

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 PUBBLICITA' - Prestampa e stampa: OPLAPRINT



BIEMME AUTO

Via Giovanni XXIII, 21
Borgo San Lorenzo (FI)

Orari di apertura:

Dal Lunedì al Venerdì 9:30 - 13:00 / 15:30 - 19:30
Sabato 9:30 - 12:30 / 15:00 - 18:30 Domenica chiuso

Tel. 055 8458984 • biemmeauto@live.it



SUZUKI SWIFT 1.2 HYBRID

Tua a **149 €** al mese
+MAXIRATA (Tan 6.70%)



SUZUKI VITARA 1.4 COOL

Tua a **199 €** al mese
+MAXIRATA (Tan 6.70%)



SUZUKI S-CROSS 1.4

Tua a **249 €** al mese
+MAXIRATA (Tan 6.70%)

HONDA ZR-V HEV Full Hybrid



PRESTAZIONI E STILE, IN
UN PACCHETTO ESCLUSIVO



In copertina: FOTO SCATTATA PER IL nuovo brand "L/W Mugello ink corp."
Credits: LOCUSWOMB
Foto a cura di: Oscar Covini

QUINTA EDIZIONE AUTUNNO 2023

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

DIRETTORI EDITORIALI:
Francesco Lucherini
Filippo Gurioli

GIORNALISTA e CO DIRETTORE:
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 & Valdisieve", Dott. in Comunicazione Pubblicitaria.

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

Alessia Benelli: Co direttore e 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 Sabato 8 Ottobre alle 12:45 dopo una mattinata dedicata alla raccolta delle olive!

ValleyLife

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

CONTATTO PER ABBONAMENTO:
329 9621165

6 Del primato del pensiero ideale
On the Primacy of Ideal Thought

8 Tra il siero e il faceto: l'elogio del commercio di prossimità
Between the Serious and the Facetious: the Praise of Proximity Commerce



10 Da Locuswomb arriva "Mugello ink corp."
From Locuswomb comes "Mugello ink corp."

16 Dino Campana: il più geniale e tormentato dei mugellani
Dino Campana: the Most Brilliant and Tormented of the Mugellans

22 Sculture di: Rocchi Simone a Scarperia e San Piero
Sculptures by: Rocchi Simone in Scarperia and San Piero

32 Panorami a colori che sanno di casa: "La Via degli Dei"
Views and Colors that Feel Like Home: "La Via Degli Dei"



48 A cena al Loft32 e si balla all'Ikebana: tutti entusiasti per la nuova apertura
Dinner at the Loft32 and Dancing at Ikebana: everyone is Enthusiastic about the New Opening

52 Il 28 e 29 Ottobre Borgo Divino torna in Mugello al Golf Club Poggio dei Medici
On 28 and 29 October Borgo Divino Returns to Mugello at the Poggio Dei Medici Golf Club

56 Il 7 Dicembre 2023 #festivalinthebox al Mugello Circuit
On 7 December 2023 #festivalinthebox at the Mugello Circuit



60 L'autunno goloso alla pasticceria Aurelio
A greedy Autumn at the Pasticceria Aurelio

72 Panificio, pasticceria, enoteca e catering: tutto il buono del Forno Fioravanti
Bakery, Pastry Shop, Wine Shop and Catering: All the Goodness of Forno Fioravanti

85 Il Bardiccio, la salsiccia tipica della Valdisieve
Bardiccio, the Typical Sausage of Valdisieve

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

SEGUICI SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:

f Valley Life - Mugello e Valdisieve

ig valleylife_mugello_valdisieve

PROSSIMA EDIZIONE
INVERNO 2023

Hai una passione, un'attività da promuovere o una storia da raccontare?

*PARTECIPA ANCHE TU
ALLA PROSSIMA EDIZIONE.*

INVERNO 2023



ValleyLife
MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA

INFORMAZIONE SPAZI E ABBONAMENTI

REDAZIONE, PUBBLICITÀ


Corso Matteotti, 56 - Borgo San Lorenzo (FI)
329 9621165 Filippo | 338 2211089 Francesco


RITIRA UNA COPIA GRATUITA

Orari Sede DIGIFLO:

Lunedì / Venerdì 9:30 - 13:00 / 15:00 - 19:00
Corso G. Matteotti, 52/53/56 - 50032 Borgo San Lorenzo (FI)

RIMANI AGGIORNATO SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:

 Valley Life - Mugello e Valdisieve

 valleylife_mugello_valdisieve



Del primato del pensiero ideale On the Primacy of Ideal Thought

DI SIMONE BANDINI



Giulietta: non ti farò aspettare. È come se fino ad allora debbano passare venti anni. Mi è passato di mente il motivo per cui ti ho richiamato.

Romeo: lascia che io rimanga fino a quando non saprai ricordarlo.

Giulietta: ma io vorrei dimenticarlo di nuovo, giacché tu resti, come mi sovvenga quanto ami la tua compagnia.

Romeo: ed io seguirò a restare qui per costringerti a non ricordare più nulla.

Estratto dalla 'Scena del Balcone', "Romeo e Giulietta", William Shakespeare (1597)

Il tempo dell'Amore è un tempo diverso: è il tempo dell'Idea, governato dal pensiero ideale: un tempo senza tempo, o per meglio dire un tempo assoluto, senza un inizio né una fine. Un tempo che non termina, che non muore, un tempo immortale, come l'anima – che non si disfa perché non è composta di parti, che non appartiene alla materia ma la sovrintende.

Il tempo dell'Idea, come quello dell'Amore, è il tempo di ciò che è Vero, Reale e Razionale. Non esiste infatti verità essenziale, ontologica, senza una consistenza sensibile ed emotiva e, viceversa, senza trasposizione ideale nel mondo della scelta e della possibilità. Come diceva Ludwig Wittgenstein a proposito dei limiti della logica: "Tu non puoi negare che sotto la tua scrivania ci sia un rinoceronte".

E dove si verifica questa consistenza, questo ponte simpatetico tra mondo reale/materiale e universo ideale/metafisico? Senza

Juliet: I won't fail. It feels like twenty years until then. I forgot why I called you back.

Romeo: I'll happily stand here until you remember.

Juliet: I shall forget what I was thinking so that you'll have to stay here, and I'll remember only how much I love your company.

Romeo: And I'll stay forever, having you forget forever, forgetting any other home but this.

Excerpt from the 'Balcony Scene', "Romeo and Juliet", William Shakespeare (1597)

The time of Love is a different time: it is the time of the Idea, governed by ideal thought: a timeless time, or rather an absolute time, without a beginning or an end. A time that does not end, that does not die, an immortal time, like the soul – which does not unravel because it is not composed of parts, because it does not belong to matter but supervises it.

The time of the Idea, like the one of Love, is the time of what is True, Real and Rational. In fact, there is no essential, ontological truth without a sensitive and emotional consistency and, vice versa, without ideal transposition into the world of choice and possibility. As Ludwig Wittgenstein said about the limits of logic: "You cannot deny that under your desk there is a rhinoceros".

And where does this consistency, this sympathetic bridge between the real/material world and the ideal/metaphysical universe occur? No doubt, for those who have been fortunate

dubbio alcuno, per chi è stato abbastanza fortunato, nell'essere pienamente innamorati, totalmente consacrati e dedicati alla donna – o chiaramente all'uomo, e qui non estenderò il concetto alle nuove categorie extra genere – della sua vita. In questo luogo si manifesta la condizione divina – che è perfetta unione, sincronia di anima e corpo: volontà e possibilità danzano in un abbraccio indissolubile al suono nirvanico di mantra lontanissimi. Come per le stelle spente, simbolo universale di una condizione finita, della materia che subisce la fine, l'annientamento, la morte – la luce di Amore continua di contro il suo viaggio.

Se l'Idea è immortale, Amore è la più grande e la più audace delle idee. O meglio è la forza non opponibile che conduce al governo 'superiore' della vita.

Dove si incontrano, dunque, libertà e necessità? In un amore corrisposto, la fortuna più grande che gli dèi hanno lasciato, o meglio dimenticato nel mondo degli uomini, prima di arroccarsi in cielo e lasciare in terra la pugna tragica di ambizioni, bramosie e piaceri. Ciò di cui è fatta la condizione umana – senza la prospettiva e il governo dell'Idea.

Nel suo "Ecce Homo" (1908), un ispiratissimo Federico Nietzsche in trance etico-estetica si lascia sfuggire tra le righe: "Luce diviene tutto ciò che afferro (ovvero amo, noi aggiungiamo), carbone ciò che lascio (e qui si tratta della perdita della condizione ideale, così come della perdita di Amore che consegna la vita al mondo elementare)".

Come un prodigio subitaneo, l'unione incommensurabile di spirito apollineo e dionisiaco (luce e fuoco) avviene in questo uomo del destino, assoluto per vocazione – che sa amare senza limite alcuno e per questo padroneggia il mistero alchemico dell'unione tra materia e spirito.

Tutto questo ci porta a dire: tutto ciò che davvero esiste, in senso assoluto, è solo Amore. Ciò che rimane fuori da questo cerchio è solo lotta, barbara e caotica, di elementi costitutivi del basso mondo.

enough, in being fully in love, totally consecrated and dedicated to the woman – or clearly to the man, and here I will not extend the concept to the new extra gender categories – of his/her life. In this place the divine condition is manifested – which is perfect union, synchrony of soul and body: will and possibility dance in an indissoluble embrace to the nirvanic sound of distant mantras. As for the extinguished stars, universal symbol of a finite condition, of matter that undergoes the end, annihilation, death – the light of Love continues against its journey.

If the Idea is immortal, Love is the greatest and boldest of ideas. Or rather it is the unopposable force that leads to the 'higher' government of life.

Where, then, do freedom and necessity meet? In every required love, the greatest fortune that the Gods have left us, or rather forgotten in our world, before entrenching themselves in heaven and leaving on earth the tragic battle of ambitions, longings and pleasures. What the human condition is made of – without the perspective and governance of the Idea.

In his "Ecce Homo" (1908), a very inspired Federico Nietzsche in ethical-aesthetic trance lets slip between the lines: "Light becomes everything I grasp (that is, 'I love', we add), I coal what I leave (and here is the question of the loss of an ideal condition, as well as the loss of Love that surrenders to the elementary world)".

Like a sudden prodigy, the immeasurable union of Apollonian and Dionysian spirit (light and fire) takes place in this man of destiny, absolute by vocation – who knows how to love without limit and for this reason masters the alchemical mystery of the union between matter and spirit.

All this leads us to say: everything that really exists, in an absolute sense, is only Love. What remains outside this circle is only a barbaric and chaotic struggle through the elements of the low world.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Blink 182, "One More Time"



TRA IL SERIO E IL FACETO: L'ELOGIO DEL COMMERCIO DI PROSSIMITA'

BETWEEN THE SERIOUS AND THE FACETICAL: THE PRAISE OF PROXIMITY COMMERCE

DI ALESSIA BENELLI



C'è chi odia le poste, chi andare in banca, chi dal commercialista, chi dall'avvocato, chi dai parenti... e poi ci sono gli 'spesafobici' come la sottoscritta, che odiano andare al supermercato. C'è da dire che questi giganteschi negozi hanno i loro punti di forza inconfutabili: un'offerta vastissima, creano numerosi posti di lavoro, permettono di trovare i più svariati prodotti in un unico luogo ... Sono sicuramente una conquista della nostra società del consumo. Però per chi, come la sottoscritta, non vede l'ora di tornare in Mugello per godersi un po' di relax dopo una giornata lavorativa, questi luoghi diventano una trappola fisica e psicologica. Mi direte, ma perché non eviti di andarci? Evito i supermercati come la peste ma, inutile girarci attorno, sono indispensabili. Quando è possibile vado in uno dei numerosi negozi di prossimità ancora presenti nei nostri centri storici. Qui si respira una atmosfera di casa, ma serve tempo perché in un unico rivenditore non troverai male tutto quello che ti serve, Ecco una lista, tra il serio ed il faceto, del perché è così seccante

There are those who hate the post office, some going to the bank, some to the accountant, some to the lawyer, some to relatives... and then there are the 'spend-phobics' like myself, who hate going to the supermarket. It must be said that these gigantic shops have their irrefutable strengths: a vast offering, creating numerous jobs, allowing you to find the most varied products in one place... They are certainly an achievement of our consumer society. However, for those who, like myself, can't wait to return to Mugello to enjoy a bit of relaxation after a working day, these places become a physical and psychological trap. You will tell me, why don't you avoid going there? I avoid supermarkets like the plague but, no need to beat around the bush, they are essential. When possible I go to one of the numerous local shops still present in our historic centres. Here you can feel a homely atmosphere, but it takes time because you won't find everything you need in a single retailer, Here is a list, half-jokingly, of why it is so annoying to have

do ver andare al supermercato per una persona che fa il pendolare e può rifornirsi in questi negozi solo in determinati orari (di solito dalle 18 e 30 in poi oppure il sabato).

Numero uno: il parcheggio. Agli orari in cui può andare un pendolare, i parcheggi dei supermercati sono sempre pieni.

Numero due: la ricerca del carrello. A quell'ora non se ne trova uno neanche a piangere. Vai in direzione delle file di carrelli, ovviamente quelli più vicini alla tua auto non sono più disponibili. A questo punto ti convinci che tutta la spesa entrerà nei 'carrellini' di plastica. Niente di più sbagliato perché ovviamente se vai al supermercato devi comprare qualcosa di più del pane e il latte.

Numero tre: il freddo polare del banco frigo. Il gelo pazzesco che ti avvolge appena entri nel super e che rischia ogni volta, soprattutto quando fuori sono 40 gradi, di farti venire una sincope.

Numero quattro: troppa, troppa scelta. Al supermercato trovi 300 tipi di pasta, formaggi, sughi pronti, yogurt... È troppo difficile, è impossibile sapere quale sia il migliore o quale possa piacerti di più nonostante le martellanti pubblicità.

Numero cinque: le code, inevitabili se vai dopo le 18 e 30. Al supermercato è tutto una coda, bisogna fare la coda al banco della gastronomia, a quello del macellaio, a quello del pane, a quello del pesce... E poi alla cassa! Quindi, non solo devi pagare, ma devi anche fare la coda per farlo.

In conclusione, in Mugello abbiamo tanti negozi storici che sono stati capaci di rinnovarsi costantemente pur mantenendo la tradizionalità che li contraddistingue. E poi ci sono i supermercati, che fortunatamente non hanno invaso il nostro commercio, e che sono capaci di offrirti tutto ciò di cui avete bisogno. Si può dire, al di là della lista degli spesa-fobici, che è stata mantenuta una giusta via di mezzo tra la Grande distribuzione e il commercio di prossimità: una situazione che, purtroppo, non possiamo riscontrare in tutto il Fiorentino.

to go to the supermarket for a person who commutes and can only stock up in these shops at certain times (usually from 6.30 pm onwards or on Saturdays).

Number one: parking. At times when a commuter can go, supermarket car parks are always full.

Number two: the cart search. At that hour you can't even find one crying. Go in the direction of the rows of carts, obviously the ones closest to your car are no longer available. At this point you convince yourself that all the shopping will fit into the plastic 'trolleys'. Nothing could be more wrong because obviously if you go to the supermarket you have to buy something more than bread and milk.

Number three: the freezing cold of the refrigerated counter. The crazy cold that envelops you as soon as you enter the super and that risks giving you syncope every time, especially when it's 40 degrees outside.

Number four: too much, too much choice. In the supermarket you can find 300 types of pasta, cheeses, ready-made sauces, yogurt... It's too difficult, it's impossible to know which is the best or which you might like best despite the constant advertising.

Number five: the queues, inevitable if you go after 6.30pm. At the supermarket it's all a queue, you have to queue at the delicatessen counter, at the butcher's counter, at the bread counter, at the fish counter... And then at the checkout! So, not only do you have to pay, but you also have to queue to do so.

In conclusion, in Mugello we have many historic shops that have been able to constantly renew themselves while maintaining the tradition that distinguishes them. And then there are the supermarkets, which fortunately have not invaded our trade, and which are capable of offering you everything you need. It can be said, beyond the phobic shopping list, that a happy medium has been maintained between large-scale retail trade and local trade: a situation which, unfortunately, we cannot find throughout the Florentine area.





della parte ispanica) e quello Trap (la moderna continuazione dell'hip hop). Mescolandole insieme si ottiene un connubio di "new gangsta trend". Il volto coperto da un passamontagna, i tatuaggi in vista e le vestibilità oversize con scritte di impatto sociale fanno da apripista e ricreano sul nostro territorio atmosfere da ghetto di oltreoceano. Un impatto talmente potente che va oltre, diventando pura moda e denunciando il movimento attuale del "solo apparire". In contrasto al dominio dell'apparenza, questa tendenza si caratterizza anche nel coprirsi il volto. Un trend lanciato qualche anno fa da Kanye West e ripreso da un altro artista internazionale della Trap, Travis Scott; una tendenza che sta spopolando e sdoganando anche nei fast fashion store europei.

Questa commistione tra moda, tendenze ed arte è dovuta alla personalità del fondatore di Locuswomb. Massimo, infatti, ha sempre avuto una spiccata passione per tutto ciò che riguarda i movimenti subculturali (da intendersi come un insieme di tendenze che non sono condivise dal mainstream) parallelamente a quelli patinati.

Uscito dalle scuole superiori ha aperto un vintage store e ufficio stile, dove faceva ricerca per i designer di alta moda. "Quella esperienza - ricorda Massimo - mi ha permesso di capirne i meccanismi e come nascono le tendenze".

L'amore per il mondo dei tatuaggi, invece, è stato un colpo di fulmine. "Fin da piccolo ero affascinato dai tatuaggi dei

Cholo/Chicano movement (the Hispanic part) and the Trap movement (the modern continuation of hip hop). By mixing them together you get a combination of "new gangsta trend". The face covered by a balaclava, the visible tattoos and the oversized fits with social impact writings lead the way and recreate overseas ghetto atmospheres in our territory. Such a powerful impact that it goes beyond, becoming pure fashion and denouncing the current movement of "just appearing". In contrast to the dominance of appearance, this tendency is also characterized by covering the face. A trend launched a few years ago by Kanye West and taken up by another international Trap artist, Travis Scott; a trend that is becoming popular and popular even in European fast fashion stores.

This commision between fashion, trends and art is due to the personality of the founder of Locuswomb. Massimo, in fact, has always had a strong passion for everything related to subcultural movements (to be understood as a set of trends that are not shared by the mainstream) in parallel with the glossy ones.

After high school he opened a vintage store and style office, where he did research for high fashion designers. "That experience - recalls Massimo - allowed me to understand the mechanisms and how trends arise".

The love for the world of tattoos, however, was love at first sight. "Since I was little I was fascinated by the tattoos of the older ones I saw in the neighborhood where I grew up,



DA LOCUSWOMB ARRIVA "MUGELLO INK CORP."

LOCUSWOMB FESTEGGIA I DUE ANNI DI ATTIVITA' LANCIANDO
UN NUOVO CONCEPT BRAND

FROM LOCUSWOMB COMES "MUGELLO INK CORP."

LOCUSWOMB CELEBRATES TWO YEARS OF ACTIVITY BY LAUNCHING A NEW CONCEPT BRAND

A CURA DI ALESSIA BENELLI

Locuswomb festeggia due anni di apertura ad Ottobre e ha deciso di farlo lanciando un nuovo brand "L/W Mugello ink corp." Locuswomb può essere definito un concept store orientato al mondo del tatuaggio; ma non è corretta neanche questa dicitura.

Sarebbe preferibile definirlo un concentrato di creatività in cui il tatuaggio diventa il filo conduttore di ogni attività. Il 'Locus' è un crocevia di artisti del tatuaggio, del piercing e di creativi di moda, musica e grafica, per questo motivo il fondatore del negozio/studio di Barberino del Mugello, Massimo Miai, ha voluto inserire la parola corp. (cioè l'abbreviazione di corporation).

Locuswomb è un luogo unico in Mugello ed in generale in tutta Firenze e per celebrare questa unicità è nato il sottobrand che contiene il nome della zona in cui si trova, appunto il Mugello. La prima collezione per il lancio del marchio è ispirata alle sottoculture americane, il movimento cholo/chicano (quello

Locuswomb celebrates two years of opening on October and has decided to do so by launching a new brand "L/W Mugello ink corp." Locuswomb can be defined as a concept store oriented towards the world of tattooing; but this wording is not correct either.

It would be preferable to define it as a concentration of creativity in which the tattoo becomes the common thread of every activity. The 'Locus' is a crossroads of tattoo and piercing artists and fashion, music and graphics creatives, for this reason the founder of the shop/studio in Barberino del Mugello, Massimo Miai, wanted to insert the word corp. (i.e. the abbreviation of corporation).

Locuswomb is a unique place in Mugello and in general throughout Florence and to celebrate this uniqueness the sub-brand was born which contains the name of the area in which it is located, precisely Mugello. The first collection to launch the brand is inspired by American subcultures, the



più grandi che vedevo nel quartiere dove sono cresciuto, poi quando ho compiuto 18 anni sono corso a farmene uno - spiega -. Da lì, ho iniziato a frequentare gli studi fiorentini. Quello che mi attraeva maggiormente era sì la tecnica artistica, ma soprattutto l'atmosfera che si respirava nei laboratori.

Quella che noi chiamiamo la 'vita da studio', ovvero la ricerca storica, culturale, sociale, tecnica e stilistica che porta alla vera e propria realizzazione del tatuaggio. Una ricerca che si trasforma in un percorso infinito, che per me è impagabile. Avevo sempre avuto una propensione per il disegno ma non mi sarei mai aspettato di diventare un tatuatore professionista, per me era una cosa magica, quasi impossibile da raggiungere".

Oggi Massimo è un artista riconosciuto a livello nazionale ed è considerato uno dei maggiori esponenti dello stile che lo rappresenta, quello religioso, che lui ha riadattato però, alla storia e cultura italiana ribattezzandolo "Italian Religious Tattoo."

then when I turned 18 I ran to get one - he explains -. From there, I started attending Florentine studies. What attracted me most was the artistic technique, but above all the atmosphere that could be felt in the laboratories.

What we call the 'studio life', that is, the historical, cultural, social, technical and stylistic research that leads to the actual creation of the tattoo. A search that turns into an infinite journey, which for me is priceless. I had always had a propensity for drawing but I never expected to become a professional tattoo artist, for me it was a magical thing, almost impossible to achieve".

Today Massimo is a nationally recognized artist and is considered one of the greatest exponents of the style that represents him, the religious one, which he has however adapted to Italian history and culture, renaming it "Italian Religious Tattoo."

"Ho studiato a lungo (e continuo a farlo) per creare uno stile che mi contraddistinguesse - ci racconta -. Sono da sempre appassionato di iconografia religiosa e affascinato da tutta la simbologia che nasce dalle sette segrete e i movimenti minori (che si collega alla mia passione per le subculture). In particolare sono attratto dai simboli della Divina Commedia. Mi sono inserito in una categoria già esistente, quella del black and grey legata allo stile religioso, ma non volevo ricreare disegni già esistenti, volevo dar loro una mia riconoscibilità.

L'arte sacra è una costante del nostro Paese, fa parte della nostra quotidianità. Per esempio, basta uscire di casa e ci imbattiamo in un tabernacolo. Ho quindi voluto riportare nel tatuaggio uno 'stile italiano' che spesso non viene mai identificato ma che esiste da sempre". Massimo è un vero professionista del tatuaggio, infatti la sua manualità gli ha permesso di specializzarsi anche nel tatuaggio realistico e del fineline.

"I studied for a long time (and continue to do so) to create a style that would distinguish me - he tells us -. I have always been passionate about religious iconography and fascinated by all the symbolism that arises from secret sects and minor movements (which connects to my passion for subcultures). In particular I am attracted by the symbols of the Divine Comedy. I inserted myself into an already existing category, that of black and gray linked to the religious style, but I didn't want to recreate existing designs, I wanted to give them my own recognizability.

Sacred art is a constant in our country, it is part of our everyday life. For example, we just leave the house and we come across a tabernacle. I therefore wanted to bring back to the tattoo an 'Italian style' which is often never identified but which has always existed." Massimo is a true tattoo professional, in fact his manual skills have also allowed him to specialize in realistic and fineline tattooing.





LOCUSWOMB
tattoo space



In Locuswomb ha costruito una 'corporation' di tattoo artist capaci di realizzare ogni stile dal classico traditional/old School, al giapponese, il lettering, il tribale, il realistico, l'illustrativo, lo stile grafico, il geometrico, l'ornamentale fino al contemporaneo con tutte le sue sottocategorie.

Inoltre Locuswomb è il primo studio a riunire esperti di handpoke, ovvero, la tecnica che vede la realizzazione a mano senza l'uso della macchinetta.

Ogni anno, a Giugno, viene organizzato "Tecniche Imperfette" un festival handpoke che nel 2024 arriverà alla terza edizione. Un'iniziativa resa possibile dallo spazio poliedrico in cui si trova lo studio. "Qui al LocusWomb - spiega Miai - ho ricreato l'ambiente che mi ha fatto innamorare dei tatuaggi (portandolo ad un livello successivo e attuale), e che voglio trasmettere e condividere con tutti coloro che passano da questo spazio. Il festival è un connubio di arte, tatuaggio e musica che rappresenta appieno questo concetto".

Tante le news pronte per il 2024 che confermano la duttilità e la passione del tattoo/concept. Tra le altre iniziative, Massimo lancerà "Wombcast", un podcast che strizza l'occhio al tatuaggio ma con una visione contemporanea, e saranno organizzati diversi seminari mirati ad approfondire la tecnica dei vari stili.

A questo punto non vi rimane che passare da Locuswomb per festeggiare il suo secondo compleanno!

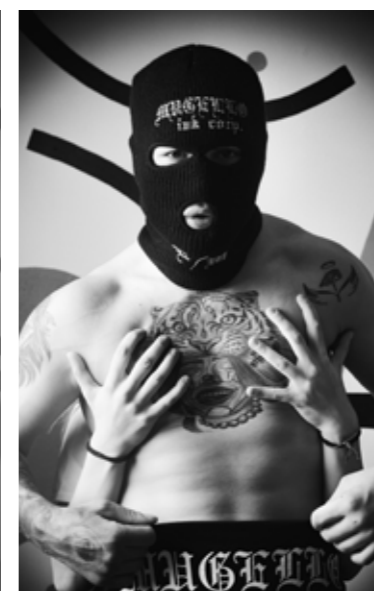
In Locuswomb he has built a 'corporation' of tattoo artists capable of creating every style from the classic traditional/old school, to Japanese, lettering, tribal, realistic, illustrative, graphic style, geometric, ornamental up to to the contemporary with all its subcategories.

Furthermore, Locuswomb is the first studio to bring together experts in handpoke, that is, the technique that involves making it by hand without the use of a machine.

Every year, in June, "Tecniche Imperfette" is organized, a handpoke festival which will reach its third edition in 2024. An initiative made possible by the multifaceted space in which the studio is located. "Here at LocusWomb - explains Miai - I have recreated the environment that made me fall in love with tattoos (taking it to the next and current level), and which I want to convey and share with all those who pass through this space. The festival is a combination of art, tattoo and music that fully represents this concept."

Lots of news ready for 2024 which confirm the flexibility and passion of the tattoo/concept. Among other initiatives, Massimo will launch "Wombcast", a podcast that winks at tattooing but with a contemporary vision, and several seminars will be organized aimed at deepening the technique of the various styles.

At this point all you have to do is stop by Locuswomb on to celebrate its second birthday!



 www.locuswomb.com



Locus Womb
Via del Lago, 31 - Uscita A1
Barberino di Mugello (FI)

Tel. 055 19850744
Mail: info@locuswomb.com
 [locuswomb](https://www.instagram.com/locuswomb)

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria



CENTROSTUDI-CAMPANIANI-MARRADI-DINO-CAMPANA

DINO CAMPANA: IL PIU' GENIALE E TORMENTATO DEI MUGELLANI

DINO CAMPANA: THE MOST BRILLIANT AND TORMENTED OF THE MUGELLANS

DI ALESSIA BENELLI

Dino Campana è considerato uno dei poeti italiani più importanti di inizio Novecento.

Nato nel 1885 a Marradi era figlio di Giovanni Campana, maestro elementare, e di Francesca Luti, detta Fanny, donna severa e molto credente, attaccata in modo morboso al figlio Manlio, fratello minore di Dino. Finiti il ginnasio presso i Salesiani e il liceo a Faenza, studiò chimica a Bologna e Firenze, manifestando l'incapacità di adattarsi alla normalità, preferendo viaggiare dapprima in

Dino Campana is considered one of the most important Italian poets of the early twentieth century.

Born in 1885 in Marradi, he was the son of Giovanni Campana, an elementary school teacher, and Francesca Luti, known as Fanny, a severe and very religious woman, morbidly attached to her son Manlio, Dino's younger brother. After finishing high school at the Salesians and high school in Faenza, he studied chemistry in Bologna and Florence, showing an inability to adapt to normality, preferring to travel

Italia e in seguito all'estero, coltivando la passione letteraria. A ventuno anni, nel settembre del 1906, venne ricoverato per la prima volta nel manicomio di Imola ricevendo la diagnosi di demenza precoce. Tra il 1916 e il 1917 ebbe una storia d'amore tormentata e intensa con la scrittrice Sibilla Aleramo, terminata in seguito al temperamento sempre più incoerente e violento del poeta. Nel 1917 fu arrestato a Novara per vagabondaggio, e il 28 gennaio fu internato all'Ospedale psichiatrico "Castel Pulci" dove rimase sino alla morte, nel 1932. Durante il suo soggiorno in manicomio Campana ebbe spesso

first in Italy and then abroad, cultivating his literary passion. At the age of twenty-one, in September 1906, he was admitted to the Imola mental hospital for the first time and was diagnosed with early dementia. Between 1916 and 1917 he had a tormented and intense love affair with the writer Sibilla Aleramo, which ended following the poet's increasingly inconsistent and violent temperament. In 1917 he was arrested in Novara for vagrancy, and on 28 January he was interned at the "Castel Pulci" psychiatric hospital where he remained until his death in 1932.



Sibilla Aleramo

degli sprazzi di lucidità: desiderava uscire da quel luogo, ma non per riprendere la letteratura, ormai abbandonata (non scriveva più da tempo) ma per poter lavorare e guadagnare. Alla fine del febbraio del 1932 si ferì, probabilmente tentando di scavalcare la recinzione dell'ospedale: pochi giorni dopo morì di setticemia.

Dino Campana è considerato da molti il "poeta visionario" italiano per eccellenza. Per lui la poesia è un mezzo per riuscire ad affermare la propria libertà.

Nel 1913 affiderà il manoscritto dei *Canti Orfici*, la sua maggiore opera, a Soffici e Papini che però lo smarrirono. Campana lo riscriverà ricostruendolo a memoria e lo pubblicherà l'anno seguente. L'opera verrà accolta favorevolmente dalla critica. Come per la sua vita, vagabonda e anarchica, caratterizzata dalla irrefrenabile smania del viaggio, anche la poetica di Campana ha come tema centrale il viaggio, onirico o reale. E' dapprima in Mugello che compie i suoi viaggi a piedi o con mezzi di fortuna alla ricerca della 'sua verità'. Sull'appennino tosco-romagnolo esistono dei percorsi segnati che ripercorrono i cammini che fece il poeta. Si tratta del 'Viaggio dell'Amore' e del 'Pellegrinaggio alla Verna'.

IL VIAGGIO DELL'AMORE - Sibilla Aleramo scrisse a Dino Campana il 10 giugno 1916 dopo aver letto i 'Canti Orfici'. La poetessa si trovava allora nella "Villa La Topaia" a Borgo San Lorenzo in villeggiatura, mentre Campana alloggiava al Barco - Rifredo (Firenzuola) stazione climatica per rimettersi in salute.

During his stay in the mental hospital, Campana often had flashes of lucidity: he wanted to leave that place, but not to resume literature, which had now been abandoned (he had not written for some time) but to be able to work and earn money. At the end of February 1932 he injured himself, probably trying to climb over the hospital fence: a few days later he died of septicemia.

Dino Campana is considered by many to be the Italian "visionary poet" par excellence. For him poetry is a means of being able to assert one's freedom.

In 1913 he entrusted the manuscript of the *Canti Orfici*, his greatest work, to Soffici and Papini who however lost it. Campana will rewrite it, reconstructing it from memory and publish it the following year. The work will be favorably received by critics.

As with his life, a wanderer and anarchist, characterized by the unstoppable desire for travel, Campana's poetics also have travel, dreamlike or real, as its central theme. It was first in Mugello that he made his journeys on foot or with makeshift vehicles in search of 'his truth'. On the Tuscan-Romagna Apennines there are marked routes that retrace the paths that the poet took. These are the 'Journey of Love' and the 'Pilgrimage to La Verna'.

THE JOURNEY OF LOVE - Sibilla Aleramo wrote to Dino Campana on 10 June 1916 after reading the 'Orphic Songs'. The poetess was then in the "Villa La Topaia" in Borgo San Lorenzo on holiday, while Campana was staying at the Barco - Rifredo



Casetta Tiara

Dopo lo scambio epistolare i due si incontrarono proprio al Barco la mattina del 3 agosto 1916. Qui divampò l'amore e la passione tra i due: una magnifica e disperata storia d'amore nata nella solitudine dei boschi del Mugello. I due amanti si incontrarono di nuovo tra agosto e settembre per oltre 20 giorni a Casetta di Tiara (Palazzuolo sul Senio). I due arrivarono a Casetta di Tiara sicuramente attraversando la splendida Valle d'Inferno ed è altrettanto probabile che Campana rientrò a Marradi passando per Palazzuolo sul Senio. Il percorso proposto ai camminatori (che va da Barco a Palazzuolo sul Senio) richiede circa 11 ore di cammino.

(Firenzuola) health resort to get back to health. After the exchange of letters, the two met at the Barco on the morning of 3 August 1916. Here love and passion flared up between the two: a magnificent and desperate love story born in the solitude of the Mugello woods. The two lovers met again between August and September for over 20 days in Casetta di Tiara (Palazzuolo sul Senio). The two arrived at Casetta di Tiara certainly crossing the splendid Valle d'Inferno and it is equally probable that Campana returned to Marradi passing through Palazzuolo sul Senio. The route proposed to walkers (which goes from Barco to Palazzuolo sul Senio) requires approximately 11 hours of walking.

IL PELLEGRINAGGIO ALLA VERNA - Verso la metà del 1910 Campana, dopo anni di vagabondaggi tra Bologna, Firenze, Parigi e l'Argentina, ritornò a Marradi. A settembre - ottobre di quell'anno risale il "pellegrinaggio" a piedi da Marradi alla Verna: è in quella occasione che stende il "diario di viaggio".

Le tappe del viaggio, descritte con prosa poetica nei Canti Orfici sono le seguenti: Marradi - le Scalelle - Campigno - Castagno d'Andrea - Falterona - Campigna - Stia - La Verna e ritorno.

Il percorso proposto oggi va da Marradi a Stia seguendo le tappe del brano dei Canti Orfici "La Verna". Da Marradi è possibile raggiungere Stia con uno straordinario itinerario montano che percorre valli e crinali del Mugello entrando poi nel cuore del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna.

Da Stia Campana si diresse alla Verna seguendo, probabilmente, il fondovalle del Casentino, attualmente poco gratificante da un punto di vista escursionistico. Per questo motivo si è scelto di interrompere il Trekking del pellegrinaggio a Stia.

L'intero percorso può essere diviso in quattro tappe visto che è possibile pernottare a San Godenzo, nelle vicinanze del Passo del Muraglione, a Castagno d'Andrea, a Campigna e a Stia.



Casa natale a Marradi

THE PILGRIMAGE TO LA VERNA - Towards the middle of 1910 Campana, after years of wandering between Bologna, Florence, Paris and Argentina, returned to Marradi. The "pilgrimage" on foot from Marradi to Verna took place in September - October of that year: it was on that occasion that he wrote the "travel diary".

The stages of the journey, described with poetic prose in the Canti Orfici are the following: Marradi - le Scalelle - Campigno - Castagno d'Andrea - Falterona - Campigna - Stia - La Verna and return.

The route proposed today goes from Marradi to Stia following the stages of the Canti Orfici song "La Verna". From Marradi it is possible to reach Stia with an extraordinary mountain itinerary that passes through the valleys and ridges of the Mugello, then entering the heart of the Casentino Forest National Park, Monte Falterona and Campigna.

From Stia Campana he headed towards Verna, probably following the Casentino valley floor, currently not very rewarding from a hiking point of view. For this reason it was decided to interrupt the pilgrimage trek to Stia.

The entire route can be divided into four stages as it is possible to stay overnight in San Godenzo, near the Muraglione Pass, in Castagno d'Andrea, in Campigna and in Stia.

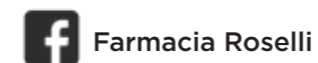
Beauty Friday

nel nuovo make-up corner



FARMACIA
ROSELLI
Borgo San Lorenzo (Fi)

Sono iniziati gli appuntamenti gratuiti di consulenza e trattamento di dermocosmesi e make-up
SCOPRI TUTTI GLI EVENTI DEDICATI ALLA TUA BELLEZZA.
RIMANI AGGIORNATA SU I NOSTRI PROFILI SOCIAL





LAVACCHINI ABBIGLIAMENTO DAL 1909

LAVACCHINI CLOTHING SINCE 1909

A CURA DELLA REDAZIONE

È proprio una bella storia quella di Abbigliamento Lavacchini. Un vero e proprio emblema di tradizione e stile nel mondo della moda a Scarperia e San Piero. Con una storia che inizia nel lontano 1909, questo negozio ha attraversato generazioni, offrendo sempre la migliore esperienza di shopping e un'ampia gamma di capi selezionati per soddisfare il gusto di vestire bene.

Come ci racconta Marco, che oggi gestisce il negozio insieme alla sorella Irene e con sei dipendenti: "Il mio bisnonno paterno andava con il barroccio dell'epoca a vendere la stoffa a metraggio nelle case dei contadini". Poi, il salto, con l'apertura di un punto vendita in piazzetta Cambray-Digny al quale, negli anni Settanta, si è sommato lo spazio più ampio di via del Pignone. «Da noi si trova un po' di tutto – racconta - Si va dal pronto moda della fascia più economica ai capi di marca, più costosi. Prima qui in paese c'erano sei attività del nostro settore. Ora invece siamo rimasti gli unici. Per questo abbiamo via via dovuto estendere la vendita a tutte le categorie merceologiche»

La storia di questo negozio è intrecciata con quella del paese, rappresentando un punto di riferimento per i residenti e una meta ambita per i visitatori. Fin dall'inizio, il negozio si è concentrato sull'offrire una selezione di abbigliamento di alta qualità per uomo, donna e bambino, con un'attenzione particolare ai dettagli e ai tessuti pregiati.

Con il passare degli anni, Abbigliamento Lavacchini ha ampliato la propria offerta per rispondere alle mutevoli tendenze e alle esigenze dei suoi clienti affezionati. Il negozio è diventato una vera e propria destinazione per gli

The story of Abbigliamento Lavacchini is truly a beautiful one. A genuine emblem of tradition and style in the world of fashion in Scarperia and San Piero. With a history that dates back to 1909, this store has spanned generations, always offering the best shopping experience and a wide range of carefully selected garments to satisfy the taste for dressing well.

As Marco, who now runs the store together with his sister Irene and six employees, tells us: "My paternal great-grandfather used to go around with the horse-drawn carriage of the time to sell fabric by the meter to the farmers' homes." Then came the leap, with the opening of a retail store in Piazzetta Cambray-Digny, to which, in the 1970s, the larger space on Via del Pignone was added. "We have a bit of everything here," he continues. "From budget-friendly ready-to-wear fashion to high-end branded pieces. In the past, there were six businesses like ours in town. Now we are the only ones left. That's why we gradually expanded our product range to cover all categories of merchandise."

The history of this store is intertwined with that of the town, serving as a reference point for residents and a coveted destination for visitors. From the beginning, the store has focused on offering a selection of high-quality clothing for men, women, and children, with special attention to details and fine fabrics.

Over the years, Abbigliamento Lavacchini has expanded its offerings to respond to changing trends and the needs of its loyal customers. The store has become a true destination for fashion and style enthusiasts, offering

amanti della moda e dello stile, offrendo una vasta gamma di marchi di prestigio e collezioni che spaziano dal classico all'avanguardia.

Oltre all'abbigliamento, uno dei punti di forza del negozio è il reparto dedicato all'intimo, alla merceria e alla biancheria. Qui possiamo trovare una vasta selezione di intimo di qualità, adatto a soddisfare ogni gusto e necessità. La merceria offre una varietà di accessori e forniture per sartoria, mentre la biancheria da letto e per la casa propone materiali morbidi e raffinati che aggiungono un tocco di eleganza e comfort agli ambienti domestici. Ma non è tutto! Abbigliamento Lavacchini vanta anche un reparto dedicato alle reti e ai materassi italiani, ideali per garantire un riposo rigenerante e un comfort senza pari durante le ore notturne.

Ciò che rende Abbigliamento Lavacchini davvero unico è l'attenzione alla propria committenza: il personale del negozio è altamente preparato e sempre disponibile a offrire consigli personalizzati, al fine di poter scegliere capi e accessori che esaltino individualità e stile personale. L'atmosfera accogliente e familiare del negozio crea un ambiente piacevole per lo shopping, dove ci si sente come a casa.

Se siete alla ricerca di un'esperienza di shopping unica, desiderate vestire tutta la famiglia con gusto e comodità o cercate prodotti per la casa di qualità superiore, Abbigliamento Lavacchini è la scelta perfetta. La storia di questo negozio parla di passione, eleganza e dedizione al cliente, valori che rendono ogni visita un'esperienza indimenticabile. Venite a scoprire l'eleganza senza tempo di questa boutique, un luogo dove la moda prende vita e l'arte del vestire incontra la tradizione.

a wide range of prestigious brands and collections that span from classic to cutting-edge.

In addition to clothing, one of the store's strengths is the section dedicated to lingerie, haberdashery, and linens. Here, you can find a vast selection of quality underwear suitable to satisfy every taste and need. The haberdashery offers a variety of sewing accessories and supplies, while the bedding and home section offers soft and refined materials that add elegance and comfort to home environments.

But that's not all! Abbigliamento Lavacchini also boasts a department dedicated to Italian mattresses and bed bases, ideal for ensuring restful sleep and unparalleled comfort during the night.

What truly makes Abbigliamento Lavacchini unique is its attention to its customers: the store's staff is highly knowledgeable and always available to provide personalized advice, so you can choose garments and accessories that enhance individuality and personal style. The welcoming and family-like atmosphere of the store creates a pleasant shopping environment where you feel right at home.

If you're looking for a unique shopping experience, want to dress your whole family with taste and comfort, or are seeking high-quality home products, Abbigliamento Lavacchini is the perfect choice. The story of this store speaks of passion, elegance, and dedication to the customer, values that make every visit an unforgettable experience. Come discover the timeless elegance of this boutique, a place where fashion comes to life, and the art of dressing meets tradition.



Abbigliamento Lavacchini

Via del Pignone 10/B - Scarperia e San Piero (Fi)

Orari: Lunedì: 15.30-19.30

Martedì > Sabato 9.00-13.00/15.30-19.30 Domenica Chiuso

Tel. 055 848059



Abbigliamento Lavacchini



abbigliamento_lavacchini



Sculture di: **Rocchi Simone**
Scarperia e San Piero (Fi)

UN PARADISO DI CANAPA LEGALE? NE ABBIAMO UNO IN MUGELLO!

A LEGAL HEMP PARADISE?
WE HAVE ONE IN MUGELLO!

A CURA DELLA REDAZIONE

La Florence Hills Hemp nasce nel 2013 quando ancora l'interesse per la canapicoltura era molto basso. Giulia e Matteo dell'agriturismo "La Topaia" a Borgo San Lorenzo hanno avuto tutto il tempo per conoscere i segreti di questa pianta millenaria e riuscire così a differenziarsi.

Giulia e Matteo volevano ampliare i loro interessi oltre alla loro attività ricettiva, spinti dalla voglia di innovare hanno così allargato il loro interesse verso le infiorescenze e le estrazioni di olio al CBD. Così nelle colline del Mugello, ai piedi dell'Appennino Tosco-Emiliano, possiamo oggi ammirare un bellissimo terreno di coltivazione di Canapa, nei pressi del loro agriturismo "La Topaia", circondato da vigne e campi di grano. L'azienda sente propria la missione di dare una nuova spinta alla coltivazione della canapa, rispettando ma innovando la tradizione del territorio e cercando di sensibilizzare il mercato contro la demonizzazione di questa straordinaria pianta.

COME AVVIENE LA COLTIVAZIONE?

La Florence Hills Hemp proviene da coltivazioni di canapa industriale certificata, coltivata in campo aperto. Ogni fiore

Florence Hills Hemp was born in 2013 when interest in hemp farming was still very low. Giulia and Matteo from the agriturismo 'La Topaia' in Borgo San Lorenzo had plenty of time to learn the secrets of this ancient plant and differentiate themselves.

Giulia and Matteo wanted to expand their interests beyond their hospitality business, and driven by a desire to innovate, they ventured into the cultivation of hemp flowers and CBD oil extractions. So, in the hills of Mugello, at the foot of the Tuscan-Emilian Apennines, we can now admire a beautiful hemp cultivation field near their agriturismo 'La Topaia,' surrounded by vineyards and wheat fields.

The company takes on the mission of revitalizing hemp cultivation, respecting and innovating the local tradition, and aiming to raise awareness against the demonization of this remarkable plant.

HOW IS THE CULTIVATION DONE?

Florence Hills Hemp comes from certified industrial hemp cultivation in open fields. Every flower is produced naturally,



è prodotto naturalmente, raccolto e lavorato a mano per garantire l'alta qualità del prodotto e per conservarne tutti gli aromi.

Comprare direttamente dal produttore, garantisce un prodotto più sicuro e meno caro! La Florence Hills Hemp è fornitore di infiorescenze certificate di qualità. Può quindi fornire grandi quantitativi a prezzi competitivi.

Il prodotto erogato dall'azienda non è da considerarsi sostanza stupefacente perché il contenuto di principio attivo non è idoneo a produrre effetti droganti. Non contiene ingredienti o componenti che possano risultare pregiudizievoli per la salute umana. Il produttore e il distributore non rispondono tuttavia di un uso scorretto del prodotto.

L'azienda vende prodotti che in vari formati 1g, 2g e 10g

Propone due tipi di infiorescenze:

- Outdoor coltivate in campo aperto
- Indoor coltivate in serra

Il trinciato proviene da piccoli fiori che non possono essere imbustati. Derivano dalla battitura dei fiori dei quali ottengono il polline – che pressato da origine al prodotto.

UN'AZIENDA SOSTENIBILE

Oltre che attenta alla qualità l'azienda è sostenibile. Il suo obiettivo è garantire un prodotto di alta qualità, con particolare attenzione alla sostenibilità ambientale. La filiera produttiva comprende la semina, la raccolta e la lavorazione, tutta rigorosamente a mano al fine di mantenere intatte le caratteristiche della pianta.

Giulia e Matteo tengono a mantenere elevati gli standard di qualità; per questa ragione ogni lotto è analizzato e certificato da laboratori terzi che ne garantiscono la totale sicurezza.

harvested, and processed by hand to ensure high product quality and preserve all its aromas.

Buying directly from the producer ensures a safer and more affordable product! Florence Hills Hemp is a supplier of certified quality hemp flowers and can provide large quantities at competitive prices.

The company's product is not to be considered a narcotic substance because its active ingredient content is not suitable for producing drug effects. It does not contain ingredients or components that could be harmful to human health. However, the producer and distributor are not responsible for improper use of the product.

The company sells products in various formats: 1g, 2g, and 10g. They offer two types of hemp flowers:

- Outdoor cultivation in open fields
- Indoor cultivation in greenhouses

The trim comes from small flowers that cannot be packaged. It is derived from the beating of the flowers, which produces pollen that is then pressed to create the product.

A SUSTAINABLE COMPANY

In addition to quality, the company is environmentally sustainable. Its goal is to provide a high-quality product with a focus on environmental sustainability. The production process includes sowing, harvesting, and processing, all done by hand to preserve the plant's characteristics.

Giulia and Matteo are committed to maintaining high-quality standards; for this reason, each batch is analyzed and certified by third-party laboratories to ensure its safety.

SHOP & DELIVERY L'azienda consegna a domicilio in meno di due ore nei principali comuni del Mugello (Borgo San Lorenzo, Scarperia e San Piero, Barberino del Mugello, Vicchio, Dicomano) tramite corriere. È sufficiente effettuare la richiesta su www.florencehillshemp.com

SHOP & DELIVERY The company offers home delivery in less than two hours in the main municipalities of Mugello (Borgo San Lorenzo, Scarperia e San Piero, Barberino del Mugello, Vicchio, Dicomano) via courier. Simply place a request on www.florencehillshemp.com

Ricordiamo che la vendita è vietata ai minori! - Please remember that sales are prohibited to minors!





MUGELLOTOSCANA.IT

In Mugello, l'autunno è un'esperienza da non perdere

Le chiome degli alberi indossano un vestito di colori caldi e vellutati, i paesaggi si trasformano in opere d'arte dalle mille sfumature di rosso, arancione, giallo.

Tante sono le manifestazioni che celebrano il marrone, con certificazione IGP, promosso e valorizzato attraverso le storiche manifestazioni nell'Alto Mugello nei comuni di Marradi, Palazzuolo sul Senio e Firenzuola, ma non solo! Anche nei comuni di Vicchio, Dicomano, San Codenzo, Barberino di Mugello, Borgo San Lorenzo e Scarperia e San Piero si festeggiano i frutti dell'autunno: ancora marroni, tartufi bianchi e neri, funghi e tanto altro!

Immane in questo periodo dell'anno: passeggiate ed escursioni nel foliage autunnale, attività come la raccolta di marroni da condividere con amici e parenti, visite guidate nei borghi e nei palazzi storici, alla scoperta delle bellezze storico artistiche ambientali. Mugello è sinonimo di Giotto, Beato Angelico, I Medici, Campana, Don Milani... Terra con una storia antica pronta a far vivere emozioni uniche e a far provare il sapore di questo autunno mugellano.

Tutti gli eventi, i punti raccolta di marroni, dove mangiare e tanto altro su www.mugellotoscana.it



A.N.F.I. TOSCANA, A VAGLIA LA NUOVA SEDE OPERATIVA

A.N.F.I. TUSCANY, VAGLIA
THE NEW OPERATIONAL HEADQUARTERS

A CURA DELLA REDAZIONE

A.N.F.I. Toscana (Associazione Nazionale Finanziari d'Italia) è un'Associazione di Promozione Sociale No Profit. È attiva su tutto il territorio toscano, tanto che da poco a Vaglia è stata istituita una nuova sede operativa. È un'Associazione di volontariato che già da qualche anno dispone di un nucleo cinofilo per la ricerca di persone disperse sia in superficie che sotto le macerie.

Il nucleo cinofilo è impegnato settimanalmente con la formazione e l'addestramento sia di nuovi binomi, sia di quelli già brevettati ed operativi. È un'attività dinamica che richiede una preparazione a 360 gradi, in primis: orientamento, utilizzo del gps, primo soccorso, comunicazione radio, lavoro di squadra, preparazione fisica. È un impegno divertente, stimolante e coinvolgente.

Con i binomi operativi il nucleo cinofilo partecipa attivamente alle ricerche reali coordinate dalle Forze dell'Ordine e dai VVF.

Oltre alla preparazione per la Ricerca e Soccorso, l'Associazione è stata presente in moltissime altre attività di Protezione Civile. Per esempio, solo per citarne alcune, è stata in prima fila durante il Covid per la consegna di mascherine e nei centri di vaccinazione. È di supporto durante gli eventi come il Giro d'Italia o l'Ultratrail, oppure alle feste e sagre di paese e ai concerti.

A.N.F.I. Toscana (National Association of Italian Financiers) is a non-profit social promotion association. It is active throughout the Tuscan territory, so much so that a new operational headquarters was recently established in Vaglia. It is a voluntary association that for some years has had a dog team to search for missing people both on the surface and under the rubble.

The dog team is busy on a weekly basis with the education and training of both new pairs and those already certified and operational. It is a dynamic activity that requires 360 degree preparation, first and foremost: orientation, use of GPS, first aid, radio communication, team work, physical preparation. It's a fun, challenging and engaging endeavor. With the operational pairs, the dog unit actively participates in the real searches coordinated by the police forces and the fire brigade.

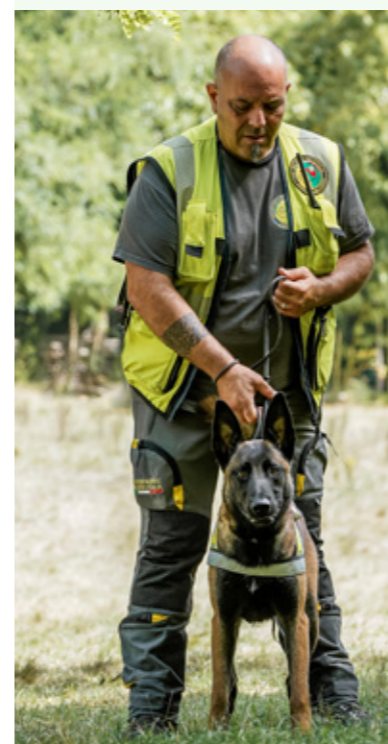
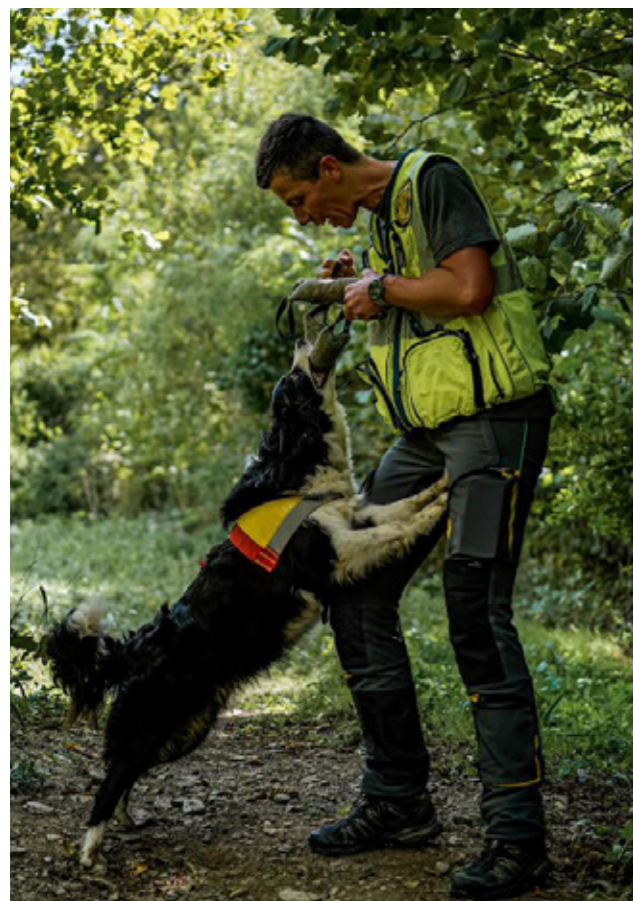
In addition to preparing for Search and Rescue, the Association was present in many other Civil Protection activities. For example, just to name a few, she was at the front of the line during Covid for the delivery of masks and at vaccination centers. It provides support during events such as the Giro d'Italia or the Ultratrail, or at village festivals and concerts.

Presso la sede di Vaglia vengono organizzati eventi e momenti di aggregazione e svago come per esempio il torneo di Burraco che si svolge con cadenza mensile nella stagione estiva ed è aperto a tutti.

Durante tutto l'anno l'Associazione è coinvolta nei progetti scolastici per presentare e divulgare l'impegno e la passione dei volontari e per far conoscere le attività possibili con i cani nell'ambito della Protezione Civile.

At the Vaglia headquarters, events and moments of aggregation and leisure are organized such as the Burraco tournament which takes place monthly in the summer season and is open to all.

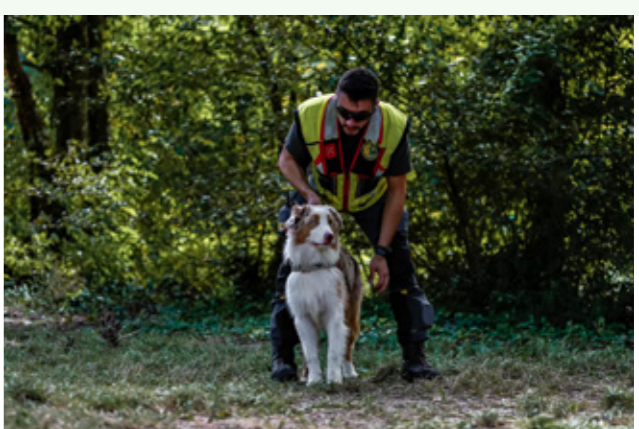
Throughout the year the Association is involved in school projects to present and disseminate the commitment and passion of the volunteers and to raise awareness of the possible activities with dogs in the context of Civil Protection.



Chiunque abbia voglia di venire e partecipare a tutte le attività può contattare Erica. Vi aspettiamo a braccia aperte.

Anyone who wants to come and participate in all the activities can contact Erica. We await you with open arms.

Erica Pieri: +39 333 3318997





CANTINE ZANIERI

Via La Luna,6 – Scarperia e San Piero (FI)

INFO E PRENOTAZIONI: 055 848020

MAIL: info@cantinezanieri.com

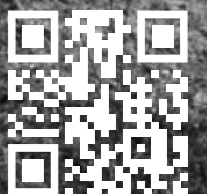
 Cantine Zanieri  cantine.zanieri



TREBBIO®

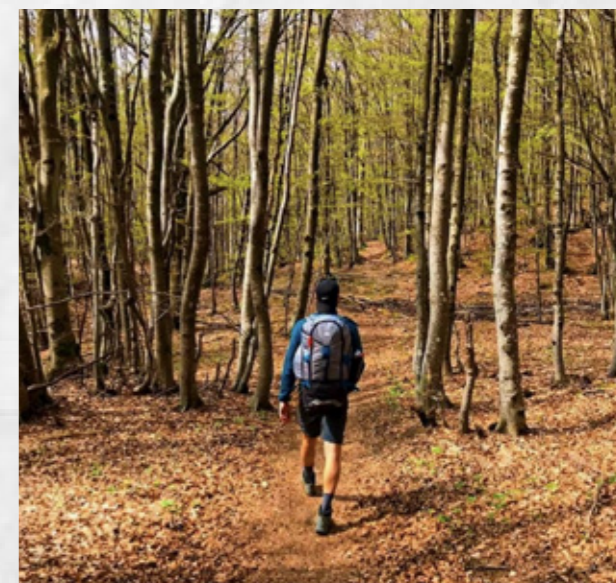


100% ORGANIC & BIODYNAMIC OLIVE OIL / PREMIUM & EXTRA VIRGIN / HAND PICKED ON OUR FAMILY ESTATE / COLD PRESSED & FILTERED DIRECTLY AFTER PICKING / LOW ACIDITY / HIGH CONTENT OF ANTIOXIDANT POLYPHENOLS



TREBBIO società agricola semplice - Loc. Il Trebbio 18A, I - 50038 Scarperia e San Piero (FI)

trebbio.com



PANORAMI E COLORI CHE SANNO DI CASA: "LA VIA DEGLI DEI"

VIEWS AND COLORS THAT FEEL LIKE HOME: "LA VIA DEGLI DEI"

A CURA DI ALESSIA BENELLI

Bologna, con i suoi 40 km di portici, è il punto di partenza dell'itinerario, Firenze, patrimonio dell'Unesco, il luogo d'arrivo (ma potrebbe essere anche il contrario!).

In mezzo c'è l'Appennino Tosco Emiliano, con il suo fascino di luogo ancora da scoprire: la Riserva Naturalistica del Contrafforte Pliocenico, la "Flaminia militare", strada costruita nel 187 a.C. per volontà del console romano C. Flaminio, il Castello del Trebbio, voluto da Cosimo I de' Medici, il Santuario di Monte Senario dove i frati offrono ai camminatori il liquore "Gemma di abeto", segretamente preparato in loco, la città di Fiesole, borgo gioiello delle colline fiorentine di fondazione etrusca...

Tutto questo è la Via degli Dei, un itinerario non religioso ma che nasce dallo spirito di un gruppo di camminatori bolognesi del CAI (i Dù pàs e 'na gran magnè, Due passi e una gran mangiata in dialetto) che volevano raggiungere Firenze per... mangiarsi un'ottima fiorentina con lo spirito goliardico di chi cammina per godersi il viaggio e le piccole cose della vita.

Ugualmente è un tracciato storico che gli Etruschi e i Romani percorsero per sviluppare i loro traffici, che mercanti e viandanti intrapresero durante il Medioevo, che ha visto momenti tragici come la Seconda Guerra Mondiale (in gran parte siamo sulla Linea Gotica) e che oggi ha fatto rinascere piccoli paesi dell'Appennino che altrimenti avrebbero subito l'abbandono dei loro abitanti per mancanza di lavoro o di opportunità.

Bologna, with its 40 km of porticoes, is the starting point of the itinerary, Florence, a UNESCO heritage site, the place of arrival (but it could also be the opposite!).

In the middle there is the Tuscan-Emilian Apennines, with its charm as a place yet to be discovered: the Nature Reserve of the Pliocene Buttress, the "military Flaminia", a road built in 187 BC. by will of the Roman consul C. Flaminio, the Trebbio Castle, wanted by Cosimo I de' Medici, the Sanctuary of Monte Senario where the friars offer walkers the "Gemma di fir" liqueur, secretly prepared on site, the city of Fiesole, a jewel of the Florentine hills founded by the Etruscans...

All this is the Via degli Dei, a non-religious itinerary that was born from the spirit of a group of CAI walkers from Bologna (i Dù pàs e 'na gran magnè, Two steps and a great meal in dialect) who wanted to reach Florence to... eating an excellent Florentine steak with the playful spirit of someone who walks to enjoy the journey and the little things in life.

Equally, it is a historical route that the Etruscans and Romans followed to develop their trade, which merchants and travelers undertook during the Middle Ages, which saw tragic moments such as the Second World War (largely we are on the Gothic Line) and which today has reviving small villages in the Apennines that would otherwise have suffered the abandonment of their inhabitants due to lack of work or opportunities.

DIGIFLÒ

AGENZIA PUBBLICITARIA

- Grafica pubblicitaria
- Editorial Graphic Design
- Video produzione
- Photo & Content Creation
- Organizzazione eventi
- Branding & Logo Specialist
- Grafica per la stampa
- Social Media Manager
- Creazione siti internet
- Google Ads e social Adv

SEDE PRINCIPALE, Corso Giacomo Matteotti,
n. 50,51, Borgo San Lorenzo (FI)c

ValleyLife

MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA

**HAI BISOGNO DI CREARE UN LOGO,
UN BIGLIETTO DA VISITA, STAMPARE
MATERIALE PUBBLICITARIO O REALIZZARE
IL SITO INTERNET DELLA TUA ATTIVITÀ?**

CONTATTACI!

Ti aiuteremo a trovare la soluzione piu adatta a te

☎ 338 221 1089



studiozzoli@gmail.com
www.simonenozzoliadministratorecondomini.com



SIMONE NOZZOLI

AMMINISTRATORE CONDOMINI

*Più trasparenza nei
vostri condomini*

NOVITÀ 2024
Check Up Condomino

SERVIZI

- Amministrazione ordinaria
- Gestione lavori straordinari
- Gestione adempimenti fiscali
- Servizi vari per privati

📍 **STUDIO NOZZOLI**
Corso Giacomo Matteotti, 140
Borgo San Lorenzo (FI)
Cell. 333 9348159 Tel. 055 9364393



"CAPANNA MARCONE, PASSO DELLA COLLA"

LA STORICA TABACCHERIA COPPINI

THE HISTORIC TABACCHERIA COPPINI

A CURA DELLA REDAZIONE

Per raccontare la storia di questa attività con oltre un secolo di storia, iniziamo dal presente. Solo alcuni mesi fa, la Tabaccheria Coppini ha ricevuto un riconoscimento molto significativo: è stata inclusa nel registro nazionale delle aziende storiche. In Italia, questo riconoscimento è riservato a soli 2450 esercizi, mentre solo 149 di essi sono registrati presso la Camera di Commercio di Firenze.

Torniamo agli albori del XX secolo, quando Luigi Nencetti, dopo una breve parentesi nel settore delle calzature, ottenne l'autorizzazione governativa per aprire una rivendita di "Sali & Tabacchi". La data precisa non era nota, ma dopo una ricerca accurata fu scoperto un catalogo documentativo del 1906 presso la 'Camera di Commercio ed Arti' di Firenze. In questo raro e prezioso catalogo, che include la Lista Elettorale Commerciale non solo del Comune di Borgo San Lorenzo, ma di tutto il Mugello, alla

To recount the story of this business with over a century of history, let's start with the present. Just a few months ago, Tabaccheria Coppini received a significant recognition: it was included in the national registry of historic businesses. In Italy, this recognition is reserved for only 2,450 establishments, with only 149 of them registered with the Chamber of Commerce of Florence.

Let's go back to the early 20th century when Luigi Nencetti, after a brief stint in the footwear industry, obtained government authorization to open a "Salt & Tobacco" shop. The exact date was not known, but after thorough research, a documentary catalog from 1906 at the 'Chamber of Commerce and Arts' in Florence was discovered. In this rare and precious catalog, which includes the Commercial Electoral List not only for the Municipality of Borgo San Lorenzo but for the entire Mugello region, at position

posizione numero 87 degli esercenti del Comune di Borgo San Lorenzo, leggiamo: "Nencetti Luigi di Michele, nato nel 1869, Tabaccaio." Questo documento incontestabile attesta che già nel 1906, Luigi Nencetti fu il titolare di un Appalto di 'Sali & Tabacchi' in Piazza Cavour, sin dall'inizio del XX secolo. Pertanto, considerando la data impressa sul documento, la rivendita di Luigi ha una storia lunga 117 anni.

Inizialmente, la prima rivendita si trovava accanto a quella attuale, ma dopo alcuni anni si spostò a soli due metri di distanza in un locale più ampio, in Piazza Cavour a Borgo San Lorenzo, dove in precedenza si trovava una cuoieria e persino un fabbro-ferraio nella metà dell'Ottocento. Dopo Luigi Nencetti, fu sua figlia Clara a portare avanti l'attività da sola e in seguito insieme a suo marito Mario Coppini. Nel corso degli anni, dopo la scomparsa di Mario e Clara, la gestione passò ai figli Luigi ed Eleonora. Ancora oggi sono loro, insieme alla nipote Mirna, a dirigere l'antico Emporio fondato dal nonno materno, Luigi Nencetti.

Oggi, la Tabaccheria Coppini si trova al passo con i tempi più che mai. In un'epoca caratterizzata da cambiamenti rapidi e innovazioni costanti, questa storica attività ha dimostrato la sua capacità di adattamento e il suo impegno per rimanere rilevante e al servizio della comunità.

In un mondo sempre più digitale, ha abbracciato la tecnologia per offrire alla sua committenza un'esperienza moderna e conveniente, con tanti nuovi servizi, oltre a continuare a fornire gli articoli e i prodotti tradizionali, mantenendo salda la tradizione e la sua storia ultracentenaria.

number 87 among the operators of the Municipality of Borgo San Lorenzo, we read: "Nencetti Luigi di Michele, born in 1869, Tobacconist." This undeniable document attests that already in 1906, Luigi Nencetti held a 'Salt & Tobacco' contract in Piazza Cavour, from the beginning of the 20th century. Therefore, considering the date on the document, Luigi's shop has a 117-year history.

Initially, the first shop was located next to the current one, but after a few years, it moved just two meters away to a larger space in Piazza Cavour in Borgo San Lorenzo, where there used to be a leather goods store and even a blacksmith in the mid-19th century.

After Luigi Nencetti, it was his daughter Clara who continued the business on her own and later with her husband Mario Coppini. Over the years, after the passing of Mario and Clara, management passed to their children Luigi and Eleonora. Even today, they, along with their granddaughter Mirna, manage the ancient Emporium founded by their maternal grandfather, Luigi Nencetti.

Today, Tabaccheria Coppini is more than ever in step with the times. In an era characterized by rapid changes and constant innovation, this historic business has demonstrated its adaptability and commitment to remaining relevant and serving the community.

In an increasingly digital world, it has embraced technology to provide its customers with a modern and convenient experience, offering many new services while continuing to supply traditional items and products, thus maintaining a firm grip on tradition and its centuries-old history.

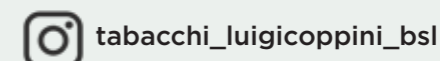
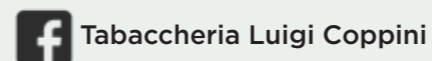


TABACCHERIA COPPINI

Piazza Cavour, 2, Borgo San Lorenzo FI

Aperti dal Lunedì al Sabato 8:00 - 13:00 e 15:00 - 19:30 Chiusi la Domenica

Tel.055 845 8274





La Macelleria

Uno scrigno denso di profumi e sapori della Toscana.

LA MACELLERIA snc di Poli Alessandro e Marucelli Francesco

Via Roma, 93 - Scarperia e San Piero a Sieve

Orari: Lunedì / Mercoledì / Giovedì / Venerdì / Sabato 8:00 - 13:00 e 16:00 - 19:30

Martedì 8:00 - 13:00

Tel. 055-846073



La Macelleria snc



la_macelleria_scarperia

il grano antico



PIZZERIA IL GRANO ANTICO

di Jonathan Viscillo

ORARI: Lun-Mar-Gio-Ven-Sab-Dom 19:00/22:30

Mercoledì CHIUSO

☎ 055 848112

📍 Piazza Colonna, San Piero a Sieve (FI)

RIVASUD: IL GUSTO AUTENTICO DELLA CUCINA MUGELLANA

RIVASUD: THE AUTHENTIC TASTE OF MUGELLO CUISINE

A CURA DELLA REDAZIONE

Il Ristorante Rivasud è il luogo ideale dove l'autenticità dei sapori mugellani si fonde con un'esperienza culinaria senza pari. Che siate alla ricerca di un pranzo rilassante o di una cena indimenticabile, questo classico rustico toscano è la scelta perfetta.

Rivasud Restaurant is the perfect place where the authenticity of Mugello flavors merges with an unparalleled culinary experience. Whether you're looking for a relaxing lunch or an unforgettable dinner, this classic Tuscan rustic eatery is the perfect choice.



"Un tipico casolare toscano vicino alle rive del Lago di Bilancino. Il luogo perfetto per una cerimonia, una cena o pranzo speciale."

La Famiglia Molinati ha aperto il Ristorante Rivasud per mettere in tavola la cucina mugellana, con esperienza e passione. Perciò, la cura e l'attenzione per ogni dettaglio è gestita da tutti i membri della famiglia. Prima di tutti Fabio e Alessio, che gestiscono tutto l'aspetto enogastronomico con il supporto fondamentale di Mamma Laura, la quale in particolare realizza tutta la proposta dei dolci. Poi da Beppe, il babbo, che cura quotidianamente tutto il parco e oltre. Fabio e Alessio si sono circondati di uno staff composto da un gruppo di giovani professionisti, nati e cresciuti nel territorio, competenti e sensibili alle tradizioni del Mugello. Dunque, questo connubio familiare fa sì che Rivasud, in una location che unisce raffinatezza e tradizione, sia l'ambiente ideale per vivere a pieno i sapori e gli odori delle campagne mugellane. I piatti tipici sono preparati utilizzando ingredienti freschi e locali.

The Molinati Family opened Rivasud Restaurant to bring Mugello cuisine to the table with experience and passion. Therefore, care and attention to every detail are managed by all family members. Leading the way are Fabio and Alessio, who oversee all aspects of food and wine, with vital support from Mom Laura, who particularly creates all dessert offerings. Then there's Beppe, the father, who daily tends to the entire premises and more. Fabio and Alessio have surrounded themselves with a staff of young professionals, born and raised in the region, knowledgeable and sensitive to Mugello traditions. This family blend makes Rivasud, in a setting that combines sophistication and tradition, the ideal environment to fully experience the flavors and scents of the Mugello countryside.



Da quasi vent'anni Rivasud si propone di portare in tavola tutte le migliori materie prime del Mugello, nel rispetto della cucina tradizionale: Tortelli di patate fatti a mano freschi tutti i giorni e bistecca alla fiorentina cotta sulla brace sono senz'altro le punte di diamante del loro menù. Inoltre, propongono una scelta imperniata sulla stagionalità dei prodotti delle nostre campagne. Ogni morso vi condurrà in un viaggio attraverso i sapori genuini di questa terra, che è famosa per la sua cucina rustica e saporita. Nel weekend la sera si accende il fuoco del forno a legna e Rivasud propone ai suoi ospiti una pizza gourmet con prodotti a km0 e impasto a lunga lievitazione.

La carta dei vini propone anzitutto prodotti delle vigne dei territori circostanti il Ristorante, con particolare attenzione all'azienda Podere Fortuna, che confina con la struttura. Da qui ci si può divertire ordinando vini di geografia nazionale. Il carattere di queste bottiglie accompagna i sapori dei loro piatti valorizzando sapore e gusto.

Rivasud è un ambiente accogliente e ospitale, che si trasforma in uno spazio perfetto per celebrare i momenti più significativi della vita: dal battesimo alla comunione, dalla cresima a un romantico e indimenticabile matrimonio, offre un contesto unico dove l'amore e la fede si intrecciano in atmosfere cariche di bellezza e significato, per trascorrere un tempo di qualità con amici e familiari.

Che siate appassionati della cucina toscana o semplicemente desiderate esplorare nuovi sapori, Rivasud vi attende a braccia aperte, per scoprire il meglio della cucina mugellana in un'atmosfera calorosa e autentica, a pochi passi dal lago di Bilancino.



Typical dishes are prepared using fresh and local ingredients. For nearly twenty years, Rivasud has aimed to bring the finest raw materials from Mugello to the table while respecting traditional cuisine. Handmade potato tortelli and charcoal-grilled Florentine steak are undoubtedly the highlights of their menu. Furthermore, they offer a selection based on the seasonality of our countryside products. Every bite will take you on a journey through the genuine flavors of this land, famous for its rustic and flavorful cuisine. On weekends, the wood-fired oven is lit, and Rivasud offers its guests gourmet pizza with locally sourced ingredients and long-fermented dough.

The wine list primarily features products from the vineyards surrounding the restaurant, with a special focus on Podere Fortuna, which borders the property. From here, you can enjoy wines from around the country. The character of these bottles complements the flavors of their dishes, enhancing taste and enjoyment.

Rivasud is a welcoming and hospitable environment that transforms into a perfect space to celebrate life's most significant moments: from baptisms to communions, from confirmations to a romantic and unforgettable wedding, it offers a unique setting where love and faith intertwine in atmospheres filled with beauty and meaning, to spend quality time with friends and family.

Whether you're a fan of Tuscan cuisine or simply want to explore new flavors, Rivasud welcomes you with open arms to discover the best of Mugello cuisine in a warm and authentic atmosphere, just steps from Lake Bilancino.

Ristorante • & Pizzeria / Enoteca

Loc. Bandino, Barberino di Mugello (Fi)

Tel: +39 3470111198 Sito web: www.rivasudmugello.com

SEGUICI SU FOLLOW US  Ristorante Rivasud  [rivasud_mugello](https://www.instagram.com/rivasud_mugello)



STRATEGIA DIGITALE

BRAND IDENTITY - MARKETING STRATEGY -
PRODUZIONE FOTO E VIDEO - FACEBOOK ADS -
INSTAGRAM ADS - GESTIONE CONTENUTI SOCIAL
Elaboriamo rapidamente il piano migliore per lanciare
in orbita il tuo brand. Mettiti comodo e preparati a
vedere meraviglie. Costruisci insieme a noi la tua
identità digitale.



WEB DESIGN E E-COMMERCE

CREAZIONE E STUDIO UI/UX PER SITI ED APP -
SHOPIFY SPECIALISTS - GOOGLE ADS

Creiamo pubblicità Google direttamente al tuo target,
con sistemi certi e precisi. Puoi sempre contare su
un team di tecnici e creativi in grado di progettare
ed ottimizzare il tuo negozio online o fare un
restyling del tuo sito web.



IL TUO BUSINESS É ANCHE IL NOSTRO BUSINESS

DIGIFLÒ - Agenzia Pubblicitaria

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



GRAPHIC DESIGN

BRAND IDENTITY - STAMPA - ANIMAZIONI
NAMING E LOGO - INFOGRAFICHE
STUDIO IMMAGINE COORDINATA -
DIREZIONE CREATIVA

Non realizziamo grafiche che siano solo belle,
ma studiate in base al target e ai tuoi obiettivi.
Proietta le tue idee nel futuro con contenuti
progettati e realizzati per stupire chi li guarda.



📍 Corso Giacomo Matteotti, 50-52, Borgo San Lorenzo (FI)

☎ 329 962 1165 ✉ digifloagenzia@gmail.com

RELAX E RAFFINATEZZA A VILLA CERRETO

RELAX AND ELEGANCE AT VILLA CERRETO

A CURA DELLA REDAZIONE

Il luogo ideale per il giorno più importante, Villa Cerreto sorge su una tranquilla e incantevole collinetta nel paese di Ronta, immersa in un parco con giardini all'inglese e artistiche siepi scolpite.

L'ambiente è dominato dalla Villa Ottocentesca, è arredata con cura e mantenuta secondo lo stile dell'epoca dalla famiglia Marrani, attuali proprietari, i quali saranno lieti di accogliervi con entusiasmo e allestire con stile ed eleganza il vostro evento speciale.

I giardini sono una caratteristica distintiva di Villa Cerreto, spaziosi e unici, circondano il luogo in modo suggestivo, offrendo un'ambientazione esclusiva per fotografie indimenticabili. Tanti spazi all'aperto ideali per qualsiasi evento privato, con fontane illuminate, giochi d'acqua, luci, colori e fiori che creano uno spettacolo straordinario anche di notte. I giardini sono perfetti anche per spettacoli di fuochi d'artificio o altri effetti scenografici fino a tarda notte. Il gazebo adiacente alla Villa è uno spazio accogliente immerso nella natura, dotato di porte a vetro scorrevoli per adattarsi a qualsiasi condizione climatica. Può essere utilizzato per servire buffet e drink di benvenuto o come pista da ballo, con la possibilità di avere musica dal vivo. La sala ricevimenti unica ed elegante di Villa Cerreto è

The ideal place for your special day, Villa Cerreto stands on a peaceful and charming hill in the village of Ronta, surrounded by a park featuring English gardens and artistic sculpted hedges.

The environment is dominated by the 19th-century Villa, carefully furnished and maintained in its original style by the Marrani family, the current owners, who are eager to welcome you with enthusiasm and grace your special event with style and elegance.

The gardens are a distinctive feature of Villa Cerreto, spacious and unique, enveloping the venue in a captivating manner, providing an exclusive backdrop for unforgettable photographs. Numerous outdoor spaces are perfect for any private event, with illuminated fountains, water features, lights, colours and flowers that create a spectacular sight, especially at night. The gardens are also perfect for fireworks displays or other scenic effects lasting well into the night.

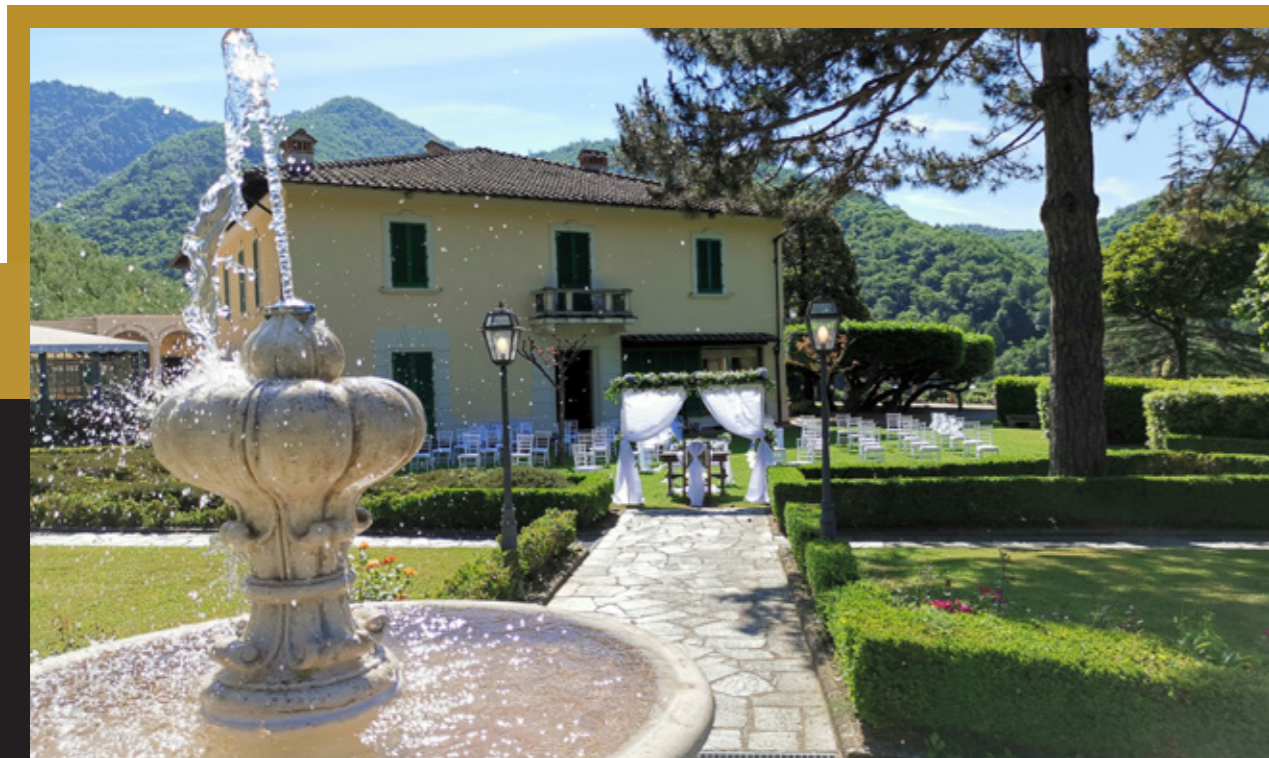
The gazebo adjacent to the Villa is a cozy space nestled in nature, equipped with sliding glass doors to accommodate guests in any weather conditions. It can be used for serving buffets and welcome drinks or as a dance floor, with the option of playing live music.

La cucina propone la ricca tradizione toscana ed è rinomata per qualità ed abbondanza. Ogni pietanza viene preparata sul posto grazie alla cucina professionale, garanzia di genuinità e lavorazioni espressive – a norma di legge e con le più accurate procedure organizzative.

Per i matrimoni, il servizio ristorativo è impeccabile e all'altezza di qualsivoglia aspettativa: un pluridecennale staff vi proporrà le migliori pietanze locali con sapori decisi e ricette originali. Il servizio dei camerieri è tipico di un trattamento a cinque stelle, al fine di garantire una logistica e un'atmosfera perfetta per il giorno più importante della vostra vita.

The cuisine offers a wide experience of Tuscan tradition and is renowned for its quality and abundance. Every dish is prepared on-site in a professional kitchen, ensuring authenticity and made-to-order preparations – in compliance with the most meticulous procedures.

For weddings, the catering service is impeccable and meets every expectation: a decades-long staff will offer you the finest local dishes with bold flavours and original recipes. The waitstaff service is typical of a five-star treatment, aiming to provide perfect logistics and atmosphere for the most important day of your life.



**Per info contattateci via mail a :
info@hotelmarrani.it**

perfetta per matrimoni ed eventi speciali come cene di lavoro, banchetti, lauree, compleanni e altro ancora. La struttura, completamente nuova, consente di svolgere il pranzo o la cena all'interno, senza la necessità di spostarsi per il taglio della torta o altri momenti importanti, garantendo una visuale perfetta per tutti gli invitati e gli sposi.

Tra i servizi offerti vi sono gli allestimenti, le decorazioni e l'accompagnamento musicale, oltre all'ottima cucina. Se desiderate celebrare il rito in loco, potrete farlo con valore legale.

Villa Cerreto's unique and elegant reception hall is perfect for weddings and special events such as business dinners, banquets, graduation parties, birthdays, and more. The completely new facility allows you to have lunch or dinner indoors, without the need to move for the cake cutting or other important moments, ensuring a perfect view for all guests and the newlyweds.

Among the services offered are decorations, setups, and musical accompaniment, in addition to excellent cuisine. If you wish to have the ceremony on-site, it can be done with legal validity.

Villa Cerreto

Via Faentina, 128 - Ronta (Firenze)

Tel +39 055 8403370

www.hotelmarrani.it/villa-cerreto

LOFT32

CREA LA TUA FESTA SU MISURA!

compleanni, cene aziendali, battesimi, comunioni

@loft32_official



Via Nilde Iotti 2, Scarperia (FI)

Per prenotazioni contatta il

tel. +39 348 0909630



IKEBANA

BALLA TUTTA LA NOTTE NELLA
CASA DEL MUGELLO

@ikebanadiscoteca



Locale notturno con eventi per tutte le età

Via Nilde Iotti 2, Scarperia (FI), Piano terra

tel. +39 348 0909630



BAR'NBOH
BAR | CUCINA | PIZZA

TEL. 055 848534



APERITIVI & CENA - COCKTAILS & DINNER

ANCHE ASPORTO: CHIAMA - ORDINA - RITIRI E VAI



**COLAZIONI & PRANZI
BREAKFASTS & LUNCHES**



Il Bar'nBoh aperto dalle 6 del mattino con gli storici servizi di colazioni, pranzi e Cocktails bar, la sera diventa bistrot pizzeria in un ambiente intimo, caldo, confortevole, e con uso di materiali naturali.

Oltre ad una ricercata selezione di vini, bollicine e birre che accompagnano piatti innovativi e rivisitazioni locali, fa da padrona La Pizza!!! Le nostre pizze in pala e paletta sono nate grazie ad un lungo studio sulla panificazione, create con FARINE PREGIATE che danno all'impasto un'alta idratazione ed un profumo e sapore inconfondibile.

I lunghi tempi di lievitazione, mai meno di 48 ore, garantiscono una perfetta digeribilità e consistenza nonché una eccellente fragranza.

Ingredienti di prima scelta e del territorio, e la loro lavorazione a partire dai pelati, donano alla

The bar'nboh opened from 6 in the morning with the historical services of breakfasts, lunches and cocktails bar, in the evening it becomes a bistrot pizzeria in an intimate, warm, comfortable environment, and with the use of natural materials.

In addition to a refined selection of wines, bubbles and beers that accompany innovative dishes and local reinterpretations, the pizza is the master !!! Our pizzas in the shovel and palette were born thanks to a long study on bakery, created with fine flours that give the dough a high hydration and an unmistakable scent and flavor. The long leavening times, never less than 48 hours, guarantee perfect digestibility and consistency as well as an excellent fragrance.

First choice and territory ingredients, and their processing starting from the peeled, give our fragrant pizza the

nostra fragrante pizza il tocco di perfezione finale. Accompagnano tutto questo, dolci speciali fatti con le mani sapienti dei nostri chef.

Il locale si presta inoltre ad organizzazione di cene aziendali, feste di laurea e compleanno e festeggiamenti vari in forma privata...

touch of final perfection. They accompany all this, special sweets made with the wise hands of our chefs.

The restaurant also lends itself to organizing company dinners, graduation and birthday parties and various celebrations in private form ...

BAR'NBOH
Via Ilaria Alpi, 19, 50037 - Scarperia e San Piero (Fi)
Aperti dal Lunedì al Sabato 06:00 - 00.00
Tel. 055 848534



IL 28 E 29 OTTOBRE BORGO DIVINO TORNA IN MUGELLO AL GOLF CLUB POGGIO DEI MEDICI

ON 28 AND 29 OCTOBER BORGO DIVINO RETURNS TO MUGELLO AT THE POGGIO DEI MEDICI GOLF CLUB

A CURA DELLA REDAZIONE

Dopo gli ottimi riscontri delle cinque edizioni a Borgo San Lorenzo e le due grandi esperienze a Scandicci nel 2022 e 2023, Borgo Divino torna nel Mugello per la sua consueta edizione autunnale forte del successo del 2022 trasformando così per due giorni il MUGELLO nel centro dell'enologia regionale, con tantissime proposte in grado di soddisfare tutti i palati, anche i più esigenti.

Lo farà in una location nuova e veramente d'eccezione, il GOLF CLUB POGGIO DEI MEDICI a Scarperia.

Un parterre davvero straordinario di produttori provenienti da ogni parte d'Italia ed Europa che il 28 e 29 Ottobre prossimi metteranno in mostra i loro prodotti, tutti in libera

After the excellent feedback of the five editions in Borgo San Lorenzo and the two great experiences in Scandicci in 2022 and 2023, Borgo Divino returns to Mugello for his usual autumn edition of the success of 2022 thus transforming the Mugello for two days in the center of the regional oenology, with many proposals able to satisfy all palates, even the most demanding.

It will do so in a new and truly exceptional location, the Poggio dei Medici Golf Club in Scarperia.

A truly extraordinary parterre of producers from all over Italy and Europe that on 28 and 29 October will show off their products, all in free tasting. A unique opportunity for fans,



degustazione. Un'occasione unica per appassionati, amanti del mondo del vino, ma anche per gli addetti del settore! Degustazioni guidate, masterclass, esclusive verticali guidate da sommelier professionisti faranno da contorno alla classica formula del Wine Festival, in cui i visitatori potranno degustare liberamente tutti i vini presenti in fiera ed acquistarli a prezzo di cantina direttamente sul posto.

Arriva così la sesta edizione di questo evento nato dalla collaborazione tra la Periscopio Comunicazione e l'Associazione Off.Cu.Bo. Un evento che prende vita grazie anche alla collaborazione con il Golf Club Poggio dei Medici, il Comune di Scarperia e San Piero, FISAR Firenze,

lovers of the world of wine, but also for sector employees! Guided tastings, masterclasses, vertical exclusively guided exclusively professionals will act as a side dish to the classic formula of the Wine Festival, in which visitors can freely taste all the wines present at the fair and buy them at the cellar price directly on the spot.

Thus comes the sixth edition of this event born from the collaboration between the periscope communication and the off.cu.bo. An event that comes to life thanks also to the collaboration with the Poggio dei Medici Golf Club, the Municipality of Scarperia and San Piero, Fisar Firenze, Confesercenti, Confcommercio Firenze, Avis Borgo San



Confesercenti, Confcommercio Firenze, Avis Borgo San Lorenzo, Commerciale SIBE e GoWine e al contributo di Banco Fiorentino, Unicoop Firenze e altre aziende del territorio come Bagni Assicurazioni, Dallai srl ed alla partecipazione di partners tecnici d'eccezione come VD-Glass e Acqua San Felice.

Lorenzo, Commercial Sibe and Gowine and the contribution of Banco Fiorentino, Unicoop Florence and other local companies such as Bagni Assicurazioni, Dallai Srl and in the participation of exceptional technical partners such as VD-Glass and Acqua San Felice.

28-29 OTTOBRE 2023
GOLF CLUB POGGIO DEI MEDICI
SCARPERIA E SAN PIERO (FI)

BORGO DIVINO

WINE FESTIVAL

WINE SHOP INTERNO!

Sesta Edizione
#Mugello

OLTRE 80 CANTINE
DA TUTTA ITALIA
ED EUROPA

PIÙ DI 350 VINI
IN DEGUSTAZIONE
E VENDITA DIRETTA

www.borgo-divino.it

Degustazioni guidate e masterclass
Area ristoro all'interno del Festival
Possibilità di acquistare i vini a prezzi di cantina

TECNOGAS

Assistenza Termotecnica

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 effettua l'attività di **manutenzione 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 dei tecnici e dal personale amministrativo presenti 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 esigenze. 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**.

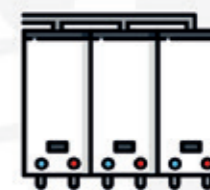


I NOSTRI SERVIZI



Caldaia

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



Centrale termica

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



Climatizzatori e gruppi frigo

Installazione, accensione e riparazione per climatizzazione.



Servizio 7 su 7

Reperibilità per urgenze: sabato e domenica mattina.

TECNOGAS

Assistenza Termotecnica

Affidabilità e cortesia, Servizio professionale e qualificato, Assistenza rapida

+39 055 8496192

info@tecnogasmugello.it

07.12

mugello
CIRCUIT

FESTIVALINTHEBOX

2023

DALLE 23:00
3 STAGE



 [circuitmusicfestival](#)

EVENTO A CURA DI:



La Notte...
Più Bella!



**VUOI SOSTENERE
L'EVENTO CON LA TUA
AZIENDA?**

Da oggi potrai far parte del
Festivalinthebox2023
come sponsor ufficiale!



FESTIVALINTHEBOX

2014 - 2016 - 2017 - 2019 - 2022 - 2023

CONTATTACI per mail:
circuitmusicfestival@gmail.com
oppure al numero **329 9621165**

VISITA IL NUOVO SHOP ONLINE VALECCHICALZATURE.COM

Disponibile la nuova collezione e la
sezione Outlet a prezzi scontati



A PORTATA DI CLICK

INQUADRA IL QR CODE E
VISITA IL NOSTRO SITO



Valecchi Calzature



valecchicalzature

Il nuovo servizio di stufe *Nordica Extraflame*



CONSEGNA A DOMICILIO GRATUITA

Non devi preoccuparti di organizzare il trasporto: il nostro servizio di consegna professionale si assicurerà che la tua stufa arrivi in modo sicuro e tempestivo, pronta per essere installata e goduta, assieme al tuo pellet di fiducia!



FINANZIAMENTO A TASSO ZERO

Fino al 31 dicembre 2023

Possibilità di un finanziamento a tasso zero per 12 mesi. un'opportunità da non lasciarsi sfuggire per avere una stufa di alta qualità a casa tua, senza affaticare il tuo bilancio.



Vivin Pellet

il punto d'incontro per il pellet di alta qualità



Via della Fangosa 1/3, 50032 - Borgo San Lorenzo (FI)
Lunedì - venerdì 8.00-13.00 | 15.00-19.00
Tel. 055 8456235 | Cel. 3513630404
www.vivinpellet.it

L'AUTUNNO GOLOSO ALLA PASTICCERIA AURELIO

A GREEDY AUTUMN AT THE PASTICCERIA AURELIO

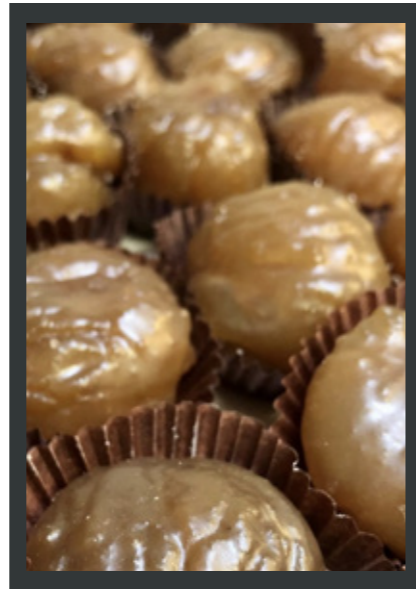
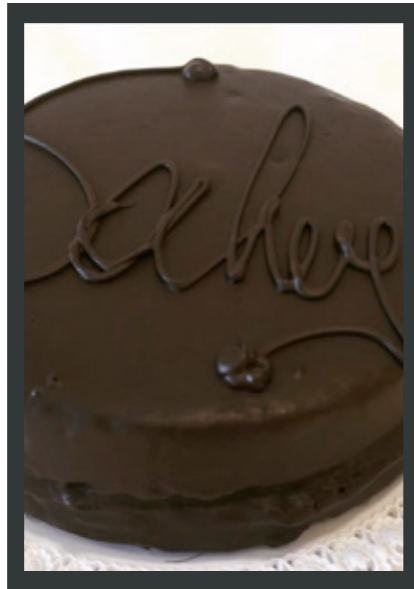
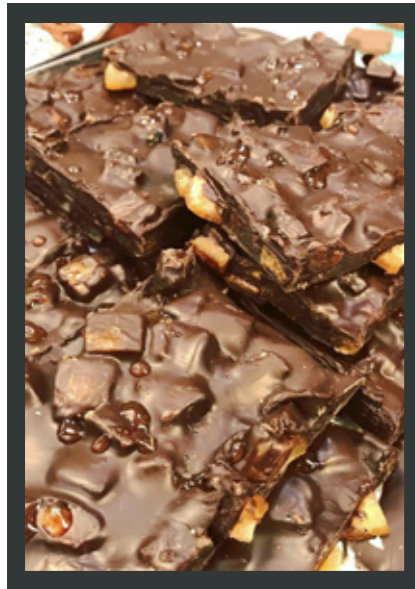
A CURA DELLA REDAZIONE

Cioccolato, Marron Glacé e Dolci da Brivido per Halloween.

L'autunno è una stagione magica che porta con sé una miriade di sapori unici e deliziosi. Nessuno può meglio interpretare questa stagione che la Pasticceria Aurelio, una fucina di prodotti artigianale che vizia i palati di chiunque si avventuri oltre le sue vetrine. Un viaggio gustativo dalle prelibatezze a base di cioccolato e marron glacé alle creazioni spaventosamente deliziose per Halloween.

Chocolate, Marron Glacé, and Spine-Tingling Sweets for Halloween

Autumn is a magical season that brings with it a myriad of unique and delicious flavours. No one can better capture this season than Pasticceria Aurelio, a haven of artisanal delights that indulges the palates of anyone who ventures beyond its windows. A gastronomic journey from chocolate and marron glacé delicacies to frightfully delicious Halloween creations.



L'Incanto del Cioccolato Autunnale

Il cioccolato è una costante nella tradizione pasticceria di ogni stagione, ma in autunno assume un sapore speciale. Alla Pasticceria Aurelio, il cioccolato viene trasformato in autentiche opere d'arte commestibili. Inoltre, viene abilmente abbinato alla dolcezza del marron glacé. Saverio e il suo staff creano torte, praline e mousses che sposano l'intenso sapore del cioccolato con la delicata consistenza e il gusto leggermente caramellato delle castagne candite. Il risultato è un'esperienza gastronomica indimenticabile, perfetta per le fredde giornate autunnali.

Marron Glacé: Un Autunno Dolce e Croccante

Le castagne candite, conosciute come marron glacé, sono un'autentica delizia autunnale. Alla Pasticceria Aurelio, il marron glacé viene elevato a un livello superiore. Qui, potete trovare una vasta gamma di dolci a base di marron glacé, dal gelato alla torta, fino alle praline. La loro preparazione artigianale garantisce una consistenza croccante e un sapore inconfondibile.

Il 'Panettone Sbagliato' ai marroni è una specialità da non perdere: ottenuto con farina di castagne, marron glacé tritati all'interno e contornato di uvetta e rosmarino. Questi dolci sono un inno alla perfezione autunnale, con il loro equilibrio tra dolcezza e croccantezza che incanta i sensi.

The Enchantment of Autumnal Chocolate

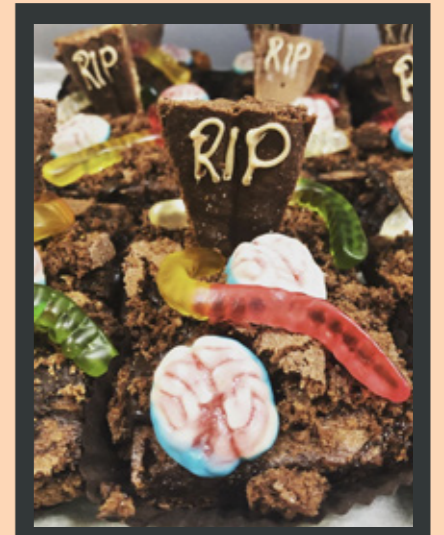
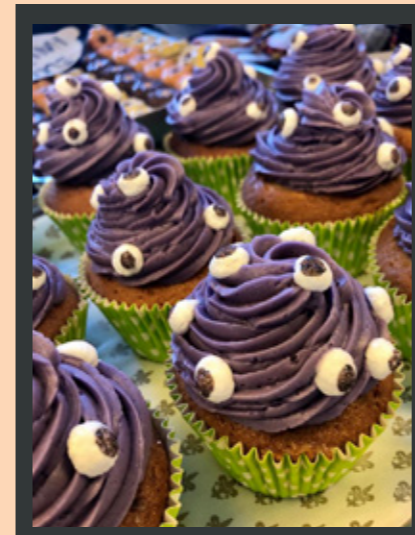
Chocolate is a Gourmet routine in Autumn at Pasticceria Aurelio – when it takes on a special flavour. At Pasticceria Aurelio, chocolate is transformed into authentic edible works of art.

Furthermore, it is skillfully paired with the sweetness of marron glacé. Saverio and his staff create cakes, pralines, and mousses that marry the intense taste of chocolate with the delicate texture and subtly caramelized candied chestnuts. The result is an unforgettable gastronomic experience, perfect for chilly autumn days.

Marron Glacé: A Sweet and Crunchy Autumn

Candied chestnuts, known as marron glacé, are a true autumn delight. At Pasticceria Aurelio, marron glacé is taken to the next level. Here, you can find a wide range of marron glacé-based sweets, from ice cream to cake, and even pralines. Their artisanal preparation ensures a crunchy texture and an unmistakable taste.

The 'Mistaken Panettone' with chestnuts is a specialty not to be missed: made with chestnut flour, finely chopped marron glacé inside, and surrounded by raisins and rosemary. These sweets are an ode to autumnal perfection, with their balance between sweetness and crunch that enchants the senses.



Halloween: Dolci da Brivido

Mentre l'autunno inizia con la festa di Halloween, la Pasticceria Aurelio si trasforma in un regno di dolci da brivido. Ogni anno, i pasticceri mettono in mostra la loro creatività creando dolci spaventosamente deliziosi. Le torte decorate con zucche, fantasmi e ragnatele si contendono l'attenzione con biscotti a forma di pipistrello e cioccolatini a tema.

Non c'è modo migliore per celebrare l'autunno che immergersi in questo mondo di sapori straordinari. Quindi, non perdetevi l'occasione di assaporare l'autunno alla Pasticceria Aurelio, dove la magia dell'autunno prende vita in ogni morso e i dolci per Halloween aggiungono un tocco di 'pauroso' divertimento.

Halloween: Spine-Tingling Sweets

As autumn begins with Halloween, Pasticceria Aurelio transforms into a realm of spine-tingling sweets. Every year, the pastry chefs showcase their creativity by creating deliciously spooky treats. Cakes decorated with pumpkins, ghosts, and spiderwebs vie for attention with bat-shaped cookies and chocolate creations.

There is no better way to celebrate autumn than to immerse yourself in this world of extraordinary flavours. So, don't miss the opportunity to savour autumn at Pasticceria Aurelio, where the magic of autumn comes to life in every bite, and Halloween sweets add a touch of "spooktacular" fun.

PASTICCERIA AURELIO

Aperto tutti i giorni dalle 5:00 alle 20:00
Via Divisione Partigiana Garibaldi, 5 - Borgo San Lorenzo
Tel. 055 8457366



AZIENDA

CAMA fin dall'inizio dell'attività si impegna nel costruire un'alta professionalità, e dal 1988 realizza impianti con il proprio marchio. L'azienda si avvale di una squadra di tecnici specializzati ed estremamente qualificati, aggiornati costantemente su tutte le novità del settore, che garantiscono assistenza 24 ore su 24 e 365 giorni l'anno.

CAMA oggi offre servizi di Installazione, assistenza e manutenzione di:

- Ascensori e miniascensori
- Montascale a poltroncina e montascale a pedana
- Montacarichi permanenti
- Elevatori per disabili (piattaforme elevatrici e servoscala)
- Scale mobili
- Montacarichi per auto e parcheggio auto

CAMA Ascensori opera in gran parte del territorio toscano, con più di 700 impianti in manutenzione; negli anni è diventata un punto di riferimento per il mercato ascensoristico.



CAMA

☎ 055 84 57 501 ✉ info@cama-ascensori.it

🌐 www.cama-ascensori.it 📘 Cama Ascensori

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



L'AGENZIA AMY NELLA STORIA IMMOBILIARE DEL MUGELLO THE AMY AGENCY IN THE REAL ESTATE HISTORY OF MUGELLO

A CURA DELLA REDAZIONE

Correva l'anno 1973, esattamente cinquant'anni fa, quando Fiorello Marcheselli (che aveva appena conseguito il diploma di maturità tecnica) fu invitato da un conoscente a dare il suo parere in merito a un quartiere posto in Località "Sodo" di Vicchio Mugello. Il prezzo di vendita all'epoca era di 3 milioni delle vecchie Lire (1.500 € attuali, circa).

"Per cercare l'acquirente era stata incaricata un'agenzia immobiliare di Firenze - che era l'Agenzia Immobiliare Toscana.

Fu direttamente il titolare a venire a mostrarci la casa, un uomo sui 60 anni, che arrivò con una Fiat 128 blu scuro, all'epoca un'auto di buon livello".

Da un tale esordio nasceva l'interessamento di Fiorello per la compravendita degli immobili - un'attività che egli persegue da ormai mezzo secolo.

Racconta "Negli anni '70-'80 a fare questo lavoro qui in Mugello eravamo in pochi, principalmente lo facevano i 'sensali' delle bestie, che vendevano anche le case, e percepivano la "senserìa". Io fui 'il primo regolare' in zona - che superò l'esame per l'iscrizione al 'Ruolo Mediatori' di immobili"

"Poi con il tempo sono nate decine, anzi centinaia di agenzie immobiliari, alcune in franchising, altre con persone locali - che oggi operano in locali sfavillanti di luci e annunci, con tanti operatori e acquirenti, e con immagini accattivanti a ripetizione lanciate sui monitor delle loro vetrine".

"Noi dell'Agenzia AMY, invece, siamo rimasti nel nostro piccolo, allestendo le nostre modeste vetrine: lavoriamo principalmente con persone che ci conoscono, o che hanno sentito parlar bene di noi. Ad alcuni, decine di anni fa avevamo già venduto delle proprietà e, - oggi - loro stessi che sono nella condizione di voler rivendere o acquistare altri immobili, si rivolgono e ci restituiscono quella fiducia che noi - in cinquant'anni - non abbiamo mai tradito.

He ran the year 1973, exactly fifty years ago, when Fiorello Marcheselli (who had just obtained his technical high school diploma) was invited by an acquaintance to give his opinion on a neighborhood placed in the "Sodo" locality of Vicchio Mugello. The sale price at the time was 3 million of the old lire (around € 1,500, approximately).

"To find the buyer, a real estate agency in Florence had been commissioned - which was the Tuscan real estate agency.

It was directly the owner who came to show us the house, a 60-year-old man, who arrived with a dark blue Fiat 128, at the time a good car".

Fiorello's interest was born from such a debut for the purchase and sale of the properties - an activity that he has pursued for half a century.

It tells "In the 70s-80s to do this job here in Mugello we were few, mainly the 'sensals' of the beasts did, who also sold the houses, and perceived the "senserìa". I was 'the first regular' in the area - which passed the exam for enrollment in the 'mediatory role' of properties"

"Then over time dozens were born, indeed hundreds of real estate agencies, some in franchising, others with local people - who today operate in cars sparkling premises of lights and announcements, with many operators and acquirers, and with repetitive

repetition images launched on the monitors of their windows".

"We at the Amy Agency, on the other hand, remained in our small way, setting up our modest windows: we mainly work with people who know us, or who have heard about us. To some, tens of years ago we had already sold properties and, - today - themselves who are in the condition of wanting to resell or buy other properties, turn and give us back that trust that we - in fifty years - have never betrayed



AGENZIA AMY
Corso Giacomo Matteotti, 36, 50032 Borgo San Lorenzo FI
Tel. 055 849 4324
agenzia@amyimmobiliaremugello.it



OTTOBRE: IL MESE PER RICOMINCIARE ALLA GRANDE!

OCTOBER: THE MONTH TO START AGAIN!

A CURA DI GIANNI DEI

Scopri come riprendere l'allenamento in modo efficace dopo lo stop estivo.

Ottobre: il mese del rientro, del trauma post vacanze, della ripresa del lavoro, degli studi ma soprattutto del ritorno in palestra... Quel luogo che, per tutto l'anno, è stato il tuo complice accompagnandoti in lunghi e faticosi allenamenti che però ti hanno permesso di superare la prova costume con un 10 e lode!

Per ritornare a quelle vecchie abitudini, non è semplice ma, se riusciamo a trovare la giusta motivazione ripartire sarà un gioco da ragazzi e ti permetterà di iniziare il nuovo anno con grande entusiasmo e chissà magari anche con qualche nuovo obiettivo.

QUALI ESERCIZI FARE PER RIPRENDERE L'ATTIVITÀ?

WHAT EXERCISES DO TO RESUME THE FITNESS ACTIVITY?

A tal proposito abbiamo chiesto ai nostri Personal Trainer di parlarci della ripresa sportiva e di come organizzare la scheda allenamento per le prime settimane dopo un periodo di stop.

Gradualità Parola d'ordine: gradualità. Il fisico che, ad inizio estate, era ben allenato dopo mesi di inattività può essere "arrugginito" e una partenza troppo brusca porterebbe incidere negativamente sui muscoli. Meglio ripartire con la giusta calma e intensità facendo un primo

Find out how to resume training effectively after the summer stop.

October: the month of returning, post -holiday trauma, the resumption of work, studies but above all of the return to the gym ... That place that, throughout the year, was your accomplice accompanying you in long and tiring workouts that you however They made it possible to overcome the costume test with a 10 and praise!

To return to those old habits, it is not simple but, if we can find the right motivation to leave it will be a kids game and it will allow you to start the new year with great enthusiasm and who knows maybe even with some new goal.

In this regard, we asked our personal trainers to talk to us about the sports recovery and how to organize the training card for the first weeks after a stop period.

Graduality of watchword: graduality. The physique that, at the beginning of summer, was well trained after months of inactivity can be "rusty" and a too brusque departure would bring negatively to the muscles. Better to start again with the right calm and intensity making a first meeting with one of our Sporting Train-

ers who will be able to indicate the best path to start again.

Novità Trovare la voglia dopo un periodo di inattività è sempre difficile. Iniziare un tipo di allenamento completamente differente, cambiare stimolo allenante o tipi di esercizi però aiuta: le novità sono sempre belle da scoprire! Ti sentirai più pronto e stimolato ad affrontare il rientro in palestra.

Obiettivi La voglia di migliorarsi è la motivazione più grande: guardati allo specchio, datti degli obiettivi chiari e realizzabili. Sii positivo e propositivo, giorno dopo giorno fai dei piccoli passi verso il tuo benessere fino a creare delle vere e proprie sane abitudini. Alla vista dei primi progressi, soddisfazione e motivazione aumenteranno esponenzialmente!

Alimentazione Durante le vacanze si tende a sgarrare. L'alimentazione quindi deve tornare ad essere giusta e salutare. Inutile pensare di riprendere ad allenarsi senza regolare l'alimentazione, iniziate contemporaneamente! Anche in questo caso evitate gli eccessi e le cose troppo drastiche, ma riprendete a mangiare bene! Questo vi darà maggior energia per gli allenamenti.

Ritara pesi/frequenze e recuperi Se il periodo di assenza è stato superiore ai 10 giorni e prima delle vacanze eravate arrivati ad un livello medio/alto allora sarà il caso di abbassare un po' l'intensità dei primi allenamenti. I muscoli devono nuovamente abituarsi all'attività fisica. E ricordati di partire sempre dopo un breve riscaldamento.

New to find the desire after a period of inactivity is always difficult. Starting a completely different type of training, changing training stimulus or types of exercises, however, helps: the news are always beautiful to discover! You will feel more ready and stimulated to face the return to the gym.

Objectives The desire to improve is the greatest motivation: look in the mirror, as a clear and achievable objectives. Be positive and proactive, day after day take small steps towards your well -being to create real healthy habits. At the sight of the first progress, satisfaction and motivation will increase exponentially!

Feeding during the holidays tend to ride. The diet therefore must return to being right and healthy. Needless to think about recovering to train without regulating the diet, start simultaneously! Also in this case, avoid excesses and things that are too drastic, but resume eating well! This will give you more energy for training.

Ritara weights/frequencies and recoveries if the period of absence was greater than 10 days and before the holidays you had arrived at an average/high level then it will be appropriate to lower the intensity of the first workouts a little. The muscles must again get used to physical activity. And remember to always leave after a short heating.



Che sia breve o lungo, il periodo di stop estivo scompiglia il ritmo quotidiano di tutto l'anno e ritornare alle abitudini richiede tempo ma soprattutto la dose giusta di motivazione per superare la sindrome da rientro e ripartire con una nuova energia!

Non rimandare, inizia oggi a riprendere in mano il tuo benessere e la tua salute!



Il centro sportivo del Mugello situato nel comune di Scarperia San Piero (Fi) in Via Ilaria Alpi, 1



Scannerizza con la fotocamera e visita il nostro sito www.sportingborgonuovo.com

o contattaci a: staff@sportingborgonuovo.com 055 8498138

Quante volte hai pensato **"tanto oramai..?"**
Quante volte ti è capitato di **mollare perché hai preso qualche kilo di troppo o hai perso chili di massa muscolare tanto sudati e desiderati?**

Sono proprio queste le affermazioni che ostacolano la tua motivazione in palestra e non ti aiutano a raggiungere gli obiettivi che tanto desideri.

Ti sei posto un obiettivo?
Ti sei posto obiettivi raggiungibili?

Prova a pensare all'allenamento non come un dovere

ma come un piacere, e non paragonarti agli altri senza focalizzarti sui miglioramenti che nel frattempo hai ottenuto.

Spesso, anche le tue aspettative, i preconcetti riguardo al mondo del fitness possono ostacolare la tua motivazione. Il Percorso è il tuo primo passo verso il tuo cambiamento e per farlo troveremo insieme il programma di allenamento più adatto alle tue esigenze.

RESTART
Il tuo primo passo
per ripartire in sicurezza
attraverso l'allenamento
fisico e mentale corretto



Nel frattempo inizia a:

1. Porti un obiettivo. 2. Non paragonarti agli altri. 3. Divertiti. 4. Traccia i tuoi progressi. 5. Scegli professionisti

Richiedi info alla reception 055 8498138

DIGIFLÒ
AGENZIA PUBBLICITARIA

- Grafica pubblicitaria
- Editorial Graphic Design
- Video produzione
- Photo & Content Creation
- Organizzazione eventi
- Branding & Logo Specialist
- Grafica per la stampa
- Social Media Manager
- Creazione siti internet
- Google Ads e social Adv

SEDE PRINCIPALE, Corso Giacomo Matteotti,
n. 50,51, Borgo San Lorenzo (FI)c

ValleyLife
MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA

**HAI BISOGNO DI CREARE UN LOGO,
UN BIGLIETTO DA VISITA, STAMPARE
MATERIALE PUBBLICITARIO O REALIZZARE
IL SITO INTERNET DELLA TUA ATTIVITÀ?**

CONTATTACI!

Ti aiuteremo a trovare la soluzione più adatta a te

338 221 1089



PANIFICIO, PASTICCERIA, ENOTECA E CATERING: TUTTO IL BUONO DEL FORNO FIORAVANTI

BAKERY, PASTRY SHOP, WINE SHOP AND CATERING: ALL THE GOODNESS OF FORNO FIORAVANTI

A CURA DI ALESSIA BENELLI

Tradizione, ricerca delle materie prime, lavorazione artigianale e tanta passione; sono questi gli ingredienti di questa storica attività di Scarperia

Il Panificio Fioravanti di Scarperia è arrivato alla terza generazione ed è una delle attività storiche del Comune mugellano. Il forno è una istituzione e con il tempo è stato capace di rinnovarsi. Se negli anni Settanta produceva prevalentemente pane, oggi è anche una pasticceria affermata. E non solo! Da quando Valter ha preso in mano l'attività di famiglia, il panificio offre un servizio di catering ed è anche un punto di riferimento per gli amanti del buon vino.

Nel negozio di viale Matteotti troverete una vastissima scelta di vini (dai locali ai più pregiati e per veri intenditori come i Sassicaia Riserva) e champagne.

Valter è da sempre appassionato di cucina. Fino ad una decina di anni fa preparava pranzi e cene per diletto, poi – anche su impulso di alcuni clienti successivamente diventati veri e propri amici – ha messo in piedi un servizio di catering eccellente. Il

Tradition, research of raw materials, artisan workmanship and passion; these are the ingredients of this historic activity in Scarperia

The Panificio Fioravanti in Scarperia is now in its third generation and is one of the historic businesses of the Mugello municipality. The oven is an institution and over time it has been able to renew itself. If in the Seventies it mainly produced bread, today it is also an established pastry shop. And not only! Since Valter took over the family business, the bakery offers a catering service and is also a point of reference for lovers of good wine.

In the shop in viale Matteotti you will find a vast selection of wines (from local to the finest and for true connoisseurs such as Sassicaia Riserva) and champagne.

Valter has always been passionate about cooking. Until about ten years ago he prepared lunches and dinners for pleasure, then – also on the impulse of some customers who later became real friends – he set up an excellent catering service. The catering at the Panificio Fioravanti is able to offer menus

catering del Panificio Fioravanti è in grado di proporre menù per tutti i palati, dai tradizionali tortelli a piatti più ricercati. La ricerca delle materie prime di qualità è la base della cucina di Valter, infatti si serve soprattutto da piccoli produttori che portano avanti la tradizione agricola italiana e toscana. Fioravanti è capace di garantire catering per ogni esigenza: feste private e aziendali, matrimoni, anniversari, compleanni, cerimonie e ogni tipo di ricorrenza.

for all palates, from traditional tortelli to more refined dishes. The search for quality raw materials is the basis of Valter's cuisine, in fact he mainly uses small producers who carry on the Italian and Tuscan agricultural tradition. Fioravanti is able to guarantee catering for every need: private and corporate parties, weddings, anniversaries, birthdays, ceremonies and all kinds of occasions.

The bakery kitchen also offers a canteen service for local



La cucina del Panificio offre anche un servizio mensa per le aziende del territorio. Basta contattare il panificio e concordare il menù giornaliero che più vi aggrada. Infine, già adesso potete prenotare i vostri cesti natalizi con le prelibatezze che preferite: biscotti, dolci della tradizione, vini, liquori ... Cesti per privati e aziendali. Il Panificio Fioravanti è diventato sinonimo di qualità e tradizione che ritroviamo in ogni sua offerta: dal pane ai dolci di pasticceria, dal catering ai pranzi aziendali fino ai cesti natalizi.

companies. Just contact the bakery and agree on the daily menu that best suits you. Finally, you can already book your Christmas baskets with your favorite delicacies: biscuits, traditional desserts, wines, liqueurs ... Baskets for individuals and companies. The Panificio Fioravanti has become synonymous with quality and tradition that we find in all its offerings: from bread to pastry desserts, from catering to business lunches and Christmas baskets.



Viale Giacomo Matteotti, 43 - Scarperia San Piero a Sieve(FI)
 Tel. (+39) 055846208 - (+39) 3404794106
 info@panificiofioravanti.com

 panificio_fioravanti

 Pasticceria Panificio Fioravanti



E' TEMPO DI MARRONI: TUTTE LE FESTE E SAGRE DEL MUGELLO DEDICATE AL RE DEL BOSCO

IT'S TIME FOR CHESTNUT: ALL THE PARTIES AND FESTIVALS IN MUGELLO DEDICATED TO THE KING OF THE WOODS

A CURA DELLA REDAZIONE

In Autunno il Mugello si tinge di marrone, anzi, di Marroni. Questo territorio è conosciuto per la produzione di questo pregiato frutto del bosco.

Il marrone mugellano ha infatti ottenuto dalla Comunità Economica Europea la IGP cioè l'Indicazione Geografica Protetta.

Nella coltivazione non si utilizzano fitofarmaci e fertilizzanti e per la conservazione del prodotto non si utilizzano trattamenti chimici e additivi: si possono curare i frutti con un bagno in acqua fredda che può essere preceduto da uno in acqua calda. La zona di produzione comprende per intero il territorio dei comuni di Marradi, Palazzuolo sul Senio e Dicomano e parte del territorio dei comuni di Borgo Lorenzo, Firenzuola, Londa, Rufina, Scarperia e San Piero, San Godenzo e Vicchio. La coltivazione dei castagneti da frutto nella zona del Mugello può farsi risalire all'epoca romana ma è dal Medioevo in poi che si hanno numerosi documenti e notizie certe sulla diffusione e importanza della coltura, con particolare riferimento ai marroni. I secolari castagneti da frutto della zona hanno continuato, fino alla fine degli anni '50, a costituire un'importante e insostituibile fonte alimentare e di reddito

In Autumn Mugello turns brown, or rather, Marroni (chestnuts) This area is known for the production of this prized forest fruit.

The Mugellano chestnut has in fact obtained the PGI, i.e. the Protected Geographical Indication, from the European Economic Community.

In cultivation, pesticides and fertilizers are not used and chemical treatments and additives are not used to preserve the product: the fruits can be treated with a bath in cold water which can be preceded by one in hot water. The production area includes the entire territory of the municipalities of Marradi, Palazzuolo sul Senio and Dicomano and part of the territory of the municipalities of Borgo Lorenzo, Firenzuola, Londa, Rufina, Scarperia and San Piero, San Godenzo and Vicchio. The cultivation of fruit chestnut groves in the Mugello area can be traced back to Roman times but it is from the Middle Ages onwards that there are numerous documents and certain information on the diffusion and importance of the crop, with particular reference to chestnuts. The centuries-old fruit chestnut groves in the area continued, until the end of the 1950s, to constitute an important and irreplaceable source of

per le popolazioni locali, tanto da far meritare al castagno l'appellativo di "albero del pane". Dopo un periodo di forte regresso di circa 30 anni, durante il quale si è assistito ad un marcato spopolamento della montagna, al cambiamento delle abitudini alimentari ed alla comparsa e diffusione del cancro corticale che ha ridotto drasticamente le superfici investite a castagneto, dagli anni '80 si sta assistendo ad una diffusa ripresa di questo settore. In tutto il territorio nel mese di ottobre e novembre si tengono numerose sagre e feste dedicate al marrone.

8, 15 e 22 OTTOBRE - FESTA DEL MARRONE A SAN PIERO A SIEVE

Torna la tradizionale Festa del Marrone al Parco Antonio Berti a Sieve con musica, mercatini, prodotti tipici e gastronomia

8, 15, 22, 29 OTTOBRE - SAGRA DEL MARRONE E DEI FRUTTI DEL SOTTOBOSCO A PALAZZUOLO

Torna l'appuntamento annuale con i prodotti tipici dell'Alto Mugello a Palazzuolo sul Senio.

8, 15, 22, 29 OTTOBRE - MOSTRA-MERCATO DEL MARRON BUONO DI MARRADI

Non perdetevi la tradizionale e straordinaria Mostra-mercato del marron buono di Marradi! La Pro Loco di Marradi, da 59 anni organizza con successo la tradizionale "Sagra delle castagne".

food and income for the local populations, so much so that the chestnut tree deserved the nickname "bread tree". After a period of strong decline of around 30 years, during which there was a marked depopulation of the mountains, a change in eating habits and the appearance and spread of cortical cancer which drastically reduced the areas covered in chestnut groves, since the 80 we are witnessing a widespread recovery in this sector.

Numerous festivals and celebrations dedicated to chestnuts are held throughout the area in October.

8, 15 and 22 OCTOBER - CHESTNUT FESTIVAL IN SAN PIERO A SIEVE

The traditional Chestnut Festival returns to the Antonio Berti Park in Sieve with music, markets, typical products and gastronomy

8, 15, 22, 29 OCTOBER - CHESTNUT AND UNDERWOOD FRUITS FESTIVAL IN PALAZZUOLO

The annual event with the typical products of the Alto Mugello returns to Palazzuolo sul Senio.

8, 15, 22, 29 OCTOBER - EXHIBITION-MARKET OF MARRON BUONO DI MARRADI

Don't miss the traditional and extraordinary Marradi good marron market exhibition! The Pro Loco of Marradi has successfully organized the traditional "Chestnut Festival" for 59



Per le vie del paese saranno, inoltre, in vendita i classici prodotti del bosco e sottobosco oltreché altri prodotti artigianali e commerciali.

15 e 22 OTTOBRE - SMARRONANDO E SVINANDO A PIETRAMALA (FIRENZUOLA)

Trentunesima edizione di questa festa. Nella frazione di Firenzuola si potranno gustare castagne e piatti tipici come: polenta, bruciate, castagnaccio, monte bianco, frittelle, crescentine e inoltre troverete musica, vin novello ed altro ancora.

15 e 22 OTTOBRE - SMARRONANDO E SVINANDO A PIETRAMALA (FIRENZUOLA)

Dal bosco e dalla pietra - mostra mercato del marrone, della pietra serena lavorata e dei prodotti tipici del territorio in tutto il centro di Firenzuola.

15, 21 e 22 ottobre - FIERA DEL MARRONE MUGELLANO A VICCHIO

Festa dei marroni, con mercato, festa, musica e tanto altro nel centro di Vicchio.

years.

Furthermore, classic forest and undergrowth products as well as other artisanal and commercial products will be on sale in the streets of the town.

15 and 22 OCTOBER - SMARRONANDO AND SVINANDO IN PIETRAMALA (FIRENZUOLA)

Thirty-first edition of this festival. In the hamlet of Firenzuola you can taste chestnuts and typical dishes such as: polenta, burned, castagnaccio, monte bianco, frittelle, crescentine and you will also find music, vin novello and more.

15 and 22 OCTOBER - FROM THE FOREST AND FROM THE STONE IN FIRENZUOLA

From the woods and from the stone - market exhibition of brown, worked pietra serena and typical local products throughout the center of Firenzuola.

15, 21 and 22 October - MUGELLANO CHESTNUT FAIR IN VICCHIO

Chestnut festival, with market, party, music and much more in the center of Vicchio.

FESTA DEI MARRONI
VICCHIO 15 e 21/22
OTTOBRE 2023

Partecipa anche tu

MERCATO STRAORDINARIO
PRODUTTORI AGRICOLI
MERCATINO DEGLI HOBBISTI
ASSOCIAZIONI LOCALI
ATTIVITÀ E LABORATORI
EVENTI CULTURALI

PER INFORMAZIONI 0558439285
WWW.COMUNE.VICCHIO.FI.IT



OTTOBRE
DOMENICA 8
15-22-29

Comune di
Palazzuolo sul
Senio



SAGRA DEL MARRONE

E DEI FRUTTI DEL SOTTOBOSCO

Stand gastronomico aperto a pranzo - Stand dolci in piazza IV Novembre

Esposizione prodotti tipici

DALLE ORE 14:30, ANIMAZIONE BAMBINI A CURA DI "HAKUNA-RA-MATATA"

DALLE ORE 15, ESIBIZIONE DEL DUO MUSICALE "EVITOLAFEDE"

UFFICIO INFORMAZIONI TURISTICHE - PRO LOCO

UFFICIO TURISTICO PALAZZUOLO SUL SENIO
055 8046125 - infopalazzuolo@gmail.com

PRO LOCO PALAZZUOLO SUL SENIO
palazzuoloturismo@gmail.com







l'ottavo figlio morto giovanissimo di febbri malariche. Anche i ritratti di Francesco I, raffigurato intorno ai trent'anni, e della seconda moglie Bianca Cappello sono concepiti come immagini di rappresentanza. Realizzati da artisti della cerchia di Santi di Tito e di Alessandro Allori, i due dipinti si distinguono sia per l'efficacia nella resa delle espressioni, contenute ma intense, sia per il tono descrittivo nei dettagli, dall'ambiente, ai tessuti e agli ornamenti, pienamente in linea con le tendenze pittoriche in voga a Firenze negli ultimi anni del secolo. Bianca aveva acquistato alcuni poderi intorno a Scarperia e, secondo la tradizione, era particolarmente devota all'immagine miracolosa della Vergine venerata presso la chiesa di Santa Maria a Olmi. È da qui che proviene il ritratto della granduchessa, affrescato nella canonica da dove fu staccato nel 1871 per essere consegnato alle gallerie fiorentine. In mostra viene rievocato il legame dei Medici con il Mugello. Già alla metà del Duecento la Casata aveva fissato i propri interessi economici nella zona di confine tra Romagna e Toscana; ai primi acquisti (1260-64) di Averardo de' Medici seguirono quelli di Giovanni di Bicci, che comprendevano la dimora signorile del Trebbio, e le proprietà si allargarono fino all'acquisizione di Cafaggiolo, nel 1443. A metà Quattrocento, molte erano le terre possedute dai Medici nel territorio mugellano.

continua nella prossima pagina>

Even the portraits of Francesco I, depicted around the age of thirty, and of his second wife Bianca Cappello are conceived as representative images. Created by artists from the circle of Santi di Tito and Alessandro Allori, the two paintings stand out both for the effectiveness in the rendering of the expressions, contained but intense, and for the descriptive tone in the details, from the environment, to the fabrics and ornaments, completely in line with the pictorial trends in vogue in Florence in the last years of the century. Bianca had bought some farms around Scarperia and, according to tradition, was particularly devoted to the miraculous image of the Virgin venerated in the church of Santa Maria in Olmi. This is where the portrait of the grand duchess comes from, frescoed in the rectory from where it was removed in 1871 to be consigned to the Florentine galleries.

The Medici's link with Mugello is recalled in the exhibition. Already in the middle of the thirteenth century the House had established its economic interests in the border area between Romagna and Tuscany; the first purchases (1260-64) of Averardo de' Medici were followed by those of Giovanni di Bicci, which included the stately home of Trebbio, and the properties expanded until the acquisition of Cafaggiolo, in 1443. In the mid-fifteenth century, there were many lands

continues on next page>

GLI UFFIZI ARRIVANO IN MUGELLO CON UNA MOSTRA DEDICATA AI MEDICI

THE UFFIZI ARRIVES IN MUGELLO WITH AN EXHIBITION DEDICATED TO THE MEDICI

DI ALESSIA BENELLI

Fino al 2 giugno 2024 sarà visitabile la mostra 'I Medici: gente del Mugello' al Palazzo dei Vicari di Scarperia

Terre degli Uffizi porta i ritratti di famiglia dei Medici in Mugello, nelle sale nobili del Palazzo dei Vicari di Scarperia, per rappresentare la lunga e diffusa presenza della Casata nelle campagne e nei paesi da cui proveniva. Fino al 5 novembre, nel Museo dei Ferri Taglienti a Scarperia e San Piero, si terrà la mostra "I Medici: gente del Mugello. Ritratti di famiglia dalle Gallerie degli Uffizi". La mostra è inserita nel progetto Terre degli Uffizi, ideato e realizzato da Le Gallerie degli Uffizi e Fondazione CR Firenze, all'interno dei rispettivi progetti Uffizi Diffusi e Piccoli Grandi Musei.

Saranno esposti quattro ritratti di famiglia dei duchi e delle loro consorti eseguiti da artisti di prima fila nel panorama artistico fiorentino fra gli anni trenta e gli anni ottanta del Cinquecento. Ridolfo del Ghirlandaio ha ritratto Cosimo, figlio di Giovanni dalle Bande Nere e di Maria Salviati, all'età di dieci anni ma già orgogliosamente consapevole del suo rango, come indicano il ricco abbigliamento e la presenza dello stemma in alto a destra, recante l'iscrizione 'cosmo med'.

Il ritratto della duchessa Eleonora, moglie di Cosimo e figlia di don Pedro de Toledo viceré di Napoli, fu eseguito da Lorenzo Sciorina, un allievo di Bronzino che ripropone con alcune varianti la celebre tavola del suo maestro, anch'essa oggi conservata agli Uffizi. La principessa indossa un magnifico abito di 'broccato riccio' insieme alle perle di cui era appassionata e, diversamente dalla versione del Bronzino dove figura insieme al secondogenito Giovanni, è qui accompagnata da Garcia,

The exhibition 'The Medici: people of Mugello' at the Palazzo dei Vicari in Scarperia can be visited until 2 July 2024

Terre degli Uffizi brings the Medici family portraits to Mugello, to the noble rooms of the Palazzo dei Vicari in Scarperia, to represent the long and widespread presence of the family in the countryside and in the towns from which it came. The exhibition: "The Medici: People of Mugello. Family Portraits from the Uffizi Galleries" will take place in the Museo dei Ferri Taglienti, in Scarperia and San Piero, until 5 November '23. The exhibition is part of the Terre degli Uffizi project, conceived and created by the Uffizi Galleries and the CR Firenze Foundation, within the respective Uffizi Diffusi and Piccoli Grandi Musei projects.

Four family portraits of the dukes and their wives will be exhibited, executed by leading artists on the Florentine artistic scene between the 1530s and 1580s. Ridolfo del Ghirlandaio portrayed Cosimo, son of Giovanni dalle Bande Nere and Maria Salviati, at the age of ten but already proudly aware of his rank, as indicated by the rich clothing and the presence of the coat of arms at the top right, bearing the inscription 'cosmo med'. The portrait of the Duchess Eleonora, wife of Cosimo and daughter of Don Pedro de Toledo, viceroy of Naples, was painted by Lorenzo Sciorina, a pupil of Bronzino who re-proposes, with some variations, the famous painting by his master, which is also kept in the Uffizi today. The princess wears a magnificent 'curly brocade' dress together with the pearls she was passionate about and, unlike Bronzino's version where she figures together with her second son Giovanni, she is here accompanied by Garcia, the eighth son who died very young of malarial fever.



IL BARDICCIO, LA SALSICCIA TIPICA DELLA VALDISIEVE

BARDICCIO, THE TYPICAL SAUSAGE OF VALDISIEVE

A CURA DI ALESSIA BENELLI

Il bardiccio ha la forma di una salsiccia ma è realizzato con le parti meno nobili della carne di maiale e condito con aromi come finocchietto selvatico e aglio.

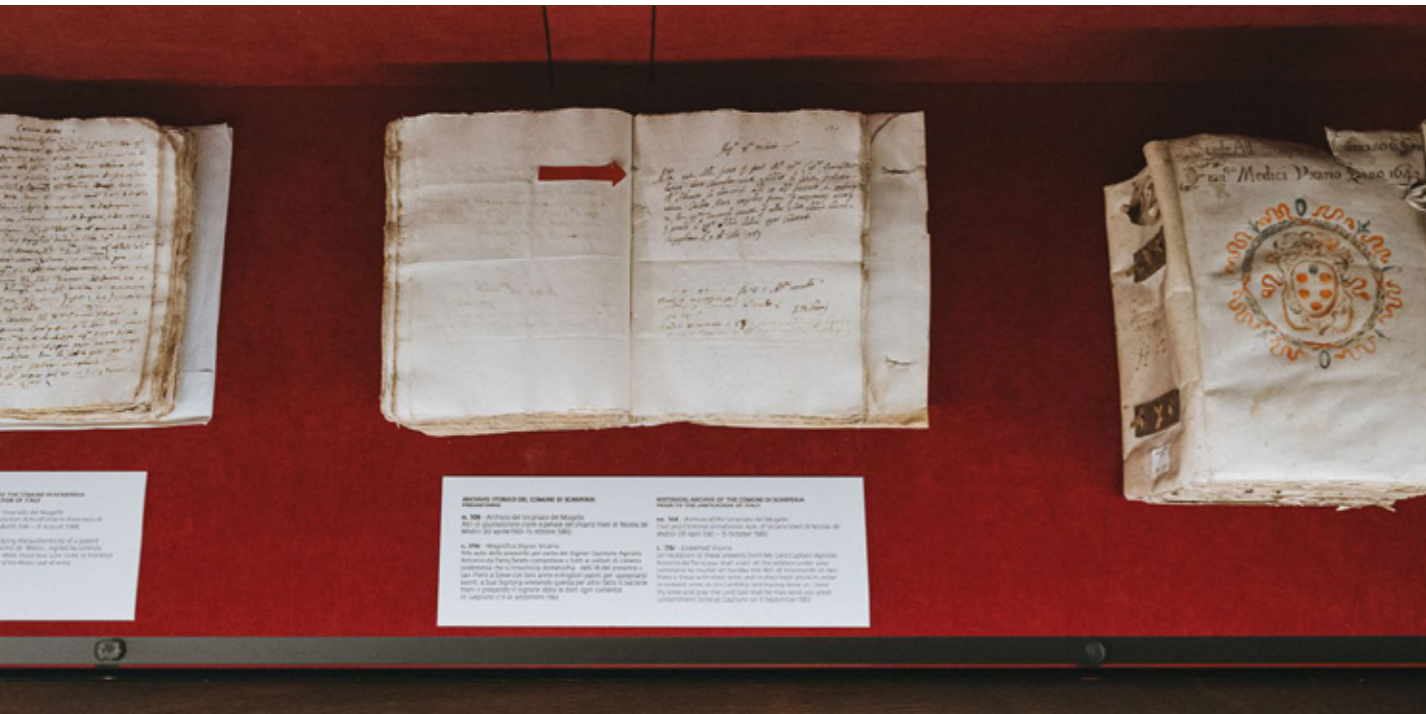
Bardiccio has the shape of a sausage but is made with the less noble parts of pork and seasoned with herbs such as wild fennel and garlic.

È un insaccato toscano tipico della zona della Val di Sieve, di Rufina ma anche del Valdarno e del Mugello. Il bardiccio spesso viene anche chiamato Salsiccia matta. Secondo un modo di dire fiorentino la carne che si scurisce in modo progressivo è detta "ammattita", da qui questo singolare nome, salsiccia matta.

It is a Tuscan sausage typical of the Val di Sieve area, of Rufina but also of Valdarno and Mugello. The bardiccio is often also called 'salsiccia matta' (crazy sausage). According to a Florentine saying, meat that darkens progressively is called "ammattita", hence this singular name, 'salsiccia matta'.

La preparazione avviene da settembre a marzo utilizzando le parti meno nobili e più ricche del maiale, viene poi insaccato nel budello del suino e legato con lo spago. Il bardiccio può essere gustato in vari modi. Si può apprezzare tutto il suo sapore cuocendolo alla brace. L'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel Settore Agricolo-forestale della Regione Toscana (ARSIA) stima una produzione annua di bardiccio di circa 400-500 quintali. Del bardiccio non esiste una ricetta codificata, poiché ogni piccolo produttore miscela i vari ingredienti sulla base di una propria tradizione.

The preparation takes place from September to March using the less noble and richer parts of the pig, it is then stuffed into the pig's casing and tied with string. Bardiccio can be enjoyed in various ways. You can appreciate all its flavor by cooking it on the grill. The Regional Agency for Development and Innovation in the Agricultural-Forestry Sector of the Tuscany Region (ARSIA) estimates an annual production of bardiccio of approximately 400-500 quintals. There is no codified recipe for bardiccio, as each small producer mixes the various ingredients based on their own tradition.



La trasformazione di Trebbio e Cafaggiolo in "ville di delizia", affidata da Cosimo il Vecchio all'architetto Michelozzo di Bartolomeo, conferma gli interessi economici della famiglia e l'immane passione per la caccia esercitata nell'ampia area boschiva che univa le due dimore. Prima di divenire duca di Firenze, Cosimo de' Medici aveva passato gli anni dell'adolescenza nel castello-villa del Trebbio, dove il principe e la moglie Eleonora di Toledo, nei primi tempi del ducato risiedevano spesso nei mesi estivi, alternando i loro soggiorni con Cafaggiolo. Con Francesco I l'attenzione granducale si sposta, seguendo a ritroso la strada che unisce il Mugello a Firenze, in una zona montuosa e impervia, acquistata nel 1568 per erigervi la villa di Pratolino, con il giardino di meraviglie inventato da Bernardo Buontalenti per il principe, l'amata Bianca Cappello e i molti ospiti illustri (è l'odierna Villa Demidoff). Fa da contraltare alle residenze di delizia la grandiosa fortezza di San Martino costruita sul colle che sovrasta l'abitato di San Piero a Sieve, a mostrare l'onnipresenza del potere principesco. La mostra di dipinti è accompagnata da inedite testimonianze documentarie dell'Archivio Storico del Comune di Scarperia che testimoniano la presenza dei Medici in Mugello.

owned by the Medici in the Mugello area. The transformation of Trebbio and Cafaggiolo into "villas of delight", entrusted by Cosimo the Elder to the architect Michelozzo di Bartolomeo, confirms the economic interests of the family and the unflinching passion for hunting exercised in the large wooded area that united the two residences. Before becoming duke of Florence, Cosimo de' Medici had spent his adolescence in the castle-villa del Trebbio, where the prince and his wife Eleonora di Toledo, in the early days of the dukedom, often resided in the summer months, alternating between their stays with Cafaggiolo. With Francesco I the grand-ducal attention shifts, following the road that connects the Mugello to Florence backwards, in a mountainous and impervious area, purchased in 1568 to erect the villa of Pratolino, with the garden of wonders invented by Bernardo Buontalenti for the prince, his beloved Bianca Cappello and the many illustrious guests (it is today's Villa Demidoff). The grandiose fortress of San Martino built on the hill overlooking the town of San Piero a Sieve contrasts with the delightful residences, to show the omnipresence of princely power. The exhibition of paintings is accompanied by unpublished documentary evidence from the Historical Archive of the Municipality of Scarperia which testify to the presence of the Medici in Mugello.



PER MAGGIORI INFORMAZIONI
www.uffizi.it/terre-degli-uffizi





Più valore al tuo marchio

DALL'IDEA AL PRODOTTO: LA LOGICA DI COINART

Dal 1978 Coinart ha fondato i pilastri del suo successo, attraverso la qualità e l'esaltazione del lavoro artigianale, conservando i segreti delle piu' antiche e nobili lavorazioni in sinergia con le piu' moderne tecnologie. Il cuore pulsante di Coinart é il processo produttivo totalmente interno, dalla costruzione stampo all' articolo finito, passando attraverso 7 reparti immersi in una struttura all'avanguardia di oltre 2000mq curata da più di 40 anni.

Coinart oggi rappresenta un punto di riferimento per gli oggetti in metallo di alta qualità, riuscendo ad esaltare l'abilità artigiana in un processo altamente industrializzato.

REPARTI

-  Scultura
-  Meccanica
-  Incisione
-  Stampaggio
-  Smaltatura
-  Orificeria
-  Galvanica

Dal 1979
Telefono: (+39) 055.315548
Email: info@coinart.it
Via Dante Alighieri, 54, Calenzano (FI)

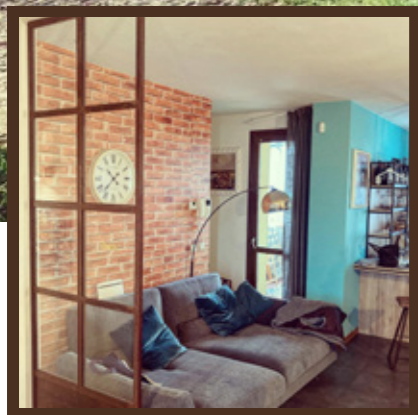




"MONUMENTO AI CADUTI, PIAZZA DANTE BORGO SAN LORENZO"

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



**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**

📍 Piazza Vittorio Veneto 23/24 - Borgo San Lorenzo

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 appuntamenti 055 840 2897





ANDREA BOLOGNESI UNA VITA DEDICATA AI MOTORI

ANDREA BOLOGNESI A LIFE DEDICATED TO ENGINES

DI FABIO CESARI

Nato il 22 luglio 1991 a Borgo San Lorenzo, a pochi passi dalle curve del Mugello, tra il rombo dei motori della MotoGP. Inizia a gareggiare all'età di 10 anni quando, ancora giovanissimo, fa il primo ingresso nel mondo delle minimoto, dove si segnala subito come uno dei migliori talenti tricolori. Dopo i vari anni trascorsi in sella alla minimoto STAMAS (BZM) del team LRC Lollini, coronati da vari successi, Andrea decide di fare il salto nelle moto con le ruote alte.

Nel 2011 Andrea debutta nel prestigioso trofeo monomarca Yamaha R Serie Metzeler Cup, al termine della stagione arriverà anche la prima vittoria sul Circuito di Misano. Nel 2012 Andrea corre la prima stagione nel Campionato Italiano Velocità, le sue stagioni consecutive nel massimo campionato motociclistico nazionale saranno otto, figurando tra i protagonisti delle combutte classi Superstock 600 e Supersport 600.

Dopo aver maturato una notevole esperienza nel CIV ed aver difeso i colori di team plurititolati come il GAS Racing Team e il Team Extreme, Andrea decide di confrontarsi in un altro campionato. Nel 2020 si presenta così al via del National Trophy 600 con la Kawasaki del team R.M. racing. Dopo esser anche stato in testa alla classifica piloti a metà stagione ed aver ottenuto pole position e podio nel round 2 al Mugello Circuit Bolognesi chiuderà la stagione al quinto posto nella classifica generale.

Nel 2021, Andrea conferma la presenza sul podio nel

Born on 22 July 1991 in Borgo San Lorenzo, a few steps from the curves of Mugello, among the roar of MotoGP engines. He began competing at the age of 10 when, still very young, he first entered the world of minibikes, where he immediately emerged as one of the best tricolor talents. After several years spent riding the STAMAS (BZM) minibike of the LRC Lollini team, crowned with various successes, Andrea decides to make the leap to motorcycles with high wheels.

In 2011 Andrea made his debut in the prestigious Yamaha R Serie Metzeler Cup single-brand trophy, and at the end of the season he also achieved his first victory on the Misano Circuit. In 2012 Andrea ran his first season in the Italian Speed Championship, his consecutive seasons in the top national motorcycle championship would be eight, appearing among the protagonists of the colluding Superstock 600 and Supersport 600 classes.

After having gained considerable experience in the CIV and having defended the colors of multi-titled teams such as the GAS Racing Team and Team Extreme, Andrea decides to compete in another championship. In 2020 he presents himself at the start of the National Trophy 600 with the Kawasaki of the R.M. team. racing. After also leading the drivers' standings mid-season and obtaining pole position and podium in round 2

The Mugello Circuit Bolognesi will close the season in fifth place in the general classification.

In 2021, Andrea confirms his presence on the podium in the inaugural round at Mugello, the highest point

Round inaugurale del Mugello, punto più alto di una stagione che lo vedrà chiudere al 6 posto nel campionato National Trophy. Nel 2022 il pilota mugellano tornerà nel CIV supersport grazie all'accordo trovato con la squadra Veneta Grandi Corse che fornirà ad Andrea una Ducati V2.

Con sede nei pressi dell'Autodromo di Adria, il Team Grandi è uno dei più prestigiosi team all'interno del paddock del campionato italiano da molti anni. Nel corso della propria storia ha schierato tra la sue fila numerosi campioni come Manuel Poggiali o Lorenzo Lanzi.

Oggi il CIV è un campionato con molte classi: dalla Premoto3, fino ai grandi, l'ELF Campionato Italiano Velocità. I circuiti sono i più prestigiosi nel panorama italiano, alcuni teatro delle sfide mondiali. Parliamo di nomi quali Imola, Misano, Mugello e Vallelunga. Oltre alla Premoto3, in pista si sfidano i protagonisti delle classi Moto3, Superbike e Supersport 600 e 300. Il tutto organizzato in 12 round divisi in 6 weekend di gare. Il livello è altissimo, testimoniato dalle tante case impegnate nel CIV e dai fornitori di pneumatici. Un ELF CIV che nel corso degli anni ha formato piloti come Corti, Pirro, Petrucci, Baiocco. E poi ancora Locatelli, Morbidelli, Bezzecchi, Di Giannantonio e molti altri. Tutti nomi che hanno corso o corrono attualmente nel mondiale.

Andrea Bolognesi ha ancora voglia di far parlare di se e soprattutto far vedere in pista la sua grande esperienza e il suo talento non solo come pilota ma anche di collaudatore e trasmettere queste sue competenze anche ai giovani che vogliono percorrere la strada delle competizioni.

Attualmente è in corsa nel National Trophy 600 in attesa dell'ultima corsa della stagione a Imola. Una stagione tra alti e bassi con il cambio di team e altri piccoli imprevisti che hanno condizionato notevolmente il suo rendimento.

of a season that will see him finish in 6th place in the National Trophy championship. In 2022 the Mugello rider will return to the CIV supersport thanks to the agreement reached with the Veneta Grandi Corse team which will provide Andrea with a Ducati V2.

Based near the Adria racetrack, Team Grandi has been one of the most prestigious teams in the Italian championship paddock for many years. Throughout its history it has lined up numerous champions such as Manuel Poggiali or Lorenzo Lanzi.

Today the CIV is a championship with many classes: from Premoto3, up to the big ones, the ELF Italian Speed Championship. The circuits are the most prestigious on the Italian scene, some of which are the scene of world challenges. We are talking about names such as Imola, Misano, Mugello and Vallelunga. In addition to Premoto3, the protagonists of the Moto3, Superbike and Supersport 600 and 300 classes will compete on the track. All organized in 12 rounds divided into 6 race weekends. The level is very high, as demonstrated by the many companies involved in the CIV and by the tire suppliers. An ELF CIV that over the years has trained pilots such as Corti, Pirro, Petrucci, Baiocco. And then Locatelli, Morbidelli, Bezzecchi, Di Giannantonio and many others.

All names who have raced or are currently racing in the world championship. Andrea Bolognesi still wants to be talked about and above all to show his great experience and talent on the track not only as a driver but also as a test driver and to pass on these skills to young people who want to follow the path of competitions.

He is currently running in the National Trophy 600 awaiting the last race of the season in Imola. A season of ups and downs with the change of team and other small unexpected events that significantly affected his



Intanto vi invitiamo a visitare il sito web di Andrea Bolognesi
www.andreabolognesi31.it
oltre che nei social sia Facebook che su Instagram
 (Andrea Bolognesi - Picci 31) .

STUDIO DENTISTICO

Dr. Bianchini Virgilio



SERVIZI OFFERTI

Endodonzia • Protesi • Ortodonzia infantile e per adulti
Implantologia • Igiene Orale

Medico Chirurgo Odontoiatra

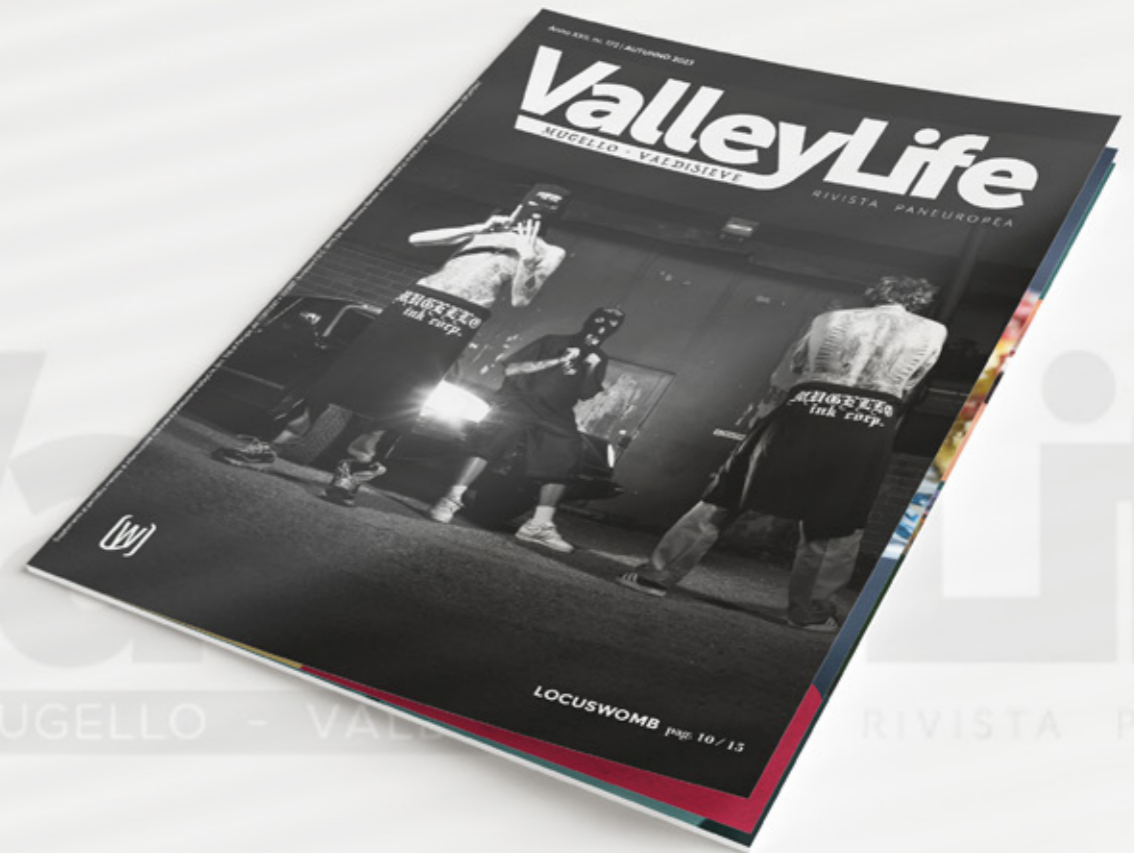
RIPARAZIONE PROTESI IN 24H | PREVENTIVI E VISITE GRATUITE

☎ 055 8458073 - 3335747288

📍 Via Divisione Partigiana Garibaldi, 17 Borgo San Lorenzo (FI)

ValleyLife

MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA



**5000 COPIE STAMPATE
DISPONIBILI GRATUITAMENTE
SPEDITE IN PIÙ DI 1000 STRUTTURE
SU TUTTO IL TERRITORIO**

FANNE PARTE ANCHE TU!

CONTATTA IL ☎ +39 329 9621 165

📘 Valley Life - Mugello e Valdiseive 📷 valleylife_mugello_valdisieve

Valeri



Pizza e tortelli dal 1984

Via G. Traversi, 95 - Luco di Mugello (Fi)

Aperti a Pranzo e Cena dal Giovedì alla Domenica

Lunedì solo pranzo, Martedì e Mercoledì chiuso

Tel. 055 8401776



Bar Pizzeria Valeri



pizzeriavaleri1984



FREE
PRESS