

ValleyLife

MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib di Perugia, del 17/07/2007, n.23/2007, Iscrizione R.O.C. 18175 Dir. Resp. Simone Bandini, Grafica: DIGIFLO - Prestampa e stampa: Industrie Grafiche Pacini



LA MARZOCCO
L'ACCADEMIA DEL CAFFE' E' NEL MUGELLO
THE ACADEMY OF ESPRESSO COFFEE IS IN MUGELLO
pag. 10 / 16





L'ANGOLO
BAR • TABACCHI • PUNTO PRANZO

LUN - SAB
08:00 - 20:00
DOMENICA
08:00 - 13:30

- COLAZIONE
- PANINI E SCHIACCIAIE RIPIENE
- MERENDA
- APERITIVO
- TABACCHI

BAR L'ANGOLO - Centro Commerciale Mugello
Piazza Martin Luther King, 56, 50032 Borgo San Lorenzo FI

 Bar L'Angolo

 barlangolo_borgosanlorenzo




LA BOTTEGA DEL PONTEROSSO
BAR ALIMENTARI TABACCHI

Aperti tutti i giorni
04:30 - 20:00
DOMENICA
05:00 - 20:00

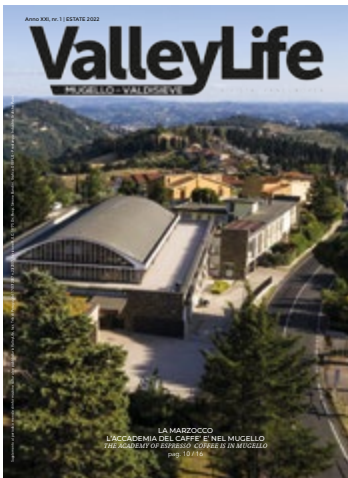
- COLAZIONE
- ALIMENTARI
- PANINI E SCHIACCIAIE RIPIENE
- MERENDA
- APERITIVO
- TABACCHI

Bar Alimentari Tabacchi PONTEROSSO
Viale Giovanni XXIII, 2, 50032 Borgo San Lorenzo FI

 La Bottega del Ponterosso

 labottegadelponterosso





In copertina: panoramica dell'Accademia del Caffè Espresso de La Marzocco

PRIMA EDIZIONE ESTATE 2022

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE
Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORI EDITORIALI:
Francesco Lucherini
Filippo Gurioli

ASSISTENTE GIORNALISTA:
Alessia Benelli

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
Digiflo Pubblicità

AUTORI

Simone Bandini: Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.

Francesco Lucherini: Direttore editoriale Valley Life "Mugello & Valdiesive", Dott. in Comunicazione Pubblicitaria.

Filippo Gurioli: Direttore editoriale Valley Life "Mugello & Valdiesive", professionista strategia Marketing e Pubblicità.

Alessia Benelli: Giornalista

*Le opinioni degli autori non sono necessariamente le opinioni dell'editore.
© Valley Life - tutti i diritti riservati.
Ne è vietata la riproduzione anche parziale*

Questa rivista è stata chiusa Lunedì 18 Luglio alle 18:45, tra un'escursione in mongolfiera in Cappadocia e un aperitivo al tramonto della paradisiaca isola di Minorca.

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITÀ
Corso Matteotti, 56
50032 Borgo San Lorenzo (FI)
329 9621165 Filippo
338 2211089 Francesco
www.valleylife.it
vlmugellovaldisieve@gmail.com

6 La nostra editoria di prossimità
Our 'Proximity' Publishing House

8 Le ancelle di Firenze
The Handmaidens of Florence

10 La Marzocco, L'accademia del caffè è nel Mugello
The Academy of Espresso Coffee is in Mugello



20 Mugello terra di due ruote
Mugello Land of Two Wheels

23 Dove rinfrescarsi in Mugello
Where to Refresh in Mugello



28 100 anni di Valecchi Calzature
100 Years of Valecchi Calzature

34 Vivere i crinali grazie a "versanti"
Experience the Ridges Thanks to "Versanti"

38 Il Mugello Equestrian Center
The Mugello Equestrian Center

42 Tracce di Liberty a Borgo S.L.
Traces of Liberty in Borgo S.L.

50 Le ville mediche del territorio
The Medici Villas in the Territory

56 Apotheca market
Apotheca Market



74 Una tradizione lunga 50 anni
A 50 Years Tradition

80 Il talento del giovane Guido
The Talent of the Young Guido

90 Antichi sapori mugellani
Ancient Mugello Flavours

92 La patria del Chianti antico
The Homeland of Ancient Chianti

If you have a house in Mugello e Valdiesive area please subscribe for free and ask for your complimentary copy

SEGUICI SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:

Valley Life - Mugello e Valdiesive

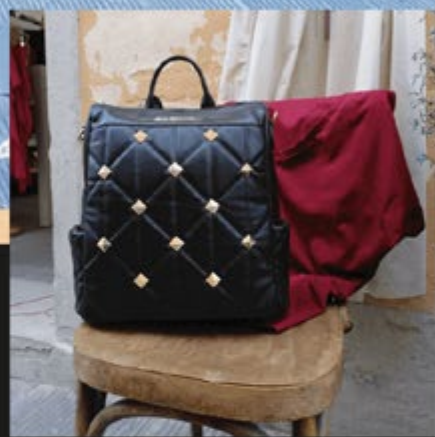
valleylife_mugello_valdisieve

PROSSIMA EDIZIONE
AUTUNNO 2022



80

78



Negozio di calzature, abbigliamento e accessori uomo-donna dal 2004

Borgo San Lorenzo (FI)
Tel. 055 8457681
SHOP ONLINE www.exareaa.it
ex.exsrl@gmail.com





Ottica Panchetti - Via Mazzini 31-35, Borgo san Lorenzo (Fi)
☎ 055 8459702 📠 327 1112903 🌐 www.otticapanchetti.it



PANCHETTI

OTTICA



LA NOSTRA EDITORIA DI PROSSIMITA' Our 'Proximity' Publishing House

DI SIMONE BANDINI



"Credo che sia più facile istituire un governo dispotico presso un popolo, in cui le condizioni siano eguali (di eguaglianza, n.d.e), che presso un altro e penso che un governo di questo genere, una volta che fosse saldamente stabilito in un simile popolo, non solo opprimerebbe gli uomini, ma finirebbe per togliere loro molti dei principali attributi dell'umanità. Il dispotismo mi sembra, quindi, particolarmente temibile nei tempi di democrazia".

Alexis de Tocqueville, La Democrazia in America, II (1835)

Si dice che chi fa (o coloro che fanno) la storia – che si tratti della propria vicenda personale o di azioni politiche dagli esiti collettivi – sia 'straordinariamente incosciente'. O meglio che costui non si renda propriamente conto di essere la contingenza stessa, la realtà che accade, l'epifania di un mito e un fiore d'oro della sua civiltà. Questo poiché le rivoluzioni accadono quando il cambiamento si è già annidato e innestato profondamente nella coscienza personale, sociale e collettiva; esse non sono che la manifestazione materiale di una condizione che è già reale, mutata. Un assestamento, un riadattamento e giammai invero un colpo di mano romantico ed estemporaneo, un colpo di teatro che stravolge lo status quo politico. I grandi uomini della storia sono tout court degli attori, ispirati e trascendenti interpreti del flusso degli accadimenti. Chissà se già vive una tale figura in Italia e in Europa – che sia un uomo, un movimento aristocratico o di popolo – in questo tempo oscuro che vede la trasfigurazione delle democrazie rappresentative in quelle 'virtuali', delle repubbliche popolari suffragate dal voto in tecnocrazie globaliste legittime di per sé, per definizione, mai contestate per debolezza, vacuità o stordimento.

Che fossimo in una fase di decadenza avanzata è evidente

"I believe that it is easier to establish a despotic government among one population, in which conditions are equal (of equality, ed.), than with another and I think that a government of this kind, once it was firmly established would not only oppress men, but would end up robbing them of many of humanity's main attributes. Despotism seems to me, therefore, particularly fearful in times of democracy '

Alexis de Tocqueville, Democracy in America, II (1835)

It is said that those who make (or those who make) history - whether it be their personal story or political actions with collective results - are 'extraordinarily unconscious'; Or rather that they do not properly realize that they are a contingency themselves, the reality that happens, the epiphany of a myth and a golden flower of their civilization. This is because revolutions happen when the change has already nestled and grafted deeply into the personal, social and collective consciousness; they are but the material manifestation of a condition that is already real, changed. An adjustment, a readjustment and never really a romantic and impromptu coup de hand, a coup de théâtre that upsets the political status quo. The great men of history are tout court actors, inspired and transcendent interpreters of the flow of events.

Who knows if such a figure already lives in Italy and in Europe - whether he is a man, an aristocratic or a popular movement - in this dark time that sees the transfiguration of representative democracies into 'virtual'; ones, of people's republics supported by the vote in self-legitimated global technocracies, by definition, never contested for weakness, emptiness or daze.

That we were in an advanced stage of decay has been evident for some time. Certain Italian problems, albeit with a global

da tempo. Problemi italiani certo, pur tuttavia con una radice globale: l'omologazione sociale e culturale, la promozione d'ufficio del pensiero fluido e indifferenziato, il neo statalismo burocratico e accentratore dei poteri, le limitazioni della libertà imposte sub iudice dei feticci capi popolo, la svalutazione dell'etica del lavoro, in specie imprenditoriale, a favore di politiche di assistenzialismo clientelare, la mancanza reale di misure a sostegno della natalità e della famiglia, i montanti problemi ecologici frutto di un capitalismo collassato in logiche meramente mercantili e di profitto. Un liberismo che ha finora perduto l'etica confessionale dei 'Pilgrims' che traversarono l'oceano sulla Mayflower per colonizzare una terra florida, ma virtuosa, dove i principi dell'economia potessero discendere da concetti spirituali, morali, e non fossero una esclusiva e squallida teodicea del profitto.

È sempre stato compito economico, etico e politico di questa rivista il voler difendere la libertà nell'accezione che questo gruppo editoriale ritiene più elevata, promuovendo l'identità, l'autodeterminazione e l'intraprendenza delle nostre valli, delle comunità locali – incoraggiando cultura ed economia di prossimità, al fine di raccontare e testimoniare l'unicità incorrotta della loro natura – affinché possano continuare ad esistere e a difendersi dall'assalto globalista dei consorzi sovranazionali, il cui eldorado operativo è oggi l'acquisto incondizionato a suon di eurodollari di tutte le tipicità, i marchi e gli asset nazionali e locali. Ma le 'forze del male' non vinceranno; si udiranno colpi di tamburo, giochi di destrezza e amore, le antiche melodie torneranno a risuonare nelle nostre valli.

Se l'ascesa dell'eguaglianza delle condizioni, come già rilevò Alexis de Tocqueville, fu un dato storiografico e una certezza già nell'Ottocento, defunte le grandi ideologie del Novecento e scavalcato il Secondo Millennio nella novella civiltà digitale, lo stato di eguaglianza è oggi pura indifferenziazione globalista. E come ogni 'indifferenziato' va destinata al posto che le compete: la discarica generalista. Che risorgano le valli e le comunità locali. E che torni ad echeggiare il gusto per l'indipendenza e la libertà.

root: social and cultural homologation, the official promotion of fluid and undifferentiated thought, the neo-bureaucratic and centralizing power of statism, the limitations of freedom imposed sub iudice of the fetish leaders of the people, the devaluation of the work ethic, especially entrepreneurial, in favour of patronage welfare policies, the real lack of measures to support the birth rate and the family, the mounting ecological problems resulting from a capitalism collapsed into a merely mercantile and profit logic. A liberalism that has even lost the sectarian ethic of the 'Pilgrims' who crossed the ocean on the Mayflower to colonize a flourishing but virtuous land, where the principles of the economy could descend from spiritual, moral concepts, and were not an exclusive and bleak theodicy of profit.

It has always been the economic, ethical and political task of this magazine to want to defend freedom in the sense that this editorial group considers highest, promoting the identity, self-determination and the enterprising spirit of our valleys, of local communities - encouraging culture and proximity economy, in order to tell and testify to the uncorrupted uniqueness of their nature - so that they can continue to exist and defend themselves from the global assault of supranational consortia, whose operational eldorado is today the unconditional purchase of all Eurodollars typical products, brands and national and local assets. But the 'forces of evil' will not win; you will hear drumbeats, games of dexterity and love, the ancient melodies will resound in our valleys.

If the rise of equality of conditions, as Alexis de Tocqueville has already pointed out, was a historiographical datum and a certainty already in the nineteenth century, the great ideologies of the twentieth century died out and the second millennium passed in the new digital civilization, the state of equality is today pure globalist undifferentiation. And like any 'undifferentiated', it must be assigned to its rightful place: to a 'general' landfill. Let the valleys and local communities rise again. And let the taste for independence and freedom echo again.





LE ANCELLE DI FIRENZE The Handmaidens of Florence

DI ALESSIA BENELLI



Se Mugello e Valdisevie si trovassero a ridosso di una città meno conosciuta rispetto alla culla del Rinascimento, sarebbero territori ricchi e fortemente attrattivi. Queste terre, però, sono da sempre abbagliate dalla maestosità e dalla grandezza di Firenze. C'è da dire che senza gli abitanti di Mugello e Valdisevie, Firenze non sarebbe quella che è oggi.

Pensate che se non fosse stato per un mugellano oggi in piazza Duomo non ci sarebbe il celebre campanile che porta il nome del suo progettista; infatti Giotto è nato e ha iniziato la sua attività artistica a Vicchio; oppure pensate al caratteristico 'Scoppio del Carro' che si celebra ogni anno sul sagrato di Santa Maria del Fiore, un rito propiziatorio che si tramanda di generazione in generazione e che vede, da secoli, arrivare gli abitanti del contado per avere buoni raccolti: se la colombina, che parte dal centro della Chiesa, raggiunge il così detto Brindellone (o carro del fuoco) e riesce a tornare indietro, vuol dire che quell'anno in provincia ci saranno fiorenti raccolti.

If Mugello and Valdisevie were located close to a city less known than Florence, the cradle of Renaissance, they would be rich and highly attractive territories. These lands, however, have always been dazzled by the majesty and grandeur of Florence. It must be said that without the inhabitants of Mugello and Valdisevie, Florence would not be what it is today.

Just think that: if it hadn't been for a Mugello, today in Piazza Duomo there would not be the famous bell tower that bears the name of its designer – in fact Giotto was born and started his artistic activity in Vicchio; or think of the traditional 'Scoppio del Carro' (explosion of the cart) which is celebrated every year in the churchyard of Santa Maria del Fiore, a propitiatory rite that has been handed down from generation to generation and which has seen, for centuries, the inhabitants of Mugello taking part in it, asking for a good harvests: if the 'colombina'(little dove), which starts from the centre of the Church, reaches the so-called 'Brindellone' (or chariot of fire) and manages to go back, that year in the province there will be 'Florentines' (prosperous) gathered.

Questa è come una terra di mezzo, forse non è un caso che una delle frazioni del Comune di Dicomano si chiami 'Contea'. Una terra sempre proiettata verso la città ma orgogliosa delle sue radici rurali e della sua storia commerciale. Una terra che ha bisogno di essere raccontata attraverso la voce di coloro che la vivono: da chi vive qui da generazioni a coloro che hanno deciso di stabilirsi in questa lingua di terra tra Bologna e Firenze. Una terra che trova poco spazio nei racconti del mainstream perché ancilla alla Grande Firenze.

"Valley Life - Mugello & Valdisevie" nasce proprio con l'intento di dare voce a questo territorio, narrando le gesta e le peculiarità di una terra che attende solo di essere raccontata. Sono spesso ben visti, specialmente dai giovani.

This is like a Tolkien's Middle-Earth, perhaps it is no coincidence that one of the hamlets of the Municipality of Dicomano is called the 'County'. A land always projected towards the city but proud of its rural roots and its commercial history. A land that needs to be told through the voice of those who live it: from those who have lived here for generations to those who have decided to settle in this strip of land between Bologna and Florence. A land that finds little space in the official mainstream history because it is a handmaid to the Greater Florence.

"Valley Life - Mugello & Valdisevie" was born with the intention of giving voice to this territory, narrating the exploits and peculiarities of a land that is just waiting to be told.



LA MARZOCCO

L'ACCADEMIA DEL CAFFE' E' NEL MUGELLO

THE ACADEMY OF ESPRESSO
COFFEE IS IN MUGELLO

DI ALESSIA BENELLI





La nostra storia attraverso la storia *Our story through history*



Panoramica dell'Accademia del Caffè Espresso

Alle porte della valle del Mugello si trova la sede storica de La Marzocco, azienda fiorentina produttrice di macchine da caffè. Oggi è stata trasformata in un'Accademia del Caffè Espresso dove apprendere i segreti della bevanda più famosa del mondo.

L'azienda è nata a Firenze, nella zona de le Cure, ma è legata a doppio filo al Mugello, visto che a Scarperia ha deciso di aprire il suo principale stabilimento produttivo mondiale.

La Marzocco è stata fondata dai fratelli Bambi agli inizi del secolo scorso. Deriva il suo nome e simbolo da 'il Marzocco': il leone seduto con lo stemma del giglio di Firenze, sinonimo di vittoria e trionfo.

Giuseppe Bambi dopo aver prodotto un modello di macchina da caffè detto "Fiorenza" per un cliente, in collaborazione con suo fratello Bruno, iniziò a progettare e costruire macchine in proprio.

L'intuizione di Giuseppe fu vincente visto che proprio a cavallo tra gli anni Trenta e Quaranta si diffuse sempre di più l'abitudine di consumare il caffè al bar e, di conseguenza, la domanda di macchine professionali aumentò. Giuseppe, in quegli anni, pose le basi affinché la sua azienda diventasse quello che è oggi: leader mondiale nella produzione di macchine per il caffè espresso.

"Potete imparare una tecnica ma la passione potrete svilupparla soltanto con la dedizione, l'amore, l'orgoglio ed il rispetto del vostro lavoro" Piero Bambi.

Nel 1961 la Marzocco si trasferì dove oggi ha sede l'Accademia del Caffè Espresso. La svolta e il lancio mondiale dell'azienda arrivò negli anni Settanta con la produzione della serie GS: macchine rivoluzionarie perché con due caldaie indipendenti, una per il vapore e l'altra per l'estrazione del caffè. Le caldaie indipendenti, che sono ancora oggi una tecnologia standard

At the gates of the Mugello valley is the historic headquarters of La Marzocco, a Florentine company producing coffee machines. Today it has been transformed into an Espresso Coffee Academy where you can learn the secrets of the most famous drink in the world.

The company was born in Florence, in the area of le Cure, but is closely linked to Mugello, since it has decided to open its main global production plant in Scarperia.

La Marzocco was founded by the Bambi brothers at the beginning of the last century. It derives its name and symbol from 'il Marzocco': the seated lion with the emblem of the lily of Florence, synonymous with victory and triumph.

Giuseppe Bambi after having produced a model of coffee machine called "Fiorenza" for a customer, in collaboration with his brother Bruno, began to design and build machines on his own. Giuseppe's intuition was successful given that right at the turn of the thirties and forties the habit of consuming coffee at the bar became more and more widespread and, consequently, the demand for professional machines increased. In those years, Giuseppe laid the foundations for his company to become what it is today: world leader in the production of espresso coffee machines.

"You can learn a technique but you can only develop passion with dedication, love, pride and respect for your work" Piero Bambi.

In 1961 the Marzocco moved to where the Academy of Espresso Coffee is located today. The turning point and the worldwide launch of the company came in the seventies with the production of the GS series: revolutionary machines because with two independent boilers, one for steam and the other for the extraction of coffee. The independent boilers, which are still a standard technology in La Marzocco equipment today,

nelle apparecchiature de La Marzocco forniscono vapore ad alta pressione, prontamente disponibile e molto "asciutto", senza interferire con la temperatura dell'acqua utilizzata per l'estrazione del caffè. Una tecnologia innovativa ed oggi indispensabile per poter gustare al meglio una tazzina di Espresso.

Dal 2000 al 2008 La Marzocco è stata lo sponsor ufficiale del World Barista Championship (WBC) il noto concorso internazionale di caffè orientato alla promozione dell'eccellenza nel caffè e nell'avanzamento della professione di barista.

Nell'autunno del 2019, La Marzocco, su iniziativa dell'attuale CEO Guido Bernardinelli, ha presentato alla sua community L'Accademia del Caffè Espresso, un centro culturale che sorge nello storico stabilimento dei fratelli Bambi che si propone come spazio capace di offrire una moltitudine di opportunità e

provide high pressure steam, readily available and very "dry", without interfering with the temperature of the water used for the extraction of the coffee. An innovative technology and today indispensable to be able to enjoy a cup of Espresso at its best.

From 2000 to 2008 La Marzocco was the official sponsor of the World Barista Championship (WBC), the well-known international coffee competition aimed at promoting excellence in coffee and advancing the barista profession.

In the fall of 2019, La Marzocco, on the initiative of the current CEO Guido Bernardinelli, presented the Accademia del Caffè Espresso to its community, a cultural center located in the historic establishment of the Bambi brothers which is proposed as a space capable of offering a multitude of opportunities and platforms to connect, train and support the



Parte del museo dove si racconta la storia dell'azienda

piattaforme per connettere, formare e supportare la comunità internazionale del caffè attraverso un futuro sostenibile.

Accademia è un museo, un centro di ricerca, un luogo di formazione e studio, un bar, un ristorante, uno spazio espositivo e d'incontro ... ma soprattutto un luogo in cui scoprire la cultura del caffè.

Accademia vuole essere un punto di riferimento per studi, ricerche e approfondimenti che abbiano come obiettivo la creazione di un ponte ideale che metta in connessione produttori e consumatori nella costruzione di un sistema virtuoso e sostenibile, in cui tutti gli attori della filiera possano beneficiare.

international coffee community through a sustainable future.

Accademia is a museum, a research center, a place for training and study, a bar, a restaurant, an exhibition and meeting space ... but above all a place to discover the culture of coffee.

Accademia wants to be a point of reference for studies, researches and insights that aim to create an ideal bridge that connects producers and consumers in the construction of a virtuous and sustainable system, in which all the players in the supply chain can benefit.



Area Degustazione

Il museo dell'Accademia del Caffè Espresso permette di fare un viaggio nella storia di La Marzocco e nel percorso di produzione del caffè: dalla ciliegia (l'involucro del chicco) alla tazzina. Una stanza del museo è dedicata ai produttori locali di caffè che raccontano le sfide quotidiane, le minacce derivanti dal cambiamento climatico e la dedizione necessaria alla creazione di una materia prima eccellente attraverso un allestimento video che, solo questo, vale il prezzo d'ingresso.

Il viaggio nel museo di Accademia è il primo contatto con il meraviglioso mondo del caffè espresso.

Il visitatore percorre gli spazi dell'edificio storico, accompagnato da guide specializzate alla scoperta degli elementi principali che contribuiscono, ognuno in modo differente, alla creazione dell'espresso.

Storia, tecnologia, biologia, si mescolano in un racconto spettacolare e multidisciplinare in cui partecipano tutti i sensi. Accademia è aperta al pubblico per visite guidate agli spazi espositivi, esperienze di primo contatto con il mondo del caffè espresso, e corsi di approfondimento dedicati a professionisti ed appassionati.

La visita al museo può essere integrata con una degustazione di caffè. La sessione di degustazione consiste nell'assaggio di diverse varietà di caffè e permette di conoscere l'affascinante viaggio del caffè, dal chicco alla tazzina.

In Accademia potete partecipare a vere e proprie lezioni di cucina. Offre un corso per imparare a fare la pasta fatta in casa: ravioli, gnudi, fettuccine, tortelli ... che insegna a dosare nel modo giusto le quantità di farina, uova e acqua. Oppure potete imparare a fare i cantuccini, i famosissimi biscotti toscani. Si tratta di un corso di un'ora per imparare tutti i segreti dell'impastare e infornare cantucci e per poi gustarli con un bicchiere di Vin Santo per un'esperienza da toscano DOC.

The museum of the Accademia del Caffè Espresso allows you to take a journey into the history of La Marzocco and the path of coffee production: from the cherry (the shell of the bean) to the cup. A room in the museum is dedicated to local coffee producers who tell the daily challenges, the threats deriving from climate change and the dedication needed to create an excellent raw material through a video display that, only this, is worth the admission price.

The trip to the Accademia museum is the first contact with the wonderful world of espresso coffee.

The visitor walks through the spaces of the historic building, accompanied by specialized guides to discover the main elements that contribute, each in a different way, to the creation of the espresso.

History, technology, biology, are mixed in a spectacular and multidisciplinary story in which all the senses participate.

Accademia is open to the public for guided tours of the exhibition spaces, first contact experiences with the world of espresso coffee, and in-depth courses dedicated to professionals and enthusiasts.

The visit to the museum can be integrated with a coffee tasting. The tasting session consists of tasting different varieties of coffee and allows you to learn about the fascinating journey of coffee, from the bean to the cup.

At the Academy you can participate in real cooking lessons. It offers a course to learn how to make homemade pasta: ravioli, gnudi, fettuccine, tortelli... which teaches how to measure the quantities of flour, eggs and water in the right way. Or you can learn how to make cantuccini, the famous Tuscan biscuits. It is a one-hour course to learn all the secrets of kneading and baking cantucci and then enjoying them with a glass of Vin Santo for a Tuscan DOC experience.

PILLOLE DI CAFFÈ'

Il caffè espresso è una tipologia di caffè, la più consumata e conosciuta in Italia. Ottenuta dalla torrefazione e macinazione dei semi delle piante *Coffea arabica* e *Coffea robusta*, è preparata a macchina secondo un procedimento di percolazione sotto alta pressione di acqua calda.

Prima della realizzazione delle macchine da caffè, la bevanda veniva preparata precedentemente nelle caffetterie, non al bancone del bar come siamo abituati oggi. A fine Ottocento, invece, con la diffusione di questa nuova tecnologia, il caffè poteva essere preparato anche sul momento. Per questo motivo si chiama 'espresso'.

Il caffè istantaneo, cioè l'antenato dell'espresso, è nato a Torino nel 1884, in seguito all'invenzione della macchina per produrlo, brevettata da Angelo Moriondo. L'invenzione nasceva dall'esigenza di soddisfare la richiesta della clientela del suo locale sito nel centro di Torino, in un tempo più breve di quello consentito dalle metodologie fino a quel momento utilizzate.

La macchina per il caffè istantaneo può essere erroneamente confusa con la macchina per il caffè espresso ma esse differiscono per caratteristiche tecniche e qualità del prodotto finale. Infatti la tecnologia per produrre l'espresso permette di arrivare velocemente al prodotto finale, di esaltarne gli aromi e di renderlo finemente cremoso partendo dalla materia prima in purezza. Sempre un italiano, il milanese Luigi Bezzera, inventò e brevettò la prima macchina per il caffè espresso nel 1901.

COFFEE PILLS

Espresso coffee is a type of coffee, the most consumed and known in Italy. Obtained from the roasting and grinding of the seeds of the *Coffea arabica* and *Coffea robusta* plants, it is prepared by machine according to a process of percolation under high pressure of hot water.

Before the creation of the coffee machines, the drink was previously prepared in coffee shops, not at the bar counter as we are used to today. At the end of the nineteenth century, however, with the spread of this new technology, coffee could also be prepared on the spot. For this reason it is called 'espresso'.

Instant coffee, that is, the ancestor of espresso, was born in Turin in 1884, following the invention of the machine to produce it, patented by Angelo Moriondo. The invention was born from the need to satisfy the customer demand of its premises located in the center of Turin, in a shorter time than that allowed by the methodologies used up to that moment.

The instant coffee machine can be mistakenly confused with the espresso coffee machine but they differ in technical characteristics and quality of the final product. In fact, the technology for producing espresso allows you to quickly reach the final product, enhance its aromas and make it finely creamy starting from the raw material in purity. Always an Italian, the Milanese Luigi Bezzera, invented and patented the first espresso coffee machine in 1901.



Extraction Lab







A high-angle photograph of a swimming pool with clear, light blue water. The pool is bordered by a deck made of large, grey stone tiles. To the right of the pool, there is lush green foliage and a concrete wall. The overall scene is bright and sunny.

 **POLIACQUA**

LA TUA PISCINA DA SOGNO

www.polic.it



MUGELLO TERRA DI DUE RUOTE

MUGELLO LAND OF TWO WHEELS

DI ALESSIA BENELLI

Ha dato i natali a Gastone Nencini e l'intero territorio è attraversato da piste ciclabili e sentieri percorribili.

"Il bene si fa, ma non si dice. E certe medaglie si appendono all'anima, non alla giacca". È una massima del campione italiano di ciclismo Gino Bartali, diventato 'Giusto tra le Nazioni' dopo la sua morte perché soltanto allora venne allo scoperto un'incredibile storia. Gino Bartali oltre ad aver evitato che in Italia si consumasse una guerra civile nel 1948 (la sua vittoria al Tour de France fece svolgere le elezioni politiche di quell'anno in un clima più sereno), tra il 1943 e il 1944 contribuì a far salvare dall'Olocausto oltre 800 ebrei tra la Toscana e l'Umbria. Bartali nascondeva nella canna della sua bicicletta documenti falsi che portava da Firenze ad Assisi. Il campione di ciclismo collaborava con il cardinale di Firenze Elia Dalla Costa che aveva creato una tipografia per falsare le carte d'identità e salvare gli ebrei dalle deportazioni. Ginettaccio con la scusa degli allenamenti e grazie alla sua fama, riusciva a passare i controlli dell'esercito nazifascista. In un anno e mezzo fece più di 40 viaggi (oltre 200 km) tra Firenze e Assisi.

Ma cosa c'entra il Mugello con Bartali? C'entra, eccome. Non tutti sanno che aveva dei familiari qui, con precisione a Farneto sulle colline di Vicchio; e Gino veniva spesso a trovarli

It was the birthplace of Gastone Nencini and the entire territory is crossed by cycle paths and walkable paths

It is a famous motto of Italian cycling champion Gino Bartali, who became 'Righteous among the Nations'; after his death - since only then this incredible story was discovered. Gino Bartali in addition to having avoided a civil war in Italy in 1948 (his victory in the Tour de France made that year's political elections be held in a more serene atmosphere), in 1943 through 1944 he helped to save from the Holocaust more than 800 Jews, between Tuscany and Umbria.

Bartali hid false documents in the barrel of his bicycle that he was carrying from Florence to Assisi. The cycling champion collaborated with the cardinal of Florence Elia Dalla Costa who had created a printing house to falsify identity cards and save Jews from deportations. 'Ginettaccio' with the excuse of training and thanks to his fame, was able to pass the controls of the Nazi-Fascist army. In a year and a half he made more than 40 trips (over 200 km) between Florence and Assisi.

But what does Mugello have to do with Bartali? It fits, and how. Not everyone knows that he had family members here, precisely in Farneto on the hills of Vicchio; and Gino often came to visit them by bicycle. He left from Ponte a Ema and

in bicicletta. Partiva da Ponte a Ema e arrivava in Mugello, passava del tempo con i suoi cugini, mangiava un po' di tagliatelle e poi tornava a Firenze.

Ma il vero padre del ciclismo mugellano è indubbiamente Gastone Nencini. Soprannominato 'Mistero' - si ignora l'origine di questo nomignolo - o il 'Leone del Mugello'. Nacque nel 1930 a Barberino di Mugello, in quello che era il borgo di Bilancino - che oggi non esiste più perché ha preso il suo posto l'omonimo lago artificiale -. Fu vincitore del Giro d'Italia nel 1957 ad una media record (37,486 km/h) rimasta imbattuta per ben ventisei anni, e del Tour de France tre anni dopo. Nel 1957 sfiorò la grande impresa di vincere nello stesso anno sia il Giro che il Tour. In suo onore esiste un monumento al passo della Futa - nel Comune di Barberino di Mugello -: lungo il muraglione spartivento si trova un grande ritratto a bassorilievo di bronzo che lo raffigura in corsa. Nel 2020, in occasione del sessantesimo anniversario della vittoria al Tour de France, Firenze ha intitolato a lui una piazza: Piazza Gastone Nencini.

Tutto il territorio del Mugello è percorso da sentieri ciclabili adatti alle diverse esigenze. Per chi non ha troppa dimestichezza con questo sport e anche per i più piccoli, consigliamo la pista eco-turistica lungo il fiume Sieve. Il percorso va da San Piero a Sieve alla località di Ponte a Vicchio e percorre tutto l'argine dell'affluente dell'Arno. È lungo circa 11 chilometri e mezzo. Consigliamo di partire da Borgo San Lorenzo e scegliere se andare verso San Piero a Sieve, facendo un percorso breve e molto facile di pochi chilometri, oppure andando verso Vicchio, un itinerario che comporta qualche chilometro di pedalate in più.

L'Unione dei Comuni del Mugello consiglia cinque itinerari che hanno diverse difficoltà e vanno dai 37 ai quasi 140 chilometri. Un itinerario, di grande valore paesaggistico, è 'Su e giù per il Mugello'. Registra complessivamente 37,4 chilometri ed è adatto ad un ciclo-escursionista con un minimo di allenamento. Con partenza da Borgo San Lorenzo, permette di ammirare opere storico-architettoniche di pregio come il convento di Bosco ai Frati, la chiesa romanica di Sant'Agata e il bellissimo Palazzo dei Vicari di Scarperia. Invece, 'Sulle colline e lungo il fiume Sieve' è un percorso lungo circa 40 chilometri con un dislivello non elevato, permette di ammirare le colline tra Borgo San Lorenzo e Dicomano. Itinerario adatto ai ciclisti esperti è 'Fra ville e badie sulle colline mugellane'. Lungo 54,4 chilometri, il tracciato è di media difficoltà, non tanto per la lunghezza complessiva delle salite, che lasciano oltretutto ampi spazi di recupero, quanto per il particolare tratto della salita di Salaiole.

Anche 'Sulle orme dei grandi del ciclismo' è un percorso non troppo lungo (poco più di 66 chilometri) ma necessita di

arrived in Mugello, spent time with his cousins, ate some tagliatelle and then returned back to Florence.

But the real father of Mugello cycling is undoubtedly Gastone Nencini: nicknamed 'Mystery' - the origin of this nickname is unknown - or the 'Lion of Mugello'. It was born in 1930 in Barberino di Mugello, in what used to be the village of Bilancino - which no longer exists because the artificial lake of the same name has taken its place. He was the winner of the Giro d'Italia in 1957 at a record average (37.486 km / h) which had remained undefeated for twenty-six years, and of the Tour de France three years later. In 1957 he came close to the great feat of winning both the Giro and the Tour in the same year. In his honour there is a monument at the Futa pass - in the Municipality of Barberino di Mugello -: along the partition wall there is a large bronze bas-relief portrait depicting him running. In 2020, on the occasion of the sixtieth anniversary of his victory at the Tour de France, Florence named a square after him: Piazza Gastone Nencini.



In foto Gastone Nencini padre del ciclismo mugellano nato a Barberino di Mugello nel 1930

The entire territory of Mugello is crossed by cycle paths suitable for different needs. For those who are not too familiar with this sport and also for the little ones, we recommend the eco-tourist track along the Sieve river. The route goes from San Piero a Sieve to the town of Ponte a Vicchio and runs along the entire embankment of the tributary of the Arno. It is about 11 and a half kilometers long. We recommend starting from Borgo San Lorenzo and choosing whether to go towards San Piero a Sieve, taking a short and very easy route of a few kilometers, or going towards Vicchio, an itinerary that involves a few more kilometers of pedaling. The Union of Municipalities of Mugello recommends five

itineraries that have a different difficulty level and range: from 37 to almost 140 kilometers.

An itinerary of great landscape value is 'Up and down the Mugello'. It records a total of 37.4 kilometers and is suitable for a cycle excursionist with a minimum of training. Departing from Borgo San Lorenzo, it allows you to admire valuable historical and architectural works such as the convent of Bosco ai Frati, the Romanesque church of Sant'Agata and the beautiful Palazzo dei Vicari di Scarperia. Instead, 'On the hills and along the Sieve River' is a path about 40 kilometers long with a moderate elevation gain, allowing you to admire the hills between Borgo San Lorenzo and Dicomano. An itinerary suitable for expert cyclists is 'Between villas and abbeys in the Mugello hills': 54.4 kilometers long, the route is of medium difficulty, not so much for the overall length of the climbs, which also leave ample space for recovery, as for the particular stretch of the Salaiole climb.

'In the footsteps of cycling greats' is also not too long (just over 66 kilometers) but requires adequate physical preparation as it involves a double climb of the Futa Pass.



Ciclisti sul Passo della Futa

un'adeguata preparazione fisica visto che prevede una doppia scalata del Passo della Futa.

'Alla scoperta dell'Alto Mugello', infine, richiede notevole preparazione ed allenamento per la sua lunghezza e difficoltà. In alternativa lo stesso giro può essere fatto in due o tre tappe, pernottando nei frequenti alberghi, agriturismi, residence o campeggi della zona, privilegiando così la visita e gli aspetti naturalistici. Le salite sono sei per un dislivello complessivo di oltre 2.500 metri.

IL BREVETTO PERMANENTE DEL GRANFONDO DEL MUGELLO - Ogni ciclista, cicloturista, o comunque chi abbia dimestichezza con la bicicletta e voglia di pedalare in luoghi suggestivi, potrà percorrere i 120 chilometri della Granfondo del Mugello ed ottenere il brevetto o attestato di partecipazione.

E' possibile partecipare sia da iscritti ad una società sportiva aderente ad un ente di promozione sportiva o federazione ciclistica o autonomamente. In quest'ultimo caso potete stampare la road map della Granfondo al link di seguito (https://www.mugellotoscana.it/images/GRANFONDO_DEF_WEB_versione_super_finale_x_web.pdf) e pagare l'iscrizione a conclusione del percorso. Se invece siete iscritti a una società o federazione ciclistica dovete iscrivervi sul sito www.endu.net. Una volta che avrete a disposizione la road map, dovrete esibirla ad ogni tappa dove vi sarà apposto un timbro. A conclusione della Granfondo riceverete un gadget/ricordo.

Finally, 'Discovering the Upper Mugello' requires considerable preparation and training due to its length and difficulty. Alternatively, the same tour can be done in two or three stages, staying overnight in the frequent hotels, farmhouses (agriturismo), residences or campsites in the area, thus favouring the visit and the naturalistic aspects. There are six climbs for a total difference in height of over 2,500 meters.

THE GRANFONDO DEL MUGELLO PERMANENT ROUTE - Every cyclist, cyclist, or anyone who is familiar with the bicycle and wants to ride in suggestive places, can cover the 120 kilometers of the Mugello Granfondo and obtain the patent or certificate of participation.



Mappa dei Percorsi Ciclistici suggeriti dall'Unione dei Comuni

It is possible to participate either as members of a sports club belonging to a sports promotion body or cycling federation or independently. In the latter case, you can print the road map of the Granfondo at the link below (https://www.mugellotoscana.it/images/GRANFONDO_DEF_WEB_versione_super_finale_x_web.pdf) and pay the registration at the end of the route. If, on the other hand, you are registered with a cycling club or federation, you must register on the website www.endu.net. Once you

have the road map available, you will have to show it at each stage where you will be stamped. At the end of the Granfondo you will receive a gadget / souvenir.

DOVE RINFRESCARSI IN MUGELLO

WHERE TO REFRESH IN MUGELLO

La calura estiva non risparmia neanche le verdi colline mugellane. Ci sono diversi luoghi in cui potersi rinfrescare e, perché no, fare un bagno. Ovviamente il lago di Bilancino, uno dei laghi artificiali più grandi d'Europa, è una location ideale in cui trovare un po' di refrigerio. Facilmente raggiungibile dall'autostrada A1, offre ogni tipo di servizio: bar, ristorante, noleggio ombrelloni e lettino, pattini, escursioni in barca a vela...

Se siete interessati ad un ambiente più tranquillo, vi consigliamo le cosiddette pozze del Lamone, fiume del marradese. Nei dintorni del paese di Crespino del Lamone - in Alto Mugello -, conosciuto anche come il paese dell'acqua buona e delle fontane e dove c'è la stazione ferroviaria, ci sono alcune delle pozze d'acqua più conosciute, che si individuano facilmente, grazie alle macchine parcheggiate lungo il ciglio della strada.

Tra le più facili da raggiungere c'è la cascata di Valbura che si trova in prossimità della vecchia fornace di Valbura, oggi

The summer heat does not spare the green hills of Mugello either. There are several places where you can cool off and, why not, take a bath.

Obviously, Lake Bilancino, one of the largest artificial lakes in Europe, is an ideal location in which to find some refreshment. Easily accessible from the A1 motorway, it offers every type of service: bar, restaurant, umbrella and sun lounger rental, skates, sailing trips ...

If you are interested in a more peaceful environment, we recommend the so-called 'Pozze del Lamone', a river in the Marradi area. In the surroundings of the town of Crespino del Lamone - in Alto Mugello -, also known as the town of good water and fountains and where there is the train station, there are some of the best known pools of water, which are easily identified, thanks to the cars parked along the roadside.

Among the easiest to reach is the Valbura waterfalls which are located near the old furnace of Valbura, now disused, along the SR 302 state road or via Faentina. An almost enchanted



dismissa, lungo la strada statale SR 302 o via Faentina.

Un luogo quasi incantato al confine con l'Emilia Romagna, che si raggiunge facilmente in auto o moto, dopo aver valicato il Passo del Giogo ed i suoi 882 metri sul livello del mare. Qui, nel cuore dell'Appennino tosco-romagnolo, fu fondata da San Giovanni Gualberto, poco dopo l'anno Mille, l'antica Badia vallombrosana di Moscheta, oggi tra le altre cose sede del Museo del Paesaggio Storico dell'Appennino.

Un luogo adatto anche a famiglie con bambini piccoli e da cui partono sentieri di vario tipo e difficoltà, lungo i quali è possibile osservare daini e caprioli, e dove scorgere con un po' di fortuna le tracce del lupo.

A Badia di Moscheta c'è un ristorante tipico toscano, apprezzato per la pasta e i tortelli fatti in casa, oltre che per la bistecca alla fiorentina e c'è anche un maneggio, dove è possibile organizzare una suggestiva escursione guidata a cavallo in notturna.

place is on the border with Emilia Romagna and can be easily reached by car or motorbike, after crossing the Giogo Pass and its 882 meters above sea level. Here, in the heart of the Tuscan-Romagna Apennines, the ancient Vallombrosan Abbey of Moscheta was founded by San Giovanni Gualberto shortly after the year 1000, now home to the Museum of the Historical Landscape of the Apennines, among other things.

A place also suitable for families with small children and from which trails of various types and difficulties start, along which it is possible to observe fallow deer and roe deer, and where with a little luck you can see the traces of the wolf.

In Badia di Moscheta there is a typical Tuscan restaurant, appreciated for its homemade pasta and tortelli, as well as for the Florentine steak and there is also a riding school, where you can organize a suggestive guided horseback excursion at night.



Lago di Bilancino al tramonto



Cascata dell'Acqua Cheta

**CONVENTO DI
SAN BONAVENTURA
AL BOSCO AI FRATI**

**1 GIUGNO
6 NOVEMBRE
2022**

**SCARPERIA
E SAN PIERO - FI**

**Un capolavoro del Rinascimento
dalla Francia a Bosco ai Frati
Il Trittico di Nicolas Froment
Terre degli Uffizi in Mugello**





CAMA

ESPERIENZA SERVIZIO H24 PROFESSIONALITÀ

Da oltre 40 anni leader nell'installazione e progettazione di ascensori, homelift e montascale.

Nei nostri showroom potrete trovare ausili indispensabili per coloro che hanno problemi di mobilità.

Via Del Bagnone 13 • BORGIO SAN LORENZO
Via del Chiuso 57 • FIRENZE
Via Umberto Forti, 6 - C/O Montacchiello
Campus • PISA



 055-8457501

 info@cama-ascensori.it

www.cama-ascensori.it



100 ANNI DI VALECCHI CALZATURE

100 years of Valecchi Calzature

DI ALESSIA BENELLI

Quest'anno lo storico negozio di Malacoda a Borgo San Lorenzo supera il traguardo di un secolo di attività

E' uno di quei negozi che hanno fatto la storia di una comunità come quella di Borgo San Lorenzo. Da 100 anni in Malacoda si trova Valecchi Calzature: attività calzaturiera che è stata in grado di mantenersi al passo con i tempi e di attraversare due secoli.

Oggi Cosetta Valecchi, assieme a Samanta, gestisce il negozio di famiglia. Lei, come sua sorella e suo padre, è cresciuta in mezzo alle scarpe.

Suo nonno Settimio aprì un laboratorio calzaturiero nel 1921, dove oggi si trova ancora il negozio. Settimio fu mandato ad imparare il mestiere in giovanissima età da un ciabattino di Corso Matteotti, sempre a Borgo San Lorenzo. Fu scontato per il giovane intraprendere questo mestiere visto che il padre era uno zoccolaio e altri parenti lavoravano la pelle per realizzare le selle dei cavalli.

Nel laboratorio, Settimio faceva le scarpe a mano mentre la moglie produceva le calze, ancora non esistevano in commercio quelle di nylon. "Il nonno ci raccontava che c'era un uomo che aveva un numero di piedi grandissimo, mi sembra

This year the historic Malacoda shop in Borgo San Lorenzo exceeds the milestone of a century of activity

It is one of those shops that have made the history of a community like that of Borgo San Lorenzo. Valecchi Calzature has been in Malacoda for 100 years: a footwear business that has been able to keep up with the times and span two centuries.

Today Cosetta Valecchi, together with Samanta, manages the family shop. She, like her sister and father, grew up in the middle of shoes.

His grandfather Septimius opened a shoe workshop in 1921, where the shop still stands today. Settimio was sent to learn the trade at a very young age from a cobbler from Corso Matteotti, also in Borgo San Lorenzo. It was taken for granted for the young man to undertake this profession as his father was a hoof and other relatives worked the leather to make the saddles of the horses.

In the workshop, Settimio made the shoes by hand while his wife produced the stockings, the nylon ones did not yet exist on the market. "Grandfather told us that there was a man who had a very large number of feet, he seems to me a 48 - says

un 48 - racconta Cosetta -, ogni volta che doveva fargli un paio di scarpe era un'impresa. Era sempre un terno al lotto indovinare la misura giusta: o erano troppo piccole o erano troppo grandi".

I Valecchi hanno fatto le scarpe per tutta Borgo San Lorenzo fino allo scoppio della seconda guerra mondiale, quando hanno dovuto chiudere il negozio e tutta la famiglia si è rifugiata nella frazione di San Cresci. "Lasciarono tutto nel laboratorio di Malacoda: pelli, tessuti, fili e forme di legno. Purtroppo dei tedeschi entrarono nel magazzino e rubarono delle forme per le scarpe fatte a mano. Per caso il nonno, assieme a mio babbo piccolo, passò da un campo a San Cresci e vide dei soldati che stavano facendo il fuoco con le forme delle sue scarpe. Il nonno si intristiva sempre quando raccontava quell'episodio. Lui che aveva sempre la battuta pronta e voglia di scherzare" ricorda Cosetta.

Finita la guerra Settignano con l'aiuto del figlio Marcello, il babbo di Cosetta, riaprì il negozio. Nel 1958 Marcello si sposò con Teresa che entrò subito a lavorare in negozio e nel giro di poco tempo diventò un perno fondamentale dell'attività. Negli anni Sessanta i Valecchi iniziarono ad avvalersi di altri artigiani e aziende del fiorentino e a rifornirsi di articoli presso negozi della provincia. Nacquero anche importanti amicizie tra i borghigiani e i fiorentini. Addirittura, Marcello e Teresa, quando ci fu l'alluvione a Firenze nel 1961, andarono ad aiutare i calzolari e commercianti amici per recuperare le scarpe alluvionate.

Cosetta -, every time he had to make him a pair of shoes it was a challenge. It was always a lottery to guess the right size: either they were too small or they were too big".

The Valecchi family made shoes throughout Borgo San Lorenzo until the outbreak of the Second World War, when they had to close the shop and the whole family took refuge in the hamlet of San Cresci. "They left everything in Malacoda's workshop: leathers, fabrics, threads and wooden shapes. Unfortunately some Germans entered the warehouse and stole forms for the handmade shoes. By chance the grandfather, together with my little father, passed from a field to San Cresci and saw some soldiers who were making a fire with the shapes of his shoes. Grandfather was always saddened when he told that episode. He who always had a joke ready and a desire to joke" recalls Cosetta.

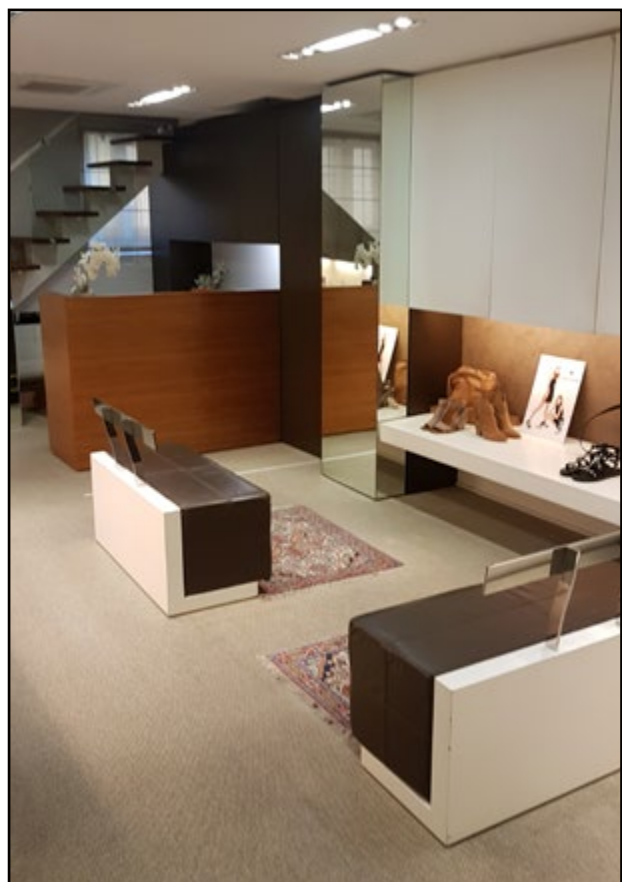


Logo Valecchi Calzature dal 2002

After the war, Septimius with the help of his son Marcello, Cosetta's father, reopened the shop. In 1958 Marcello married Teresa who immediately went to work in the shop and in a short time she became a fundamental pivot of the business. In the sixties the Valecchi began to make use of other artisans and companies in the Florentine area and to stock up on items from shops in the province. Important friendships were also born between the townspeople and the Florentines. Indeed, Marcello and Teresa, when there was a flood in Florence in 1961, went to help the shoemakers and merchants friends to recover the flooded shoes.



Samanta Cosetta e Jordy nel loro negozio



SFILATA L'APERITUFFO IN PASSERELLA DI GIUGNO 2022

THE JUNE 2022 APERITUFFO SHOW



VM
VALECCHI
CALZATURE



RIMANI AGGIORNATO SULLE NOVITA' SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:



Valecchi Calzature



valecchicalzature

Quando Settimio invecchiò, le redini del negozio furono prese da Marcello e la moglie. L'attività artigianale venne abbandonata ma i Valecchi si avvalevano sempre di un calzolaio: il signor Natale. "Era una persona gentilissima - ricorda Cosetta - rimanevo affascinata a vederlo lavorare".

Dal 1997 Cosetta, a soli 32 anni, ha rilevato il negozio di famiglia. "I miei genitori sono stati bravissimi nell'accompagnarmi, mi hanno lasciato libera, mi hanno ascoltato sin dall'inizio e supportato nelle scelte, ho avuto due grandi spalle, anche se lo stare in negozio e al pubblico fa parte del mio Dna" spiega Cosetta.

La proprietaria ha portato Valecchi Calzature nel terzo millennio, riuscendo a far rimanere intatta l'alta qualità e l'attenzione al cliente che, da sempre, contraddistingue l'azienda di famiglia. "Purtroppo, sono sempre meno gli artigiani del territorio anche se negli ultimi anni qualcuno sta cominciando a riprendere l'attività - spiega la titolare -. Fino ai primi anni Duemila ci rifornivamo solo da aziende toscane. Per anni abbiamo vestito le spose di tutto il Mugello. Collaboravamo con un calzolaio di Montelupo Fiorentino che, dal campione di stoffa del vestito della sposa, realizzava le scarpe con lo stesso tessuto o abbinandole all'abito. Mi auguro che questa preziosa attività artigianale che ha fatto la storia della nostra Regione, riprenda ad essere fiorente come un tempo".

Oggi, da Valecchi Calzature potete trovare qualsiasi tipo di scarpa: da quella da cerimonia, fino a quella da tempo libero. Le parole d'ordine sono qualità e comodità. Se deciderete di andare a far visita a questa attività ormai storica, troverete in Cosetta e Samanta due persone che vi accoglieranno in modo cordiale e che faranno di tutto per consigliarvi nell'acquisto giusto per ogni vostra esigenza.

When Settimio got older, the reins of the shop were taken over by Marcello and his wife. The artisan business was abandoned but the Valecchi always made use of a shoemaker: Mr. Natale. "He was a very kind person - Cosetta remembers - I was fascinated to see him work".

Since 1997 Cosetta, aged only 32, has taken over the family shop. "My parents were very good at accompanying me, they let me free, they listened to me from the beginning and supported me in my choices, I had two big shoulders, even if being in the shop and the public is part of my DNA" explains Cosetta.

The owner brought Valecchi Calzature into the third millennium, managing to keep the high quality and customer care that has always distinguished the family business intact. "Unfortunately, there are fewer and fewer artisans in the area, even if in recent years someone is starting to resume business - the owner explains -. Until the early 2000s we only sourced from Tuscan companies. For years we have dressed brides from all over Mugello. We collaborated with a shoemaker from Montelupo Fiorentino who, from the fabric sample of the bride's dress, made the shoes with the same fabric or combining them with the dress. I hope that this precious artisan activity that has made the history of our Region will once again flourish as it once was".

Today, at Valecchi Calzature you can find any type of shoe: from ceremonial shoes to leisure shoes. The watchwords are quality and comfort. If you decide to go and visit this now historic activity, you will find in Cosetta and Samanta two people who will welcome you in a friendly way and who will do everything to advise you in the right purchase for your every need.



VALECCHI CALZATURE
in Via Giuseppe Mazzini, 19, 50032 Borgo San Lorenzo (Fi)
Orari di apertura:
dal Martedì al Sabato 09:00 - 13:00 / 16:00 - 19:30 a
Tel. 055 8459724



Vista dal crinale

VIVERE I CRINALI GRAZIE A “VERSANTI”, IL FESTIVAL DI LETTURA DELL’APPENNINO

EXPERIENCE THE RIDGES THANKS TO “VERSANTI”, THE APENNINE READING FESTIVAL

TESTO A CURA DELL’UFFICIO STAMPA DELL’UNIONE DEI COMUNI DEL MUGELLO

Quattro luoghi, quattro capitoli, tante proposte tra luglio e agosto

Per vivere il territorio e conoscerlo, grazie alla cultura, nasce “VERSANTI”, quest’anno “Edizione Zero Zero” (come il sentiero che corre lungo il crinale), il Festival di Lettura dell’Appennino.

Il fil rouge è ispirato a “Il mio bosco è di tutti” di Luigi Torreggiani: in ogni tappa sarà letto un capitolo di questo libro che parla di “amicizia, amore, alberi, boschi, legno e rispetto per l’ambiente. Due visioni diverse del rapporto tra esseri umani e natura che si scontrano e s’incontrano, imparando a convivere”.

Il festival, co-finanziato dal Sistema Documentario Integrato Mugello Montagna Fiorentina e dalla Regione Toscana, con il patrocinio della Città Metropolitana di Firenze e dei Comuni di Borgo San Lorenzo, Firenzuola, Marradi e Palazzuolo sul Senio, promosso dalla rete delle biblioteche dello SDIMM, si svolgerà fra Luglio e Agosto 2022 nei diversi territori con incontri con autori, passeggiate, letture e reading poetici.

Il macrotema che lega questi eventi, curati dalle diverse

Four places, four chapters, many proposals between July and August

To experience the area and get to know it, through our culture, “VERSANTI” was born; this year starts the “Edition Zero Zero” (like the path that runs along the ridge), the Apennine Reading Festival.

The Festival is inspired by the motto “My wood belongs to everyone” by Luigi Torreggiani: at each stage a chapter of his book will be read; we speak of “friendship, love, trees, woods respect for the environment. Two different visions of the relationship between human beings and nature that collide and meet, learning to live together”.

The Festival, co-financed by the “Sistema Documentario Integrato Mugello Montagna Fiorentina” and the Region of Tuscany – with the patronage of the Metropolitan City of Florence and the Municipalities of Borgo San Lorenzo, Firenzuola, Marradi and Palazzuolo sul Senio, promoted by the SDIMM network of libraries – takes place between July and August 2022 in the different territories. There will be meetings with authors, walks and poetic readings.

associazioni locali, quali Foglia Tonda, Palazzuolo per le Arti, Associazione Pier Giuseppe Sozzi, Museo della Scuola e Centro Studi Campaniani e coordinati dalla Cooperativa di Comunità La CIA - Cultura Innovazione Ambiente, sarà il Bosco.

“Per quest’anno abbiamo scelto il libro “Il mio bosco è di tutti” di Luigi Torregiani come leitmotiv del festival. Il libro, che verrà presentato il 9 luglio alla presenza dell’autore a Razuolo, all’interno del festival Foglia Tonda, sarà poi ripreso nelle diverse tappe del festival, durante le quali verrà letto un capitolo del libro” spiega Andrea Barzagli, fondatore di Foglia Tonda e co-ideatore del Festival “questo libro è adatto a giovani dagli 11 ai 100 anni, è una storia di amicizia, amore, alberi, boschi, legno e rispetto per l’ambiente. È un affresco di due visioni diverse del rapporto tra esseri umani e natura che si scontrano e s’incontrano, imparando a convivere. Alla fine, si arriva a scoprire che, in bosco, ognuno può trovare un suo spazio. Nelle ultime parti si capisce come i mille frammenti disseminati in ogni pagina si riuniscono a formare un unico quadro. È questo ciò che vorremmo affrontare attraverso il Festival Versanti: dipingere un unico quadro della bellezza dei nostri luoghi attraversato da passi e versi”.



The macro-theme that links these events is the “Bosco”, the “Wood”: happenings are curated by the various local associations, such as ‘Foglia Tonda, Palazzuolo for the Arts’, the ‘Pier Giuseppe Sozzi Association’, the ‘School Museum and Campaniani Studies Center’ and coordinated by the ‘Community Cooperative La CIA - Culture Innovation Environment’.

“For this year we have chosen the book ‘My wood belongs to everyone’ by Luigi Torregiani as the leitmotiv of the festival. The book, which will be presented on 9 July in the presence of the author in Razuolo, within the Foglia Tonda Festival, will then be resumed in the various stages of the festival, during which a chapter of the book will be read”, explains Andrea Barzagli,

founder of Foglia Tonda and co-creator of the Festival: “This book is suitable for young people aged 11 to 100, it is a story of friendship, love, trees, woods and respect for the environment. It is a fresco of two different visions of the relationship between human beings and nature that collide and meet, learning to live together. Eventually, we discover that, in the woods everyone can find their own space. In the last parts we understand how the thousand fragments scattered on each page come together to form a single picture. This is what we would like to do through the ‘Versanti Festival’: to paint a single picture of the beauty of our places, crossed by footsteps and verses”.



VERSANTI

EDIZIONE ZERO ZERO

Il mio bosco
è di tutti
- Luigi Torreggiani -

*

LUGLIO e AGOSTO 2022

Festival Itinerante di Lettura dell'Appennino

Capitolo 1

BORGO SAN LORENZO

RAZZUOLO

Foglia Tonda

9 LUGLIO ORE 17:30

ECOTONI LIVE - presentazione dei libri:

- La resilienza del Bosco - Giorgio Vacchiano
- Italian Wood - Ferdinando Cotugno
- Il mio bosco è di tutti - Luigi Torreggiani

I 3 autori si confronteranno sulla gestione del bosco, sulla sua importanza per il presidio del territorio e sulla lotta al cambiamento climatico.



INFO

10 LUGLIO ORE 10:00

NARRAZIONI CAMMINANTI - passeggiata nei dintorni del paese intervallata da arti, musica e parole

Capitolo 3

PALAZZUOLO SUL SENIO

Palazzuolo per le arti
Castelli e Castellacci

30 LUGLIO ORE 10:30

SIAMO ALBERI - letture e laboratorio per bambini lungo il "Sentiero degli Elfi" (ritrovo davanti alla Biblioteca comunale)

31 LUGLIO

- ORE 18:00** ritrovo in Piazza Strigelli e lettura per bambini di un capitolo del libro 'Il mio bosco è di tutti'
- ORE 18:15** partenza per la camminata in direzione Castellaccio (media difficoltà, circa 1 ora e 30') con letture a cura di Gian Luigi Tosto sul valore attuale delle rovine

Capitolo 2

PALAZZUOLO S.S. - FIRENZUOLA - MARRADI

CASSETTA DI TIARA

Ass. Pier Giuseppe Sozzi
Museo della scuola

24 LUGLIO

PASSI ORFICI

ORE 9:00 partenza della camminata da Moscheta per raggiungere Casetta di Tiara

ORE 11:00 presentazione del libro 'Barche Ammorate' di Enrico Gurioli

Capitolo 4

MARRADI

5 AGOSTO ORE 20:45 PIAN DELLA QUERCIA
(BADIA DEL BORGO)

OTTANTUNO - Presentazione del libro di fotografia di e con Isacco Emiliani. Un libro che racconta il valore degli alberi monumentali, in un viaggio di nonno e nipote nelle notti più buie.

Centro Studi Campaniani

21 AGOSTO CAMPIGNO

SULLE ORME DI DINO CAMPANA - passeggiata letteraria da Campigno a Monte Filetto

ORE 9:30 inaugurazione del percorso con leggi da Le Casette a Monte Filetto

ORE 10:00 inizio passeggiata, accompagnata da letture tratte dal 'Diario del viaggio a La Verna' del poeta

ORE 17:30 letture campaniane nei pressi del Fosso Campigno

ORE 21:00 reading poetico-musicale campaniano sotto le stelle

* Il libro 'Il mio bosco è di tutti' di Luigi Torreggiani verrà presentato a Razzuolo il 9 Luglio e poi ad ogni tappa, il suo capitolo

Co-finanziato da:



Con il patrocinio di:



Realizzato da:



INFORMAZIONI:

055/8046125

347/4208699

ciacoopcom@gmail.com

ESTATE 2022 A MOSCHETA

Località Moscheta | 50033 Firenzuola | Firenze +39 0558144015
www.badiadimoscheta.it

EVENTI | INGRESSO GRATUITO

Domenica 10 Luglio Ore 15:00
PRESENTAZIONE DEL LIBRO

"ENTOMANIA. Storie di uomini, insetti e progresso scientifico" di Nicola Anaclerio, Orme Editori

Dieci biografie di scienziati che, lottando contro il pregiudizio e il senso comune, hanno dedicato la loro vita al mondo degli insetti apportando enormi progressi scientifici all'umanità.

Sabato 16 Luglio Ore 21:00
CONCERTO "LE FIGLIOLE"
Musica popolare e dal Mondo

Pamela Cerchi (voce, ukulele, violino), Rachele Giannini (voce, chitarra, chitarra battente), Sati Piastrelli (voce, percussioni), Martina Lazzeri (voci, percussioni), Luisa Arcieri (Voce, percussioni).

Sabato 23 Luglio Ore 18.00
PRESENTAZIONE DEL LIBRO

"SE TORNANO LE RANE" di Simona Baldanzi, Edizioni Alegre

In un giorno di primavera Giorgia viene licenziata ed è costretta, insieme a sua figlia Camilla, a passare l'estate dai genitori, nella provincia toscana, mentre il suo compagno Davide lavora distante. Tornare nei luoghi dove ha trascorso l'infanzia la costringe a ripercorrere il proprio passato.

APERTURA DELLA MOSTRA FOTOGRAFICA
"RADICI" di Pascal Baracani e Ettore Povia.

A presentare la serata il Professor Pippo Russo, ricercatore di Sociologia del Territorio dell'Università di Firenze ed editorialista del quotidiano Domani.

MERCATO E DEGUSTAZIONE

di alcune aziende biologiche nel Comune di Firenzuola, eccellenze del territorio.

Sabato 23 Luglio Ore 21:00
CONCERTO "ACCORDI AVVERSI"

Musica Funk - Blues - Pop - Jazz - Soul

Giada Gianfriddo (voce), Aldo Lorenzi (tastiere), Marco Nencini (batteria), Stefano Raddi (basso), Raffaello Mei (fiati).

Venerdì 29 Luglio Ore 21:00
CONCERTO "ALTRI TEMPI"

Musica Rock italiana e internazionale '60-'70-'80

Sandro Garau (voce, percussioni), Leonardo Bottai (chitarra prima), Ivo Ferri (chitarra seconda), Andrea Materassi (chitarra acustica), Aldo Lorenzi (tastiere), Raffaello Mei (tromba), Antonio Parigi (basso), Enrico Ricci (batteria).

Sabato 30 Luglio Ore 15:00
PRESENTAZIONE DEL LIBRO

"LE PIETRE MAGICHE DI FIRENZUOLA. Sculture e decori con significati simbolici sulle case del territorio" di Filippo Bellandi, Edizioni Edifir

Sopravvive sulle case di Firenzuola un patrimonio di pietre lavorate, che grazie alla loro natura magica hanno protetto ed ispirato i loro abitanti nei secoli.

PRESENTAZIONE DEL LIBRO

"I NUOVI AGRARI. Un ceto emergente fra cittadinanza e globalizzazione" di Pippo Russo, Edizioni Passigli

Russo presenterà anche due libri editi da Donzelli Editore, curati dall'Associazione Riabitare l'Italia di cui è socio. I tre testi sono uniti dall'attenzione al fenomeno degli squilibri territoriali e alla necessità di conferire valore al mondo agrario e al recupero delle aree interne.

Sabato 30 Luglio Ore 18:00

CONCERTO LIRICO di Associazione Studio Lirico

Concerto lirico a cura dell'Associazione Studio Lirico, dove cantanti di fama internazionale si esibiranno in alcune delle più celebri Arie Liriche.

ESCURSIONI | Prenotazione obbligatoria
ADULTI 12,00€, BAMBINI (6-12 anni) 6,00€
Chiamare Cristiano +39334 2921474

Sabato 6 Agosto Orario 10:30-16:30

ESCURSIONE "Il Fresco e limpido Torrente Rovigo e le sue cascate"

Ritrovo presso il Museo di Moscheta. Suggestiva escursione lungo la selvaggia Val d'Inferno fino al Torrente Rovigo. Itinerario 9,5 km: Moscheta - Val D'Inferno - Molinaccio - Molino della Lastra. Per chi lo desidera, possibilità di raggiungere la cascata del Tanagone. Lunghezza: 8 km. Escursione di livello medio. Pranzo al sacco. Portare il costume!

Sabato 13 Agosto Orario 20:00 - 23:00

ESCURSIONE "Serata da gufi: Gufi, Civette, Allocchi"

Ritrovo presso il Museo di Moscheta con presentazione video. Escursione notturna per ascoltare questi affascinanti animali, spesso protagonisti di credenze popolari e superstizioni. Itinerario notturno di 5 km: Moscheta - Le Lame - Moscheta. Facile escursione adatta a tutta la famiglia.

Sabato 27 Agosto Orario 19:00-23:00

ESCURSIONE "In notturna alla scoperta del Lupo"





Ritrovo presso il Museo di Moscheta con presentazione video. Escursione alla ricerca dei numerosi segnali di presenza del Lupo. Itinerario notturno di 6 km.



Possibili variazioni nei giorni e negli orari potranno occorrere in base al meteo del periodo. Rimani aggiornato!





-  Località Rossoio 6, 50039 Vicchio FI
-  3498385272
-  mugello_equestrian_centre
-  Mugello Equestrian Centre

IL MUGELLO EQUESTRIAN CENTRE

TESTO A CURA DELLA REDAZIONE

Il Mugello Equestrian Centre nasce nel 2022 dalla grande passione di Ilaria Campanella e Tomas Nardoni per il mondo dell'equitazione.

Un'Associazione Sportiva formata da istruttori competenti e specializzati nelle attività svolte. Nel corso di tutto l'anno è possibile entrare a far parte del gruppo di studenti e frequentatori grazie alle molte proposte per adulti e per bambini, per principianti, esperti e agonisti. Tutti coloro che hanno curiosità e passione per il mondo del cavallo possono trovare la soluzione personalizzata alla propria esperienza.

The Mugello Equestrian Centre was born in 2022 from the great passion of Ilaria Campanella and Tomas Nardoni for the world of horse riding.

A Sports Association made up of competent and specialized instructors in the activities carried out. It is possible to join the group of students and visitors all years long – thanks to the many proposals for adults and children, for beginners, experts and athletes. All those who have curiosity and passion for the horse world can find the made-to-measure solution to their experience.



LE NOSTRE ATTIVITA'

Le lezioni e i corsi si differenziano tra bambini ed adulti, principianti, esperti ed agonisti nel salto ad ostacoli, per offrire ad ognuno il tipo di attività che cerca. Il centro offre un corso base ed uno professionale, prepara i più piccoli alle competizioni pony games, e organizza corsi ad hoc per tutti. I ragazzi e gli adulti che fanno del salto ad ostacoli il loro sport possono inoltre trovare un tipo di allenamento specifico. Periodicamente, o su richiesta, vengono organizzate passeggiate a tema ed escursioni.

OUR ACTIVITIES

The lessons and courses are differentiated between children and adults, beginners, experts and agonists in show jumping, to offer everyone the type of activity they are looking for. The centre offers basic and advanced courses, prepares the little ones for pony games competitions, and organizes lessons for all. Children and adults who make show jumping their sport can also find a specific type of training. Periodically, or on request, themed walks and excursions are organized.



LEZIONI DI EQUITAZIONE

Si tratta di un primo approccio al cavallo per iniziare a comprendere i comandi base e i principi del comportamento equestre, oltre che per familiarizzare con il cavallo e capire come rilassarsi una volta in sella. La lezione di equitazione di prova è un ottimo modo per iniziare ad avvicinarti al mondo equestre e per capire se approfondire questo magnifico sport. Organizziamo lezioni professionali anche per i più esperti. Tutto quello che devi fare è affidarti ai nostri istruttori che ti accompagneranno in sicurezza in questa tua prima avventura.

PASSEGGIATE NEL VERDE

Organizziamo escursioni e passeggiate a cavallo nel verde delle colline e dei boschi della valle mugellana. Gli itinerari possono prolungarsi per un'ora, due ore o tre ore.

PENSIONE PER I CAVALLI

Il nostro servizio di pensione per cavalli è quello che fa per te. Non una semplice Scuderia, ma una vera e propria casa per cavalli e cavalieri immersa nel verde. Disponiamo di:

- Box 4x4, ampi paddock
- Possibilità di pensionamento all'inglese
- Campo in sabbia 30x45 mt
- Tondino esterno
- Scuderia affiliata Fise e Engea
- Zona panoramica sulle colline del Mugello

HORSE RIDING LESSONS

It is the first approach to the horse to start understanding the basic commands and the principles of equestrian behaviour, making yourself familiar with horses and understanding how to relax once in the saddle. The trial riding lesson is a great way to start getting closer to the equestrian world and to understand whether to go on with this magnificent sport. We organize professional lessons even for the most experienced. All you have to do is rely on our instructors who will accompany you safely on your first adventure.

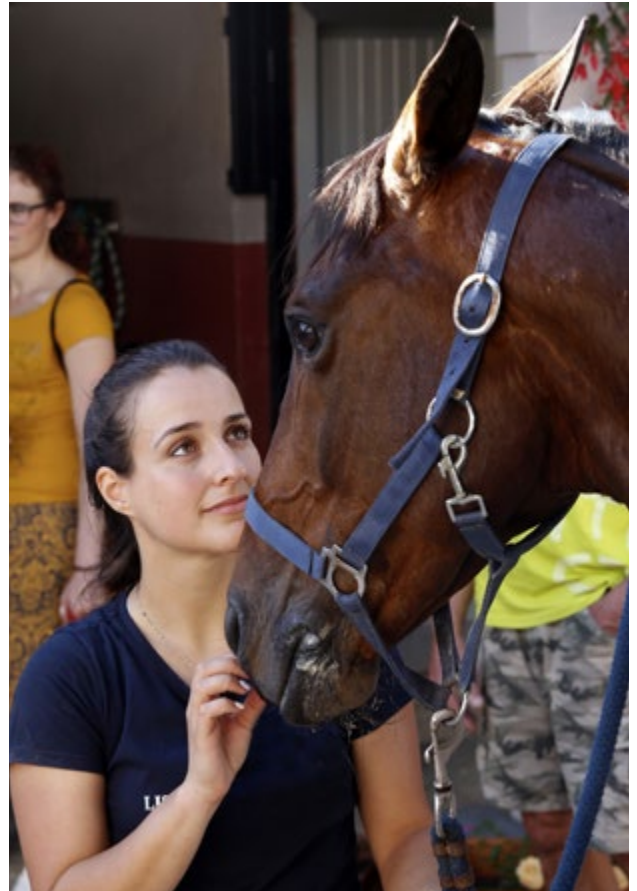
WALKS IN THE GREEN

We organize excursions and walks on horseback in the green hills and through the Mugello woods. The itineraries can last for an hour, two hours or three hours.

BOARD FOR HORSES

Our horse boarding service is the one for you. Not a simple stable, but a real home for horses and riders immersed into the green. We have:

- 4x4 box, large paddocks
- "English" boarding
- Sand field 30x45 mts
- External rod
- Stables recognized by 'Fise' and 'Engea'
- Panoramic area on the hills of Mugello





Il Villino Chini in via Pecori

TRACCE DI LIBERTY A BORGO SAN LORENZO

TRACES OF LIBERTY IN BORGO SAN LORENZO

DI ALESSIA BENELLI

Se si fa attenzione alle facciate di alcuni palazzi di Borgo San Lorenzo, si possono ammirare decorazioni Liberty. Non passa inosservato il villino Chini in via Pecori Giraldi che fu fatto costruire da Chino Chini verso il 1923, come residenza per sé e la famiglia. È una costruzione originale in pietra e mattoni, dominata da un terrazzino, e l'esterno è decorato con numerose piastrelle della Manifattura Chini.

If you pay attention to the facades of some buildings in Borgo San Lorenzo, you can admire Liberty style decorations. The small villa Chini in via Pecori Giraldi which was built by Chino Chini around 1923, as a residence for himself and his family, does not go unnoticed. It is an original construction in stone and brick, dominated by a small terrace, and the exterior is decorated with numerous tiles from the Chini Manufacture.

Questo è uno degli esempi più interessanti di traccia del celebre Galileo Chini a Borgo San Lorenzo.

Il Comune ha infatti dato i natali all'artista e tutta la famiglia Chini. Nel Mugello due secoli fa nasceva la Manifattura Chini, grande esempio di artigianato artistico nella produzione di ceramiche, fondata da Galileo Chini insieme al cugino Chino Chini.

All'inizio del '900 Galileo Chini divenne tra i massimi esponenti del Liberty italiano e nel 1906 la sua fama di artista giunse anche in oriente tanto che partì per Bangkok per affrescare il Palazzo del Trono. Successivamente la Manifattura rivestì



This is one of the most interesting examples of the trace of the famous Galileo Chini in Borgo San Lorenzo. In fact, the Municipality gave birth to the artist and the whole Chini family. The Chini Manufacture was born in Mugello two centuries ago, a great example of artistic craftsmanship in the production of ceramics, founded by Galileo Chini together with his cousin Chino Chini.

At the beginning of the 1900s Galileo Chini became one of the greatest exponents of Italian Liberty and in 1906 his fame as an artist also reached the East, so much so that he left for Bangkok to fresco the Throne Palace. Subsequently, the Manufacture covered the

Galileo Chini

in grès ceramico lo stabilimento termale di Salsomaggiore "Lorenzo Berzieri" e Galileo Chini ne affrescò una parte, collaborando con altri artisti dell'epoca. Dal 1925 la Manifattura Chini riprese la partecipazione alle varie esposizioni nazionali ed internazionali nelle quali ebbe risalto e successo il lavoro presentato da Galileo, oramai artista indiscusso sia come decoratore, sia come artefice di preziose tecniche di lavorazione.

La Manifattura continuò la sua attività fino al 1943, quando, a seguito di un terribile bombardamento su Borgo San Lorenzo, che causò anche molte vittime, subì così tanti danni che non riuscì più a riprendere una regolare attività.

Oggi possiamo ammirare ciò che i discendenti di Piero Alessio Chini hanno creato e che vicende nello scorrere del tempo hanno risparmiato nel Museo della Manifattura Chini a Borgo San Lorenzo e nei decori degli edifici sparsi per l'Italia e nel mondo.

In tutto sono 26 i punti di interesse liberty a Borgo San Lorenzo: Chiese, Santuari, edifici pubblici, villini, Arciconfraternita di Misericordia, Cimitero della Misericordia, perfino la Caserma dei Carabinieri è ospitata in un edificio liberty con tanto di Aquila in ceramica, ovviamente dei Chini.

Accanto alla Manifattura è presente un altro villino costruito e decorato dai Chini, con opere di Tito, Pio, Galileo, Chino ed Augusto.

Salsomaggiore "Lorenzo Berzieri" spa with ceramic stoneware and Galileo Chini frescoed a part of it, collaborating with other artists of the time. From 1925 the Chini Manufacture resumed participation in various national and international exhibitions in which the work presented by Galileo – now an undisputed artist both a decorator and famous architect – had prominence and success.

The Manufacture continued its activity until 1943, when, following a terrible bombing on Borgo San Lorenzo, which also caused many victims, it suffered so much damage that it was no longer able to resume regular activity.

Today we can admire what the descendants of Piero Alessio Chini have created and what events in the passage of time have saved in the Museum of the Chini Manufacture in Borgo San Lorenzo and in the decorations of the buildings scattered throughout Italy and around the world.

In all, there are 26 liberty points of interest in Borgo San Lorenzo: churches, sanctuaries, public buildings, villas, the Archconfraternity of Mercy, the Cemetery of Mercy, even the Carabinieri barracks is housed in a liberty building complete with a ceramic eagle, of course made by Chini.

Next to the Manufacture there is another small villa built and decorated by the Chini, with works by Tito, Pio, Galileo, Chino and Augusto.



Villino Chini in via Pecori, architettura



Dettaglio di fioriera esposta a Villa Pecori



Chini Museo, Pannello con pesci G.Chini



Chini Museo, vetrata fornaci San Lorenzo

LE CARNI DEI VERDI PASCOLI DEL MUGELLO

L'avventura della Cooperativa Agricola di Firenzuola ha inizio, nel 1972, con un'idea. Alcuni agricoltori dell'Alto Mugello uniscono le loro forze per creare nuove prospettive di lavoro. Un progetto che il tempo e l'entusiasmo hanno confermato vincente, nonostante il mondo abbia continuato a cambiare, coinvolgendo conoscenze, tecniche e strumenti; trasformando i gusti e le esigenze dei consumatori.

La Cooperativa si è così rivelata un prototipo, pensato, costruito e modificato; sempre legato al saper fare della tradizione, ma pronto a considerare ogni novità. Ecco l'abbandono delle stalle chiuse del vecchio mondo contadino e l'apertura ad un sistema di allevamento in linea vacca vitello, un modello "a difetti zero". Assicura il benessere di animali che vivono allo stato semibrado e si alimentano in modo naturale insieme ai loro piccoli. Garantisce un prodotto sicuro al 100%. CAF ha anticipato i tempi e le mode: con allevamenti biologici e convenzionali, che seguono ferrei disciplinari di produzione

e di etichettatura creati ben prima degli obblighi di legge. Le carni ottenute dai nostri animali vengono lavorate presso il Centro Carni Mugello gestito dalla stessa CAF che segue anche questa delicata fase di trasformazione. La filiera è corta, anzi, cortissima! Il vero incontro con i consumatori è nei luoghi di vendita diretta, che propongono uno standard di alta qualità per i prodotti classici e per le nuove allestimenti proposte, come gli Hamburger Mugello o la Salsiccia e i wurstel di carne bovina. Grazie a questa struttura portante, che garantisce il giusto mix di tradizione e innovazione, di gusto e alta qualità, CAF collabora con ristoranti, mense, grandi e piccole aziende, e fornisce i suoi prodotti "firmati" alla grande distribuzione. Tutto ha avuto inizio con un'idea: era il 1972. Oggi la CAF è una grande realtà che mette insieme tante piccole aziende agricole impegnate a mantenere viva la tradizione nelle produzioni di eccellenza legate alla zootecnia di montagna.



CAF

Cooperativa Agricola
Firenzuola



nei migliori supermercati
con i nostri marchi



TI ASPETTIAMO NELLE NOSTRE MACELLERIE

VIALE PRATESE, 70
SESTO FIORENTINO (FI)
TEL. 055 9864601

PIAZZA AGNOLO, 2
FIRENZUOLA (FI)
TEL 055 8199786

VIALE DEL PROGRESSO,
BORGO SAN LORENZO (FI)
TEL. 055 8453470

VIA LIVORNESE, 165
LASTRA A SIGNA (FI)
TEL. 055 8720902

CORSO EUROPA, 21
FAENZA (RA)
TEL. 0546 605426



Unione di Comuni
valdarno e valdisieve



Comune di Pontassieve



Comune di Rufina



Comune di Dicomano



CHIANTI
RUFINA



S.M.C.

JAZZ

MUSICA E VINO IN CHIANTI RUFINA

IN FATTORIA

30 giugno, ore 21 INAUGURAZIONE
Villa Poggioreale Rufina
Valerio Morelli jazz trio in concerto

8 luglio, ore 20
Fattoria Il Lago Dicomano
Giovanni Cifariello trio in concerto

15 luglio ore 20
Castello di Nipozzano Pelago
Trio Do mundo in concerto

21 luglio ore 20
Fattoria Il Capitano Pontassieve
Barniana trio in concerto

22 luglio ore 20
Tenuta Bossi Pontassieve
F.A trio live

28 luglio ore 20
Fattoria Lavacchio Pontassieve
Giulia Bartolini Radici Project

29 luglio ore 20
Fattoria di Grignano Pontassieve
Exagon ensemble

30 luglio ore 21
Piazza Potente Reggello
Pop-jazz live con Trittico trio

4 agosto ore 20
Castello del Trebbio Pontassieve
Valerio Morelli trio

5 agosto ore 20
Azienda Borgo Macereto Dicomano
Italian project live

25 agosto ore 20
Villa il Palagio di Colognole
Pontassieve
Trittico trio in concerto

26 agosto ore 20
Fattoria di Selvapiana Rufina
Odriozzone trio in concerto

1 settembre ore 20
Fattoria Travignoli Pelago
Nadir trio in concerto

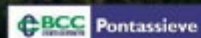
2 settembre ore 21
Piazza Cavalcanti Pelago
Ghebus jazz quintet

3 settembre ore 21
Loggiato dantesco San Godenzo
Marco Tosi ensemble

9 settembre ore 21
Piazza della Repubblica Londa
CONCERTO FINALE con
Dal Lago quintet

Prenotazione su Eventbrite
Concerti ad ingresso gratuito
Degustazioni € 15.00

con il contributo di



DAL LAGO TTC srl

Direzione artistica **Franco Baggiani**

DIGIFLO - Agenzia Pubblicitaria

Prendiamo forza e ispirazione da tutto ciò che ci appassiona: suonare, cucinare, disegnare, viaggiare per il mondo e cercare sempre nuovi amici. DIGIFLO nasce nel cuore del Mugello (Fi) per realizzare, consolidare e promuovere un'idea o un'attività già presente sul territorio.

E TU COME COMUNICHI ONLINE AI TUOI CLIENTI?

DIGIFLO
AGENZIA PUBBLICITARIA

Meet me
in
brook

ValleyLife

IL TUO BUSINESS É ANCHE IL NOSTRO BUSINESS

Conosciamoci meglio:

- **INTERVISTA** Intervista telefonica condotta in maniera professionale per condividere le informazioni e coordinare il piano pubblicitario e di comunicazione.
- **RACCOLTA MATERIALE** Raccolta del materiale (immagini, articoli, link) utile all'elaborazione grafica e testuale delle news. Il materiale eventualmente integrativo sarà selezionato secondo la categoria di business.

SCOPRI ALCUNI DEI NOSTRI SERVIZI:

Social Media Manager



PRESENZA SOCIAL

La tua Pagina Facebook aziendale e il tuo profilo Instagram creati e/o aggiornati in maniera professionale per consolidare la tua immagine sui social network più famosi.



AGGIORNAMENTO COSTANTE

Aggiornamento costante della Pagina con contenuti testuali e grafici mirati a valorizzare il tuo brand, promuovere prodotti, incoraggiare l'interazione.



LINEA EDITORIALE PERSONALIZZATA

Una linea editoriale studiata insieme alla nostra redazione per mettere in risalto i tuoi punti di forza. Contenuti realizzati con software professionali e all'avanguardia.



PER STABILIRE UNA COMUNICAZIONE DIRETTA CON IL TUO PUBBLICO

Inserzioni mirate per il tuo pubblico più reattivo. Con Facebook Ads creiamo una corsia preferenziale per le tue comunicazioni: puoi sfruttarla per consolidare il tuo legame con i clienti fidati o per aprirti a nuove relazioni di business.

DIGIFLO

AGENZIA PUBBLICITARIA

www.digiflo.it

Reparto Grafico

LOGO



Creazione e progettazione di un logo vettoriale personalizzato originale e professionale, che saprà trasmettere in chi lo guarda, un'idea di serietà e concretezza con una spiccata identità, in modo coerente con gli intenti aziendali.

BIGLIETTO DA VISITA



Realizzazione di un'elaborazione grafica per biglietti da visita monofacciali o bifacciali, in formato standard.

BROCHURE PUBBLICITARIA



Ideazione grafica di una brochure 3 ante con foto, loghi e testi, in tutti i formati desiderati. Servizio di stampa.

GRAFICA PUBBLICITARIA



Realizzazione di un'elaborazione grafica per pubblicità online e offline.

Marketing Professional



NEWSLETTER

Creazione di un profilo su Mailchimp (piattaforma gratuita fino a 2000 contatti) 1 newsletter al mese personalizzabile con grafiche e link ad articoli, questionari, promozioni, canali social etc... Reportistica dettagliata delle aperture email, dove e quanti click sono stati fatti e possibilità di creare target diversi in base ai contenuti.



GOOGLE MY BUSINESS

Possibilità di creazione o gestione profilo di Google My Business per comunicare informazioni relative al punto fisico su Google Maps e aggiornare con nuove foto, nuovi orari e rispondere alle recensioni. Possibilità di reportistica: quante persone hanno chiamato, inserito indicazioni stradali e visite al sito web.



LANDING PAGE

Attraverso il proprio sito si ha la possibilità di personalizzare o creare una nuova pagina per rafforzare una campagna pubblicitaria e ricevere nuovi contatti con un form dedicato oppure informare con una comunicazione importante.



Spot e servizio fotografico

PRODUZIONE VIDEO E MONTAGGIO



Realizzazione di video clip, riprese in HD o 4K con macchina professionale Fujifilm XT2 + montaggio con software dedicato. 1 microfono a bavero disponibile per video intervista. Montaggio professionale di video con foto, clip video e tracce audio.

SHOOTING FOTOGRAFICO



Servizio fotografico presso vostro punto vendita o in studio con fondale a discrezione del cliente. Possibilità di nostra selezione modelle e modelli. Foto post prodotte.

PRENOTA LA TUA CONSULENZA GRATUITA!

Ti aspettiamo in

Corso Matteotti, 56
Borgo San Lorenzo (FI)

☎ 329 962 1165

✉ digifloagenzia@gmail.com



Living

LUXURY REAL ESTATE



Con il nome Living Luxury Real Estate rappresentiamo in pieno la nostra filosofia ed i processi lavorativi. Indifferentemente dalla tipologia di immobile, ti vogliamo far vivere un'esperienza speciale durante uno dei momenti più importanti della tua vita, offrendoti più attenzioni, seguendoti per tutto il processo di compravendita e ti faremo ottenere facilmente il risultato sperato.

With the name Living Luxury Real Estate we fully represent our philosophy and working processes. Regardless of the type of property, we want you to have a special experience during one of the most important moments of your life, offering you more attention, following you throughout the buying and selling process and making it easy for you to get your desired result.

I TUOI VANTAGGI CON NOI

- Trasparenza nella trattativa
- Consulenza personale continuativa
- Elevata professionalità
- Supporto Cittadini Internazionali
- Nuove Strategie di Marketing
- Risparmio di tempo
- Un metodo di lavoro sicuro
- *Transparency in the negotiation*
- *Ongoing personal advice*
- *High professionalism*
- *Support for International Citizens*
- *New Marketing Strategies*
- *Time saving*
- *A safe way of working*

DOVE PUOI TROVARCI



a Firenze in

Via Agostino Lapini, 1, 50136



La Sicurezza Di Vendere E La Tranquillità Di Comprare La Casa Dei Tuoi Sogni!

The security of selling and the tranquility of buying the house of your dreams!



FIESOLE TERRATETTO UNICO NEL SUO GENERE CON GIARDINO E BALCONE PANORAMICO

In Vendita

160 Mq 2 3

€ 595.000



VILLA INDIPENDENTE VISTA LAGO CON GIARDINO E TERRAZZA

In Vendita

250 Mq 3 3

€ 398.000



AFFASCINANTE E SPLENDIDA VILLA CON PISCINA NEL MUGELLO

In Vendita Zona Mattagnano

470 Mq 3 5

€ 885.000



DUOMO AFFASCINANTE APPARTAMENTO RISTRUTTURATO E AFFRESCATO

In Vendita Zona Duomo

130 Mq - 5 Vani 3 3

€ 560.000

Questi e tanti altri annunci sul nostro sito www.livingluxuryre.it

COMPRI O VENDI CASA?

Saremo lieti di aiutarti

Contatti diretti:



+39 333 715 86 11



info@livingluxuryre.it



Seguici su i social Living Luxury RE









Il Castello del Trebbio

LE VILLE MEDICEE DEL TERRITORIO

THE MEDICI VILLAS IN THE TERRITORY

DI ALESSIA BENELLI

I Medici sono la celebre famiglia fiorentina che ha dominato la città gigliata per secoli, trasformandola in un centro culturale e artistico mondiale: la culla del Rinascimento e dell'Umanesimo.

Ma lo sapete che, secondo molti storici, i Medici non sono originari di Firenze? Da alcuni documenti conservati nella Biblioteca Moreniana di Firenze, risulterebbe che la famiglia fosse proprietaria dei castelli di Castagnolo e di Petrone, situati presso l'odierna Scarperia, già nel 1030.

E' comunque difficile stabilire con certezza se il casato fosse costituito da proprietari terrieri mugellani molto abbienti che si trasferirono a Firenze per cercare ricchezza; o se si trattasse di fiorentini che decisero di acquistare terreni in Mugello. Fatto sta che una delle famiglie che ha segnato la storia dell'Occidente, ha vissuto e ha lasciato il segno in questa valle.

Non è un caso che a distanza di pochi chilometri ci siano due ville medicee che fanno parte del Patrimonio mondiale dell'Unesco.

The Medici are the famous Florentine family who dominated the lily city for centuries, transforming it into a world cultural and artistic center: the cradle of the Renaissance and Humanism.

But did you know that, according to many historians, the Medici are not originally from Florence? From some documents preserved in the Moreniana Library in Florence, it appears that the family owned the castles of Castagnolo and Petrone, located near today's Scarperia, as early as 1030.

However, it is difficult to establish with certainty whether the house was made up of very wealthy Mugello landowners who moved to Florence to seek wealth; or if it were Florentines who decided to buy land in Mugello. The fact is that one of the families that marked the history of the West lived and left their mark in this valley.

It is no coincidence that a few kilometers away there are two Medici villas that are part of the Unesco World Heritage. In the Municipality of Barberino there is the Villa di Cafaggiolo

Nel Comune di Barberino si trova la Villa di Cafaggiolo (1454), luogo prediletto da Lorenzo il Magnifico, che veniva qui a cacciare.

Cafaggiolo nel periodo di maggior fulgore, tra la fine del XV e l'inizio del XVI secolo, ospitò anche una fabbrica delle famose maioliche, dove i maestri vasai lavoravano sotto la protezione dei Medici.

La villa è legata alla leggenda del fantasma di Diarona. Don Pietro de' Medici, una delle personalità più fosche di tutta la storia del casato, nel 1576 sposò sua cugina Dianora di Toledo. La vita coniugale non era felice e Pietro si circondava di amanti. Dianora intraprese una relazione con Bernardo Antinori, appartenente ad una nobile famiglia fiorentina. Pietro scoprì il tradimento e fece uccidere Antinori a Firenze, e si vendicò della moglie pugnalandola a morte proprio a Cafaggiolo. Da allora, si racconta che il fantasma della donna stia ancora vagando tra le stanze della villa, aprendo porte che prima erano chiuse, suonando campanelli a cui sono stati tagliati i fili. Oggi la villa di Cafaggiolo è di proprietà di un privato e non è visitabile.

Invece, nel Comune di Scarperia e San Piero a Sieve, si trova il Castello del Trebbio, che fu costruito, probabilmente sui resti di una fortificazione medievale, da Michelozzo (1427-36) per Cosimo il Vecchio.

Affiancato da una torre merlata, presenta un massiccio corpo quadrangolare, coronato da beccatelli e serrato attorno ad un cortile rettangolare con pozzo; nel lato ovest si estende un incantevole giardino all'italiana e dalla torre merlata si gode un ampio panorama su tutto il Mugello.

Luogo amato da Lorenzo il Magnifico soprattutto per i giorni di caccia, fu abitato a lungo dal celebre capitano di ventura Giovanni dalle Bande Nere, dalla moglie Maria Salviati e dal figlio Cosimo I, futuro Granduca di Toscana. Nel 1476 ospitò Amerigo Vespucci giovanissimo in fuga da Firenze dove infuriava la peste. Il Trebbio fu proprietà medicea fino a quando Ferdinando II non lo vendette per 113.500 scudi nel 1644 a Giuliano Serragli.

Il castello è visitabile da aprile a ottobre prenotando al numero +39 339 3029697 per gruppi di 20-30 visitatori.

(1454), the favorite place of Lorenzo the Magnificent, who came here to hunt.

Cafaggiolo in the period of greatest splendor, between the end of the fifteenth and the beginning of the sixteenth century, also housed a factory of the famous majolica, where the master potters worked under the protection of the Medici. The villa is linked to the legend of the ghost of Diarona. Don Pietro de' Medici, one of the darkest personalities in the entire history of the family, married his cousin Dianora of Toledo in 1576.

Married life was not happy and Peter surrounded himself with lovers. Dianora entered into a relationship with Bernardo Antinori, belonging to a noble Florentine family. Pietro discovered the betrayal and had Antinori killed in Florence, and took revenge on his wife by stabbing her to death in Cafaggiolo. Since then, it is said that the ghost of the woman is still wandering among the rooms of the villa, opening doors that were previously closed, ringing bells to which the wires have been cut.

Today the Cafaggiolo villa is owned by a private individual and cannot be visited.

Instead, in the Municipality of Scarperia and San Piero a Sieve, there is the Castello del Trebbio, which was built, probably on the remains of a medieval fortification, by Michelozzo (1427-36) for Cosimo the Elder.

Flanked by a crenellated tower, it has a massive quadrangular body, crowned by corbels and enclosed around a rectangular courtyard with a well; on the west side there is an enchanting Italian garden and from the crenellated tower you can enjoy a wide view over the entire Mugello.

A place loved by Lorenzo the Magnificent especially for hunting days, it was inhabited for a long time by the famous mercenary captain Giovanni dalle Bande Nere, his wife Maria Salviati and his son Cosimo I, future Grand Duke of Tuscany. In 1476 it hosted Amerigo Vespucci very young fleeing from Florence where the plague was raging. Trebbio was a Medici property until Ferdinand II sold it for 113,500 scudi in 1644 to Giuliano Serragli.

The castle can be visited from April to October by booking at +39 339 3029697 for groups of 20-30 visitors.



Villa di Cafaggiolo

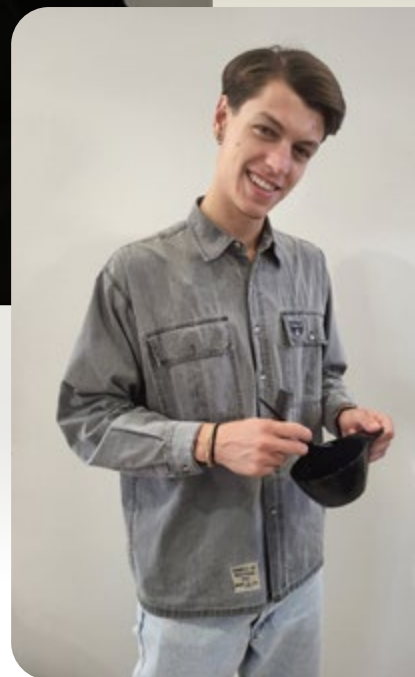


Irene, Laura e Alessandro vi aspettano in negozio

Ogni giorno ci prendiamo cura di te e dei tuoi capelli.

Ti aspettiamo in salone per scoprire tutti i nostri servizi, creati su misura per te! Donna / Uomo / Bambino
Ci trovi in:

Piazza Vittorio Veneto 23/24 - Borgo San Lorenzo





Il salone



IO...
VANESIA
HAIR STYLIST

IO...VANESIA

Orari di apertura:

Martedì 09-13, 15-19 / Mercoledì 09-18

Giovedì 09-13, 15-19 / Venerdì 09-18 / Sabato 09-17

Chiuso Domenica e Lunedì

Per prenotazioni Tel. **055 840 2897**



io_vanesia



APOTHECA


M A R K E T

Mostra e Mercato di Opere artistiche, artigianali e prodotti del territorio.
Una due giorni da vivere con occhi curiosi in un luogo fuori dal tempo.

17 & 18 Dicembre 2022

Monastero di Santa Caterina

Via San Francesco, 5
Borgo San Lorenzo (FI)

 [apotheca.market](https://www.instagram.com/apotheca.market)





LUNARIA

CANDELE ARTIGIANALI

In una sera d'estate, di quelle in cui vorresti che il tempo si fermasse, ho guardato la Luna...
Ed ho capito.

Lunaria è una storia fatta di profumi e di forte volontà: sono Alice e con anima e cuore mi sono lanciata in questo progetto.

Il mio è un piccolo laboratorio profumato, in cui ogni pezzo nasce lentamente e con cura, per non smettere di meravigliarsi!

Tra cera di soia, fragranze vegane e packaging plastic free, ti porto con me nel mio mondo.

Perché possiamo dimenticare tutto nella vita, ma c'è una cosa che arriverà sempre dritta al cuore: i profumi.

E se leghiamo ad essi un ricordo, saremo in grado di riviverlo per sempre.

Alice



lunariacandles



Pollicenero
Piante e fiori che non
muoiono mai.

Un incontro di passioni,
Quella per la pittura, la
lavorazione del legno e
la botanica.

Un giorno, le ho messe
insieme ed ho sentito
qualcosa di speciale,
che a spiegarlo somiglia
ad un brivido, quella
sensazione che si prova
in un momento di
Felicità.

Disegno, taglio e dipingo.
È quello che so fare.

Quello che non so dire
invece lo lascio nei fiori
e nelle piante, sono un
messaggio, un ricordo,
un augurio.

Sono per sempre.

Camilla

 pollice.nero





K R A M E

Sono Rebecca e Krame è il mio progetto.

Nasce a novembre 2021 dopo che l'arte del macramé si era indissolubilmente annodata alla mia vita da qualche anno (il gioco di parole è voluto!)

Mani direttamente a contatto col filo senza nessun attrezzo a fare da filtro al fluire libero delle mie emozioni nella fibra.

Creo complementi d'arredo unici e originali con materiale sostenibile: utilizzo solo filo in cotone riciclato e tinto naturalmente.

I miei intrecci sono ispirati alla natura e dedicati a tutte le anime sensibili che sappiano percepirne il giusto valore.

Rebecca

 krame._




LILEBELLULA
amati

Lilebellula è il mio sogno nel cassetto che si sta realizzando, nasce a giugno del 2021 ed è la fusione del mio nome -LILE- con LIBELLULA.

La Libellula è un insetto affascinante, caratterizzato dalla bellezza dei suoi colori scintillanti, dalla sua leggerezza e dal potere di trasformazione.

Ho coniato la parola Bellula per racchiudere le mille caratteristiche della Libellula che sono dentro di noi.

Le linee dei miei capi d'abbigliamento sono semplici e versatili, capaci di valorizzare ogni personalità, sia per vivere comodamente la casa che per un look più ricercato, tutto è pensato per risplendere. Gli accessori tornano dal passato, per rendere più chic ogni giorno.

Le mie creazioni dicono

Amati

Ilenia
per tutti Life

 lilebellula





Alice
GORI
ceramiche


Mi chiamo Alice Gori e lavoro nel campo dell'Arte Ceramica. La mia formazione ha avuto presso L'Istituto D'Arte G. Ballardini di Faenza dove dopo un lungo percorso di studi attinenti al restauro ceramico e alla copia dell'antico, è esplosa la passione per la realizzazione di oggetti unici che dal 2007 ad oggi creo nel mio piccolo laboratorio di campagna situato tra le verdi colline del Mugello.

I miei oggetti parlano di me, delle mie emozioni e del mio percorso di vita passando per tecniche più disparate come il colombino, lastra e stampatura. Su queste forme viene applicato il colore(-smaltatura) che crea una finitura decisa e particolare sulla superficie dell'oggetto imprimendo carattere e bellezza.

I miei lavori spaziano da pannelli artistici con l'utilizzo di legno vecchio e ceramica a composizioni parietali in maiolica, al singolo oggetto, tutto questo è il frutto della mia passione; un'esperienza nata fin da piccola quando il colore e la manipolazione delle forme erano i miei unici giochi, adesso come la bambina che ero mi diverto ancora a sperimentare non finendo mai di imparare.

Alice



 [ceramichealicegori](https://www.instagram.com/ceramichealicegori)

TROPPO CINEMA!

Rassegna di cinema sotto le stelle

Vicchio
Parco del Lago di Montelleri
prato adiacente La baracchina
inizio proiezioni ore 21:30
ingresso gratuito

martedì 12 luglio: *Rocketman*
un film di D. Fletcher
2019
Biografico, musicale

martedì 19 luglio: *Lady bird*
un film di G. Gerwig
2018
Commedia

martedì 26 luglio: *I corti d'animazione Pixar*
film di J. Lasseter
Animazione, Famiglia, Commedia
Età consigliata: 5+

martedì 2 agosto: *Yesterday*
un film di D. Boyle
2019
Commedia

I favolosi '90
martedì 9 agosto: *HEAT - La sfida*
un film di M. Mann 1995
Azione, Crime

martedì 16 agosto: *I morti non muoiono*
un film di J. Jarmusch
2019
Commedia, horror, fantasy

martedì 23 agosto: *Il petroliere*
un film di P.T. Anderson
2008
Drammatico

I capolavori del cinema in versione restaurata
martedì 30 agosto: *I vitelloni*
un film di F. Fellini
1953
Commedia, drammatico

con il contributo di



Banco Fiorentino
Mugello - Imprato - Siena



in collaborazione con

CINEMA

SOTTO LE STELLE



**MARTEDÌ SERA
DI CINEMA
IN VALDISIEVE!**

Inizio proiezioni ore 21.15

INGRESSO LIBERO
fino a esaurimento posti



Comune di Pontassieve



Unione dei Comuni
Valdarno e Valdisieve

cda@comune.pontassieve.fi.it

12 luglio

Molino del Piano
Circolo ARCI La Torretta

LE SORELLE MACALUSO

19 luglio

Pontassieve
Piazza XIV Martiri

TOLO TOLO

26 luglio

Pontassieve
P'Orto Parco della Doccia

**LA FAMOSA INVASIONE
DEGLI ORSI IN SICILIA**

2 agosto

Santa Brigida arena estiva

**COME UN GATTO IN
TANGENZIALE
RITORNO A COCCIA
DI MORTO**

9 agosto

Montebonello
Piazza S. Pertini

ROCKETMAN

23 agosto

Monteloro Circolo ARCI

**QUEL GENIO
DEL MIO AMICO**

30 agosto

Santa Brigida arena estiva

DOLITTLE



TECNOGAS

Assistenza Termotecnica



informazione pubblicitaria

+39 055 8496192
info@tecnogasmugello.it

TECNOGAS
Assistenza Termotecnica
Affidabilità e cortesia, Servizio professionale
e qualificato, Assistenza rapida

Affidabilità e cortesia, Servizio professionale e qualificato, Assistenza rapida.

L'azienda nasce nel luglio 1996 dall'esigenza di creare un pool di tecnici altamente specializzati nel settore di assistenza tecnica su impianti tecnologici al fine di garantire tempestività nell'intervento e quindi puntualità, specializzazione del servizio, garanzia.

Dopo vari cambiamenti societari dettati dalla repentina espansione diviene Tecnogas Srl, realtà ubicata in Via Padre Massimo da Porretta 6/10, Borgo San Lorenzo (FI). Una società di servizi che si occupa dell'attività di manutenzione degli impianti con personale estremamente preparato. I nostri tecnici tutti di fiducia e fortemente motivati, partecipano a corsi tecnici di aggiornamento periodici presso le case madri. La nostra forza è data dalla grande esperienza acquisita in passato, presso altre aziende del settore, dai tecnici e dal personale amministrativo presente in azienda.

I professionisti in forza sono singolarmente specializzati ed aggiornati legislativamente su ogni settore trattato. Ad oggi contiamo un gruppo di lavoro estremamente affiatato e specializzato in grado di soddisfare le più svariate necessità. La principale attività esercitata è quella relativa alla manutenzione degli impianti di condizionamento, riscaldamento, trattamento aria e, ovviamente, quella relativa a impianti idraulici e termici.

Attraverso le tecnologie informatiche e comunicative adottate in azienda, attualmente possiamo offrire un servizio di reperibilità. Siamo in grado di fornire, con adeguate scorte di magazzino, un coordinamento di mezzi e un servizio telefonico dedicato, messo a disposizione alla nostra clientela, un efficiente servizio di manutenzione e di 'service' su tutto il territorio.

Reliability and courtesy, professional and qualified service, quick assistance.

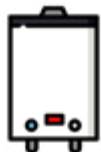
The company was founded in July 1996 aiming to create a pool of highly specialized technicians in the field of technical assistance on technological systems, in order to ensure prompt and reliable intervention and therefore punctuality, specialization and warranty.

After various corporate changes due to a sudden expansion, it becomes Tecnogas Srl, a reality located in Via Padre Massimo da Porretta 6/10, Borgo San Lorenzo (FI). A service company which carries out plant maintenance activities with highly trained staff. Our technicians, all trusted and motivated, take part in regular technical refresher courses held by their mother houses. Our strength is given by the great experience acquired in many fields by the technical and administrative staff of our company.

The professionals in force are individually specialized and up-to-date with legislation on each sector we deal with. Today we have an extremely close-knit and specialized work group, able to satisfy the most varied needs. The main activity carried out is related to air conditioning maintenance, heating and air treatment systems and, obviously, plumbing and heating systems.

Through the information and communication technologies adopted in the company, we can currently offer an on-call service. We are able to provide, with adequate warehouse stocks, a coordination of vehicles and a dedicated telephone service, made available to our customers, an efficient maintenance and general service throughout the territory.

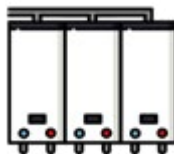
I NOSTRI SERVIZI *our services*



Caldaia *Water heater*

Collaudo, manutenzione e riparazione di caldaia (inferiore a 35kw) per privati, abitazioni e imprese.

Testing, maintenance and repair of boiler (less than 35kw) for home and business



Centrale termica *Thermal power plant*

Collaudo, manutenzione e riparazione di centrale termica (superiore a 35kw) per aziende, condomini, scuole, palestre e molto altro.

-Testing, maintenance and repair of thermal power plant (above 35kw) for companies, condominiums, schools, gyms and others.



Climatizzatori e gruppi frigo *Air conditioners and refrigerator groups*

Installazione, accensione e riparazione per climatizzazione.

Air conditioning installation, ignition and repair



Servizio 7 su 7 *Service 7 days a week*

Assistenza e manutenzione sistemi domestici e industriali, lavaggio impianti termici.

Assistance and maintenance of domestic and industrial systems, heating systems wash.



Azienda Agricola
I Carri



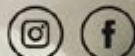
Sulle dolci colline del Mugello c'è una vigna antica,
dove il tempo si è fermato.
La passione di un uomo e il suo amore per la terra
ha riportato il succo di quelle dolci uve in una bottiglia.



Montigiani

PIAZZA POTENTE 11, REGGELLO
50066 - FIRENZE

☎ 055 8695911 📠 3384404437



I CINQUE BLEND DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Deciso

Il carattere robusto regala all'olfatto sentori vegetali di erba appena tagliata. È l'abito perfetto per il condimento di sua maestà, la bruschetta. Speciale l'apporto su tartare di carne, bistecche ai ferri e carni lesse.

Delicato

Un gusto dolce ed equilibrato, dalle piacevoli note lievi e morbide. Si sposa bene con pietanze di pesce, carni bianche e insalate.

Biologico

L'intenso profumo di verde e le note di cardo e carciofo aggradano i sensi. Tocchi eleganti di amaro e piccante per un sapore pungente che si valorizza in vellutate, hummus e zuppe di legumi.

Diamond

Il "Diamante" con un processo di lavorazione tutto suo. Un intenso fruttato verde che avvolge il palato e si esalta con creme di verdure invernali, carni alla griglia, fagioli e legumi al fiasco.

Alter Ego

La versatilità e l'universalità del gusto fatta persona. Toni gentili ed eleganti, ideali per insalate di farro o di riso, maionesi o dolci a base di ricotta

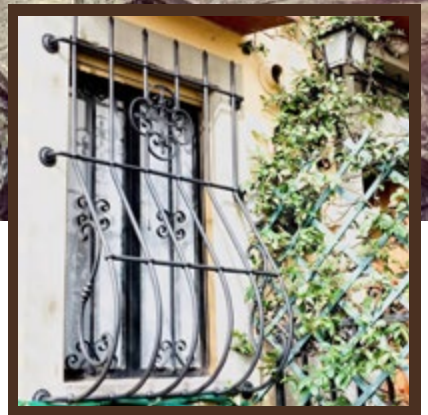
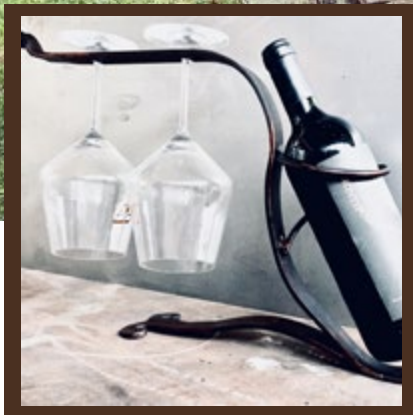
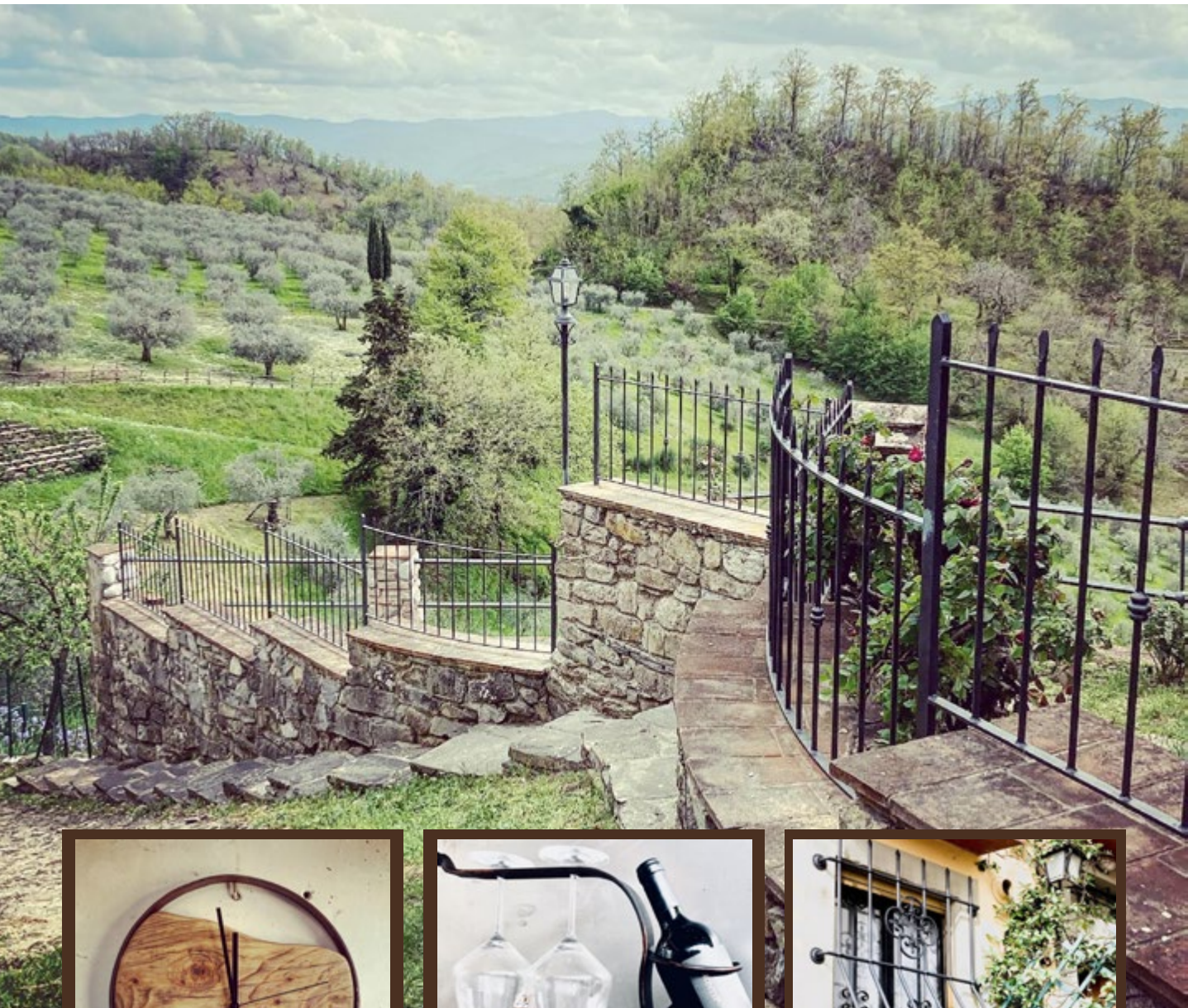
IL PRIMO GIN ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO EXTRAVIRGIN

è il primo London Dry Gin all'olio di oliva. La nostra selezione Biologica diventa per la prima volta una vera e propria botanica. Il gin è 100%
Made in Tuscany.



DITTA SEROTTI

LAVORAZIONE ARTIGIANALE DEL FERRO



Ditta Serotti Massimo di Serotti Elia
Lavorazione Artigianale del Ferro
Viale J.F.Kennedy, 172 int. H, Scarperia e San Piero
Tel. 347 5965438



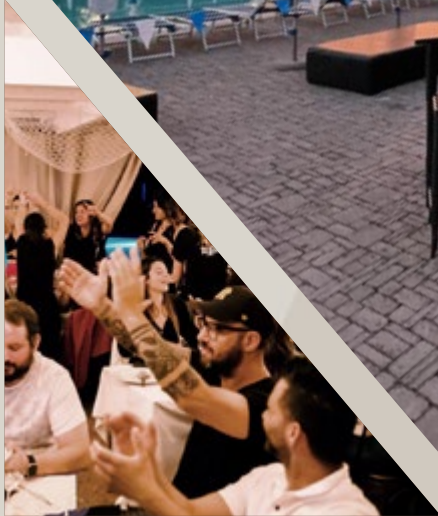
GARDEN BEACH

RISTORANTE E DISCOTECA SOTTO LE STELLE
NEL CUORE DEL MUGELLO

*RESTAURANT AND DISCO UNDER THE STARS
IN THE HEART OF MUGELLO*









GARDEN BEACH

in Via Ilaria Alpi, 2, 50037 - San Piero a Sieve (Fi)

Eventi serali:

Martedì dalle 22:30 fino alle 2:30 consigliato ad un target liceale

Giovedì dalle 19:30 cena bistrot dalle 22:30 party L'Aperituffo fino a tarda notte

Sabato dalle 19:30 cena menù ristorante dalle 23:00 party a tema fino a tarda notte

INFO E PRENOTAZIONI

Tel. 3382211089 / 3383943181

RIMANI AGGIORNATO SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:



Garden Beach



gardenbeach



Garden Beach



Lo staff del ristorante

UNA TRADIZIONE LUNGA 50 ANNI

A 50-YEARS TRADITION

DI ALESSIA BENELLI

Fra pochi mesi il ristorante 'Da Sergio' a Dicomano spegnere 50 candeline. Da mezzo secolo è gestito dalla famiglia Naldoni

Questa è una storia familiare, di quelle che dovrebbero essere raccontate nei programmi televisivi dedicati alle tradizioni del nostro Paese.

A Dicomano, poco prima dell'inizio della SS67 che porta a San Godenzo, si trova il ristorante 'da Sergio' su una terrazza che dà su piazza Buonamici. Qui nonna Rina, assieme al marito Bruno, comprò il ristorante dallo storico proprietario del locale, il signor Sergio, attorno alla metà degli anni Settanta. Da allora questo angolo della tradizione culinaria toscana è gestito dalla famiglia Naldoni.

Cuore pulsante del locale è il grande camino con girarrosto a vista. Nonno Bruno è stato lo storico fuochista del ristorante ed ha insegnato al figlio Gianni tutti i segreti della cottura allo spiedo.

Nonna Rina, invece, è stata in cucina fin quando ha compiuto 85 anni, alcuni anni fa. In sala, per 30 anni, hanno servito ai

In a few months, the 'Da Sergio' restaurant in Dicomano will blow out 50 candles. It has been run by the Naldoni family for half a century

This is a family story, one that should be told in television programs dedicated to the traditions of our country.

In Dicomano, just before the start of the SS67 that leads to San Godenzo, there is the 'da Sergio' restaurant on a terrace overlooking Piazza Buonamici. Here grandmother Rina, together with her husband

Bruno, bought the restaurant from the historic owner of the restaurant, Mr. Sergio, around the middle of the seventies. Since then this corner of the Tuscan culinary tradition has been managed by the Naldoni family.

The beating heart of the restaurant is the large fireplace with an exposed rotisserie. Nonno Bruno was the historic stoker of the restaurant and taught his son Gianni all the secrets of cooking on the spit.

Nonna Rina, on the other hand, was in the kitchen until she turned 85 a few years ago. In the dining room, however, the

tavoli e accolto i clienti le figlie di Bruno e Rina: la mora e la bionda, Gabriella e Carla.

Oggi la terza generazione della famiglia porta avanti il ristorante. La gestione è affidata a Gianni Naldoni, i suoi due figli - Edoardo e Tommaso - e il nipote Matteo.

"Io e i miei cugini - spiega Matteo Dolfi - dopo scuola venivamo qui a pranzare perché i nostri genitori erano qui a lavorare. Siamo cresciuti con questi profumi e sapori e vogliamo mantenere questa tradizione. Il nonno a volte mi metteva a fare i caffè e per qualche ora di lavoro mi dava dieci mila lire". I cavalli di battaglia della famiglia Naldoni sono molti. Per la sottoscritta, qui si mangiano alcuni dei migliori tortelli di patate del Mugello. Pasta rigorosamente fatta a mano con uova del territorio riempita con un ripieno di patate rustico. 'da Sergio' si possono gustare i fegatelli di maiale avvolti nella rete, ormai introvabili nei ristoranti della provincia, e cotti

daughters of Bruno and Rina served the tables and welcomed the customers for 30 years: the brunette and the blonde, Gabriella and Carla.

Today the third generation of the family runs the restaurant. The management is entrusted to Gianni Naldoni, his two sons - Edoardo and Tommaso - and grandson Matteo.

"My cousins and I - explains Matteo Dolfi - after school we used to come here for lunch because our parents were here to work. We grew up with these scents and flavors and we want to keep this tradition. Sometimes my grandfather would take me to make coffees and for a few hours of work he would give me ten thousand lire".

The workhorses of the Naldoni family are many. For myself, some of the best potato tortelli in Mugello are eaten here. Strictly handmade pasta with local eggs filled with a rustic potato filling.

Pasta fresca come da tradizione: tortelli, ravioli e tagliatelle





nel girarrosto a vista. E si può vedere Gianni che cuoce polli, spiedini, fegati ... in diretta. Uno spettacolo per la vista, e una delizia per palato e olfatto.

"Chi viene qui - spiega Matteo - sa che troverà sapori autentici e piatti che si tramandano di generazione in generazione: cannelloni, lasagne, ravioli, arrosto girato, bistecca e piccione. Ai nostri collaboratori, a partire dagli chef, chiediamo di essere fedeli alle ricette di famiglia. E' la nostra caratteristica. Siamo una squadra affiatata e costituita quasi completamente da under40".

Insomma, questo è un luogo da non perdere se avete voglia di gustare sapori autentici.

"Da Sergio" you can taste the pork livers wrapped in a net, now unavailable in the restaurants of the province, and cooked in the exposed rotisserie. And you can see Gianni cooking chickens, skewers, livers... live. A spectacle for the eyes, and a delight for the palate and the sense of smell.

"Those who come here - explains Matteo - know that they will find authentic flavors and dishes that are handed down from generation to generation: cannelloni, lasagna, ravioli, roast, steak and pigeon. We ask our collaborators, starting with the chefs, to be faithful to family recipes.

It is our characteristic. We are a close-knit team made up almost entirely of under 40s". In short, this is a place not to be missed if you want to taste authentic flavors.



Il celebre girarrosto



Le torte di loro produzione

RISTORANTE 'DA SERGIO' DICOMANO, VIA MONTALLORO

Orari di apertura:

a pranzo 12:00-14:30 a cena 19:30-21:30

Chiuso lunedì sera, domenica sera e mercoledì per l'intera giornata

Per prenotazioni **Tel. 055 838075**



Con il Patrocinio di:



FEDERAZIONE ITALIANA
DI ATLETICA LEGGERA



CONI

UISP
sportper tutti



THE OLDEST ONE IN ITALY

LA MARATONA PIÙ ANTICA D'ITALIA

MARATONA 42,195K

MEZZA MARATONA 21K

CORRI LA STORIA DELLA

**MUGELLO
MARATHON**

48° EDIZIONE

2 OTTOBRE 2022

WWW.MARATONAMUGELLO.IT

VIVILOSPORT 2022



Dall'8 all'11 settembre a Borgo San Lorenzo

From 8 to 11 September in Borgo San Lorenzo

Vivilosport Mugello giunge quest'anno alla sua XXIX edizione e lo fa, inevitabilmente con tante novità rispetto alle precedenti edizioni: a partire dalla data che, ha portato a spostare la sua collocazione, come lo scorso anno, dal tradizionale appuntamento di maggio alla fine dell'estate. Dunque dall'8 all'11 settembre, Borgo San Lorenzo tornerà a trasformarsi in una vera e propria palestra a cielo aperto, per quella che è divenuta la più grande e longeva festa del genere che si vive in Toscana.

L'evento sarà occasione importante per le tante realtà sportive del territorio anziché per concludere la propria stagione nel corso della manifestazione, come avvenuto negli anni pre covid, presenteranno quelle che saranno le proprie iniziative future e la ripresa delle proprie attività dopo mesi di pausa.

Una storicità ed un livello della manifestazione che anche quest'anno è valsa il titolo di Festa Metropolitana dello Sport, aumentandone ancora il ruolo di punto focale dello sport toscano. L'occasione sarà utile per clinic, per rinnovare corsi per l'uso del defibrillatore. Tanto sport all'aria aperta, da provare e vedere, con la necessaria attenzione alle regole del momento e poi tornei, dibattiti, open day, presentazione di libri, opportunità di prova ed anche musica e spettacoli. Per un evento lungo oltre un chilometro nella sua sede principale, con quasi 100 società sportive, 20 federazioni e quasi 60 ore di attività nei quattro giorni di evento e circa 300 appuntamenti tra piccoli e grandi. L'evento, voluto dall'Amministrazione Comunale in collaborazione con la Asd Vivilosport e la Periscopio Comunicazione, che cura la parte organizzativa dell'evento, sarà ancora a carattere regionale visto il coinvolgimento di atleti, sponsor, espositori ed Enti, non solo appartenenti al tessuto associazionistico ed imprenditoriale borghigiano e mugellano, ma provenienti dall'intero territorio toscano. Vivilosport ospiterà numerosi eventi tra piccoli e grandi, anche diffusi sull'intero territorio mugellano.

Vivilosport Mugello reaches its XXIX edition this year and it does so, inevitably with many new features compared to previous editions: starting from the date that led to move its location, like last year, from the traditional May event to the end of 'summer. So from 8 to 11 September, Borgo San Lorenzo will return to transform itself into a real open-air gym, for what has become the largest and longest-running festival of its kind in Tuscany.

The event will be an important opportunity for the many sporting realities of the area instead of concluding their season during the event, as happened in the pre-Covid years, they will present what will be their future initiatives and the resumption of their activities after months off.

A historicity and a level of the event that this year too earned the title of Metropolitan Sports Festival, further increasing its role as the focal point of Tuscan sport. The occasion will be useful for clinics, to renew courses for the use of the defibrillator. Lots of outdoor sports, to try and see, with the necessary attention to the rules of the moment and then tournaments, debates, open days, book presentations, rehearsal opportunities and even music and shows. For an event over a kilometer long in its headquarters, with almost 100 sports clubs, 20 federations and almost 60 hours of activity in the four days of the event and about 300 appointments between children and adults.

The event, wanted by the Municipal Administration in collaboration with Asd Vivilosport and Periscopio Comunicazione, which takes care of the organizational part of the event, will still be of a regional nature given the involvement of athletes, sponsors, exhibitors and organizations, not only belonging to the bourgeois and Mugello association and entrepreneurial fabric, but coming from the entire Tuscan territory. Vivilosport will host numerous small and large events, also spread throughout the Mugello area.





Il giovane Guido in sella alla sua moto

IL TALENTO DEL GIOVANE GUIDO

THE TALENT OF THE YOUNG GUIDO

A CURA DELLA REDAZIONE MUGELLO SPORT

Una passione per le moto trasmessa dal nonno al babbo e allo zio; non poteva certo passare indenne Guido Pini, il giovane talento mugellano di soli 14 anni che si divide tra Spagna e Italia. Un grande impegno per l'atleta toscano – che gli sta dando tante belle soddisfazioni.

A passion for motorcycles passed on from grandfather to father and uncle; Guido Pini could certainly not pass untouched: the young Mugello talent is only 14 years old and lives between Spain and Italy. A great commitment for the Tuscan athlete - who is giving him a lot of great satisfaction.

La sua è davvero una vita movimentata: si allena a Malaga per poi gareggiare in molti circuiti d'Europa. Quest'anno tuttavia si esibirà spesso in quello spagnolo, il Junior GP: Barcellona, Jerez, Valencia ma anche Estoril, Portimao, etc... È sempre lì a lottare per le prime posizioni e, a metà campionato, si trova al secondo posto della classifica generale. Da sottolineare

His life is really busy: he trains in Malaga and then competes in many circuits of Europe. This year, however, he will often perform in the Spanish Championship, the Junior GP: Barcelona, Jerez, Valencia but also Estoril, Portimao, etc ... He is always there to fight for the top positions and, in the middle of the championship, he is in second place of general standings.

che Guido, nonostante tutto questo trambusto e gli impegni pressanti, è riuscito a portare a conclusione in maniera brillante anche l'esame di terza media.

Nato a Scarperia, Guido ha iniziato a distinguersi già dalle mini moto, dove è salito per la prima volta a tre anni. A otto gareggiava già per il Campionato Italiano. L'anno dopo è salito in categoria Junior B, poi in C, dove ha vinto i titoli tricolor ed europeo.

Un talento naturale che non è passato inosservato agli occhi dell'organizzazione "PATA Giovani Talenti Azzurri", gruppo di cui è entrato a far parte e che lo accompagnerà nel suo percorso agonistico.

Un altro elemento che distingue il temperamento di Guido Pini è la ferma determinazione, la ferrea volontà: salire su una Moto GP è il suo obiettivo, dichiarato nell'intervista rilasciata alla testata giornalistica Mugello Sport, suo media partner.

Tuttavia, la sua grande passione non avrebbe avuto un esito concreto senza il sostegno di numerose aziende mugellane e oltre - che lo sponsorizzano, e grazie al suo "AC Team", con il quale gareggia fin dalle mini moto.

Nella gara del Campionato Italiano che si è svolta al Mugello Circuit, il giovane pilota, si è aggiudicato la Gara 2, compiendo un capolavoro di strategia e determinazione e sorpassando a poche curve dal termine il suo avversario in prima posizione. Poi, naturalmente c'è stata la festa sotto il podio, insieme al suo fedele Guido Pini Fans Club.

Guido Pini è a metà campionato Junior GP e nelle prossime gare, non mancherà di dare grandi soddisfazioni ai suoi tifosi e a tutto il suo staff, e specialmente ai suoi genitori che lo seguono passo dopo passo in questa bellissima avventura.

A noi piace immaginarlo in sella a una Moto GP, in piega alle 'Arrabiate 1 e 2', sfrecciare velocissimo sul rettilineo del Mugello Circuit e alzare il trofeo con il simbolo della sua Scarperia. Un sogno che speriamo, anzi, siamo sicuri, non rimarrà tale; perché Guido Pini ha tutte le risorse per trasformarlo in realtà.

It should be emphasized that Guido, despite all this fuss and pressing commitments, managed to bring his school exams to a brilliant conclusion. Born in Scarperia, Guido has already begun to distinguish himself from mini motorcycles, where he climbed for the first time at the age of three. At eight he was already competing for the Italian Championship. The following year he moved up to the 'Junior B category', then to C, where he won the Italian and European titles. A natural talent that has not gone unnoticed in the eyes of

the organization "PATA Giovani Talenti Azzurri", a group he joined and that will accompany him on his competitive path. Another element that distinguishes Guido Pini's temperament is the firm determination, the iron will: getting on a Moto GP is his goal, he declared in the interview with his media partner, Mugello Sport. However, his great passion would not have had a concrete result without the support of numerous companies in Mugello and beyond - which sponsor him, and thanks to his "AC Team",

with whom he has competed since the mini bikes times. In the Italian Championship race that took place at the Mugello Circuit, the young driver won 'Race 2', making a masterpiece of strategy and determination and overtaking his opponent in first position a few corners from the end. Then, of course, a great celebration on the podium, together with his faithful Guido Pini Fans Club. Guido Pini is halfway through the Junior GP championship and in the next races, he will not fail to give great satisfaction to his fans and all his staff, and especially to his parents who follow him step by step in this beautiful adventure. We imagine him riding a Moto GP, bending over at the 'Arrabiate 1 and 2', whizzing very fast on the Mugello Circuit straight and lifting the trophy with the symbol of his beloved Scarperia. A dream that we hope, indeed, we are sure, will not remain such; because Guido Pini has all the talent to make it real.



Forza Guido e gas!

Come on Guido and 'gas open'!



PIAZZA DELLA REPUBBLICA
VIA DANTE ALIGHIERI
PIAZZA BUONAMICI



COMUNE DI
DICOMANO

DICOMANO in Piazza

DAL 19 GIUGNO
AL 21 AGOSTO 2022



source: freepress.com - layout: convolvi



Pedonalizzazioni dalle 19 alle 24

Piazza della Repubblica:

GIUGNO e AGOSTO venerdì, sabati e domeniche

LUGLIO sabati e domeniche

Via Dante Alighieri:

LUGLIO i venerdì



illuminazione

della Piazza a "festa"
(con le bulb lamp)

Allestimento

con tavoli e
posti a sedere
per consumare
cibi e bevande



**iniziative
e DJ set**



wifi gratuito
in Piazza della
Repubblica

+ Festa di
FINE ESTATE
A SETTEMBRE

4P PROGRAM

Posturale | Pilates | Power | Performance

Il metodo di allenamento che mette in connessione **mente e corpo**

Rivolto a chiunque senta il bisogno di scoprire il **proprio corpo**,
renderlo sano, tonico, armonioso e pronto a fronteggiare le **sfide quotidiane**.



Puoi scegliere di allenarti con corsi di gruppo personalizzati
2-3 volte a settimana oppure lezioni personal trainer individuali

Definiamo insieme come e iniziamo!

 **sportingclub**

Il centro sportivo del Mugello situato
nel comune di Scarperia San Piero (Fi)
in via ilaria alpi, 1

www.sportingborgonuovo.com



Scannerizza con la fotocamera
e visita il mio sito

www.4pprogram.com

o contattami a:
sarinacencini@gmail.com
339 8975155

Cura. Prevenzione. Benessere.

Ogni trattamento parte da un'attenta valutazione in quanto il nostro obiettivo non è solamente quello di eliminare il sintomo, ma capire come mai il dolore è comparso e correggere quel malfunzionamento che ha messo il corpo nelle condizioni di non lavorare bene.

Magherini

FISIOTERAPIA OSTEOPATIA

Ci prendiamo cura del tuo benessere



Rufina

Via Don Minzoni 15-D

+39 055 8397158



Firenze

Via Pier Fortunato Calvi 34

+39 055 0205319



Scarperia e San Piero

Via Ilaria Alpi 12

+39 055 0511258

- Fisioterapia
- Osteopatia
- Riabilitazione post chirurgica
- Terapie fisiche
- Fitness metabolico
- Fisioterapia a domicilio



Scannerizza con la fotocamera e visita il nostro sito

www.fisioterapiamagherini.it

✉ info@fisioterapiamagherini.it



**BIKE
STORE**
mugello

BIKE STORE

ti mette i pedali



Noleggia



Specialized Turbo Levo SL

Mountainbike blammortizzata con pedalata assistita per itinerari su sterrato anche impegnativo e bikepark.



Mtb Bianchi Magma

Mountainbike per itinerari di poche ore o tour di una giornata su tutti i tipi di terreno.



E-bike Bianchi T-Tronik Sport

Mountainbike con pedalata assistita per itinerari su sterrato, strade bianche, piste ciclabili, asfalto.

Guarda tutte le biciclette disponibili sul nostro sito > www.bikestoremugello.it



Via Beato Angelico 3/5, Borgo San Lorenzo, Firenze

Tel +39 055 8458713 +39 331 9643646 | bikestoremugello@gmail.com



Lunedì - Sabato 9:00-13:00/15:00-19:30

ORARIO PER IL NOLEGGIO BICI

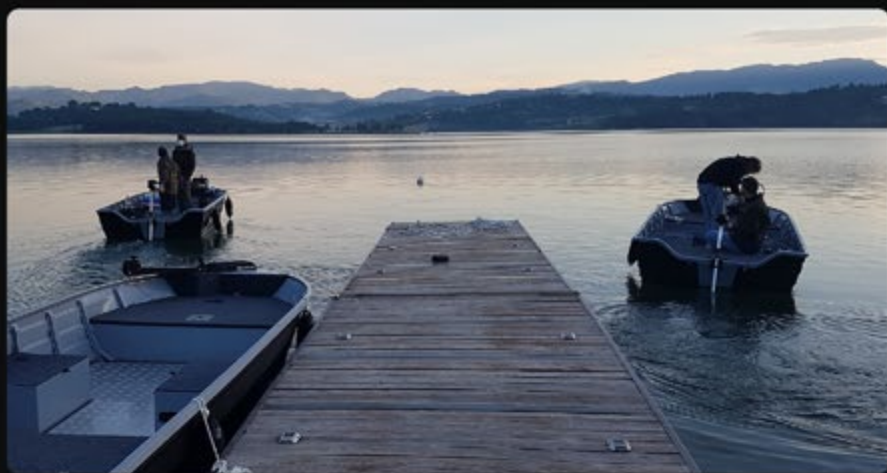
Lunedì - Sabato 9:00-13:00/ 15:00-19:00

Domenica su appuntamento





BAHIA
FISHING & RENT



BAHIA FISHING & RENT

- 📍 Via Gastone Nencini, Bahia Caffé, Barberino (FI)
- ☎ 329 304 9124
- 📷 bahia_fishing
- 📘 BAHIA-fishing&rent



PESCA ECO-SOSTENIBILE

Nel rispetto di tutte le tecniche di pesca che si possano legittimamente attuare in questi tipi di acque ci permettiamo di sottolineare una specialità che maggiormente si lega al concetto di salvaguardia dell'ambiente. La pesca con esche artificiali ai pesci predatori in genere consente infatti di poter selezionare le catture (alle esche artificiali tendenzialmente abboccano i pesci più grossi), rilasciare il pescato con minor danno (le esche artificiali in genere non vengono inghiottite, ma coinvolgono solo la parte callosa della bocca del pesce), non usare inquinanti (come sostanze o esche vive lanciate nell'acqua come richiamo). E' innegabile (dopo anni di esperienze fatte sul campo) che la pesca con artificiali si possa definire veramente eco-sostenibile.

IL SERVIZIO OFFERTO

Al Punto Pesca Bilancino è possibile:

- noleggiare (4/8 ore max) un'imbarcazione da pesca attrezzata
- usufruire di un servizio di Guida con barca attrezzata
- servizio pescatori direttamente sul lago
- parcheggiare auto e carrello (custodito nelle ore diurne)
- ormeggiare la propria imbarcazione
- alare la propria imbarcazione
- ricaricare le batterie del motore elettrico
- tesseramenti FIPSAS
- un punto vendita attrezzato direttamente sul lago.

Per le nostre guide e servizi la cura della relazione con il cliente è la base su cui costruire l'esperienza che deve creare ricordi indelebili. Ognuno di voi avrà poi la possibilità di godere a pieno, sia per sé che per la propria famiglia, di ogni servizio del Bahia Café, stabilimento balneare storico ed affermato del lago di Bilancino, che offre ogni tipo di comfort.



ECO-SUSTAINABLE FISHING

In accordance with all fishing techniques that can legitimately be carried out in these types of waters, we would like to highlight a specialty that is more closely linked to the concept of environmental protection. In fact, fishing with artificial lures for predatory fish generally allows you to select the catch (the lures tend to attract largest fish), release the catch with less damage (artificial lures are generally not swallowed, but only involve the hardest part of the fish's mouth), do not use pollutants (such as substances or live bait thrown into the water). It is undeniable (after years of experience in the field) that lure fishing can be defined as truly eco-sustainable.

THE SERVICE OFFERED

At the Punto Pesca Bilancino it is possible:

- rent (4/8 hours max) an equipped fishing boat
- take advantage of a guide service with an equipped boat
- fishermen service directly on the lake
- park cars and trolleys (guarded during the day)
- moor your boat
- wing your boat
- recharge batteries of the electric motor
- FIPSAS membership
- an equipped sales point directly on the lake.

For our guides and services, taking care of customers is the basis on which to build the experience that must create indelible memories. Furthermore, each customer can fully enjoy, both for himself and for his family, every special service of the Bahia Café, a historic and well-known bathhouse on Lake Bilancino, which offers every kind of comfort.



STORICA FATTORIA DAL XIII SECOLO

IL PALAGIACCIO

—  —
BONTÀ DAL MUGELLO

ANTICHI SAPORI MUGELLANI

Definirla Fattoria può sembrare riduttivo. “Il Palagiaccio” di Senni (Scarperia) è un crogiuolo di storia, tradizione, genuinità, qualità e innovazione. Antico baluardo degli Ubaldini, la potente famiglia feudataria ricordata da Dante nella Divina Commedia, la Fattoria

“Il Palagiaccio”, dal XIII secolo, rappresenta la storia e la tradizione dell'allevamento per la produzione del latte in Toscana. Questa bella realtà fiorentina è uno dei pochi esempi di filiera corta, dove il KM 0 si può toccare veramente con mano: tutto il processo naturale che parte dal foraggio ed arriva alla produzione del latte e di tutti i suoi derivati.

Latte che arriva direttamente dalla sala mungitura, fresco e genuino, prodotto principe della fattoria insieme allo squisito raveggiolo, formaggio tipico del Mugello, che qui vede la luce ancora secondo tradizione. Latte e carne, dunque, quest'ultima di alta qualità, frollata secondo il metodo tradizionale, tenera, gustosa e saporita. E poi i formaggi lavorati secondo le vecchie tradizioni casearie e quindi esclusivamente artigianali: tenerone, ricotta, casatella, fior di latte, stracciatella, treccia, scamorza, cipollino, capri, tra i freschi Fiordimugello, Biancomugello, cremino e Granmugello; o riguarda i formaggi tra i semistagionati. Tra i formaggi eleganti e di nicchia gli erborinati che si producono al Palagiaccio: Galaverna, Blumugello e Mugellonoir.

ANCIENT MUGELLO FLAVOURS

To call it a “Farm” doesn't do it justice. “Il Palagiaccio” at Senni, Scarperia is a mix of history, authenticity, quality and innovation. An ancient outpost of the Ubaldini, a strong feudal family mentioned by Dante in the Divine Comedy, “Il Palagiaccio” Farm, has represented the history and tradition of milk production in Tuscany since the 18th century.

This Florentine farm is one of the few examples of a zero KM short production line beginning with the forage and culminating in the production of milk and various dairy products: fresh and genuine milk that comes directly from the milking stalls, the farm's principle product together with raveggiolo, an extra fresh delicious soft cheese.

Typical of Mugello, it is still made today with traditional methods. Milk and meat of the highest quality is hung according to traditional methods making it even more tender and tasty. Cheese that is still handmade using old cheese making traditions; tenerone, ricotta, casatella, fior di latte, stracciatella, treccia, scamorza, cipollino, capri are all fresh cheeses, Fiordimugello, Biancomugello, cremino and Granmugello are semi-aged cheeses. The exclusive blue cheeses produced here are Galaverna, Blumugello and Mugellonoir.

 commercialepalagiaccio@gmail.com  www.palagiaccio.com

 [Il Palagiaccio](https://www.facebook.com/IlPalagiaccio)  [palagiaccio](https://www.instagram.com/palagiaccio)

NEGOZIO DI FATTORIA

LOCALITÀ SENNI
SCARPERIA (FI)
TEL. 055 8494418

PUNTI VENDITA

VIA SACCHETTI, 24
(LE CURE) FIRENZE
TEL. 055 573479

PIAZZA DALMAZIA, 32
FIRENZE
TEL. 055 419163

VIA GIOBERTI, 9R
FIRENZE
TEL. 055 662873

VIA CIMAROSA, 23
(PZZA S. JACOPINO) FIRENZE
TEL. 055 354722

VIALE GIANNOTTI, 50R
FIRENZE
TEL. 055 6802353



Questi ultimi sono il frutto della passione dei casari dell'azienda che con maestria e competenza lavorano assecondando la formazione delle "muffe nobili" che conferiscono al formaggio raffinate fragranze. Infine gli stagionati che godono di un trattamento esclusivo e terminano l'affinamento ad alcuni metri di profondità all'interno della grotta della duecentesca torre Ubaldina, eccellente sito di stagionatura e luogo suggestivo. Il palato non è ancora soddisfatto? Al Palagiaccio si può gustare anche un ottimo gelato: lo Spumone Mediceo è uno dei gusti principali, fatto con la ricotta della fattoria seguendo un'antica ricetta rinascimentale di Caterina De Medici. La stessa ricotta con cui si producono ottimi ravioli con gli spinaci e la pasta fresca fatta con la farina di farro ed altre varietà di grano rigorosamente prodotte in fattoria.

These are results of the passion of the farm's cheese makers, with their expertise, work the "noble moulds" that give these cheeses an exquisite flavor.

The harder cheeses, though, are those that receive an exclusive treatment concluding the aging process several meters underground inside the cellar of the 12th century Ubaldini Tower; a perfect place for aging cheeses and quite evocative. If your palate is still not yet satisfied, you can try Palagiaccio's exquisite ice cream. Lo Spumone Mediceo is one of the favorite flavors, made with Palagiaccio's own ricotta using an old renaissance recipe of Catherine De Medici's. With the same ricotta, spinach and ricotta ravioli are made, using home-made pasta made with flour from home-grown spelt or other wheat varieties.





Chianti Rufina

LA PATRIA DEL CHIANTI ANTICO

THE HOMELAND OF ANCIENT CHIANTI

DI ALESSIA BENELLI

Da 38 anni i produttori del Chianti Rufina si sono costituiti nell'omonimo Consorzio, ne abbiamo parlato con il Presidente Cesare Coda Nunziante

Gli Appennini toscano-romagnoli alle spalle del territorio che va da Pontassieve a Dicomano, donano una caratteristica unica alle vigne coltivate nella zona. Qui si produce il Chianti Rufina. Un bando del 1716 sottoscritto da Cosimo III De' Medici, Granduca di Toscana, testimonia che l'indicazione di quest'area quale luogo prediletto per la produzione del vino risale a oltre tre secoli fa.

Nel 1984 produttori e imbottiglieri del Chianti Rufina si costituirono nell'omonimo Consorzio. Ne abbiamo parlato con Cesare Coda Nunziante, proprietario dell'azienda agricola Colognole e Presidente del Consorzio Chianti Rufina.

Che cosa è il Chianti Rufina?

Si tratta di un comprensorio particolare, situato tra la Valle dell'Arno e il Mugello, attraversato dal fiume Sieve e connotato dalla presenza dell'Appennino Tosco Romagnolo. Il vino Chianti Rufina può essere prodotto solo in questo specifico territorio. È una sottozona di produzione del vino Chianti ed un logo che contraddistingue il vino di questa specifica zona.

Quali sono le caratteristiche del Chianti Rufina?

Questo vino è nella zona più piccola, più antica e più alta dell'intero Consorzio Chianti. L'altitudine e la vicinanza agli

From 38 years the producers of Chianti Rufina have formed themselves in the Consortium of the same name, we talked about it with the President Cesare Coda Nunziante

The Tuscan-Romagna Apennines behind the territory that goes from Pontassieve to Dicomano, give a unique feature to the vineyards cultivated in the area. Here Chianti Rufina is produced. A notice dated 1716 signed by Cosimo III De' Medici, Grand Duke of Tuscany, testifies that the indication of this area as a favorite place for the production of wine dates back to over three centuries ago.

In 1984 producers and bottlers of Chianti Rufina formed themselves in the Consortium of the same name. We talked about it with Cesare Coda Nunziante, owner of the Colognole farm and President of the Chianti Rufina Consortium.

What is Chianti Rufina?

It is a particular area, located between the Arno Valley and the Mugello, crossed by the Sieve river and characterized by the presence of the Tuscan-Romagnolo Apennines. Chianti Rufina wine can only be produced in this specific territory. It is a sub-area of Chianti wine production and a logo that distinguishes the wine of this specific area.

What are the characteristics of Chianti Rufina?

This wine is in the smallest, oldest and highest area of the entire Chianti Consortium. The altitude and proximity to the

Appennini comportano un'escursione termica consistente tra notte e giorno, e conseguentemente una maturazione più lenta delle uve. Per questo il Chianti Rufina è un vino più fresco.

Ci parli dell'attività del Consorzio

La maggioranza dei produttori del Chianti Rufina fanno parte del Consorzio. Il territorio comprende 750 ettari di vigneti. Produciamo all'anno circa 3 milioni di bottiglie, pochissime rispetto ai 100 milioni di tutto il Chianti. Questi piccoli numeri dimostrano come la fama del vino di Rufina non sia legata a grandi quantitativi di produzione, bensì all'altissima peculiarità del Sangiovese del territorio del Chianti Rufina ed agli alti livelli di qualità raggiunti dai vini delle singole aziende produttrici.

Il nostro Consorzio rispetto al grande cappello del Consorzio Chianti, ha un'autonomia inferiore, per esempio non possiamo redigere nuovi disciplinari se non passano dal vaglio del Consorzio. Ci è comunque permesso di intraprendere iniziative come TerraeElectae.

TerraeElectae è un'iniziativa molto ambiziosa

È un marchio volontario di concezione e di proprietà dei produttori aderenti al Consorzio Chianti Rufina, alla ricerca di una caratterizzazione più spinta di quella offerta dal disciplinare vigente nel territorio della Valle della Sieve. Si tratta di un vino di vigna e non di cantina, è quindi fondamentale che le uve siano qualitativamente perfette e sane, altrimenti non si otterrebbero buoni risultati.

Aderendo a questo marchio collettivo, ogni produttore individua la propria vigna simbolo, il fazzoletto di terra all'interno della proprietà nel quale il Sangiovese esprime tutte le proprie caratteristiche nel modo migliore, con la massima qualità e con la maggior continuità possibile, anno dopo anno. Le uve prodotte in questa vigna vengono vinificate nel rispetto delle regole di un Chianti Rufina Riserva e il vino verrà contrassegnato con tale marchio.

L'attenzione sul territorio è in questo modo massima.

Terraelectae vuole essere un marchio di origine fortemente identitario ma anche un sigillo di garanzia che dimostri tutte le potenzialità del territorio appenninico della Rufina, da sempre espressione di vini eleganti e adatti a lunghi invecchiamenti.

Apennines lead to a consistent temperature range between night and day, and consequently a slower ripening of the grapes. This is why Chianti Rufina is a fresher wine.

Tell us about the Consortium's activities

Most of the Chianti Rufina producers are part of the Consortium. The territory includes 750 hectares of vineyards. We produce about 3 million bottles a year, very few compared to 100 million in all of Chianti. These small numbers demonstrate how the fame of Rufina's wine is not linked to large quantities of production, but to the very high peculiarity of Sangiovese from the Chianti Rufina area and the high levels of quality achieved by the wines of the individual producers.

Our Consortium, compared to the large hat of the Chianti Consortium, has a lower autonomy, for example we cannot draw up new specifications if they do not pass the Consortium's scrutiny. We are however allowed to undertake initiatives such as TerraeElectae.

TerraeElectae is a very ambitious initiative

It is a voluntary brand conceived and owned by the producers belonging to the Chianti Rufina Consortium, in search of a more thorough characterization than that offered by the regulations in force in the Sieve Valley area. It is a wine from the vineyard and not from the cellar, it is therefore essential that the grapes are qualitatively perfect and healthy, otherwise good results would not be obtained.

By joining this collective brand, each producer identifies his own symbolic vineyard, the small patch of land within the property in which Sangiovese expresses all its characteristics in the best way, with the highest quality and with the greatest possible continuity, year after year. The grapes produced in this vineyard are vinified in compliance with the rules of a Chianti Rufina Riserva and the wine will be marked with this brand.

In this way, the attention to the territory is maximum.

Terraelectae wants to be a strongly identifying brand of origin but also a guarantee seal that demonstrates all the potential of the Rufina Apennine territory, which has always been an expression of elegant wines suitable for long aging.







HeartSine samaritan® PAD

SAM 350P



DEFIBRILLATORE

SAMARITAN

UNA SCELTA CONSAPEVOLE

EMD112 – Echoes Medical Division, divisione medica di Echoes Srl, nasce nel 2011 come rivenditore dei defibrillatori samaritan® PAD di HeartSine®, di cui diventa Main Importer a partire dal 2013.

Il nostro obiettivo è di salvare vite umane, fornendo articoli medicali e elettromedicali innovativi, tecnologicamente avanzati, con le migliori performance e garanzie tra quelli presenti nel mercato globale.

I nostri valori sono responsabilità, integrità, consapevolezza e crescita continua.

Siamo la scelta consapevole per la cardio protezione della vostra comunità.