farti male, farti sentire vuota. Se tu vinci sul tuo vuoto interiore, non ci sarà assenza che non potrai affrontare.

Ho avuto bisogno di sentirmi frivola.

Ho sparpagliato baci a destra e a manca senza però regalare il mio corpo mai a nessuno. Questo corpo a cui io adesso sono davvero affezionata e che tratto con rispetto e devozione.

Come se la mia felicità dipendesse da un vestito, un nuovo paio di jeans o magliette mai comprate prima, ho detto ad ogni commessa in ogni negozio in cui son capitata, ad alta voce la mia taglia. Sicura che avrei senza dubbio trovato finalmente qualcosa senza faticare troppo. Felice di aver smesso di comprare le mutande della nonna e aver cominciato a comprare coloratissimi e minuscoli completini intimi. Anche se nessuno me li avrebbe visti l'ho fatto per me...





“Grand Tour della Valdinievole” Castelvecchio, Pieve dei SS Tommaso Ansano

Architetto Simone Scardigli

Continuiamo ad esplorare le ricchezze che il nostro Patrimonio Artistico Territoriale ci offre. Indossate con me scarpe comode, abbigliamento leggero e... animo permeabile... l'avventura prosegue...



Simone Architetto Scardigli, 20x20, olio su cartone, Rocco Normanno, 2015 (S.A.D. Buggiano-PT)

alzato e cripta, copertura lignea a capriate, prevalenza dei pieni sui vuoti, archetti pensili a tutto sesto, materiale lapideo autoctono, facciata a Salienti (capanna più alta centrale e falde più

Oggi ci rechiamo a visitare il paese che meglio rappresenta, per bellezza e crocevia storica, la “svizzera pesciatina”, come ridefinita dallo storico ginevrino Sismondi esule in Pescia sul finire del '700, ma per noi Valdinievolini D.O.C., conosciuta come Valleriana: Castelvecchio. Qui trova ubicazione, fuori dalle maglie del tessuto cittadino dell'antico ed immutato borgo medioevale, l'edificio religioso tra i più antichi, intriganti e sug-

gestivi dell'intero territorio pistoiese: la Pieve dei Ss. Tommaso e Ansano. Si presenta sobria, autorevole, rassicurante per la fede, fiera e solenne, al centro di un verde pianoro erboso in preggiato stile Romanico. L'attento studente e il cultore appassionato, può divertirsi a riconoscere, come in un gioco enigmatico, tutti gli stilemi peculiari del canone stilistico ibrido fra Romano-Barbaro-Bizantino: impianto basilicale a tre navate absidate con presbiterio ri-



basse laterali), rappresentazioni scultoree antropo-zoo-fito-morfe enigmatiche ed esoteriche, ricorrenza dell'otto “sdraiato” simbolo dell'infinito che fa ipotizzare un protettorato dei Templari, dominio di un'oscurità squarciata da limpide lame di luce che filtrano l'apparente impenetrabilità del diaframma esterno (eterna contesa tra Bene e Male), capitelli grotteschi, torre campanaria massiccia con unico ordine di bifore, in posizione atipica frutto di una preesistente torre di avvistamento romana... Se qualcuno avesse da obiettare che l'aspetto attuale risulta compromesso da una serie di interventi di restauro che a partire dal 1875 (dichia-



rato Monumento Nazionale) si sono, a più riprese, succeduti, possiamo rassicurarci: ebbene... nell'insieme non ha minimamente smarrito la carica architettonica e simbolica originale, presenza testimoniale silenziosa di una comunità devota e illuminata.

Ma il bello ha da venire. Se è vero come sappiamo che il Romanico si colloca tra il X e XI sec. (il nostro territorio ne esprime esempi eccellenti), appare incredibile come, di questa Pieve, si abbiano notizie certe già a partire dall'879 (pergamena di epoca longobarda). Se poi volessimo azzardare ulteriori ipotesi di testimonianza tangibile di un passato ancora più remoto, potremmo citare il testamento del vescovo Peredeo che narra di un edificio sacro in Valleriana addirittura del 778 - VIII sec ...roba da far tremare i polsi...che ne pensate? Ma non ho ancora svelato il segreto più straordinario qui custodito. Tutto nasce dal suo orientamento cardinale rivolto ad est, cosicché il fedele entrando possa simulare la sacralità dell'ingresso a Gerusalemme. Ma c'è di più... adesso reggetevi forte! Raffinati studi astronomici hanno consentito alle abili maestranze dell'epoca di realizzare fe-

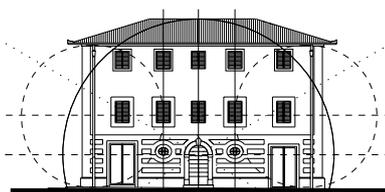
ritoie ed oculi che interpretando la parabola descritta dal sole nel suo moto apparente, potessero scandire due date qualificanti il nostro calendario: sol-

stizio d'estate e d'inverno (gnomoni). I due giorni dell'anno in cui il sole proietta i suoi raggi perpendicolarmente sui rispettivi tropici e ci annuncia l'inizio delle due stagioni estreme. Ecco, ...vi sembrerà fiabesco... ma se vi recherete a Castelvecchio alle 9,00 e alle 18,00 (ora solare) il 21 giugno di un qualunque anno, bene, un raggio di luce proietterà un fascio luminoso esattamente all'ingresso della cripta, mentre il 21 dicembre, perfettamente in asse, a mezzogiorno, il suo interno...affascinante no? Appuntamento dunque a Castelvecchio nubi permettendo.

Una bella doccia e un po' di sano riposo...vi aspetto per la prossima tappa "belli e pimpanti", non troppo distanti da qui, non molto lontani da ora.



STUDIOASSOCIATODOMUS



architetto SIMONE SCARDIGLI 3357565854
 designer MARCO BONELLI 3356181775
 geometra RAFFAELE BAGNATORI 3357565852
 ingegnere JACOPO VANDERHORST 3333032919





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 italiano, 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.

LUMEN - ARTE CONTEMPORANEA IN CONTROLUCE

Dove: Lucca - Museo della Cattedrale, Oratorio di San Giuseppe

Quando: Fino al 25 ottobre 2016

Per info: www.museocattedralelucca.it

info@museocattedraellucca.it

Tel. 0583.490530



Il lavoro fotografico di Nino Migliori ispirato alla scultura, illuminata a fiamma di candela, ha preso la figura di un ciclo unitario dal titolo LUMEN, comprendendovi anche la serie precedenti: Leoni e metope del Duomo di Modena e il Compianto di Niccolò dell'Arca di Santa Maria della Vita (in corso di completamento a Bologna). Con l'aggiunta delle immagini di Ilaria del Carretto, LUMEN è ora un ciclo che si compone di più atti, prodotti da una pluralità di soggetti istituzionali e finanziari, distinti per ogni luogo, ma integrati tra loro dall'unitarietà della ricerca formale su opere scultoree della storia dell'arte, illuminate a lume di candela. Un gioco di luci e ombre, di chiari e scuri che contribuiscono a sottolineare l'imperturbabile bellezza e sontuosità di Ilaria del Carretto, colta nel momento di sonno eterno in cui la ritrasse in marmo Jacopo della Quercia e ritratta oggi in immagini di eccezionale e sconosciuta originalità formale.

Nell'ambito dell'immenso patrimonio di fotografie del monumento, le sue opere divergono da ogni altra riproduzione. Divergenza e dissonanza rispetto alle consuetudini, permettono a Migliori uno sguardo fotografico del tutto originale, libero dalla funzione riproduttiva.

MOSTRA "I TESORI DELLA VALDINIEVOLE"

Dove: Montecatini Terme - M.O.C.A.

Quando: Fino al 6 novembre 2016

Per info: www.mocamontecatini.it

mocamct@gmail.com Tel.366.7529702

La mostra ideata da Bruno Ialuna, assessore alla Cultura del Comune di Montecatini Terme, si pone l'obiettivo di promuovere il territorio artistico della Valdinievole attraverso alcuni dei

IL MONDO
DI
AMELIE

Abbigliamento 0-16 anni

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



nuova apertura



PAESAGG-ino

DENNY ROSE

muffin&co.

Kid's
Company

Piazza Ferdinando Martini, 1 MONSUMMANO TERME telefono 0572.1910381



Il mondo di Amelie Abbigliamento



suoi tesori più belli. Un progetto importante per la sinergia e la collaborazione creatasi tra molti degli Enti pubblici del territorio ai fini della sua realizzazione. E innovativo è anche il contenuto proposto dall'idea progettuale, poiché si propone di rendere omaggio a opere d'arte la cui bellezza e il cui pregio, molte delle quali, non hanno sino ad oggi ricevuto la dovuta visibilità. Finalità della



mostra è infatti raccogliere in un unico spazio espositivo - il M.O.C.A. - Montecatini Contemporary Art - tesori che, ospitati in edifici pubblici o di culto del territorio (oltre che nei numerosi musei della vallata) risultano non facilmente fruibili al grande pubblico. Protagonisti dell'esposizione, lavori di varia natura - dipinti, sculture, terrecotte, etc. - realizzati da grandi Maestri e dai loro allievi attivi nella Valdinievole dal Cinquecento ai nostri giorni. Opere di notevole qualità artistica e di grande importanza storica alcune delle quali inedite, altre addirittura sconosciute.

MOSTRE COLLETTIVA TRAGITTI. LINEA DI VITA NELLA CONTEMPORANEITA'

Dove: Monsummano Terme (PT) Museo di Arte Contemporanea e del Novecento

Quando: Fino al 31 dicembre 2016

Per info: www.macn.it Tel.0572.952140

La mostra **Tragitti: linee di vita nella contemporaneità**, a cura di Paola Cassinelli, propone varie interpretazioni artistiche sul tema del **viaggio**. Dieci artisti contemporanei affronteranno

percorsi differenti, assolutamente originali sia nella tecnica che nella scelta stilistica, e tradurranno per immagini il loro personale modo di vivere un viaggio con le difficoltà esistenziali, sociali, storiche, politiche ed economiche del mondo moderno: Francesco Avesani, Gabriella Bais, Filippo Basetti, Elena Boccini, Giorgio Giotzas, Camilla Pelle-

ri, Gibo Perlotto, Giuseppe Vigolo, Antonella Zerbinati assieme a Simone, protagonista di un corto *Altrove* realizzato da Mauro Melgrati e Cesare Cicardini. La mostra, realizzata grazie al contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia e al sostegno delle C.I.R. Food - Divisione Eudania, sarà affiancata da un'esposizione di dodici acqueforti eseguite da **André Masson** (Balagny/Oise 1896-Paris 1987)



che, seguendo il gusto surrealista e vivendo le recenti ricerche sulla psicanalisi freudiana, illustra l'Odissea di Omero.

3^A EDIZIONE - EUROPEAN PHOTO EXHIBITION AWARD, "CONFINI SFUGGENTI"

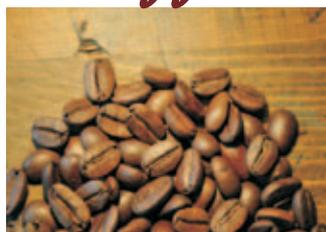
Dove: Lucca - Palazzo delle Esposizioni - Fondazione BML

Quando: 15 ottobre - 11 dicembre 2016

Per info: www.epeaphoto.org

Mostra fotografica frutto del lavoro di 12 fotografi che, nei mesi scorsi, hanno percorso l'Europa per interpretare con i loro scatti i cambiamenti più profondi, alla ricerca degli "Shifting Boundaries". Ne è emersa una mostra collettiva che raccoglie immagini capaci di focalizzare l'evoluzione dei territori europei, sia come un'unica entità che come stati singoli, e che risponde al tema complesso scelto per quest'anno: i "Confini sfuggenti", appunto. I 12 fotografi scelti per questa edizione sono: Arianna Arcara (Italia), Pierfrancesco Celada (Italia), Marthe Aune Eriksen (Norvegia), Jakob Ganslmeier (Germania), Margarida Gouveia (Portogallo), Marie Hald (Danimarca), Dominic Hawgood (Regno Unito), Robin Hinsch (Germania), Ildikò Péter (Ungheria), Eivind H. Natvig (Norvegia), Marie Sommer (Francia) e Christina Werner (Austria), che provengono da 9 Paesi europei. L'intento del progetto European Photo Exhibition Award è quello di stimolare l'individuazione e l'analisi dei segni (temi, situazioni, comportamenti, fenomeni) che evidenziano i processi di riflessione e di riadattamento, l'alterazione dei concetti e delle categorie, immagini rappresentazioni, talvolta degli stereotipi, associati alle differenti realtà europee. Il tutto con occhio non solo rispettoso ma pienamente empatico con quanto sta accadendo.

Dal 1952 il caffè tostato a legna



Capsule compatibili Nespresso



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



Torrefazione Chelotti Caffè

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



Il genio provocatorio di Ai Weiwei in mostra a Palazzo Strozzi

Il provocatorio artista Ai Weiwei sarà presente con le sue opere a Palazzo Strozzi di Firenze fino al 22 gennaio 2017. Artista dissidente e personalità provocatoria, è già stato protagonista di mostre presso i maggiori musei del mondo, Ai Weiwei presenta a Palazzo Strozzi opere storiche e nuove produzioni che coinvolgeranno tutto lo spazio: la facciata, il cortile, il Piano Nobile e la Strozziina. Per la prima volta Palazzo Strozzi sarà utilizzato come uno spazio espositivo unitario, creando un'esperienza totalmente inedita per i propri visitatori ed esaltando una delle peculiarità dell'arte di Ai Weiwei, il rapporto tra tradizione e mo-

dernità, in un luogo simbolo della storia di Firenze.

La mostra propone un percorso tra installazioni monumentali, sculture e oggetti simbolo della sua carriera, video e serie fotografiche dal forte impatto politico e simbolico, permettendo una totale immersione nel mondo artistico e nella biografia personale di Ai Weiwei. Le opere esposte spazieranno così dal periodo newyorkese tra gli anni ottanta e novanta in cui scopre l'arte dei suoi "maestri" Andy Warhol e Marcel Duchamp alle grandi opere iconiche degli anni duemila fatte di assemblaggi di materiali e oggetti come biciclette e sgabelli, fino alle ope-

re politiche e controverse che hanno segnato gli ultimi tempi della sua produzione artistica, come i ritratti di dissidenti politici in Lego o i recenti progetti sulle migrazioni nel Mediterraneo. Nel corso degli ultimi venti anni Ai Weiwei si è imposto sulla scena internazionale come il più famoso artista cinese vivente, nonché una delle più influenti personalità del nostro tempo. L'artista è solito muoversi tra attivismo politico e ricerca artistica e diventando un simbolo della lotta per la libertà di espressione. La mostra diviene una straordinaria occasione per scoprire il genio creativo di Ai Weiwei con opere in cui si fondono riferimenti alla storia cinese passata e presente. La mostra è visitabile tutti i giorni inclusi i festivi 10.00 - 20.00, giovedì apertura prolungata fino alle 23.00. Maggiori info allo 055 2645155 o su info@palazzostrozzi.org.



La pasticceria



FIorentINA

**Pasticceria
fresca e secca
Torte personalizzate
per ogni ricorrenza**




via Toscanini, 10 PONTE BUGGIANESE
telefono 0572.634888

Anima
PARRUCCHIERE
UNISEX



MATRIX

NAPURA
PROFESSIONAL COSMETICS

via Gramsci, 89/91 MASSA E COZZILE
telefono 0572.771305 347.6684671



Punti di Vista

**OTTICA e
APPLICAZIONE
LENTI A CONTATTO**



via Pistoiese, 26/a
MONTECATINI TERME
telefono 0572.75296

 Ottica punti di vista



L'opera prima dell'artista pistoiese Adua Biagioli Spadi "L'alba dei papaveri"

di Francesco Storai

Questo mese Quello Che C'è intervista l'artista Adua Biagioli Spadi, poliedrica artistica pistoiese autrice di numerose opere pittoriche e letterarie. Conosciamo meglio la sua arte, i suoi interessi culturali nonché la sua nuova opera pri-



ma intitolata "L'alba dei papaveri".
Adua, com'è nata questa passione per l'arte e la scrittura? «Ricordo che disegnavo i fumetti quando ero bambina. Così è nata, spontaneamente e giocando, attraverso la sintesi del segno espressivo e la vignetta trasportando già allora un po' di umanità e il suo semplice manifestarsi sulla carta. Indubbiamente mio padre, pittore e scultore autodidatta, mi ha tramandato la scintilla di questa passione, ritengo sia un artista puro, di quelli che non si trovano più. Poi, altrettanto spontaneamente, la scrittura è venuta a cercarmi e si è spalancata un'altra porta». *Arte e scrittura sono due attività collegate oppure no?* «Certamente, dal mio punto di vista ne vedo un filo quasi logico che le accomuna. Poeticamente penso che entrambe siano il risultato dell'ispirazione, sono le Muse che scindono la terrestri-

tà dal cielo e poi tornano a riprenderla; entrambe si servono di immagini che fanno riflettere; entrambe prendono in prestito i sogni per far sognare l'umanità, si vestono di simboli che rimandano altrove».

Parliamo del tuo nuovo libro: come nasce? A chi è dedicato? «L'alba dei papaveri" è un'opera prima, una silloge poetica che cerca di parlare attraverso la mia voce, dei temi dell'amore e dell'identità. Amo molto la psicologia e sono attenta osservatrice delle capacità e delle reazioni umane. Amo e credo anche in quel sentimento che come scriveva il Sommo poeta "Move il sole e le altre stelle", penso che il libro sia percorso dall'amore passionale per la vita tutta e per il desiderio di un mondo migliore. All'inizio la raccolta si intitolava "Sole" e parte di essa, due anni fa ha avuto un importante riconoscimento al Premio Letterario Città di Cattolica. Ho scelto di dedicare questo inizio ai miei nonni, perché l'eredità e le memorie non sono solo storia, le persone importanti, quelle che ci hanno trasmesso valori sinceri, anche se non vivono più il presente insieme a noi, restano nel cuore per sempre».

Qual'è stata la tua più grande soddisfazione fino adesso come artista? «Difficile scegliere. Negli ultimi due anni ci sono state tappe che riviverei mille volte: dalla mostra di pittura "Foglie d'erba", realizzata nel 2014 al Tribunale di Pistoia insieme a mio padre; poi la prima presentazione dell'"Alba dei papaveri" nel 2015 alla Biblioteca San Giorgio di Pistoia, quando sui giornali si scriveva "arriva l'amore in biblioteca"...



beh bellissimo. Ma ciò che mi rende più soddisfatta è l'aver conosciuto persone di grande qualità umana, prima ancora che artistica, che tutt'ora mi ricordano il segreto più grande, da cercare e difendere con le unghie: l'Autenticità». *Progetti per il futuro?* «Un'infinità! L'8 ottobre sarò al Caffè Storico Letterario "Le Giubbe Rosse" di Firenze con il libro e a Novembre al Caffè Letterario dell'Usse- ro a Pisa. Ho finito la stesura del mio secondo libro di poesie che nel 2017 Pistoia Cultura, mi auguro possa vedere la luce, e altri generi letterari si stanno affacciando al mio percorso letterario, ma è ancora presto per poterne parlare». Chi volesse tenersi in contatto con l'artista e i suoi appuntamenti culturali segnaliamo il sito web <http://www.aduabiagioli.it/>





Uscite del 6 ottobre 2016

LA VERITÀ STA IN CIELO

Regia di Roberto Faenza con Riccardo Scamarcio, Maya Sansa, Greta Scarciano, Valentina Lodovini, Shel Shapiro. Genere drammatico.

La storia di Emanuela Orlandi, giovane cittadina di Città del Vaticano, scomparsa misteriosamente a Roma la mattina il 22 giugno 1983 all'età di 15 anni. Divenuta uno dei casi più complicati della cronaca nera italiana, la sparizione ha chiamato in causa diversi sospetti ma non ha mai ottenuto soluzione.

PETS - VITA DA ANIMALI

Regia di Yarrow Cheney, Chris Renaud. Genere animazione, commedia.

Una commedia sui nostri animali domestici e su come vivono le loro giornate quando li lasciamo soli per andare a scuola o a lavoro.

MINE

Regia di Fabio Guaglione, Fabio Resinaro con Armie Hammer, Annabelle Wallis, Tom Cullen, Juliet Aubrey. Genere drammatico, thriller.

Il soldato Mike Stevens (Armie Hammer) sta tornando al campo base dopo una missione ma inavvertitamente poggia il piede su una mina antiuomo. Non può più muoversi, altrimenti salterà in aria. In attesa di soccorsi per due giorni e due notti, dovrà sopravvivere non solo ai pericoli del deserto ma anche alla terribile pressione psicologica della tutt'altro che semplice situazione.

IL SOGNO DI FRANCESCO

Regia di Renaud Fely, Arnaud Louvet con Elio Germano, Jérémie Renier, Stefano Cassetti, Thomas Doret, Alba

Rohrwacher. Genere biografico.

All'alba del XIII secolo, in Italia, Francesco d'Assisi con la sua vita semplice e il suo spirito di fratellanza affascina i poveri e disturba i potenti della Chiesa. Circondato dai suoi confratelli e spinto da un'intensa fede, Francesco lotta affinché venga riconosciuta la sua visione di un mondo di pace e uguaglianza dopo aver subito il rifiuto da parte di Innocenzo III di approvare la prima versione della Regola, che metterebbe i fratelli al riparo dalle minacce che gravano su di essi.



LO AND BEHOLD: IL FUTURO È OGGI

Regia di Werner Herzog. Genere documentario.

La società moderna dipende da internet per qualsiasi necessità. Raramente ci si

sofferma a pensare all'onnipotenza del medium, che ha finito per connettere online le nostre vite. Werner Herzog grazie a un insieme di interviste, dai pionieri di internet alle vittime di radiazioni wireless, documenta come il web abbia cambiato le nostre vite e come abbia dato luogo anche a nuovi fenomeni di violenza e dipendenza.

Uscite del 13 ottobre 2016

QUALCOSA DI NUOVO

Regia di Cristina Comencini con Paola Cortellesi, Micaela Ramazzotti, Eduardo Gattolisi, Eleonora Danco. Genere commedia.

Lucia e Maria si conoscono da sempre. Due amiche che più diverse non si può. Lucia ha chiuso col genere maschile, Maria invece non riesce proprio a farne a meno. Una sera nel

suo letto capita (finalmente!) l'Uomo perfetto. Bello, sensibile, appassionato, maturo. Il mattino però porta con sé incredibili sorprese e tra equivoci, grandi bugie e piccoli abbandoni Lucia e Maria si prenderanno una bella vacanza da se stesse.

INFERNO

Regia di Ron Howard con Tom Hanks, Felicity Jones, Ben Foster. Genere drammatico, thriller.

Il professor Robert Langdon (Tom Hanks) si risveglia in un ospedale fiorentino in stato di amnesia. Di conseguenza, è costretto a fare coppia con la dottoressa Sienna Brooks (Felicity Jones) per tentare di recuperare la memoria. Insieme si ritroveranno a prevenire le azioni di un folle che ha intenzione di scatenare una piaga strettamente connessa con l'Inferno di Dante Alighieri. Seguito di *Il codice da Vinci*, basato su un romanzo di Dan Brown.



BAD MOMS MAMME MOLTO CATTIVE

Regia di Jon Lucas, Scott Moore con Mila Kunis, Kristen Bell, Kathryn Hahn, Christina Applegate. Genere commedia.

Amy Mitchell: il marito bambino, i figli e l'idiota capo stanno prendendo il sopravvento sulla sua vita, costringendola a dare tutta se stessa. Quando però le mamme degli altri compagni di scuola dei figli spingono un po' troppo il pedale, Amy si trasforma. Da buona diventa cattiva e in collaborazione con altre due disadattate mamme parte per la sua personale riscossa.

Emporio in stile retrò con angolo biscotteria
dei veri biscotti di Pirocchio



Dal 28 ottobre al
1 novembre ci trovi
al **LUCCA COMICS
& GAMES 2016**

**NERUDA**

Regia di Pablo Larraín con Gael Garcia Bernal, Alfredo Castro, Pablo Derqui. Genere drammatico, biografico.

La fuga di Pablo Neruda verso un'Europa di fine anni '40 più rispettosa dei diritti umani e della libertà di pensiero, dà inizio ad un concitato inseguimento da parte di un membro della polizia di governo, proteso ad acciuffare a tutti i costi l'uomo.

Un intenso biopic dove un eroe è rappresentato attraverso la figura controversa del suo antagonista.

Uscite del 20 ottobre 2016

JACK REACHER:**PUNTO DI NON RITORNO**

Regia di Edward Zwick con Tom Cruise, Cobie Smulders, Patrick Heusinger, Robert Knepper. Genere azione.

Jack Reacher fa ritorno al quartier generale della sua unità.

Ma lo aspetta una brutta sorpresa: scopre di essere accusato di un omicidio che risale a 16 anni prima.

**AMERICAN PASTORAL**

Regia di Ewan McGregor con Ewan McGregor, Dakota Fanning, Jennifer Connelly, Uzo Aduba, Molly Parker, Rupert Evans, David

Strathairn. Genere drammatico.

Seymour "The Swede" Love, rampollo di una famiglia ebrea appartenente alla classe medio-alta del New Jersey, fu una star sportiva ai tempi del liceo ed è ora un imprenditore di successo. La sua vita perfetta però si disintegra gradualmente a causa delle turbolenze politiche che attraversano gli an-

ni Sessanta.

Tratto dal libro capolavoro di Philip Roth vincitore del Premio Pulitzer.

**CICOGNE IN MISSIONE**

Regia di Nicholas Stoller, Doug Sweetland. Genere animazione, commedia.

C'era un tempo in cui le cicogne consegnavano bambini. Adesso, invece, offrono servizi per un gigante di internet. Junior, esperto fattorino, è in procinto di essere promosso quando accidentalmente aziona la macchina che produce bambini attivando la nascita di una adorabile bambina non autorizzata. Nel tentativo di liberarsi del fardello prima che il capo se ne accorga, Junior in compagnia dell'amica Tulip, unico essere umano che vive nella sua zona, si imbarca in un avventuroso viaggio che ripristinerà la vera missione delle cicogne.

IO, DANIEL BLAKE

Regia di Ken Loach con Hayley Squires, Micky McGregor, Natalie Ann Jamieson, Dave Johnson. Genere drammatico.

Daniel Blake, 59 anni, falegname: per la prima volta in vita sua, ha bisogno degli aiuti dello Stato inglese a causa di una malattia quando lungo la sua strada si imbatte in Rachel, ragazza madre dei piccoli Daisy e Charlie. L'unica possibilità che ha Rachel di avere un tetto sotto cui vivere è data da un appartamento a 500 km dal luogo in cui abita. Sia Daniel sia Rachel si ritrovano in una terra di nessuno, incastrati dalle trafilate di una burocrazia che non sente ragioni. Palma d'O-

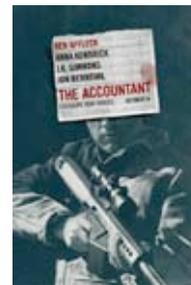
ro del miglior film al Festival di Cannes 2016.

Uscite del 27 ottobre 2016

DOCTOR STRANGE

Regia di Scott Derrickson con Benedict Cumberbatch, Rachel McAdams, Tilda Swinton, Mads Mikkelsen. Genere fantasy, azione.

Stephen Strange, eccentrico neurochirurgo, perde l'uso delle mani in un incidente. Ciò compromette inevitabilmente la sua carriera e, alla ricerca di una soluzione disperata, Strange si reca in Himalaya, dove scopre il misticismo e la potenza dei poteri magici grazie al futuro mentore Antico. Ispirato all'omonimo e celebre personaggio dei fumetti Marvel nato nel 1963.

**THE ACCOUNTANT**

Regia di Gavin O'Connor con Ben Affleck, Anna Kendrick, Jon Bernthal, J.K. Simmons, John Lithgow. Genere drammatico.

Christian Wolff, un genio matematico che ha più affinità con i numeri che con le persone, lavora sotto copertura in un piccolo studio come contabile freelance per alcune delle più pericolose organizzazioni criminali del pianeta. Nonostante abbia la Divisione anti-crimine del Dipartimento del Tesoro alle costole, Christian accetta l'incarico di un nuovo cliente: una società di robotica dove una delle contabili ha scoperto una discrepanza nei conti di milioni di dollari. Ma non appena Christian inizia a svelare il mistero e ad avvicinarsi alla verità, il numero delle vittime inizia a crescere.

Il 12 novembre, dalle ore 16.00
ti aspettiamo per un **evento degustazione**
con thè e cioccolata calda per festeggiare insieme
i **10 Anni** di attività del nostro negozio di Pescaia





Proprietà benefiche e relax a Bagni San Filippo

di Alice Viscusi e Federico Vanti

Ottobre segna definitivamente l'inizio dell'autunno (per quel-

li che credono ancora nelle mezze stagioni) e con ramarico costumi da bagno, infradito, mascherine sub, pinne e creme solari finiscono tutti in un meandro sperduto nel cosmo dell'armadio. Ma forse c'è ancora speranza per chi non si rassegna, ma... teme il freddo! Niente di artificiale si intende, né piatte piscine al chiuso né caotici pool bar. Nella bellissima Val d'Orcia troverete l'agognata risposta: Bagni San Filippo, una piccola località che nasconde al suo interno delle spettacolari terme naturali. L'accesso a tutta l'area è libero e la temperatura dell'acqua, che sgorga a 48 gradi, rende l'immersione piacevole anche in bassa stagione. O meglio, soprattutto in bassa stagione, quando con maggiore probabilità riuscirete a godervi il luogo quasi soli, o comunque con pochi turisti.

Come si può immaginare erano già note ai tempi dei romani, i veri primi cultori delle terme, e furono celebrate persino nel Medioevo, periodo in cui furono ristrutturate da Cosimo de' Medici e allietarono il "mal di capo" del Granduca Ferdinando II. Anche noi

oggi abbiamo la fortuna di beneficiare di questo gioiello naturalistico, che

nanze e si accede alle terme tramite un breve sentiero nel bosco. L'incon-

fondibile odore di zolfo comincerà presto ad invadere le vostre narici, ma non temete, vi abituerete presto.

Il paesaggio che si è creato nel tempo ha dato vita a ciò che oggi possiamo ammirare: formazioni calcaree di colore bianco che per le loro particolari fattezze hanno acquisito diversi nomi come la "Balena Bianca", la più imponente che si staglia orgogliosamente sulle altre, il tutto circondato da un ampio bosco che cinge le pozze e fornisce la giusta ombra nelle ore in cui il sole è più alto. Le "vasche" naturali offrono temperature variabili a seconda della posizione: le prime pozze che si incontrano lungo il sentiero sono più tiepide, mentre proseguendo fino alla Balena l'acqua diventa via via più calda e le pozze sono ideali per posizionarsi placidamente a lessare. Vedrete molte persone intente a setacciare il fondo in cerca del prezioso fango termale, che possiede notevoli proprietà rilassanti per la pelle. Che scegliate quindi questa meta per staccare la spina, per crogiolarvi nell'ozio o per curare il vostro "mal di capo", sare-

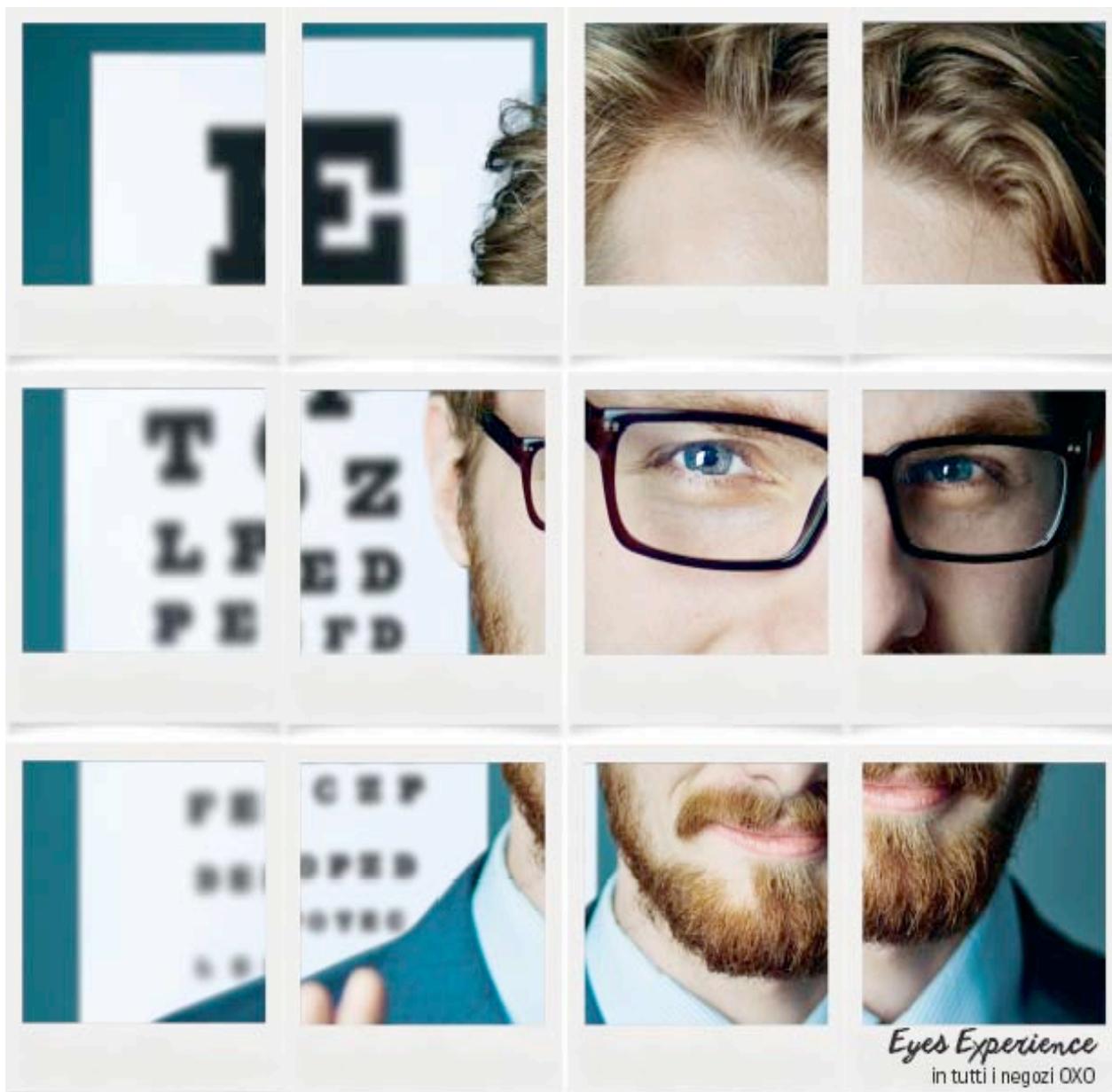
te sicuri di aver fatto un'ottima scelta in ogni caso.



è facilmente accessibile: il parcheggio gratuito si trova nelle immediate vici-

OTTOBRE

mese della prevenzione visiva



Prenota da noi il tuo
TEST GRATUITO dell'efficienza visiva



**OTTICA
GOIORANI**

BORGIO DELLA VITTORIA, 7 PESCIA | TELEFONO 0572.476276
OTTICAGOIORANI@GMAIL.COM  OTTICA GOIORANI PESCIA

Coccolare la nostra pelle dopo l'estate



Le vacanze estive sono o almeno dovrebbero essere un toccasana per il corpo e per lo spirito. Ma anche se noi torniamo dalle vacanze più rilassati, di solito chi subisce il maggiore stress e danni dall'esposizione al sole è la nostra pelle. Iperpigmentazioni, disidratazione e comparsa di macchie sono molto frequenti, soprattutto se non ci siamo adeguatamente protetti con un buon filtro solare, anche se spesso non basta. Per tali ragioni è utile al rientro "coccolare" la pelle con prodotti specifici come creme, sieri ed emulsioni idrattanti e ristrutturanti. Esistono linee pro-

fessionali specifiche molto valide che vengono prescritte dal medico estetico in base alla situazione personale



ed alle esigenze. Altre procedure mediche più o meno soft ma molto efficaci sono la bioristrutturazione, i peeling con PRX, l'ossigenoterapia, le sedute di IPL e di laser frazionato. Tutte le



procedure citate sono efficaci e poco impegnative ma restituiscono alla cute del viso e del corpo luminosità e freschezza preparandola ad affrontare al meglio gli insulti termici dell'autunno e dell'inverno.

DOTT. GINO LUCA PAGNI
MEDICO CHIRURGO ESTETICO

via Cavour, 25 - **ALTOPASCIO** (Lucca)
telefono 0583 216123 cellulare 348 3147309
dottorpagni@pagnimedicinaestetica.com
www.pagnimedicinaestetica.com



**STUDIO
MASSO &
FISIO
TERAPIA**

Maurizio D'Angelo
Remo Ambrosino

MASSAGGIO NEUROMUSCOLARE
CERVICALGIA, LOMBALGIA, SCIATALGIA

MASSAGGIO CONNETTIVALE

MASSAGGIO 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*

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



l'angolo della psicologa

Non è compito dei figli tenere insieme la coppia

Dr.ssa Maria Elena Feltrin

Spesso i genitori pensano che passar sopra ai problemi relazionali di coppia, sottovalutandoli o facendo finta che non esistano, sia un modo per salvaguardare i figli. Il più delle volte è troppo tardi quando si accorgono di avere sacrificato pesantemente e invano la loro vita; infatti stando insieme "solo per la famiglia", soffrono non soltanto i coniugi, ma anche i figli, poiché rischiano di **diventare il fulcro di sopravvivenza: le spalle dei bambini/ragazzi non sono in grado di** sopportare un peso così gravoso e sproporzionato.

I figli possono arrivare ad avere delle idee dalle conseguenze pesanti ("È colpa mia se mamma e papà sono infelici") o cose terribilmente invischianti ("Sono io che devo ricolmare di felicità la mamma/papà"). Il rischio è che, cresciuti, i figli si con-

vincano che la vita amorosa non sia poi gran cosa, e che rifuggano dal realizzare se stessi nelle proprie relazioni affettive, nascondendo la paura dell'amore e del legame, come fosse una realtà troppo pericolosa.

Allo stesso tempo, però, non è possibile che i genitori si separino senza che i figli soffrano; ma soffrirebbero di più se stessero insieme per forza. Nel caso in cui ci sia un forte disagio **è possibile richiedere un sostegno psicologico che aiuti tutta la famiglia a dare un significato all'evento e a gestire l'incertezza e l'insoddisfazione**. Questo si configura come un contesto dove i genitori possono elaborare la separazione, ritrovare la propria forza e definire un nuovo modo di essere genitori insieme e in cui i figli possono smorzare la propria ansia dovuta a fantasie di colpa, rifiuto ed espulsione, fantasie che, se inesprese e non condivise, rischiano di minare a lungo termine la lo-



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.

ro serenità e il loro modo di vivere le relazioni affettive.

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



l'angolo dell'osteopata biomeccanico

La regolazione delle tacchette

a cura di Giacomo Licheri

In questo articolo vorrei affrontare la prima regolazione delle tacchette che si dovrebbe fare per avere una giusta impostazione biomeccanica. Vi spiegherò anche l'importanza di un lavoro osteopatico mirato, prima di effettuare le varie misurazioni e regolazioni.

La valutazione comincia con un trattamento osteopatico che serve per eliminare gli squilibri già esistenti che possono portare ad atteggiamenti biomeccanici scorretti e dannosi, come vedremo dopo.

Cominciamo con la creazione del vostro profilo personale sul mio software. Una volta creato l'account passiamo

alla valutazione COBI, che attraverso 10 domande ci dà l'idea dei punti critici del ciclista e dell'assetto.

Dopodiché passiamo alla regolazione delle tacchette; però prima dobbiamo fare una riflessione fondamentale... ognuno di noi ha gli arti inferiori diversi fra loro, sia anatomicamente sia funzionalmente, è perciò impossibile che una regolazione "generica" delle tacchette si adatti alle esigenze anatomiche e biomeccaniche del soggetto.

Le 2 cose importanti per la regolazione delle tacchette sono:

posizionamento arto posteriore calcolato in base alla lunghezza ed alla flessibilità del piede correzione angolare della tacchetta, fondamentale per cor-

reggere l'eventuale tendenza ginocchio ad allontanarsi dall'asse durante la pedalata.



Dr. Giacomo Licheri

Laureato in Scienze Motorie, Osteopata ed operatore professionale in Biomeccanica applicata al ciclismo.

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

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



QUELLO CHE C'È DA SAPERE PER LA NOSTRA SALUTE

La prevenzione primaria in ambito oncologico.

La prevenzione è l'arma più efficace per combattere il cancro; è uno strumento alla portata di tutti, quotidianamente, iniziando da corrette abitudini alimentari per finire con i controlli medici periodici.

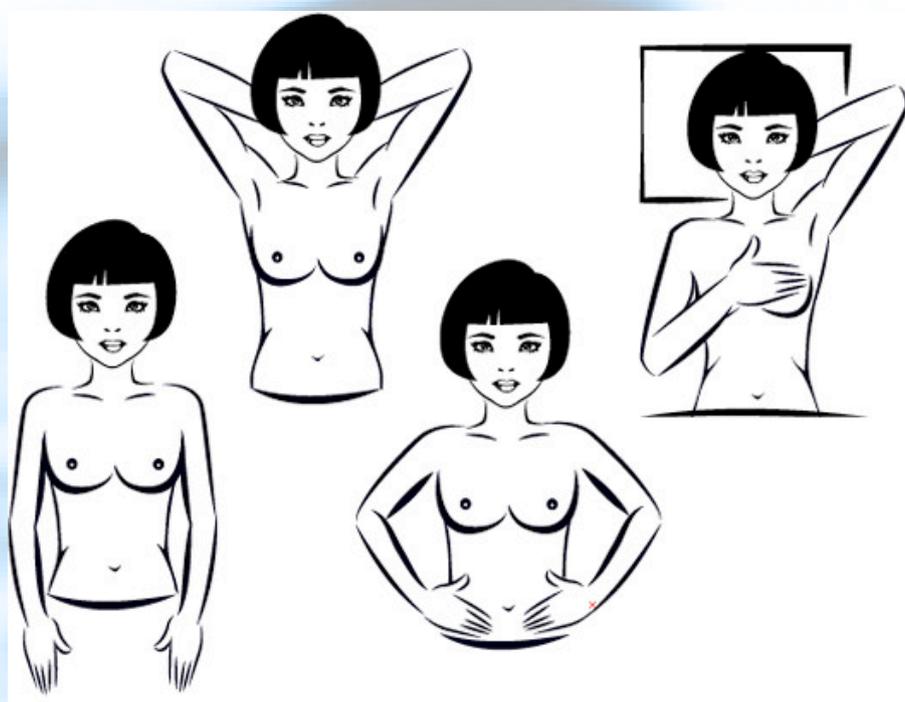
La consapevolezza, ormai più che trentennale, dell'esistenza di fattori di rischio nell'insorgenza dei tumori ha portato ad un significativo cambiamento dell'approccio nei confronti delle patologie, passando da quello esclusivamente curativo ad uno preventivo.

Ha così preso piede il concetto di "**prevenzione primaria**", come insieme di comportamenti (buona alimentazione, miglioramento dello stile di vita, correttezza nello svolgimento di attività fisica, vaccinazioni per specifici virus ad incidenza tumorale, riduzione di fattori cancerogeni come fumo, obesità o esposizione a onde elettromagnetiche) orientati alla riduzione dell'incidenza del cancro, tenendo sotto controllo i fattori di rischio modificabili e accrescendo la resistenza individuale a tali fattori.

Tra le buone pratiche preventive è da considerarsi anche la **diagnosi precoce**, che spesso possiamo praticare anche da soli, prestando attenzione al nostro corpo ed ai numerosi segnali che ci invia; in questo ambito - ad esempio in campo del cancro al seno - l'autopalpazione è un efficacissimo strumento di prevenzione e di lotta alla patologia.

L'autopalpazione del seno come strumento di diagnosi precoce.

L'autopalpazione del seno è un esame che ogni donna dovrebbe iniziare ad effettuare autonomamente già in età giovanile, poiché consente di conoscere approfonditamente l'aspetto e la conformazione del proprio seno, aumentando le possibilità di cogliere precocemente qualsiasi tipo di cambiamento.



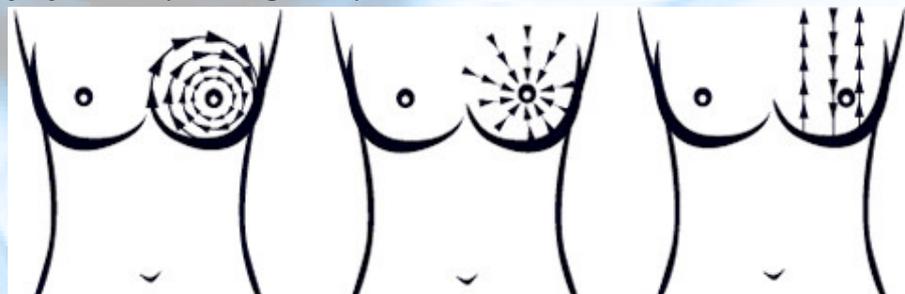
L'esame si divide in due fasi:

osservazione (per valutare mutazioni nella forma del seno o del capezzolo): si effettua davanti allo specchio, sollevando le braccia ed esaminando la forma del seno, soprattutto di profilo;

palpazione (per indagare la presen-

questo controllo almeno una volta al mese, ad esempio il primo giorno dopo il termine delle mestruazioni in modo da avere un riferimento coerente e non influenzato dalle diverse fasi del ciclo.

Tra i 40 e i 50 anni l'incidenza del tu-



za di eventuali noduli che prima non c'erano): si esegue afferrando e palpando con la mano opposta al seno, premendo delicatamente con un movimento circolare della mano continuando fino all'ascella, con particolare attenzione all'area attorno al capezzolo.

Oltre ai mutamenti morfologici del seno, con l'autopalpazione si possono apprezzare anche altri segnali che dovrebbero indurre a consultare il medico, come ad esempio cambiamenti della pelle, infiammazioni, aumento di sensibilità localizzato o perdita di liquido dai capezzoli.

A partire dai 20 anni è consigliabile effettuare

more del seno cresce sensibilmente, rendendo imprescindibile questo strumento di prevenzione associato ad una periodica diagnostica senologica strumentale di tipo ecografico e mammografico. Con la menopausa l'esame può essere eseguito indifferentemente in qualunque periodo del mese, meglio se sempre il solito giorno, e deve essere effettuato con regolarità anche ed in particolare dopo i 60 anni (il picco di incidenza del tumore mammario si registra infatti tra i 65 e i 70 anni).



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 IMPIEGATO AMMINISTRATIVO (Codice Offerta: 20160922-5044) – Scad. offerta: 31/10/2016 - Lavoratori art. 1 Legge 68/99

Mansione: Impiegato addetto al back-office e commerciale estero. Caratteristiche mansione: seduto, buone capacità auditive, contatto con altri dipendenti. Nessuna presenza di barriere architettoniche.

Requisiti: Esperienza richiesta; ottima conoscenza di Excel, esperienza nell'inserimento e gestione ordini esteri, conoscenza fluente dell'inglese e preferibilmente del francese. Conoscenze informatiche richieste: Windows NT – 2000, Excel, Word o altri prodotti di videoscrittura. Richiesta appartenenza collocamento mirato ed iscrizione liste art. 8 l.68/99.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato; 12 mesi. Livello contratto: impiegato di concetto. CCNL applicato: C.c.n.l. per i dipendenti dalle aziende del terziario: distribuzione e servizi.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria superiore che permette l'accesso all'università.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 OPERATORE DI VENDITA (Codice Offerta: 20160922-5042) – Scad. offerta: 20/10/2016 - Lavoratori art. 1 Legge 68/99

Mansione: Operatore pluriservizio addetto bar, produzione, cassa, market e piccole pulizie. Caratteristiche mansione: buone capacità manuali, buone capacità auditive, contatto con personale esterno, buone capacità visive, contatto con altri dipendenti, lavoro in piedi. Stazione eretta per tutta la durata del turno. Nessuna presenza di barriere architettoniche.

Requisiti: Richiesta minima esperienza pregressa, appartenenza collocamento mirato ed iscrizione liste invalidi civili art. 8 l.68/99.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato; 12 mesi. Livello contratto: operaio comune. CCNL applicato: C.c.n.l. per i dipendenti di: aziende alberghiere; pubblici esercizi; stabilimenti balneari; alberghi diurni; imprese di viaggio e turismo; campeggi e villaggi turistici.

Titolo di studio: Licenza media.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Lavoro a turni.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 COMMESSO DI VENDITA (Codice Offerta: 20160923-5050) – Scad. non specificata

Mansione: Addetto/a alla vendita di prodotti cosmetici e per capelli (tinture, parrucche, etc.).

Requisiti: Richiesta minima esperienza nel settore dei parrucchieri e qualifica Corso per Parrucchieri. Gradita conoscenza lingua Inglese e conoscenze informatiche di base (Internet, Posta Elettronica). Richieste capacità relazionali, solarità, cura dell'immagine. Prevista formazione nel settore vendita.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo indeterminato; previsto stage iniziale di 3 mesi finalizzato all'assunzione; possibilità di apprendistato.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 AVVOLGITORE BOBINATORE (Codice Offerta: 20160923-5048) – Scad. non specificata

Mansione: Azienda cerca un rimbobinatore e/o addetto al confezionamento.

Requisiti: Necessaria esperienza pregressa di rimbobinatore c/o cartiere. Patente B.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato. Durata contratto: da determinare.

Zona di lavoro: Valle del Serchio.

Orario: Lavoro a turni.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 CARRELLISTA DI MAGAZZINO (Codice Offerta: 20160923-5047) – Scad. non specificata

Mansione: Carrellista di magazzino con patentino valido.

Requisiti: Necessaria pregressa esperienza. Patente B. Automunito.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato. Durata contratto: da determinare.

Zona di lavoro: Valle del Serchio.

Orario: Lavoro a turni.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 AUTOTRASPORTATORE MERCE (Codice Offerta: 20160923-5046) – Scad. non specificata

Mansione: Autista patente C con CQC in corso di validità.

Requisiti: Richiesta esperienza nella mansione. Massima puntualità e serietà. Patente C.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato, fino a dicembre.

Zona di lavoro: Viareggio.

Orario: Lavoro con orario spezzato, full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 ADDETTO STIPENDI E PAGHE (Codice Offerta: 20160922-5043) – Scad. non specificata

Mansione: Assunzioni, cessazioni, rapporti con enti, cassa integrazione, infortuni etc. (no elaborazione cedolini e dichiarazioni relative).

Requisiti: Richiesta esperienza nelle mansioni di almeno due anni negli ultimi cinque maturata presso studi commerciali. Richiesta conoscenza Pacchetto Office. Richiesto diploma e/o laurea. Patente B.

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, lavoro con orario spezzato; dal lunedì al giovedì 8.30-13.30/15-18.30, venerdì 8.30-16.30
Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°3 ADDETTO ALL'INFANZIA CON FUNZIONI EDUCATIVE (Codice Offerta: 20160922-5028) – Scad. non specificata

Mansione: Animatore per feste di compleanno con minima esperienza di lavoro con i bambini (baby sitter, educazione, animazione etc.)

Requisiti: Disponibilità per lavorare part-time nei pomeriggi su Pisa da fine settembre/ottobre. Patente B.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato.

Titolo di studio: Richiesto diploma di scuola superiore area socio educativa.

Zona di lavoro: Viareggio.

Orario: Part Time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 AIUTO CUOCO DI RISTORANTE (Codice Offerta: 20160922-5027) – Scad. non specificata

Mansione: Aiuto cuoco per collaborazione con il cuoco e pulizia dell'ambiente di lavoro.

Requisiti: Richiesta solida esperienza, prevalentemente in piatti di terra.

Tipo di contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in indeterminato (iniziale retribuzione con voucher).

Zona di lavoro: Camaiore.

Orario: Full time, serale (dalle ore 19 alle ore 24).

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 LAVAPIATTI (Codice Offerta: 20160922-5026) – Scad. non specificata

Mansione: Lavapiatti con esperienza nelle mansioni per pulizia cucina ed ambiente di lavoro.

Requisiti: Patente B.

Tipo di contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione

BAR - TABACCHI CASABIANCA



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

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

in indeterminato (iniziale retribuzione con voucher).

Zona di lavoro: Camaiore.

Orario: Full Time, serale (dalle ore 19 alle ore 24 circa).

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 PARRUCCHIERE PER SIGNORA (Codice Offerta: 20160921-5024) - Scad. non specificata

Mansione: Parrucchiere/a: piega e lavori tecnici.

Requisiti: Richiesta buona esperienza.

Tipo di contratto: Tempo determinato con possibilità di trasformazione in indeterminato o apprendistato.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Part Time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 IMPIEGATO AMMINISTRATIVO (Codice Offerta: 20160921-5021) - Scad. non specificata

Mansione: Responsabile amministrativo; autonoma gestione reparto amministrativo, controllo gestione, rapporti istituto di credito, preparazione bilancio, gestione scaduti, liquidazioni provvigioni, pagamento e verifica fatture fornitori, capacità di verifica e realizzazione economico per prodotto.

Requisiti: Richiesta esperienza consolidata, capacità di gestione autonoma di reparto amministrativo complesso, capacità di controllo di gestione oltre a tutti gli adempimenti amministrativi, gestione dogane import-export; buona conoscenza del Pacchetto Office, programmi di controllo di gestione ed amministrativi, spirito propositivo e capacità di problem solving.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato.

Titolo di studio: Amministrativo - Istituto tecnico commerciale.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Full time, lavoro con orario

Un anno di "Crescere in Digitale" tra corsi, tirocini e assunzioni

di Joselia Pisano

“Crescere in digitale” festeggia il suo primo anno, e lo fa con numeri impressionanti: oltre 71.651 giovani iscritti, oltre 550 mila ore di corsi erogati e 5.225 tirocini attivati in 3.400 aziende.

Il progetto, promosso dal Ministero Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e attuato da Unioncamere in partnership con Google, è nato per fornire strumenti utili alla formazione di competenze digitali dei giovani disoccupati iscritti a “Garanzia Giovani”. Un progetto, questo, volto ad aumentare il grado di occupabilità dei giovani italiani, favorendo allo stesso tempo la digitalizzazione delle piccole e medie imprese.

“Crescere in Digitale” prevede infatti per ogni iscritto 50 ore di training online, laboratori sul territorio e tirocini nelle imprese italiane retribuiti con 500 euro mensili.

In caso di assunzione al termine del tirocinio, le aziende possono inoltre beneficiare di incentivi fino al 12 mila euro.

Un bilancio tutto positivo, quindi, per questo importante progetto che al giro di boa del primo anno comincia a registrare

i primi tirocini aziendali trasformati in assunzioni di giovani che non hanno avuto paura di mettersi in gioco e che al tempo stesso hanno affrontato il percorso formativo con passione, serietà e dedizione.

Attraverso il training online sulla piattaforma www.crescereindigitale.it i partecipanti hanno l'opportunità di ampliare le proprie conoscenze dell'ecosistema digitale e apprendere dai massimi esperti del settore come il web possa essere un valido strumento per supportare la crescita e la visibilità internazionale delle aziende: figure di spicco come Vint Cerf, uno dei padri fondatori di Internet e oggi Chief Internet Evangelist di Google, si alternano ad accademici e professionisti del settore e alle testimonianze di alcuni imprenditori del Made in Italy, pionieri nell'uso del web, raccolte da Fondazione Symbola e Università Ca' Foscari.

Visto il successo registrato nel primo anno di attività, il progetto “Crescere in Digitale” continuerà nel 2017, con l'obiettivo di organizzare nuovi laboratori sul territorio.

spezzato.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 MACELLAIO E ABBATTITORE DI ANIMALI (Codice Offerta: 20160920-5014) - Scad. non specificata

Mansione: Apprendista macellaio.

Requisiti: 18-29 anni, con minima esperienza nelle mansioni.

Tipo di contratto: Apprendistato professionalizzante o contratto di mestiere.

Zona di lavoro: Viareggio.

Orario: Full time, lavoro con orario spezzato.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 ELETTROMECCANICO (Codice Offerta: 20160719-4720) -

Scad. non specificata

Mansione: Coordinatore manutenzione meccanica-capo officina: gestione manutenzione ordinaria e straordinaria impianti, formazione ed informazione del personale, ottimizzazione dei lavori con le risorse disponibili, miglioramento dell'efficienza degli impianti, riduzione scorte del magazzino controllo ferie e straordinari, controllo e vigilanza attività di sicurezza.

Requisiti: Richiesta esperienza nella mansione svolta presso cantiere. Richiesto diploma ad indirizzo elettromeccanico, conoscenza inglese di base, ottime capacità comunicative e di problem solving.

Tipo di contratto: Lavoro a tempo determinato con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Lavoro con orario spezzato, full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

N°1 AGENTE DI COMMERCIO (Codice Offerta: 20160713-4693) - Scad. non specificata

Mansione: Agente di commercio monomandatario per le zone di Firenze, Pisa, Pistoia.

Requisiti: Richiesta esperienza anche minima nel settore vendite. Spirito di iniziativa, dinamicità, motivazione al ruolo, aspetto curato, attitudine al contatto con i clienti. Patente B.

Tipo di contratto: Contratto di agenzia; iniziale contratto come Procacciatore d'Affari.

Titolo di studio: Diploma di istruzione secondaria superiore che permette l'accesso all'università.

Zona di lavoro: Lucca.

Orario: Full time.

Rivolgersi a: idol.provincia.it

Le informazioni sono state tratte dal sito della Provincia di Lucca.

http://www.provincia.lucca.it/offerte-lavoro/cerca_offerta_view.asp

Lilliput & Mini Lilliput

via Bruceto, 65 MARGINE COPERTA
via Pistoiese, 108 BUGGIANO

ARTICOLI PER LA PRIMA INFANZIA LISTE DI NASCITA SOLUZIONI DI ARREDO PER CAMERETTE

telefono 0572.910092 www.lilliputprimainfanzia.com Lilliput Prima Infanzia



Studio e sport: un binomio vincente

Dr.ssa Antonietta Giuntoli

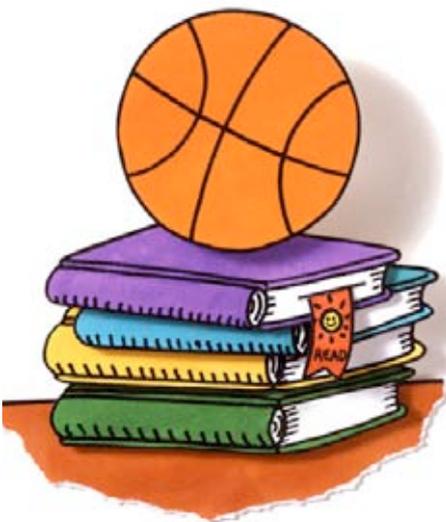
Scrivo questo articolo mentre mi appresto a partecipare ad un evento importante che testimonia il valore dello sport al femminile, per festeggiare la nascita di una squadra di calcio in rosa nella quale ricopro il ruolo di Mental Coach e subito mi viene in mente quanto non sia per niente scontato mantenere l'attività sportiva costante nella vita di tutti i giorni, soprattutto nei ragazzi.

La scelta di praticare uno sport è dettata da svariati fattori, legati agli aspetti positivi che presenta, come assicurare un adeguato sviluppo dell'apparato scheletrico e muscolare, regolare il metabolismo, favorire la socializzazione e, se praticato nel modo corretto, lo sport è un'attività molto piacevole e divertente.

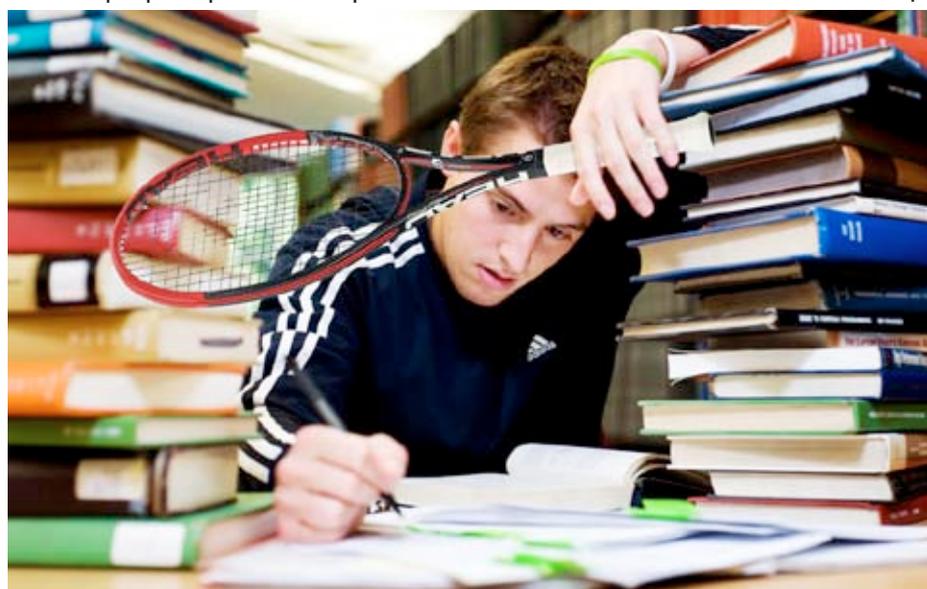


studiare..non ce la fa, e quindi deve interrompere". Non appena il rendimento scolastico inizia a calare, la prima rinuncia alla quale lo studente si trova di fronte è proprio quella dello sport.

giorni delle strategie per riuscire nei vari compiti e nelle situazioni che si presentano, e molto spesso lo sport aiuta a tirare fuori lati del carattere e atteggiamenti che si rivelano come ottimo sup-



Spesso sono i genitori a dover insistere nel far praticare ai propri figli almeno uno sport. Sento frequentemente conversazioni che riportano la frase "almeno uno sport lo deve fare"....e altrettanto spesso frasi come "ha troppo da



Altro caso quello in cui lo studente preferisce l'attività sportiva al rendimento scolastico; ecco che la pratica dello sport può diventare un vero e proprio ricatto che il genitore pensa, erroneamente, di utilizzare come stimolo e sostegno per lo studio. "Se non vai bene a scuola, ti faccio smettere!" quasi come se per magia tutto si aggiustasse e la motivazione scolastica riemergesse in maniera automatica. Di solito questo non accade, anzi, le statistiche dimostrano che chi va bene a scuola è anche un ottimo sportivo e viceversa. Il rimedio va trovato altrove, magari invitando lo studente a migliorare la propria organizzazione e impiegando meglio il proprio tempo, trovando il suo personale metodo che gli consente di portare a termine tutto. La persona, e quindi anche lo studente, adotta tutti i

porto nella vita scolastica. E vale anche il contrario. Tutto può contribuire a far emergere il meglio di noi stessi.



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.





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**

Giovani toscani più vicini al mondo del lavoro con i bandi di istruzione tecnica superiore

FIRENZE - Sono pari a circa 12 milioni 400mila euro da fondi europei gli investimenti operati dalla Regione, nell'ambito del progetto Giovanisì, sui percorsi di istruzione tecnica superiore (ITS) affidati alle Fondazioni ITS, l'importante segmento di formazione terziaria non universitaria nato per rispondere alla domanda di nuove ed elevate competenze tecniche e tecnologiche da parte delle imprese. In Toscana sono stati finanziati dieci progetti: i giovani interessati tra i 18 e i 30 anni non ancora compiuti, in possesso del diploma di scuola secondaria, potranno presentare la propria candidatura e, se selezionati, partecipare gratuitamente ai percorsi di durata biennale. I percorsi ITS lavorano per favorire l'autonomia dei giovani, e costituiscono un efficace strumento di avvicinamento al mercato del lavoro. I dati occupazionali degli stu-

denti ai corsi validati negli anni passati (fonte INDIRE) parlano di oltre il 90 per cento di occupati a 6 mesi e più del 70 per cento a 12 mesi dal diploma.



“Si tratta di un’offerta di percorsi di alta formazione nelle aree tecnologiche e strategiche per lo sviluppo economico e

la competitività della Toscana, attraverso i quali si intende rispondere alla domanda delle imprese di nuove e sempre più elevate competenze tecniche e tecnologiche” spiega l’assessora all’istruzione e formazione Cristina Grieco. “L’interazione e l’integrazione tra scuola e impresa attraverso questo strumento è molto elevata – aggiunge Grieco -. Basti pensare che la docenza deve essere composta per almeno la metà da esperti provenienti dal mondo della produzione, delle professioni e del lavoro. Inoltre almeno un terzo della durata complessiva del corso è riservata a stage aziendali e tirocini formativi, da svolgere obbligatoriamente in imprese coerenti rispetto al percorso formativo, anche all’estero”. I bandi di iscrizione finanziati sono consultabili sul sito di Giovanisì.

Fonte Comunicato Stampa a cura di Dario Rossi, 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



Condominio lavori urgenti

Mi capita talvolta di ricevere assistiti che lamentano di avere trovato nel consuntivo condominiale addebiti di somme anche elevate per lavori urgenti che l'amministratore ha effettuato senza preventiva delibera dell'assemblea. Il caso rientra nella tematica dei lavori straordinari e nel contempo urgenti. In tal proposito l'art. 1135 c.c. autorizza l'amministratore a far eseguire lavori con caratteri di urgenza, imponendogli solo l'obbligo di riferirne alla prima assemblea dei condomini.

Si ritiene che vi sia urgenza ogni volta che dall'omissione dell'amministratore possa derivare un danno fisico ed anche economico a persone e cose.

L'assemblea non può contestare all'amministratore il carattere dell'urgenza, può in-



vece contestargli l'entità e l'onerosità dei lavori e che per eliminare la pericolosità bastavano lavori meno costosi. Si può quindi cercare di sostenere che vi è stato un eccesso nell'espletamento del mandato dovuto ad una erronea valutazione delle circostanze e dei provvedimenti da adottare. Sulla base degli art. 2031 e 2041 del c.c. (gestione di affari e arricchimento senza causa) l'amministratore ha diritto comunque alla richiesta delle somme pagate, salvo però da parte dell'assemblea prendere altri provvedimenti come per esempio la revoca dell'amministratore stesso.

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



I limiti al potere di controllo dei lavoratori

di Stefano Casadio, Consulente del lavoro

Il periodo post feriale ci regala alcune sentenze ed interpretazioni che, contrastando sensibilmente con l'impatto rivoluzionario del Jobs act sull'argomento del controllo a distanza dei lavoratori e, dopo circa un anno trascorso dalle aziende ad aggiornare regolamenti aziendali ed informative per adeguarli alla nuova normativa, riporta lo stato di fatto della norma alla legge 300 del 1970, cd statuto dei lavoratori. Il Garante della privacy, infatti, nella newsletter n. 419/2016, stabilisce che contrastano con il Codice della privacy e con lo Statuto dei Lavoratori verifiche indiscriminate sulla posta elettronica e sulla navigazione web del personale, ritiene illecito il trattamento dei dati personali raccolti con il monitoraggio delle attività in rete dei dipendenti, e ne vieta l'ulteriore uso, ma ne impone la conser-

vazione per consentirne l'eventuale acquisizione da parte della magistratura. Nel caso esaminato gli strumenti utilizzati da un ateneo per il controllo operavano con modalità non percepibili dall'utente, e consentivano la verifica costante e indiscriminata degli accessi degli utenti alla rete e all'e-mail, tali software non erano necessari per lo svolgimento dell'attività e, pertanto, si è realizzata anche una violazione delle disposizioni dello Statuto dei Lavoratori sul controllo a distanza dei lavoratori. La Corte di cassazione, invece, con la sentenza 18302/2016, ignorando le modifiche introdotte dal D.Lgs 151/2015 che sembrava aver sottratto gli "strumenti di lavoro" alle procedure di autorizzazione, stabilisce che "È illegittima l'installazione di apparecchi e software che consentono controlli approfonditi sulla posta elettronica, sulle telefonate e sulla navigazione internet del lavoratore, se non sono preventivamente esperite le procedure di autorizzazione (sindaca-

le o amministrativa) previste dall'articolo 4 dello statuto dei lavoratori e se non sono rispettati gli ulteriori adempimenti previsti dal codice della privacy". Spetta al datore di lavoro, osserva la Corte, organizzarsi in modo tale da prevenire comportamenti illeciti dei dipendenti mediante l'utilizzo di strumenti leciti, evitando di svolgere un controllo diretto della prestazione lavorativa. La violazione di tale principio comporta, secondo la Corte, anche la violazione dell'articolo 8 dello statuto, che vieta lo svolgimento di indagini sulle opinioni e sulla vita personale del lavoratore, anche se i dati raccolti non sono in concreto utilizzati.

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
<i>oppure</i>	0572.476830
	349.4461870
	348.6972358
Monsummano Terme	0572.53772
<i>oppure</i>	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 *ottobre 2016*

fonte: www.federfarmapistoia.it

Montecatini Terme

Farmacia Della Stazione

Corso Giacomo Matteotti, 144
Montecatini Terme - Tel. 0572.766632
da sabato 01/10 a venerdì 07/10

Farmacia Internazionale

Piazza del Popolo, 37
Montecatini Terme - Tel. 0572.70082
da sabato 08/10 a venerdì 14/10

Farmacia Centrale Snc

Corso G. Matteotti, 10
Montecatini Terme - Tel. 0572.78539
da sabato 15/10 a venerdì 21/10

Farmacia Ascioti & C. Snc

Via U. Foscolo, 4c
Montecatini Terme - Tel. 0572.78566
da sabato 22/10 a venerdì 28/10

Farmacia Le Terme

Viale IV Novembre, 4
Montecatini Terme - Tel. 0572.70123
da sabato 29/10 a venerdì 04/11

Farmacia Della Stazione

Corso Giacomo Matteotti, 144 -
Montecatini Terme - Tel. 0572.766632
da sabato 05/11 a venerdì 11/11

Margine Coperta Massa e Cozzile

Buggiano - Uzzano

Farmacia Del Borgo

Via Roma, 38 5101
Buggiano - Tel. 0572.32010
da sabato 01/10 a venerdì 07/10

Farmacia Dott. Casci & C. Snc

Via Primo Maggio, 25
Margine Coperta - Tel. 0572.911831
da sabato 08/10 a venerdì 14/10

Farmacia Magnini

Via Gusci, 3 - Loc. Pittini,
Borgo a Buggiano - Tel. 0572.33797
da sabato 15/10 a venerdì 21/10

Farmacia Sant'Antonio

Dott. A. Gambera

Via Biscolla, 48
Massa e Cozzile - Tel. 0572.910685
da sabato 22/10 a venerdì 28/10

Farmacia Corsaro - Dott. M. Grazzini

Via Provinciale Lucchese, 180
S. Lucia - Tel. 0572.444356
da sabato 29/10 a venerdì 04/11

Farmacia Del Borgo

Via Roma, 38 51011
Buggiano - Tel. 0572.32010
da sabato 05/11 a venerdì 11/11

Ponte Buggianese

Chiesina Uzzanese

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

Farmacia Al Ponte

Dott. Cecchi & Dott. Grazzini Snc

Via Roma, 3
Ponte Buggianese - Tel. 0572.635060
da lunedì 10/10 a domenica 16/10

Farmacia Mainardi Gionata

Via G. Matteotti, 34
Ponte Buggianese - Tel. 0572.635004
da lunedì 17/10 a domenica 23/10

Farmacia Checchia Snc

Dott. Massimo e Maria Clara Checchia
Via Garibaldi, 3
Chiesina Uzzanese - Tel. 0572.489005
da lunedì 24/10 a domenica 30/10

Farmacia Al Ponte

Dott. Cecchi & Dott. Grazzini Snc

Via Roma, 3
Ponte Buggianese - Tel. 0572.635060
da lunedì 31/10 a domenica 06/11

Pescia

Farmacia Vecchio Mercato

Via Amendola
Pescia - Tel. 0572.476111
da sabato 01/10 a venerdì 07/10

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Mazzini, 83
Pescia - Tel. 0572.477987
da sabato 08/10 a venerdì 14/10

Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54
Pescia - Tel. 0572.490092
da sabato 15/10 a venerdì 21/10

Farmacia Vecchio Mercato

Via Amendola
Pescia - Tel. 0572.476111
da sabato 22/10 a venerdì 28/10

Farmacia Lavorini & C.

Piazza Mazzini, 83
Pescia - Tel. 0572.477987
da sabato 29/10 a venerdì 04/11

Antica Farmacia Sansoni

Piazza Mazzini, 54
Pescia - Tel. 0572.490092
da sabato 05/11 a venerdì 11/11

Pieve a Nievole - Monsummano Terme

Larciano - Lamporecchio

Farmacia Dr.ssa Vezzani Valentina

Via Francesca Uggia, 338
Monsummano Terme - Tel. 0572.640345
da venerdì 30/09 a venerdì 07/10

Farmacia Dr. Barone Paolo

Via Pablo Picasso, 54
Monsummano Terme - Tel. 0572.62283
da venerdì 07/10 a venerdì 14/10

Farmacia Biagini Dr. Francesco

Via Empolese, 65
Pieve a Nievole - Tel. 0572.80153
da venerdì 14/10 a venerdì 21/10

Farmacia di Cintolese

Via Francesca Cintolese, 126
Cintolese - Tel. 0572.640155
da venerdì 21/10 a venerdì 28/10

Farmacia di San Baronto S. Palandri

Via Montalbano, 75
Lamporecchio - Tel. 0573.88385
da venerdì 28/10 a venerdì 04/11

Farmacia Grotta Parlanti & C.

Via Francesca Nord, 556
Monsummano Terme - Tel. 0572.387714
da venerdì 04/11 a venerdì 11/11

Pistoia

Farmacia De' Ferri

Via Pacini, 53
Pistoia - Tel. 0573.33176
da sabato 01/10 a venerdì 07/10

Farmacia Nannucci

Dr. R. Spinelli & C. S.a.s.
Via degli Orafi,
Pistoia - Tel. 0573.20131
da sabato 08/10 a venerdì 14/10

Farmacia San Francesco

Via Curtatone e Montanara, 21
Pistoia - Tel. 0573.20283
da sabato 15/10 a venerdì 21/10

Farmacia Dell'Arca

Dott. Vincenzi Attilio
Piazza Leonardo da Vinci, 27
Pistoia - Tel. 0573.22270
da sabato 22/10 a venerdì 28/10

Farmacia Scorcelletti

Via Porta al Borgo, 110
Pistoia - Tel. 0573.21159
da sabato 29/10 a venerdì 04/11

Farmacia De Candia Snc

Via Cino, 33
Pistoia - Tel. 0573.368180
da sabato 05/11 a venerdì 11/11



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



L'angolo delle erbe

Eucalipto (*Eucalyptus globulus*)

Albero sempreverde, alto, con cortecchia bianco crema che si fessura e si stacca dal tronco, foglie verde bluastrorotonde da giovani che diventano lanceolate e falciformi da adulte. I fiori sono a forma di rotondi piumini color crema da cui hanno origine frutti rotondi e legnosi. L'*Eucalyptus globulus* come le oltre 600 specie di *eucalyptus* presenti nell'emisfero sud sono originari dell'Australia, anche se oggi sono coltivati e naturalizzati in molte parti del mondo. Pianta utilizzata dagli Aborigeni australiani da tempi immemorabili per le proprietà medicinali oggi anche a noi note. In Italia fu introdotto alla fine del XVIII° secolo come pianta ornamentale data la sua bellezza, maestosità e la crescita veloce. Nel 1869 i monaci trappisti dell'Abbazia delle Tre Fontane, fuori Porta san Paolo, iniziarono a piantare gli eucalipti creando intere foreste. Il fine era migliorare l'aria insalubre e prosciugare il terreno palustre infestato dalla zanzara anofele responsabile della trasmissione della malaria. L'eucalipto è dotato di un apparato radicale molto

sviluppato che per soddisfare il suo notevole bisogno di acqua prosciuga i terreni acquitrinosi. L'eucalipto è una pianta ricca di olio essenziale, in particolare le foglie che ne contengono fino al 3,5%, con proprietà anticatarrali, espettoranti, mucolitiche, antimicrobiche, antibatteriche, antifungine, antivirali, antisettiche. Ha dato prova di efficacia in caso di rinofaringiti, laringiti, otiti, sinusiti, bronchiti asmatiche, broncopneumoniti e per uso esterno su dermatiti batteriche e micotiche. L'olio essenziale di *eucalyptus globulus* è molto efficace ma deve essere usato con cautela e da mani esperte, in particolare per uso inter-



no. In altre forme galeniche, come in tintura madre o in tisana, l'eucalipto può essere usato con maggiore tranquillità. Alla tintura madre (estratto idroalcolico di foglie adulte fresche) vengono riconosciute proprietà antisettiche e antispasmodiche delle vie respiratorie, espettoranti, fluidificanti dei catarrhi, balsamiche, antisettiche urinarie, ipoglicemicizzanti, antelmintiche, febrifughe ed eupeptiche. Viene normalmente usata in ambito erboristico per: affezioni delle vie respiratorie, rinofaringiti, bronchiti, catarrhi, tosse, influenza, infezioni delle vie urogenitali (cistiti, uretriti, vaginiti), iperglicemia, parassiti intestinali, alitosi, cattiva digestione. L'olio essenziale di eucalipto a dosaggi errati può provocare nausea, vomito e cefalea; ed è controindicato in presenza di malattie infiammatorie dell'apparato digerente e delle vie biliari, così come nelle malattie epatiche gravi. Da evitarne l'uso anche in gravidanza e nei bambini piccoli. L'*Eucalyptus globulus* non va confuso con l'*Eucalyptus camaldulensis* che non ha le stesse proprietà medicinali ma è solo astringente.



L'angolo del gusto

di Carlo Giannetti

Col sopraggiungere dei mesi autunnali e del fresco, si accende più volentieri il forno. In questo modo si possono preparare ottimi dolci, tra i quali, perché no, la torta della nonna.

La torta della nonna

C'è chi dice che la torta della nonna sia un dolce creato nell'aretino come afferma Pellegrino Artusi ("...trovai il dolce ai pinoli e alla crema pasticciera un pasticcio gradevole, una frolla povera...") e chi sostiene che sia più recente e sia nato a Firenze. Un ristoratore, tal Guido Samorini, poiché gli avventori del suo ristorante si lamentavano della scarsa originalità dei dolci da lui proposti, li invitò a tornare la settimana successiva perché li avrebbe stupiti con una nuova torta di sua invenzione. Per preparare la frolla occorre porre in una ciotola 350 g di farina 00, crearvi come un cratere nel centro e mettervi 170 g di burro a piccoli pezzi, 150 g di zucchero, un uovo intero e due tuorli, nonché la scorza di un limone bio. Impastare il tutto fino ad ottenere un compo-

sto bello denso e liscio che va avvolto in una pellicola trasparente e posto in frigo per una mezz'oretta. Per la crema: versare un litro di latte in un pentolino scaldandolo quasi all'ebollizione. In un'altra ciotola quattro tuorli e 100 g di zucchero vanno mescolati energicamente con l'aiuto di una frusta. Aggiungere 70 g di farina e la scorza intera di un altro limone bio ed il latte caldo, continuando a mescolare in modo che non si formino grumi. Terminato di versare il latte il composto va



posto sul fuoco e portato ad ebollizione continuando a mescolare. Ora si può togliere la buccia del limone. Prendere dal frigo la frolla. dividerla in due parti, una il doppio dell'altra. Con la parte più grande, stesa in precedenza con il mattarello su una spianatoia infarinata, occorre foderare una teglia tonda di 26 cm ricoprendone pure i bordi. Su questa base va versata la crema. Sopra la crema la frolla rimasta, anch'essa spianata in precedenza, avendo l'accortezza di sigillare bene in modo che la crema non fuoriesca. Spargervi sopra 100 g di pinoli. Cuocere la torta in forno a 180 gradi per circa 45 minuti. Una volta cotta, lasciarla raffreddare e cospargerla di zucchero a velo. C'è chi pone i pinoli anche dentro la crema.



Mutevole Veronica

Ottobre è alle nostre latitudini l'ultimo mese di fioritura della Veronica, una pianta perenne ornamentale originaria dell'Europa e dell'Asia, e appartenente alla famiglia delle *Scrophulariaceae*. Si parla di 250 specie, erbacee o semilegnose, alcune molto diverse tra loro nell'aspetto, presenti in ambienti molto variabili - dalle rive degli stagni alla montagna - e con necessità peculiari. La *veronica agrestis*, ad esempio, cresce spontanea nei prati e fiorisce in primavera, e qui da noi è conosciuta col nome di "Occhi della

Madonna". Invece, la *veronica austriaca* cresce in cespi alti fino a un metro e produce spighe di colore blu intenso, la *spicata* ha foglie lanceolate verdi scure, arriva fino a un'altezza di 60cm e produce fiori blu o rosa, la *gentianoides* è una tappezzante con fiori azzurro chiaro, bianco o blu e così via. Quasi tutte sono piuttosto rustiche e pertanto necessitano di poche cure colturali: basta eliminare i fiori appassiti durante il periodo di fioritura, in modo da non sottrarre nutrimento alla pianta e stimolare la crescita di nuovi fiori. Quasi tutte sono adatte a bordure, airole e giardini rocciosi, magari accanto a rose o ortensie, o come piante coprisuolo. Preferi-

scono il freddo al caldo, quindi in inverno non hanno problemi a resistere alle temperature anche sotto zero; poiché col tempo il fusto tende a diventare legnoso e la pianta è molto flessibile resistono piuttosto bene anche al vento. Il terreno più adatto è quello bilanciato, con buona capacità drenante che si può accentuare aggiungendovi sabbia di fiume o ghiaia; da evitare quelli troppo argillosi o compatti, che trattengono l'acqua e provocherebbero marciume radicale, responsabile dell'ingiallimento della pianta. La messa a dimora



lia è la posizione più indicata per assicurare alla pianta qualche ora di fresco al giorno, le annaffiature devono essere regolari - in estate circa una volta alla settimana, nelle altre stagioni anche meno - ma non abbondanti. Ogni 15 giorni all'acqua si può aggiungere un

fertilizzante liquido per piante da fiore. Il terreno quindi non va fatto asciugare completamente tra una innaffiatura e l'altra ma nemmeno inzuppato eccessivamente. Tutte le varietà di Veronica sono in genere piuttosto resistenti alle malattie. In caso di marciume radicale la cosa migliore da fare è trapiantare la pianta in un terreno più sabbioso e diminuire l'apporto di acqua. Se le foglie vengono attaccate dall'oidio o dalla peronospora si devono tagliare le parti malate e curare con un anticrittogamico. La miglior forma di prevenzione delle malattie consiste nel bagnare solo il terreno e mai le foglie durante le innaffiature.

delle piantine (che normalmente sono vendute in vasetto) solitamente si fa in primavera; nella buca, per migliorare il substrato, si può collocare una manciata di stallatico pellettato, o comunque un concime ricco soprattutto in potassio, il più utile per produrre fiori di colori intensi e con una certa continuità. La buca deve essere larga il doppio del panetto delle radici e ben lavorata, in modo da consentire un buon attecchimento iniziale. In autunno si può concimare con ammendante organico, e per due o tre volte l'anno usare un concime granulare a lenta cessione. Non c'è bisogno di molta acqua: se la pianta si trova in mezz'ombra, che nel centro Ita-

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 **FUNGI** 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 



**CHIUSI PER FERIE
 DAL 24 OTTOBRE
 AL 9 NOVEMBRE**

**CHIUSO IL
 MERCOLEDÌ**

Osteria Il maialetto

La tradizione della carne, quella buona davvero,
 che si coniuga ai sapori toscani veri

**Tutti i
 mercoledì'**

**FRITTO MISTO
 del Maialetto**



**CHIUSO
 IL LUNEDÌ**



via della Repubblica, 70 MONSUMMANO TERME
 telefono 0572.953849 | info@macelleriadagiacom.com

**SALUMERIA
 IL MAIALETTO
 DA GIACOMO
 FERRETTI** **SPUNTINERIA PANINI**

dalle 10,00 alle 22,30

Panini con Lampredotto
 Hamburger del Maialetto
 Hot Dog Artigianali
 Porchetta...



via E. Toti, 1 MONSUMMANO TERME | telefono 0572.950071



Hotel VILLA delle ROSE Ristorante Piazza Grande

Via del Castellare, 21 - 51012 PESCIA (PT) Italia
Tel. 0572 4670 - Fax 0572 444003
villarose@rphotels.com

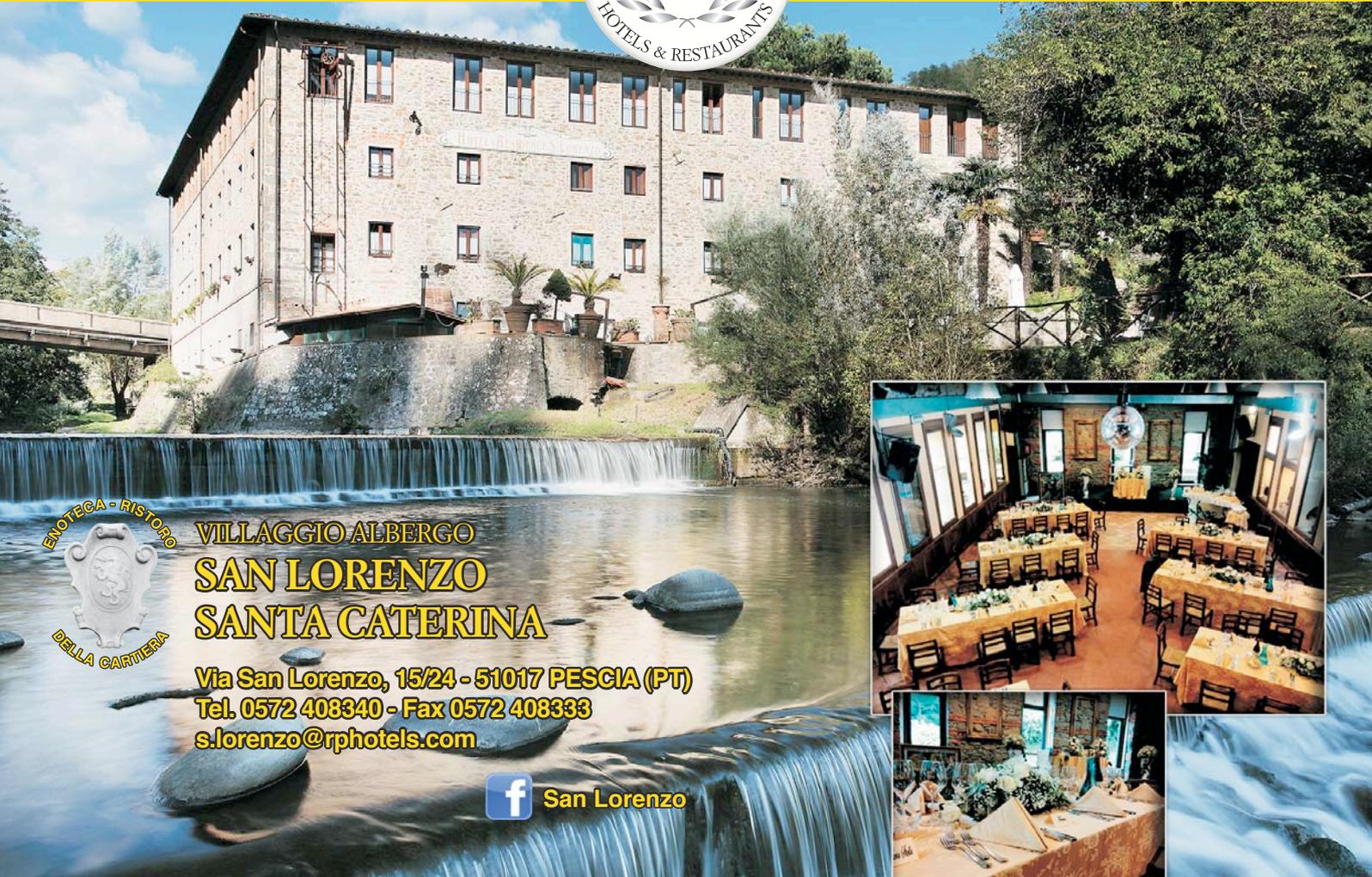


Villa delle Rose
Ristorante Piazza Grande

LA LOCATION IDEALE PER



LA VOSTRA CERIMONIA



VILLAGGIO ALBERGO SAN LORENZO SANTA CATERINA

Via San Lorenzo, 15/24 - 51017 PESCIA (PT)
Tel. 0572 408340 - Fax 0572 408333
s.lorenzo@rphotels.com



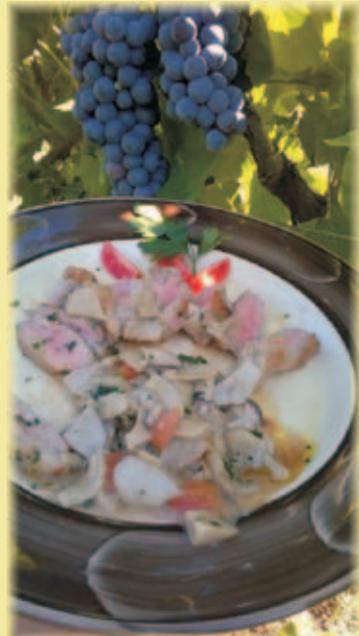
San Lorenzo



OSTERIA

IL FORNELLO

via Mammianese, 5
 località Marginone
 Altopascio (Lucca)
 telefono 0583.216528
www.ristoranteilfornello.it



Per le vostre cerimonie splendida
 veranda a disposizione.

Sono arrivati i
 sapori autunnali

Hamburgeria - Ristopub - Pizzeria - Musica dal vivo



APERTI A PRANZO



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
coperto escluso



Web: www.simonealmare.it
Mail: simonealmare@gmail.com

Tel. 0572.32382
Cell. 333.9880243

Questo mese il nostro Chef e' Alessandro Giuliani, lo Chef del Ristorante Giuliani di Chiesina Uzzanese, da sempre specializzato nella cucina del pesce. Sempre attento ai sapori stagionali Alessandro non pu' che presentarci un piatto con il principe dei sapori: il tartufo, una ricetta gustosa e di grande effetto e' un piatto semplice e veloce per gli amanti del contratto pesce-tartufo.

POLPO SCAGLIE DI GRANA E TARTUFO BIANCO DI S. MINIATO

Bollire il polpo in acqua fredda per circa 1 ora. Appena cotto togliere la pentola del polpo e lasciarlo freddare dentro la sua acqua. Una volta freddato va ripulito dalle ventose e dalla pelle. Tagliarlo a pezzetti tondi, dopodichè riprendere l'acqua del polpo, metterla in un pentolino insieme ai pezzetti del polpo. Appena ribolle togliere la pentola dal fuoco e scolare l'acqua di cottura. Sempre nel pentolino aggiungere un pò di sale q.b., prezzemolo, olio extra vergine e mischiare il tutto. Prendere un piatto e adagiarvi il polpo, mettere sopra le scaglie di parmigiano e grattarci un pò di tartufo bianco...un filo di olio extra vergine per guarnire il piatto e se piace una grattata di pepe nero...

E Buon Appetito!



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 in questo periodo al pregiato TARTUFO BIANCO. 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 mangiar bene e in armonia il ristorante Giuliani, a Chiesina Uzzanese, è il locale che fa per te.

Sponsor ufficiale

2° SPINGI E VINCI
CORSA DI MACCHINE A SPINTA

Chiesina Uzzanese 9 ottobre 2016

RISTORANTE "GIULIANI"
via Roma, 7 CHIESINA UZZANESE (Pistoia)
telefono 0572.411644

CHIUSO IL MARTEDÌ



Scegli il Ristorante Giuliani per il tuo RICEVIMENTO di NOZZE e avrai GRATUITAMENTE a disposizione una MACCHINA D'EPOCA



Lo storico e caratteristico locale, che rappresenta la vera cucina toscana, quella di una volta, dal ricco antipasto tradizionale, alle paste fatte in casa in tutti i modi, agli arrostiti misti, il filetto all'alpina, la fiorentina, e ora in piena stagione il **fungo è il principe della cucina** di questo locale.



Via Mammianese, 40 loc. GORAIOLO - MARLIANA telefono 0572.919090 | 66279

PIZZERIA DAL BUONGUSTAIO

PIZZE ANCHE DA ASPORTO

TUTTI I MARTEDI' E LE DOMENICHE
 PIZZA + DOLCE + BEVANDA
 euro 10,00



via Francesca Vecchia 38/b UZZANO (Pistoia) telefono 0572.444072

CHIUSO IL MERCOLEDI

Ristorante Bellavista

DA SEMPRE IN TAVOLA I SAPORI TOSCANI

Il Ristorante Bellavista, situato a Borgo a Buggiano in località Santa Maria, gestito da sempre dalla Famiglia Poggetti, mette in tavola i sapori della tradizione popolare toscana, dai tordelli lucchesi al ragù fatti in casa come una volta alle pappardelle al cinghiale o alla lepre, la trippa, la cioncia, il baccalà San Giovanni alla brace o alla livornese, lo stoccafisso, il cinghiale con le olive, le grandi grigliate di carne alla brace, e inoltre frittiture di carne e verdure, arrostiti in forno e altri menu personalizzati a richiesta del cliente in base alle varie esigenze e

ricorrenze speciali.

In questo periodo, poi, troverete nel menu gli immancabili funghi da gustare in mille modi diversi.

Ogni potete trovare il menu turistico o di lavoro a euro 12,00 e diverse proposte per gli intolleranti al glutine.



da noi puoi vedere tutte le partite di Campionato della Serie A e la Champions League



CHIUSO IL MERCOLEDÌ

via Livornese BORGO 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



IL VICHINGO

Enoteca - Birreria - Vineria



18 tipi di birra alla spina apericena tutti giorni dalle 18.00 alle 22.00

tutto sport **SKY + PREMIUM** su 5 TV

**NOVITA'
IN ARRIVO**

Scopri tutti i
GADGET del Vichingo
Serate con
MUSICA dal VIVO
CUCINA tipica
BAVARESE



DOMENICA 9 OTTOBRE

per festeggiare insieme
il nostro 1° anno di attività
SHORTINI a 1 euro

Via Don Minzoni, 21
MONTECATINI TERME
366.3506228



IL Vichingo Toscana

**aperto dalle
9.00 alle 5.00**



Trattoria "Da Sandrino"

L'antica trattoria di Sorana

Da Sandrino", è una storica trattoria che si trova nella Svizzera Pesciatina ai piedi di Sorana, località nota per la produzione dell'omonimo fagiolo. Attilio Marsili, è l'attuale proprietario, nipote del "Sandrino" e pronipote del trisnonno Alessandro che nel 1863 aprì il locale. Locale di tipica tradizione toscana, con l'eccellenza di trovarsi ...diciamo... tra i "filari" del pregiato fagiolo, dal gusto delicato e dalla buccia fine.

Attilio col tempo ha rinnovato il locale rendendolo molto accogliente ma mantenendo intatte la genuinità e la tipicità del buon mangiare toscano.

I funghi, restano uno dei piatti più tipici della trattoria che nella stagione qui non possono che essere abbondanti e poi pappardelle al cinghiale, maccheroni alla lepre, ravioli pesciatini al burro e salvia,.. le tipiche grigliate miste, un'ottima bistecca, arrostiti, ma si può trovare un'eccellente coniglio in umido, il cinghiale, e una buona carta dei vini ed un vino della casa di tutto rispetto.

Ponte di Castelvecchio
 Loc. SORANA PESCIA (Pistoia)
 telefono 0572.407014



il maestrale
 RISTORANTE - PIZZERIA

**Sere speciali
 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 parmigiano
 Dolce e Bevande
€ 20,00

Venerdì sera
 Tris di antipasti di mare
 oppure Fritto misto di mare
 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



Tutti i **VENERDÌ** e le
DOMENICHE a **CENA**
MENU PARTICOLARI

a **20,00 euro**

Acqua, coperto, caffè
compresi

**SOLO SU
PRENOTAZIONE**



VENERDÌ 7 ottobre

Impepata di cozze
Tagliolini alla gallinella e agrumi
fritto misto con patatine
Vino bianco, Greco
della Campania



VENERDÌ 28 ottobre

Polenta morbida con pesce
Tagliolini con totani,
salvia e ricotta
Gamberoni al guazzetto
Vino bianco Chardonnay
Extra Dry

EURO 22,00

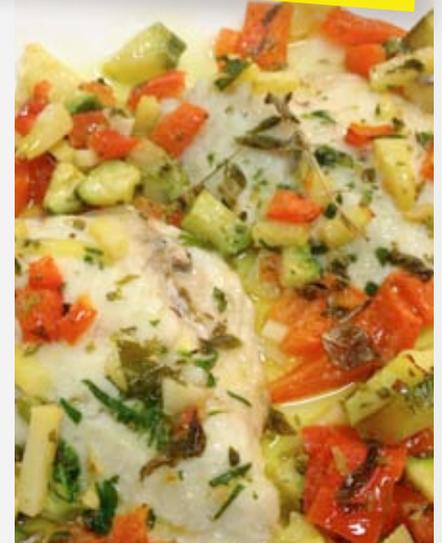
VENERDÌ 21 ottobre

Mousse di ceci con le vongole
Ravioli al ragù di branzino
Spiedino di totani
Vino bianco Cataratta
della Sicilia



DOMENICA 23 ottobre

Polpette di pesce su
crema di baccalà
Linguine agli scampi,
zucchine e pomodorini
Grigliata mista
Vino bianco, Falanghina
della Campania



DOMENICA 30 ottobre

Insalatina di mare fantasia
Trofie con scorfano e asparagi
Tonno alla griglia con
radicchio rosso
Vino bianco, Pinot Grigio
del Veneto



**APERTI
DAL MARTEDÌ
ALLA DOMENICA
SIA A PRANZO
CHE A CENA**

CHIUSI PER FERIE
dal 10 al 20 ottobre compresi

per essere inseriti nella mailing list inviare
una richiesta all'indirizzo: enotecabonfanti2@alice.it

piazza Vittorio Veneto, 145 LARCIANO telefono 0573.838691 Enoteca Bonfanti



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

Chiuso il lunedì - Tel. 0572.477290 - 347.0414643

**MENU AUTUNNALE
CACCIAGIONE**





Ogni mese **4 tipi di PIZZE**
in **PROMOZIONE** a
soli **4,00 euro**

**PROMOZIONE
DI OTTOBRE 2016**

Pizza Autunno

mozzarella, mascarpone,
cipolla, speck, noci

Pizza Lucrino

mozzarella, salsiccia,
friarielli, scamorza

Pizza Acciugosa

pomodoro, mozzarella di bufala,
acciughe, pomodori pachino,
olive nere

Pizza Lord

pomodoro, mozzarella, funghi,
würstel e cotto



al Molinaccio

forno a legna pizzeria

i nostri impasti

**integrale, kamut,
senza lievito e
carbone vegetale**

seguici su
facebook
CHIUSO IL LUNEDÌ



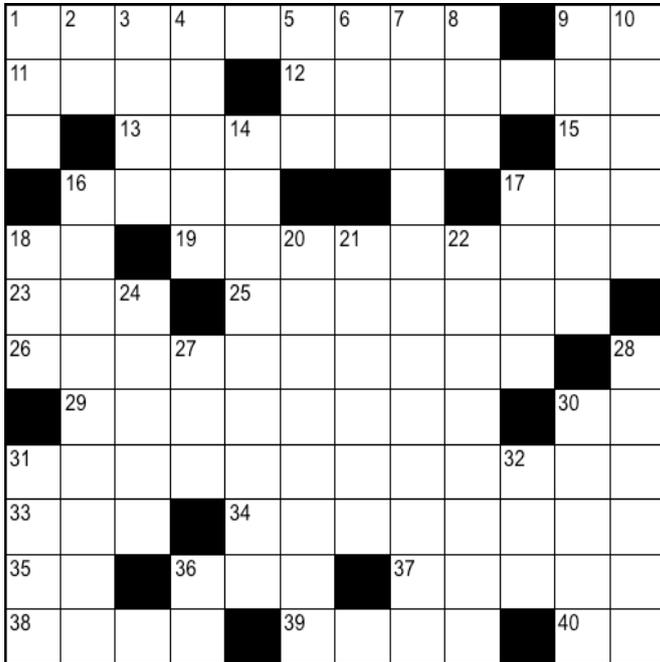
pizza a!
domicilio!
gratuita dal martedì al venerdì
dalle 18:30 alle 21:30

Aperto a pranzo | orario continuato 12,30-21,30

0572 451504

Via Francesca Vecchia 75
Loc. MOLINACCIO - UZZANO (PT)

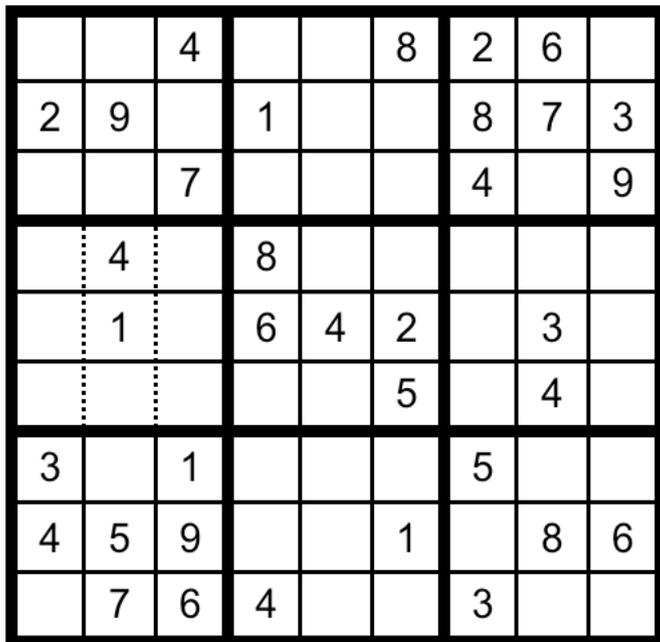
cruciverba



ORIZZONTALI: 1. Organizzato, stabilito - 9. Precedono la G - 11. Sbocca nel Caspio - 12. Far defluire - 13. Altissime, somme - 15. Empito...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



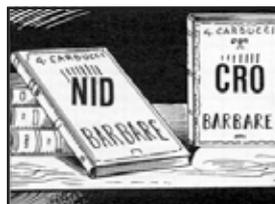
rebus



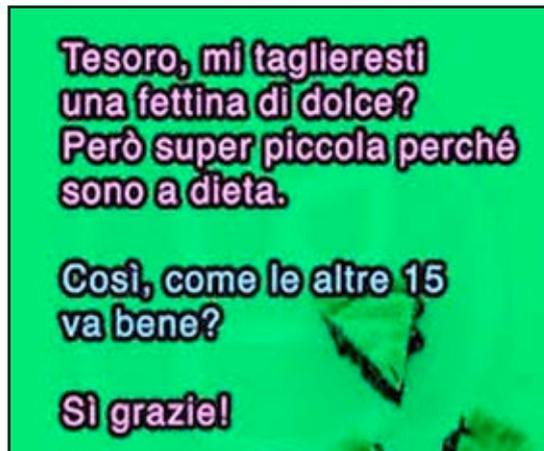
Frase: 5 - 6



Frase: 10 - 6



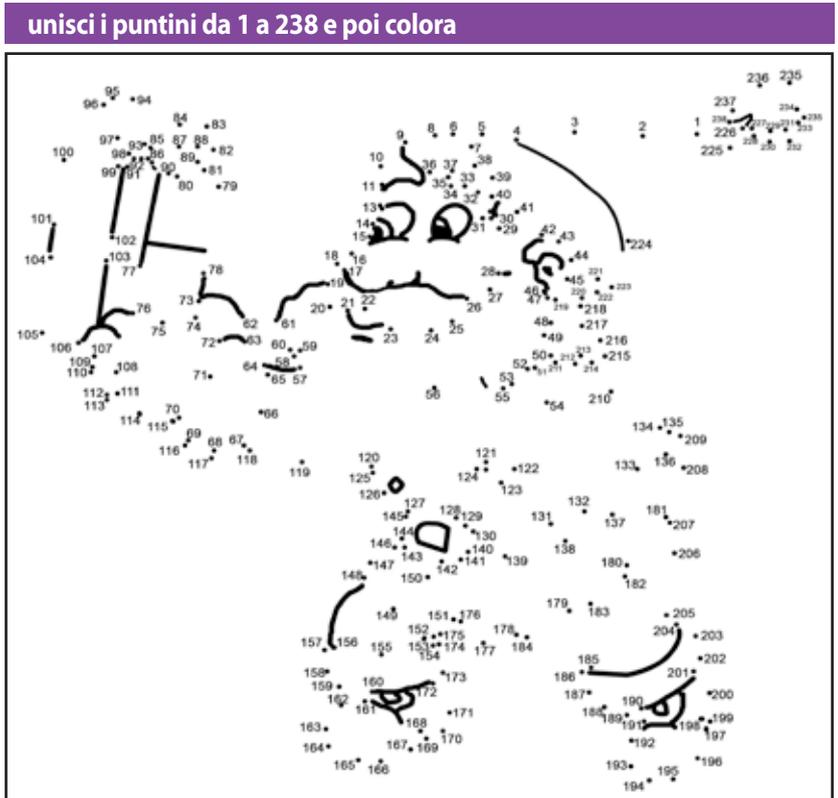
Frase: 4 - 2 - 7





LA TECNICA INFALLIBILE PER CONQUISTARE UNA DONNA

- 1- Avvicinarsi lentamente
- 2- Guardarla negli occhi
- 3- Dirle in un orecchio a bassa voce "possiedo un negozio di scarpe..."



soluzioni

Frase: 5 - 6 rapaci; L, E stira; P Aci = Lesti
Frase: 10 - 6 Incastonar pietre; Incas T; ON Arpie; T re
Frase: 4 - 2 - 7 di cristalli; NID odi; CRO tali = Nido



8	7	6	4	5	9	3	2	1
4	5	9	2	3	1	7	8	6
3	2	1	7	8	6	5	9	4
7	6	2	3	9	5	1	4	8
5	1	8	6	4	2	9	3	7
9	4	3	8	1	7	6	5	2
6	8	7	5	2	3	4	1	9
2	9	5	1	6	4	8	7	3
1	3	4	9	7	8	2	6	5

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	O
P	A	S	T	E	L	L	O	S	
A	R	A	N	G	I	A	R	E	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	M	
U	R	A	L	D	R	E	N	A	R
C	O	M	B	I	N	A	T	O	E

- Amore, non mi hai mai comprato dei fiori...

- Eh, neanche sapevo che li vendessi.



Auguri di cuore...



Auguri e immensa felicità ad
AZZURRA QUIRICONI
figlia di **Cristiano** e **Maria Selene Ollandini** da parte di tutto lo staff dell'Associazione Nuoto Valdinievole a cui si unisce tutta la redazione di QCC

Grande festa nel mese di ottobre in casa Landucci!

Il **9 ottobre**, infatti, **SIMONE** compie 48 anni e **VALENTINO**, il **12 ottobre**, 77 anni
Tanti auguri da tutte le persone che gli vogliono bene...



21 ottobre 16
ben dieci anni di matrimonio per **STEFANO** e **ROBERTA** di Ponte Buggianese.
Auguri di buon anniversario da tutti gli amici

Il **24 ottobre**
GIULIA PACINI
compie 24 anni... per questa occasione così importante un augurio davvero originale:
Grande, Immenso, Unico Luminoso, Insostituibile, Amore
...Buon Champagne Birthday dal tuo Davide!



RICCIA
4 ottobre
PRESIDENTE
13 ottobre



Buon compleanno dalla G.S.D. RUN...DAGI ai RUN...DAGI

FRANK
21 ottobre
GOMMA
22 ottobre
MAX
22 ottobre
TURISTA
23 ottobre

STECCA
29 ottobre

Vuoi fare gli auguri a qualcuno... ?
Mandaci la foto e il tuo messaggio
info@quellochece.com

Il più grande periodico di eventi della Toscana



QUELLO CHE C'È
mensile di Vita, Eccellenza e Buonomore

La rivista più letta in Valdinievole.

Vuoi essere visibile?
Vuoi farti conoscere?

CONTATTACI

www.quellochece.com

0572.33555

ottobre 2016, n. 10 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 Pазienza, 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, Massimo Martini, Andrea Silvestri, Stefano Casadio, Federico Vanti, Antonietta Giuntoli, Gianluca Benedetti, Simone Scardigli, Luca Vettori, Vittoriano Brizzi e Buzzi Sara

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 Buonomore

www.quellochece.com

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
valerio

tabacchi
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



Lasciammo il mondo fuori...

Eleganti e raffinati
sistemi di copertura e chiusura
per creare spazi esterni esclusivi

BORGO A BUGGIANO (PT) www.giovaniparisi.it - 0572.32187

G i o v a n n i
Pa r i s i

