

Anno XXIII, nr. 176, Estate 2024

# ValleyLife

FIRENZE

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY

**IL TREBBIO :**  
GUIDATI DALLA NATURA,  
INSPIRATI DAL FUTURO

*GUIDED BY NATURE,  
INSPIRED BY THE FUTURE*

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib. di Perugia, del 17/05/2007 n. 23/2007; Iscrizione R.O.C. 16175 Dir. Resp. Simone Bändini. Grafica: Luca Di Maggio (Tobu Group srl) - Prestampa e Stampa: Oplaprint

# CHIANTI CLASSICO SUMMER

*art/music/theatre/wine*



ZOWART

Scopri qui  
tutti gli eventi  
[chianticlassico.com](http://chianticlassico.com)



# 100

IL PRIMO  
CONSORZIO DI VINO  
dal 1924





In copertina: Vista del Castello del Trebbio, foto A. Moggi.

ESTATE 2024

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

DIRETTORE EDITORIALE:  
Gianluca Bianchini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:  
Luca Di Maggio (Tobu Group s.r.l.)

#### AUTORI

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

Gianluca Bianchini: Direttore editoriale Valley Life "Firenze", BM Vision (founder),

Sebastiano Pedani: Direttore Editoriale Valley Life "Chianti, Valdelsa e Colli Fiorentini"

Asia Caldelli: Copywriter Valley Life "Valdarno e Valdambra"

Giulia Bianchini: Drssa in Psicologia Clinica  
Alessandro Ridolfi: Dott. Commercialista in Firenze

Rosina Fracassini: Vice-Direttrice Editoriale Valley Life Chianti, Valdelsa e Colli Fiorentini".

Benedetta Checcarelli: Studentessa di Lingue, amante della Storia dell'Arte.

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 martedì 30 luglio alle ore 19 00, in una calda e profumata serata d'estate.

# ValleyLife

REDAZIONE PUBBLICITÀ MY-VISION SRLS  
Via Vittorio Michelassi 8/2  
50018 Scandicci (FI)  
Tel. + 39 335 6380025 Gianluca  
gianluca@bmvision.it  
www.bmvision.it  
www.valleylife.it

**8** La fame culturale  
*Cultural Hunger*

**10** Da Kafka alla commedia all'italiana  
*From Kafka to Italian Comedy*



**12** Il Trebbio : Guidati dalla natura, ispirati dal futuro  
*Il Trebbio: Guided by Nature, Inspired by the Future*

**18** Roggi e la sua arte in un cerchio perfetto  
*Roggi and His Art in a Perfect Circle*



**28** Poggio Paradiso, un sogno americano in Toscana  
*Poggio Paradiso, an American dream in Tuscany*

**34** Esperienze da vivere all'Accademia del Caffè  
*Experiences to Live at the Accademia del Caffè*

**42** Alvise Giustinian, l'artigianato artistico veneziano a Firenze  
*Alvise Giustinian, Venetian Artistic Craftsmanship in Florence*

**50** Tennis, Padel, Pickleball e Beach Tennis al Chimera Club  
*Tennis, Padel, Pickleball and Beach Tennis at the Chimera Club*

**56** Gaia Rialti e Menaboh: innovazione, moda e responsabilità per un futuro migliore  
*Gaia Rialti and Menaboh: Innovation, Fashion and Responsibility for a Better Future*

**64** Un viaggio nel tempo: la storia della famiglia Maddii e l'evoluzione di Florentia Bus  
*A Journey Through Time: The History of the Maddii Family and the Evolution of Florentia Bus*

**70** Estratto dal Cap. 1 del libro Amici  
*Excerpt from Chapter 1 of the Book 'Amici' (Friends)*

**76** "Nessuna tassa senza rappresentanza"  
*"No Taxation Without Representation"*

**80** Il comportamento non verbale  
*Nonverbal Behaviour*



**82** Chianti d'Estate: I 5 migliori Ristoranti con vista panoramica  
*Chianti In Summer: The 5 Best Restaurants with Panoramic Views*

**90** Consorzio Vino Chianti Classico: Un viaggio lungo cento anni  
*Chianti Classico Wine Consortium: A Journey of One Hundred Years*

If you have a house in Florence please subscribe for free and ask for your complimentary copy



**Ristrutturazioni e piscine d'autore**

*firmate*

**TORRESI**

*di Simone e Lorenzo Torresi*

Via di Riboia 9, Impruneta (Fi)

Tel. 333 9441483

info@torresi-scavi.it



- Piante Vivaci perenni
- Progettazione Giardini
- Realizzazione Giardini  
Rocciosi e Rustici

## *Vivaio Fiori nel Chianti*

**Da oltre tre generazioni con grande passione  
coltiviamo piante e progettiamo giardini.**

Il nostro fiore all'occhiello è da sempre **"Il Giardino Roccioso"**.

Operiamo soprattutto nel territorio del Chianti, utilizzando piante naturalizzate e una pietra locale: La pietra forte. Apprezzata nei secoli per il suo colore marrone-avana e per la resistenza possiamo dire con orgoglio che la pietra dei nostri giardini è la stessa di Palazzo Vecchio, Ponte Vecchio, Palazzo del Bargello, Palazzo Strozzi, Palazzo Medici Riccardi, La Chiesa di San Lorenzo, delle strade, delle piazze e delle mura di Firenze.

Via della Montagnola 181, 50022 Greve in Chianti (FI)  
Tel. 055 8587206 - [info@fiorinelchianti.it](mailto:info@fiorinelchianti.it) - [www.fiorinelchianti.it](http://www.fiorinelchianti.it)



# Ristorante La Martinicca



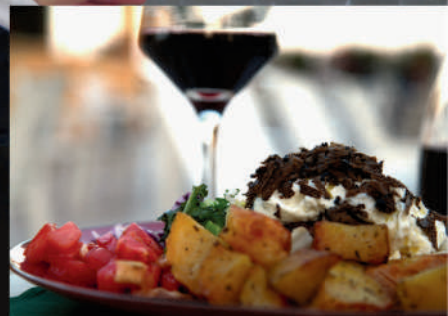
A due passi dalle principali mete artistiche della Firenze Rinascimentale, sito nel cuore del centro storico, il Ristorante La Martinicca, con oltre 45 anni di attività, è un punto di riferimento sia per i fiorentini, sia per i turisti. Un ambiente accogliente e riservato, dove gustare le migliori specialità gastronomiche toscane.

Da anni inoltre, attraverso lo shop online Le delizie di Toscana, permette a chiunque di provare e gustare i sapori di questa incredibile terra, proponendo una ricca e accurata selezione di prodotti 100% made in Toscana.

Ristorante  
La Martinicca

Via del Sole 27r, Firenze  
Prenotazioni: Tel. 055 218928  
[www.ristorante-lamartinicca.com](http://www.ristorante-lamartinicca.com)

VECCHIA  
**OSTERIA**  
*del Nacchero*  
il NACCHERINO



Aperitivo e Cucina Fiorentina firmati

*Giovanni di Pasquale*

Osteria Il Nacchero - Via San Donato 25, San Donato in Collina (FI) - Tel. 055 699250

Vecchia Osteria del Nacchero - Piazza Gavinana 3-4/r, Firenze - Tel. 055 6587058 / [www.osteriadelnacchero.it](http://www.osteriadelnacchero.it)



## 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 prigione 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)*

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

*"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)*

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.



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 ammorba 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.

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.



 **ASCOLTO CONSIGLIATO**  
Recommended listening

"I looked at you", The Doors



## DA KAFKA ALLA COMMEDIA ALL'ITALIANA

From Kafka to Italian Comedy

DI GIANLUCA BIANCHINI



*Il mio editoriale di questa edizione vuole essere un elogio alla scrittura e di conseguenza alla lettura.*

*Sin dall'infanzia ho sempre amato leggere. Mi immergevo, spronato da mio padre intellettuale e pittore autodidatta, nelle atmosfere kafkiane dei libri come 'Il Castello' o 'Il Processo'. Attingendo alla biblioteca di famiglia ho amato i classici ed esplorato nuovi autori che si affacciavano sul panorama letterario.*

*My editorial for this edition is intended to be a tribute to writing and consequently to reading.*

*Since childhood I have always loved reading. I immersed, spurred on by my self-taught intellectual and painter father, in the Kafkaesque atmospheres of books such as 'The Castle' or 'The Trial'. Drawing on the family library, I loved the classics and explored new authors who appeared on the literary scene.*

Non c'erano generi prediletti, fagocitavo più libri insieme. In base all'umore del momento sceglievo il testo che più si confaceva ai miei desideri, immergendomi e passando dal crime noir alla fantascienza o alla saggistica. Mi piaceva mettere alla prova la capacità di leggere più libri contemporaneamente, ricordando e riallacciando la trama di un testo lasciato sul comodino qualche giorno prima. Ancora oggi seppur in maniera minore adotto questa tecnica per testare la mia memoria ma soprattutto per provare o riprovare le sensazioni scaturite dalla carta stampata.

There were no favourite genres, I swallowed several books together. Based on the mood of the moment, I chose the text that best suited my desires, immersing myself and moving from crime noir to science fiction or non-fiction. I liked to test the ability to read several books at the same time, remembering and reconnecting the plot of a text left on the bedside table a few days earlier. Even today, albeit in a lesser way, I use this technique to test my memory but above all to try or retry the sensations arising from printed paper.

Al contrario, difficilmente leggo lo stesso libro più volte: si contano sulle dita di una mano quelli che ho riletto. Scorrendo le costole dei testi presenti nelle mie librerie ricordo perfettamente i nomi dei personaggi o le suggestioni provate e suscitate da ognuno di questi. Sarebbe pertanto un déjà vu non sempre piacevole, leggerli nuovamente.

Altrettanto rare sono le volte che ho visto un film tratto da un romanzo che avevo letto e mi era immensamente piaciuto. Le atmosfere, sensazioni, emozioni provate o scene compiute immaginate nella mia testa scaturite dalle pagine di un manoscritto, non possono in alcun modo competere con le scelte stilistiche o tecniche, seppur di grande qualità, compiute dal regista. Quando è successo ne sono rimasto deluso. Mancavano gli odori, i colori e le sfumature immaginate e ancora vive che dalle pagine stampate erano esplose nella mia testa.

Come tracciato ed enunciato nel primo numero di Valley Life 'Firenze' credo molto nella carta. Per mio piacere e forse un po' di sano egocentrismo, troverete in questa edizione della rivista il primo capitolo (Vedi pag. 70, n.d.e.), a cui ne seguiranno altri, di un libro che ho scritto dal titolo: 'Amici'. Non abbiate paura: non c'entra niente con la famosa trasmissione televisiva – ma è narrativa pura!

Il sensazionalismo edulcorato di speranzose e promettenti, quasi sempre non mantenute, aspiranti celebrities o il finto pietismo della tv nazionalpopolare non è roba per me. Il libro è dedicato a mio padre morto di Alzheimer qualche anno fa. In linguaggio cinematografico lo definirei una commedia all'italiana anni '50-'60 con risvolti sociali anche drammatici. Ho la presunzione di pensare che leggendolo si possa ridere e piangere con l'alternarsi delle pagine.

*Spero vi piaccia, lo dedico a tutti voi.*

On the contrary, I hardly read the same book several times: you can count on the fingers of one hand those I have reread. Scrolling through the ribs of the texts in my libraries, I perfectly remember the names of the characters, or the suggestions felt and aroused by each of them. It would therefore be a déjà vu that is not always pleasant.

Equally rare are the times I have seen a film based on a novel I had read and liked immensely. The atmospheres, sensations, emotions felt or completed scenes imagined in my head arising from the pages of a manuscript, can in no way compete with the stylistic or technical choices, even if of great quality, made by the director. When it happened, I was disappointed. The smells, colours and nuances imagined and still alive that had exploded in my head from the printed pages were missing.

As outlined and enunciated in the first issue of Valley Life 'Florence' I believe a lot in paper. For my pleasure and perhaps a bit of healthy self-centeredness, you will find in this edition of the magazine the first chapter (see pag. 70, ed. note), which will be followed by others, of a book I wrote entitled: 'Friends'. Don't be afraid: it has nothing to do with the famous television show – but it's pure fiction!

The sweetened sensationalism of hopeful and promising, almost always unkept, aspiring celebrities or the fake pietism of national-popular TV is not for me. The book is dedicated to my father who died of Alzheimer's a few years ago. In cinematographic language I would define it as an Italian comedy of the 50s and 60s with social implications, even dramatic. I have the presumption to think that reading it you can laugh and cry with the alternation of pages.

*I hope you like it, I dedicate it to all of you.*



# 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 biodynamica 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 vogliano 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.



Le installazioni di Andrea Bocchi nella città di Nizza, Francia



# ROGGI E LA SUA ARTE IN UN CERCHIO PERFETTO

Roggi and His Art in a Perfect Circle

DI BENEDETTA CHECCARELLI



*Fresco di rientro dall'esposizione del suo "Ki" a Forte dei Marmi, ora a Martina Franca fino al 30 aprile 2025, Andrea Roggi è pronto per volare a Nizza ed Amalfi. "Questa mostra è stata, non a caso, in contemporanea con il G7", sottolinea. E noi, adesso, come potremmo non essere curiosi?*

Il titolo della mostra è Radici di umanità, articolata e distribuita in più punti del centro storico di Martina Franca – al centro dei riflettori per il recente G7 dove siamo stati padroni di casa – e già facente parte di un pacchetto di iniziative volte a inaugurare altri spettacoli, proprio nella stessa cittadina pugliese: "Concettualmente proseguiamo il nostro percorso di cultura della pace; le figure sono rappresentazioni di noi stessi e del nostro mondo, in particolare le radici, che simboleggiano il passato, e le olive, che sono invece le generazioni future".





Recently back from the exhibition of his "Ki" in Forte dei Marmi, now in Martina Franca until April 30, 2025, Andrea Roggi is ready to fly to Nice and Amalfi. "This exhibition was, not surprisingly, held at the same time as the G7," he points out. And we, now, how could we not be curious?

The title of the exhibition is Roots of humanity, articulated and distributed in several points of the historic centre of Martina Franca – on the spotlight for the recent G7 where we were hosts – and already part of a package of initiatives aimed at inaugurating other shows, right in the same Apulian town: "Conceptually we continue our path of culture of peace; The figures are representations of ourselves and our world, in particular the roots, which symbolize the past, and the olives, which are instead the future generations".



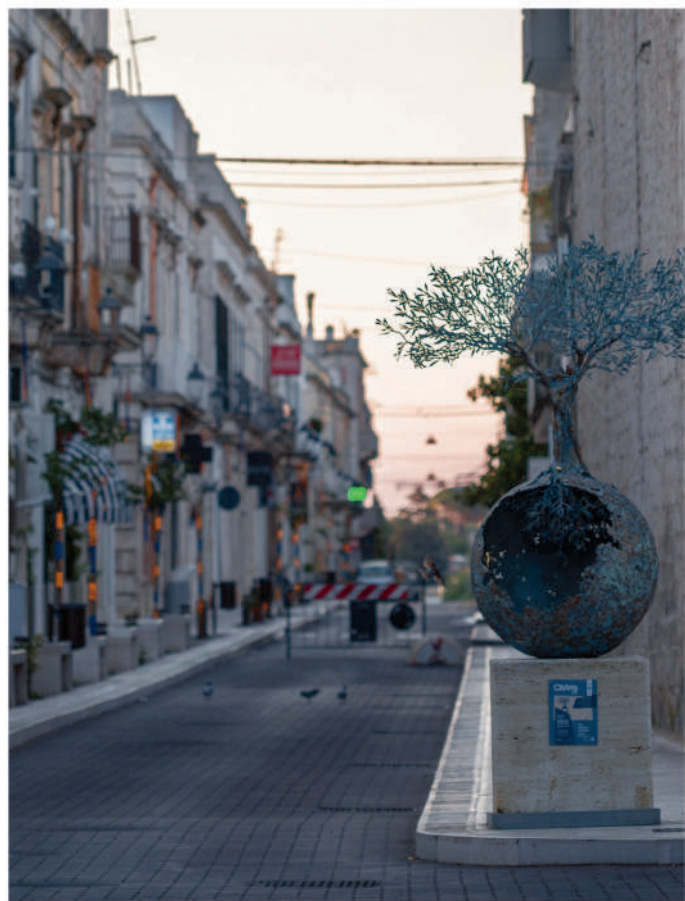
Il vero filo conduttore, tuttavia, resta sempre la conoscenza, il motore primo dell'umanità: "L'opera esposta – titolata Ki – presenta una sfera che è la forma primordiale per antonomasia, che emerge dalle radici stesse (come nella scultura "Energia della Vita", creata assieme a Martin Katz). Infatti, anche quando vengono esposte opere piuttosto grandi nelle città, assieme ad esse è sempre presente l'elemento sferico, iscritto all'interno di un percorso che corrisponde a un ritorno all'archetipo, cioè alla sfera, appunto, motivo geometrico armonico che non ha né rottura né cesura. In questo modo, viene inoltre rappresentata una doppia funzione dell'energia vitale: una descrittiva e l'altra sintetica, ovvero che ricerca la sintesi per restituire l'essenza.

A Nizza il suo progetto scultoreo di richiamo internazionale, organizzato in collaborazione con Momentum Art Gallery, si svolgerà in due parti: dal 15 luglio al 15 settembre presso il Castello di Nizza e dal 15 settembre al 15 dicembre al Quai des États-Unis (nel lungomare).

Il 18 luglio avverrà, invece, l'inaugurazione della mostra ad Amalfi, creata in collaborazione con la galleria d'arte Ravagnan e con l'amministrazione comunale, che durerà fino a novembre: "La parte complessa diventa la ricezione del pubblico, proprio perché si punta a valorizzare l'ispirazione artistica del nostro inconscio rispetto alla sola fisicità della materia utilizzata: ciò è dato anche dall'esigenza di rimanere al passo coi cambiamenti, mettendo in rilievo la figura umana sia in quanto individuo che in quanto emblema della collettività". La suddetta trasformazione avviene però anche per l'artista, il cui ruolo risulta ancor più fondamentale, tanto che Roggi arriva a definirlo (e, di conseguenza, a definirsi) un "cronista del suo tempo, che ha il dovere morale di raccontare la sua contemporaneità attraverso sensibilità e poetica personali".



Le opere di Andrea Roggi a Martina Franca





The real common thread, however, always remains knowledge, the prime mover of humanity: "The work on display – entitled *Ki* – presents a sphere that is the primordial form par excellence, which emerges from the roots themselves (as in the sculpture "Energy of Life", created together with Martin Katz).

In fact, even when rather large works are exhibited in cities, the spherical element is always present with them, inscribed within a path that corresponds to a return to the archetype, that is, to the sphere, precisely, a harmonious geometric motif that has neither rupture nor caesura. In this way, a double function of vital energy is also represented: one descriptive and the other synthetic, i.e. one that seeks synthesis to restore its essence.

In Nice, his sculptural project of international appeal, organized in collaboration with Momentum Art Gallery, will take place in two parts: from July 15 to September 15 at the Château de Nice and from September 15 to December 15 at the Quai des États-Unis (on the seafront).

On July 18, however, the inauguration of the exhibition in Amalfi will take place, created in collaboration with the Ravagnan art gallery and the municipal administration, which will last until November: "The complex part becomes the reception of the public, precisely because we aim to enhance the artistic inspiration of our unconscious with respect to the mere physicality of the material used: this is also given by the need to keep up with changes, highlighting the human figure both as an individual and as an emblem of the community". The aforementioned transformation, however, also takes place for the artist, whose role is even more fundamental, so much so that Roggi comes to define him (and, consequently, to define himself) as a "chronicler of his time, who has the moral duty to tell his contemporaneity through personal sensitivity and poetics".





Info:  
**La Scultura di Andrea Roggi**  
Località Manciano 236b, Castiglion Fiorentino (Ar)  
**Tel.: +39 0575 653401 - +39 338 5211390**  
[www.andrearoggi.it](http://www.andrearoggi.it) - [lasculturadiandrearoggi@gmail.com](mailto:lasculturadiandrearoggi@gmail.com)





OLTRE VISTA

ART GALLERY

CONTACTS

+39.338.9614054

INFO@OLTREVISTAGALLERY.COM

 @OLTRE.VISTA

WWW.OLTREVISTAGALLERY.COM

IN COLLABORATION WITH

**OTM** GALLERY



# OFFICINA VINTAGE

COMPRAVENDITA AUTO MOTO



# ***Cerchi la moto o l'auto dei tuoi sogni o della tua giovinezza ? Vuoi vendere ? Vuoi customizzare e rendere unica la tua auto o moto ?***

Chiamaci o contattaci  
anche tramite Whatsapp

Nicola 334 7277492

Gianluca 335 6380025



# POGGIO PARADISO, UN SOGNO AMERICANO IN TOSCANA

Poggio Paradiso, an American dream in Tuscany

DI SIMONE BANDINI





*Mentre una mattina di inizio giugno passo in rassegna, distrattamente, la messe di mail nel mio portatile, mi imbatto nel messaggio formale ed entusiasta di Chris Romani – che mi invita a visitare 'Poggio Paradiso', struttura ricettiva recentemente ristrutturata sui contrafforti collinari che sovrastano Torrita di Siena, lungo la direttrice che conduce a Pienza e in Valdorcia: "Vieni da noi, vorrei che vedessi e toccassi con mano la cura e l'amore che abbiamo messo nel nostro progetto, al quale ci siamo completamente dedicati".*

*While one morning at the beginning of June I am absent-mindedly going through the mass of emails on my laptop, I come across the formal and enthusiastic message from Chris Romani – who invites me to visit 'Poggio Paradiso', a recently renovated accommodation facility on the hilly spurs overlooking Torrita di Siena, along the road that leads to Pienza and Valdorcia: "Come to us, I would like you to see and touch the care and love that we have put into our project, to which we have completely dedicated ourselves."*



Vista sensazionale sui colli toscani

Non posso che accettare l'invito. È venerdì sera, al culmine di una lunga e faticosa settimana di lavoro. Decido comunque di partire, in buona compagnia, alla volta della Valdichiana.

Superato il borgo medievale di Torrita si è già fatto buio. I bagliori della pianura si disperdono nelle sagome scure dei boschi, una volta lasciati i campi a foraggio e le sinuose geometrie dei vigneti. Questo mio viaggio all'inizio della notte mi affascina e restituisce le energie perdute.

Ci accoglie con innato savoir faire l'hotel manager Luigi Vecchione. Una dote che si ha, oppure no. Ci accompagna alla nostra suite, 'Sangiovese', una stanza da letto monumentale, arredata in stile internazionale e ad alto contenuto tecnologico, con spazi e complementi funzionali che si integrano perfettamente con le finiture tradizionali in cotto, legno e pietra.

Una doccia rigenerante nella grande stanza da bagno, con un meraviglioso set da bagno che distilla i profumi di Toscana – ed è già tempo di caricarsi. La notte e il sonno scendono leggeri su di noi, addormentati come due sovrani rinascimentali su un infinito queen size.

Mi sveglio presto, come sempre. Ho lasciato la tenda appena scostata e la finestra leggermente aperta per destarmi con la luce, nel modo più naturale possibile. I canti degli usignoli, melodiosi e malinconici nella notte profonda, hanno lasciato il posto alle effusioni d'amore di una coppia di tortore, poi ai richiami di una ballerina bianca e ai voli radenti di merli e passeri domestici – che schioccano e cinguettano come un tempo, sulle acacie che ombreggiano il casolare annunciano il giorno.

I can only accept the invitation. It's Friday night, the end of a long and tiring week of work. However, I decide to leave, in good company, for the Valdichiana.

After passing the medieval village of Torrita it is already dark. The glow of the plain is dispersed in the fading silhouettes of the woods, once you leave the forage fields and the sinuous geometries of the vineyards. This journey of mine at the beginning of the night fascinates me and restores my lost energies.

We are welcomed with innate savoir faire by the hotel manager Luigi Vecchione. A gift that you have, or you don't. He accompanies us to our suite, 'Sangiovese', a monumental bedroom, furnished in an international style and with a high technological content, with spaces and functional accessories that integrate perfectly with the traditional finishes in terracotta, wood and stone.

A rejuvenating shower in the large bathroom, with a wonderful bathroom set that distills the scents of Tuscany – and it's already time to go to bed. Night and sleep descend lightly upon us, asleep like two Renaissance rulers on an infinite queen size.

I wake up early, as always. I left the curtain just pulled aside and the window slightly open to wake up with the light, in the most natural way possible. The songs of the nightingales, melodious and melancholy in the deep night, have given way to the outpourings of love of a pair of turtledoves, then to the calls of a white dancer and the grazing flights of blackbirds and house sparrows – which snap and chirp as in the past, on the acacias that shade the cottage announce the day.

Sappiamo che in una delle otto suite della tenuta, ci ha tenuto compagnia Tim Romani, proprietario di Poggio Paradiso e fratello maggiore di Chris. È giunto apposta da Chicago – con un viaggio lampo di giusto un paio di giorni – e non vediamo l'ora di conoscerlo. La famiglia Romani ha origini italiane, proviene dall'Appennino bolognese ed è migrata negli States ad inizio Novecento, come tante altre in cerca di un avvenire migliore ha inseguito il sogno americano.



Gravilax marinato con crema di barbabietole e cavolfiore sotto aceto

Tim è un uomo di affari, preciso e concreto, non ama le perdite di tempo, così la sua formazione anglosassone impone. Come scendiamo nel giardino panoramico per la prima colazione, intuimmo sia lui in disparte un po' assorto, mentre sorseggia un caffè. Penso a come debba sentirsi pieno ed orgoglioso della sua magione in Toscana, di questo ritorno in grande stile, di fronte a questo sensazionale panorama.

Ci accomodiamo sul lato orientale del giardino: la luce del mattino irradia gloriosa e lo sguardo spazia verso i piani della Valdichiana e fino alle vette dell'Appennino – nelle tipiche forme e codici del paesaggio toscano: colline 'rotolanti', filari di cipressi, casolari di pietra, campanili che svettano, campi incolti e distese di grano che imbiandisce, boschetti magici sulla sommità dei colli.

La colazione è gestita impeccabilmente con un servizio al tavolo à la carte di alto livello. Prendiamo delle uova strapazzate al tartufo con bacon e crocchette di patate, dopo esserci dati la carica con un robusto espresso e una selezione di gustosi dolcetti.

Intanto è arrivato anche Chris e, dopo un caloroso saluto e una necessaria, salda, stretta di mano, ci accomodiamo allo stesso tavolo. Tim è molto lucido e sul pezzo, nonostante il lungo viaggio: "I nostri ospiti vengono qua per rilassarsi, quasi per estraniarsi dal mondo, in questo angolo di paradiso che abbiamo voluto fortemente per la nostra famiglia".

We know that in one of the eight suites of the estate, Tim Romani, owner of Poggio Paradiso and Chris' older brother, kept us company. He came all the way from Chicago – with a quick trip of just a couple of days – and we can't wait to meet him. The Romani family has Italian origins, comes from the Bolognese Apennines and migrated to the States at the beginning of the twentieth century, like many others in search of a better future they pursued the American dream.

Tim is a businessman, precise and concrete, he does not like wasting time, so his Anglo-Saxon training dictates. As we descend into the panoramic garden for breakfast, we guess he is on the sidelines, a little absorbed, sipping a coffee. I think about how full and proud he must feel of his mansion in Tuscany, of this return in great style, in front of this sensational panorama.

We sit on the eastern side of the garden: the morning light radiates gloriously and the gaze sweeps towards the plains of the Valdichiana and up to the peaks of the Apennines – in the typical shapes and codes of the Tuscan landscape: 'rolling' hills, rows of cypresses, stone cottages, towering bell towers, uncultivated fields and expanses of golden wheat, magical groves on the top of the hills.



Fratelli, Tim (sx) e Chris Romani

Breakfast is impeccably handled with top-notch à la carte table service. We take some scrambled eggs with truffle, bacon and potato croquettes, after charging ourselves with a robust espresso and a selection of tasty mignon cakes.

In the meantime, Chris has also arrived and, after a warm greeting and a necessary, firm, handshake, we sit at the same table. Tim is very lucid and on point, despite the long journey: "Our guests come here to relax, almost to get away from the world, in this corner of paradise that we strongly wanted for our family".

The purchase in January 2023 and, in a short time, the renovation of the eight suites (each of which bears the name of a Tuscan grape variety), the restaurant room and the exclusive bar: "Next year all the areas of the structure will be reviewed, as well as the garden in which whirlpools will be placed. An underground gym will also be set up," Chris tells us.



Spaghetti al nero di seppia con gamberi e pachino



Un letto imponente nella tecnologia funzionale delle suite

L'acquisto nel gennaio del 2023 e, a stretto giro, la ristrutturazione delle otto suite (ognuna delle quali reca il nome di un vitigno toscano), della sala ristorante e del bar esclusivo: "Il prossimo anno tutte le pertinenze della struttura saranno riviste, così come il giardino nel quale saranno poste delle vasche idromassaggio. Sarà inoltre allestita una palestra sotterranea", ci racconta Chris.

E c'è di più. La struttura attualmente dispone di una Spa esclusiva con sauna, bagno turco e idromassaggio con la possibilità di prenotare massaggi dedicati antistress, distensivi e hot-stone: "Sarà tutto traslato nella struttura adiacente alla principale con l'aggiunta di docce emozionali ed altre sale dedicate al relax e ai trattamenti", precisa Tim. Anche l'area vicino alla piscina, a nord del casolare, che ospita eventi e matrimoni scenografici, sarà dotata di una nuova struttura fissa studiata appositamente, con forme e materiali di prim'ordine. Basta una sola esplorazione di Poggio Paradiso per essere rapiti da un fascino senza tempo, da una unione perfetta di storia e natura: "La giornata tipica dei nostri ospiti prevede un lungo breakfast per godersi la prima mattina nella nostra sensazionale terrazza, poi in genere brevi escursioni nei borghi toscani accompagnate da degustazioni e tipicità locali – mentre gli sportivi, che sono in aumento – scelgono escursioni a piedi o in bicicletta. Naturalmente noi possiamo organizzare tutto questo, se desiderato. Nel primo pomeriggio la giornata declina di solito a bordo piscina o nella Spa per poi culminare a cena con la proposta contemporanea del nostro ristorante L'Olivo".

Lo chef bresciano Nicola Borghetti – più di dieci anni all'estero da Londra all'Australia e alla Nuova Zelanda, per poi tornare in Europa, in Francia, e approdare infine in Toscana – vanta una cucina raffinata con le materie prime del territorio ed il suo menù val la pena di essere raccontato e presentato, poiché il suo locale è aperto anche a coloro che non soggiornano nella struttura e vale davvero una visita.

And there's more. The resort currently has an exclusive Spa with sauna, Turkish bath and whirlpool with the possibility of booking dedicated anti-stress, relaxing and hot-stone massages: "Everything will be moved to the nearby building with the addition of emotional showers and other rooms dedicated to relaxation and treatments," Tim points out.

The area near the swimming pool, to the north of the farmhouse, which hosts spectacular events and weddings, will also be equipped with a new fixed structure designed specifically for this purpose, with first-rate shapes and materials. A single exploration of Poggio Paradiso is enough to be enraptured by a timeless charm, by a perfect union of history and nature: "The typical day of our guests includes a long breakfast to enjoy the first morning on our sensational terrace, then generally short excursions to Tuscan villages accompanied by tastings and local specialties – while sportsmen, which are on the rise – they choose hiking or cycling. Of course, we can arrange all of this if desired. In the early afternoon, the day usually declines by the pool or in the Spa and then culminates at dinner with the contemporary proposal of our restaurant L'Olivo".

The chef Nicola Borghetti is from Brescia, – more than ten years abroad from London to Australia and New Zealand, and then back to Europe, France, and finally to Tuscany – boasts a refined cuisine with local raw materials and his menu is worth being told and presented, since his restaurant is also open to those who do not sleep in the structure and it is definitely worth a visit.



Un sogno nella campagna toscana



Il giardino panoramico



"Oltre ai grandi classici – ci racconta – mi piace dare delle alternative complementari. Per questo mi dedico al pesce, ci sono delle influenze della cucina francese in alcuni piatti". Interessante e da scoprire, pensiamo noi.

"La nostra filosofia è votata all'autarchia territoriale: facciamo il nostro pane, utilizziamo le verdure dell'orto, tutto è preparato al momento, i tagli di carne sono di allevamenti locali e privilegiamo sempre i piccoli produttori di qualità. In Toscana abbiamo molti prodotti nobili che vogliamo valorizzare. Facciamo esattamente questo!", aggiunge.

Tra gli antipasti annoveriamo un fantasioso 'Gravlax' ('Salmone ricoperto', piatto nazionale svedese, n.d.e.) marinato con crema di barbabietole e cavolfiore sotto aceto' e un'allettante 'Terrina di coniglio, olive Leccino, finocchio selvatico e pistacchio' – il coniglio cotto a bassa temperatura e disossato, poi pressato con il suo sugo di cottura.

Tra i primi piatti, che ben rappresentano la pienezza della cucina casalinga, vieppiù con l'uso di farine da grani antichi come il Senatore Cappelli, gli 'Spaghetti del Mulino Val D'Orcia cacio, pepe e tartufo' sono un inno alla convivialità toscana. Tra le proposte di pesce, gli 'Spaghetti al nero di seppia con gamberi e pachino' sono invece un tributo dello chef agli equilibri delicati e alle armonie del mare.

Piatti molto originali, tra i main vi consigliamo le 'Ballottine di pollo', aperto e ripieno di funghi porcini e tartufo, cotto sempre a bassa temperatura, servito con crema di sedano rapa e baby-carote glassate al miele e col fondo di cottura – oppure le 'Millefoglie di Spigola' con chips di patate, pomodorini, olive e basilico, omaggio dichiarato al Mare Nostrum.

La nostra esperienza a Poggio Paradiso è stata unica ed entusiasmante. Non possiamo che invitarvi a visitare questo luogo fuori dal tempo nel cuore della Toscana classica.

"In addition to the great classics," he tells us, "I like to offer complementary alternatives. That's why I dedicate myself to fish, there are influences of French cuisine in some dishes". Interesting and worth discovering, we think.

"Our philosophy is devoted to territorial autarky: we make our own bread, we use vegetables from the garden, everything is freshly prepared, the cuts of meat are from local farms and we always favour small quality producers. In Tuscany we have many noble products that we want to enhance. We do exactly that!" he adds.

Appetizers include a fanciful 'Gravlax' ('Covered Salmon', Sweden's national dish) marinated in beetroot cream and pickled cauliflower' and a tempting 'Rabbit terrine, Leccino olives, wild fennel and pistachio' – the rabbit is cooked at a low temperature and boneless, then pressed with its own juice.

Among the first courses, which well represent the fullness of home cooking, especially with the use of flours from ancient grains such as Senatore Cappelli, the 'Spaghetti del Mulino Val D'Orcia cacio, pepe e tartufo' are a hymn to Tuscan conviviality. Among the fish dishes, the 'Spaghetti with cuttlefish ink with prawns and cherry tomatoes' is a tribute by the chef to the delicate balances and harmonies of the sea.

Very original dishes, among the main ones we recommend the 'Chicken Ballots', open and stuffed with porcini mushrooms and truffles, always cooked at low temperature, served with celeriac cream and baby-carrots glazed with honey and with cooking juices – or the 'Sea Bass Millefeuille' with potato chips, cherry tomatoes, olives and basil, a declared homage to the Mediterranean Sea.

Our experience at Poggio Paradiso was unique and exciting. We can only invite you to visit this timeless place in the heart of classic Tuscany.



Poggio Paradiso, professionisti dell'accoglienza

Info

**Poggio Paradiso Resort**

Loc. Torrita di Siena (Si)

Tel. and Whatsapp 338 5211390

[www.poggioparadisoresort.com](http://www.poggioparadisoresort.com) - [info@poggioparadisoresort.com](mailto:info@poggioparadisoresort.com)

# ESPERIENZE DA VIVERE ALL'ACCADEMIA DEL CAFFÈ

Experiences to Live at the Accademia del Caffè

A CURA DELLA REDAZIONE



*Espresso is our world*



In visita all'Accademia del Caffè

*Accademia del Caffè Espresso nasce nel 2019 dal desiderio di La Marzocco di dar vita a un luogo volto a preservare e divulgare la cultura del caffè espresso, aumentandone la conoscenza e la rilevanza a livello globale.*

*Accademia del Caffè Espresso was founded in 2019 from La Marzocco's desire to create a place aimed at preserving and spreading the culture of espresso coffee, increasing its knowledge and relevance globally.*



L'evoluzione della Marzocco in oltre cento anni di storia

La struttura, inaugurata nel 1961, ha ospitato la fabbrica fino al 2009. Tra quelle mura i fratelli Bambi e un ristretto gruppo di artigiani geniali hanno cambiato, innovazione dopo innovazione, il modo di concepire la macchina da caffè espresso. La parte produttiva era divisa in due aree: una era l'officina meccanica, dove nascevano le macchine per caffè e gli altri prodotti della gamma La Marzocco dell'epoca, l'altra era la falegnameria dove i "mastri falegnami" realizzavano, partendo dalle sezioni di tronco fino alla finitura, complementi d'arredo per bar e ristorazione.

Lo stabilimento è stato parte integrante della storia e dell'anima dell'azienda, e dopo il trasferimento della produzione nel vicino paese di Scarperia nel 2009, è rimasto intatto, come in attesa, preservando un'energia magica. Non appena è stato possibile per La Marzocco investire sulla struttura, si è deciso di creare uno spazio aperto e condiviso, un polo magnetico che oggi attrae, connette e genera passione e competenza sul rituale, tutto italiano e ormai globale, del caffè espresso. Si è quindi mantenuta interamente la struttura originale, un esempio di archeologia industriale restituita al suo antico splendore, cambiandone però completamente l'interno. In Accademia la conoscenza, ricerca e divulgazione intorno alla materia prima si combinano con le competenze e abilità del processo di torrefazione ed estrazione.

All'interno di essa oggi gli agronomi lavorano su progetti di ricerca collaborando con Università e aziende all'avanguardia, ingegneri e designer affiancano operai artigiani specializzati, impegnati nello sviluppo di prototipi

The structure, inaugurated in 1961, housed the factory until 2009. Within those walls, the Bambi brothers and a small group of brilliant craftsmen have changed, innovation after innovation, the way of conceiving the espresso coffee machine. The production part was divided into two areas: one was the mechanical workshop, where the coffee machines and other products of the La Marzocco range of the time were born, the other was the carpentry where the "master carpenters" made, starting from the trunk sections up to the finish, furnishing accessories for bars and restaurants.

The plant has been an integral part of the history and soul of the company, and after the transfer of production to the nearby town of Scarperia in 2009, it has remained intact, as if waiting, preserving a magical energy. As soon as it was possible for La Marzocco to invest in the structure, it was decided to create an open and shared space, a magnetic pole that today attracts, connects and generates passion and expertise on the all-Italian and now global ritual of espresso coffee. The original structure has therefore been entirely maintained, an example of industrial archaeology restored to its former glory, but completely changing the interior. In the Academy, knowledge, research and dissemination around the raw material are combined with the skills and abilities of the roasting and extraction process.

Within it today, agronomists work on research projects collaborating with universities and cutting-edge companies, engineers and designers work alongside specialized craftsmen, engaged in the development of



Una terrazza panoramica sulle colline fiiesolane

e macchine per caffè espresso realizzate interamente a mano, pezzi unici studiati con il cliente, ed è possibile frequentare corsi di formazione con gli esperti del caffè, pranzare grazie a chef altamente formati. Un team complesso e variegato le cui attività sono raccontate ogni giorno dai professionisti della comunicazione.

Accademia nasce da una visione: voler migliorare la qualità del caffè in tazza, promuovendo la cultura del caffè a tutti i livelli. Per questo la sua offerta è così ampia.

Si può partecipare ad attività come la visita guidata nell'area espositiva per esplorare la storia e le tecnologie de La Marzocco, fino alla sezione dedicata che racconta origini e botanica del caffè; è possibile integrare la visita al museo con degustazioni di caffè e corsi di formazione per ogni livello, per conoscere l'affascinante viaggio del caffè, dal chicco alla tazza o per affinare le proprie competenze teoriche e pratiche e sentirsi un vero barista approfondendo la torrefazione, le diverse estrazioni fino alla latte art; e dal mondo sensory è possibile approdare alla pratica dei workshop di cucina, che offrono le basi teoriche e pratiche della cucina italiana, dalla pasta, ai cantucci, ai piatti stagionali della tradizione toscana e tanto altro.

Accademia accoglie i visitatori offrendo vaste zone comuni in cui rilassarsi e socializzare ed ospita una biblioteca dedicata alla "cultura intorno a una tazza", dove è possibile consultare libri e riviste di settore, ma non solo. Un vero e proprio tuffo nel mondo del caffè e tutti i suoi aspetti; ovviamente non può mancare la possibilità di sedersi al bar, sorseggiando una miscela storica in un'atmosfera retrò o godersi uno specialty guidati dai coffee expert, seduti accanto all'imponente serra che ospita la riproduzione di una piantagione di caffè sudamericana. La serra è stata convertita in Fabbrica dell'Aria con la collaborazione dell'Università di Firenze e PNAT e riesce a filtrare il 97% dell'aria dell'intera Accademia. Accademia offre l'opportunità per chi sia interessato di poter anche provare tutti modelli della gamma La Marzocco, sia nell'area Home dedicata alla linea domestica che quelli professionali, sotto la guida dei

prototypes and espresso machines made entirely by hand, unique pieces designed with the customer, and it is possible to attend training courses with coffee experts, have lunch thanks to highly trained chefs. A complex and varied team whose activities are told every day by communication professionals.

Accademia was born from a vision: to want to improve the quality of coffee in the cup, promoting the culture of coffee at all levels. This is why its offer is so wide.

You can participate in activities such as a guided tour of the exhibition area to explore the history and technologies of La Marzocco, up to the dedicated section that tells the origins and botany of coffee; it is possible to integrate the visit to the museum with coffee tastings and training courses for all levels, to learn about the fascinating journey of coffee, from the bean to the cup or to refine one's theoretical and practical skills and feel like a real barista by delving into roasting, the different extractions up to latte art; and from the sensory world it is possible to get to the practice of cooking workshops, which offer the theoretical and practical bases of Italian cuisine, from pasta, to cantucci, to seasonal dishes of the Tuscan tradition and much more.

Accademia welcomes visitors by offering large common areas in which to relax and socialize and houses a library dedicated to "culture around a cup", where it is possible to consult books and magazines of the sector, but not only. A real dive into the world of coffee and all its aspects. Of course, you can't miss the opportunity to sit at the bar, sipping a historic blend in a retro atmosphere or enjoy a specialty guided by coffee experts, sitting next to the imposing greenhouse that hosts the reproduction of a South American coffee plantation. The greenhouse has been converted into an Air Factory with the collaboration of the University of Florence and PNAT and is able to filter 97% of the air of the entire Academy.

The Accademia offers the opportunity for those interested to also be able to try all the models of the La Marzocco range, both in the Home area dedicated to the domestic line and the professional ones, under the guidance of



Fervono le attività e le visite in Accademia

coffee expert e dei tecnici sempre presenti. Un ambiente vivo e vitale, dove si mescolano i profumi della tostatura e l'incanto della creazione artigianale: in un laboratorio di ceramica completamente a vista vengono realizzate tazze e opere uniche, in una sospensione temporale che invita a ripensare i nostri ritmi e i concetti di qualità e produzione. Accademia del caffè espresso è un crocevia di culture, vi si avvicendano visitatori da ogni parte del mondo, uniti dalla passione per il caffè e il desiderio di scoperta. Un ambiente di design ma intriso di storia, che invita all'incontro e allo scambio, alla convivialità della condivisione e della contaminazione. Nella cucina si fondono i sapori della tradizione toscana e il valore della sostenibilità, reinterpretati nel concetto di "Farm To Fork". Ogni visita diventa così un'esperienza multisensoriale, dove il profumo del caffè appena tostato si mescola ai suoni della foresta e la conoscenza e il piacere della scoperta celebrano la cultura del caffè in tutte le sue forme e tradizione e innovazione si uniscono in un percorso di eccellenza e passione.

coffee experts and technicians who are always present. A lively and vital environment, where the scents of roasting and the enchantment of artisan creation are mixed: in a completely exposed ceramic workshop, cups and unique works are made, in a temporal suspension that invites us to rethink our rhythms and concepts of quality and production. The Espresso Coffee Academy is a crossroads of cultures, visitors from all over the world come and go, united by the passion for coffee and the desire for discovery. A design environment but steeped in history, which invites meeting and exchange, to the conviviality of sharing and contamination. In the kitchen, the flavours of the Tuscan tradition and the value of sustainability come together, reinterpreted in the concept of "Farm To Fork". Each visit thus becomes a multisensory experience, where the scent of freshly roasted coffee mixes with the sounds of the forest and knowledge and the pleasure of discovery celebrates the culture of coffee in all its forms and tradition and innovation come together in a path of excellence and passion.



Interpretazione di un caffè



Foto storica dello stabilimento artigianale



## Visita Accademia *Visit Accademia*

Un viaggio tra origini, biologia, storia e tecnologia, alla scoperta del caffè espresso

*A journey in discovering the origins, botany, biology, history and technology behind espresso coffee*

### Orari Hours

Lun Mon 10:00 | 11:15 | 14:30

Mer Wed 10:00 | 11:15

Ven Fri 10:00 | 11:15 | 14:30

T +39 055 0987301

[info@accademiaespresso.com](mailto:info@accademiaespresso.com)

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

Accademia del Caffè Espresso

Via Bolognese 68

Pian di San Bartolo

50014 Fiesole (Fi), Italy



# AISPA

The Anglo-Italian Society for  
the Protection of Animals



## AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

FOR 70 YEARS AISPA HAS BEEN THE VOICE OF THOSE WHO DO NOT HAVE A VOICE. Thanks to your support we can help animal welfare projects in Italy to **rescue**, lovingly look after and find a new home for thousands of animals.

Please help our projects to do more and to do it better. Please check out our website and donate online [www.aispa.org.uk](http://www.aispa.org.uk) Email us at [info@aispa.org.uk](mailto:info@aispa.org.uk) or fill out the form below and return it to us by post.

**6th Floor, 2 London Wall Place, London EC2Y 5AU**

**[www.aispa.org.uk](http://www.aispa.org.uk) • [info@aispa.org.uk](mailto:info@aispa.org.uk) • UK registered charity no. 208530**

### YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

I enclose a donation of £.....

(Cheque/PO/CAF made payable to: AISPA) Please Gift Aid my donation. AISPA will send you Gift Aid information

Name.....

Address.....

..... Post code.....

Email.....





**VENDITA, ASSISTENZA MECCANICA E NOLEGGIO**  
di vetture premium  
**RACING SERVICE**



**AutoSole 2.0 S.r.l.**

Via Firenze 212, Quarrata (Pt)

Tel. 0573 774638 / 334 7277492 (Nicola)

[www.autosolepistoia.it](http://www.autosolepistoia.it) / [info@autosolepistoia.it](mailto:info@autosolepistoia.it)

# ALVISE GIUSTINIAN, L'ARTIGIANATO ARTISTICO VENEZIANO A FIRENZE

Alvise Giustinian, Venetian Artistic Craftsmanship in Florence

DI GIANLUCA BIANCHINI



Alvise Giustinian, Vetro di Murano e maschere veneziane

*Il negozio Alvise Giustinian di Firenze prende il nome e si ispira all'omonimo doge veneziano del '200, nonché al palazzo che ospita il museo vetrario di Venezia. È il punto di riferimento in Toscana per l'artigianato veneziano Made in Italy.*

*The Alvise Giustinian store in Florence takes its name and is inspired by the Venetian doge of the same name of the 1200s, as well as the palace that houses the glass museum of Venice. It is the reference point in Tuscany for Venetian craftsmanship Made in Italy.*



Colpo d'occhio della bottega in Corso Tintori

Un piccolo gioiello incastonato nella cerchia delle antiche mura cittadine. A due passi da Piazza Santa Croce porta la bellezza e l'artigianalità di Murano nella nostra città. È una storia che ha inizio nelle botteghe artigiane nonché nelle osterie della piccola isola vicino Venezia dove il fondatore, fiorentino di nascita, frequentava per lavoro i maestri vetrai di allora: Venini, Salviati, la Vetreria Rossi e molti altri.

La passione per l'arte e l'amore per la bellezza furono la spinta per aprire nel 1989 il primo negozio nella zona sud di Firenze: fu un successo strepitoso e una novità assoluta poter scegliere e acquistare un lampadario o qualsiasi altro oggetto fatto con vetro di Murano originale, proprio nella nostra città. Un articolo sul quotidiano La Nazione di allora riportava le parole: "Murano a Firenze". Allestito in maniera museale, il negozio esponeva tutte le tipologie di lavorazioni artigiane manuali in vetro: sculture, lampadari e gioielli.

A small jewel set in the circle of the ancient city walls. A stone's throw from Piazza Santa Croce, it brings the beauty and craftsmanship of Murano to our city. It is a story that begins in the artisan workshops as well as in the taverns of the small island near Venice where the founder, Florentine by birth, frequented the glass masters of the time for work: Venini, Salviati, Vetreria Rossi and many others. The passion for art and the love for beauty were the push to open the first shop in the south of Florence in 1989: it was a resounding success and an absolute novelty to be able to choose and buy a chandelier or any other object made with original Murano glass, right in our city. An article in the newspaper 'La Nazione' of the time reported the words: "Murano in Florence". Set up in a museum style, the shop exhibited all types of manual glass craftsmanship: sculptures, chandeliers and jewelry. A new adventure followed in the city of Viareggio lasting about twelve years. In the current location in Corso Tintori they wanted to achieve and replicate the atmosphere of a shop in the centre of Venice. Colours, emotions and suggestions typical of the Venetian city. Inside you can admire all the forms in which the beauty of Murano glass – famous all over the world thanks to the skilful tradition of generations of glass artisans – is expressed: the glass worked by hand, blown and shaped in the heat of the furnaces is declined in sculptures, vases, chandeliers, Murano glass jewelry, symbol par excellence of Venetian artistic craftsmanship.

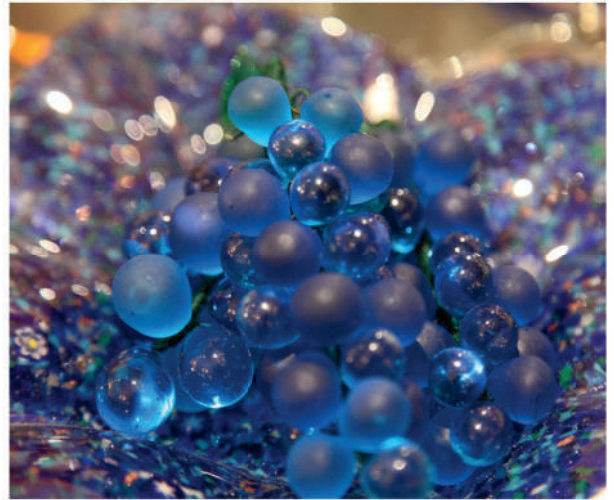
But Alvise Giustinian's fame does not end with the artistic glass of Murano but extends to the magical atmosphere of Venice with its Carnival colours, with the mystery of the mysterious looks behind the typical Venetian masks.



Piccoli oggetti, originali idee regalo



Seguì una nuova avventura nella città di Viareggio della durata di circa dodici anni. Nella attuale sede di Corso Tintori si è cercato di raggiungere e replicare l'atmosfera di un negozio del centro di Venezia. Colori, emozioni e suggestioni tipiche della città veneta. Al suo interno si possono ammirare tutte le forme in cui la bellezza del vetro di Murano – famosa in tutto il mondo grazie alla sapiente tradizione di generazioni di artigiani vetrai – si esprime: il vetro lavorato a mano, soffiato e plasmato al calore delle fornaci si declina in sculture, vasi, lampadari, gioielli in vetro di Murano, simbolo per eccellenza dell'artigianato artistico veneziano. Ma la fama di Alvise Giustinian non si esaurisce con il vetro artistico di Murano ma si estende alle magiche atmosfere di Venezia con i suoi colori del Carnevale, con il mistero degli sguardi misteriosi dietro alle tipiche maschere veneziane.



Fantasia di blu

True Venetian craftsmanship, Alvise Giustinian offers tourists – and customers passionate about Made in Italy craftsmanship – a vast collection of Venetian papier-mâché masks on display: all handmade, embellished with real ostrich feathers, or painted with the gold leaf technique.

A complete, rare exhibition, very difficult to find outside the Venetian lagoon: there are all the Venetian masks typical of the Carnival tradition, such as the plague doctor or the long-nosed masks (the so-called 'nasoni') and even the classic Joker mask of the popular playing cards.

At this fantastic glass shop in Murano, Florence, you will be

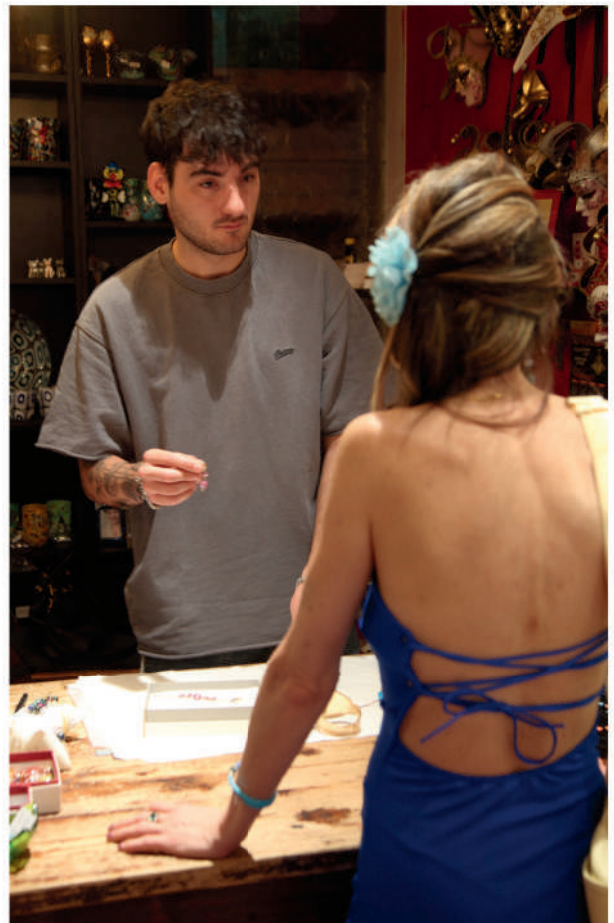


Opere uniche di grande fattura

Vero artigianato veneziano a tutto tondo, Alvise Giustinian offre in mostra a turisti – e clienti appassionati di artigianato Made in Italy – una vasta collezione di maschere veneziane in cartapesta: tutte lavorate a mano, impreziosite con piume di struzzo vere, o dipinte con foglia d'oro.

Una mostra completa, rara, difficilissima da trovare fuori dalla laguna veneta: ci sono appunto tutte le maschere veneziane tipiche della tradizione del Carnevale, come il medico della peste o le maschere dal naso lungo (i cosiddetti 'nasoni') e perfino la classica maschera del Joker delle popolari carte da gioco.

Presso questo fantastico negozio di vetro di Murano, a



Tutta la passione di Diego

Firenze, vi sorprenderà dunque una vastissima scelta di maschere veneziane in cartapesta lavorate a mano, per un regalo o per un sofisticato tocco di classe per la vostra casa. Non perdetevi per niente al mondo l'occasione di sognare Venezia con i suoi campi e le calle, venendo proprio qui in Corso Tintori, a Firenze. Gli attuali proprietari, diretti discendenti del fondatore, con la loro immensa passione per l'artigianato e la tradizione veneta, vi faranno innamorare di questo spicchio di Venezia affacciato sull'Arno.

surprised by a wide selection of handmade papier-mâché Venetian masks, for a gift or for a sophisticated touch of class for your home. Don't miss the opportunity to dream of Venice with its squares and streets by coming right here in Corso Tintori, in Florence. The current owners, direct descendants of the founder, with their immense passion for craftsmanship and Venetian tradition, will make you fall in love with this slice of Venice overlooking the Arno.



Madre e figlio, Paola Mariani e Diego Sacchi

Info

**Alvis Giustinian**

Via Corso Tintori 19/R, Firenze

Tel. 055 2466295 / 347 5954100

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

[info@alvisgiustinian.com](mailto:info@alvisgiustinian.com)



SCO  
LA NUOVA COLLEZIONE  
Discover the brand new





OPRI  
LEZIONE 2024  
new 2024 collection



Scopri il nuovo design esclusivo  
DelBrenna nella Collezione 2024,  
creata per il Cinquantesimo anniversario  
della catena "Links"

Discover the new exclusive  
2024 DelBrenna collection  
created for the Fiftieth Anniversary  
of the "Links" chain



DELBRENNNA  
JEWELRY  
*Cortona Tuscany Italy*

Borgo Santi Apostoli 45R, **Firenze**  
Tel: 055 2025030

Piazza della Repubblica 12, **Cortona (Ar)**  
Boutique Tel: 0575 601518  
Office Tel: 0575 630643

[www.delbrenna.com](http://www.delbrenna.com) / [info@delbrenna.com](mailto:info@delbrenna.com)

# TENNIS, PADEL, PICKLEBALL E BEACH TENNIS AL CHIMERA CLUB

Tennis, Padel, Pickleball and Beach Tennis at the Chimera Club

DI SIMONE BANDINI





*Una nuova stagione per gli sport della racchetta è iniziata a Firenze, più precisamente al Centro Sportivo Chimera Club. Sono in compagnia del maestro certificato Fitp Filippo Galletti, amico di lunga data e compagno di banco ai tempi delle medie – allora mi ricordo era un fan sfegatato di John McEnroe – che rivedo con grande piacere in questa sua nuova avventura sportiva e professionale.*

*A new season for racket sports has begun in Florence, more precisely at the Chimera Club Sports Centre. I am in the company of the Fitp certified teacher Filippo Galletti, a long-time friend and classmate in middle school – at the time I remember he was a die-hard fan of John McEnroe – whom I see with great pleasure in this new sporting and professional adventure of his.*



Filippo Galletti, maestro certificato Fitp

Siamo nei pressi dell'Esselunga del Gignoro, tanto per dare dei riferimenti urbani, l'area del centro sportivo è stata recuperata al degrado con una mirata opera di riqualificazione e sono previsti nuovi impianti ad integrazione delle piante attuali (per lo più antichi frutti), al fine di ripristinare un'oasi di verde alle porte della città. L'intero complesso sportivo – che ad oggi dispone di 4 campi da padel e 4 campi da pickleball sarà presto completato dalla realizzazione di un campo di beach volley e di tre campi da tennis in resina, superficie che garantisce alte prestazioni di gioco e idonea manutenzione.

Sono partecipi di questa grande impresa di ingegneria ambientale, civile e 'sportiva' – oltre al nostro Filippo Galletti, direttore tecnico, l'amministratore Stefano Erti, Gabriella Blandino e Carolina Dal Maso, responsabili della segreteria e del personale.

Filippo si racconta: "Come sai, mi sono sempre dedicato allo sport: dal nuoto alla pallanuoto, pratico il tennis fin dall'età di sei anni... ho giocato in serie C e sono maestro di tennis dal 2000, dopo aver girato i principali circoli di Firenze sia come player che come insegnante. Nel 2015, poi, ho conseguito il 1° livello di Padel e nel 2022 sono diventato maestro a livello nazionale, quando ancora questa disciplina era solo agli albori e c'erano solo quattro maestri nazionali a Firenze".

Molti non sanno che il padel ha avuto origine in Centro America negli anni '70, e più precisamente in Messico ad Acapulco, dove un tale Enrique Corcuera, volle genialmente sfruttare uno spazio ridotto della sua residenza per costruire un campo che consentisse, in

We are near the Esselunga market in Gignoro, just to give urban references, the area of the sports centre has been recovered from degradation with a targeted redevelopment work and new plants are planned to integrate the current plants (mostly ancient fruits), in order to restore an oasis of greenery on the outskirts of the city. The entire sports complex – which today has 4 padel courts and 4 pickleball courts – will soon be completed by the construction of a beach volleyball court and three resin tennis courts, a surface that guarantees high playing performance and suitable maintenance.

In addition to our Filippo Galletti, technical director, the administrator Stefano Erti, Gabriella Blandino and Carolina Dal Maso, responsible for the secretariat and personnel, are part of this great undertaking of environmental, civil and 'sporting' engineering.

Filippo tells himself: "As you know, I have always been dedicated to sport: from swimming to water polo, I have been playing tennis since the age of six... I played in Serie C and I have been a tennis teacher since 2000, after having toured the main clubs of Florence both as a player and as a teacher. In 2015, then, I obtained the 1st level of Padel and in 2022 I became a master at the national level, when this discipline was still only in its infancy and there were only four national masters in Florence".

Many do not know that padel originated in Central America in the 70s, and more precisely in Mexico in Acapulco, where a certain Enrique Corcuera, brilliantly wanted to take advantage of a small space in his residence to build a court that would allow, in some way, to play tennis. It



Veduta aerea del complesso sportivo

qualche modo, di giocare a tennis. In Italia è giunto a cavallo del 2000, ma solo negli ultimi anni ha avuto la sua grande esplosione con impianti fioriti in ogni dove e un fortissimo appeal per la sua semplicità e accessibilità, adatto a giocatori di tutte le età e capacità atletiche. Uno sport divertente che combina elementi del tennis e del badminton, di natura fortemente ricreativa e 'sociale', poiché giocato principalmente in doppio.

"L'anno scorso – prosegue – ho preso il 1° Livello di Pickleball e oggi, con i nostri impianti, contribuiamo attivamente alla diffusione di questa nuova disciplina che la federazione sta promuovendo a livello nazionale. Abbiamo già ospitato una tappa sia del 'Road to Torino' – che porterà al Master nazionale nel corso delle Nitto ATP Finals – che una del circuito internazionale a squadre 'Italian Pickleball Tour'".

Nato nel '65 negli States – inventato da un membro del Congresso americano, Joe Pritchard – il pickleball è una sorta di tennis in slow motion molto popolare oltreoceano ma che sta velocemente conquistando l'Europa e l'Italia: "È molto adatto ai bambini per la sua immediatezza e facilità di gioco, nonché ai meno giovani poiché più statico e meno traumatico", precisa.

È nei piani per il futuro, una vera e propria scuola della racchetta dai 6 ai 12 anni, dove si potrà praticare congiuntamente o separatamente ognuna delle tre discipline, per fare emergere le affinità elettive dei piccoli praticanti e perfezionare quelle degli adulti: "Non siamo un circolo che ambisce unicamente a far cassetto, vogliamo altresì puntare sull'insegnamento per far crescere un sano spirito agonistico, competitivo certo, ma anzitutto educativo e formativo".

arrived in Italy at the turn of 2000, but only in recent years has it had its great explosion with flowered facilities everywhere and a very strong appeal for its simplicity and accessibility, suitable for players of all ages and athletic abilities. A fun sport that combines elements of tennis and badminton, of a highly recreational and 'social' nature, as it is mainly played in doubles.

"Last year – he continues – I took the 1st Level of Pickleball and today, with our facilities, we actively contribute to the spread of this new discipline that the federation is promoting nationally. We have already hosted a stage of both the 'Road to Turin' – which will lead to the National Masters during the Nitto ATP Finals – and one of the international team circuit 'Italian Pickleball Tour'".



Estetica e funzionalità



Scena di una lezione di padel

A settembre è di imminente apertura un punto ristoro che – oltre alle classiche funzioni di bar – servirà aperitivi e light lunch (club house), mentre a novembre è prevista la copertura dei campi da padel. Entro 18 mesi completeranno l'offerta del centro tre nuovissimi campi da tennis in resina e un vero e proprio ristorante.

Ah, dimenticavo! L'anno prossimo ci saranno anche una piscina, un'area dedicata ai bambini per i centri estivi e che fungerà anche da baby parking. Inoltre, è previsto un percorso per il jogging nel parco, con il corposo rimboschimento di settantadue piante - sarà una vera e propria oasi dello sport e della socialità in città.

Born in '65 in the States – invented by a member of the American Congress, Joe Pritchard – pickleball is a sort of slow-motion tennis that is very popular overseas but which is quickly conquering Europe and Italy: "It is very suitable for children for its immediacy and ease of play, as well as for the not so young, because it is more static and less traumatic". It is in the plans for the future, a complete racket school from 6 to 12 years old, where each of the three disciplines can be practiced jointly or separately, to bring out the elective affinities of the young practitioners and perfect those of adults: "We are not a club that only aspires to be a drawer, we also want to focus on teaching to grow a healthy competitive spirit, competitive of course, but above all educational and training".

In September, a refreshment point is about to open which - in addition to the classic bar functions - will serve aperitifs and light lunches (club house), while in November the padel courts will be covered. Within 18 months, three brand new resin tennis courts and a real restaurant will complete the centre's offer.

Ah, I forgot! Next year there will also be a swimming pool, an area dedicated to children for summer camps and which will also serve as a baby sitting area. In addition, there will be a jogging path in the park, with the substantial reforestation of seventy-two plants - it will be a real oasis of sport and sociality in the city.

The eco-sustainable project bears the technical signature of Filippo (and his colleague Stefano) – an environmental and territorial engineer who has masterfully combined his academic and sporting vocations with the necessary Anglo-Saxon pragmatism that cancels the distance between will and action.



Il progetto ecosostenibile porta la firma tecnica di Filippo (e del suo collega Stefano) – ingegnere dell'ambiente e del territorio che ha magistralmente unito queste sue vocazioni, accademica e sportiva, con il necessario pragmatismo di stampo anglosassone che annulla la distanza tra volontà e azione.

Mentre passeggiamo lungo i colorati campi di padel, vediamo all'opera il maestro Francesco Pacinotti: "E' il migliore della zona e nostro migliore istruttore, categoria B2 di Tennis, siamo amici da molti anni". È proprio questo lo spirito trascinante, positivamente contagioso del Chimera Club. 'Provare per credere', diceva un vecchio medley pubblicitario.

As we walk along the colourful padel courts, we see master Francesco Pacinotti at work: "He is the best in the area and our best instructor, category B2 of Tennis, we have been friends for many years". This is precisely the enthralling, positively contagious spirit of the Chimera Club. 'Try it to believe it', said an old advertising medley.



Durante il recente torneo di Pickleball



A lezione con il maestro Francesco Pacinotti

Info

**Chimera Club**

Via della Chimera, Firenze

Tel. 375 5453866

[www.chimeraclub.it](http://www.chimeraclub.it) / [segreteria@chimeraclub.it](mailto:segreteria@chimeraclub.it)

*Il centro è aperto dalle 8.00 alle 23.00.*





# GAIA RIALTI E MENABOH: INNOVAZIONE, MODA E RESPONSABILITÀ PER UN FUTURO MIGLIORE

Gaia Rialti and Menaboh: Innovation, Fashion and Responsibility for  
a Better Future

DI ASIA CALDELLI

*In un mondo dove la moda spesso sacrifica i suoi valori sull'altare del consumismo, emerge la realtà immaginata da una giovane imprenditrice, **Gaia Rialti**, con la sua startup Menabòh. L'obiettivo è non solo ridefinire le regole del fashion, ma costruire un movimento in grado di porre l'accento sulla consapevolezza e offrire un nuovo approccio al consumo.*

*In a world where fashion often sacrifices its values on the altar of consumerism, the reality imagined by a young entrepreneur, **Gaia Rialti**, with her startup Menabòh, emerges. The goal is not only to redefine the rules of fashion, but to build a movement that can emphasize awareness and offer a new approach to consumption.*

**x** Oltrarno  
ntly organized TED c

Ecco, quindi, l'esempio di come innovazione, passione ed impegno possano convergere per generare un impatto positivo: dalle sue esperienze accademiche e professionali fino alla creazione della sua startup Menabòh, il percorso di Gaia è un viaggio di determinazione che ci invita a guardare oltre il glamour superficiale e a cogliere di nuovo la vera bellezza della moda.

Dopo una laurea in Economia Aziendale all'Università di Firenze e un Master in Fashion Brand Management al Polimoda Fashion Institute, Gaia Rialti ha costruito le fondamenta del suo sogno su una solida base accademica legata al management della moda. Lavorando presso Ferragamo Parfums e L'Oréal, Gaia ha affinato il suo talento, imparando a coniugare estetica e sostenibilità in un'industria che spesso le vede come due entità contrapposte.

La determinazione di Gaia è stata premiata con la vittoria del Polimoda Talent, un riconoscimento che le ha aperto le porte a programmi di accelerazione come quelli offerti dalla Bocconi e da Nana Bianca & Fondazione Cassa di Risparmio Firenze. Questi traguardi sono stati solo l'inizio: le sue apparizioni su Radio DeeJay e il TED Talk al TEDXOLTRARNO tenuto lo scorso settembre, hanno fatto sì che il suo messaggio di sostenibilità risuonasse forte e chiaro, tanto da ricevere a marzo il prestigioso premio 'America Innovazione' presso la Camera dei Deputati di Roma, consolidando il suo ruolo di portavoce della moda sostenibile con la sua Menabòh.

Nel corso del tempo Menabòh è cresciuta diventando molto più di una semplice piattaforma di retail: adesso è un movimento che connette consumatori, designer e creativi per promuovere una moda verde e consapevole. Con un mercato destinato a crescere fino a 3 trilioni di euro entro il 2030, questa realtà si pone come pioniera dell'upcycling, inoltre, considerando che solo il 20% dell'armadio di una persona è utilizzato e che ognuno di noi produce in media circa 11.3 kg di rifiuti tessili all'anno, Menabòh mira a dare vita nuovamente a capi inutilizzati.

Here, then, is an example of how innovation, passion and commitment can converge to generate a positive impact: from her academic and professional experiences to the creation of her startup Menabòh, Gaia's path is a journey of determination that invites us to look beyond superficial glamour and to grasp the true beauty of fashion again.

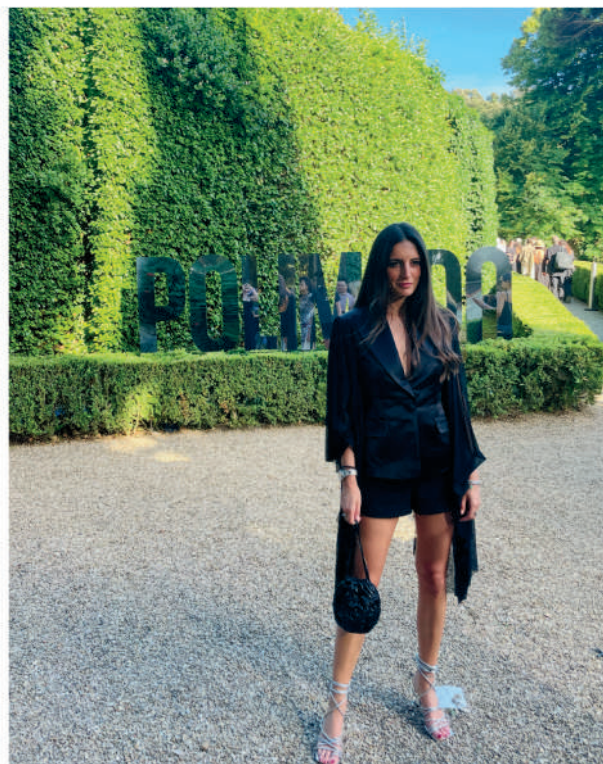
After a degree in Business Administration at the University of Florence and a Master's degree in Fashion Brand Management at Polimoda Fashion Institute, Gaia Rialti has built the foundations of her dream on a solid academic foundation related to fashion management. Working at Ferragamo Parfums and L'Oréal, Gaia honed her talent, learning to combine aesthetics and sustainability in an industry that often sees them as two opposing entities. Gaia's determination has been rewarded with the victory of the Polimoda Talent, an award that has opened the doors to acceleration programs such as those offered by Bocconi and Nana Bianca & Fondazione Cassa di Risparmio Firenze. These goals were just the beginning: his appearances on Radio DeeJay and the TED Talk at TEDXOLTRARNO held last September, made his message of sustainability resonate loud and clear, so much so that in March she received the prestigious 'America Innovation' award at the Chamber of Deputies in Rome, consolidating her role as spokesperson for sustainable fashion with her Menabòh.

Over time, Menabòh has grown into much more than just a retail platform: it is now a movement that connects consumers, designers and creatives to promote green and conscious fashion. With a market set to grow to €3 trillion by 2030, this reality stands as a pioneer in upcycling, moreover, considering that only 20% of a person's wardrobe is used and that each of us produces an average of about 11.3 kg of textile waste per year, Menabòh aims to give new life to unused garments.

It is precisely during a moment of recovery, such as during the pandemic of 2021, that Gaia found in the family attic items of clothing from her mother, dating back to 20-30



Madre e figlia, Claudia Stocchi e Gaia Rialti (sx)



Presso l'Istituto Polimoda, Firenze



Model, Gaia Bonanomi

E proprio durante un momento di recupero del proprio io, come durante la pandemia del 2021, che Gaia ha trovato nella soffitta di famiglia capi di abbigliamento della madre risalenti a 20-30 anni fa, caratterizzati da una qualità e artigianalità ormai rare. Questa scoperta accende in lei una scintilla: la moda può essere un ponte tra passato e futuro, tradizione e innovazione. Collaborando con designer e creativi, inizia così ad esplorare il concetto di economia circolare e trasforma con il loro aiuto questi tesori di famiglia in qualcosa che può essere indossato da lei. Ecco come nasce Menabòh: una storia di famiglia che desidera essere indossata e rinascere nel presente. Ecco come artigianalità, unicità e sentimento diventano gli elementi necessari di un nuovo modo di concepire il consumo.

**Valley Life:** Parlami di te, di cosa ti occupi?

**Gaia Rialti:** Sono la fondatrice e CEO di Menabòh, una startup innovativa nel settore della moda sostenibile. Dopo oltre quattro anni di esperienza nel settore Luxury & Beauty, nasce questo progetto in grado di unire la mia passione per il fashion alla sostenibilità.

**Valley Life:** Come ti sei avvicinata all'economia circolare e all'upcycling? Ci spieghi cosa significa upcycling?

**Gaia Rialti:** Durante la pandemia, tornando a casa dai miei genitori, mi sono ritrovata a esplorare la soffitta di mia mamma. Questo mi ha ispirato a ripensare il valore degli abiti vintage e a vedere il potenziale in questi capi dimenticati.

Menabòh è una piattaforma di moda responsabile che collega le persone con un network di designer e creativi, per fare upcycling su capi d'abbigliamento inutilizzati. L'upcycling è un processo creativo e sostenibile che modifica un capo d'abbigliamento aggiungendo un tocco di stile e allungando così il suo ciclo di vita. Promuoviamo un consumo consapevole e allo stesso tempo creiamo opportunità di lavoro.

**Valley Life:** Qual è stata l'idea alla base della nascita della startup Menabòh? Qual è il significato di questo termine e di cosa tratta?

**Gaia Rialti:** Menabòh è nata dalla volontà di ridurre lo spreco nella moda senza compromettere lo stile. Il nome trae ispirazione da una scena del film "Il diavolo veste Prada", dove il "menabòh" rappresenta una bozza di stampa. Per noi, significa riscrivere le regole della moda con un approccio creativo e sostenibile. Questa filosofia permea ogni aspetto di Menabòh, che trasforma capi esistenti in pezzi unici, in grado di far raccontare a ciò che indossiamo una storia di rinascita e riscoperta. È grazie al network dei nostri designer e creativi che avviene la magia e i clienti ricevono indietro i loro stessi abiti completamente rinnovati.

years ago, characterized by a quality and craftsmanship that are now rare. This discovery ignites a spark in her: fashion can be a bridge between past and future, tradition and innovation. Collaborating with designers and creatives, she began to explore the concept of circular economy and with their help transformed these family treasures into something that can be worn by her. This is how Menabòh was born: a family story that wants to be worn and reborn in the present. This is how craftsmanship, uniqueness and feeling become the necessary elements of a new way of conceiving consumption.

**Valley Life:** Tell me about yourself, what do you do?

**Gaia Rialti:** I am the founder and CEO of Menabòh, an innovative startup in the sustainable fashion industry. After more than four years of experience in the Luxury & Beauty sector, this project was born, able to combine my passion for fashion with sustainability.

**Valley Life:** How did you get into the circular economy and upcycling? Can you explain what upcycling means?

**Gaia Rialti:** During the pandemic, returning home to my parents, I found myself exploring my mother's attic. This inspired me to rethink the value of vintage clothes and see the potential in these forgotten pieces.

Menabòh is a responsible fashion platform that connects people with a network of designers and creatives, to upcycle unused clothing. Upcycling is a creative and sustainable process that modifies a piece of clothing by adding a touch of style and thus extending its life cycle. We promote conscious consumption and at the same time create job opportunities.

**Valley Life:** What was the idea behind the birth of the startup Menabòh? What is the meaning of this term and what is it about?

**Gaia Rialti:** Menabòh was born from the desire to reduce waste in fashion without compromising style. The name is inspired by a scene in the film "The Devil Wears Prada", where the "menabòh" represents a print draft. For us, it means rewriting the rules of fashion with a creative and sustainable approach. This philosophy permeates every aspect of Menabòh, which transforms existing garments into unique pieces, able to make what we wear tell a story of rebirth and rediscovery. It is thanks to the network of our designers and creatives that the magic happens and customers receive back their own completely renewed clothes.



Prossimamente sugli schermi RAI

**Valley Life:** Quali sono le sfide più grandi che affronti nel tuo lavoro?

**Gaia Rialti:** Una delle sfide più grandi è sensibilizzare il pubblico sull'importanza della moda sostenibile e far comprendere il valore di essa. Inoltre, come primo servizio on demand di upcycling in Italia, crediamo fermamente che avere una comunità di designer all'avanguardia sia fondamentale per il nostro successo e ci impegniamo a creare un team con personalità altamente qualificate in grado di garantire standard di qualità sempre più alti.

**Valley Life:** Credi che nelle persone stia crescendo l'interesse per questo nuovo approccio alla moda?

**Gaia Rialti:** Assolutamente sì. Sempre più persone stanno diventando consapevoli dell'impatto ambientale della moda e cercano alternative più sostenibili. L'upcycling sta guadagnando popolarità come modo per esprimere responsabilmente il proprio stile e la propria unicità: è divertente e sorprendente.

**Valley Life:** Ritieni che si stia parlando abbastanza di sostenibilità o che, al contrario, non se ne stia discutendo ancora a sufficienza?

**Gaia Rialti:** Nonostante il tema della sostenibilità sia diventato più presente nelle conversazioni sulla moda, c'è ancora molta strada da fare. È fondamentale continuare a educare e sensibilizzare il pubblico, le aziende e i governi sull'importanza di adottare pratiche sostenibili a livello internazionale.

**Valley Life:** Quali risultati hai ottenuto fino a questo momento con il tuo impegno?

**Gaia Rialti:** Abbiamo ricevuto diversi riconoscimenti, tra cui il premio America Innovazione nel 2024 e il Polimoda Talent nel 2022. Menabòh è stata accolta positivamente dai consumatori e abbiamo visto una crescente domanda per i nostri servizi di upcycling. Inoltre, ho avuto l'opportunità di tenere un TED Talk e tutt'oggi insegno al Polimoda Fashion Institute, attività che mi permette di diffondere ulteriormente la nostra missione.

**Valley Life:** Qual è la tua visione di Menabòh nel futuro?

**Gaia Rialti:** Vedo Menabòh come un nuovo approccio alla moda, una solida realtà con una rete sempre più ampia di designer e clienti che abbracciano l'upcycling. Immagino una community innovativa di persone, solo così riusciremo a portare una vera rivoluzione.

**Valley Life:** Quali sono i tuoi pensieri per il futuro che ci aspetta?

**Gaia Rialti:** Sono ottimista riguardo al futuro. Credo che possiamo trasformare l'industria della moda in un settore più sostenibile e rispettoso dell'ambiente. La chiave sarà continuare a innovare e collaborare per promuovere pratiche responsabili e creare un impatto positivo sul nostro pianeta.

**Valley Life:** What are the biggest challenges you face in your job?

**Gaia Rialti:** One of the biggest challenges is to raise public awareness of the importance of sustainable fashion and make people understand its value. In addition, as the first on-demand upcycling service in Italy, we firmly believe that having a community of cutting-edge designers is fundamental to our success and we are committed to creating a team with highly qualified personalities able to guarantee ever higher quality standards.

**Valley Life:** Do you think people are growing interested in this new approach to fashion?

**Gaia Rialti:** Absolutely. More and more people are becoming aware of the environmental impact of fashion and are looking for more sustainable alternatives. Upcycling is gaining popularity as a way to responsibly express one's style and uniqueness – it's fun and surprising.

**Valley Life:** Do you think that we are talking enough about sustainability or that, on the contrary, we are not discussing it enough yet?

**Gaia Rialti:** Although the topic of sustainability has become more present in fashion conversations, there is still a long way to go. It is crucial to continue to educate and raise awareness among the public, businesses, and governments on the importance of adopting sustainable practices internationally.

**Valley Life:** What results have you achieved so far with your commitment?

**Gaia Rialti:** We have received several awards, including the America Innovation Award in 2024 and the Polimoda Talent Award in 2022. Menabòh has been well received by consumers and we have seen a growing demand for our upcycling services. In addition, I had the opportunity to give a TED Talk and I still teach at the Polimoda Fashion Institute, an activity that allows me to further spread our mission.

**Valley Life:** What is your vision of Menabòh in the future?

**Gaia Rialti:** I see Menabòh as a new approach to fashion, a solid reality with an ever-growing network of designers and customers who embrace upcycling. I imagine an innovative community of people, only in this way will we be able to bring about a real revolution.

**Valley Life:** What are your thoughts for the future ahead?

**Gaia Rialti:** I'm optimistic about the future. I believe we can transform the fashion industry into a more sustainable and environmentally friendly industry. The key will be to continue to innovate and collaborate to promote responsible practices and create a positive impact on our planet.

*Gaia non sta solo creando una nuova tendenza nella moda sostenibile, ma sta ridefinendo il modo in cui vediamo e viviamo questa: attraverso l'upcycling e l'approccio consapevole, la giovane imprenditrice riesce finalmente a dimostrare che bellezza e sostenibilità possono andare nella stessa direzione. La sua rivoluzione diventa così un invito ad unirci in un movimento che celebra la creatività, l'individualità e il rispetto per il nostro pianeta. Con Menabòh al timone, il futuro della moda s'illumina di verde.*

*Gaia is not only creating a new trend in sustainable fashion, but she is redefining the way we see and experience it: through upcycling and the conscious approach, the young entrepreneur finally manages to prove that beauty and sustainability can go in the same direction. Its revolution thus becomes an invitation to unite in a movement that celebrates creativity, individuality and respect for our planet. With Menabòh at the helm, the future of fashion lights up in green.*

[www.menaboh.com](http://www.menaboh.com) ig: @menaboh\_



## Fai Upcycling, rinnova i tuoi capi!

L'upcycling è un processo creativo e sostenibile che modifica un capo d'abbigliamento aggiungendo un tocco di stile e allungando così il suo ciclo di vita.

## Come funziona?

SCEGLI IL CAPO DA TRASFORMARE  
SELEZIONA UN DESIGNER E COMPILA IL FORM  
RICEVI LA PROPOSTA CREATIVA  
COMPLETA L'ORDINE E INDOSSA IL TUO NUOVO CAPO



**PER TE SUBITO UNO SCONTO DEL 20% CON IL CODICE FIRSTORDER20**

\*lo sconto è valido fino al 31 Agosto 2024, per un acquisto e non è cumulabile con altri sconti o promozioni

VISITA IL NOSTRO SITO,  
SCOPRI LA MAGIA DELL'UPCYCLING  
**#LOVEWHATYOUHAVE**

MENABOH.COM  
@MENABOH\_

**Menabòh**



TRASFORMA I TUOI CAPI, INDOSSALI PIÙ A LUNGO

Menabòh

MENABOH.COM  
@MENABOH\_

# UN VIAGGIO NEL TEMPO: LA STORIA DELLA FAMIGLIA MADDII E L'EVOLUZIONE DI FLORENTIA BUS

**A Journey Through Time:** The History of the Maddii Family  
and the Evolution of Florentia Bus

A CURA DELLA REDAZIONE





La storia di Florentia Bus affonda le radici negli anni '20 quando Florindo Maddi, nonno degli attuali proprietari Fabio e Fabrizio, iniziò l'attività di trasporto della lignite dalle cave di Caviglia con il suo barrocco. Con il tempo espandendo i suoi servizi, riuscì ad acquistare il suo primo camioncino e a trasportare minatori ed impiegati.

The history of Florentia Bus has its roots in the '20s when Florindo Maddi – grandfather of the current owners Fabio and Fabrizio – started the business of transporting lignite from the quarries of Caviglia with his barrocco. Over time, expanding his services, he was able to buy his first pickup truck and transport miners and employees.



Durante la Seconda Guerra Mondiale, la famiglia Maddii affrontò momenti difficili con il figlio Franco che, sequestrato dai Repubblicani insieme a tutti gli automezzi dell'azienda, riuscì a fuggire e fare rientro nel Valdarno. Dopo la fine della Guerra era giunto il momento di ricostruire l'azienda e in questo fu essenziale l'aiuto economico da parte della Società Mineraria; Florindo riuscì quindi a ricostruire l'azienda e ad iniziare un percorso che la renderà una realtà effettiva intorno gli anni '60.

In questo periodo non solo presero le redini i figli Franco e Adamo Maddii, ma il turismo divenne il motore centrale dell'azienda: era l'epoca dei grandi tour d'Europa e visitatori provenienti dagli Stati Uniti e dal Sud America volevano essere accompagnati alla scoperta del Vecchio Continente.

During the Second World War, the Maddii family faced difficult times with their son Franco who, kidnapped by the Salò's Republicans together with all the company's vehicles, managed to escape and return to the Valdarno. After the end of the war the time had come to rebuild the company and in this the economic help from the Mining Company was essential; Florindo was then able to rebuild the company and start a path that will make it an effective reality around the 60s.

In this period, not only did his sons Franco and Adamo Maddii take the reins, but tourism became the central engine of the company: it was the era of the great tours of Europe and visitors from the United States and South America wanted to be accompanied to discover the Old Continent.



Arrivati al 1982, la famiglia Maddii passò nelle mani degli eredi Fabio e Fabrizio: essi riuscirono a modernizzare l'azienda e a trasformarla nell'attuale Florentia Bus. Implementarono la flotta dei mezzi, si attivarono per espandere il gruppo, coinvolgendo altre grandi realtà del settore turistico italiano e internazionale, divenendo poi leader nei servizi di trasporto turistico a due piani scoperti e portando in Italia gli iconici bus City Sightseeing Italy.

Con il lancio del suo tour operator Sightseeing Experience, e Shore Experience per il mercato crocieristico, si è aperto poi un panorama ancora più ampio di servizi dedicati: infatti, prima in Italia e adesso in tutto il mondo, Florentia Bus garantisce escursioni ed attività per tutte le categorie di viaggiatori.

Oggi, la quarta generazione, rappresentata dalle figlie di Fabio, Carlotta e Camilla, e dai figli di Fabrizio, Franco e Raffaello, continua l'espansione globale dell'azienda con l'ingresso nel mondo digitale e dei social media, intessendo relazioni con fornitori e collaboratori internazionali, pur mantenendo il quartier generale nel luogo dove tutto ebbe inizio.

La storia della famiglia Maddii e di Florentia Bus è un esempio di resilienza, innovazione e dedizione nel corso di quattro generazioni. Così completa la sua metamorfosi da semplice 'barroccio' degli anni '20 a leader nel settore del trasporto turistico; con un'ampia flotta di mezzi che vanno dai minivan ai bus a due piani, Florentia Bus continua a evolversi e a crescere, rimanendo sempre fedele alle

In 1982, the Maddii family passed into the hands of the heirs Fabio and Fabrizio: they managed to modernize the company and transform it into the current Florentia Bus. They implemented the fleet of vehicles, took action to expand the group, involving other large companies in the Italian and international tourism sector, then becoming a leader in open-top double-decker tourist transport services and bringing the iconic City Sightseeing Italy buses to Italy.

With the launch of its tour operator Sightseeing Experience, and Shore Experience for the cruise market, an even wider panorama of dedicated services has opened up: in fact, first in Italy and now all over the world, Florentia Bus guarantees excursions and activities for all categories of travellers.

Today, the fourth generation, represented by Fabio's daughters, Carlotta and Camilla, and Fabrizio's sons, Franco and Raffaello, continues the company's global expansion with the entry into the digital and social media worlds, weaving relationships with international suppliers and collaborators, while maintaining the headquarters in the place where it all began.

The story of the Maddii family and Florentia Bus is an example of resilience, innovation and dedication over four generations. Thus, it completes its metamorphosis from a simple 'barroccio' of the '20s to a leader in the tourist transport sector; with a large fleet of vehicles ranging from minivans to double-decker buses, Florentia Bus continues

sue radici più vere e contemporaneamente offrendosi al mercato globale.

Ad oggi tra i servizi più richiesti nelle nostre vallate si ricordano:

- i Tour e gli itinerari su misura in Valdarno, Valdambra, Toscana e in tutta Italia.

- i servizi di tour e transfer privati, personalizzabili su richiesta- la Linea Mare, che offre trasporti sicuri e confortevoli per tutti coloro che desiderano raggiungere le mete marittime in comodità e senza pensieri, dalle famiglie con bambini piccoli, ai ragazzi fino alle coppie senior

- il Servizio Lucca Comics, in grado di garantire un trasporto sicuro e confortevole per i giovani che vogliono raggiungere la fiera del fumetto più importante d'Europa.

- il servizio di collegamento Shuttle da Firenze per Barberino designer outlet.

to evolve and grow, always remaining true to its truest roots and at the same time offering itself to the global market.

To date, among the most requested services in our valleys are:

- Tailor-made tours and itineraries in Valdarno and Valdambra, Tuscany and throughout Italy.

- private tour and transfer services, customizable on request- the Linea Mare, which offers safe and comfortable transport for all those who want to reach the seaside destinations in comfort and without worries, from families with small children, to teenagers to senior couples

- the Lucca Comics Service, able to guarantee safe and comfortable transport for young people who want to reach the most important comic book fair in Europe.

- Shuttle service from Florence to Barberino designer outlet.



#### TOUR SU MISURA DA VALDARNO E VALDAMBRA

Florentia bus, anche grazie alla sua espansione con il suo tour operator Sightseeing Experience, è in grado di offrirti soluzioni e idee di viaggio costruite su misura, da semplici servizi di transfer in minivan o autobus per le località che vuoi visitare, a collegamenti per hotel, aeroporti, stazioni, fino a pacchetti completi.

#### SIGHTSEEING EXPERIENCE E SHORE EXPERIENCE, LA CHIAVE PER SCOPRIRE L'ITALIA

È la soluzione ideale di viaggio, privata e personalizzabile, con partenza dal tuo Hotel in Valdarno e Valdambra ed è facilmente prenotabile contattando il servizio clienti Sightseeing Experience. Per un'esperienza personalizzata puoi rivolgerti a Sightseeing Experience e costruire insieme al customer service il tuo viaggio in Italia: escursioni su misura con degustazioni scelte, guide dedicate, ingressi ai musei, mezzi privati dedicati come minivan e minibus oppure itinerari con l'utilizzo di treni ad alta velocità. Oppure puoi scegliere tra uno dei tantissimi tour o visite guidate con partenza garantita sempre disponibili e prenotabili comodamente online. Le soluzioni del gruppo Fratelli Maddii, siano esse dedicate al mercato 'leisure' o al mercato crocieristico con Shore Experience, sono sempre studiate per ridurre l'impatto ambientale nelle zone più sensibili del territorio Toscano, poiché la maggior parte delle destinazioni scelte dall'azienda e offerte ai propri viaggiatori sono Patrimonio Unesco dell'Umanità. Una scelta economica, sicura e rispettosa.



#### TAILOR-MADE TOURS FROM VALDARNO AND VALDAMBRA

Florentia bus, also thanks to its expansion with its tour operator Sightseeing Experience, is able to offer you tailor-made travel solutions and ideas, from simple transfer services by minivan or bus to the places you want to visit, to connections to hotels, airports, stations, up to complete packages.

#### SIGHTSEEING EXPERIENCE AND SHORE EXPERIENCE, THE KEY TO DISCOVERING ITALY

It is the ideal travel solution, private and customizable, departing from your hotel in Valdarno and Valdambra and can be easily booked by contacting the Sightseeing Experience customer service. For a personalized experience, you can contact Sightseeing Experience and build your trip to Italy together with customer service: tailor-made excursions with selected tastings, dedicated guides, museum entrances, dedicated private vehicles such as minivans and minibuses or itineraries with the use of high-speed trains. Or you can choose from one of the many tours or guided tours with guaranteed departure that are always available and can be easily booked online. The solutions of the Fratelli Maddii group, whether they are dedicated to the 'leisure' market or to the cruise market with Shore Experience, are always designed to reduce the environmental impact in the most sensitive areas of the Tuscan territory, since most of the destinations chosen by the company and offered to its travellers are Unesco World Heritage Sites. An economical, safe and respectful choice.

## CITY SIGHTSEEING ITALY, SCOPRI L'ITALIA DA UN ALTO PUNTO DI VISTA

City Sightseeing Italy con i suoi iconici bus rossi a due piani è presente in 10 città italiane: la più vicina a te è a Firenze! City Sightseeing Firenze ti farà raggiungere facilmente dalla stazione centrale Santa Maria Novella le grandi attrazioni come Ponte Vecchio e Piazzale Michelangelo e ti porta a scoprire il centro storico della città e il borgo di Fiesole raccontandoti la storia e curiosità della città in 8 lingue diverse grazie all'audioguida a bordo.

*Valley Life ti invita a visitare il sito di Florentia Bus per pianificare il tuo viaggio e avere tutte le informazioni necessarie a portata di mano: potrai scoprire le meraviglie del nostro territorio in modo comodo e perfettamente organizzato, godendo di esperienze autentiche. Non solo del Valdarno e della Valdambra, ma di tutta Italia.*



## CITY SIGHTSEEING ITALY, DISCOVER ITALY FROM A HIGH POINT OF VIEW

City Sightseeing Italy with its iconic red double-decker buses is present in 10 Italian cities: the closest to you is in Florence! City Sightseeing Florence will make it easy for you to reach the great attractions such as Ponte Vecchio and Piazzale Michelangelo from the central station Santa Maria Novella and takes you to discover the historic centre of the city and the village of Fiesole, telling you about the history and curiosities of the city in 8 different languages thanks to the audio guide on board.

*Valley Life invites you to visit the Florentia Bus website to plan your trip and have all the necessary information at your fingertips: you will be able to discover the wonders of our territory in a comfortable and perfectly organized way, enjoying authentic experiences. Not only in Valdarno and Valdambra, but in all of Italy.*





Shore  
EXPERIENCE

CitySightseeing® Italy

Sightseeing  
EXPERIENCE





# ESTRATTO DAL CAP. 1 DEL LIBRO AMICI

Excerpt from Chapter 1 of the Book 'Amici' (Friends)

DI GIANLUCA BIANCHINI

Come tutte le mattine, di tutti i giorni, di tutto l'anno, Gianni correva che fosse estate o inverno, freddo o caldo.

Aveva quarantanove anni e correva senza porre attenzione ai tempi o al percorso. Correva per il solo piacere di farlo. Correre era una delle poche cose che in quella fase della vita gli procurava piacere. Sudava e ansimava indossando solo una logora felpa e un paio di pantaloni del "tony" come vengono definiti a Firenze, ma che per il resto dell'Italia sono la parte inferiore della tuta da ginnastica.

Aveva trovato quei pantaloni dentro chissà quale cassetto, ma non gli importava. Più volte era stato sul punto di acquistare uno di quei capi sportivi attillati, fluorescenti e ipertecnologici, ma aveva sempre desistito; non facevano per lui. Si trovava più a suo agio con quell'abbigliamento fuori moda, antico per taluni. Questo suo modo di essere sempre fuori dal coro, anticonformista e molto testardo lo aveva salvato in passato dal seguire cattive compagnie o dal trovarsi in situazioni poco piacevoli. Cercava sempre di non farsi influenzare dagli altri, di percorrere la propria strada senza farsi distrarre. Si ascoltava dentro quando la situazione imponeva una scelta di campo, per fare quello che riteneva appropriato e giusto e non quello che le circostanze o l'opportunismo gli avrebbero suggerito. Sceglieva infine la strada più ardua e faticosa. Nonostante la sua vita fosse stata un percorso a ostacoli non aveva mai chiesto l'aiuto di nessuno. Più volte aveva perso tutto e ricominciato da capo senza un lamento, senza proferire parola, pagando a caro prezzo i suoi errori e mai imputandoli ad altri ma prendendosene responsabilità e conseguenze. Da inguaribile ottimista, altro lato del suo carattere, aveva sempre affrontato e interpretato i periodi negativi, i problemi e le avversità come prove necessarie e formative.

Like every morning, every day, all year round, Gianni ran whether it was summer or winter, cold or hot.

He was forty-nine years old and ran without paying attention to the times or the route. He ran for the sole pleasure of doing so. Running was one of the few things that gave him pleasure at that stage of life. He was sweating and panting wearing only a worn-out sweatshirt and a pair of trousers of the "tony" as they are called in Florence, but which for the rest of Italy are the lower part of the tracksuit.

He had found those pants in who knows what drawer, but he didn't care. Several times he had been on the verge of buying one of those tight, fluorescent and hyper-technological sportswear, but he had always given up; they were not for him. He was more comfortable with that old-fashioned clothing, ancient for some. This way of always being out of the chorus, nonconformist and very stubborn had saved him in the past from following bad company or finding himself in unpleasant situations. He always tried not to be influenced by others, to go his own way without being distracted. He listened to himself inside when the situation imposed a choice of sides, to do what he considered appropriate and right and not what circumstances or opportunism would have suggested to him. Finally, he chose the most arduous and tiring path. Although his life had been an obstacle course, he had never asked for anyone's help. Several times he had lost everything and started over without a complaint, without uttering a word, paying dearly for his mistakes and never imputing them to others but taking responsibility and consequences. As an incurable optimist, another side of his character, he had always faced and interpreted negative periods, problems and adversities as necessary and formative tests. He struggled until he was

Lottava fino a rimanere senza fiato, inciampando e cadendo ma riusciva sempre a rialzarsi in piedi con la testa alta. Aveva fatto di tutto, mettendo grande slancio e volontà in qualsiasi mestiere o attività si fosse trovato a esercitare. Svolgeva con passione e dignità anche i lavori più umili, consapevole di non poter contare su nessun talento naturale aveva fatto della tenacia la sua migliore alleata. Adesso era titolare di una piccola impresa di servizi che si ostinava a condurre con la massima correttezza e onestà. Sulla soglia dei cinquant'anni questa forza interiore che lo aveva accompagnato per tutta la vita, che gli aveva fatto credere che ce l'avrebbe fatta, lo stava abbandonando. Iniziava a domandarsi se ne valesse ancora la pena di lavorare come un mulo, di fare sacrifici, di reinventarsi continuamente e di essere la forza trainante per tutti quelli che lo circondavano. Qualcosa in lui si stava incrinando, come se nella chiglia di legno di una vecchia ma solida barca cominciassero pian piano a intravedersi piccole trasudazioni, che di lì a poco avrebbero cominciato a imbarcare acqua. Si sentiva ancora forte ma sempre più raramente riusciva a vedere uno spiraglio di sole fra le nubi. La sua situazione economica si reggeva sul filo del rasoio. Era consapevole di non potersi permettere nessuna esitazione e doveva necessariamente continuare a lavorare, a spaccarsi la schiena, a correre. Si sentiva come un criceto sulla ruota, dalla quale non è possibile scendere ed era perplesso sulla probabile inutilità del suo impegno.

Immerso in questi pensieri, un passo dopo l'altro sorrideva della metafora che aveva coniato e cucito addosso. Provava a non dare troppo peso a queste brutte sensazioni negative, le ricacciava in fondo all'anima, da dove ultimamente sempre più spesso facevano capolino. Tentava di focalizzare i pensieri sulle cose belle della vita: le figlie, la moglie e la sensazione di serenità che gli procuravano. Come le altre mattine rifletteva su queste emozioni e correva. Stava ultimando il percorso del suo allenamento per poi rientrare a casa, farsi una bella doccia e iniziare la sua giornata. Era quasi l'alba e doveva svegliare la moglie Simona e a seguire le due figlie, preparare la colazione e accompagnarle a scuola. Arrivato davanti al portone di casa, sudato e affannato, intravide nella cassetta della posta una busta molto grande di colore nero che fuoriusciva in parte dalla fessura.

"Chi mai ha lasciato della posta così presto la mattina?" pensò.

Era sicuro non ci fosse quando era uscito o comunque non l'aveva notata. Be', era una curiosità che avrebbe appagato più tardi, adesso doveva tornare alla routine quotidiana: doccia, le lamentele delle figlie che non vogliono svegliarsi, televisione, latte, biscotti e caldo tepore. Tutto questo lo avvolse piacevolmente.

«Forza, mettetevi i cappotti è tardi dobbiamo andare a scuola!» gridò.

Prima di uscire dal portone del palazzo, passò davanti alle cassette delle lettere, e si ricordò di quel misterioso plico nero, lo agguantò, e frettolosamente se lo infilò nella tasca del cappotto.

Quella mattina fu un susseguirsi di abitudini, riti a cui non avrebbe rinunciato per niente al mondo. Il suo balsamo mattutino, capace di fargli affrontare con un minimo di piacere una giornata che prevedeva, ormai come tutte le altre, decisamente non gradevole.

Erano tutti e quattro in auto e la prima tappa prevedeva di lasciare la figlia più grande davanti al liceo o, meglio, non proprio davanti, vicini ma non troppo. Marta infatti riteneva inopportuno farsi accompagnare a scuola da entrambi i genitori e dalla sorellina. Sosteneva che gli amici l'avrebbero presa in giro per l'eternità. Baci sfuggenti e via verso la seconda tappa: la piccola Sofia frequentava l'ultimo anno delle elementari.

Questa serie di consuetudini ultimamente lo commuovevano sempre più. Forse si stava rincogliendo del tutto. Non avrebbe mai pensato qualche anno prima di poter diventare così affezionato e appagato dal suo ruolo di capofamiglia. Sceso dall'auto, dopo aver salutato anche la moglie Simona diretta al negozio nel quale lavorava, accese il suo scooter e vi salì per recarsi in azienda.

out of breath, stumbling and falling but always managed to get back on his feet with his head held high. He had done everything, putting great momentum and will into any trade or activity he found himself exercising. He carried out even the humblest jobs with passion and dignity, aware that he could not count on any natural talent, he had made tenacity his best ally.

Now he was the owner of a small service company that he insisted on running with the utmost fairness and honesty. On the threshold of fifty years of age, this inner strength that had accompanied him throughout his life, that had made him believe that he would make it, was abandoning him. He began to wonder if it was still worth it to work like a dog, to make sacrifices, to constantly reinvent himself and to be the driving force for everyone around him. Something in him was cracking, as if small oozing slowly began to appear in the wooden keel of an old but solid boat, which would soon begin to take on water. He still felt strong but more and more rarely could he see a glimmer of sunshine in the clouds. His economic situation was on a knife's edge. He was aware that he could not afford any hesitation and had to necessarily continue to work, to break his back, to run. He felt like a hamster on a wheel, from which it is not possible to get off, and he was perplexed about the probable uselessness of his commitment.

Immersed in these thoughts, one step after another he smiled at the metaphor he had coined and sewn on himself. He tried not to give too much weight to these bad negative feelings, he pushed them back to the bottom of his soul, from where lately more and more often they peeped out. He tried to focus his thoughts on the good things in life: his daughters, his wife and the feeling of serenity they gave him.

Like other mornings, he reflected on these emotions and ran. He was finishing the route of his training and then returning home, taking a nice shower and starting his day. It was almost dawn and he had to wake up his wife Simona and follow their two daughters, prepare breakfast and accompany them to school. Arriving in front of the front door of the house, sweaty and breathless, he glimpsed a very large black envelope in the mailbox that partially protruded from the crack. "Who has left mail so early in the morning?" he thought.

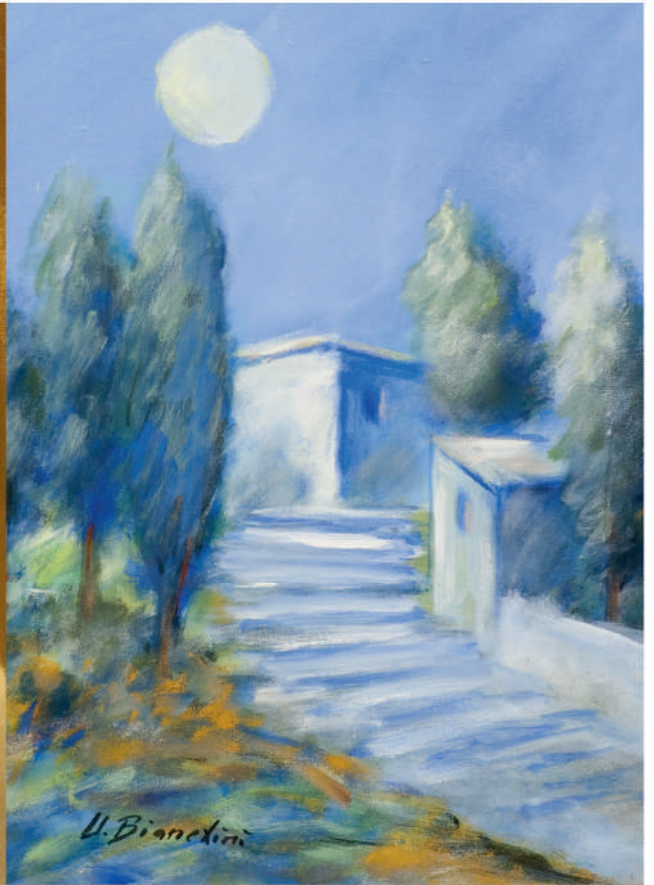
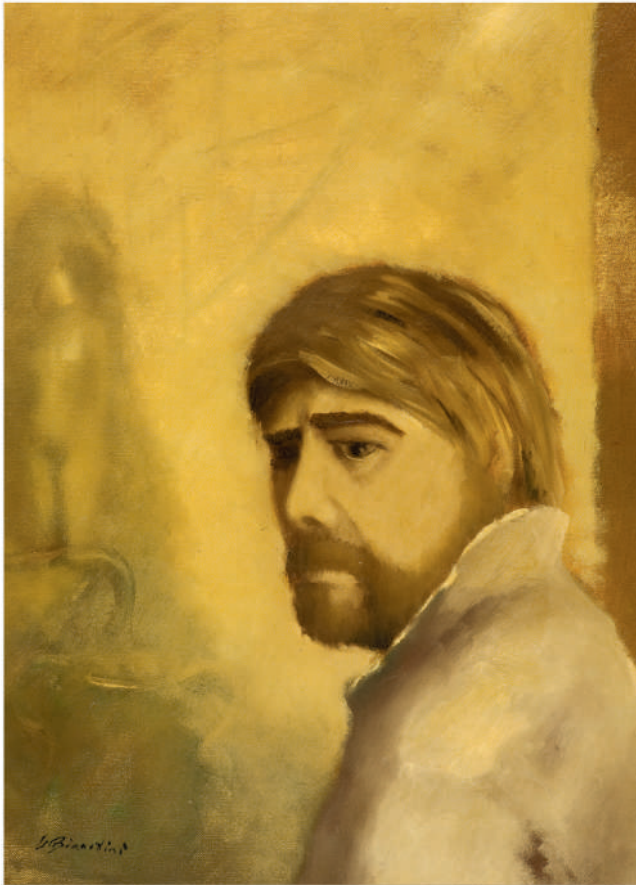
He was sure she wasn't there when he had gone out or at least he hadn't noticed her. Well, it was a curiosity that would satisfy later, now she had to go back to the daily routine: shower, the complaints of her daughters who don't want to wake up, television, milk, biscuits and warm warmth. All this enveloped him pleasantly. "Come on, put on your coats, it's late, we have to go to school!" he shouted.

Before leaving the door of the building, he passed in front of the mailboxes, and remembered that mysterious black envelope, grabbed it, and hastily slipped it into his coat pocket.

That morning was a succession of habits, rituals that he would not give up for anything in the world. His morning balm, capable of making him face with a minimum of pleasure a day that foresaw, now like all the others, decidedly unpleasant. All four were in the car and the first stage involved leaving the eldest daughter in front of the high school or, rather, not really in front, close but not too close. In fact, Marta considered it inappropriate to be accompanied to school by both parents and her little sister. She claimed that her friends would make fun of her for eternity. Fleeting kisses and off to the second stage: little Sofia was in her last year of elementary school.

This series of habits lately moved him more and more. Maybe he was getting completely relieved. He would never have thought a few years before he could become so fond and satisfied by his role as head of the family. He got out of the car, after saying goodbye to his wife Simona on her way to the shop where she worked, turned on his scooter and got into it to go to the company.

Something hard stuck in his side. "Damn! The letter!"





Qualcosa di duro gli si conficcò nel fianco.

«Accidenti! La lettera!»

L'avrebbe volentieri accartocciata e buttata in un cassetto, ma quest'ultimo era lontano e il contenuto della busta di cartone piuttosto voluminoso.

"Sicuramente si tratta di pubblicità o mi comunicano di aver vinto per chissà quale fottuta ragione, solo io, solo oggi, un milione di euro" pensò.

Non volendo gettarla in strada la ricacciò ancora più in profondità nella tasca del giaccone e partì. Era già in ritardo per il primo appuntamento della mattina. Arrivato davanti alla ditta trovò Tommaso, uno dei dipendenti assunti da poco, sulla porta d'ingresso con il viso torvo.

«Buongiorno Tommaso, che fai? Non entri stamani?» gli chiese Gianni intuendo che la risposta non gli sarebbe piaciuta.

«Mi dispiace» disse Tommaso «ma proprio non ce la faccio più, il tuo socio, Jacopo mi ha detto che sono un incapace offendendomi e urlando come un pazzo. Con te mi trovo bene. Ma non basta. Voglio licenziarmi. Ti aspettavo per dirtelo di persona.»

«Posso fare qualcosa per te? Mi dispiace molto.»

«No, non puoi fare niente ho già preso la mia decisione. Non è la prima volta e questa è stata la classica goccia che ha fatto traboccare il vaso.»

«Capisco. Ti ripeto che mi dispiace molto, ma se è questa la tua decisione portami al più presto la lettera di licenziamento, così da poter cercare un altro impiego. Ti auguro buona fortuna.»

"Perfetto" pensò Gianni.

La giornata non iniziava di certo con i migliori auspici.

Entrò in ufficio senza dire nulla a Jacopo che si aggirava per i locali della ditta con la sua solita aurea di negatività, come se portasse una nube di tempesta intorno a sé. Non aveva più voglia di dirgli niente, Tommaso era solo l'ennesimo dipendente che aveva fatto fuggire. All'inizio, con il suo carattere positivista, Gianni aveva impresso una spinta di crescita esponenziale all'azienda non facendo grande caso al carattere del suo socio. Ma la spinta si era esaurita. Ormai si rendeva conto che per questo motivo non sarebbero mai cresciuti, relegandosi da soli a un ruolo marginale senza mai fare il grande salto di qualità. Per ottenere risultati ci vuole una squadra che funzioni e che pensi come una squadra. Il singolo che ritiene di essere un grande talento e critica continuamente chi gli sta intorno, affossando l'iniziativa e il lavoro dei colleghi non sprona a far meglio ma ingessa la struttura rendendola verticalizzata in senso negativo. I componenti della squadra per paura di sbagliare, essere giudicati o, peggio, faranno il meno possibile rendendo l'azienda non competitiva. Gianni si era illuso che la sua proverbiale forza d'animo avrebbe risolto tutto per il meglio. Ma quella mattina aveva avuto un'ulteriore riprova che la forza di volontà non sarebbe bastata.

Si mise a sedere alla sua scrivania ed ecco che ancora la busta nera si fece sentire pungendogli il fianco. Demoralizzato dall'inizio di giornata e disincantato sul suo prossimo futuro, la prese finalmente in mano e la guardò con attenzione.

Era molto elegante e di dimensioni abbondanti. Riportava il suo nome e il cognome senza titoli, in corsivo e in colore oro. Incuriosito ma pronto al solito concorso milionario fittizio la aprì. Mise i due fogli uno accanto all'altro. Su quello di destra risaltavano le strofe della poesia *If* di Kipling in lingua inglese e a sinistra, sull'altro, le seguenti parole:

He would have gladly crumpled it and thrown it in a dumpster, but the latter was far away and the contents of the cardboard envelope were quite voluminous. "Surely it's advertising or they tell me that they won for who knows what fucking reason, just me, only today, a million euros" he thought.

Not wanting to throw it into the street, he threw it even deeper into his jacket pocket and left. He was already late for the first appointment in the morning. When he arrived in front of the company, he found Tommaso, one of the recently hired employees, at the front door with a grim face.

"Good morning, Tommaso, what are you doing? Won't you come in this morning?" asked Gianni, sensing that he would not like the answer.

"I'm sorry," said Tommaso, "but I just can't take it anymore, your partner, Jacopo, told me that I'm incapable, offending me and screaming like a madman. I get along well with you. But that's not enough. I want to quit. I was waiting for you to tell you in person." "Can I do something for you? I'm very sorry." "No, you can't do anything, I've already made my decision. It's not the first time and this was the classic straw that broke the camel's back."

"I understand. I repeat that I am very sorry, but if this is your decision, bring me the letter of dismissal as soon as possible, so that I can look for another job. I wish you good luck." "Perfect" thought Gianni. The day certainly did not start with the best auspices.

He entered the office without saying anything to Jacopo who wandered around the company's premises with his usual aura of negativity, as if he were carrying a storm cloud around him. He no longer wanted to say anything to him, Tommaso was just another employee he had made flee. At the beginning, with his positivist character, Gianni had given an exponential growth boost to the company by not paying much attention to the character of his partner. But the drive had run out. By now he realized that for this reason they would never grow up, relegating themselves to a marginal role without ever making the big leap in quality. To get results you need a team that works and thinks like a team. The individual who believes he is a great talent and continuously criticizes those around him, burying the initiative and the work of his colleagues, does not spur us to do better but plasters the structure making it verticalized in a negative sense. The team members for fear of making mistakes, being judged or, worse, will do as little as possible making the company uncompetitive. Gianni had deluded himself that his proverbial fortitude would solve everything for the best. But that morning he had had further proof that willpower would not be enough.

He sat down at his desk and again the black envelope made itself felt, pricking his side. Demoralized by the beginning of the day and disenchanted with his near future, he finally took it in his hand and looked at it carefully. It was very stylish and generous in size. It had his name and surname without titles, in italics and in gold. Intrigued, but ready for the usual fictitious millionaire competition, he opened it. He placed the two sheets next to each other. On the right one stood out the stanzas of Kipling's poem *If* in English and on the left, on the other, the following words:

Caro Gianni,

Ti ho inviato la poesia in inglese perché sei sempre stato piuttosto scarso nelle lingue, così ti sprono un po'. Il giorno 12 dicembre alle ore 10.30 nella chiesa di San Giovanni verranno celebrate le mie esequie funebri. Alle 9.00 ti aspetto nella cappella di San Pier Martire per un ultimo caffè.

Renzo

Era una notizia drammatica in linea con l'inizio della giornata ma il tono decisamente sopra le righe dell'annuncio lo mise in uno stato di sottile buonumore. Pur abitando a Firenze erano passati tanti anni da quando aveva visto Renzo per l'ultima volta. La vendita dell'omonimo bar aveva coinciso con la fine della loro gioventù, delle loro follie, di quegli anni incredibili vissuti con spensieratezza e inevitabilmente con il conseguente scioglimento della compagnia e la perdita degli amici più cari. Gianni, Riccardo, Massimo, Alessandro e Carlo si erano lasciati giurandosi amicizia eterna ma come spesso succede avevano preso strade diverse. Anche di Renzo aveva perso le tracce e ora con il suo strano annuncio funebre tornava preponderante il suo ricordo. Uomo tutto d'un pezzo, colto e raffinato come un cavaliere d'altri tempi con il suo bar aveva rappresentato per quei cinque scapestrati una sorta di faro e porto sicuro dove approdare ogni qual volta ce ne fosse bisogno. Statura media, struttura fisica massiccia, e due occhi verdi così intensi da mettere in soggezione. Il volto dai tratti granitici di Renzo poteva emanare quasi contemporaneamente una durezza estrema e un sorriso cordiale, ampio e amichevole. Gianni come gli altri amici si erano chiesti cosa avesse fatto prima dell'apertura del bar. Avevano cercato di avere da lui qualche informazione sul suo passato ma le domande di solito venivano eluse o educatamente ignorate.

Qualcuno diceva che avesse avuto un trascorso militare o qualcosa di molto simile. Ma Renzo non lo aveva mai confermato. Davanti al computer acceso, con gli occhi fissi su un punto indistinto, Gianni tornò indietro ai ricordi di tanti anni prima. Un episodio in particolare era ancora vivido e presente nella sua memoria; fin da piccolo era stato vittima di una lieve balbuzie che lo aveva accompagnato e a tratti perseguitato nella carriera scolastica e nella vita sociale, rendendolo molto insicuro.

Un giorno, all'interno del Bar Renzo, anche se conscio dei suoi limiti verbali, aveva iniziato a raccontare un aneddoto comico agli altri amici. Quando il racconto stava volgendo al termine e la frase finale avrebbe dovuto raccogliere e suscitare l'ilarità di tutto il pubblico, Gianni si bloccò miseramente, senza riuscire ad andare avanti, facendo svanire l'emozione della struttura narrativa e spegnendo le nascenti risate. Riccardo, Massimo, Alessandro e Carlo erano soliti dileggiare e motteggiare chiunque, ma non avrebbero mai inferito sul loro più caro amico.

Si limitarono quindi a dire, facendo spallucce: «La finisci la prossima volta, non ti preoccupare Gianni. Svaghiamoci, andiamo a fare un giro in Vespa. Forse sei solo nervoso per qualcosa. Lascia perdere».

Ma per un balbuziente questi accadimenti sono paragonabili a delle rovinose cadute, a dei baratri in cui si precipita e dai quali è difficile rialzarsi. Avvilto e un po' mogio Gianni se ne stava seduto in silenzio facendo finta di non prendersela più di tanto. Ma Renzo, uomo molto acuto e intelligente, l'aveva chiamato a sé con una scusa.

«Vieni con me nel retrobottega. Ho bisogno di una mano per portare qualche cassa d'acqua.»

Dear Gianni,

I sent you the poem in English because you've always been pretty poor at languages, so I'm going to push you on a bit. On December 12 at 10.30 am in the church of San Giovanni my funeral will be celebrated. At 9.00 am I am waiting for you in the chapel of San Pier Martire for a last coffee.

Renzo

It was dramatic news in line with the start of the day, but the decidedly over-the-top tone of the announcement put him in a state of subtle good humour. Although he lived in Florence, many years had passed since he had seen Renzo for the last time. The sale of the bar of the same name had coincided with the end of their youth, their follies, those incredible years lived with light-heartedness and inevitably with the consequent dissolution of the company and the loss of their closest friends. Gianni, Riccardo, Massimo, Alessandro and Carlo had broken up swearing eternal friendship but as often happens they had taken different paths. He had also lost track of Renzo and now with his strange funeral announcement his memory returned preponderantly. A man of one piece, cultured and refined like a knight of yesteryear, with his bar he had represented for those five reckless a sort of lighthouse and save haven where they landed whenever needed. Medium height, massive physical structure, and two green eyes so intense as to be intimidating. Renzo's face with granite features could emanate almost simultaneously an extreme hardness and a cordial, broad and friendly smile. Gianni, like his other friends, had wondered what he had done before the opening of the bar. They had tried to get some information from him about his past but questions were usually evaded or politely ignored.

Someone said that he had a military background or something very similar. But Renzo had never confirmed it. In front of the computer on, with his eyes fixed on an indistinct point, Gianni went back to the memories of many years before. One episode in particular was still vivid and present in his memory; Since he was a child he had been the victim of a slight stutter that had accompanied him and at times persecuted him in his school career and social life, making him very insecure. One day, inside the Bar Renzo, although aware of his verbal limitations, he had begun to tell a comic anecdote to other friends. When the story was coming to an end and the final sentence should have collected and aroused the hilarity of the whole audience, Gianni stopped miserably, unable to go on, making the emotion of the narrative structure vanish and extinguishing the nascent laughter. Riccardo, Massimo, Alessandro and Carlo used to mock and mock anyone, but they would never rage on their dearest friend.

So they just said, shrugging: "Finish it next time, don't worry Gianni. Let's have fun, let's go for a ride on a Vespa. Maybe you're just nervous about something. Forget it."

But for a stuttester these events are comparable to ruinous falls, to chasms into which one falls and from which it is difficult to get up. Disheartened and a little sluggish, Gianni sat in silence pretending not to take it too much. But Renzo, a very sharp and intelligent man, had called him to him with an excuse.

"Come with me to the back of the shop. I need a hand to carry some crates of water."

Renzo and Gianni walked towards the warehouse. Once they arrived in front of the shelves, Renzo stopped and took Gianni by the shoulders, looking him in the eyes. "I came up with something, earlier when we were in the bar and you were trying to finish your story."

Renzo e Gianni si avviarono verso il magazzino. Una volta arrivati davanti agli scaffali Renzo si fermò e prese Gianni per le spalle guardandolo negli occhi.

«Mi è venuta in mente una cosa, prima quando eravamo nel bar e stavi cercando di finire la tua storia.»

«Renzo ti prego non è il momento. Sono davvero triste. È successo e succederà ancora. Non guarirò mai dalla mia balbuzie. Sarà così per il resto della mia vita. Non che volessi fare l'attore... Sono così arrabbiato con me stesso, non puoi capire.»

«È qui che sbagli Gianni posso capire e posso anche aiutarti a guardare la cosa da una prospettiva diversa. Stai ben attento. Voglio farti una domanda. Ti prego di pensarci bene. Poi dammi la risposta.»

Gianni lo guardava decisamente incuriosito.

«Voglio che tu mi dica il nome di quello che pensi sia il tuo peggior nemico in questo momento. Una persona o anche un gruppo. Scegline. Dimmi chi è il più pericoloso? Qualcuno o qualcosa da temere maggiormente. Ragiona bene prima di aprire bocca.»

Gianni non aveva la minima idea di quello che Renzo volesse da lui. Non aveva grandi nemici, forse alcune ostilità a scuola o in qualche altra compagnia limitrofa, ma non cose degne di nota. Non trovava risposta e se ne stava muto a pensare.

«Va bene ho capito non hai una risposta. E questo è sicuramente un bene. Ma ecco la vera risposta. Promettimi di tenerlo sempre a mente in ogni momento della tua giornata. Da adesso in poi.»

Così dicendo staccò con foga uno specchio dalla parete del magazzino e glielo pose ben dritto di fronte al volto.

«Guarda Gianni. Guarda bene l'immagine riflessa. Questo è il tuo peggior nemico. Sei te stesso. Ed è così per tutti, nessuno escluso.

Anche per me. Non credere. È dentro di te che albergano e prosperano i paletti, gli ostacoli che pensi di non poter superare. E sempre dentro di te devi trovare la forza di combatterli. La balbuzie forse non la si può vincere del tutto ma sicuramente la si può controllare, tenere a bada. Solo tu con la tua forza di volontà puoi riuscirci. Non sto dicendo che sia una passeggiata. Non sarà facile, a tratti arduo.

Qualche volta ti sembrerà impossibile, ma se cercherai, troverai dentro di te la forza per farlo. Solo e soltanto dentro di te. Fa che il tuo peggior nemico diventi il tuo più grande alleato. Non pensare erroneamente che gli altri non abbiano difetti o paure da affrontare. Ognuno ha le sue. Sei giovane. Hai molto da imparare. Nel proseguo della tua esistenza ti accorgerai spesso che il talento naturale conta meno della volontà. Ho visto molti giovani talenti perdersi e ho visto uomini non favoriti da particolari doti arrivare a mete impensabili. Ascolta, amico mio, queste parole e fanne tesoro se ti è possibile.»

Dopo quell'episodio Gianni aveva sempre cercato di applicare gli insegnamenti di Renzo. Aveva fatto dell'ostinazione e della costanza le sue virtù principali. Pur conscio dei vincoli posti dal suo handicap, si era sforzato di preservarle ad ogni costo, senza limiti.

Un tonfo fuori dalla porta dell'ufficio lo risvegliò, dissolvendo i ricordi del passato. Provò un sentimento di intensa gratitudine per Renzo. La voglia di rivederlo si mescolò al rimorso di non averlo mai cercato negli anni, ma si consolò con l'idea di presenziare al suo funerale.

"Renzo, please, it's not the time. I'm really sad. It has happened and it will happen again. I will never heal from my stuttering. It will be like this for the rest of my life. Not that I wanted to be an actor... I'm so mad at myself, you can't understand."

"This is where Gianni is wrong, I can understand and I can also help you look at it from a different perspective. Be very careful. I want to ask you a question. Please think about it. Then give me the answer."

Gianni looked at him decidedly curious.

"I want you to tell me the name of what you think is your worst enemy right now. A person or even a group. You choose. Tell me who is the most dangerous? Someone or something to fear the most. Think carefully before you open your mouth." Gianni had no idea what Renzo wanted from him. He had no great enemies, perhaps some hostility at school or in some other neighbouring company, but not things worth mentioning. He could find no answer and stood mute thinking.

"Okay, I understand, you don't have an answer. And this is certainly a good thing. But here's the real answer. Promise me to always keep this in mind at all times of your day. From now on."

So saying, he eagerly detached a mirror from the wall of the storehouse, and placed it straight in front of his face.

"Look at Gianni. Take a good look at the reflected image. This is your worst enemy. You are yourself. And it is the same for everyone, no one excluded. Even for me. Don't believe. It is within you that the stakes dwell and thrive, the obstacles that you think you cannot overcome. And always within yourself you have to find the strength to fight them. Stuttering may not be completely overcome, but it can certainly be controlled, kept at bay. Only you with your willpower can do it. I'm not saying it's a walk in the park. It will not be easy, at times arduous. Sometimes it will seem impossible to you, but if you try, you will find within yourself the strength to do it. Only and only within you. Make your worst enemy your greatest ally. Don't mistakenly think that others don't have flaws or fears to deal with. Everyone has their own. You're young. You have a lot to learn. In the continuation of your life you will often realize that natural talent counts less than will. I have seen many young talents get lost and I have seen men not favoured by particular talents reach unthinkable goals. Hear, my friend, these words, and treasure them if you can."

After that episode, Gianni had always tried to apply Renzo's teachings. He had made obstinacy and constancy his main virtues. Although aware of the constraints imposed by his handicap, he had strived to preserve them at all costs, without limits. A thud outside the office door woke him up, dissolving memories of the past. He felt a feeling of intense gratitude for Renzo. The desire to see him again mixed with the remorse of never looking for him over the years, but he consoled himself with the idea of attending his funeral.



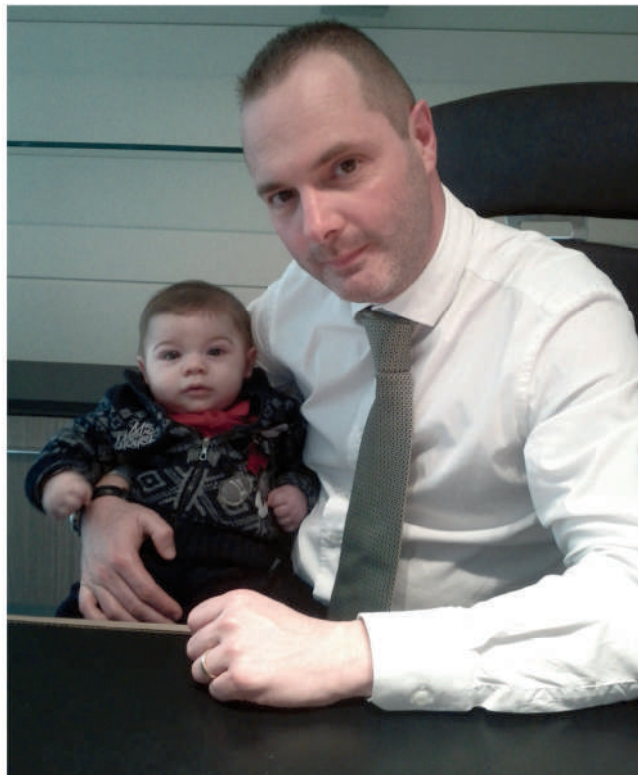
# “NESSUNA TASSA SENZA RAPPRESENTANZA”

“No Taxation Without Representation”

DI ALESSANDRO RIDOLFI, COMMERCIALISTA IN FIRENZE

*Con questo motto le Tredici colonie Americane esprimevano il loro malcontento nei confronti del Regno di Gran Bretagna. Questo articolo, senza nessuna pretesa di esaustività e di approfondimento scientifico, affronta la storia di una branca del diritto di cui tutti parlano, che tutti praticano, banalmente quando pagano l'iva sui prodotti acquistati, ma che pochi conoscono: il Diritto Tributario.*

*With this motto the Thirteen American colonies expressed their discontent with the Kingdom of Great Britain. This article, without any claim to exhaustiveness and scientific in-depth analysis, deals with the history of a branch of law that everyone talks about, that everyone practices, trivially when they pay VAT on purchased products, but that few people know: Tax Law.*



Il Dott. Commercialista Alessandro Ridolfi

Il Diritto Tributario può definirsi come il complesso di norme e di principi facenti parte del nostro ordinamento giuridico che presiedono all'istituzione e all'attuazione del tributo quale fonte indispensabile per il finanziamento della spesa pubblica ed il riparto sui cittadini dei relativi oneri, consta di norme sostanziali (impositrici, agevolative, sanzionatorie) e norme procedurali (amministrative e giurisdizionali); trova il suo fondamento nella Costituzione e in norme generali di riferimento come lo Statuto del Contribuente.

L'Art. 23 della Costituzione recita che "nessuna prestazione personale o patrimoniale può essere imposta se non in base alla legge".

Il tributo, così come definito nella nostra Costituzione, è quindi la prestazione patrimoniale imposta ai cittadini dallo Stato o da altro ente del settore pubblico in virtù di un potere autoritativo: è l'insorgere di un'obbligazione che ha come diretta conseguenza una decurtazione patrimoniale pretesa coattivamente attraverso un atto dell'amministrazione finanziaria.

Proprio il carattere della coattività è la principale connotazione che viene in evidenza, nell'individuazione e distinzione dei tributi rispetto ai non tributi, non sembra infatti che, nel nostro sistema, possa darsi una nozione giuridica di tributo tanto ampia da comprendere anche prestazioni liberamente o volontariamente assunte.

L'art. 23 della Costituzione, nella sua formulazione tanto breve quanto intensa, garantisce la collettività che né il potere esecutivo o la Pubblica Amministrazione possano imporre a propria discrezione oneri di qualsiasi genere a carico dei cittadini, così stabilendo con estrema chiarezza che la libertà personale o il patrimonio possono essere intaccati solo per superiori esigenze della collettività e l'unico organo deputato a fissare il contenuto di tali sacrifici rimane solo e soltanto il Parlamento. Si potrebbe rozzamente sintetizzare che attraverso l'approvazione parlamentare si argina l'arbitrio fiscale "del sovrano".

Tax Law can be defined as the set of rules and principles that are part of our legal system that govern the establishment and implementation of the tax as an indispensable source for the financing of public spending and the distribution of the related burdens to citizens, it consists of substantive rules (taxing, facilitating, sanctioning) and procedural rules (administrative and jurisdictional); finds its foundation in the Constitution and in general reference rules such as the Taxpayer's Statute. Art. Article 23 of the Constitution states that "no personal or financial benefit may be imposed except on the basis of the law".

The tax, as defined in our Constitution, is therefore the patrimonial benefit imposed on citizens by the State or by another body of the public sector by virtue of an authoritative power: It is the occurrence of an obligation that has as a direct consequence a reduction in assets demanded forcibly through an act of the tax administration. It is precisely the nature of co-activity that is the main connotation that is highlighted, in the identification and distinction of taxes from non-taxes, in fact it does not seem that, in our system, there can be a legal notion of tax so broad as to also include services freely or voluntarily assumed.

Art. 23 of the Constitution, in its brief and intense formulation, guarantees the community that neither the executive power nor the Public Administration can impose burdens of any kind on citizens at its own discretion, thus establishing with extreme clarity that personal freedom or property can only be affected for the superior needs of the community and the only body appointed to fix the content of these sacrifices remains only and only the Parliament. It could be crudely summarized that through parliamentary approval the fiscal arbitrariness "of the sovereign" is stemmed. This principle, although it has not always been applied in history, has very ancient roots, we find it already codified in the Magna Carta of 1215 with the expression "No taxation without representation", then it was variously defined in various Constitutions, in the Declaration



Questo principio, per quanto nella storia non sia stato sempre applicato, ha radici antichissime, lo troviamo già codificato nella Magna Carta del 1215 con l'espressione "No taxation without representation", poi è stato variamente definito in varie Costituzioni, nella Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino e nell'art. 30 dello Statuto Albertino.

Il consenso nell'azione impositiva dello Stato, apparentemente così astratto è, in realtà, così tanto concreto dal punto di vista materiale e culturale che fu l'innescò della guerra d'indipendenza che culminò, il 4 Luglio del 1776, nella Dichiarazione d'Indipendenza degli Stati Uniti d'America.

Ma andiamo con ordine nel nostro breve excursus storico: L'articolo 12 della Magna Charta Liberatum (provvedimento che il re d'Inghilterra noto come "Giovanni Senzaterza" fu costretto a concedere ai baroni del Regno il 15 giugno 1215) recitava: "No scutage not aid shall be imposed on our kingdom, unless by common counsel of our kingdom", ovvero: "Nessuna imposta può essere applicata dal Re se non è stata approvata dal concilio del Regno".

Nel 1636, durante la guerra civile inglese (1642 - 1651), il parlamentare John Hampden, in opposizione a Carlo I, si rifiutò di pagare le tasse destinate alla flotta da guerra.

Lo slogan politico utilizzato durante la rivoluzione americana (1765 - 1783) "No taxation without representation" (nessuna tassazione senza rappresentanza) è il motto con cui le Tredici colonie Americane esprimevano il loro malcontento nei confronti del Regno di Gran Bretagna. I coloni americani ritenevano di non essere rappresentati dal Regno Unito e che, quindi, tutte le tasse loro imposte dagli inglesi (come, per esempio, lo Stamp Act ed i Townshend Acts) fossero incostituzionali e costituissero una negazione dei diritti, in quanto inglesi di origine.

of the Rights of Man and of the Citizen and in art. 30 of the Albertine Statute.

The consensus in the taxation action of the State, apparently so abstract, is, in reality, so concrete from a material and cultural point of view that it was the trigger of the War of Independence that culminated, on July 4, 1776, in the Declaration of Independence of the United States of America. But let's go in order in our brief historical excursus: Article 12 of the Magna Charta Liberatum (a provision that the King of England known as "John Landless" was forced to grant to the barons of the Kingdom on June 15, 1215) read: "No scutage not aid shall be imposed on our kingdom, unless by common counsel of our kingdom". In 1636, during the English Civil War (1642-1651), the MP John Hampden, in opposition to Charles I, refused to pay taxes on the war fleet.

The political slogan used during the American Revolution (1765 - 1783) "No taxation without representation" is the motto with which the Thirteen American colonies expressed their discontent with the Kingdom of Great Britain. The American colonists believed that they were not represented by the United Kingdom and that, therefore, all taxes imposed on them by the British (such as, for example, the Stamp Act and the Townshend Acts) were unconstitutional and constituted a denial of rights, as they were English by origin. At that time, England, bled economically by the 'Seven Years' War,' imposed a series of taxes on American subjects to replenish the state coffers. The colonies, steeped in Enlightenment culture and aware that taxpayers' consent in setting taxes was one of the traditional cornerstones of English freedom, refused to pay taxes and offered the alternative of sending their representatives to Parliament in London or being exempt from any tax not approved by their representatives.



Il principio 'No Taxation without representation' discende dalla Magna Charta del 1215.

In quel periodo l'Inghilterra, dissanguata economicamente dalla 'Guerra dei sette anni,' impose ai sudditi americani una serie di tasse per rimpinguare le casse statali. Le colonie, intrise di cultura illuministica e consapevoli che il consenso dei contribuenti nella determinazione delle imposte fosse uno dei cardini tradizionali della libertà inglese, rifiutarono il pagamento delle tasse e posero l'alternativa di inviare i propri rappresentanti al Parlamento di Londra o di essere esonerati da ogni tassa non approvata dai loro rappresentanti.

La frase 'No taxation without representation' venne riportata per la prima volta sulla prima pagina di un volume del London Magazine nel febbraio del 1768, e dedicata a un discorso su un disegno di legge inerente al potere che deteneva il Regno Unito sulle colonie tenuto da Charles Pratt I, conte Camden, nel parlamento britannico.

Il diritto tributario, così brevemente definito e storicizzato, rientra nell'alveo del diritto pubblico pur mantenendo una propria autonomia concettuale e, come detto, disciplina la principale fonte di entrate pubbliche che appunto sono i tributi, i quali si distinguono in tre tipologie: tasse, contributi, imposte.

L'imposta è il tributo per eccellenza. Il presupposto è un fatto economico realizzato dal soggetto passivo, senza alcuna correlazione con l'attività dell'ente impositore, sono dovute a titolo di solidarietà e sono commisurate alla dimensione economica del presupposto. Le imposte, per loro caratteristica, sono finalizzate al finanziamento di servizi generali posti in essere dallo Stato; e sono destinate a coprire le cd. spese indivisibili.

La tassa è un istituto di confine. Il presupposto, infatti, è un atto o un'attività pubblica o lo svolgimento di un servizio pubblico, riguardanti un soggetto specifico. Più precisamente, con le tasse si finanziano le cd. spese divisibili, cioè quelle destinate a finanziare una specifica prestazione (la tassa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, le tasse universitarie)

Il contributo è un tributo speciale che si colloca in una posizione intermedia tra imposte e tasse; al pari delle prime, si sostanzia in un prelievo obbligatorio di denaro, ma, come le tasse servono a finanziare un servizio ben definito. Nello specifico sono le prestazioni dovute a determinati enti per il loro funzionamento o per i loro fini istituzionali.

Ma quanti tributi ogni cittadino deve pagare?

Per rispondere a questa domanda bisogna necessariamente rifarsi al principio di capacità contributiva codificato all'art. 53 della Costituzione che recita: "Tutti sono tenuti a concorrere alle spese pubbliche in ragione della loro capacità contributiva. Il sistema tributario è informato a criteri di progressività".

Ciò significa che tutti i cittadini, anche apolidi e stranieri, che risiedono in Italia hanno il dovere di pagare le imposte, tuttavia, con un limite costituzionalmente previsto ovvero quello della loro possibilità economica.

Nel linguaggio popolare, sempre molto ricco di significato e valore, tutto viene ricondotto al concetto "più si è ricchi, più si paga".

The phrase 'No taxation without representation' was first reported on the front page of a volume of London Magazine in February 1768, and dedicated to a speech on a bill concerning the power that the United Kingdom held over the colonies given by Charles Pratt I, Earl Camden, in the British Parliament.

Tax law, thus briefly defined and historicized, falls within the scope of public law while maintaining its own conceptual autonomy and as mentioned, regulates the main source of public revenue which is precisely taxes, which are divided into three types: taxes, contributions, duties. The duty is the tax par excellence. The prerequisite is an economic fact carried out by the taxable person, without any correlation with the activity of the taxing entity, are due by way of solidarity and are commensurate with the economic dimension of the prerequisite. Taxes, by their characteristic, are aimed at financing general services provided by the State; and are intended to cover the so-called. indivisible expenses.

The tax is a border institution. The prerequisite, in fact, is an act or a public activity or the performance of a public service, concerning a specific subject. More precisely, taxes are used to finance the so-called. divisible expenses, i.e. those intended to finance a specific service (the tax for the disposal of municipal solid waste, university fees).

The contribution is a special tax that is placed in an intermediate position between taxes and fees; Like the former, it takes the form of a compulsory withdrawal of money, but, like taxes, they serve to finance a well-defined service. Specifically, they are the services due to certain entities for their operation or for their institutional purposes.

But how many taxes does each citizen have to pay? To answer this question, it is necessary to refer to the principle of ability to pay codified in art. 53 of the Constitution which states: "Everyone is required to contribute to public expenses according to their ability to pay. The tax system is based on criteria of progressivity".

This means that all citizens, including stateless persons and foreigners, who reside in Italy have the duty to pay taxes, however, with a constitutionally provided limit, namely that of their economic possibility.

In popular language, which is always very rich in meaning and value, everything is brought back to the concept "the richer you are, the more you pay".

---

Info e domande:

**Alessandro Ridolfi**

[alessandro@studioridolfi.fi.it](mailto:alessandro@studioridolfi.fi.it)





# IL COMPORTAMENTO NON VERBALE

## Nonverbal Behaviour

DI GIULIA BIANCHINI, DOTT.SSA IN PSICOLOGIA CLINICA

*Il comportamento non verbale è una componente essenziale della comunicazione umana. Mentre le parole trasmettono informazioni dirette, il linguaggio del corpo, le espressioni facciali, i gesti, il contatto visivo e altri segnali non verbali forniscono contesto e profondità al nostro modo di esprimerci.*

*Comprendere e interpretare correttamente questi segnali può migliorare significativamente le nostre interazioni quotidiane, sia personali che professionali.*

*Nonverbal behavior is an essential component of human communication. While words convey direct information, body language, facial expressions, gestures, eye contact, and other nonverbal cues provide context and depth to the way we express ourselves.*

*Understanding and interpreting properly these signals can significantly improve our daily interactions, both personal and professional.*



La Dr.ssa Giulia Bianchini.



Le espressioni facciali sono uno degli elementi più immediati e riconoscibili del comportamento non verbale. Un sorriso può indicare felicità, accordo o cortesia, mentre una fronte corrugata può segnalare confusione, preoccupazione o disapprovazione.

Anche il contatto visivo gioca un ruolo fondamentale nella comunicazione. Un forte contatto visivo può indicare fiducia ed interesse, mentre un evitamento del contatto visivo è spesso percepito come segno di insicurezza o disonestà. I gesti sono un altro elemento chiave. Le braccia incrociate, per esempio, possono essere un segno di difesa o chiusura.

Ed infine anche la postura di una persona può dire molto sul suo stato d'animo e atteggiamento.

Il comportamento non verbale rappresenta, quindi, una parte importante della comunicazione umana. Alcuni studi suggeriscono che oltre il 90% del significato comunicativo può essere trasmesso attraverso mezzi non verbali. Questo implica che, anche in assenza di parole, possiamo comprendere e trasmettere emozioni, intenzioni e stati d'animo.

Il comportamento non verbale è spesso il mezzo principale attraverso il quale le persone esprimono emozioni. Questo tipo di comunicazione è particolarmente importante nei contesti in cui le parole potrebbero essere inappropriate o insufficienti per esprimere sentimenti complessi.

Nel contesto delle negoziazioni e delle vendite, riconoscere segnali di interesse o disinteresse può guidare le strategie di vendita. Avere una postura aperta e un contatto visivo diretto può aumentare la fiducia dei clienti. Anche nelle relazioni interpersonali, essere consapevoli del linguaggio del corpo può migliorare la comprensione reciproca tra partner, amici e familiari.

Ed infine, nel contesto professionale, durante i colloqui di lavoro, una postura sicura e gesti appropriati possono influenzare positivamente i selezionatori. È di fondamentale importanza considerare che il comportamento non verbale può variare significativamente tra diverse culture. Ad esempio, il contatto visivo in alcune culture occidentali è un segno di attenzione e rispetto, mentre in alcune culture asiatiche può essere percepito come irrispettoso. Anche la gestualità può variare: un gesto comune come il pollice in su può essere interpretato in modi diversi a seconda del contesto culturale. In conclusione, si può dire che il comportamento non verbale è un aspetto indispensabile della comunicazione umana, arricchendo e completando ciò che le parole possono esprimere. Saper leggere e interpretare questi segnali non solo arricchisce la nostra capacità di comunicazione, ma ci aiuta anche a creare relazioni più profonde e significative. In un mondo sempre più interconnesso, la competenza nel decifrare il comportamento non verbale diventa una risorsa inestimabile per il successo personale e professionale.

Facial expressions are one of the most immediate and recognizable elements of nonverbal behaviour. A smile can indicate happiness, agreement, or courtesy, while a furrowed brow can signal confusion, worry, or disapproval.

Eye contact also plays a vital role in communication. Strong eye contact can indicate trust and interest, while eye contact avoidance is often perceived as a sign of insecurity or dishonesty. Gestures are another key element. Crossed arms, for example, can be a sign of defence or closure. And finally, a person's posture can also say a lot about their state of mind and attitude.



Body language, comunicazione implicita

Non-verbal behaviour represents, therefore, an important part of human communication. Some studies suggest that more than 90% of communicative meaning can be conveyed through non-verbal means. This implies that, even in the absence of words, we can understand and convey emotions, intentions and moods.

Nonverbal behaviour is often the primary means through which people express emotions. This type of communication is especially important in contexts where words

may be inappropriate or insufficient to express complex feelings.

In the context of negotiations and sales, recognizing signs of interest or disinterest can guide sales strategies. Having an open posture and direct eye contact can increase customer confidence. Even in interpersonal relationships, being aware of body language can improve mutual understanding between partners, friends, and family.

And finally, in the professional context, during job interviews, a confident posture and appropriate gestures can positively influence recruiters. It is of paramount importance to consider that nonverbal behaviour can vary significantly between different cultures. For example, eye contact in some Western cultures is a sign of attention and respect, while in some Asian cultures, it can be perceived as disrespectful. Gestures can also vary: a common gesture such as the thumbs up can be interpreted in different ways depending on the cultural context.

In conclusion, it can be said that nonverbal behaviour is an indispensable aspect of human communication, enriching and complementing what words can express. Knowing how to read and interpret these signals not only enriches our ability to communicate, but also helps us create deeper and more meaningful relationships. In an increasingly interconnected world, the competence to decipher non-verbal behaviour becomes an invaluable resource for personal and professional success.

Info e domande:

**Dott.ssa Giulia Bianchini**

giuliabianchini01@gmail.com

# CHIANTI D'ESTATE: I 5 MIGLIORI RISTORANTI CON VISTA PANORAMICA

Chianti in Summer: The 5 Best Restaurants with Panoramic Views

DI SEBASTIANO PEDANI



L'estate in Chianti è un'esperienza che risveglia i sensi. Immaginatevi immersi nel cuore della Toscana, circondati da colline ondulate ricoperte di vigneti, con cipressi che punteggiano l'orizzonte e antichi borghi che emergono qua e là, come gemme nascoste. La luce del sole che si riflette sulle foglie delle viti, l'aria carica di profumi floreali e il canto degli uccelli creano un'atmosfera incantata, quasi magica: è in questo contesto che il piacere di mangiare all'aperto diventa un'esperienza indimenticabile, unendo il gusto del buon cibo alla bellezza di un paesaggio senza pari.

Il Chianti è famoso in tutto il mondo per i suoi vini pregiati, ma offre molto di più. È un territorio dove la tradizione culinaria si fonde con l'arte del vivere bene. Le trattorie e i ristoranti locali sono spesso a conduzione familiare, con ricette tramandate di generazione in generazione e un'attenzione particolare agli ingredienti di stagione e di produzione locale. Mangiare nel Chianti significa assaporare la genuinità dei prodotti della terra, cucinati con amore e passione.

Durante l'estate, quando il clima è mite e le giornate si allungano, i ristoranti del Chianti aprono le loro terrazze e giardini, offrendo ai visitatori la possibilità di cenare all'aperto. Non c'è niente di meglio che gustare un piatto di pappardelle al cinghiale o una bistecca alla fiorentina, accompagnati da un bicchiere di Chianti Classico, mentre si ammira un tramonto che colora il cielo di sfumature rosate e dorate.



Summer in Chianti is an experience that awakens the senses. Imagine yourself in the heart of Tuscany, surrounded by rolling hills covered with vineyards, with cypress trees dotting the horizon and ancient villages appearing here and there, like hidden gems. The sunlight reflecting off the vine leaves, the air filled with floral scents, and the song of birds create an enchanting, almost magical atmosphere. In this setting, the pleasure of dining outdoors becomes an unforgettable experience, combining the taste of good food with the beauty of an unparalleled landscape.

Chianti is famous worldwide for its fine wines, but it offers much more. It is a region where culinary tradition blends with the art of good living. Local trattorias and restaurants are often family-run, with recipes handed down through generations and a particular focus on seasonal and locally sourced ingredients. Dining in Chianti means savoring the genuineness of the land's products, cooked with love and passion.

During summer, when the weather is mild and the days are long, Chianti's restaurants open their terraces and gardens, offering visitors the chance to dine al fresco. There is nothing better than enjoying a dish of pappardelle with wild boar or a Florentine steak, accompanied by a glass of Chianti Classico, while admiring a sunset that colors the sky with shades of pink and gold.

L'esperienza di mangiare all'aperto nel Chianti non è solo un piacere per il palato ma coinvolge tutti i sensi. La vista delle colline e dei vigneti, il suono della natura, l'odore delle erbe aromatiche e dei fiori e il gusto dei piatti preparati con ingredienti locali si combinano per creare un momento di pura armonia: è un modo per riconnettersi con la natura e con le tradizioni di un territorio ricco di storia e cultura.

Il Chianti offre una vasta gamma di ristoranti dove è possibile vivere questa esperienza unica. Abbiamo creato per voi una selezione dei cinque migliori ristoranti con vista panoramica, dove ogni pasto diventa un'occasione speciale per godere della bellezza e della bontà del Chianti.

The experience of dining outdoors in Chianti is not only a pleasure for the palate but engages all the senses. The sight of the hills and vineyards, the sound of nature, the smell of aromatic herbs and flowers, and the taste of dishes prepared with fresh, local ingredients combine to create a moment of pure harmony. It is a way to reconnect with nature and the traditions of a region rich in history and culture.

Chianti offers a wide range of restaurants where you can enjoy this unique experience. Here is a selection of the five best restaurants with panoramic views, where every meal becomes a special occasion to enjoy the beauty and goodness of Chianti.



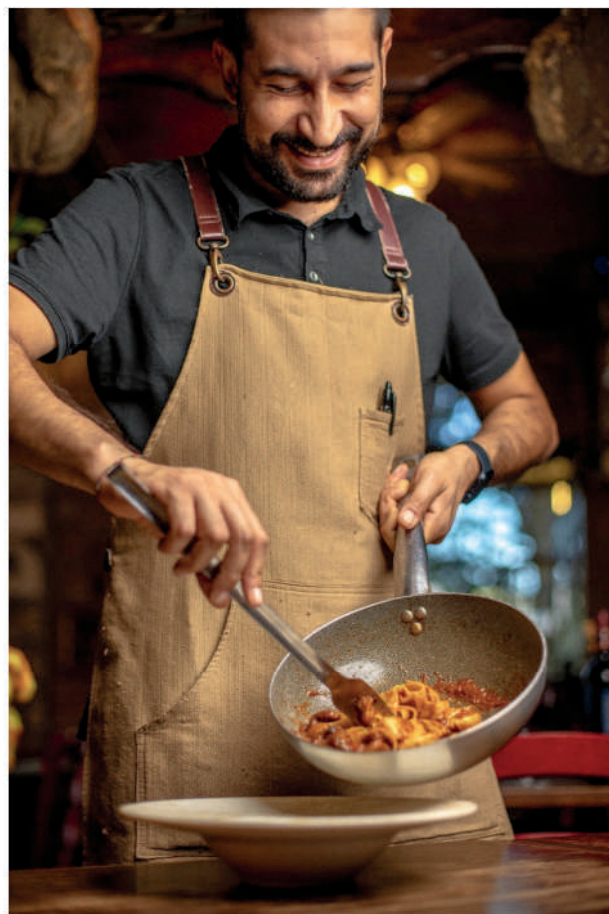
# 1. LA CASTELLANA

Montefioralle - Greve in Chianti (FI)



Nel pittoresco borgo di **Montefioralle**, La Castellana è un gioiello nascosto con una vista spettacolare sulle colline circostanti. Questo ristorante a conduzione familiare offre un ambiente accogliente e una cucina che esalta i sapori autentici del Chianti.

I piatti, preparati con ingredienti freschi e locali, sono accompagnati da una selezione di vini del territorio, rendendo ogni pasto un'esperienza unica e indimenticabile. **Se volete gustare piatti a base di tartufo, questo è il posto giusto!**



In the picturesque village of **Montefioralle**, La Castellana is a hidden gem with a spectacular view of the surrounding hills.

This family-run restaurant offers a cozy atmosphere and a cuisine that enhances the authentic flavors of Chianti.

The dishes, prepared with fresh and local ingredients, are accompanied by a selection of regional wines, making every meal a unique and unforgettable experience. **If you want to enjoy dishes based on truffles, this is the right place!**



# 2. OLTRE IL GIARDINO

Panzano in Chianti (FI)



Situato nel pittoresco paese di **Panzano in Chianti**, Oltre il Giardino offre una vista mozzafiato sulle colline del Chianti. Questo ristorante è noto per la sua atmosfera calda e accogliente, e il suo menu presenta una squisita selezione di piatti tradizionali toscani.

La magnifica terrazza esterna si affaccia sulla famosa **Conca d'Oro**, un anfiteatro naturale dove si producono alcuni dei Chianti Classico più rinomati. In quest'atmosfera pittoresca sarete coccolati da Cristian e dal suo staff. **Non perdetevi la loro Bistecca alla Fiorentina!**



Located in the picturesque village of **Panzano in Chianti**, Oltre il Giardino offers breathtaking views of the Chianti hills. This restaurant is known for its warm and welcoming atmosphere, and its menu features an exquisite selection of traditional Tuscan dishes.

The magnificent outdoor terrace overlooks the famous **Conca d'Oro**, a natural amphitheater where some of the most renowned Chianti Classico are produced. In this picturesque atmosphere you will be pampered by Cristian and his staff. **Don't miss their Florentine Steak!**



# 3. RISTORO DI LAMOLE

Lamole - Greve in Chianti (FI)



Nascosto tra le colline sopra Greve in Chianti, il Ristoro di Lamole è famoso per la sua terrazza panoramica. Qui potrete gustare piatti innovativi e allo stesso tempo "confortevoli" curati dallo Chef Ettore de Benedetto. Una vista unica spazia sui vigneti e gli oliveti sottostanti per regalarvi un'atmosfera è intima e accogliente, perfetta per una cena romantica al tramonto Lamolese o un pranzo in totale relax.

Hidden in the hills above Greve in Chianti, the Ristoro di Lamole is famous for its panoramic terrace. Here you can enjoy innovative and at the same time "comfortable" dishes prepared by Chef Ettore de Benedetto. A unique view extends over the vineyards and olive groves below to give you an intimate and welcoming atmosphere, perfect for a romantic dinner at the Lamolese sunset or a totally relaxing lunch.

# 4. OSTERIA DI PASSIGNANO

Badia a Passignano (FI)



Immersa tra i vigneti dell'Antinori, l'Osteria di Passignano offre una vista impareggiabile sulle colline del Chianti. Il ristorante è situato nel complesso dell'antica abbazia di Badia a Passignano, aggiungendo un tocco storico all'esperienza culinaria. La cucina è raffinata e utilizza ingredienti locali, con una particolare attenzione ai vini prodotti nella cantina adiacente.

Nestled among Antinori's vineyards, Osteria di Passignano offers an unparalleled view of the Chianti hills. The restaurant is located within the ancient Badia a Passignano abbey complex, adding a historical touch to the culinary experience. The cuisine is refined and uses local ingredients, with particular attention to the wines produced in the adjacent winery.

# 5. CANTINETTA DI RIGNANA

Rignano - Greve in Chianti (FI)



Immersa tra i vigneti dell'Antinori, l'Osteria di Passignano offre una vista impareggiabile sulle colline del Chianti. Il ristorante è situato nel complesso dell'antica abbazia di Badia a Passignano, aggiungendo un tocco storico all'esperienza culinaria. La cucina è raffinata e utilizza ingredienti locali, con una particolare attenzione ai vini prodotti nella cantina adiacente.

Nestled among Antinori's vineyards, Osteria di Passignano offers an unparalleled view of the Chianti hills. The restaurant is located within the ancient Badia a Passignano abbey complex, adding a historical touch to the culinary experience. The cuisine is refined and uses local ingredients, with particular attention to the wines produced in the adjacent winery.



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

*Prendi parte alla prossima edizione!*

**AUTUNNO 2024**

Per informazioni:

Gianluca Bianchini - MY VISION SRLS

Via Vittorio Michelassi 8/2, Scandicci (Fi)

Tel. 335 6380025 / [gianluca@bmvision.it](mailto:gianluca@bmvision.it)

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

**ValleyLife**  
FIRENZE

RIVISTA PANEUROPEA



CUCINA AL  
BOLA  
In...  
di...

vera 2024

# lifestyle

RIVISTA TRANSEUROPEA



# CONSORZIO VINO CHIANTI CLASSICO: Un viaggio lungo cento anni

CHIANTI CLASSICO WINE CONSORTIUM:  
A Journey of One Hundred Years

DI ROSINA FRACASSINI



UN SECOLO di  
GALLO NERO

100



**DEGUSTAZIONI**

**BRINDISI**

**RACCONTI**

**DAL 10  
AL 14  
MAGGIO**

*Nella splendida regione del Chianti, tra le dolci colline che si estendono tra Firenze e Siena, sorge una delle terre più iconiche per la produzione vinicola italiana.*

*In the splendid Chianti region, nestled between the rolling hills extending from Florence to Siena, lies one of the most iconic lands for Italian wine production.*



La storia del Consorzio Vino Chianti Classico ha inizio nel lontano 1924, quando un gruppo di lungimiranti viticoltori decise di unire le forze per proteggere e promuovere la qualità dei loro vini: era il 14 maggio di quell'anno quando il Consorzio del Gallo Nero vide la luce con l'obiettivo di difendere il buon nome del Chianti Classico dagli innumerevoli tentativi di imitazione.

Sin dal principio, il simbolo del Gallo Nero ha giocato un ruolo fondamentale nel rappresentare l'autenticità e la qualità del vino Chianti Classico: questo simbolo ha origini leggendarie, risalenti alle lotte tra Firenze e Siena per il controllo del Chianti. Secondo una celebre leggenda infatti, per decidere i confini tra le due città, si stabilì che due cavalieri partissero al canto del gallo dalle rispettive città e si incontrassero nel punto esatto che avrebbe segnato i nuovi confini. Firenze scelse un gallo nero e affamato che cantò molto prima dell'alba, permettendo al cavaliere fiorentino di coprire una maggiore distanza e conquistare più territorio. Oggi, questo simbolo non solo racconta una storia di astuzia e determinazione, ma è anche sinonimo di autenticità e qualità per i vini prodotti in questa zona.

Dal 1924, il Consorzio ha attraversato molte fasi di evoluzione e trasformazione. Negli anni '60 e '70 infatti, la produzione di Chianti Classico ha conosciuto un'espansione significativa ma con questa crescita sono emerse anche sfide notevoli come il problema della sovrapproduzione e la conseguente possibile perdita di qualità: proprio per questo motivo il Consorzio decise di intraprendere una serie di riforme per garantire standard di eccellenza sempre più elevati.

The history of the Consorzio Vino Chianti Classico began in 1924, when a group of forward-thinking winemakers decided to join forces to protect and promote the quality of their wines. It was on May 14th of that year that the Consorzio del Gallo Nero was born, with the goal of defending the good name of Chianti Classico from countless imitation attempts.

From the beginning, the symbol of the Black Rooster has played a fundamental role in representing the authenticity and quality of Chianti Classico wine. This symbol has legendary origins, dating back to the battles between Florence and Siena for control of the Chianti area. According to a famous legend, to determine the boundaries between the two cities, it was agreed that two knights would set out at the crow of a rooster from their respective cities and meet at the exact point that would mark the new boundaries. Florence chose a hungry black rooster that crowed much earlier before dawn, allowing the Florentine knight to cover a greater distance and conquer more territory. Today, this symbol not only tells a story of cunning and determination but also stands as a synonym for authenticity and quality for wines produced in this area.

Since 1924, the Consorzio has gone through many phases of evolution and transformation. In the 1960s and 70s, the production of Chianti Classico saw significant expansion, but with this growth came notable challenges, such as the issue of overproduction and the consequent possible loss of quality. For this reason, the Consorzio decided to undertake a series of reforms to ensure increasingly higher standards of excellence.



Con l'introduzione delle prime norme di produzione rigorose e la selezione accurata delle uve, il Chianti Classico ha iniziato a distinguersi sempre più nel panorama enologico internazionale. La zona di produzione è stata delimitata con precisione e nel 1984 il Chianti Classico ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), un riconoscimento alla qualità e alla tradizione del vino.

Un'importante novità degli ultimi anni è stata l'introduzione delle Unità Geografiche Aggiuntive (UGA), che consentono di specificare ulteriormente la provenienza del Chianti Classico: queste suddivisioni mirano a valorizzare le caratteristiche distintive di ciascun territorio all'interno della denominazione. Le UGA attualmente riconosciute sono San Casciano, Greve, Panzano, Lamole, Montefioralle, San Donato in Poggio, Castellina, Radda, Gaiole, Castelnuovo Berardenga e Vagliagli.

Ogni UGA presenta peculiarità uniche in termini di microclima, suolo e altitudine, che si riflettono nei profili aromatici e gustativi dei vini prodotti e questo permette ai consumatori di scoprire e apprezzare la ricchezza e la diversità del Chianti Classico in modo ancora più dettagliato.



With the introduction of the first rigorous production standards and the careful selection of grapes, Chianti Classico began to stand out more and more in the international wine scene. The production area was precisely delineated, and in 1984, Chianti Classico received the Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), a recognition of the wine's quality and tradition.

A significant innovation in recent years has been the introduction of the Additional Geographical Units (UGAs), which allow further specification of the provenance of Chianti Classico. These subdivisions aim to highlight the distinctive characteristics of each territory within the denomination. The currently recognized UGAs are San Casciano, Greve, Panzano, Lamole, Montefioralle, San Donato in Poggio, Castellina, Radda, Gaiole, Castelnuovo Berardenga, and Vagliagli. Each UGA presents unique peculiarities in terms of microclimate, soil, and altitude, which are reflected in the aromatic and taste profiles of the wines produced. This allows consumers to discover and appreciate the richness and diversity of Chianti Classico in even more detail.

Today, the Consorzio Vino Chianti Classico represents over 600 producers, with a vineyard area of about 7,200 hectares. Chianti Classico wines are appreciated worldwide for their unique character, the result of an extraordinary terroir and a centuries-old tradition.

Every bottle bearing the Black Rooster symbol is a guarantee of quality and passion.

In 2024, the Consorzio Vino Chianti Classico celebrates a historic milestone: its centenary.

To celebrate these one hundred years of wine excellence, numerous events and special initiatives are planned: the celebrations include exclusive tastings, historical exhibitions, conferences, and meetings with producers, offering a unique opportunity to immerse oneself in the world of Chianti Classico.

The journey of the Consorzio Vino Chianti Classico, from 1924 to today, is a story of commitment, innovation, and love for the land. Celebrating the centenary means not only looking back with pride but also planning an even brighter future for Chianti Classico wine, continuing to write its history in every bottle.



Oggi, il Consorzio Vino Chianti Classico rappresenta oltre 600 produttori, con una superficie vitata di circa 7.200 ettari. I vini Chianti Classico sono apprezzati in tutto il mondo per il loro carattere unico, frutto di un terroir straordinario e di una tradizione secolare.

Ogni bottiglia che riporta il simbolo del Gallo Nero è una garanzia di qualità e passione.

Nel 2024, il Consorzio Vino Chianti Classico celebra un traguardo storico: il suo centenario.

Per festeggiare questi cento anni di eccellenza vinicola, sono in programma numerosi eventi e iniziative speciali: le celebrazioni includono degustazioni esclusive, mostre storiche, conferenze e incontri con i produttori, offrendo un'occasione unica per immergersi nel mondo del Chianti Classico.

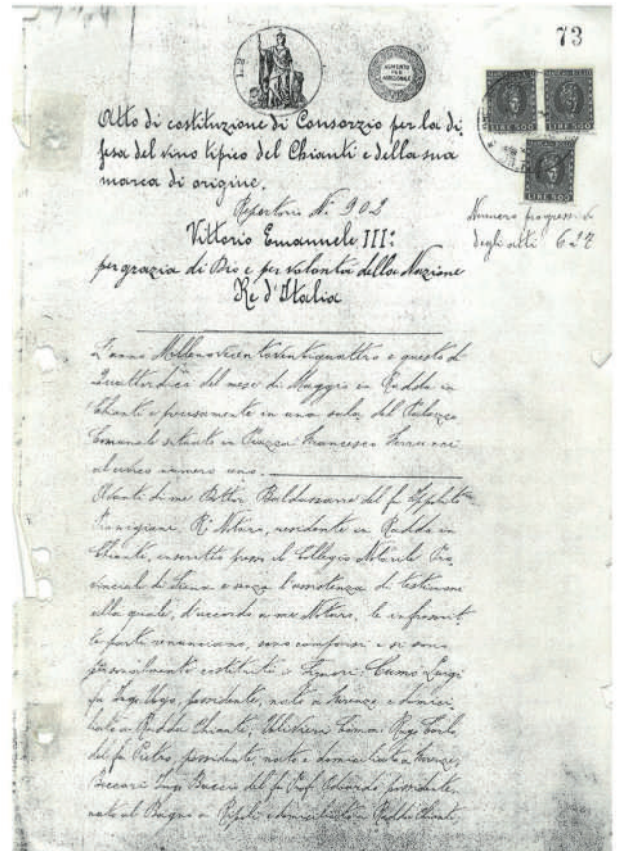
Il viaggio del Consorzio Vino Chianti Classico, dal 1924 ad oggi, è una storia di impegno, innovazione e amore per la terra. Festeggiare il centenario significa non solo guardare al passato con orgoglio ma anche progettare un futuro ancora più luminoso per il vino Chianti Classico, continuando a scrivere la sua storia in ogni bottiglia.

I festeggiamenti del centenario non saranno solo un tributo al passato, ma rappresenteranno anche una piattaforma per lanciare nuove iniziative e progetti che porteranno il Chianti Classico verso nuove vette di eccellenza.

E tu, sei pronto a brindare a questi cento anni di eccellenza? Salute!

The centenary celebrations will not only be a tribute to the past but also a platform to launch new initiatives and projects that will take Chianti Classico to new heights of excellence.

And you, are you ready to toast to these hundred years of excellence? Cheers!



## Cartina delle U.G.A. Unità geografiche Aggiuntive del Territorio del Chianti Classico



### Curiosità

#### LE UNITA' GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE (UGA) NEL CHIANTI CLASSICO

Le Unità Geografiche Aggiuntive (UGA) sono nate nel 2021 e sono un'importante innovazione nel panorama vinicolo del Chianti Classico. Introdotte per valorizzare ulteriormente la diversità e le specificità territoriali all'interno della denominazione Chianti Classico, le UGA rappresentano una suddivisione geografica ufficiale che mira a evidenziare le peculiarità di specifiche aree del territorio del Chianti Classico, tratto cronometrato: quello di Gaiole.

### Curiosities

#### THE ADDITIONAL GEOGRAPHICAL UNITS (UGAs) IN CHIANTI CLASSICO

The Additional Geographical Units (UGAs) were born in 2021 and represent an important innovation in the Chianti Classico wine landscape. Introduced to further enhance the diversity and specific territorial characteristics within the Chianti Classico denomination, the UGAs represent an official geographical subdivision aimed at highlighting the peculiarities of specific areas within the Chianti Classico territory.



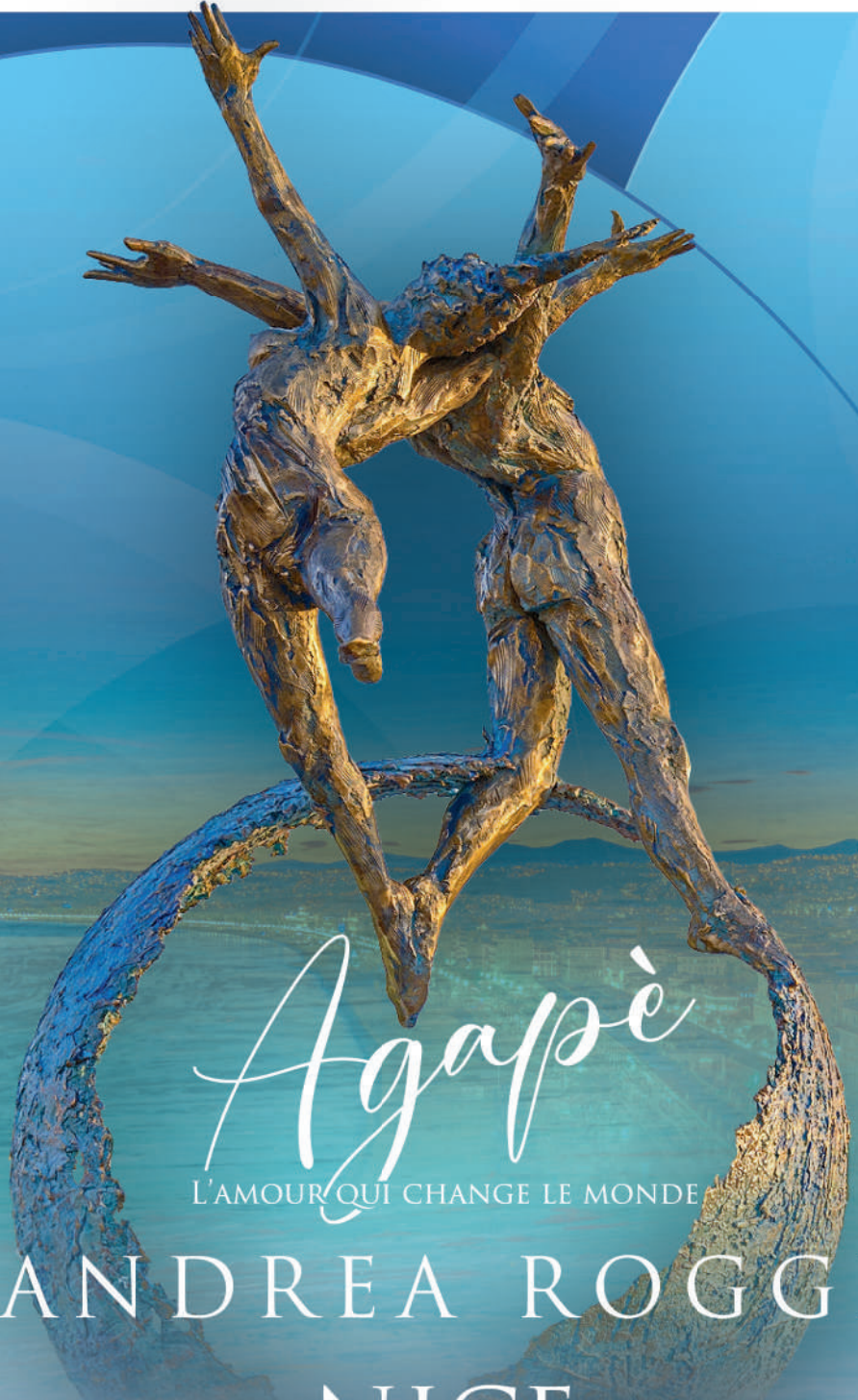
Consorzio Vino Chianti Classico

Via Sangallo, 41 – Loc. Sambuca

50028 Barberino Tavarnelle (FI)

Tel: 055 82285





Agapè  
L'AMOUR QUI CHANGE LE MONDE  
ANDREA ROGGI  
NICE  
CÔTE D'AZUR

15 JUILLET • 15 DÉCEMBRE  
2024



VILLE DE NICE

**ROGGI**  
*the circle of life*

PARCO  
DELLA  
CREATIVITA'  
CULTURAL ASSOCIATION

**MOMENTUM**  
ART GALLERY  
[www.momentumartgallery.com](http://www.momentumartgallery.com)



@Andrea\_Roggi\_Official  
#andrearoggi  
[www.andrearoggi.com](http://www.andrearoggi.com)