



# 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 Benedini. Grafica DIGIFLO-PUBBLICITA' - Prestampa e stampa OPLAPRINT

**IL TREBBIO - GUIDATI DALLA NATURA, ISPIRATI DAL FUTURO** pag. 10 / 15  
**IL TREBBIO - GUIDED BY NATURE, INSPIRED BY THE FUTURE**

**APERTI TUTTI I GIORNI CON  
POSSIBILITÀ DI CONSUMAZIONE  
ALL'INTERNO E ALL'ESTERNO**

**L'OROLOGIO**  
Central Cafe



**CAFFE'-COCKTAIL-PANCAKES-PASTICCERIA  
CREPES-ENOTECA-CUCINA ESPRESSA**

Ti aspettiamo dalla colazione fino a tarda sera!

 Piazza Cavour 9, Borgo San Lorenzo (FI)

 055 3893387

 orologiocaffebsl@gmail.com



In copertina: Il Trebbio, foto di Christian Hagen  
Credits: Digiflo  
Foto a cura di: Digiflo

## OTTAVA EDIZIONE ESTATE 2024

**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 venerdì 5 Luglio alle 20:43 dopo una cena a base di gelato.

# ValleyLife

**REDAZIONE, PUBBLICITÀ**  
Corso Matteotti, 56  
50032 Borgo San Lorenzo (FI)  
329 9621165 Filippo  
338 2211089 Francesco  
[www.valleylife.it](http://www.valleylife.it)  
[vmugellovaldisieve@gmail.com](mailto:vmugellovaldisieve@gmail.com)

**CONTATTO PER ABBONAMENTO :**  
329 9621165

**6** La fame culturale  
*Cultural Hunger*

**8** La testa dura dei mugellani  
alla prova dell'occupazione  
nazi-fascista  
*The hard head of the people of  
mugello to the test of the nazi-  
fascist occupation*



**10** Il Trebbio - Guidati dalla  
natura, ispirati dal futuro  
*Il Trebbio - Guided by nature,  
inspired by the future*

**24** Kuna Web Agency  
*Kuna Web Agency*

**28** CHI-MA FLORENCE  
*CHI-MA FLORENCE*

**30** Temera - 15 anni di  
Innovazione Digitale  
*Temera - 15 years of  
Digital Innovation*



**50** BARNBOH E BAHIA  
*BarnBoh and Bahia*

**54** Studio Elle  
*Studio Elle*

**56** Garden Caffé  
*Garden Caffé*

**60** La Dolce Esperienza Estiva  
con il Gelato di Aurelio  
*The Sweet Summer Experience with  
Aurelio's Ice Cream*

**64** BOSCO DI MEZZO:  
Home Restaurant a Vicchio  
*BOSCO DI MEZZO:  
Home Restaurant in Vicchio*



**68** POP - Pizzeria Oltre Passaguai:  
*POP - Pizzeria Oltre Passaguai:*

**72** STRADARTE 2024  
*STRADARTE 2024*

**74** l' Cantuccio - Pizzeria&Ristorante  
*l' Cantuccio - Pizzeria&Ristorante*

**80** Mugello Karting ASD  
*Mugello Karting ASD*

**90** 3 giorni IN MUGELLO  
Tra arte e natura  
*3 days IN MUGELLO  
Between art and nature*

**92** Lo slow tourism attraverso Xplorer  
*Slow Tourism through Xplorer*

**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:

Valley Life - Mugello e Valdisieve

valleylife\_mugello\_valdisieve

PROSSIMA EDIZIONE  
AUTUNNO 2024



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

*PARTECIPA ANCHE TU  
ALLA PROSSIMA EDIZIONE.*

**AUTUNNO 2024**



**ValleyLife**  
MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA

**INFORMAZIONE SPAZI E ABBONAMENTI**

**REDAZIONE, PUBBLICITA'**

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



# LA FAME CULTURALE

## CULTURAL HUNGER

DI SIMONE BANDINI

*"L'uomo vive in città, mangia senza fame beve senza sete, si stanca senza fare fatica, rincorre il proprio tempo senza raggiungerlo mai.*

*È un essere imprigionato, una prigioniera senza confini da cui è quasi impossibile fuggire.*

*Alcuni esseri umani hanno bisogno di riprendere le proprie vite, di ritrovare una strada maestra.*

*Non tutti ci provano e pochi ci riescono.*

*Una delle vie maestre è quella che conduce alla montagna. C'è tanta bellezza, fatica, solitudine e silenzio in questo mondo arrampicato.*

*Tutti valori poco alla moda ma che aiutano a vivere e a conoscere sé stessi"*

*(Walter Bonatti, 1930-2011)*

*"Men live in cities, they eat without hunger and drink without thirst, they tire without making effort, they chase their time without ever reaching it.*

*They are being imprisoned, a boundless prison from which it is almost impossible to escape.*

*Some human beings need to resume their lives, to find a new high road.*

*Not everyone tries, and few succeed.*

*One of the main roads is the one that leads to the mountain. There is so much beauty, fatigue, solitude and silence in this climbing world.*

*These are all unfashionable values that help us to live and get to know ourselves."*

*(Walter Bonatti, 1930-2011)*



Non si tratta ahimè di fame per la cultura, voglia di conoscere e coltivare il proprio animo, ma piuttosto di uno scimmiettamento di un bisogno primario.

Dio, la natura, il fato, ci hanno fornito il senso del gusto affinché potessimo mantenere il nostro corpo e le nostre funzioni cerebrali. Mangiare è certamente un piacere fondamentale ma ricordate, è bene che il cibo sia tutti giorni 'meritato', non fosse altro per un senso di giustizia universale per cui 'dare ci permette di ricevere' – ed ogni impegno reca una ricompensa. Questo principio porta le nostre vite su un piano superiore, dove è la nostra volontà, dove è lo spirito a governare le nostre azioni – e si promuove una cooperazione comunitaria, oggi si potrebbe dire empatica, con la propria famiglia e contesto clanico (che termine retrogrado!).

Per spiegarlo ai più materialisti – la fame culturale è una pestilenza del mondo moderno che trascende culture e condizioni sociali – un concetto che si rende immediatamente visibile nel meccanismo dell'utile e del denaro. Averne può farti comprare oggetti, cose, prestazioni e persone. Non è necessario oggi scomodare le quattro cause aristoteliche.

Con lo stesso denaro si possono comprare cene rooftop con viste sensazionali, piatti signature a discrezione dei santoni della cucina molecolare, cotture sottovuoto assoluto, creme e ganache metafisiche, carni massaggiate su letti di rucola ultrabiologica, salmoni selvaggi pescati a canna solo nelle notti scozzesi di luna piena, fritti kataifi più leggeri di zeffiri polinesiani.

Questa è la fame culturale che ormai ammorbida la gran parte degli esseri senzienti che – dopo una giornata spesa in uffici arredati secondo l'arte geomantica taoista del feng shui, call incravattate interminabili, riunioni vendite, coltivano mestamente il grande samsara del materialismo senza nemmeno rendersene conto, ingranaggi inconsapevoli di una macchina superiore della quale nemmeno si interrogano – né vogliono sapere dove possa condurre.

Una fame che non è reale, o per meglio dire a bassa intensità, poiché procede da giornate insipide e inattive. Da procedure sempre uguali a sé stesse, tristezza, depressione, mediocrità, assenza di prospettive.

L'invito è a procurarsi una fame reale, per tentare di trovare la via maestra. Tornate alla sostanza delle cose, non vi fate fregare. Guardate verso l'alto. Cercate appetiti più intensi ed elevati.

Alas, it is not a question of hunger for culture, the desire to know and cultivate one's soul, but rather a mimicking of a primary need.

God, nature, fate, have provided us with the sense of taste so that we can maintain our bodies and brain functions. Eating is certainly a fundamental pleasure but remember, it is good that food is 'deserved' every day, if only out of a sense of universal justice that 'giving allows us to receive' – and every effort brings a reward. This principle takes our lives to a higher plane, where it is our will, where it is the spirit that governs our actions – and it promotes a community cooperation, today one could say empathetic, with one's family and clan context (what a retrograde term!).

To explain it to the most materialistic – cultural hunger is a pestilence of the modern world that transcends cultures and social conditions – a concept that is immediately visible in the mechanism of profit and money. Making money can make you buy things, services, and people. It is not necessary today to bother with the four Aristotelian causes.

With the same money you can buy rooftop dinners with sensational views, signature dishes at the discretion of the holy men of molecular cuisine, absolute vacuum cooking, metaphysical creams and ganaches, meats massaged on beds of ultra-biological rocket, wild salmon caught on rod only on Scottish nights under full moon, fried kataifi lighter than Polynesian zephyrs.

This is the cultural hunger that now plagues most sentient beings who – after a day spent in offices furnished according to the Taoist geomantic art of feng shui, endless tie calls, sales meetings, sadly cultivate the great samsara

of materialism without even realizing it, unaware cogs of a superior machine of which they do not even question – nor do they want to know where it can lead.

A hunger that is not real, or rather of low intensity, since it proceeds from bland and inactive days. From procedures that are always the same, sadness, depression, mediocrity, lack of prospects. The invitation is to get a real hunger, to try to find the high road. Get back to the nitty-gritty, don't be fooled. Look up. Look for more intense and elevated appetites.





# LA TESTA DURA DEI MUGELLANI ALLA PROVA DELL'OCCUPAZIONE NAZI-FASCISTA

THE HARD HEAD OF THE PEOPLE OF MUGELLO  
TO THE TEST OF THE NAZI-FASCIST OCCUPATION

DI ALESSIA BENELLI

A settembre ricorre l'80esimo anniversario della Liberazione di Mugello e Valdisieve

A settembre ricade l'80esimo anniversario della Liberazione di Mugello e Valdisieve dall'occupazione nazi-fascista. Una ricorrenza che sta passando in sordina nonostante il tema dell'antifascismo sembri apparentemente più attuale che mai.

Da questi boschi e colline passava la Linea Gotica voluta dall'esercito tedesco e si combatterono sanguinose battaglie. Questo fazzoletto di terra diventò il teatro di stragi e delitti di cui, ancora oggi, scontiamo una scia di odio che nessuno ha intenzione di pacificare.

Negli anni del fascismo, della guerra e dell'occupazione i mugellani e i vicini della Valdisieve tirarono fuori tutta la loro testa dura per sopravvivere e costruire un nuovo vivere. Una testardaggine che ha sempre significato voglia di lottare.

Non è un caso che uno dei primi delitti delle squadre di camicie nere si registri nelle campagne mugellane nel 1920 (cioè due anni prima della Marcia su Roma). Era il 10 dicembre 1920 quando a Pianvallico nell'attuale Comune di Scarperia-San Piero a Sieve, fu ucciso il contadino 72enne Giovanni Sitrialli da un gruppo di squadristi. Sitrialli faceva parte della 'Lega Bianca', un sindacato che difendeva i contadini dai soprusi dei proprietari terrieri. La marchesa proprietaria dei campi in cui lavorava Sitrialli non la prese bene e chiamò le camicie nere da Firenze.

September marks the 80th anniversary of the Liberation of Mugello and Valdisieve.

September marks the 80th anniversary of the Liberation of Mugello and Valdisieve from the Nazi-fascist occupation. An anniversary that is passing by quietly despite the theme of anti-fascism apparently appearing more relevant than ever.

The Gothic Line wanted by the German army passed through these woods and hills and bloody battles were fought. This plot of land became the theater of massacres and crimes which, even today, we suffer from a trail of hatred that no one has the intention of pacifying.

In the years of fascism, war and occupation, the people of Mugello and the neighbors of Valdisieve showed all their stubbornness to survive and build a new way of life. A stubbornness that has always meant the desire to fight.

It is no coincidence that one of the first crimes by the Black Shirt squads was recorded in the Mugello countryside in 1920 (i.e. two years before the March on Rome). It was December 10, 1920 when in Pianvallico in the current municipality of Scarperia-San Piero a Sieve, the 72-year-old farmer Giovanni Sitrialli was killed by a group of squadristi. Sitrialli was part of the 'White League', a union that defended farmers from the abuses of landowners. The marquise who owned the fields where Sitrialli worked did not take it well and called the black shirts from Florence. But the Mugello spirit never completely bowed to the





Ma lo spirito mugellano non si piegò mai, del tutto, alle bastonate dei fascisti, tanto che a metà degli anni '30 si manteneva un impegno politico che andava dalla partecipazione alle Brigate Internazionali inviate in Spagna, sino alle non meno pericolose manifestazioni e cortei.

Il 27 luglio del 1943, la caduta del PNF trovò pronti gli antifascisti mugellani che, in pochi giorni presero possesso dei sindacati fascisti, facendo venire a mancare le vettovaglie ai nazisti ferocemente trincerati sul passo della Futa.

Con l'occupazione tedesca la lotta continuò in semi-clandestinità, con atti di sabotaggio sulla Faentina, ma anche manifestazioni contro la distribuzione delle derrate alimentari ai nazifascisti (Vicchio, febbraio '44), o il supporto infrastrutturale alle Brigate garibaldine operanti nella zona e in quelle limitrofe. Questo clima di mancanza di "collaborazione" diede particolarmente fastidio all'occupante che non mancò di dispensare il disumano trattamento che ci racconta la storia: il 22 marzo 1944, cinque giovani mugellani, colpevoli di non volersi arruolare nell'esercito della Repubblica sociale furono portati a Firenze e fucilati vicino Stadio; l'11 luglio quindici persone vennero fucilate a Padulivo, vicino a Vicchio, come ritorsione per un tedesco rimasto ucciso durante il saccheggio di un casale di contadini; fra il 17 e il 18 luglio a Crespino sul Lamone nel Comune di Marradi, furono massacrate 42 persone dai nazisti per rappresaglia a seguito della morte di un soldato in una sparatoria. Una scia di sangue che diventava sempre più cruenta man mano che gli occupanti comprendevano di capitolarne. Tutti i Comuni del Mugello e la Valdisieve furono finalmente liberati nelle prime settimane di settembre e questo popolo poté tornare a lavorare la sua terra per costruire un futuro ai suoi figli.

Protagonisti e testimoni diretti sono, nella maggior parte dei casi, venuti meno, ma la storia non dimenticherà gli abitanti di questa valle, che di fronte all'oppressione e alla tirannia non hanno dimenticato di avere una testa dura, piantata su di una schiena ancora più dura.

Un piccolo pensiero va, mi si perdoni l'autoreferenzialità, alla mia famiglia e al suo impegno durante quegli anni difficili. Da chi impegnato nel consegnare documenti contraffatti, a chi intento a distribuire grano ai vicini, a chi scappò dal fronte greco per raggiungere la libertà nei boschi, fino a quelli, mai abbastanza celebrati, che soffrirono quegli anni e si rimboccarono le mani per la ricostruzione.

beatings of the fascists, so much so that in the mid-1930s a political commitment was maintained which ranged from participation in the International Brigades sent to Spain, up to the no less dangerous demonstrations and processions.

On 27 July 1943, the fall of the PNF found the Mugello anti-fascists ready who, in a few days, took possession of the fascist unions, causing the Nazis fiercely entrenched on the Futa pass to run out of supplies.

With the German occupation the fight continued in semi-clandestine terms, with acts of sabotage in Faentina, but also demonstrations against the distribution of food to the Nazi-Fascists (Vicchio, February '44), or the infrastructural support to the Garibaldi Brigades operating in the area and in the neighboring ones. This climate of lack of "collaboration" particularly annoyed the occupier who did not fail to dispense the inhumane treatment that the story tells us: on 22 March 1944, five young of the Mugello, guilty of not wanting to join the army of Social Republic were taken to Florence and shot near the Stadium; on 11 July fifteen people were shot in Padulivo, near Vicchio, in retaliation for a German who was killed during the looting of a farmers' farmhouse; between 17 and 18 July in Crespino sul Lamone in the municipality of Marradi, 42 people were massacred by the Nazis in retaliation following the death of a soldier in a shootout. A trail of blood that became increasingly bloody as the occupiers realized they were capitulating. All the municipalities of Mugello and Valdisieve were finally liberated in the first weeks of September and these people were able to return to work their land to build a future for their children.

Protagonists and direct witnesses have, in most cases, disappeared, but history will not forget the inhabitants of this valley, who in the face of oppression and tyranny have not forgotten that they have a hard head, planted on a back still harder.

A small thought goes, forgive me for being self-referential, to my family and their commitment during those difficult years. From those engaged in delivering counterfeit documents, to those intent on distributing grain to neighbors, to those who escaped from the Greek front to reach freedom in the woods, up to those, never celebrated enough, who suffered those years and rolled up their hands for reconstruction.

# GUIDED BY NATURE, INSPIRED BY THE FUTURE

Looking forward to their tenth annual harvest this autumn, the family behind TREBBIO shares insights into what it takes to produce exceptional olive oil while remaining true to their values.

With over 30,000 trees across seventy hectares of traditional and modern groves, the TREBBIO project seeks not only to revive the ecosystem of a historic estate in Mugello, but to push the boundaries of what is achievable within biodynamic farming. Gabriella and Clemente Corsini along with their children Lodovico, Niccolò and Dianora maintain a sense of wonder and integral respect for nature that in turn inspires their passionate team to yield produce of award-winning quality. Joined by head of operations Stefano Giannini, they discuss their underlying vision and invite others to follow suit.

### **When was the idea of TREBBIO first born?**

CLEMENTE: It started as a dream over 20 years ago as a project to preserve our heritage in Tuscany. The abandoned, pristine land of Il Trebbio became an opportunity to create something unique, to give back after a lifetime abroad and provide our family with roots in Mugello.

### **You all have different professional backgrounds, how does this diversity influence the project?**

LODOVICO: In its essence TREBBIO is a crossroad of different paths. Like in any other family we are uniquely different from each other and yet we share this common passion for a place that brings us all together while allowing us to express what we have learned on our own journey.

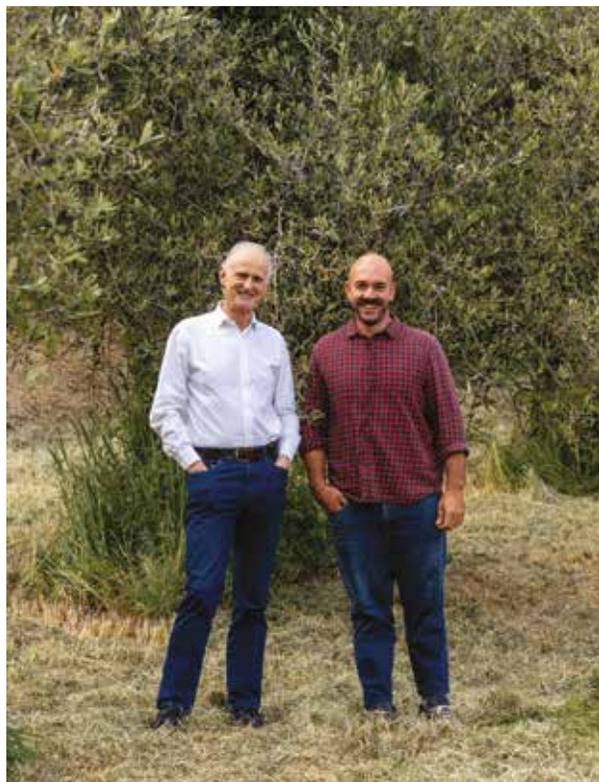
DIANORA: We have always seen diversity as a strength, it make us complimentary. Our varied points of view and ways of expressing ourselves enriches discussions and as a result we learn an incredible amount from each other.

NICCOLÒ: Building a family project on such diverse outlooks and personalities is not without challenges. But I truly believe that it

is from that dialectic friction (not unlike the olive press) that magical ideas get distilled. Just like the neo-platonic and neo-hermetic debate sessions that took place on the hills of Il Trebbio and birthed the Renaissance. More than an olive oil, TREBBIO is the embodiment of a shared philosophy and story. It is about reconnecting with nature and our past. Like a living tree finding nourishment in the deep roots of its history and land. Then to reinvent our present and birth the future with all sorts of diverse and multidisciplinary fruits.

### **You chose to follow a biodynamic approach to farming - what informed this choice?**

GABRIELLA: To be honest it was the only way to go. I want to leave the land to my children in a better condition than how I found it. By consciously paying attention to the biosphere and seeing ourselves as part of the ecosystem it positively impacts not only the environment but also everyone involved.



**GIVING BACK:** Clemente Corsini (left) and Stefano Giannini see biodynamic farming as a natural way of investing in the future. (Photo: Christian Hagen)

**RESTITUIRE:** Clemente Corsini (a sinistra) e Stefano Giannini vedono l'agricoltura biodinamica come un modo naturale di investire nel futuro.



**A TIMELESS TERROIR:** Il Trebbio is a historic UNESCO World Heritage estate featuring the first Florentine Renaissance Villa.  
(Photo: Christian Hagen)

**UN TERROIR SENZA TEMPO:** Il Trebbio è una storica tenuta Patrimonio dell'Umanità UNESCO con la prima Villa Rinascimentale fiorentina.

**CLEMENTE:** I was inspired both by my wife and friends around the world who provided me with tangible examples of the benefits of biodynamics - its fundamentals cannot be ignored and its philosophy of anthroposophy teaches humans how to be respectful and tolerant towards each other and our planet.

**What would you say is the biggest misunderstanding people might have about olive oil?**

**STEFANO:** The issue is primarily rooted in misinformation. When purchasing extra-virgin olive oil at supermarkets, consumers lack sufficient information to discern between products and so rely on brands to guide their choices. One prevalent misunderstanding is the perceived value of unfiltered oil, often marketed as a positive attribute despite its negative implications. This misrepresentation

compounds the problem, as consumers may not realise that unfiltered oil retains both organic and watery components, which leads to oxidation and defects in the oil. Clarifying these misconceptions is crucial for informed decision-making in the olive oil market.

**DIANORA:** We should also mention that the colour of the oil has nothing to do with taste and is unfortunately often adulterated in the mass market. In addition, general perceptions of olive oil taste is that it is bland - this is far from the actual truth.

**CLEMENTE:** In fact most consumers treat olive oil as a plain condiment commodity whereas it is both healthy and can offer a kaleidoscope of different flavours - I see it as both an experience and product in and of itself.

**What impact and/or importance does the notion of quality have to you?**

**DIANORA:** To me quality is a product of passion, a natural ripple effect. They go hand in hand. It is a concept that is at the heart of the project and informs everything we do, both as a family and as a team.

**STEFANO:** Quality is paramount for us. It's crucial that people recognise this because Italy possesses a unique advantage that no other country enjoys: over 500 distinct olive varieties. With such a vast array of tastes at our disposal, we should be capitalising on this advantage on the global stage. Achieving and preserving these distinct flavours requires significant effort, emphasising the necessity of prioritising high quality in our production.

**CLEMENTE:** To me this project would have no reason nor meaning if we don't strive toward exceptional quality and taste.

**What inspired/continues to inspire you most about TREBBIO as a project?**

**STEFANO:** I found great inspiration in Don Clemente's remarkable charisma and drive. When he showed me the project plan and

outlined its potential outcomes I sensed a genuine challenge. Being someone who loves challenges, I was immediately drawn to it and decided to fully commit. What consistently inspires me is the enduring novelty and desire for innovation, even after 10 years. Every day, there's a renewed energy and joy in pushing forward with our work, continuously fueling my passion.

**NICCOLO:** What continues to inspire me with TREBBIO is its meaningfulness, beauty and the endless potential and myriad of possibilities it opens up.

**CLEMENTE:** It is not only the joy of working in such an exceptional location but pushing the boundaries of our project - inspiring and inviting a young generation into local, regenerative farming and bringing life back to this extraordinary estate.

### **Looking beyond olive oil, what more does the project hold in store?**

**DIANORA:** Olive oil is but one medium to translate our intentions. Wanting to create an estate where people want to spend quality time currently involves renovating the existing farmhouses while continuing to develop unique connections with passionate people like all those that have already left a mark here.

**GABRIELLA:** We are also exploring derivatives of olive leaves such as essential oils and cosmetics. But the goal of TREBBIO is really to bring people with different views and profound morality together to share perspectives, innovate, co-create and inspire others.

**CLEMENTE:** A renaissance of quality, taste and the meaning of life.

*For more information about the project or to book a tasting and tour of the groves visit:*

**trebbio.com**

## **GUIDATI DALLA NATURA, ISPIRATI DAL FUTURO**

In attesa del decimo raccolto annuale nel prossimo autunno, la famiglia dietro le quinte del TREBBIO condivide le sue intuizioni su ciò che serve per produrre un olio d'oliva eccezionale, pur rimanendo fedele ai propri valori.

Con oltre 30.000 alberi distribuiti su settanta ettari di coltivazioni, tradizionali ma anche attuali, il progetto del TREBBIO cerca non solo di far rivivere l'ecosistema di una tenuta storica del Mugello, ma di spingere in avanti il confine di ciò che è realizzabile in agricoltura biodinamica. Gabriella e Clemente Corsini insieme ai figli Lodovico, Niccolò e Dianora mantengono un senso di meraviglia e di rispetto integrale per la natura – che a sua volta è fonte di ispirazione per il loro gruppo appassionato – che ha già al suo attivo prodotti di qualità pluripremiata. Insieme al responsabile delle operazioni Stefano Giannini, ci parlano della loro visione di fondo e invitano gli altri a seguire il loro esempio.

### **Quando è nata l'idea del TREBBIO?**

**CLEMENTE:** È nata come un sogno più di vent'anni fa poiché volevamo preservare la nostra identità in Toscana. La terra abbandonata e incontaminata del Trebbio è diventata l'occasione per creare qualcosa di unico, per restituire qualcosa di diverso a questo territorio dopo una vita all'estero e, alla nostra famiglia, le sue radici in Mugello.



**REGENERATION:** Flanked by pristine woodlands, the estate has been transformed into a thriving biodynamic ecosystem. (Photo: Christian Hagen)

**RIGENERAZIONE:** Contornata da boschi incontaminati, la tenuta è stata trasformata in un fiorente ecosistema biodinamico.



**BEYOND ORGANIC:** Inspired by the story of Noah's ark, the TREBBIO dove symbolises new life. (Photo: Christian Hagen)

**OLTRE IL BIOLOGICO:** Ispirata alla storia dell'arca di Noè, la colomba del TREBBIO simboleggia una nuova vita.

### **Avete tutti una formazione professionale differente, in che modo questa diversità influenza il vostro progetto?**

**LODOVICO:** Nella sua essenza TREBBIO è un crocevia di percorsi diversi. Come in ogni altra famiglia, siamo unici e diversi l'uno dall'altro, eppure condividiamo questa passione comune per un luogo che ci unisce tutti e ci permette di esprimere ciò che abbiamo imparato nel nostro viaggio.

**DIANORA:** Abbiamo sempre visto la diversità come un punto di forza, ci rende complementari. I nostri diversi punti di vista e modi di esprimerci arricchiscono le discussioni e, di conseguenza, impariamo moltissimo gli uni dagli altri.

**NICCOLÒ:** Costruire un progetto familiare su prospettive e personalità così diverse non è privo di sfide. Ma credo davvero che sia da proprio questo attrito dialettico (non dissimile dal progetto del nostro frantoio) che si distillino idee magiche: proprio come le sessioni di dibattito neoplatonico e neo-ermetico che si svolgevano sulle colline del Trebbio e che diedero vita al Rinascimento. Più che un olio d'oliva, TREBBIO è l'incarnazione

di una filosofia e di una storia condivisa. Si tratta di riconnettersi con la natura e il nostro passato. Come un albero vivo che trova nutrimento nelle radici profonde della sua storia e della sua terra. Poi, reinventare il nostro presente e far nascere il futuro, con ogni sorta di frutti diversi e multidisciplinari.

### **Avete scelto di seguire un approccio biodinamico all'agricoltura: cosa ha ispirato la vostra scelta?**

**GABRIELLA:** A dire il vero era l'unica strada da percorrere. Voglio lasciare la terra ai miei figli in condizioni migliori di come l'ho trovata. Prestando consapevolmente attenzione alla biosfera e immaginandoci parte dell'ecosistema, abbiamo la possibilità di avere un impatto positivo non solo sull'ambiente, ma anche su tutte le persone coinvolte.

**CLEMENTE:** Sono stato ispirato sia da mia moglie che dai miei amici da tutto il mondo che mi hanno fornito esempi tangibili dei benefici della biodinamica: i suoi fondamenti non possono essere ignorati e la sua filosofia o, meglio, antroposofia, insegna agli esseri umani come essere rispettosi e tolleranti gli uni verso gli altri e verso il nostro pianeta.

### **Qual è, secondo te, il più grande malinteso sull'olio d'oliva?**

**STEFANO:** Il problema è principalmente radicato nella disinformazione. Quando si acquista olio extravergine di oliva nei supermercati, i consumatori non hanno informazioni sufficienti per discernere tra i prodotti e quindi si affidano ai marchi per guidare le loro scelte. Un malinteso prevalente è il valore percepito dell'olio non filtrato, spesso commercializzato come un attributo positivo nonostante le sue implicazioni negative. Questa falsa rappresentazione aggrava il problema, poiché i consumatori potrebbero non rendersi conto che l'olio non filtrato trattiene sia componenti organici che acquosi, il che porta all'ossidazione e ai difetti dell'olio. Chiarire queste idee sbagliate è fondamentale per un processo decisionale informato nel mercato dell'olio d'oliva.

**DIANORA:** Va anche detto che il colore dell'olio non ha nulla a che vedere con il gusto ed è purtroppo spesso adulterato nel mercato di massa. Inoltre, la percezione generale del gusto dell'olio d'oliva è che sia insipido – una qualità lontana dalla sua vera natura.

CLEMENTE: In effetti, la maggior parte dei consumatori tratta l'olio d'oliva come un semplice condimento, mentre è sia salutare che in grado di offrire un caleidoscopio di sapori diversi - lo vedo sia come un'esperienza che come un prodotto in sé e per sé.

### **Che impatto e/o importanza ha per te il concetto di qualità?**

DIANORA: Per me la qualità è un prodotto della passione, un effetto a catena naturale. Vanno di pari passo. È un concetto che si pone al centro del nostro progetto e pervade tutto ciò che facciamo, sia come famiglia che come squadra.

STEFANO: La qualità per noi è fondamentale. È essenziale che le persone imparino a riconoscerla poiché l'Italia possiede un privilegio unico di cui nessun altro paese gode: oltre 500 cultivar di olivi! Con una tale vasta scelta di gusti a nostra disposizione, dovremmo capitalizzare questo privilegio sulla scena globale. Ottenere e preservare questi sapori distinti richiede uno sforzo significativo, sottolineando la necessità di dare priorità all'alta qualità nella nostra produzione.

CLEMENTE: Per me questo progetto non avrebbe né ragione né significato se non ci sforzassimo di raggiungere una qualità e un gusto eccezionali.

### **Cosa ti ha ispirato e continua a ispirarti di più nel progetto TREBBIO?**

STEFANO: Ho trovato grande ispirazione nel notevole carisma e grinta di Don Clemente. Quando mi ha mostrato il piano del progetto e ne ha delineato i potenziali risultati, ho percepito una vera e propria sfida. Essendo una persona che ama le sfide, ne sono stata immediatamente attratto e ho deciso di impegnarmi completamente. Ciò che mi ispira costantemente è la continua novità e la voglia di innovazione, anche dopo dieci anni. Ogni giorno c'è una rinnovata energia e gioia nel portare avanti il nostro lavoro, alimentando continuamente la mia passione.

NICCOLÒ: Del TREBBIO continuano ad ispirarmi la sua significanza, la sua bellezza, le infinite potenzialità e la miriade di possibilità che questo luogo è in grado di evocare.

CLEMENTE: Non è solo la gioia di lavorare in un luogo così eccezionale, ma anche di spingere i confini del nostro progetto, ispirando e invitando

una giovane generazione verso l'agricoltura locale e rigenerativa e riportando la vita in questa straordinaria tenuta.

### **Guardando oltre l'olio d'oliva, cos'altro ha in serbo il progetto?**

DIANORA: L'olio d'oliva non è che uno dei mezzi per tradurre le nostre intenzioni. Voler creare una tenuta in cui le persone vogliono trascorrere del tempo di qualità significa ad oggi ristrutturare i casali esistenti, continuando a sviluppare legami unici con persone appassionate - come tutte quelle che hanno già lasciato un segno qui.

GABRIELLA: Stiamo esplorando anche derivati delle foglie di olivo come oli essenziali e cosmetici. Ma l'obiettivo di TREBBIO è davvero quello di riunire persone con punti di vista diversi e una profonda moralità per condividere prospettive, innovare, co-creare e ispirare gli altri.

CLEMENTE: Un rinascimento della qualità, del gusto e del senso della vita.

*Per maggiori informazioni sul progetto o per prenotare una degustazione e una visita alle coltivazioni si può visitare:*

**trebbio.com**



**A FAMILY PROJECT:** From left - Gabriella, Dianora, Clemente, Lodovico and Niccolò Corsini.

**UN PROGETTO DI FAMIGLIA:** Da sinistra - Gabriella, Dianora, Clemente, Lodovico e Niccolò Corsini.

# 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](tel:+393299621165)



**CANTINE ZANIERI**

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

INFO E PRENOTAZIONI: 055 848020

MAIL: info@cantinezanieri.com

 Cantina Zanieri

 cantina.zanieri



**Il Vino degli Dei!**

Non proseguire il cammino se  
la tua bocca non sa di vino

# "UNA NOTA PER..." TORNA A BORGIO SAN LORENZO

## "UNA NOTA PER..." RETURNS IN BORGIO SAN LORENZO

A CURA DELLA REDAZIONE

Il 6 e 7 settembre torna a Borgo San Lorenzo "Una Nota Per...", l'evento musicale di solidarietà organizzato dall'associazione *Amici delle Biblioteche*.

On September 6 and 7, "Una Nota Per...", the musical solidarity event organized by the *Amici delle Biblioteche* association, returns to Borgo San Lorenzo.



Due serate che, da ben quindici anni, animano l'estate mugellana con l'obiettivo di raccogliere fondi da devolvere in beneficenza.

Two evenings that, for fifteen years, have enlivened the Mugello summer with the aim of raising funds to be donated to charity.

Musica dal vivo, street food, giochi, ma anche Dj set e tanto divertimento in una location innovativa quanto insolita: il Parco della Misericordia. L'area verde, situata nel cuore del capoluogo mugellano, farà da cornice al palco sul quale saliranno giovani talenti ed esponenti del panorama artistico locale, in un contesto capace di unire la passione per la musica al volontariato.

Live music, street food, games, but also DJ sets and lots of fun in an innovative and unusual location: the Misericordia Park. The green area, located in the heart of Mugello's capital, will be the setting for the stage on which young talents and exponents of the local artistic scene will take the stage, in a context capable of combining passion for music with volunteerism.

Quest'anno, i ricavati di *Una Nota Per il Territorio* verranno devoluti all'ospedale di Borgo San Lorenzo, e contribuiranno a finanziare l'acquisto di materiale sanitario.

This year, proceeds from *Una Nota Per il Territorio* will be donated to the Borgo San Lorenzo hospital, and will help fund the purchase of medical supplies.





# mugello promotional

SINCE 2000

**ABBIGLIAMENTO DA LAVORO - ANTINFORTUNISTICA - FELPE - POLO - T-SHIRTS  
CAPPELLINI - ARTICOLI SPORTIVI - OGGETTISTICA PROMOZIONALE**

Pensi all'abbigliamento per la tua azienda? A sponsorizzare un'evento? Alla maglieria per ogni occasione e stagione? Al gadget del momento?

**BRAVO! STAVI PROPRIO CERCANDO NOI!!!**

## IL NOSTRO TEAM!



Se hai già in mente un articolo, di una dimensione, di un colore o in tanti colori, ti seguiremo nella sua realizzazione.

Altrimenti, se hai bisogno di aiuto, ti guideremo nella scelta e siamo certi che con le nostre numerose proposte TI STUPIREMO!

Via J.F.Kennedy, 93

Loc. Pianvallico

50038 Scarperia e San Piero (FI)

Tel. 055 84 68 276

e-mail: [mugellopromotional@gmail.com](mailto:mugellopromotional@gmail.com)

Partita IVA 05033680488

[www.mugellopromotional.it](http://www.mugellopromotional.it)

*Grazie  
per la tua Scelta!*

@mugellopromotional Mugello Promotional

# IL PALIO E LE SUE ORIGINI

## THE PALIO AND ITS ORIGINS

A CURA DELLA REDAZIONE

Già dal 1351 Borgo era diviso in 4 rioni due DESTRA DUE A SINISTRA, con il passare degli anni fuori delle mura castella ne si formavano piccoli sobborghi, chiamati Pozzino, MERCATO, CANTONE, IL ROSSO, che in occasione delle grandi feste religiose e civili si davano un gran da fare per abbellire le proprie strade.

I giochi che venivano allestiti comprendevano la corsa dei cavalli, corsa in bicicletta, gare di atletica leggera ed anche il gioco delle Botti. Successivamente ai rioni vennero assegnati i colori e con l'ampliarsi del Borgo anche i rioni che partecipavano ai giochi aumentarono. Per molti anni la tradizione del Palio è stata interrotta, fino al 2015, quando sono ripresi i giochi grazie alla volontà di alcuni ragazzi di ripristinare questa tradizione. Ad oggi i rioni che partecipano sono 8 con circa 300 atleti che ad Agosto si contendono il tanto agognato "Palio" sfidandosi in giochi tradizionali, come la corsa dei carretti, la corsa della rotoballa, il tiro alla rulla, il tiro alla fune e il taglio del tronco. L'importanza del senso di appartenenza al proprio paese, al proprio rione e alle tradizioni che esso rappresenta viene portata avanti dai ragazzi del Direttivo anche grazie all'impegno dei Volontari del "Palio di Paleo" che da qualche anno animano le giornate di giugno, con un Palio dedicato interamente ai bambini dai 4 ai 18anni, frutto anche di una collaborazione con l'Amministrazione comunale, con altre associazioni e con l'Istituto Comprensivo di Borgo San Lorenzo.

**Quest'anno l'appuntamento é fissato per Sabato 3 e Domenica 4 agosto, giorni in cui si svolgeranno le eliminatorie tra le 8 squadre. La finale si giocherà Sabato 10 Agosto in occasione della festa del Santo Patrono San Lorenzo.**

As early as 1351 Borgo was divided into 4 districts two RIGHT TWO LEFT, over the years small suburbs were formed outside the castle walls, called Pozzino, MERCATO, CANTONE, IL ROSSO, which on the occasion of the great religious and civil festivals a great deal to beautify one's streets.

The games that were staged included horse racing, bicycle racing, athletics competitions and even the barrel game. Subsequently, the colors were assigned to the districts and with the expansion of the Borgo, the districts that participated in the games also increased. For many years the tradition of the Palio was interrupted, until 2015, when the games resumed thanks to the will of some kids to restore this tradition. To date, there are 8 participating districts with about 300 athletes who in August compete for the much coveted "Palio" challenging each other in traditional games, such as the cart race, the round bale race, the roller tug, the tug of war and the trunk cut. The importance of the sense of belonging to one's own country, to one's neighborhood and to the traditions it represents is carried forward by the girls on the Board also thanks to the commitment of the Volunteers of the "Palio di Paleo" who have been animating the days of June for some years, with a Palio dedicated entirely to children aged 4 to 18, also the result of a collaboration with the municipal administration, with other associations and with the Comprehensive Institute of Borgo San Lorenzo.

**This year the date is set for Saturday 3 and Sunday 4 August, days on which the preliminary rounds between the eight teams will take place. The finals will be played on Saturday 10 August on the occasion of the feast of the patron saint, San Lorenzo.**





# A VELA UNA BELLA IMPRESA A SCUOLA SUL LAGO DI BILANCINO

SAILING A BEAUTIFUL ENTERPRISE SCHOOL ON LAKE BILANCINO

A CURA DELLA REDAZIONE

Diventa un velista, scopri il modo più completo per andare sul Lago, per mare.

Become a sailor, discover the most complete way to go to the Lake, by sea.



CIRCOLO  
NAUTICO  
MUGELLO



I corsi della SCUOLA di VELA organizzati dal CIRCOLO NAUTICO MUGELLO sono perfetti per chi non ha esperienza di navigazione e per chi vuole migliorare la propria tecnica. Il nostro principale obiettivo è quello di offrire opportunità di conoscere la barca a vela, di sperimentarne la navigazione dove il vento è il motore unico e il velista il protagonista assoluto.

La Scuola di vela all'interno del CIRCOLO NAUTICOMUGELLO, nasce più o meno 21 anni fa, con l'arrivo nel Circolo di Soci Istruttori che promossero e favorirono l'accesso allo sport della vela a chi si mostrava interessato a sperimentare uno sport velico fra le montagne dell'Appennino..... Da 21 anni aiutiamo gli amanti della navigazione a diventare velisti..... Piccoli di gruppi di ragazzi adolescenti iniziarono con le prime lezioni sulle derive Optimist seguiti da due Istruttori che non solo erano in possesso della tecnica della navigazione velica, ma anche di abilità comunicative e psico-sociali per motivare, istruire e sostenere ragazzini alla loro

The SAILING SCHOOL courses organised by the CIRCOLO NAUTICO MUGELLO are perfect for those with no sailing experience and for those who want to improve their technique. Our main objective is to offer opportunities to get to know the sailing boat, to experience sailing where the wind is the sole driving force and the sailor the absolute protagonist.

The Sailing School within the CIRCOLO NAUTICOMUGELLO was born more or less 21 years ago, with the arrival at the Club of Instructor Members who promoted and favoured access to the sport of sailing for those who showed an interest in experiencing a sailing sport in the Apennine mountains..... For 21 years we have been helping sailing enthusiasts become sailors..... Small groups of teenage boys began with the first lessons on Optimist dinghies followed by two Instructors who not only possessed the technique of sailing, but also the communication and psycho-social skills to motivate, instruct and support youngsters in their first sailing experience, which is not always

prima esperienza velica che non sempre risulta incoraggiante. La barca non è un'auto che si mette in moto e parte, la barca è volubile, sente l'acqua e dipende dal vento e dalle sue vele. La sensibilità alla percezione della direzione del vento è un'abilità che si acquisisce piano piano: il vento sul Lago di Bilancino è mutevole, pronto a gonfiare le vele e altrettanto veloce a calarsi e magari cambiare la direzione. Una raffica improvvisa e solo un pronto adeguamento delle vele, evita che la barca "scuffi" e si finisca in acqua. Al CIRCOLO NAUTICO MUGELLO i Corsi sono dedicati ai ragazzi e agli adulti, Optimist e Laser, FJ, J24...categorie di barche adatte alle varie età e livelli di apprendimento. Gli Istruttori ad oggi sono in numero di 3 coadiuvati da altrettanti aiuto-Istruttori che assicurano sicurezza in acqua e...divertimento! Lo sport della vela implica l'apprendimento di un modo responsabile alla gestione dell'imbarcazione nonché attenzione alle esigenze comuni del gruppo perché la vela è uno sport completo che, accanto all'impegno fisico, richiede lo sviluppo di capacità cognitive, relazionali e sociali. Nella navigazione in equipaggio gli allievi sono stimolati a sviluppare il senso di cooperazione e l'autodisciplina sollecitando al tempo stesso capacità di scelte autonome e senso di responsabilità al fine di contribuire alla conduzione ottimale dell'imbarcazione, per una cultura sportiva fondata su valori di partecipazione attiva, solidarietà, lealtà, rispetto delle regole, vissuto in prima persona e non solo da spettatori. La vela non è solo uno sport ma un grande insegnamento di vita: sull'acqua tra vento e onde cambia la tua prospettiva. In barca a vela si impara a rispettare l'ambiente, a conoscere i propri limiti e a condividere: la passione, l'esperienza, il divertimento. In sicurezza. Al Lago s'impara.

encouraging. The boat is not a car that starts up and drives off, the boat is fickle, it feels the water and depends on the wind and its sails. Sensitivity to the perception of wind direction is a skill that is acquired slowly: the wind on Lake Bilancino is changeable, ready to inflate the sails and just as quick to calm down and perhaps change direction. A sudden gust, and only a prompt adjustment of the sails, prevents the boat from 'scuffing' and ending up in the water. At the CIRCOLO NAUTICO MUGELLO the courses are dedicated to children and adults, Optimist and Laser, FJ, J24..... categories of boats suited to various ages and learning levels. Instructors to date number three, assisted by three assistant instructors who ensure safety on the water and ..... fun! The sport of sailing implies learning a responsible way of handling the boat as well as attention to the common needs of the group because sailing is a complete sport that, in addition to physical exertion, requires the development of cognitive, interpersonal and social skills. In crew sailing, the students are stimulated to develop a sense of cooperation and self-discipline while at the same time soliciting the ability to make autonomous choices and a sense of responsibility in order to contribute to the optimal running of the boat, for a sports culture based on the values of active participation, solidarity, loyalty, respect for rules, experienced in the first person and not just as spectators. Sailing is not just a sport but a great life lesson: on the water between wind and waves it changes your perspective. On a sailing boat you learn to respect the environment, to know your limits and to share: passion, experience, fun. In safety. At the Lake you learn.



# KUNA WEB AGENCY

INNOVAZIONE E STRATEGIE DIGITALI NEL MUGELLO DAL 2001

KUNA WEB AGENCY: INNOVATION AND DIGITAL STRATEGIES IN MUGELLO SINCE 2001

A CURA DELLA REDAZIONE

Nell'ambito digitale, pochi nomi sono sinonimo di innovazione e efficienza come Kuna Web Agency. Specializzata in una vasta gamma di servizi digitali, Kuna aiuta le aziende a crescere attraverso soluzioni digitali avanzate.

In the digital realm, few names are synonymous with innovation and efficiency like Kuna Web Agency. Specializing in a wide range of digital services, Kuna helps businesses grow through advanced digital solutions. Here's what Kuna offers:

## Ecco cosa offre Kuna:

### **Siti Web:**

Sviluppo di siti web ottimizzati, responsive e progettati per convertire i visitatori in clienti, utilizzando piattaforme come Wordpress o soluzioni personalizzate.

### **E-commerce:**

Creazione di soluzioni e-commerce intuitive e personalizzate su piattaforme all'avanguardia come Prestashop, Woocommerce, Shopify, o completamente su misura.

### **SEO (Search Engine Optimization):**

Miglioramento del posizionamento sui motori di ricerca per aumentare la visibilità e il traffico qualificato, potenziando la presenza online delle aziende.

### **Gestione dei Social Media:**

Curare la presenza online sui canali social, creando engagement e connessioni di valore con il pubblico.

### **Campagne ADS:**

Gestione di campagne pubblicitarie mirate e ottimizzate su piattaforme come Google, Meta & LinkedIn, per massimizzare il ritorno sull'investimento.

### **Websites:**

Development of optimized, responsive websites designed to convert visitors into customers, using platforms like Wordpress or customized solutions.

### **E-commerce:**

Creation of intuitive and customized e-commerce solutions on cutting-edge platforms like Prestashop, Woocommerce, Shopify, or entirely custom-built.

### **SEO (Search Engine Optimization):**

Enhancing search engine rankings to increase visibility and qualified traffic, boosting the online presence of businesses.

### **Social Media Management:**

Managing online presence on social channels, creating engagement and valuable connections with the audience.

### **ADS Campaigns:**

Management of targeted and optimized advertising campaigns on platforms such as Google, Meta & LinkedIn, to maximize return on investment.

La missione di Kuna è guidare le aziende verso il successo digitale, offrendo soluzioni innovative che stimolano una crescita tangibile e sostenibile. Kuna è impegnata a essere un partner affidabile per tutte le esigenze digitali, trasformando la presenza online delle aziende in una risorsa competitiva che genera risultati concreti, efficaci tanto a livello locale, nel Mugello, quanto in contesti globali.

Kuna's mission is to guide businesses towards digital success by offering innovative solutions that foster tangible and sustainable growth. Kuna is committed to being a reliable partner for all digital needs, transforming the online presence of businesses into a competitive asset that produces concrete results, effective both locally in Mugello and in global contexts.

Guardando al futuro, Kuna è impegnata a migliorare la vita delle persone e il successo delle aziende attraverso la tecnologia. Investendo continuamente in intelligenza artificiale e nuove soluzioni digitali, Kuna Web Agency trasforma le sfide in opportunità, rendendo ogni progetto digitale un successo per i suoi clienti.

Looking to the future, Kuna is dedicated to improving the lives of people and the success of businesses through technology. By continually investing in artificial intelligence and new digital solutions, Kuna Web Agency turns challenges into opportunities, making every digital project a success for its clients.



Strategie e servizi digitali innovativi  
per far crescere il tuo business

## Contatti

### Indirizzo

Via 30 Dicembre 1943, 15 - Borgo San Lorenzo, Firenze

### Telefono

+39 055 845 5116

### Email

info@kuna.it

### Web

www.kuna.it



*KunaWebAgency*



*kunawebagency*

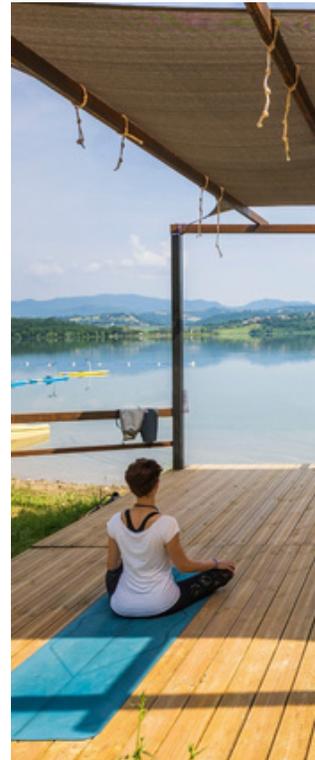


*kuna-web-agency*

## Le nostre certificazioni



# Vivi la tua estate



Scopri

tutte  
le

esperienze:



MUGELLOTOSCANA.IT

# ate in Mugello



# CHI-MA FLORENCE

## FRESCHEZZA IMPECCABILE PER CLIENTI FELICI

CHI-MA FLORENCE - IMPECCABLE FRESHNESS FOR HAPPY CUSTOMERS

A CURA DELLA REDAZIONE

La strada verso la soddisfazione del cliente deve essere percorsa con partner che condividono la stessa filosofia. Questa convinzione sta alla base della collaborazione tra Chi.Ma Florence SpA e Il Borgo di Villa Cellaia

The road to customer satisfaction must be travelled with partners who share the same philosophy. This conviction underlies the collaboration between Chi.Ma Florence SpA and Il Borgo di Villa Cellaia



Chi.Ma Florence SpA, lavanderia industriale specializzata nel noleggio, lavaggio, igienizzazione, stiratura, ritiro e consegna di biancheria per alberghi, ristoranti e strutture ricettive.

Lavoro basato sulla qualità, ma anche sulla sostenibilità e sul rispetto dell'ambiente sfruttando al meglio le risorse e usando tecnologie innovative con un basso impatto ambientale.

La nostra missione è quella di far conoscere il nostro servizio proprio a colui che usufruisce del nostro prodotto, durante la cena a ristorante o il soggiorno in un Hotel.

La filiera completa - dal ritiro dello sporco alla riconsegna del pulito - è guidata da un preciso sistema computerizzato che gestisce tempi, materiali e modi di lavorazione di ogni genere di tessuto e colore.

Certificazioni e processi di lavaggio per garantire sicurezza igienica del tovagliato e della biancheria, al fine di offrire al cliente finale un' ESPERIENZA CONFORTEVOLE E SICURA. Ampia scelta di articoli per soddisfare le richieste del mercato.

Dietro un letto confortevole in un hotel o di un morbido asciugamano in un centro benessere c'è il lavoro estremamente accurato di un gruppo di persone che pensano al cliente finale, per contribuire a rendere la sua vacanza o la sua cena un'esperienza unica, anche grazie alla nostra biancheria.

Chi.Ma Florence SpA, an industrial laundry specialising in the rental, washing, sanitising, ironing, collection and delivery of linen for hotels, restaurants and accommodation facilities.

Work based on quality, but also on sustainability and respect for the environment by making the best use of resources and using innovative technologies with a low environmental impact.

Our mission is to make our service known to the very people who use our product, whether during a dinner in a restaurant or a stay in a hotel.

The complete supply chain - from the collection of the dirty to the return of the clean - is guided by a precise computerised system that manages times, materials and processing methods for all kinds of fabrics and colours.

Certifications and washing processes to guarantee hygienic safety of table linen and linen, in order to offer the end customer a COMFORTABLE AND SAFE EXPERIENCE. Wide choice of articles to meet market demands.

Behind a comfortable bed in a hotel or a soft towel in a wellness centre there is the extremely careful work of a team of people who think about the end customer, to help make their holiday or dinner a unique experience, also thanks to our linen.

# CHI-MA per "Il Borgo di Villa Cellaia"



## Da quanto lavorate con la Lavanderia Industriale Chi-Ma Florence?

La nostra partnership con CHI-MA ha avuto inizio sin dall'apertura de "Il Borgo di Villa Cellaia". Da allora, CHI-MA è diventata un partner fondamentale per garantire un'esperienza impeccabile ai nostri ospiti.

## Cosa vi piace di Chi.Ma Florence?

CHI-MA si distingue per il livello eccezionale di pulizia e sanificazione dei prodotti. La loro attenzione al dettaglio e l'uso di tecnologie avanzate garantiscono che ogni articolo di biancheria rispetti i più alti standard igienici. Inoltre, apprezziamo la loro capacità di offrire un servizio puntuale e personalizzato, rispondendo prontamente alle nostre esigenze specifiche.

## I vostri clienti sono soddisfatti della biancheria?

Riceviamo frequentemente commenti positivi sulla freschezza e la pulizia impeccabile della biancheria nei nostri alloggi e nel nostro bistro. La qualità della biancheria è un elemento essenziale per garantire il massimo comfort e benessere ai nostri ospiti.

Siamo orgogliosi di collaborare con un'azienda che condivide il nostro impegno per la qualità e la soddisfazione del cliente.

## Che valore ha per voi lavorare con un partner come Chi.Ma ?

La collaborazione con CHI-MA rappresenta per noi un pilastro fondamentale del nostro servizio. Siamo fiduciosi che continueremo a crescere insieme, garantendo sempre il meglio per i nostri clienti.

## How long have you been working with Chi-Ma Florence Industrial Laundry?

Our partnership with CHI-MA began as soon as Il Borgo di Villa Cellaia opened. Since then, CHI-MA has become a key partner in ensuring an impeccable experience for our guests.

## What do you like about Chi.Ma Florence?

CHI-MA stands out for their exceptional level of cleanliness and sanitation. Their attention to detail and use of advanced technology ensures that each linen item meets the highest hygiene standards. We also appreciate their ability to offer a punctual and personalised service, responding promptly to our specific needs.

## Are your customers satisfied with the linen?

We frequently receive positive comments on the freshness and impeccable cleanliness of the linen in our accommodation and bistro. The quality of the linen is an essential element in ensuring maximum comfort and well-being for our guests. We are proud to work with a company that shares our commitment to quality and customer satisfaction.

## What is the value for you in working with a partner like Chi.Ma?

The collaboration with CHI-MA is a fundamental pillar of our service. We are confident that we will continue to grow together, always ensuring the best for our customers.

## CONTATTI "Il Borgo di Villa Cellai"

via di Celle, 80 - 50062 Dicomano - Italia  
335 806 6620

villacellaia.com

## CONTATTI CONTACTS

Località la Torre Petrona, 16/A, 50038 Scarperia e San Piero  
055 849 5351  
Email: info@chima.it  
www.chima.it

## SEGUICI SU FOLLOW US

Chi.Ma Florence 1870



## 15 ANNI DI INNOVAZIONE DIGITALE TEMERA - 15 YEARS OF DIGITAL INNOVATION

A CURA DELLA REDAZIONE

Temera è una delle aziende leader a livello mondiale nella tracciabilità e serializzazione dei prodotti per i mercati della moda e del lusso.

Temera, a Beontag company, has grown to become one of the world's leading product traceability and serialization companies for the fashion and luxury markets.



Sfruttando una serie di tecnologie IoT e blockchain, la gamma di soluzioni Temera legate al Digital Product Passport aiuta a tracciare tutte le informazioni e i dati relativi all'intero ciclo di vita del prodotto, tra cui l'approvvigionamento delle materie prime, la produzione, la logistica e la distribuzione, la gestione dell'inventario, le vendite, il post-vendita e i processi di upcycling o di fine vita.

Temera è stata fondata in Italia nel 2009 ed è entrata a far parte di Beontag nel 2022. Beontag è un global business enabler riconosciuto a livello mondiale come uno dei principali fornitori di soluzioni IoT, materiale grafico ed etichette. Con sedi in oltre 15 paesi e una presenza globale in più di 40 mercati, Beontag offre prodotti end-to-end per una vasta gamma di settori e imprese, facilitando una comunicazione continua tra aziende, prodotti e persone.

By leveraging a range of IoT and blockchain technologies, Temera's range of DPP-related solutions help to trace all information and data related to the full product life cycle including raw material sourcing, production, logistics and distribution, inventory management, sales, after-sales, and upcycling or end-of-life processes.

Temera was founded in Italy in 2009, and became part of Beontag in 2022. Beontag is a global business enabler that serves as one of the world's leading providers of IoT solutions and graphic and label materials. With operations in more than 15 countries and a footprint in over 40 markets, the multinational company offers end-to-end product capabilities for a range of industries and businesses, driving seamless communication between companies, products, and people.



Temera supporta le aziende del fashion nel proprio percorso verso l'eccellenza, mettendo al centro il prodotto.

Dalle materie prime alla customer experience, crea nuove opportunità per i partner, abilitando una filiera certificata e trasparente.

Tracciare il ciclo di vita del prodotto significa scriverne la storia e la storia di Temera è la tracciabilità.



# TEMERA EVENT

13<sup>th</sup> edition

## There's no Sustainability without Traceability

### "There's no Sustainability without Traceability"

è il titolo della tredicesima edizione dell'evento annuale di Temera, tenutosi il 12 e 13 giugno presso il centro sportivo "Rocco B. Commisso Viola Park" di Firenze. Durante la due giorni, ricca di appuntamenti sportivi e talk, hanno partecipato i maggiori player della sostenibilità e dell'innovazione nel settore moda e lusso. L'evento ha culminato con la conferenza omonima, che ha esplorato il ciclo di vita del prodotto, dalla ricerca delle materie prime alla tracciabilità downstream, fino ai processi di riciclo. Non si può parlare di sostenibilità senza considerare la tracciabilità nell'industria della moda, dove oggi quasi il 90% delle emissioni è legato alla filiera produttiva. Trascurare questa parte della filiera comporta il mancato coinvolgimento dei vari attori nei processi di raccolta dei dati, poiché l'impatto del retail, seppur da monitorare, è minimo rispetto alla trasparenza necessaria su materie prime

### 'There's no Sustainability without Traceability'

was the title of the thirteenth edition of Temera's annual event, held on 12 and 13 June at the 'Rocco B. Commisso Viola Park' sports centre. Commisso Viola Park' in Florence. During the two-day event, full of sporting events and talks, the major players in sustainability and innovation in the fashion and luxury sector participated. The event culminated with the conference of the same name, which explored the product life cycle, from raw material research to downstream traceability and recycling processes. You cannot talk about sustainability without considering traceability in the fashion industry, where today almost 90% of emissions are linked to the production chain. Neglecting this part of the supply chain leads to a lack of involvement of the various actors in the data collection processes, as the impact of retail, although to be monitored, is minimal compared to



**Francesco Pieri, Managing Director**

e fornitori. Dai vari panel di discussione è emerso che non possiamo migliorare ciò che non riusciamo a misurare e non possiamo misurare ciò che non riusciamo a tracciare. Tracciare il ciclo di vita di un prodotto significa ridurre i rischi, identificando rapidamente gli anelli della catena del valore che necessitano di intervento. La tracciabilità consente quindi di misurare l'impatto ambientale e sociale di un prodotto, permettendo alle aziende di migliorare i propri standard etici e le performance ecologiche. La conferenza si è conclusa con la lettura del Sustainability Manifesto Temera, un impegno dell'azienda per il cambiamento, la sostenibilità e la responsabilità sociale nell'industria della moda. L'evento si è chiuso con una cena di gala all'aperto, negli spazi suggestivi del Viola Park, la nuova casa "viola" della Fiorentina.

the necessary transparency on raw materials and suppliers. From the various discussion panels, it emerged that we cannot improve what we cannot measure and we cannot measure what we cannot track. Tracking the life cycle of a product means reducing risks by quickly identifying the links in the value chain that need intervention. Traceability thus makes it possible to measure the environmental and social impact of a product, enabling companies to improve their ethical standards and ecological performance. The conference concluded with a reading of the Temera Sustainability Manifesto, a company commitment to change, sustainability and social responsibility in the fashion industry. The event closed with a gala dinner outdoors, in the evocative spaces of the Viola Park, Fiorentina's new 'purple' home.

# FLOOD IS COMING

FLOOD IS COMING

A CURA DELLA REDAZIONE

Il **18, 19, 20 e 21 Luglio** torna sul **Lago di Bilancino** uno degli eventi più attesi del cartellone estivo con spettacoli, concerti, DjSet, tanto Teatro e il meglio dello Street Food nazionale ed internazionale!

On **18, 19, 20 and 21 July**, one of the most eagerly awaited events of the summer schedule returns to **Lake Bilancino** with shows, concerts, DJSets, lots of theatre and the best of national and international street food!



Flood tornerà a sorprendervi con la consueta, splendente, unica, epica "alluvione" di papere colorate, suoni e profumi leggendari... quattro giorni di divertimento e spettacoli tra musica, teatro, creatività e divine proposte gastronomiche: **concerti, spettacoli teatrali, circo teatro e laboratori, djset, performance esclusive** a cui sarà possibile assistere senza farsi mancare un aperitivo ed una cena in un'area tra le più affascinanti e suggestive di tutta la Toscana!

E da quest'anno anche una grande novità: nei giorni del Festival si inaugurerà anche "Flood Experience"! Durante i 4 giorni di Flood sarà possibile scoprire nuovi percorsi trekking, provare la canoa o il kayak sul lago, rilassarsi con lo Yoga o una lettura godendosi l'alba ed il tramonto ed ancora tirare con l'arco o addirittura salire su una mongolfiera per godere di un panorama mozzafiato!

Flood will come back to surprise you with its usual, shining, unique, epic 'flood' of colourful ducks, sounds and legendary scents... four days of fun and shows among music, theatre, creativity and divine gastronomic proposals: **concerts, theatre shows, circus theatre and workshops, DJ sets, exclusive performances** that you can attend without missing an aperitif and a dinner in one of the most fascinating and suggestive areas of Tuscany! And from this year there is also a great novelty: during the days of the Festival the 'Flood Experience' will be inaugurated! During the four days of Flood, it will be possible to discover new trekking routes, try canoeing or kayaking on the lake, relax with yoga or a reading while enjoying the sunrise and sunset, and even shoot an archery range or go up in a hot-air balloon to enjoy a breathtaking panorama!

# PROGRAMMA FLOOD

## FLOOD PROGRAMME

### GIOVEDÌ 18/07/24

Ore 19:00 - Catalyst Presenta:  
Edoardo Nardin in "Barba Fantasy Show"  
Spettacolo per famiglie

#### Green Stage

Ore 21:30 - Compagnia delle Formiche presenta:  
THE BEST OF MUSICAL (Teatro/Musical)

### VENERDÌ 19/07/24

Ore 19:00 - Catalyst Presenta:  
Giulivo Clown in "Giulivo Show"  
Spettacolo per famiglie

#### Green Stage

Ore 20:45 - Catalyst Presenta:  
Thomas Goodman in "BOLLESTRABELLE" (Circoteatro)  
Ore 22:00 - Altera DJ Set (House/Elettronica)  
TOMMASO CONFORTI  
BASSE FREQUENZE SOUND SYSTEM  
ALEX NERI

#### Blue Stage

Ore 22:00 - Spritz + Tocame DJ Set (Dance/Reggaeton)  
ENRICO FAMMONI  
FILIPPO POGGINI  
ELION  
VALERIO COCCHI  
DA VOICE

### SABATO 20/07/24

Ore 19:00 - Catalyst presenta:  
Milo Scotton Compagnia Artemakia in "Laboratorio di Circo"

#### Green Stage

Ore 20:45 - Catalyst Presenta:  
Compagnia Artemakia in "ON THE ROAD" (Circoteatro)  
Ore 22:00 - Spritz + Flower Party DJ Set (Disco Anni 80/90)  
SAURO MEGLI  
VANNY MCFLY  
MELLA

#### Blue Stage

Ore 22:00 - Sunday Calling DJ Set (Techno/Elettronica)  
LORENZO LOTO  
OVERSOLE  
NOFEX

### DOMENICA 21/07/24

Ore 18:30 - Mugello Comics presenta:  
Flood Colors - prima edizione. Estemporanea di pittura  
con gli artisti di Mugello Comics.

Ore 19:00 - Catalyst presenta:  
Area Giochi e laboratorio di aquiloni a cura di PM Mode

#### Green Stage

Ore 20:30 - LUCIDO (Live/Cantautorato/Indie)  
Ore 21:30 - INCUBO (Live/Cantautorato/Indie)



## STREET F(L)OOD 2024

Al #Floodfestival anche il meglio dello streetfood nazionale e internazionale!

Saranno oltre 20 i truckfood selezionati tra i migliori streetfooder... e anche per questa edizione vi stupiremo con tantissime novità per la vostra cena al fresco in riva al Lago, mentre vi gustate gli spettacoli serali di teatro e circoteatro adatti a tutti.

Ecco alcune delle proposte che troverete al Festival:

#### CUCINE INTERNAZIONALI

- Spagnola
- Greca
- Indiana
- Marocchina
- Messicana
- Argentina
- Turca
- Asian Fusion

#### EXTRAS

- Fritture di ogni tipo
- Panini Gourmet
- Specialità al tartufo
- Tartare di carne
- Specialità di pesce
- Piatti freddi
- Crepes e dolci

#### CUCINE NAZIONALI

- Toscana
- Mugellana
- Siciliana
- Abruzzese

### Area Andolaccio

Lago di Bilancino - Barberino di Mugello

# CALZEDONIA

BORGO SAN LORENZO



**MODA MARE UOMO/DONNA E BAMBINO FINO A 14 ANNI**

Via Giuseppe Mazzini, 41, Borgo San Lorenzo (FI)

**ORARI: LUN 16:00 - 19:30 DOM Chiuso**

**MAR-MER-GIO-VEN-SAB 09:00 - 13:00/16:00 - 19:30**

☎ 055 8456368    📷 calzedonia\_bsl

📘 Calzedonia Borgo San Lorenzo



**SEGUICI SU  
INSTAGRAM  
PER RIMANERE  
AGGIORNATO!**



# OTTICA FOTO PRISMA

Vieni a trovarci nelle **nostre sedi!**



Punto di riferimento per la fotografia amatoriale

**PORTA LA FOTO DELLA PAGINA IN NEGOZIO  
AVRAI IL 20% SU TUTTA LA COLLEZIONE** (ECCETTO RAYBAN)



**ACQUISTA UN OCCHIALE DA SOLE EKKIU: IN OMAGGIO 1 COCKTAIL**

## BORGIO S.L.

Piazza Martin Luther King, 5/6,  
Borgio San Lorenzo (FI)  
fotootticaprisma@yahoo.it  
☎ 055 8456937 📞 3463101474

## DICOMANO

Piazza della Repubblica, 18  
Dicomano (FI)  
fotootticaprisma@yahoo.it  
☎ 055 838 6499 📞 3452355536

# IL CALENDARIO 2024 DEGLI APPUNTAMENTI AL MUGELLO CIRCUIT

THE 2024 CALENDAR OF APPOINTMENTS AT THE MUGELLO CIRCUIT

A CURA DELLA REDAZIONE

La stagione 2024 è nel vivo ed è ricca di eventi. Ecco gli imperdibili per noi della redazione!

The new 2024 season is in full swing and it is full of events. Here are the unmissable ones for us in the editorial team!

12.07.2024 - 14.07.2024

**ACI RACING WEEKEND - C.I. AUTOMOBILISMO**

12.07.2024 - 14.07.2024

**ACI RACING WEEKEND - C.I. MOTOR RACING**

23.08.2024 - 25.08.2024

**ACI RACING WEEKEND - C.I. AUTOMOBILISMO**

23.08.2024 - 25.08.2024

**ACI RACING WEEKEND - C.I. AUTOMOBILISMO**

30.08.2024 - 01.09.2024

**C. I. VELOCITA' MOTOCICLISMO - DUNLOP CIV Round 5**

30.08.2024 - 01.09.2024

**C. I. MOTORCYCLING SPEED RACING - DUNLOP CIV Round 5**

06.09.2024 - 08.09.2024

**ULTIMATE CUP SERIES**

06.09.2024 - 08.09.2024

**ULTIMATE CUP SERIES**

19.09.2024 - 21.09.2024

**PORSCHE SPORT CUP SUISSE**

19.09.2024 - 21.09.2024

**PORSCHE SPORT CUP SUISSE**

27.09.2024 - 29.09.2024

**EUROPEAN LE MANS SERIES - ELMS**

27.09.2024 - 29.09.2024

**EUROPEAN LE MANS SERIES - ELMS**

11.10.2024 - 13.10.2024

**MUGELLO RACING WEEKEND**

11.10.2024 - 13.10.2024

**MUGELLO RACING WEEKEND**

18.10.2024 - 20.10.2024

**FX RACING WEEKEND**

18.10.2024 - 20.10.2024

**FX RACING WEEKEND**

09.11.2024 - 10.11.2024

**LAMERA CUP**

09.11.2024 - 10.11.2024

**LAMERA CUP**



# DUE GRANDI PISCINE IMMERSE NEL VERDE DEL MUGELLO PER MOMENTI DI RELAX E DIVERTIMENTO.

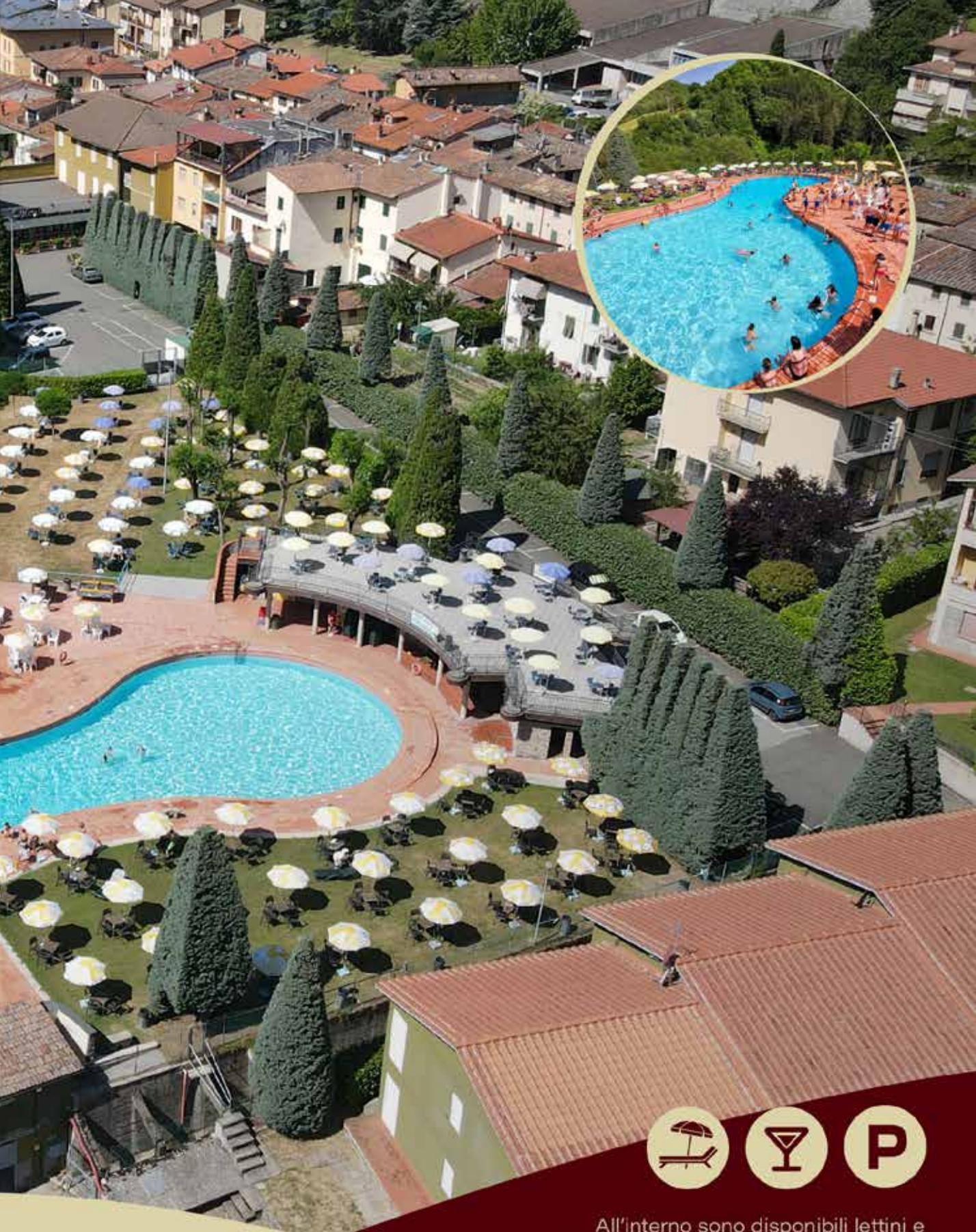
Aperta nella stagione estiva  
ORARIO 9:00 - 19:00



\*\*\*  
*Hotel*  
Marrani

📍 Via Faentina, 128 - 50032 Ronta (FI)

☎ +39 055 8403370 🌐 [www.hotelmarrani.it](http://www.hotelmarrani.it)



All'interno sono disponibili lettini e ombrelloni, un grazioso bar, un ampio parcheggio privato utilizzato per autobus e vetture.



**ABBIGLIAMENTO  
LAVACCHINI**  
*casual chic dal 1909*

**TRADIZIONE  
ELEGANZA E TENDENZA**

**Abbigliamento Lavacchini**

*Orari: Lunedì 16:20-20:00*

**Martedì > Sabato 9:00-13:00/16:00-20:00 Domenica Chiuso**

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

**Tel. 349 871 6817**

# SALDI ESTIVI

DAL 6 LUGLIO



# DIGIFLÒ

AGENZIA PUBBLICITARIA



## IL TUO BUSINESS É ANCHE IL NOSTRO BUSINESS



**DIGIFLO** - Agenzia Pubblicitaria

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



### GRAPHIC DESIGN

**DIREZIONE CREATIVA - BRANDIDENTITY - NAMING E LOGO - STUDIO IMMAGINE COORDINATA - STAMPA - ANIMAZIONI - INFOGRAFICHE**

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.



## STRATEGIA DIGITALE

BRAND IDENTITY - MARKETING STRATEGY  
PRODUZIONE FOTO E VIDEO - FACEBOOK ADS  
GESTIONE CONTENUTI SOCIAL  
INSTAGRAM ADS

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.

+39 329 962 1165 [digifloagenzia@gmail.com](mailto:digifloagenzia@gmail.com)

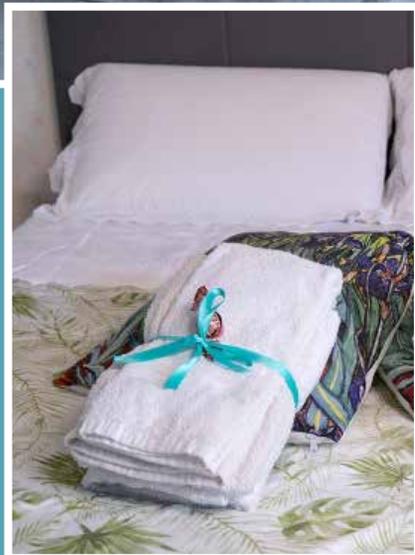
Corso Giacomo Matteotti, 52-56  
Borgo San Lorenzo FI

# Via della Musica

Bed & Breakfast



<https://www.viadellamusica.it>



## CONTATTI

Via Giuseppe Poggiali 24, 50039 Vicchio, Italia

[www.viadellamusica.it](http://www.viadellamusica.it)

Tel. +39 329 574 5542

E-mail: [lidimistero@gmail.com](mailto:lidimistero@gmail.com)

# STUDIO DENTISTICO

Dr. Bianchini Virgilio



ellamusica.it

## 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 Caribaldi, 17 Borgo San Lorenzo (FI)





# 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*

BEACH BAR RESTAURANT PIZZERIA COCKTAILS BOAT RENTAL SPORT MUSIC FISHING

  [www.bahiacafe.com](http://www.bahiacafe.com)



Via (Giuliana Renzini) - via Sestini di Mugello (FI)  
+39 056 592 7974



SPIAGGIA  
BAR  
RISTORANTE  
PIZZERIA  
COCKTAILS



BAHIA  
C A F E

NOLEGGIO  
NATANTI  
SPORT  
MUSICA  
PESCA



[www.bahiacafe.com](http://www.bahiacafe.com)



aperti già  
in primavera.

*we're open in spring*



already open  
in the spring.

# Bahia Cafè

Immerso nelle bellissime e dolci colline dell'Appennino Tosco-emiliano, nella Valle del Mugello, è fiore all'occhiello della ricettività turistica di tutta la zona. Che sia per un giorno, o per molto di più, il Bahia caffè offre ai suoi clienti tutti i servizi di uno stabilimento balneare classico, con noleggio lettini ed ombrelloni, noleggio pedalò, canoe, sup, pingpong, campo da beach volley, palestra calistenics, parco giochi per bambini e la possibilità di nuotare in tutta sicurezza in fresche e limpide acque dolci, propriamente delimitate.

Aperti dalle ore 10:00 del mattino con colazione e servizio bar, si presenta poi all'ora del tramonto con un aperitivo di eccellenza, prodotti ricercati ed una cocktails list studiata nei minimi particolari, che vi accompagneranno all'ora della cena con una cucina innovativa e nostro fiore all'occhiello la pizza in pala famosa per la sua bontà, profumo ed alta digeribilità donata dalle eccellenti farine non raffinate e da lievitazioni minime di 48 ore.

Durante tutta la stagione quasi tutti i giorni appuntamenti olistici con attività di yoga, yoga in acqua sui sup, yoga in sospensione e bagni di Gong, che lasciano comunque spazio alla musica: il venerdì eccellente musica live, il sabato pomeriggio e notte Radio Mitology, e la Domenica con l'usuale e storico Afterbeach.

Insomma un locale a tutto tondo per TUTTE le età.  
**Info e prenotazioni: [bahiacafe.com](http://bahiacafe.com)**

**Respira, Rilassati, sei in Mugello...**

Nestled in the beautiful rolling hills of the Tuscan-Emilian Apennines, in the Mugello Valley, it is the jewel in the crown of tourist accommodation in the entire area. Whether for a day, or for much longer, the Bahia café offers its customers all the services of a classic bathing establishment, with sunbeds and umbrellas for hire, pedalos, canoes, sup, table tennis, beach volleyball court, calisthenics gym, children's playground, and the possibility of swimming safely in the fresh, clear waters, which are appropriately delimited.

Open from 10:00 a.m. with breakfast and bar service, it then presents itself at sunset time with an aperitif of excellence, refined products and a cocktails list studied down to the smallest detail, which will accompany you to dinner time with innovative cuisine and our flagship pizza in pala, famous for its goodness, fragrance and high digestibility given by the excellent unrefined flours and minimum leavening of 48 hours.

Throughout the season, almost every day there are holistic appointments with yoga activities, yoga in the water on sup, yoga in suspension and Gong baths, which leave room for music: on Fridays excellent live music, on Saturday afternoons and nights Radio Mitology, and on Sundays with the usual and historic Afterbeach.

In short, an all-round place for ALL ages.  
**Info and bookings: [bahiacafe.com](http://bahiacafe.com)**

**Respira, Relax, you are in Mugello...**

Via Gastone Nencini, Barberino di Mugello (FI)  
**Lago di Bilancino**



L'ANGOLO   
 BAR • TABACCHI • PUNTO PRANZO

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

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

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

 Bar L'Angolo

 barlangolo\_borgosanlorenzo



LA BOTTEGA DEL PONTEROSSO  
 BAR ALIMENTARI TABACCHI

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

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

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

 La Bottega del Ponterosso

 labottegadelponterosso





# Servizio sposa su misura per te!

**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



# 9 Nostri SPECIALISTI

## AGOPUNTURA

*Dott. Giovanni Di Luccio*

## ALLERGLOGIA

*Dott.ssa Francesca Grosso*

## ANGIOLOGIA / ECOGRAFIE / DOPPLER

*Dott. Alessandro Carnemolla*

## BIOLOGIA NUTRIZIONISTICA

*Dott.ssa Alina De Donatis*

*Dott.ssa Francesca Mastrorosato*

*Dott. Filippo Gori*

## CARDIOLOGIA

*Prof. Oreste Musilli*

## DERMATOLOGIA E VENEROLOGIA

*Dott.ssa Serena Bellandi*

*Dott.ssa Alessandra Chelli*

*Dott.ssa Laura Bisin*

## DIAGNOSTICA ECOGRAFICA

*Dott. Paolo Allegra*

## DIETETICA E NUTRIZIONE

*Dott.ssa Luisa Setti*

*Dott. Giacomo Vorluni*

*Dott.ssa Flavia Fondelli*

## ENDOCRINOLOGIA / ECOTIROIDE

*Dott. Desiderio Romano*

*Dott.ssa Maria Laura De Feo*



## FISIOTERAPIA

*Alessandro Raffaelli*

*Marco Tonerini*

## FLORITERAPIA / NATUROPATIA

## INTOLLERANZE ALIMENTARI

*Silvia Carri*

## GERIATRIA

*Dott. Massimo Cadelo*

## GINECOLOGIA E OSTETRICIA

*Dott.ssa Antonella Curcio*

*Dott.ssa Chiara Bartolini*

## MASSOTERAPIA / LINFODRENAGGIO

*Ivan Verdun*

## MEDICINA E CHIRURGIA ESTETICA

*Dott. Jacopo Scala*

## NEUROPSICOLOGIA INFANTILE

*Dott.ssa Micol C. Di Mattia*

## OCULISTICA

*Dott. Giuseppe Leopardi*

*Dott.ssa Elisa Marziali*

*Dott. Dario Giorgio*

## OMEOPATIA E PEDIATRIA

*Dott. Giovanni Candela*

## ORTOTTICA / CAMPO VISIVO

*Dott.ssa Alice Barreca*

*Dott. Gianluca Paparusso*

## OCT / CAMPO VISIVO

*Dott.ssa Valeria Masi*

**ORTOPEDIA**

*Dott. Gianluca Scalici*

**ORTOPEDIA / CHIRURGIA  
DELLA MANO**

*Dott.ssa Elena Francioni*

**OSTETRICIA**

*Ost. Ardjola Avdullai*

**OSTEOPATIA**

*Marco Deriu*

**OSTEOPATIA / FISIOTERAPIA**

*Dott. Michele Ghezzi*

**OTORINOLARINGOIATRIA**

*Dott. Jacopo Scala*

**PEDAGOGIA CLINICA**

*Dott.ssa Ulrike Knorr*

**PEDIATRIA (CONV. ASL)**

*Dott.ssa Tiziana Malavolti*

**PODOLOGIA / POSTUROLOGIA**

*Dott.ssa Chiara Ricchini*

**PNEUMOLOGIA / SPIROMETRIE**

*Dott.ssa Rossana Mij*

**PSICHIATRIA**

*Dott. Pietro Carmellini*

**PSICOLOGIA**

*Dott.ssa Donata Panuccio*

*Dott.ssa Veronica Ulivi*

**PSICOLOGIA E PSICOTERAPIA**

*Dott.ssa Francesca Fanti*

*Dott.ssa Carolina Fallai*

*Dott. Jacopo Lorini*

*Dott.ssa Costanza Ramazzotti*



**PSICOTERAPIA**

**INDIVIDUALE / COPPIA**

*Dott.ssa Lucia Bendi*

*Dott.ssa Valentina T. Giannone*

*Dott.ssa Lucia Raffaelli*

*Dott.ssa Erika Ugolini*

**PSICOTERAPIA**

**ADULTI / ADOLESCENTI / INFANZIA**

*Dott.ssa Flavia Cambi*

*Dott. Marco Pangos*

**PSICOMOTRICITÀ INFANTILE**

*Dott.ssa Veronica Ulivi*

**RIFLESSOLOGIA PLANTARE**

*Silvia Carri*

**SESSUOLOGIA / PSICOTERAPIA**

*Dott. Francesco Fantacci*

**TERAPIA PSICOTERAPICA EMDR**

*Dott.ssa Lucia Bendi*

*Dott.ssa Flavia Cambi*

*Dott. Marco Pangos*

*Dott.ssa Samantha Pesci*

*Dott.ssa Erika Ugolini*

**PSICOLOGIA DELLO SPORT**

*Dott.ssa Guendalina Brizzolari*

**UROLOGIA / ANDROLOGIA**

*Dott. Simone Morselli*

**VISITE MEDICINA GENERALE**

*Dott.ssa Rossana Mij*

# GARDEN CAFFÈ'

## GARDEN CAFFÈ'

A CURA DELLA REDAZIONE

Il Garden Caffè crea il perfetto mix tra cucina, bar e musica da oltre 6 anni. L'atmosfera che si respira nel locale viene condita dalle specialità stagionali della cucina e dagli homemade cocktails del bar.

The Garden Café has been creating the perfect mix of cuisine, bar and music for over six years. The atmosphere in the café is seasoned with seasonal specialities from the kitchen and homemade cocktails from the bar.



AL MATTINO PER UNA COLAZIONE

A PRANZO PER UN PASTO SFIZIOSO E VELOCE

ORARIO APERITIVO PER UN MOMENTO DI PIACERE CON UNA VASTA GAMMA DI COCKTAIL FRESCHI

EVENTI PRIVATI PER CENE DI COMPLEANNI, FESTE DI LAUREA O RICORRENZE



Località le mozzete 1/b  
San Piero a Sieve

INFO E PRENOTAZIONI:  
055 8498336

# GARDEN CAFFÈ BISTROT

GARDEN CAFFÈ BISTROT

A CURA DELLA REDAZIONE



A PRANZO PER UN PASTO SFIZIOSO E VELOCE

ORARIO APERITIVO NEL CUORE DI BORGO UN MOMENTO DI PIACERE  
CON UNA SCELTA VARIA DI VINI E COCKTAIL FRESCHI

CENA DAL MARTEDÌ AL SABATO

EVENTI PRIVATI PER CENE DI COMPLEANNI, FESTE DI LAUREA O RICORRENZE

Garden Caffè Bistrot è il ritrovo con cucina dove puoi fare colazione, bere un buon caffè, leggere un libro sorseggiando un buon vino, fare due chiacchiere con gli amici accompagnati da un drink. E' anche un luogo che si trasforma in ristorante per far assaporare i nostri piatti semplici migliori con ingredienti super genuini a pranzo e a cena.

Garden Caffè Bistrot is the meeting place with a kitchen where you can have breakfast, drink a good coffee, read a book while sipping a good wine, have a chat with friends over a drink. It is also a place that transforms into a restaurant where you can enjoy our best simple dishes with super genuine ingredients for lunch and dinner.



Piazza del popolo, 3  
Borgo San Lorenzo

INFO E PRENOTAZIONI:  
055 8498336

# GARDEN BEACH

## GARDEN BEACH

A CURA DELLA REDAZIONE



Ristorante e bar di giorno il Garden Beach è aperto dal lunedì alla domenica a pranzo e il Giovedì e il Sabato a cena. Immerso in un parco di 10.000 mq di verde la zona tavoli ombreggiata perimetra la grande vasca circolare dello Sporting Borgonuovo.

A pranzo all'ingresso del Garden Beach puoi accedere anche dall'esterno dalle 12:30 alle 14:30. Mentre dalle 19:00 goditi un aperitivo al tramonto a bordo piscina.

Tutti i Giovedì e il Sabato dopo l'animata cena, eventi serali fino a tarda notte con dj set e chiringuito attivo con cocktail e amari.

Restaurant and bar by day, the Garden Beach is open from Monday to Sunday for lunch and on Thursdays and Saturdays for dinner. Surrounded by a 10,000 square metre park, the shady table area borders the large circular pool of the Sporting Borgonuovo.

At lunchtime the Garden Beach can also be accessed from outside from 12:30 to 14:30. While from 19:00 enjoy a sunset aperitif by the pool.

Every Thursday and Saturday after the lively dinner, evening events until late at night with DJ sets and an active chiringuito with cocktails and bitters.



**Località le mozzete 1/b**  
San Piero a Sieve

**INFO E PRENOTAZIONI:**  
055 8498336



# LA DOLCE ESPERIENZA ESTIVA CON IL GELATO DI AURELIO

THE SWEET SUMMER EXPERIENCE WITH AURELIO'S ICE CREAM

A CURA DELLA REDAZIONE

Con l'arrivo dell'Estate, uno dei modi migliori per rinfrescarsi e godersi un momento di relax è mettersi comodi, fare due chiacchiere in buona compagnia e lasciarsi conquistare dal gelato di Aurelio.

With the arrival of summer, one of the best ways to cool off and enjoy a moment of relaxation is to get comfortable, have a chat in good company and let yourself be won over by Aurelio's ice cream.



Questo gelato, che rappresenta un vero e proprio cavallo di battaglia della Pasticceria, è prodotto seguendo i metodi classici della tradizione italiana, utilizzando solo materie prime di altissima qualità.

La Pasticceria Aurelio si distingue non solo per il rispetto delle tecniche tradizionali, ma anche per la sua continua ricerca di innovazione. Ogni settimana, infatti, viene proposto un nuovo gusto di gelato, una sorpresa che delizia i palati dei clienti abituali e dei nuovi avventori. Questi gusti sono frutto di esperimenti creativi e accostamenti inediti, capaci di creare sapori unici che rendono ogni visita un'esperienza diversa.

This ice cream, which is a true workhorse of the Pasticceria, is made following the classic methods of Italian tradition, using only the highest quality raw materials.

Pasticceria Aurelio is distinguished not only by its respect for traditional techniques, but also by its continuous search for innovation. Every week, in fact, a new ice cream flavour is proposed, a surprise that delights the palates of regular customers and new patrons alike. These flavours are the result of creative experiments and novel combinations, creating unique flavours that make every visit a different experience.

Per chi preferisce godersi il gelato nel comfort di casa propria, c'è una soluzione pratica e conveniente: le vaschette di gelato. Queste vaschette permettono di portare con sé tutta la freschezza e la qualità del gelato artigianale, ideale per una serata in famiglia o per sorprendere gli amici con un dessert di alto livello.

Aurelio è anche il luogo perfetto per iniziare la giornata con una colazione deliziosa, fare una pausa pomeridiana con una merenda golosa o concludere la serata con un aperitivo raffinato. La varietà delle proposte rende ogni momento trascorso alla pasticceria un'occasione speciale.

For those who prefer to enjoy ice cream in the comfort of their own home, there is a practical and convenient solution: ice cream tubs. These tubs allow you to take with you all the freshness and quality of homemade ice cream, ideal for a family evening or to surprise friends with a top dessert.

Aurelio is also the perfect place to start the day with a delicious breakfast, take an afternoon break with a tasty snack or end the evening with a refined aperitif. The variety of proposals makes every moment spent at the patisserie a special occasion.



Per abbinare ai dolci con un tocco di raffinatezza, la Pasticceria Aurelio offre una selezione di bottiglie di whisky, rum e grappa di alta qualità. Questi liquori pregiati, quando abbinati alla cioccolata e agli altri dolci della pasticceria, creano una sinfonia di sapori che soddisfa anche i palati più esigenti. L'armonia tra la dolcezza delle creazioni di Aurelio e la complessità dei liquori rende ogni assaggio un'esperienza sensoriale unica.

Che si tratti di rinfrescarsi con un gelato dopo una calda giornata, di gustare una colazione o una merenda, o di esplorare nuovi abbinamenti tra dolci e liquori pregiati, ogni visita alla Pasticceria Aurelio promette di essere un'esperienza indimenticabile.

To accompany desserts with a touch of refinement, Pasticceria Aurelio offers a selection of bottles of high-quality whisky, rum and grappa. These fine liqueurs, when combined with chocolate and other pastries, create a symphony of flavours that will satisfy even the most discerning palates. The harmony between the sweetness of Aurelio's creations and the complexity of the liqueurs makes each taste a unique sensory experience.

Whether cooling off with an ice cream after a hot day, enjoying a breakfast or snack, or exploring new combinations of sweets and fine liqueurs, every visit to the Aurelio Patisserie promises to be an unforgettable experience.

## PASTICCERIA AURELIO

Aperto dal martedì alle domenica 5-20 continuato, chiuso lunedì.  
Via Divisione Partigiana Garibaldi, 5 - Borgo San Lorenzo  
Tel. 055 8457366





# BOSCO DI MEZZO: HOME RESTAURANT A VICCHIO

BOSCO DI MEZZO: HOME RESTAURANT IN VICCHIO

A CURA DELLA REDAZIONE



Benedetta e il suo home restaurant nella riserva naturale sopra il Lago Vicchio: il luogo ideale per un pranzo o una cena in totale intimità.

Benedetta and her home restaurant in the natural reserve above Lake Vicchio, the ideal place for a lunch or dinner in total intimacy.

**Benedetta, come descrivi il concetto dietro al tuo Home Restaurant?**

**Benedetta, how would you describe the concept behind your Home Restaurant?**

Bosco di Mezzo nasce con la volontà di poter esprimere la mia cucina in una dimensione volutamente piccola e riservata, che mi permette di curare ogni dettaglio e ogni ospite con tutta l'attenzione che ogni esperienza con il cibo dovrebbe avere.

Bosco di Mezzo was born with the desire to be able to express my cuisine in a deliberately small and private dimension, which allows me to take care of every detail and every guest with all the attention that every experience with food should have.

**Che tipo di cucina offri e cosa rende unica la tua proposta?**

**What kind of cuisine do you offer and what makes your proposal unique?**

La mia cucina è principalmente quella della tradizione toscana, con una ricerca attenta e locale delle materie prime. Ciò che rende unica la mia proposta è la possibilità di personalizzare completamente l'esperienza: dal menù, alla musica di sottofondo, ai fiori sul tavolo, dando così al concetto di ospitalità un valore sartoriale.

My cuisine is mainly that of the Tuscan tradition, with careful and local research of raw materials. What makes my proposal unique is the possibility to completely customize the experience: from the menu, to the background music, to the flowers on the table, thus giving the concept of hospitality a sartorial value.



### Come gestisci il menù e quali sono i piatti più richiesti?

Cambio la mia proposta di menù con il variare delle stagioni e delle materie prime disponibili. I piatti più richiesti sono i ravioli di ricotta e spinaci in inverno, e con erbe spontanee in estate, entrambi conditi con burro e limone; la cialda con fegatini e la mia marmellata di cipolle, il pollo alla cacciatora cotto a bassa temperatura. Per ogni servizio preparo inoltre la schiacciata che, servita appena sfornata, è sempre molto gradita.

### Quali sono le caratteristiche dell'ambiente in cui si svolge l'esperienza culinaria?

In inverno, gli ospiti possono godere dell'atmosfera accogliente davanti al camino acceso, mentre in estate possono pranzare o cenare all'aperto nel loggiato e nel giardino circostante la piscina, immergendosi completamente nella natura. In entrambi i casi c'è un solo tavolo e una sola prenotazione alla volta.

### Come possiamo prenotare un'esperienza al tuo home restaurant?

Le prenotazioni possono essere effettuate tramite telefono o tramite i canali social. Vi aspetto a BOSCO DI MEZZO, nel cuore del Mugello, per vivere la vostra esperienza.

### How do you manage the menu and what are the most popular dishes?

I change my menu proposal with the changing seasons and available raw materials. The most requested dishes are the ravioli with ricotta and spinach in winter, and with wild herbs in summer, both dressed with butter and lemon; the waffle with livers and my onion marmalade; and the chicken cacciatore cooked at a low temperature. I also prepare schiacciata for each service, which, served fresh from the oven, is always very welcome.

### What are the characteristics of the environment in which the dining experience takes place?

In winter, guests can enjoy the cozy atmosphere in front of the lit fireplace, while in summer they can have lunch or dinner outdoors in the loggia and garden surrounding the pool, fully immersing themselves in nature. In both cases there is only one table and one reservation at a time.

### How can we make reservations for an experience at your home restaurant?

Reservations can be made by phone or through social channels. I look forward to your experience at BOSCO DI MEZZO, in the heart of Mugello.

## Bosco Di Mezzo Home Restaurant

Località Mirandola 48, Vicchio (FI)

Per informazione e prenotazioni

Tel. 393 780 9756



[boscodimezzo\\_home\\_restaurant](https://www.instagram.com/boscodimezzo_home_restaurant)



[Bosco di Mezzo Home restaurant](https://www.facebook.com/Bosco-di-Mezzo-Home-restaurant)

# STUDIO NOFERINI : UNA STORIA DI INNOVAZIONE E QUALITA' NEL SETTORE DELLA FOTOGRAFIA, DELLA GRAFICA E DELLA STAMPA

STUDIO NOFERINI : A HISTORY OF INNOVATION AND QUALITY IN  
PHOTOGRAPHY, GRAPHICS AND PRINTING

A CURA DELLA REDAZIONE



Studio Noferini ha le sue radici negli anni '80, quando Francesco Noferini, già impegnato nel settore della fotografia per giornali e editoria, decise di avviare una società con un grafico. Dopo circa tre anni di collaborazione, le strade si divisero e nacque ufficialmente Studio Noferini.

Negli anni '90, lo studio vide l'ingresso di nuovi membri della famiglia: prima la moglie Francesca e successivamente la figlia Carlotta, che dopo aver completato gli studi presso l'Istituto d'Arte, portò nuova linfa creativa all'impresa familiare. La filosofia dello studio è sempre stata quella di ottimizzare e cogliere le opportunità offerte dalle nuove tecnologie. Un esempio emblematico è l'adozione tempestiva delle prime macchine fotografiche digitali, intuendo la loro importanza per il futuro della fotografia e dell'editoria.

Studio Noferini has its roots in the 1980s, when Francesco Noferini, already working in the field of photography for newspapers and publishing, decided to start a company with a graphic designer. After about three years of collaboration, the paths parted and Studio Noferini was officially born.

In the 1990s, the studio saw the entry of new family members: first his wife Francesca and later his daughter Carlotta, who, after completing her studies at the Art Institute, brought new creative life to the family business. The firm's philosophy has always been to optimise and seize the opportunities offered by new technologies. An emblematic example is the early adoption of the first digital cameras, realising their importance for the future of photography and publishing.

Con il passare degli anni, lo studio ha continuato a investire in nuovi macchinari e a perfezionare le proprie competenze, diventando un punto di riferimento nel Mugello. Oggi, conta un team di sei persone altamente specializzate che lavorano sinergicamente per offrire servizi di alta qualità sia ai privati che alle aziende.

L'offerta dei servizi è vasta e variegata. Dalla creazione di biglietti da visita all'allestimento di mostre, passando dalla stampa di tesi per studenti alla realizzazione di loghi e cataloghi per negozi e aziende. La possibilità di lavorare su progetti già pronti o di sviluppare soluzioni su misura dalla A alla Z rende lo studio un partner affidabile e versatile. Inoltre anche la gestione di una casa editrice, Edizioni Noferini, che ha pubblicato numerosi volumi artistici e sportivi. La capacità di gestire internamente l'intero processo produttivo, dalla progettazione grafica alla stampa e al confezionamento, garantisce un controllo completo sulla qualità e sui tempi di consegna, un vantaggio competitivo significativo.

Il fondatore, Francesco, si occupa personalmente della fotografia, mentre il resto del team si dedica alla grafica e alla stampa. L'investimento in tecnologie all'avanguardia consente allo studio di offrire servizi a 360°, che spaziano dalla stampa di T-shirt e gadget personalizzati all'uso di macchinari DTF e UV per la creazione di adesivi resistenti e di alta qualità.

In sintesi, Studio Noferini rappresenta un esempio di come passione, innovazione e attenzione al cliente possano portare al successo in un settore competitivo come quello della fotografia e della grafica. Grazie all'impegno costante e alla capacità di adattarsi alle nuove tecnologie, lo studio continua a offrire servizi di eccellenza, confermandosi all'avanguardia nel Mugello.

Over the years, the studio has continued to invest in new machinery and perfect its skills, becoming a point of reference in Mugello. Today, it has a team of six highly specialised people working synergistically to offer high quality services to both individuals and companies.

The range of services is vast and varied. From creating business cards to designing exhibitions, from printing student theses to creating logos and catalogues for shops and companies. The ability to work on ready-made projects or to develop tailor-made solutions from A to Z makes the studio a reliable and versatile partner. In addition, the management of a publishing house, Edizioni Noferini, which has published numerous art and sports books, is also important.

The ability to manage the entire production process in-house, from graphic design to printing and packaging, guarantees complete control over quality and delivery times, a significant competitive advantage. The founder, Francesco, personally takes care of the photography, while the rest of the team is dedicated to graphics and printing. The investment in cutting-edge technology allows the studio to offer all-round services, ranging from the printing of T-shirts and customised gadgets to the use of DTF and UV machinery for the creation of durable, high-quality stickers.

In summary, Studio Noferini is an example of how passion, innovation and customer focus can lead to success in the competitive photography and graphics industry. Thanks to its constant commitment and ability to adapt to new technologies, the studio continues to offer excellent services, confirming its position at the forefront of the Mugello region.



# POP - PIZZERIA OLTRE PASSAGUAI: IL GUSTO POP A BORGO SAN LORENZO

POP - PIZZERIA OLTRE PASSAGUAI:  
POP FLAVOUR IN BORGO SAN LORENZO

A CURA DELLA REDAZIONE

Il centro di Borgo San Lorenzo si arricchisce di un nuovo locale. Accanto al Passaguai, apre le sue porte la pizzeria POP, situato negli spazi che una volta ospitavano il mitico bar "Pallino".

The centre of Borgo San Lorenzo is enriched with a new venue. Next to the Passaguai, the POP pizzeria opens its doors, located in the space that once housed the legendary 'Pallino' bar.



POP, il nome dice tutto: Pizza Oltre Passaguai. Nata come naturale estensione dell'offerta è la loro nuova avventura dedicata alla pizza. Un progetto pensato da tempo, che ha preso forma quando si è presentata la disponibilità del nuovo spazio, dopo la chiusura della gelateria, ampliando così l'offerta in piazza Garibaldi.

Ma cosa propone POP? Le pizze spaziano dalle classiche (Pop) alle più stravaganti (Freak), proponendo ogni settimana una fuori menù basata sulla stagionalità. Il tutto preparato con grande attenzione alla ricerca di prodotti locali, talvolta con ingredienti inusuali.

Per garantire un'alta qualità, il team ha intrapreso un'importante formazione avvalendosi della consulenza di Giovanni Santarpia (3 Spicchi per la guida del Gambero Rosso), che ha contribuito a formare ed aggiornare un gruppo di giovani pizzaioli. Dopo un'accurata ricerca è nata una propria miscela di farine integrali, toscane e romagnole, che ben si sposa con il lievito naturale e l'acqua del Mugello.

POP, the name says it all: Pizza Oltre Passaguai. Born as a natural extension of the offer is their new adventure dedicated to pizza. A project they had been thinking about for some time, which took shape when the availability of the new space arose, after the closure of the ice-cream parlour, thus expanding the offer in Piazza Garibaldi.

But what does POP offer? The pizzas range from the classic (Pop) to the more extravagant (Freak), offering an off-menu dish each week based on seasonality. All prepared with great attention to the search for local products, sometimes with unusual ingredients.

To guarantee high quality, the team undertook an important training with the advice of Giovanni Santarpia (3 Spicchi in the Gambero Rosso guide), who helped train and update a group of young pizza makers. After careful research, their own blend of wholemeal, Tuscan and Romagna flours was born, which goes well with natural yeast and Mugello water.

Il risultato è un'idea di pizza, arricchita insieme agli chef del gruppo, che hanno selezionato le migliori materie prime e i prodotti del territorio, offrendo un risultato "nuovo" per i vostri palati.

Il nuovo progetto della Pizzeria POP si aggiunge alla già ricca offerta del gruppo, che include il Passaguai di Borgo San Lorenzo, la Locanda Antica Porta di Levante di Vicchio e un Food Truck, con il quale vengono organizzati eventi su misura in varie location.

Un locale moderno, arredato con grande gusto e un tocco ricercato, diciamo ....POP.

Che siate amanti delle tradizioni o alla scoperta di nuovi sapori, POP saprà conquistarvi.

**Non vi resta che provare.**

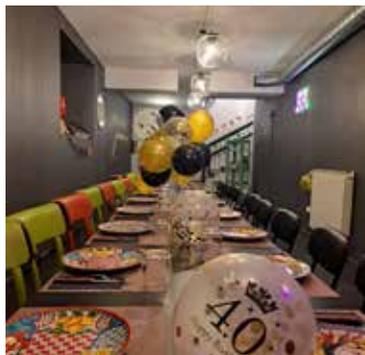
The result is a pizza idea, enriched together with the group's chefs, who have selected the best raw materials and local products, offering a 'new' result for your palate.

The new Pizzeria POP project adds to the group's already rich offer, which includes the Passaguai in Borgo San Lorenzo, the Locanda Antica Porta di Levante in Vicchio, and a Food Truck, with which tailor-made events are organised in various locations.

A modern venue, furnished with great taste and a refined touch, let's say ....POP.

Whether you are a lover of traditions or in search of new flavours, POP will win you over.

**You just have to try it.**



## POP - Pizzeria Oltre Passaguai

Piazza Giuseppe Garibaldi, 7 Borgo San Lorenzo

Tel. 389 937 8548



pop\_pizzeriaoltrepassaguai



Ristorante "Locanda Antica Porta di Levante"



antica\_porta\_di\_levante

## L'Antica Porta Di Levante

Piazza Vittorio Veneto, 4, 50039 Vicchio FI

Tel. 055 844050

## Passaguai

Piazza Giuseppe Garibaldi, 2 Borgo San Lorenzo

Tel. 055 840 2137



passaguaiborgo



Passaguai Borgo



*il grano antico*

SEGUICI SU  
INSTAGRAM



## 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)

# 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)

# ValleyLife

MUGELLO - VALDENSE  
REVISTE - PUBBLICITÀ

**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**

# STRADARTE 2024

## STRADARTE 2024

A CURA DELLA REDAZIONE

Ebbene sì, quest'estate riprende il cammino di Stradarte e lo farà con l'arte "di strada" e l'arte "che torna in strada" per valorizzare e far conoscere il borgo di Galliano e le sue ricchezze.

Yes, this summer Stradarte is resuming its journey, and it will do so with art 'in the street' and art 'returning to the street' to enhance and make known the village of Galliano and its riches.



Venerdì 12 e sabato 13 Luglio, saranno così due serate estive in cui musica, scultura, pittura, teatro, artigianato, improvvisazione si fonderanno in un suggestivo percorso che renderà protagonista anche il pubblico. L'evento, ad ingresso gratuito, si svolgerà dal tardo pomeriggio, due giorni in cui Galliano verrà letteralmente invaso da artisti e gruppi di ogni genere. Fortemente voluto ed organizzato dalla Pro Loco Galliano Mugello, con il supporto del Comune di Barberino di Mugello e la collaborazione tecnica e artistica della Periscopio Comunicazione, l'appuntamento si pone l'obiettivo di dive-

Friday 12 and Saturday 13 July will thus be two summer evenings in which music, sculpture, painting, theatre, handicrafts, and improvisation will merge into an evocative itinerary that will also make the public a protagonist. The event, with free admission, will take place from late afternoon, two days in which Galliano will literally be invaded by artists and groups of all kinds. Strongly desired and organised by the Pro Loco Galliano Mugello, with the support of the Municipality of Barberino di Mugello and the technical and artistic collaboration of Periscopio Comunicazione, the event aims to become

nire in Mugello un punto di aggregazione, di incontro e fusione per artisti di varie formazioni e varie provenienze. Un festival di strada, che mantiene la sua peculiarità, a differenza delle tante manifestazioni simili che si svolgono nei vari paesi, promuove e valorizza il territorio ed i talenti locali. Anche se, oltre a quelli locali, saranno tanti gli artisti, provenienti da tutta Italia, che si esibiranno negli angoli più interessanti del centro storico. Così, mentre si potrà vivere una serata tra i locali ed i negozi del paese, Galliano, fare merenda, aperitivo o cena, tra le tante proposte enogastronomiche proposte per l'occasione, dal tardo pomeriggio si animerà di artisti all'opera nello scolpire, dipingere, incidere, cucire mentre ogni sera, gli spettacoli si alterneranno negli spazi artistici ubicati in un percorso esteso per tutto il centro del paese mugellano.

a point of aggregation, meeting and fusion for artists of various formations and origins in Mugello. A street festival, which maintains its peculiarity, unlike the many similar events held in the various towns, promotes and enhances the territory and local talent. In addition to the local ones, there will be many artists, from all over Italy, who will perform in the most interesting corners of the historic centre. So, while you can enjoy an evening among the town's bars and shops, Galliano, have a snack, an aperitif or dinner, among the many food and wine proposals on offer for the occasion, from late afternoon onwards it will come alive with artists at work sculpting, painting, engraving, sewing while every evening, shows will alternate in the artistic spaces located along a route that extends throughout the centre of the Mugello town.



# I'CANTUCCIO

## PIZZERIA&RISTORANTE

I'CANTUCCIO - PIZZERIA&RESTAURANT

A CURA DELLA REDAZIONE

Il segreto della pizza è la farina.  
Il segreto della pizza è i' pomodoro.  
Il segreto della pizza è la mozzarella.  
Il segreto della pizza è **I'Cantuccio**

The secret of pizza is the flour.  
The secret of pizza is the tomato.  
The secret of pizza is the mozzarella.  
The secret of pizza is **I'Cantuccio**

**SITO WEB**  
[www.icantucciopizzeria.it](http://www.icantucciopizzeria.it)



Benvenuti a i'Cantuccio di Ronta, dove da 20 anni la passione per la pizza si unisce alla tradizione e alla qualità. Era il 2004 quando abbiamo sfornato la nostra prima pizza, e da allora non abbiamo mai smesso di deliziare i nostri clienti con sapori autentici e tanti sorrisi.

Iniziata come una piccola pizzeria, i'Cantuccio di Ronta è cresciuta grazie all'amore per la buona cucina e alla dedizione per i nostri ospiti. Da sempre ci impegniamo a garantire sapori genuini e un'esperienza culinaria tradizionale.

Che sia una margherita classica, una capricciosa ricca di gusto, o una delle nostre specialità, ogni boccone racconta la nostra storia e il nostro amore. A i'Cantuccio di Ronta, la nostra missione è semplice: offrire buon cibo e creare

Welcome to i'Cantuccio in Ronta, where passion for pizza has been combined with tradition and quality for 20 years. It was 2004 when we churned out our first pizza, and since then we have never stopped delighting our customers with authentic flavors and lots of smiles.

Beginning as a small pizzeria, i'Cantuccio di Ronta has grown out of a love of good food and a dedication to our guests. We have always strived to ensure genuine flavors and a traditional dining experience.

Whether it's a classic margherita, a flavor-packed capricciosa, or one of our specialties, every bite tells our story and our love. At i'Cantuccio di Ronta, our mission is simple: to offer good food and create a welcoming atmosphere. We believe that

un'atmosfera accogliente. Crediamo che il buongusto e il sorriso siano ingredienti fondamentali per un'esperienza piacevole.

Ogni piatto che serviamo, dalle nostre pizze alle specialità del ristorante, è preparato con cura e passione. Rispettiamo le tradizioni culinarie italiane, aggiungendo un tocco personale che rende ogni piatto speciale.

Per noi, non c'è niente di più bello che vedere un sorriso sul volto dei nostri clienti.

Che siate qui per una cena tra amici, una festa di compleanno o una serata tranquilla, il vostro sorriso è la nostra più grande ricompensa!

### **Certificazione Gluten-free!**

La nostra pizzeria è certificata ufficialmente per il gluten-free, ottenuta seguendo rigorosi processi di preparazione per evitare contaminazioni.

Godetevi la qualità e il sapore delle nostre pizze gluten-free, con la tranquillità di un pasto sicuro e delizioso.



good taste and a smile are key ingredients for an enjoyable experience.

Every dish we serve, from our pizzas to our restaurant specialties, is prepared with care and passion. We respect Italian culinary traditions while adding a personal touch that makes each dish special. For us, there is nothing more beautiful than seeing a smile on our customers' faces. Whether you are here for a dinner with friends, a birthday party or a quiet evening, your smile is our greatest reward!

### **Gluten-free certification!**

Our pizzeria is officially certified for gluten-free, achieved by following strict preparation processes to avoid contamination.

Enjoy the quality and flavor of our gluten-free pizzas, with the peace of mind of a safe and delicious meal.



## **Certificazione Gluten-free!**



Via Angelo Gatti, 3, Ronta, Borgo San Lorenzo FI

[www.icantucciopizzeria.it](http://www.icantucciopizzeria.it)

Telefono: 055 849 5710

# rivasud

## CUCINA E CANTINA DEL TERRITORIO

Il luogo ideale, sia a pranzo che a cena, per gustare i piatti tipici della cucina mugellana!



**Ristorante / Enoteca**

*Loc. Bandino, Barberino di Mugello (FI)*

Tel: +39 347 0111198 Sito web: [www.rivasudmugello.com](http://www.rivasudmugello.com)

 [ristoranterivasud](https://www.facebook.com/ristoranterivasud)

 [rivasud\\_mugello](https://www.instagram.com/rivasud_mugello)



POLIACQUA





**SUZUKI**  
POINT



**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

**FINO A 5000€**  
DI VANTAGGI SU

Suzuki S-Cross, Vitara, Ignis e Swift

NEW NEW



**MITSUBISHI**

**NUOVI ARRIVI**

ASX e COLT

# ESTATE IN MUSICA - VENERDÌ LIVE



**PALAZZO DEI VICARI - SCARPERIA (FI)**

**LUGLIO 2024**



**12 VENERDÌ**  
21:30

**META MUTA**

INGRESSO GRATUITO



**19 VENERDÌ**  
21:30

**DIAFRAMMA**

BIGLIETTO € 10,00

**AGOSTO 2024**



**2 VENERDÌ**  
21:30

**VIDEO DIVA**

APRE IL CONCERTO  
MIDEA THE NEW BAND

INGRESSO GRATUITO



**9 VENERDÌ**  
21:30

**FABRIZIO TAVERNELLI  
COMPLESSO**

INGRESSO GRATUITO

DALLE ORE 20:00 APERICENA NELLA CORTE DEL  
PALAZZO DEI VICARI. POSSIBILITÀ DI VISITARE LA  
TORRE E AMMIRARE IL PANORAMA AL TRAMONTO

APERICENA €15 - PRENOTAZIONE CONSIGLIATA  
055 8468165 / WHATSAPP 353 4364738

# MUGELLO KARTING ASD

## MUGELLO KARTING ASD

A CURA DELLA REDAZIONE

Mugello Karting ASD promuove dal 2012 lo sport del karting rental amatoriale, attraverso i trofei del campionato denominato Mugello Karting Series, più comunemente conosciuto come "MKS".

Mugello Karting ASD has been promoting the sport of amateur karting rental since 2012, through the championship trophies known as the Mugello Karting Series, more commonly known as 'MKS'.



Questo tipo di gare permettono a tutti, con costi relativamente bassi, di avvicinarsi al mondo del motorsport e sono un punto di incontro tra appassionati che hanno la possibilità di competere e divertirsi. Affittiamo in esclusiva i kart a noleggio in dotazione nei vari circuiti, sparsi per il centro-nord Italia e gareggiamo cercando di portare divertimento, professionalità e competizione. Negli anni siamo cresciuti in maniera esponenziale, sia come partecipanti (80 piloti nel 2024), sia per quanto riguarda la nostra qualità organizzativa.

Dal 2019 siamo affiliati ad ASI Karting e al CONI e dal 2022 MKS è la rappresentativa Toscana per le Finali Nazionali rental karting.

Siamo fieri di rappresentare la nostra regione portando il nome del Mugello in giro per l'Italia.

These types of races allow everyone, with relatively low costs, to approach the world of motorsport and are a meeting point for enthusiasts to compete and have fun. We rent karts exclusively at the various circuits scattered around central and northern Italy and compete trying to bring fun, professionalism and competition. Over the years we have grown exponentially, both in terms of participants (80 drivers in 2024), and in terms of our organisational quality.

Since 2019 we have been affiliated with ASI Karting and CONI, and since 2022 MKS has been the Tuscan representative for the National

Rental Karting Finals. We are proud to represent our region, bringing the name of Mugello around Italy.



**MUGELLO**  
**KARTING**

**MKS**  
CAMPIONATO AMATORIALE RENTAL KART

## CONTATTI

Mail: [mugellokartingseries@gmail.com](mailto:mugellokartingseries@gmail.com)  
Sito web: [www.mugellokarting.it](http://www.mugellokarting.it) (Website)

 @MugelloKarting

 Mugello Karting - MKSCampionato



# La Macelleria

Uno scrigno denso di profumi e sapori della Toscana.

LA MACELLERIA snc di Poli Alessandro e Marucelli Francesco

Via Roma, 93 - 50038 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



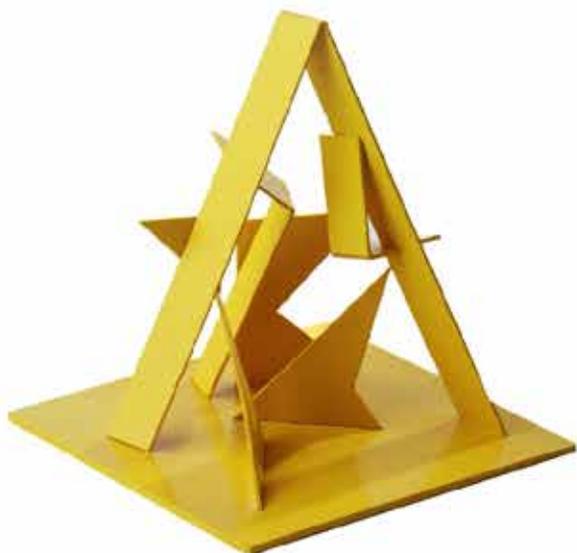
La Macelleria snc



la\_macelleria\_scarperia

le opere dell'artista

# Bassel Saadi



Sono nato in Libano e ho vissuto lì durante la guerra. Sono fuggito con la mia famiglia in Siria nel 1976 e ho vissuto sotto un regime dittatoriale fino alla rivoluzione del 2011, quando ho creato "Art and Freedom" con amici artisti, e sono stato perseguitato dalla polizia segreta. Sono fuggito in Libano. Poi in Italia nel 2017.

In Siria, ho stabilito una nuova tendenza artistica nella scultura in metallo. Ho vinto il Gold Award nel 2003 e l'International Exhibition City Award nel 2002 e nel 2003. Dal 2017 continuo il mio lavoro artistico in Italia.

**CONTATTI**

[b14771saadi@gmail.com](mailto:b14771saadi@gmail.com)







**AURORA BOREALE**  
FOTOGRAFATA DA UN LETTORE A RAZZUOLO

# 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





**CAMA**

☎ 055 84 57 501    ✉ [info@cama-ascensori.it](mailto:info@cama-ascensori.it)

🌐 [www.cama-ascensori.it](http://www.cama-ascensori.it)    📘 Cama Ascensori



# 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 ascensistico.

# 3 GIORNI IN MUGELLO - TRA ARTE E NATURA

## 3 DAYS IN MUGELLO - BETWEEN ART AND NATURE

A CURA DELLA REDAZIONE

Chi intende fermarsi per un lungo week-end può, dopo l'escursione giornaliera descritta, cimentarsi per altri due giorni nell'itinerario di seguito proposto che attraversa il territorio dei comuni di Borgo San Lorenzo, Vicchio e Dicomano.

Those who intend to stay for a long weekend can, after the described day excursion, try out the following proposed itinerary for another two days that crosses the territory of the municipalities of Borgo San Lorenzo, Vicchio and Dicomano.



A Borgo San Lorenzo è consigliata la visita alla Pieve di San Lorenzo (tel.055 8459295), importante edificio romanico che conserva una preziosa Madonna attribuita a Giotto e al particolare Museo della Manifattura Chini nella restaurata Villa Pecori Giraldi (tel. 055 8456230), dedicato alla poliedrica attività della famiglia Chini, avvenuta durante il periodo Liberty (complementi per l'architettura e oggetti per l'arredo in ceramica, grès e vetrate). Il museo ospita mostre temporanee di ceramica provenienti da altre collezioni e musei.

In Borgo San Lorenzo, we recommend a visit to the Pieve di San Lorenzo (tel. 055 8459295), an important Romanesque building that houses a precious Madonna attributed to Giotto, and to the special Museo della Manifattura Chini in the restored Villa Pecori Giraldi (tel. 055 8456230), dedicated to the Chini family's multifaceted activity during the Art Nouveau period (architectural complements and furnishing objects in ceramics, stoneware and stained glass). The museum hosts temporary exhibitions of ceramics from other collections and museums.

Chi è alla ricerca di ambienti naturali e aria pulita può recarsi nei dintorni al Museo della Civiltà Contadina di Casa d'Erci, attrezzi e arredi di vita contadina, fare una piccola escursione (max un'ora) sul sentiero naturalistico che attraversa il bosco e il torrente e quindi rifocillarsi nell'area attrezzata per pic-nic (tel. 055 8492519 - 338 6880647).

Those in search of natural surroundings and clean air can head nearby to the Casa d'Erci Museum of Rural Life, tools and furnishings of rural life, take a short hike (max. one hour) on the nature trail through the forest and stream, and then refresh themselves in the picnic area (tel. 055 8492519 - 338 6880647). From Borgo San Lorenzo, take the Faentina regional road in the direction of Florence and at the border with Mugello, having reached the Vetta Le Croci Pass, the road on the right leads to the Convent of Montesenario, dominating the entire Mugello valley (tel. 055 406441). Nearby, we find the magnificent Parco Mediceo di Pratolino (tel. 055 4080777). We then return to the valley and, passing through Borgo San Lorenzo, the itinerary continues to Vicchio with visits to the restored Casa natale di Giotto (tel. 055 8448251 - 055 8439225), in the locality

Da Borgo San Lorenzo si imbecca la strada regionale Faentina in direzione Firenze e al confine col Mugello, raggiunto il Passo di Vetta Le Croci, la strada a destra conduce al Convento di Montesenario, dominante tutta la vallata mugellana (tel. 055 406441). Nelle vicinanze, troviamo il magnifico Parco Mediceo di Pratolino (tel. 055 4080777). Si ritorna quindi in valle e, passando per Borgo San Lorenzo, l'itinerario prosegue a Vicchio con le visite alla restaurata alla Casa natale di Giotto (tel. 055 8448251 - 055 8439225), in località

Vespignano, e al Museo Beato Angelico di Arte Sacra e Religiosità Popolare (tel. 055 8497082 - 055 8439225) e Vespignano, località che si trova tra Vicchio e Borgo San Lorenzo (tel. 055 8439225), sito nel viale di ingresso al centro storico. Nei pressi di piazza Giotto, si trova il lago di Montelleri dove è possibile pescare, fare picnic o concedersi un po' di relax.

Lasciato Vicchio, si prosegue per Dicomano dove si può visitare il Museo Archeologico Comprensoriale del Mugello e della Val di Sieve (tel. 055 8385408) che offre un laboratorio didattico e un percorso espositivo di forte suggestione: sono presenti reperti riferibili ad un arco cronologico che va dalla Preistoria al periodo rinascimentale. Su una collina, a pochi passi dal bel porticato del centro storico, si trova la Pieve di Santa Maria, una delle prime pievi dedicate alla Madonna, costruita fra il V e il VI secolo (tel. 055 838050).

Da Dicomano si prosegue verso San Godenzo; cuore del borgo è la millenaria Abbazia dedicata a San Gaudenzio eremita. Il maestoso edificio romanico, consacrato nel 1028 dal Vescovo Jacopo il Bavaro, l'8 giugno 1302 ospitò il convegno tra Dante Alighieri e gli altri esiliati da Firenze con i Signori Feudali della zona.

Da San Godenzo si prosegue verso Castagno d'Andrea e la graziosa chiesetta di San Martino, con affreschi di Pietro Annigoni, omaggio al pittore Andrea del Castagno e al suo luogo natale. Situato alle porte del Parco delle Foreste Casentinesi, il paese ospita il Centro Documentazione e il Museo Virtuale Andrea del Castagno ed è punto di partenza verso le escursioni sul Falterona.

Vespignano, and the Museo Beato Angelico di Arte Sacra e Religiosità Popolare (tel. 055 8497082 - 055 8439225) and Vespignano, located between Vicchio and Borgo San Lorenzo (tel. 055 8439225), situated in the avenue leading to the historic centre. Near Piazza Giotto, there is the Montelleri Lake, where it is possible to fish, picnic or just relax.

Leaving Vicchio, we continue on to Dicomano, where we can visit the Museo Archeologico Comprensoriale del Mugello e della Val di Sieve (tel. 055 8385408), which offers a didactic laboratory and a highly suggestive exhibition itinerary: there are exhibits that can be traced back to a chronological span that goes from Prehistory to the Renaissance period. On a hill, a few steps away from the beautiful arcade of the historical centre, is the Pieve di Santa Maria, one of the first parish churches dedicated to the Madonna, built between the 5th and 6th centuries (tel. 055 838050).

From Dicomano, continue towards San Godenzo; the heart of the village is the thousand-year-old Abbey dedicated to the hermit San Gaudenzio. The majestic Romanesque building, consecrated in 1028 by Bishop Jacopo il Bavaro, hosted the meeting between Dante Alighieri and the other exiles from Florence with the feudal lords of the area on 8 June 1302.

From San Godenzo we continue towards Castagno d'Andrea and the pretty little church of San Martino, with frescoes by Pietro Annigoni, a tribute to the painter Andrea del Castagno and his birthplace. Situated at the gateway to the Parco delle Foreste Casentinesi, the village houses the Andrea del Castagno Documentation Centre and Virtual Museum and is the starting point for excursions to the Falterona.



# LO SLOW TOURISM ATTRAVERSO XPLORER

## SLOW TOURISM THROUGH XPLORER

A CURA DELLA REDAZIONE

L'Italia è famosa per la sua ricca storia, i paesaggi mozzafiato e le affollate mete turistiche. Tuttavia, oltre le strade battute di Roma, Venezia e Firenze, ci sono innumerevoli tesori nascosti che aspettano di essere scoperti. Ecco come nasce Xplorer, una piattaforma innovativa progettata per trasformare il modo in cui i viaggiatori esplorano l'Italia, promuovendo il turismo slow e supportando le comunità locali.

### Il Nostro Viaggio

Il progetto nasce circa un anno fa, con il preciso obiettivo di innovare il settore del turismo puntando su un trend in forte crescita: lo slow tourism. Infatti abbiamo deciso di lavorare proprio in Mugello, un territorio che non è unicamente la periferia di Firenze, ma possiede una storia e un'identità proprie delle quali deve necessariamente farsi vanto, mostrandosi a tutto il mondo. Xplorer nasce proprio per rispondere a questa esigenza, promuovendo il Mugello e non solo come destinazione sostenibile, green e accogliente, in grado di rendere le tradizioni un trampolino di lancio verso il futuro.

Italy is famous for its rich history, breathtaking landscapes, and bustling tourist destinations. However, beyond the beaten paths of Rome, Venice, and Florence, there are countless hidden treasures waiting to be discovered. This is where Xplorer comes in—an innovative platform designed to transform how travelers explore Italy, promoting slow tourism and supporting local communities.

### Our Journey

The project started about a year ago with the precise goal of innovating the tourism sector by focusing on a rapidly growing trend: slow tourism. We decided to work specifically in Mugello, a region that is not merely the outskirts of Florence but has its own history and identity of which it should be proud, showcasing itself to the world. Xplorer was born to meet this need, promoting Mugello and beyond as a sustainable, green, and welcoming destination that leverages traditions as a springboard to the future.



# XPLORER

platform



## Cos'è Xplorer?

Xplorer è una piattaforma che colma il divario tra i viaggiatori curiosi e i luoghi meno conosciuti ma altrettanto affascinanti d'Italia, offrendo un'esperienza di viaggio completa e intuitiva tramite l'integrazione di attività locali, siti culturali e aziende del territorio. L'interfaccia, facile da usare, permetterà di scoprire il fascino di Borgo San Lorenzo, l'eredità vinicola di Greve in Chianti o l'attrattiva storica di Scarperia, accompagnando il turista in ogni fase del suo viaggio.

L'esperienza di viaggio tipica è spesso rovinata da destinazioni sovraffollate e da una quantità travolgente di informazioni sparse su vari siti web. Xplorer affronta direttamente questi problemi, curando approfondimenti dettagliati sui tesori nascosti dell'Italia, offrendo così un'alternativa ai percorsi turistici principali. Tramite la sua interfaccia, Xplorer, non solo migliora e personalizza l'esperienza di viaggio, ma promuove pratiche di turismo sostenibile dirigendo i flussi turistici verso aree di nicchia del panorama turistico nazionale.

## L'Impatto sulle Comunità Locali

Xplorer si distingue per il turismo lento e sostenibile, collaborando con PMI locali e istituzioni culturali per promuovere esperienze di viaggio che beneficiano l'economia locale e preservano l'integrità culturale. Dopo una fase di test riuscita, si prepara a diventare un leader nel settore del turismo sostenibile, espandendo la sua presenza oltre il Chianti e il Mugello. Unisciti a noi su [xplorer-platform.com](http://xplorer-platform.com) per scoprire un'Italia autentica, lontano dai centri turistici affollati, supportando pratiche sostenibili ed economie locali.

**L'esplorazione è la forza trainante dell'innovazione, e con Xplorer, la tua prossima avventura in sarà straordinaria.**

## What is Xplorer?

Xplorer is a platform bridging the gap between curious travelers and lesser-known yet equally fascinating places in Italy, offering a comprehensive and intuitive travel experience through the integration of local activities, cultural sites, and local businesses. The user-friendly interface allows travelers to discover the charm of Borgo San Lorenzo, the winemaking heritage of Greve in Chianti, or the historical allure of Scarperia, guiding tourists through every stage of their journey.

The typical travel experience is often marred by overcrowded destinations and an overwhelming amount of scattered information across various websites. Xplorer directly addresses these issues by curating detailed insights into Italy's hidden gems, providing an alternative to mainstream tourist routes. Through its platform, Xplorer not only enhances and personalizes the travel experience but also promotes sustainable tourism practices by directing tourist flows to niche areas within the national tourism landscape.

## Impact on Local Communities

Xplorer stands out for its commitment to slow and sustainable tourism, collaborating with local SMEs and cultural institutions to promote travel experiences that benefit the local economy and preserve cultural integrity. Following a successful testing phase, Xplorer is poised to become a leader in sustainable tourism, expanding its presence beyond Chianti and Mugello.

Join us to discover an authentic Italy, away from crowded tourist centers, while supporting sustainable practices and local economies.

**Exploration is the driving force of innovation, and with Xplorer, your next adventure in Italy will be extraordinary.**

## CONTATTI



Xplorer Platform



xplorerplatform



Xplorer Platform

# LeDelizive

GELATO & DESSERT



# 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](tel:+393299621165)

# CONTRO IL LOGORIO DELLA VITA MODERNA..

# TATUATEVI!

"LOCUSWOMB. IL TATUAGGIO VERO, MA LEGGERO."

attrezzature ultramoderne di  
\* ultima generazione, materiali  
d' avanguardia \* sanitaria.

P E R C H E

LOCUSWOMB space  
tattoo

GUARIGIONI!  
RAPIDE!

tanti anni di esperienza, ci han-  
no permesso, di conoscere  
le moltitudini di  
diversità cutanee,  
per poi decidere,  
il metodo tecnico migliore  
di lavorarla

RICHIEDI GRATIS

scrivi via whatsapp al  
334 2353204  
chiamalo

055 19850744

tatuatevi . . .

diventeremo amici

il tatuaggio che crea, atmosfera . . .

il tatuaggio viene - adattato al tuo corpo - permettendo di inter-  
-agire anatomicamente - con le curve delle donne - con la muscolatura  
-degli uomini - aiutandovi a migliorare il vostro aspetto fisico e mentale.

verrete seguiti - dal nostro team - composto da più di venti esperti - spe-  
-cializzati - in tutti gli stili esistenti - dal più classico al più moderno -  
indirizzati alla tecnica che - meglio si addice alla vostra pelle.

Inoltre siamo specializzati - in coperture e restyling - di vecchi tatu-  
aggi o - che non vi piacciono più.

una consulenza veloce con i nostri professionisti

PRESSO LA NOSTRA SEDE  
a Barberino di Mugello, in Viale del lago 31

(siamo nell'area parcheggio, all'uscita del casello dell' autostrada A1)

I N Q U A D R A I

il codice qui a fianco  
con la fotocamera, del tuo tele-  
-fono portatile...  
e scopri tutte le novità nella no-  
-stra pagina del social  
INSTAGRAM



sito internet / [www.locuswomb.com](http://www.locuswomb.com)