



ValleyLife

MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, iscr. Trib. di Perugia, del 17/07/2007 n.23/2007, iscrizione R.O.C. 18175 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica - DIGIFLO PUBBLICITA' - Prestampa e stampa - OPLAPRINT



PIZZERIA IL GRANO ANTICO pag. 10 / 17

TUTTI I GIOVEDÌ
DALLE 19:30 ALLE 1:00



TORNA IL
karaoke
del rivasud

Cena a buffet + drink a 25€
Prenota al 347 011198

rivasud
ristorante & enoteca



In copertina: Pizzeria Il Grano Antico
Credits: Digiflo
Foto a cura di: Digiflo

**NONA EDIZIONE
AUTUNNO-INVERNO
2024**

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

DIRETTORI EDITORIALI:
Francesco Lucherini
Filippo Gurioli

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
Digiflo Pubblicità

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

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

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

*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 19 Novembre tra brain-storming e shooting natalizi.

ValleyLife

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

CONTATTO PER ABBONAMENTO :
329 9621165

6 Al di là dell'ovvio
Beyond the Obvious

8 Natale e i sogni di un bambino: la magia di credere nell'impossibile
Christmas and a child's dreams: the magic of believing in the impossible



10 Pizzeria il Grano Antico: tradizione, innovazione, gusto
Pizzeria il Grano Antico: tradition, innovation, taste

18 Vanessa Viaggi dalla toscana al mondo il viaggio raccontato da noi
Vanessa Viaggi from tuscan to the world the journey told by us

22 L'Officina della Moda: un successo strepitoso che illumina il Mugello
Officina della Moda: a resounding success that illuminates Mugello



28 Centro Infissi Firenze
Centro Infissi Firenze

30 La Commerciale Lorini srl
La Commerciale Lorini srl

34 Pasticceria Girdali
Pasticceria Girdali

40 Compagnia degli Artisti
Compagnia degli Artisti

42 Cantine Zanieri
Cantine Zanieri



50 Bar'n'Boh
Bar'n'Boh

52 Il Palagiaccio
Il Palagiaccio

54 Arriva il Natale al Forno Conti
Arriva il Natale al Forno Conti

58 3 giorni in Mugello - Tra arte e natura
3 days IN MUGELLO - Between art and nature

64 Pasticceria Valecchi
Pasticceria Valecchi

74 La Chiesa di San Giovanni Maggiore
La Chiesa di San Giovanni Maggiore

86 Il Carnevale Mugellano
The Mugello Carnival

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

SEGUICI SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:

Valley Life - Mugello e Valdisieve

valleylife_mugello_valdisieve

PROSSIMA EDIZIONE
PRIMAVERA 2025

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

*PARTECIPA ANCHE TU
ALLA PROSSIMA EDIZIONE.*

PRIMAVERA 2025



ValleyLife
MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA

INFORMAZIONE SPAZI E ABBONAMENTI

REDAZIONE, PUBBLICITÀ


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


RITIRA UNA COPIA GRATUITA

Orari Sede DIGIFLO:

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

RIMANI AGGIORNATO SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:

 Valley Life - Mugello e Valdisieve

 valleylife_mugello_valdisieve



AL DI LA' DELL'OVVIO

BEYOND THE OBVIOUS

DI SIMONE BANDINI

"Per carità, l'applauso è un'infamia. Ormai il pubblico a teatro applaude soltanto per pietà, nella giusta convinzione che, con un po' di prove, quelli in platea farebbero meglio di quelli in scena".
(Carmelo Bene)

"For heaven's sake, applause is a disgrace. By now the audience in the theatre applauds only out of pity, in the right belief that, with a little rehearsal, those in the stalls would do better than those on stage".
(Carmelo Bene)

Non si tratta ahimè di fame per la cultura, voglia di Se c'è una distinzione che va assolutamente fatta – ma la scelta richiede una precedente comprensione, forse addirittura una conversione – questa è la frattura tra vita e teatro, tra essenza ontologica (chi siamo realmente) e recitazione contingente (la vita di tutti i giorni), spesso così vilmente funzionale. Se le parentesi non vi piacciono la prossima volta vi metto i sottotitoli o vi faccio degli esempi. Ma siamo davvero delle bestie materialiste – concentrato cogente di pulsioni e bisogni in cerca di espletamento?

If there is a distinction that absolutely must be made – but the choice requires a previous understanding, perhaps even a conversion – it is the fracture between life and theatre, between ontological essence (who we really are) and contingent acting (everyday life), often so revoltingly functional. If you don't like brackets next time I'll put subtitles or give you examples. But are we really materialistic beasts – a cogent concentration of impulses and needs in search of fulfilment? Is it really 'profit' that moves our thinking like our joints?



Davvero è l'utile a muovere il nostro pensiero come le nostre articolazioni?

Senza scomodare la lampada di Diogene Laerzio che cercava l'uomo, allegoricamente, fuori di sé, occorre interrogarsi sull'uomo che 'dentro' dimora.

Facciamo dunque una piccola indagine fenomenologica limitata alla sfera della comunicazione. Solo apparentemente marginale, al contrario assolutamente centrale poiché il linguaggio con le sue modalità – quale manifestazione tangibile del pensiero, espressione dell'esserci e dell'esistere – è il veicolo che rende la vita stessa possibile in quanto rappresentazione. Sì, ma rappresentazione di cosa?

È proprio questo il punto.

Il linguaggio manifesta, più o meno consciamente, la nostra radice esistenziale. Chi siamo. E più le nostre parole sono conformi, automatiche e guidate dal sentire comune, più siamo 'difettosi' e mal riusciti come esseri senzienti, mancando di unicità e identità. In una parola ottocentesca, siamo 'borghesi'.

Insomma, c'è qualcosa che nel linguaggio ci rende originali? Che esprime e individua la nostra soggettività, la circo-scrive e la manifesta?

Mi viene da ridere.

Avete presente quelli che vi raccontano che 'hanno fatto di una passione una professione', oppure quelli che 'il mio sogno è diventato realtà'? Quanti larghi sorrisi biancastri e infiniti, quanta elezione mediante la grazia (mondana, puramente materiale) nell'annunciare una 'condizione felice' a miliardi di monadi virtuali.

E quelli che si collocano tra innovazione e tradizione? Che ne pensate? Ma che vuol dire?

Avere presente gli influencers? L'empireo dell'omologazione. E i followers? Delle pecore senza vello. Via, fatela questa professione di non conformità. Sforzatevi. Siamo da sempre, in queste pagine, contro l'autocelazione e il pensiero autoreferenziale. Ma non siamo fintamente radicali, tutt'altro, ma questo lo sapete già.

Sosteniamo invece l'affermazione personale, narrata in modo autentico. Amiamo le persone vere – che hanno una consistenza – e per questo sono in grado di comunicare. Poiché prima hanno imparato ad essere.

Il linguaggio è appunto la 'fotografia dell'essere' e noi abbiamo fatto 'professione di non conformità'.

Se non altro per questioni stilistiche.

Without bothering with Diogenes Laertius' lamp that allegorically sought man outside of himself, it is necessary to question the man who dwells 'inside'.

So, let's make a small phenomenological investigation limited to the sphere of communication. Only apparently marginal, on the contrary absolutely central since language with its modalities – as a tangible manifestation of thought, expression of being and existing – is the vehicle that makes life itself possible as representation. Yes, but representation of what?

This is precisely the point.

Language manifests, more or less consciously, our existential root. It is 'about us'. And the more our words are conformist, automatic and guided by common feeling, the more we are 'defective' and unsuccessful as sentient beings, lacking uniqueness and identity. In a nineteenth-century word, we are 'bourgeois'.

In short, is there something in language that makes us original? That expresses and identifies our subjectivity, circumscribes it and manifests it?

It makes me laugh.

Do you know those who tell you that 'they have made a profession out of a passion', or those who 'my dream has come true'? How many wide whitish and infinite smiles, how much election through grace (mundane, purely material) in announcing a 'happy condition' to billions of virtual monads.

And those that stand between innovation and tradition? What do you think? But what does it mean?

Have influencers in mind? The empyrean of homologation. And the followers? Sheep without fleece.

Come on, make this profession of non-conformity. Strive. In these pages, we have always been against self-celebration and self-referential thought. But we are not fake radical, far from it, but you already know that.

Instead, we support personal affirmation, narrated in an authentic way. We love real people – who have consistency – and because of this, they are able to communicate. Because first they learned to be.

Language is the photograph of being and we have made a 'profession of non-conformity'.

If only for stylistic reasons.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening
"In the modern world", Fontaines D.C.



NATALE E I SOGNI DI UN BAMBINO: LA MAGIA DI CREDERE NELL'IMPOSSIBILE

CHRISTMAS AND A CHILD'S DREAMS: THE MAGIC OF BELIEVING IN THE IMPOSSIBLE

DI FILIPPO GURIOLI

C'è qualcosa di unico nei sogni di un bambino a Natale: un intreccio perfetto tra immaginazione e speranza, tra desiderio e fiducia.

È un mondo in cui tutto sembra possibile, in cui una lettera lasciata sul davanzale può raggiungere un uomo in grado di attraversare il cielo con una slitta magica, e in cui ogni luce dell'albero sembra brillare di promesse.

Ma cosa rende i sogni di Natale così speciali? Non è solo la possibilità di ricevere il dono tanto desiderato. È il sentimento che li accompagna: la certezza che qualcuno là fuori stia ascoltando, che ci sia un'attenzione dedicata esclusivamente a loro, in un mondo che spesso sembra troppo grande e distratto per notare i piccoli cuori.

Questa magia non riguarda solo i bambini. È qualcosa che contagia gli adulti, spingendoli a fare di tutto per mantenere intatta quella luce

There is something unique about a child's Christmas dreams: a perfect interweaving between imagination and hope, between desire and trust.

It's a world where everything seems possible, where a letter left on the window sill can reach a man able to cross the sky with a magic sleigh, and where every light of the tree seems to shine with promises.

But what makes Christmas dreams so special? It's not just the chance to get the gift you want. It is the feeling that accompanies them: the certainty that someone out there is listening, that there is an attention dedicated exclusively to them, in a world that often seems too big and distracted to notice the small hearts.

This magic is not just about children. It's something that infects adults, pushing them to do everything they can to keep the light in their



nei loro occhi. Natale diventa il momento in cui, anche solo per un istante, ci ricordiamo come sia credere senza riserve, amare senza condizioni e vivere con meraviglia.

I sogni dei bambini non si limitano ai regali sotto l'albero. Spesso, nascondono desideri più profondi: trascorrere del tempo con chi amano, sentire calore e sicurezza, ridere con spensieratezza. Ed è proprio questa semplicità che ci insegna cosa significhi davvero lo spirito natalizio.

Forse, il regalo più grande che possiamo fare ai nostri figli è aiutarli a coltivare questi sogni, mostrando loro che la magia non si trova solo nelle cose, ma nei gesti, nei sorrisi e nei momenti condivisi. Perché, alla fine, il Natale non è solo un giorno: è uno stato d'animo, un modo di guardare il mondo con occhi pieni di speranza.

Proposte immagini per l'articolo:

1. Una bambina che scrive la lettera a Babbo Natale, seduta accanto a un albero di Natale decorato, con il viso illuminato dalla luce delle candele.
2. Una famiglia riunita attorno all'albero, con i bambini che scartano i regali, circondati da un'atmosfera calda e festosa.
3. Un cielo stellato sopra un paesaggio innevato, con una slitta immaginaria che lascia una scia luminosa, a simboleggiare la magia dei sogni natalizi.

eyes. Christmas becomes the moment when, even for a moment, we remember what it is like to believe without reservation, love without conditions and live with wonder.

Children's dreams are not limited to gifts under the tree. Often, they hide deeper desires: spending time with the ones they love, feeling warmth and security, laughing carefree. And it is this simplicity that teaches us what the Christmas spirit really means.

Perhaps the greatest gift we can give our children is to help them cultivate these dreams, showing them that magic is not only in things but in gestures, smiles and shared moments. Because, in the end, Christmas is not just a day: it is a state of mind, a way to look at the world with eyes full of hope.

Image proposals for the article:

1. A little girl writing a letter to Santa Claus, sitting next to a decorated Christmas tree, her face lit by candlelight.
2. A family gathered around the tree, with children unpacking gifts, surrounded by a warm and festive atmosphere.
3. A starry sky over a snowy landscape, with an imaginary sleigh leaving a luminous trail, symbolizing the magic of Christmas dreams.



PIZZERIA IL GRANO ANTICO: TRADIZIONE, INNOVAZIONE, GUSTO

PIZZERIA IL GRANO ANTICO:TRADITION, INNOVATION, TASTE

A CURA DELLA REDAZIONE

Acqua, farina e lievito. Tre ingredienti essenziali che custodiscono storia, cultura e tradizione. Per Jonathan Viscillo, pizzaiolo e fondatore de Il Grano Antico, sono gli elementi di una vita dedicata a perfezionare l'arte della pizza.

Water, flour and yeast. Three essential ingredients that hold history, culture and tradition. For Jonathan Viscillo, pizza maker and founder of Il Grano Antico, they are the elements of a life dedicated to perfecting the art of pizza.



“Fare il fornaio è stato il mio primo lavoro, avevo appena 14 anni,” racconta Jonathan, ricordando le prime esperienze in cucina. “I miei genitori non erano del settore, ma mi hanno insegnato a rispettare la qualità delle materie prime.” Da allora, la pizza è diventata per lui una passione e una missione: portare nel mondo il sapore autentico del grano antico del Mugello, combinando tradizione e innovazione.

‘Being a baker was my first job, I was just 14 years old,’ says Jonathan, recalling his first experiences in the kitchen. ‘My parents were not in the industry, but they taught me to respect the quality of raw materials.’ Since then, pizza has become both a passion and a mission for him: to bring the authentic flavour of Mugello’s ancient wheat to the world, combining tradition and innovation.





L'arte della pizza e la riscoperta del grano antico.

Nato e cresciuto nelle campagne toscane, Jonathan ha respirato fin da piccolo il profumo della cucina genuina e appreso i segreti delle ricette tradizionali. Ha affinato la sua abilità con anni di studio e pratica, unendo il rispetto per la tradizione alla ricerca di sapori nuovi. La sua pizzeria, Il Grano Antico, è stata aperta nel cuore di San Piero a Sieve, dove Jonathan impasta e cuoce pizze che celebrano la cultura locale: il grano antico del Mugello, che dà nome al locale, è un grano prezioso e leggero, con meno glutine rispetto alle farine comuni e quindi più digeribile.

Esperienza unica e autentica nel cuore del Mugello

L'impasto speciale di Jonathan, croccante e friabile, è arricchito da materie prime scelte con estrema cura: l'olio extravergine dell'azienda Il Trebbio, l'acqua del territorio e ingredienti di eccellenza come i pomodori e i formaggi locali. Tra i sapori esclusivi proposti da Il Grano Antico, spiccano pizze creative che omaggiano il territorio. La sua "pizza iper fiorentina" presentata al Campionato del Mondo di Parma è un vero capolavoro di gusto toscano: una base fragrante sormontata da lampredotto, cipollina sfumata al Sangiovese, salsa verde, porcini e crema al peperone arrostito, un mix di sapori intensi che riprendono il classico panino fiorentino.

The art of pizza and the rediscovery of ancient wheat.

Born and raised in the Tuscan countryside, Jonathan breathed in the scent of genuine cuisine and learned the secrets of traditional recipes from an early age. He honed his skills through years of study and practice, combining respect for tradition with the search for new flavours. His pizzeria, Il Grano Antico, was opened in the heart of San Piero a Sieve, where Jonathan kneads and bakes pizzas that celebrate the local culture: the ancient Mugello wheat, which gives its name to the restaurant, is a precious and light wheat, with less gluten than common flours and therefore more digestible.

A unique and authentic experience in the heart of Mugello

Jonathan's special dough, crispy and crumbly, is enriched by carefully chosen raw materials: extra virgin olive oil from the Il Trebbio farm, local water and excellent ingredients such as tomatoes and local cheeses. Among the exclusive flavours offered by Il Grano Antico are creative pizzas that pay homage to the territory. His 'hyper Florentine pizza' presented at the World Championships in Parma is a true masterpiece of Tuscan taste: a fragrant base topped with lampredotto, Sangiovese-flavoured onions, green sauce, porcini mushrooms and roasted pepper cream, a mix of intense flavours that echo the classic Florentine sandwich.





Le pizze di Jonathan: tra premi e riconoscimenti

Il talento di Viscillo non è passato inosservato: ha ottenuto importanti riconoscimenti, tra cui il primo posto al Campionato Toscano della Pizza e, nel 2021, il titolo di campione nazionale. Alla competizione mondiale ha raggiunto il ventiquattresimo posto su 840 pizzaioli provenienti da 42 Paesi. “Molti concorrenti avevano attrezzature straordinarie,” ricorda Jonathan, “ma io mi sono presentato con il mio impasto, la mia spatola e tutta la mia passione.”

Un tributo ai sapori del Mugello

“Ogni pizza che esce dal nostro forno è un inno alla cucina del Mugello: dai funghi porcini alle patate di Pietramala, dalla burrata al tartufo bianco. Non mancano le pizze classiche come margherita e marinara, realizzate però con ingredienti di prima qualità che le rendono uniche.” spiega Jonathan.

Per chi vuole un’esperienza completa, la pizzeria propone un percorso degustazione delle sue pizze più premiate, un viaggio gastronomico tra tradizione e creatività.

Una nuova icona della cucina italiana

Oggi, Jonathan Viscillo è molto più di un pizzaiolo: è un'icona culinaria, ambasciatore del Mugello e fonte d'ispirazione per giovani chef. La sua storia, fatta di umiltà e passione, ci ricorda la bellezza della tradizione e il coraggio di innovare, mantenendo però sempre il cuore della propria arte. Con ogni pizza che sforna, Jonathan non racconta solo una storia di ingredienti e sapori, ma un percorso di vita che celebra l'autenticità, il gusto e il valore della tradizione.

Jonathan's pizzas: between prizes and awards

Viscillo's talent has not gone unnoticed: he has won important awards, including first place at the Tuscan Pizza Championship and, in 2021, the title of national champion. At the world competition, he came 24th out of 840 pizza makers from 42 countries. ‘Many competitors had extraordinary equipment,’ Jonathan recalls, ‘but I showed up with my dough, my spatula and all my passion.’

A tribute to the flavours of Mugello

‘Every pizza that comes out of our oven is a hymn to Mugello cuisine: from porcini mushrooms to Pietramala potatoes, from burrata cheese to white truffles. There is no shortage of classic pizzas such as margherita and marinara, but made with top quality ingredients that make them unique,’ explains Jonathan. For those who want a complete experience, the pizzeria offers a tasting path of its most award-winning pizzas, a gastronomic journey between tradition and creativity.

A new icon of Italian cuisine

Today Jonathan Viscillo is much more than a pizza chef: he is a culinary icon, an ambassador of Mugello and a source of inspiration for young chefs. His story, made up of humility and passion, reminds us of the beauty of tradition and the courage to innovate, while always maintaining the heart of his art. With every pizza he bakes, Jonathan not only tells a story of ingredients and flavours, but a life path that celebrates authenticity, taste and the value of tradition.



il Grano antico

**I SEGRETI PER
UN IMPASTO PERFETTO**
SECRETS FOR A PERFECT DOUGH

700 gr di farina di grano Antico
(preferibilmente fra Grano Verna San Pastore o Perciasacchi)

300 gr di farina 0

550 ml di acqua fredda

60 ml di olio di girasole

8 gr di lievito di birra o 200 gr di lievito madre

15 gr di sale

1 cucchiaino di miele d'acacia

700 g old wheat flour

(preferably Verna San Pastore or Perciasacchi)

300 g 0 flour

550 ml cold water

60 ml sunflower oil

8 g brewer's yeast or 200 g sourdough starter

15 g salt

1 teaspoon acacia honey



CONTATTI CONTACTS

Il Grano Antico

Orari: aperto tutti i giorni a cena tranne il mercoledì

Hours: Open every day for dinner except Wednesdays

Piazza Colonna 21, Scarperia, Italy

055 848112

SEGUICI FOLLOW US



pizzeria_ilgranoantico

VANESSA VIAGGI DALLA TOSCANA AL MONDO IL VIAGGIO RACCONTATO DA NOI

VANESSA VIAGGI FROM TUSCANY TO THE WORLD THE JOURNEY TOLD BY US

A CURA DELLA REDAZIONE

Intervista con Alessandro e Giulio, i protagonisti di Vanessa Viaggi e Vanessa Paddock

Interview with Alessandro and Giulio, the protagonists of Vanessa Viaggi and Vanessa Paddock

Alessandro, com'è nata Vanessa Viaggi?

Vanessa Viaggi nasce dall'unione di un sogno e di un'opportunità inattesa. Ho sempre desiderato possedere un'agenzia di viaggi, è un'ambizione

Alessandro, how did Vanessa Viaggi come about?

Vanessa Viaggi was born from the union of a dream and an unexpected opportunity. I had always wanted to



che porto con me da quando ho mosso i primi passi nel settore. Poi, una coincidenza fortunata: ho avuto la possibilità di acquisire un'agenzia già esistente e, da quel momento, il progetto ha preso vita. Non era un'idea nata da zero, ma mi ha subito conquistato, permettendomi di realizzare il sogno.

I've always wanted to own a travel agency, it's an ambition that I've carried with me since I took my first steps in the industry. Then, a lucky coincidence: I had the opportunity to acquire an already existing agency and, from that moment on, the project came to life. It was not an idea born from scratch, but it immediately won me over, allowing me to realise the dream.

Chi è Vanessa?

Vanessa non è una persona, ma un simbolo. Abbiamo scelto questo nome ispirandoci alla farfalla Vanessa, un insetto colorato, vivace, che evoca leggerezza e libertà. Nel nostro logo, una farfalla si posa delicatamente su un globo terrestre, a simboleggiare che viaggiare è una cosa naturale e semplice. Il nome vuole trasmettere l'idea che il viaggio è come il volo di

Who is Vanessa?

Vanessa is not a person, but a symbol. We chose this name inspired by the Vanessa butterfly, a colourful, lively insect that evokes lightness and freedom. In our logo, a butterfly rests delicately on a globe, symbolising that travelling is natural and simple. The name is meant to convey the idea that travel is like the flight of a butterfly, light and full of

una farfalla, leggero e pieno di bellezza. Questo è lo spirito che guida tutto quello che facciamo.

Da dove nasce il tuo interesse per i viaggi?

È stato un incontro casuale. Ho iniziato a lavorare in un'agenzia a 19 anni, come contabile, mi ha subito affascinato questo mondo fatto di culture, storie e paesi diversi. All'epoca i viaggi erano riservati a pochi e non c'erano le informazioni di oggi, quindi anche noi viaggiavamo in un certo senso "a parole", ascoltando i racconti dei clienti. Il mio primo viaggio, in Romania, è stato un momento di svolta: mi ha aperto gli occhi su cosa volessi fare nella vita. Dopo aver lavorato a lungo per altri, nel 2007 ho deciso di lanciarmi come imprenditore, aprendo una mia agenzia insieme a Barbara, che era la mia compagna all'epoca. Vanessa Viaggi è cresciuta con l'acquisizione di altre agenzie, tra cui la storica sede del Touring Club a Firenze. Oggi offriamo in nostri servizi a clienti provenienti da vari settori: artisti, medici, aziende vinicole internazionali, professionisti mondiali dello sport, ci occupiamo persino del trasporto di organi, abbiamo contribuito a salvare oltre 10.000 vite!

Come si è evoluta Vanessa Viaggi negli ultimi anni?

Negli ultimi anni, ci siamo trasformati da agenzia di viaggi tradizionale ad azienda di consulenza del viaggio, sia di piacere che d'affari. Oggi offriamo assistenza 24 ore su 24 per i nostri clienti, soprattutto quelli aziendali, e abbiamo un team di 27 persone tra consulenti di viaggio, operatori di biglietteria, amministrativi e operatori di marketing. Abbiamo cercato di differenziare i nostri servizi offrendo prodotti esclusivi come il noleggio di barche e yacht privati, la locazione di Ville e, come fiore all'occhiello abbiamo lanciato un prodotto super esclusivo denominato

beauty. This is the spirit that guides everything we do.

Where did your interest in travel come from?

It was a chance encounter. I started working in an agency when I was 19, as an accountant, but I was immediately I was immediately fascinated by this world of different cultures, stories and countries. At the time, travel was reserved for the few and there wasn't the information we have today, so we also travelled somewhat 'by word of mouth', listening to clients' stories. My first trip, to Romania, was a turning point: it opened my eyes to what I wanted to do in life. After working for a long for a long time for others, in 2007 I decided to launch myself as an entrepreneur, opening my own agency together with Barbara, who was my partner at the time. Vanessa Viaggi has grown with the acquisition of other agencies, including the historic Touring Club office in Florence. Today we offer in our services to clients from a variety of sectors: artists, doctors, international global sports professionals, we even take care of organ transportation, we have helped save over 10,000 lives!

How has Vanessa Viaggi evolved in recent years?

In recent years, we have transformed ourselves from a traditional travel agency to a consultancy company of both leisure and business travel. Today, we offer 24-hour assistance for our clients, especially corporate ones, and we have a team of 27 people including travel consultants, ticketing operators, administrative staff and marketing operators. We have tried to differentiate our services by offering exclusive products such as private boat and yacht rentals, villa rentals, and as a highlight we have launched a super exclusive product called 'Vanessa Paddock', an





'Vanessa Paddock', un'attività che ci colloca all'interno del mondo della MotoGP. Abbiamo costruito un'identità forte e siamo diventati un punto di riferimento per i viaggi, sia business che leisure, per il nostro territorio ed anche a livello internazionale.

Giulio, puoi parlarci di Vanessa Paddock e del suo legame con la MotoGP?

Vanessa Paddock è il nostro progetto dedicato alla MotoGP, nato nel 2016 grazie al mio rapporto personale già consolidato con Honda. Dopo aver iniziato a collaborare con Vanessa Viaggi, ho proposto di integrare questa idea di esperienza sportiva esclusiva all'interno dell'agenzia, ed è così che Vanessa Paddock è diventata la nostra 'figlia' nel settore motorsport. Oggi, dopo otto stagioni, offriamo pacchetti di lusso che chiamiamo "Motogp Team Experience", un'opportunità esclusiva per i nostri clienti di vivere il weekend di gara a stretto contatto con il team. Diamo loro la possibilità di accedere ai box e di condividere pranzi e cene, nei vari hospitality, con meccanici, piloti e tanti personaggi illustri.

In cosa consistono questi pacchetti e perché sono così esclusivi?

L'esclusività è la parola chiave. Accompagniamo i clienti nel paddock e nelle aree riservate dei team. Spazi dove solo poche persone possono entrare. Questi pacchetti si differenziano dalle normali esperienze: offriamo un contatto diretto e privilegiato con gli addetti ai lavori, l'accesso al box è consentito a un massimo di 15-20 per evento. Questo rende l'esperienza unica, ma anche vulnerabile a truffe; per questo, ci teniamo a informare i clienti che solo poche agenzie,



activity that places us within the MotoGP world. We have built a strong identity and have become a reference point for travel, both business and leisure, for our territory and also internationally.

Giulio, can you tell us about Vanessa Paddock and her connection with MotoGP?

Vanessa Paddock is our project dedicated to MotoGP, born in 2016 thanks to my relationship already established personal relationship with Honda. After starting to collaborate with Vanessa Viaggi, I proposed to integrate this idea of an exclusive sporting experience within the agency, and that is how Vanessa Paddock became our 'daughter' in motorsport. Today, after eight seasons, we offer luxury packages that we call 'Motogp Team Experience', an exclusive opportunity for our clients to experience the race weekend in close contact with the team. We give them access to the pits and the chance to share lunches and dinners, in the various hospitality areas, with mechanics, riders and many famous people.

What do these packages consist of and why are they so exclusive?

Exclusivity is the key word. We accompany customers into the paddock and into the restricted areas of the teams. Spaces where only a few people can enter. These packages are different from normal experiences: we offer direct and privileged contact with the insiders, access to the box is allowed to a maximum of 15-20 per event. This makes the experience unique, but also vulnerable to scams; therefore, we are keen to inform customers that only a few agencies, like ours, offer an authentic and certified experience.

come la nostra, offrono un'esperienza autentica e certificata.

Chi gestisce in pratica le attività di Vanessa Paddock?

Sono io che seguo l'intero progetto, sono il responsabile commerciale e organizzativo di Vanessa Paddock. Accompagno i clienti alle gare, mi occupo della loro sistemazione e mi assicuro che ogni dettaglio sia perfetto. La mia presenza fa la differenza: oltre a far vivere l'esperienza da vicino, rispondo alle curiosità dei nostri clienti sui piloti e sui retroscena della MotoGP. Quasi sempre riusciamo ad esaudire i loro desideri... alludo ovviamente alle richieste di incontrare i loro idoli, autografi, foto, video ecc ecc... Un lavoro impegnativo ma molto appagante.

Questo lavoro ti ha permesso di costruire dei rapporti personali con i piloti?

Sì, è un mondo in cui si conoscono tantissime persone. Con alcuni piloti il rapporto è diventato di amicizia vera, un rapporto che va oltre il paddock. Sono ragazzi giovani ma "adulti dentro", credetemi che non si sente molto la differenza di età. Alcuni di loro sono venuti a trovarmi a casa, con altri abbiamo organizzato viaggi insieme. Di più non posso dire... (ride)



Vanessa Viaggi e Vanessa Paddock continuano a espandersi, evolvendosi per offrire esperienze uniche sia nel settore dei viaggi che nel mondo della MotoGP. Con uno sguardo verso il futuro, Alessandro e Giulio non smettono di esplorare nuove opportunità, pronti a soddisfare le esigenze di una clientela sempre più variegata e sofisticata.

Who basically manages Vanessa Paddock's activities?

I follow the whole project, I am the commercial and organisational manager of Vanessa Paddock. I accompany clients to the races, take care of their accommodation and make sure every detail is perfect. My presence makes all the difference: in addition to making the experience up close and personal, I answer our customers' questions about the riders and behind-the-scenes MotoGP stories. Almost always we manage to fulfil their wishes... I am of course referring to requests to meet their idols, autographs, photos, videos etc etc... A demanding but very rewarding job.

Has this job allowed you to build personal relationships with pilots?

Yes, it's a world where you get to know so many people. With some drivers the relationship has become one of true friendship, a relationship that goes beyond the paddock. They are young guys but 'adults inside', believe me you don't feel the age difference very much. Some of them have come to visit me at home, with others we have organised trips together. That's all I can say... (laughs)

Vanessa Viaggi and Vanessa Paddock continue to expand, evolving to offer unique experiences in both the travel industry and the world of MotoGP. With an eye on the future, Alessandro and Giulio never stop exploring new opportunities, ready to meet the needs of an increasingly varied and sophisticated clientele.



SEGUICI FOLLOW US
@vanessaviaggi

CONTATTI CONTACTS

Vanessa Viaggi

www.vanessaviaggi.it

Mail: info@vanessaviaggi.it

Firenze 055 4633799

Borgo S.L. 055 8455398

Sieci 055 8328538

L'OFFICINA DELLA MODA: UN SUCCESSO STREPITOSO CHE ILLUMINA IL MUGELLO

OFFICINA DELLA MODA: A RESOUNDING SUCCESS THAT ILLUMINATES MUGELLO

A CURA DELLA REDAZIONE

Nel cuore del Mugello, una terra dove spesso le realtà locali fanno fatica a emergere, qualcosa di straordinario ha preso forma: la moda si è fatta spazio con eleganza e audacia grazie a Officina della Moda, una sfilata esclusiva che ha conquistato tutti.

In the heart of Mugello, a land where local realities often struggle to emerge, something extraordinary took shape: fashion made its way with elegance and audacity thanks to Officina della Moda, an exclusive fashion show that won everyone over.



Organizzata da Digiflo Pubblicità, l'evento si è svolto domenica 20 ottobre, trasformando il primo piano dell'Ikebana in un palcoscenico perfetto per la prima edizione di un progetto ambizioso e innovativo.

Organised by Digiflo Pubblicità, the event took place on Sunday 20 October, transforming the first floor of the Ikebana into a perfect stage for the first edition of an ambitious and innovative project.

La serata è stata un vero e proprio inno al talento locale e alla creatività. Accompagnata dalle melodie raffinate del duo acustico CoolBeans e dal DJ set di Pietro Bonechi, l'atmosfera si è rivelata magica fin dai primi istanti. Gli ospiti sono stati accolti con un aperitivo curato, fatto di prosecco, finger food e drink, mentre potevano esplorare le eleganti esposizioni allestite per l'occasione. Valecchi Calzature, Abbigliamento Lavacchini,

The evening was a veritable ode to local talent and creativity. Accompanied by the refined melodies of the acoustic duo CoolBeans and Pietro Bonechi's DJ set, the atmosphere was magical from the very first moments. Guests were welcomed with a carefully prepared aperitif of prosecco, finger food and drinks, while they could explore the elegant displays set up for the occasion. Valecchi Calzature, Abbigliamento Lavacchini,

OOC, La Coccinella Intimo, KeyO e Geff Abbigliamento sono stati i protagonisti assoluti, offrendo uno spaccato della moda locale con outfit e accessori che hanno brillato sotto i riflettori.

La location, la "Sala Bianca" del complesso Auto OK, gestito dalla famiglia Santoni, ha aggiunto un tocco di storia e raffinatezza. Una coincidenza particolarmente suggestiva è stata l'allusione alla celebre sfilata del 1951 organizzata da Giovanni Battista Giorgini nella Sala Bianca di Palazzo Pitti, considerata il battesimo della moda italiana. Aneddoti a parte, con le sue pareti candide e i pavimenti laccati, la sala ha fatto risaltare ogni dettaglio degli abiti e degli accessori presentati, grazie anche al contrasto con la passerella nera illuminata da luci fredde.

OOC, La Coccinella Intimo, KeyO and Geff Abbigliamento were the absolute stars, offering a cross-section of local fashion with outfits and accessories that shone in the spotlight.

The location, the 'Sala Bianca' of the Auto OK complex, managed by the Santoni family, added a touch of history and sophistication. A particularly striking coincidence was the allusion to the famous 1951 fashion show organised by Giovanni Battista Giorgini in the Sala Bianca of Palazzo Pitti, considered the baptism of Italian fashion. Anecdotes aside, with its white walls and lacquered floors, the room brought out every detail of the clothes and accessories presented, thanks also to the contrast with the black catwalk lit by cold lights.





Il percorso verso il momento clou della serata è stato arricchito da stand tematici sparsi nell'immensa sala. Non solo moda come Valecchi Calzature e Calzedonia, ma anche bellezza: infatti la partecipazione della Farmacia Monti Roselli e di Paola Profumeria che hanno portato prodotti e campioncini hanno attirato l'attenzione del pubblico. A completare il fascino dell'allestimento, alcune auto d'epoca e nuovi modelli hanno impreziosito ulteriormente l'ambiente, unendo modernità e tradizione.

Quando l'orologio ha segnato l'ora della sfilata, l'aria si è caricata di attesa. Il pubblico ha trovato i propri posti sulle sedie numerate, mentre nel backstage modelli e modelle si preparavano con emozione. Per alcuni era un habituè, per altri una prima volta emozionante. Tutto si muoveva veloce fra cambi d'abito frenetici, scarpe pronte, modelli in fila e organizzatori che coordinavano ogni dettaglio, il caos controllato tipico di ogni grande evento.

The route to the highlight of the evening was enriched by themed stands scattered around the huge hall. Not only fashion such as Valecchi Calzature and Calzedonia, but also beauty: in fact, the participation of Farmacia Monti Roselli and Paola Profumeria who brought products and samples caught the public's attention. To complete the charm of the setting, some vintage cars and new models further embellished the ambience, uniting modernity and tradition. When the clock struck the hour of the fashion show, the air was charged with anticipation. The audience found their seats in the numbered chairs, while backstage, models and models prepared themselves with excitement. For some it was a regular, for others an exciting first time. Everything was moving fast between frantic dress changes, shoes ready, models lined up and organisers coordinating every detail, the controlled chaos typical of any big event..

Finalmente, la passerella ha preso vita. La presentatrice ha introdotto con entusiasmo il concept della sfilata, ringraziando i negozi e gli sponsor che hanno reso possibile questo evento. I modelli hanno iniziato a sfilare con disinvoltura e grazia, mentre le luci soffuse seguivano i loro passi fino alla fine della passerella, dove il clic della fotografa immortalava ogni look. Applausi e stupore hanno accompagnato ogni uscita, segno tangibile del gradimento del pubblico. La serata, già perfetta, si è conclusa in bellezza con una cena conviviale nella sala accanto, allestita da Loft32. Un giro pizza, antipasti, prosecco, acqua e caffè hanno fatto da cornice a un momento di festa condivisa, dove organizzatori, ospiti e modelli hanno celebrato insieme il successo dell'evento. Officina della Moda è stata molto più di una semplice sfilata: un evento che ha saputo combinare eleganza, stile e valorizzazione del territorio, regalando al Mugello un'occasione di orgoglio e innovazione. Una serata indimenticabile, che ha aperto una nuova strada per la moda e la creatività locale.

Finally, the catwalk came to life. The presenter enthusiastically introduced the concept of the fashion show, thanking the shops and sponsors who made this event possible. The models started to walk down the catwalk with ease and grace, while soft lighting followed their steps to the end of the catwalk, where the photographer's click captured each look. Applause and amazement accompanied each exit, a tangible sign of the public's appreciation. The already perfect evening ended on a high note with a convivial dinner in the next room, set up by Loft32. A pizza round, hors d'oeuvres, prosecco, water and coffee framed a moment of shared celebration, where organisers, guests and models celebrated the success of the event together. Officina della Moda was much more than just a fashion show: it was an event that combined elegance, style and valorisation of the territory, giving Mugello an opportunity for pride and innovation. It was an unforgettable evening that opened up a new avenue for local fashion and creativity.



AUTO OK

automobili - commercio

- Diagnosi - Elettronica • Manutenzione - Meccanica
- Servizio Pneumatici • Carrozzeria
- Riparazione Cristalli • Revisione Auto e Moto

AUTO OK

ENTRATA



Viale Nilde Iotti, 2 - Scarperia e San Piero (Fi)

Tel: 055 8468125

Assistenza Ufficiale OPEL - CITROËN - PEUGEOT
per Mugello e Valdiseve



CITROËN



AUTO OK
automobili - commercio

Tel: 055 8468125

CENTRO INFISSI FIRENZE

PROFESSIONALITA' E ATTENZIONE AI MINIMI PARTICOLARI

CENTRO INFISSI FIRENZE PROFESSIONALISM AND ATTENTION TO DETAIL

A CURA DELLA REDAZIONE

Dalla finestra alla persiana passando per porte interne nonché tende da giardino: da qualche settimana a Calenzano chi necessita di uno di questi elementi personalizzati può rivolgersi a "Centro infissi Firenze", la una nuova attività inaugurata il 12 ottobre e situata in via Roma.

A scommettere sulla nostra città e sulla Piana è Silvio Cassigoli, 31 anni, che dopo aver lavorato come dipendente per cinque anni in un'azienda del settore infissi nel Mugello, ha deciso di mettersi in proprio aprendo questo negozio e racconta: «Ho voluto creare una piccola ditta solo mia dove metterci tutta la mia passione. Ho scelto Calenzano perché mi piace molto come luogo. Ci ho lavorato bene anche in precedenza. Credo molto in questo territorio che, rispetto al Mugello, è proprio inserito a pieno nel cuore del tessuto produttivo e commerciale della Piana».

"Centro infissi Firenze" grazie alla professionalità e all'attenzione ai minimi particolari del suo titolare, offre un servizio a 360 gradi al cliente, dalla progettazione e rilievo misure fino al prodotto finito.

From windows to shutters, from interior doors to garden awnings: since a few weeks in Calenzano those who need one of these customised elements can turn to 'Centro infissi Firenze', a new business opened on 12 October and located in Via Roma.

Betting on our town and the Plain is Silvio Cassigoli, 31 years old, who after having worked as an employee for five years in a company in the fixtures and fittings sector in Mugello, decided to set up on his own by opening this shop and says: 'I wanted to create a small company of my own where I could put all my passion into it. I chose Calenzano because I really like it as a place. I have also worked there before. I believe a lot in this area that, compared to Mugello, is right at the heart of the production and commercial fabric of the Plain'. 'Thanks to the professionalism and attention to detail of its owner, 'Centro infissi Firenze' offers an all-round service to the customer, from the design and measurement survey to the finished product.



«Chi si rivolge a me non dovrà così aver a che fare con più maestranze - specifica Cassigoli - curando io tutto il percorso. Specifico che non mi occupo di infissi standard ma solo di finestre su misura. Offro anche il pacchetto completo comprendente finestra, zanzariera e persiana (anche blindata) o grata di sicurezza. Non mi limito ad avere la classica finestra in pvc ma riesco ad avere prodotti esteticamente più ricercati e minimali. I prodotti che utilizzo sono di un livello medio alto: l'impronta che ho deciso di dare all'azienda è indirizzata alla qualità, elemento che il cliente poi si ritrova nel tempo. Quasi tutti i fornitori a cui mi appoggio sono di zona».

Considerata la richiesta di maggior sicurezza di tante famiglie, il "Centro infissi Firenze" è in grado di far fronte anche alle installazioni di porte e portoncini blindati. Come dicevamo inizialmente, è possibile richiedere anche attrezzature per l'esterno: «Sono un rivenditore di un'azienda che colloca pergole bioclimatiche (i cosiddetti giardini d'inverno), pergolati chiudibili e vetrate scorrevoli».

Per qualsiasi esigenza legata a questo settore, è possibile rivolgersi al negozio di via Roma che ha i seguenti orari: dal lunedì al venerdì 9,30-13 / 15-19 ed il sabato 9,30-12,30.

'Those who turn to me will not have to deal with several workers,' Cassigoli specifies, 'as I take care of the whole process. I specify that I do not deal with standard windows, but only with made-to-measure windows. I also offer the complete package including window, mosquito net and shutter (also armoured) or security grille.

I don't limit myself to having the classic pvc window but I can have more aesthetically refined and minimalist products. The products I use are of a medium-high level: the imprint that I have decided to give the company is aimed at quality, an element that the customer will find over time. Almost all the suppliers I use are local.

Given the demand for greater security from so many families, 'Centro infissi Firenze' is also able to cope with the installation of armoured doors and entrance doors. As we said at the beginning, it is also possible to request outdoor equipment: 'I am a retailer of a company that installs bioclimatic pergolas (so-called winter gardens), closable pergolas and sliding glass windows'.

For any needs related to this sector, you can contact the shop in Via Roma, which has the following opening hours: Monday to Friday 9.30-13 / 15-19 and Saturday 9.30-12.30.



CENTRO INFISSI
FIRENZE



CONTATTI CONTACTS
Centro Infissi Firenze

Via Roma, 53, 50041 Calenzano FI | Lun-ven 9:30/13:00-15:00/19:00
Mail: info@centroinfissifirenze.com | Tel. +39 334 27 90 180 / 055 9361317

SEGUICI FOLLOW US



centro.infissi.firenze

LA COMMERCIALE LORINI SRL

UNA STORIA CHE INIZIA DA LONTANO

LA COMMERCIALE LORINI SRL - A STORY THAT BEGINS FAR AWAY

A CURA DELLA REDAZIONE

La Commerciale Lorini srl è un'azienda con sede a Borgo San Lorenzo che si occupa di commercio e distribuzione all'ingrosso di prodotti alimentari.

La Commerciale Lorini srl is a company based in Borgo San Lorenzo that deals with the trade and wholesale distribution of food products.



Oltre a distribuire marchi nazionali di primaria importanza nel settore alimentare è il distributore della Centrale del Latte /MUKKI per il territorio del Mugello, Alto Mugello, Val di Sieve.

La storia di questa azienda inizia da lontano: inizia negli anni '50 con l'insegna BURRIFICIO MUGELLANO. Una piccola attività artigianale che si occupa di produzione di burro, che viene distribuito nella provincia di Firenze, soprattutto nel capoluogo. Con il tempo alla produzione di burro viene affiancata la commercializzazione di altri prodotti alimentari e negli anni '70 la produzione cessa del tutto per dedicarsi esclusivamente alla commercializzazione all'ingrosso di una vasta gamma di prodotti alimentari e negli anni '80 inizia il rapporto di collaborazione con al Centrale del Latte di Firenze,

In addition to distributing national brands of primary importance in the food sector, it is the distributor of Centrale del Latte /MUKKI for the Mugello, Alto Mugello, and Val di Sieve areas.

The company's history goes back a long way: it began in the 1950s with the sign BURRIFICIO MUGELLANO. A small artisan business producing butter, which was distributed in the province of Florence, especially in the capital city.

Over time, the production of butter was flanked by the marketing of other food products and in the 1970s production ceased altogether in order to dedicate itself exclusively to the wholesale marketing of a wide range of food products. In the 1980s, a partnership began with the Centrale del Latte di Firenze, a partnership that continues to

collaborazione che continua ancora oggi, pure dopo il passaggio di proprietà e la privatizzazione della Centrale del Latte.

Negli anni '80 si sceglie quindi di modificare la denominazione dell'azienda, che diventa Commerciale Lorini srl. Il nome è una sintesi: si dichiara la propria attività (Commerciale) affiancato dal nome della famiglia.

L'appartenenza alla famiglia è il legante importante che caratterizza le persone che guidano con passione e dedizione l'attività dell'azienda che oggi ritiene di essere un punto di riferimento sul territorio.

La guida dell'azienda è rimasta all'interno della stessa famiglia: dal fondatore Luigi Lorini è passata ai figli Andrea e Maria. Dopo il 2005 si è aggiunto il genero Mauro, che ha portato all'interno dell'azienda la competenza imprenditoriale maturata nel corso di esperienze in importanti aziende in vari settori merceologici diversi. Quindi è arrivata la terza generazione con Lorenzo e Guglielmo.

La scelta delle aziende e dei prodotti trattati è effettuata con competenza e attenzione per poter garantire ai propri clienti una vasta scelta di prodotti. Non solo prodotti ma anche un servizio attento e puntuale per alimentari, gastronomie, ristoranti, bar, pasticcerie.

Qualche anno fa si stava affermando l'idea che la distribuzione alimentare sarebbe passata interamente nelle mani della Grande Distribuzione. Invece il tempo sta dimostrando che c'è ancora spazio per chi sa distinguersi. Gastronomie e altre

this day, even after the change of ownership and the privatisation of the Centrale del Latte.

In the 1980s, it was decided to change the name of the company, which became Commerciale Lorini srl. The name is a synthesis: it states its activity (Commerciale) alongside the family name.

Ltd. The name is a synthesis: one declares one's own activity (Commercial) flanked by the family name.

Belonging to the family is the important binder that characterises the people who guide with passion and dedication the activity of the company that today considers itself a point of reference in the area.

The leadership of the company has remained within the same family: from founder Luigi Lorini it has passed to his children Andrea and Maria. After 2005, they were joined by their son-in-law Mauro, who brought into the company the entrepreneurial expertise gained during his experience in important companies in various different product sectors. Then came the third generation with Lorenzo and Guglielmo.

The choice of companies and products is made with competence and care in order to guarantee its customers a wide choice of products. Not only products but also an attentive and punctual service for grocery stores, delicatessens, restaurants, bars, and pastry shops.

A few years ago, the idea was gaining ground that food distribution would pass entirely into the hands of large retailers. Instead, time is proving that there is still room for those who know how to distinguish



piccole attività al dettaglio che scelgono con cura i propri prodotti e sanno dare risposte alle richieste dei consumatori riescono a mantenere il proprio spazio vitale. La Commerciale Lorini sta al loro fianco e offre servizio e qualità.

Ristorazione e somministrazione sono invece settori in espansione i cui addetti trovano nella Commerciale Lorini un partner che offre fattiva collaborazione.

Proprio per la sua esperienza nel settore e il suo ruolo sul territorio del Mugello la Commerciale Lorini è stata invitata a partecipare ad una tavola rotonda che si è svolta recentemente presso il Comune di Barberino di Mugello, dal titolo "Cibiamo la Toscana - Le filiere corte: effetti economici, ambientali e sociali".

themselves. Gastronomies and other small retail businesses that choose their products with care and know how to respond to consumer demands are managing to retain their vital space.

Catering and administration, on the other hand, are expanding sectors whose workers find in Commerciale Lorini a partner that offers effective collaboration.

Precisely because of its experience in the sector and its role in the Mugello area, Commerciale Lorini was invited to participate in a round table that recently took place at the Municipality of Barberino di Mugello, entitled 'Cibiamo la Toscana - Le filiere corte: effetti economici, ambientali e sociali' (Let's eat Tuscany - Short supply chains: economic, environmental and social effects).



COMMERCIALE LORINI S.R.L.

Contatti

Indirizzo

Via delle Fornaci, 45, 50032 Borgo San Lorenzo FI

Telefono

055 845 9012

FARMACIA
MONTI

IDEE REGALO IN FARMACIA MONTI
BORGO SAN LORENZO

PASTICCERIA GIRALDI:

DALLA COLAZIONE ALL'APERITIVO CON LA MASSIMA
ATTENZIONE ALLA QUALITÀ'

PASTICCERIA GIRALDI: FROM BREAKFAST TO APERITIF
WITH THE UTMOST ATTENTION TO QUALITY

A CURA DELLA REDAZIONE

La Pasticceria Giraldi di Borgo San Lorenzo, a quasi 3 anni dalla sua apertura, rinnova la propria proposta grazie all'ampliamento delle vetrine e del laboratorio.

The Giraldi Pastry Shop in Borgo San Lorenzo, almost three years after its opening, renews its proposal thanks to the enlargement of its shop windows and laboratory.



Uno spazio più accogliente e ospitale, pensato per accompagnare ogni cliente nella quotidianità: che si tratti del primo caffè della giornata, di una colazione che diventa l'occasione per incontrarsi con un amico, di un pranzo di lavoro o di un aperitivo post l'ufficio, la Pasticceria Giraldi è il punto di riferimento ideale per ogni momento della giornata.

Il locale è stato rinnovato, così come l'offerta: oltre agli immancabili pasticcini e cornetti della colazione, ormai cavallo di battaglia e disponibili caldi a tutte le ore, è disponibile una nuova selezione di proposte salate, ideali per uno spuntino veloce a metà mattinata o per un pranzo al volo.

"La vetrina, così come il laboratorio, è stata ampliata per fare spazio alle nuove creazioni e proposte dei nostri pasticceri, sempre innovativi e con un'attenzione particolare alla qualità," spiegano i proprietari Lorenzo e Bernardo.

Anche la pausa pranzo è stata rinnovata, con nuovi piatti. "Il menù è vario, dalle insalatone sane e gustose ai burger e club sandwich, dai succulenti panini al lampredotto ai classici e delicati primi piatti, oltre ad una selezione di portate gluten free... insomma ce n'è per tutti i gusti!" racconta Bernardo.

A more welcoming and hospitable space, designed to accompany every customer in their daily routine: whether it is the first coffee of the day, a breakfast that becomes an opportunity to meet up with a friend, a working lunch or an aperitif after the office, the Pasticceria Giraldi is the ideal reference point for every moment of the day.

The premises have been renovated, as has the offer: in addition to the unfailing breakfast pastries and croissants, now a workhorse and available hot at all hours, there is a new selection of savoury proposals, ideal for a quick mid-morning snack or a lunch on the fly.

'The shop window, as well as the laboratory, has been enlarged to make room for the new creations and proposals of our pastry chefs, always innovative and with a focus on quality,' explain owners Lorenzo and Bernardo.

The menu is varied, from healthy and tasty salads to burgers and club sandwiches, from succulent lampredotto sandwiches to classic and delicate first courses, as well as a selection of gluten-free dishes... in short, there is something for everyone!' says Bernardo.

Immane l'appuntamento con l'aperitivo, un momento speciale da condividere, gustando ottimi drink accompagnati da stuzzichini preparati sul momento.

La Pasticceria Giraldi si propone inoltre come una scelta perfetta per rendere indimenticabili le vostre occasioni speciali: compleanni, matrimoni, battesimi, cresime, comunioni e altri eventi. Su prenotazione, è possibile realizzare torte speciali o anche organizzare un catering con una selezione di salati, curato nei minimi dettagli per aggiungere un tocco di eleganza e qualità a ogni festa. Oltre a queste creazioni su misura, restano disponibili in negozio le torte classiche che hanno reso celebre la pasticceria.

Insomma un locale che mette d'accordo tutti mantenendo una costante attenzione alla qualità dei prodotti.

The unmissable appointment with the aperitif, a special moment to share, enjoying excellent drinks accompanied by snacks prepared on the spot.

Pasticceria Giraldi is also a perfect choice to make your special occasions unforgettable: birthdays, weddings, baptisms, confirmations, communions and other events. Upon booking, it is possible to make special cakes or even organise a catering service with a selection of savoury items, with attention to the smallest details to add a touch of elegance and quality to any celebration. In addition to these tailor-made creations, the classic cakes that have made the pastry shop famous remain available in the shop.

In short, a place that appeals to everyone while maintaining a constant focus on product quality.

SEGUICI FOLLOW US

 pasticceriagiraldi



PASTICCERIA GIRALDI

Dal Lunedì Al Venerdì 5:30-20:00 / Sabato-Domenica 5:30-13/15-20
Viale Generale Pecori Giraldi, 52, 50032 Borgo San Lorenzo FI
pasticceriagiraldi@gmail.com - Tel.0558495912



ABBIGLIAMENTO
LA ACCHINI
casual chic dal 1909

TRADIZIONE
ELEGANZA E TENDENZA



**TI ASPETTIAMO IN SHOWROOM PER
SCOPRIRE LE NOSTRE SAUNE**

📍 LOCALITÀ SAN GIUSTO A FORTUNA
SAN PIERO A SIEVE (FI)

✉️ BLULINE@ARTEVERDE.IT

☎️ 3397106458

📷 @ARTEVERDEBLULINE - @ARTE VERDE VIVAI

LO SCRIGNO

Artigianalità, unicità e ricercatezza!
Gioielli realizzati a mano in argento 925 e
Realizzazione fori per bambini e piercing
Vendita di orecchini in materiale chirurgico



LO SCRIGNO

ORARI: Dal Martedì al Sabato 9:00-13:00, 15:30-19:30
CHIUSI LA DOMENICA e IL LUNEDÌ

Via Giuseppe Mazzini, 1/4, Borgo San Lorenzo (FI)
Tel. 055 845 9826

Piazza Cavour 9, Borgo San Lorenzo (FI)

@loscrignoborgosanlorenzo

Lo Scigno

CALENDARIO GARE 2025

mugello
CIRCUIT

 19 GENNAIO 12° EDIZIONE MUGELLO GP RUN	 21-23 MARZO MICHELIN 12H MUGELLO	 28-30 MARZO FX RACING WEEKEND	 11-13 APRILE COPPA ITALIA DI VELOCITA' - Round 1
 25-27 APRILE ULTIMATE CUP SERIES	 9-11 MAGGIO MUGELLO RACING WEEKEND - 1	 23-25 MAGGIO ACI RACING WEEKEND HISTORIC	 30-31 MAGGIO 1 GIUGNO C.I. VELOCITA' MOTOCICLISMO - DUNLOP CIV Round 2
 20-22 GIUGNO GRAN PREMIO D'ITALIA BREMBO - CAMPIONATO MONDIALE DI MOTOCICLISMO	 11-13 LUGLIO ACI RACING WEEKEND 1 - C.I. AUTOMOBILISMO	 5-7 SETTEMBRE MUGELLO RACING WEEKEND - 2	 12-14 SETTEMBRE ACI RACING WEEKEND 2 - C.I. AUTOMOBILISMO
 18-20 SETTEMBRE PORSCHE SPORT CUP SUISSE	 3-5 OTTOBRE C.I. VELOCITA' MOTOCICLISMO - DUNLOP CIV Round 6	 8 OTTOBRE MODENA 100 ORE	 24-26 OTTOBRE FINALI MONDIALI FERRARI

#MUGELLOCIRCUIT



INQUADRA CON LA
FOTOCAMERA E ACCEDI
AL SITO UFFICIALE
www.mugellocircuit.com

+39 055 8499111
@mugellocircuit
Mugello Circuit

COMPAGNIA DEGLI ARTISTI: AUTORI DI COLORI A REGOLA D'ARTE

COMPANY OF ARTISTS: THE NOURISHING COLOUR TAILORS

A CURA DELLA REDAZIONE

Quando si parla di bellezza e personalizzazione, Compagnia degli Artisti si distingue come sinonimo di eccellenza nel mondo della colorazione e della cura dei capelli.

When it comes to beauty and customisation, Compagnia degli Artisti stands out as a synonym for excellence in the world of colouring and hair care.



The team, appassionato e altamente specializzato, si caratterizza per la capacità unica di creare colori "a regola d'arte", personalizzati per valorizzare i tratti somatici di ogni donna.

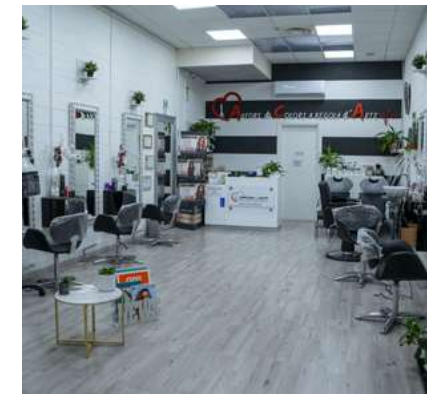
The passionate and highly specialised team is characterised by its unique ability to create 'artful' colours, customised to enhance every woman's somatic features.



Rigenerante - perfetto per rafforzare i capelli deboli e fini. A base di proteine del grano che rafforzano i capelli deboli e fini regalando nuova energia e vitalità. Stimola la microcircolazione ed ha azione antibatterica e antifungicida.



Cheratina - perfetto per i capelli sempre in ordine e lucenti. Dedicata alla cura dei capelli crespi e indisciplinati in grado di rendere i capelli lisci setosi lucenti e senza crespo però liscio sublime effetto seta fino a cinque mesi.



Con il soprannome "Le sarte del colore nutritivo", il team di Compagnia degli Artisti si concentra su un approccio che va oltre la semplice applicazione del colore. Per ottenere sfumature affascinanti, lucenti e durature, il processo inizia sempre dalla ricostruzione della struttura capillare. Una base sana rappresenta il segreto per un colore che non solo si vede, ma si vive, trasformando ogni chioma in un'opera d'arte unica.

With the nickname 'The Tailors of Nourishing Colour', the Compagnia degli Artisti team focuses on an approach that goes beyond the simple application of colour. To achieve fascinating, shiny and long-lasting shades, the process always starts with rebuilding the hair structure. A healthy base is the secret to a colour that not only looks but lives on, turning each hair into a unique work of art.

Al centro di Compagnia degli Artisti opera un team dinamico, professionale e in costante crescita, impegnato a realizzare i desideri di ogni cliente:

Debora, da anni responsabile ed oggi titolare del salone di Borgo, è il cuore pulsante del gruppo. La sua passione travolgente per i capelli e la continua formazione le hanno permesso di diventare un punto di riferimento nel territorio, nota per la sua maestria nel colore e nei tagli abbinati. Ogni cliente che esce dal salone porta con sé non solo un look personalizzato, ma anche un sorriso di soddisfazione.

Resy, entra nel team nel 2022, trovando un ambiente stimolante e coinvolgente. Oggi è una vera esperta di colori "a regola d'arte", con una spiccata attenzione ai dettagli e una creatività che arricchisce ogni servizio offerto dal salone.

La forza di Compagnia degli Artisti risiede non solo nella tecnica impeccabile, ma anche nella continua innovazione. Attraverso corsi specializzati, il team condivide il proprio sapere, ispirando altri professionisti e perseguendo la missione di celebrare la bellezza unica di ogni donna grazie alla magia del colore.



to realising the desires of every customer:

Debora, head of the salon in Borgo, is the beating heart of the group. Her overwhelming passion for hair and continuous training have allowed her to become a reference point in the area, known for her mastery of colour and matching cuts. Every client who leaves the salon brings with them not only a customised look, but also a smile of satisfaction. **Resy**, who joins the team in 2022, finding a stimulating and engaging environment. Today, she is a true expert in 'workmanlike' colours, with a keen eye for detail and a creativity that enriches every service offered by the salon.

The strength of Compagnia degli Artisti lies not only in impeccable technique, but also in continuous innovation. Through specialised courses, the team shares their knowledge, inspiring other professionals and pursuing their mission to celebrate the unique

beauty of every woman through the magic of colour.

Compagnia degli Artisti non è solo un salone, ma un luogo dove creatività e cura si incontrano. Ogni cliente viene accolta con attenzione e allegria, e i capelli diventano molto più di semplici acconciature: si trasformano in autentiche opere d'arte.

Compagnia degli Artisti is not just a salon, but a place where creativity and care meet. Every customer is greeted with attention and joy, and hair becomes more than just hairstyles: it is transformed into genuine works of art.


Un invito a scoprire questo mondo unico, dove ogni chioma può diventare una tela di pura bellezza.

An invitation to discover this unique world, where every hair can become a canvas of pure beauty.

Contatti - Contacts

Piazza Martin Luther King,
Borgo San Lorenzo
Tel. 055 019 4225 Cell. 366 742 7070



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

CANTINE ZANIERI:

IL REGALO DI NATALE CHE RACCONTA LA TOSCANA

CANTINE ZANIERI: THE CHRISTMAS GIFT THAT TELLS THE STORY OF TUSCANY

A CURA DELLA REDAZIONE

Cantine Zanieri rappresenta una storia di passione e tradizione che si tramanda da quattro generazioni.

Cantine Zanieri represents a story of passion and tradition that has been handed down for four generations.



Questa realtà familiare è diventata un punto di riferimento per chi cerca l'autentico sapore della Toscana, grazie alla selezione dei migliori vini e oli di altissima qualità. Ogni bottiglia racchiude un'eredità fatta di amore per il territorio, intuizione e dedizione, elementi che hanno dato vita a una linea di prodotti capace di soddisfare ogni esigenza: dalla vendita di vino sfuso al dettaglio alla consegna a domicilio, fino alla fornitura per bar, alimentari e ristoranti.

This family business has become a point of reference for those seeking the authentic flavour of Tuscany, thanks to its selection of the best wines and oils of the highest quality. Each bottle encapsulates a legacy of love for the land, intuition and dedication, elements that have given rise to a product line capable of satisfying every need: from the sale of wine in bulk at retail to home delivery, and supplies for bars, grocery stores and restaurants.

Durante il periodo natalizio, Cantine Zanieri si veste a festa, trasformandosi in un paradiso per gli amanti dei regali enogastronomici. La sua offerta spazia tra bianchi eleganti, rossi intensi, rosati vivaci e bollicine raffinate: un universo di sapori che permette di scegliere il dono perfetto per ogni occasione. I bianchi, con le loro note fruttate e floreali, rappresentano la scelta ideale per chi ama freschezza e leggerezza. I rossi, corposi e avvolgenti, conquistano gli appassionati di vini intensi e complessi.

During the Christmas period, Cantine Zanieri dresses up in festive garb, transforming itself into a paradise for wine and food gift lovers. Its offer ranges from elegant whites, intense reds, lively rosés and refined bubbles: a universe of flavours that allows you to choose the perfect gift for every occasion. The whites, with their fruity and floral notes, are the ideal choice for those who love freshness and lightness. The reds, full-bodied and enveloping, win over fans of intense and complex wines.

I rosati, freschi e versatili, aggiungono un tocco di raffinatezza alle tavole festive. Le bollicine, brillanti e sofisticate, sono immancabili per celebrare i momenti più speciali.

The rosés, fresh and versatile, add a touch of refinement to festive tables. The bubbles, brilliant and sophisticated, are a must to celebrate the most special moments.

A rendere unica l'esperienza natalizia ci pensano Nicola e Veronica, che con cura e attenzione artigianale realizzano cesti regalo esclusivi e personalizzati. Ogni confezione è un piccolo capolavoro, arricchito da prelibatezze come panettoni artigianali, pandori soffici, torroni, cioccolatini e altre delizie, pensate per completare il regalo perfetto.

A rendere unica l'esperienza natalizia ci pensano Nicola e Veronica, che con cura e attenzione artigianale realizzano cesti regalo esclusivi e personalizzati. Ogni confezione è un piccolo capolavoro, arricchito da prelibatezze come panettoni artigianali, pandori soffici, torroni, cioccolatini e altre delizie, pensate per completare il regalo perfetto.

La novità del 2024 è il nuovo packaging regalo, disponibile in diversi formati, che dona un tocco di eleganza in più ai vostri doni.

La novità del 2024 è il nuovo packaging regalo, disponibile in diversi formati, che dona un tocco di eleganza in più ai vostri doni.

Quest'anno, scegliete di festeggiare il Natale con i sapori autentici di Cantine Zanieri. Ogni bottiglia racconta una storia di amore, passione e autenticità, trasformando ogni sorso in un'esperienza indimenticabile.

Quest'anno, scegliete di festeggiare il Natale con i sapori autentici di Cantine Zanieri. Ogni bottiglia racconta una storia di amore, passione e autenticità, trasformando ogni sorso in un'esperienza indimenticabile.



Cantine Zanieri
Via La Luna, 6
Scarperia e San Piero FI
Tel. 055 848020

 [cantine.zanieri](https://www.instagram.com/cantine.zanieri)



IL TUO BUSINESS É ANCHE IL NOSTRO BUSINESS

DIGIFLO - Agenzia Pubblicitaria - www.digiflo.it

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



STRATEGIA DIGITALE

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

Elaboriamo rapidamente il piano migliore per lanciare in orbita il tuo brand. Mettiti comodo e preparati a vedere meraviglie. Costruisci insieme a noi la tua identità digitale.



WEB DESIGN E E-COMMERCE

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

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



GRAPHIC DESIGN

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

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



+39 329 962 1165 digifloagenzia@gmail.com

Corso Giacomo Matteotti, 52-56
Borgo San Lorenzo FI

UNA BANCA
CON I PIEDI PER TERRA,
LA TUA.



www.bancofiorentino.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale
Per le condizioni contrattuali relative ai servizi pubblicizzati occorre fare riferimento ai fogli informativi disponibili in filiale e sul sito www.bancofiorentino.it.
La vendita dei prodotti e dei servizi è soggetta alla valutazione della banca.

STUDIO DENTISTICO

Dr. Bianchini Virgilio



SERVIZI OFFERTI

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

Medico Chirurgo Odontoiatra

RIPARAZIONE PROTESI IN 24H | PREVENTIVI E VISITE GRATUITE

☎ 055 8458073 - 3335747288

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



Via G. Traversi, 95
Luco di Mugello (Fi)
Tel. 055 8401776



Bar Pizzeria Valeri



pizzeriavaleri1984



BAR'N'BOH:

IL PERFETTO CONNUBIO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

BAR'N'BOH: THE PERFECT COMBINATION OF TRADITION AND INNOVATION

A CURA DELLA REDAZIONE

Dal primo caffè del mattino all'ultimo brindisi della sera, il Bar'n'Boh non è solo un locale, ma un'esperienza completa, che unisce stile e qualità a ogni ora della giornata.

From the first cup of coffee in the morning to the last toast in the evening, Bar'n'Boh is not just a bar, but a complete experience, combining style and quality at every hour of the day.



Aperto fin dalle 6 del mattino, è il luogo ideale per iniziare la giornata con una colazione ricca, proseguire con pranzi gustosi e concludere con cocktail creativi. Ma è la sera che il locale dà il meglio di sé, trasformandosi in un bistrot pizzeria dall'atmosfera intima e accogliente, caratterizzata dall'uso di materiali naturali che creano un ambiente caldo e rilassante.

Protagonista assoluta è la Pizza, trattata come una vera opera d'arte grazie alla continua ricerca e al perfezionamento della panificazione. Le pizze in pala e paletta sono realizzate con farine pregiate e non raffinate, che conferiscono agli impasti un'elevata idratazione e un profumo inconfondibile. Grazie a una lievitazione mai inferiore a 48 ore, ogni pizza si distingue per la fragranza e la perfetta digeribilità.

Questo livello di eccellenza è il frutto della guida dello chef Gabriele, responsabile food del locale, che con maestria unisce tecnica e creatività. Gli ingredienti, di alta qualità e spesso locali, vengono lavorati con cura per esaltare ogni sapore: dai pelati, sapientemente preparati, al mix perfetto di condimenti che impreziosiscono ogni pizza.

L'offerta del Bar'n'Boh non si ferma alla pizza. Il menù propone piatti innovativi e rivisitazioni della cucina locale, tutti pensati per sorprendere il palato, accompagnati

Open from 6 a.m., it is the ideal place to start the day with a rich breakfast, continue with tasty lunches and finish with creative cocktails. But it is in the evening that the place is at its best, transforming itself into a bistrot pizzeria with an intimate and cosy atmosphere, characterised by the use of natural materials that create a warm and relaxing ambience.

The absolute protagonist is the pizza, treated as a true work of art thanks to continuous research and refinement of the bread-making process. The shovel and scoop pizzas are made with fine, unrefined flours, which give the doughs a high degree of hydration and an unmistakable aroma. Thanks to a rising time of never less than 48 hours, each pizza is distinguished by its fragrance and perfect digestibility.

This level of excellence is the result of the guidance of Chef Gabriele, the restaurant's food manager, who skilfully combines technique and creativity. The ingredients, high quality and often local, are carefully processed to enhance every flavour: from the skilfully prepared peeled tomatoes to the perfect mix of toppings that enhance each pizza.

The offer at Bar'n'Boh does not stop at pizza. The menu offers innovative dishes and reinterpretations of local cuisine, all designed to surprise the palate, accompanied

da una ricercata selezione di vini, bollicine e birre. A completare l'esperienza, ci sono i dolci artigianali preparati con passione dai nostri chef, perfetti per concludere il pasto in bellezza.

Grazie alla sua versatilità, il locale è il luogo perfetto per ogni tipo di evento. Dalle cene aziendali alle feste di laurea, dai compleanni ai party privati, il locale offre un ambiente ideale per celebrare ogni momento speciale. È anche un punto di riferimento per riunioni di lavoro o semplicemente per trovare un momento di relax e ispirazione.

Con un'offerta che combina alta qualità e prezzi accessibili, è aperto tutti i giorni. Inoltre, grazie al comodo servizio di asporto, è possibile gustare le specialità del locale anche a casa.

Se cercate un luogo in cui tradizione e innovazione si fondono in un'atmosfera unica, il Bar'n'Boh è la scelta perfetta. Regalatevi il piacere di una cucina autentica, curata nei minimi dettagli, e lasciatevi conquistare dal sapore inconfondibile di una pizza che non dimenticherete.

by a refined selection of wines, bubbles and beers. To complete the experience, there are the artisanal desserts prepared with passion by our chefs, perfect to end the meal on a high note.

Thanks to its versatility, the venue is the perfect venue for all kinds of events. From corporate dinners to graduation parties, from birthdays to private parties, the venue offers an ideal setting to celebrate any special moment. It is also a focal point for business meetings or simply to find a moment of relaxation and inspiration.

With an offer that combines high quality and affordable prices, it is open daily. Moreover, thanks to the convenient take-away service, you can also enjoy the restaurant's specialities at home.

If you are looking for a place where tradition and innovation come together in a unique atmosphere, Bar'n'Boh is the perfect choice. Treat yourself to the pleasure of authentic cuisine, with attention to the smallest details, and allow yourself to be won over by the unmistakable flavour of a pizza you won't forget.



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





STORICA FATTORIA DAL XIII SECOLO IL PALAGIACCIO

BONTÀ DAL MUGELLO

La Storica Fattoria il Palagiaccio, dimora storica e culla di secolari tradizioni, rinfresca il proprio aspetto e si riveste di un'aria di modernità aprendo le porte del "The Lodge Farm".

Una struttura dall'aspetto innovativo ed avanguardistico che unisce la storia alla contemporaneità, il gusto per la tradizione alla sete di novità; una vera e propria perla country-chic dove passare momenti di relax e divertimento in pieno stile agreste senza però rinunciare ad un ambiente raffinato ed elegante. Aperitivi, feste di compleanno, matrimoni o eventi aziendali: il The Lodge nasce con una versatilità tale da adeguarsi alle più disparate esigenze e slanci di creatività. Sarà un vero piacere per noi e per il nostro nuovo staff riuscire a rendere indimenticabili i vostri eventi privati, regalando una location unica nel suo genere abbinata ad originali ed autentiche proposte culinarie per godersi al meglio ogni momento. Anche i più piccoli sono i benvenuti a portare un po' di gioia ed allegria nella nostra fattoria, per questo



motivo abbiamo pensato di offrire anche a loro l'opportunità di organizzare un BIRTHDAY- FARM-PARTY al The Lodge, circondati da tanto spazio all'aperto, un'area giochi attrezzata, dei simpatici intrattenitori -i nostri vitellini- ed una merenda golosa da gustare insieme agli amici. Ultima novità della stagione che ha animato le serate al The Lodge sono gli AGRY-APERITIVI a tema: ogni settimana, un giovedì ed una domenica alternati, proponiamo eventi eno-gastronomici dal sapore bucolico dove le eccellenze del nostro territorio diventano i veri protagonisti. La porchetta abbinata ad una bollicina, il nostro Gran Tartufo, il Live-show-making di Mozzarella col Mastro Casaro, l'Olio nuovo nella sua intramontabile veste di "fettunta" e per finire la REGINA BISTECCA, allevata, macellata e cucinata direttamente qui in fattoria.

TEAM BUILDING IN FATTORIA

2024



AMPIO SPAZIO AL COPERTO
ATTEZZATO

COFFÈ BREAK E LIGHT LUNCH
CON PRODOTTI DELLA
FATTORIA

ATTIVITÀ E LABORATORI A
TEMA COUNTRY



I GIORNI DI APERTURA DEL "BISTRÒ AGRICOLO" SONO DAL GIOVEDÌ ALLA DOMENICA.



SCRIGNO DEL PALAGIACCIO

DA CONFEZIONARE
CON UN'AMPIA SELEZIONE DEI PRODOTTI
DELLA STORICA FATTORIA IL PALAGIACCIO

SELEZIONE MUGELLO



BIANCO MUGELLO 350GR. CA.
IMPEPATO 350GR. CA.
FIOR DI MUG. ABB. 600GR. CA.
BOTTIGLIA VINO ROSSO TOSCANO
CAPRINO SOTT'OLIO 350GR.
FARRO DI FATTORIA
BOTTIGLIA BRUT
BOTTIGLIA OLIO EX. V. 0.75LT.
PASTA QUALITÀ EXTRA
SUGO TOSCANO VASETTO
MIELE 500 GR.



BONTÀ DAL MUGELLO

LE CONFEZIONI DELLA FATTORIA IL PALAGIACCIO HANNO DENTRO LA BONTÀ DI UNA TERRA UNICA E SPECIALE: IL MUGELLO.

SU RICHIESTA È POSSIBILE AVERE TUTTI I PRODOTTI DELLA FATTORIA IN CONFEZIONI PERSONALIZZATE.

Le foto dei cesti e i riferimenti sono indicativi e sono soggetti a variazioni naturali di peso.

IL PALAGIACCIO

LOCALITÀ SENNI - SCARPERIA (FIRENZE) - TEL. 055 8494418
VIA SACCHETTI, 24 (PIAZZA DELLE CURE) - FIRENZE - TEL. 055 573479
PIAZZA DALMAZIA, 32 - FIRENZE - TEL. 055 419163
VIA GIOBERTI, 9R - FIRENZE - TEL. 055 662873
VIALE GIANNOTTI, 50R - FIRENZE - TEL. 055 6802353
VIA CIMAROSA, 23 (PIAZZA SAN JACOPINO) - FIRENZE - TEL. 055 354722
commercialepalagiaccio@gmail.com - www.palagiaccio.com



STORICA FATTORIA DAL XIII SECOLO
IL PALAGIACCIO
BONTÀ DAL MUGELLO

ARRIVA IL NATALE AL FORNO CONTI: ARTIGIANALITA' PER TUTTI I GUSTI

CHRISTMAS COMES TO FORNO CONTI: CRAFTSMANSHIP FOR ALL TASTES

A CURA DELLA REDAZIONE

Il Natale porta con sé una magia speciale e al Forno Conti questo momento dell'anno è vissuto come una vera e propria celebrazione del gusto e dell'artigianalità.

Christmas brings with it a special magic, and at Forno Conti this time of year is experienced as a true celebration of taste and craftsmanship.



La Famiglia Conti si dedica con amore e passione alla preparazione dei dolci natalizi, tra cui i rinomati panettoni artigianali che ormai sono diventati da anni una tradizione per i clienti.

La produzione del panettone è un'arte che richiede tempo, pazienza e ingredienti di prima qualità. Per completare ogni singolo panettone servono almeno tre giorni: una lunga lievitazione naturale, con il loro lievito prodotto internamente da 53 anni, che viene "rinfrescato" ogni giorno.

I Conti si sono specializzati nella produzione di panettoni dai gusti originali e innovativi, e il panettone al cioccolato e pera è uno dei prodotti più amati dai clienti e un vero "must" del forno. "Ogni anno ci piace sperimentare qualcosa di nuovo – racconta Francesco, maestro panettiere – chissà quale sarà il gusto dell'anno...".

Ma non è tutto. Il Natale al Forno Conti vuol dire anche torrione artigianale, una vera sfida per il panettiere, poiché ogni ingrediente deve essere portato alla temperatura ideale per ottenere la giusta consistenza. Questa attenzione rende il torrione dei Conti un dolce straordinario, molto apprezzato da chi cerca un prodotto genuino e lavorato con cura. Tra le altre varietà di prodotti natalizi,

The Conti family devotes itself with love and passion to the preparation of Christmas sweets, including the renowned handmade panettone cakes that have become a tradition for customers for years.

The production of panettone is an art that requires time, patience and top-quality ingredients. At least three days are needed to complete each panettone: a long natural leavening process, with their yeast produced in-house for 53 years, which is 'refreshed' every day.

The Conti have specialised in the production of panettone cakes with original and innovative flavours, and the chocolate and pear panettone is one of their customers' favourite products and a real "must" for the bakery. 'Every year we like to experiment with something new,' says Francesco, master baker, "who knows what the flavour of the year will be...". But that's not all. Christmas at Forno Conti also means handcrafted nougat, a real challenge for the baker, as each ingredient must be brought to the ideal temperature to achieve the right consistency. This attention makes Conti nougat an extraordinary sweet, much appreciated by those looking for a genuine and carefully crafted product. Other varieties of Christmas products include panforte, ricciarelli, cavallucci and many others that can be used to make unique Christmas



spiccano panforte, ricciarelli, cavallucci e tanti altri con cui realizzare cesti natalizi unici, abbinabili con prodotti locali di prima scelta.

L'attenzione ai dettagli e alla qualità è fondamentale per il Forno Conti, che ha deciso di abbracciare un nuovo progetto per rendere i suoi prodotti accessibili a tutti. "Tutti coloro che entrano nel nostro negozio devono avere la possibilità di mangiare qualcosa," spiega Irene, nipote di Francesco, la quale si occupa in prima persona del forno senza glutine, il primo nel Mugello.

Il forno senza glutine è ospitato in un edificio separato dal punto vendita di via Provinciale, così da evitare qualsiasi rischio di contaminazione. Qui, in un ambiente completamente dedicato, vengono preparati i panificati gluten free, una garanzia di sicurezza e qualità per tutti i clienti celiaci. "È una scelta in cui crediamo molto – aggiunge Irene – produciamo panettoni, torroni e ricciarelli e speriamo che sia un bel regalo di Natale per tutti coloro che hanno bisogno di prodotti senza glutine e senza lattosio."

Questo Natale, il Forno Conti non solo porta in tavola dolci e pani per tutti i gusti, ma offre anche un luogo in cui l'artigianalità e l'inclusività si incontrano, rendendo le festività un momento ancora più speciale per la comunità del Mugello.

baskets, which can be combined with first-rate local products.

Attention to detail and quality is fundamental for Forno Conti, which has decided to embrace a new project to make its products accessible to everyone. 'Everyone who enters our shop must have the opportunity to eat something,' explains Irene, Francesco's niece, who is personally responsible for the gluten-free bakery, the first in Mugello.

The gluten-free bakery is housed in a separate building from the shop in Via Provinciale, so as to avoid any risk of contamination. Here, in a completely dedicated environment, gluten-free baked goods are prepared, a guarantee of safety and quality for all coeliac customers. 'It's a choice in which we believe a lot,' adds Irene, 'We produce panettone, nougat and ricciarelli, and we hope it will be a nice Christmas present for all those who need gluten- and lactose-free products.'

This Christmas, Forno Conti not only brings sweets and breads for all tastes to the table, but also offers a place where craftsmanship and inclusiveness meet, making the festivities an even more special time for the Mugello community.

Forno Conti

Forno Conti Giuliano

Via Provinciale, 42, 50037 - San Piero a Sieve (Fi)
Orari: Lunedì / Sabato 6:30 - 13:00 / 16:00 - 19:30
INFO E PRENOTAZIONI Tel. +39 055 8480541

RIMANI AGGIORNATO SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:



Forno Conti



fornoconti



Forno Conti

SORPRENDI CHIAMI, CON I CANTUCCI TOSCANI!

SURPRISE WHO YOU LOVE, WITH CANTUCCI TOSCANI

A CURA DELLA REDAZIONE

Sotto le feste, si sa, il clima di convivialità è sempre più forte, e le occasioni per ricevere ospiti o organizzare pranzi e cene natalizie si moltiplicano. Che si tratti di un ritrovo tra amici o di una cena in famiglia, ogni momento è un'opportunità per coccolare i propri cari con piatti speciali e dolci irresistibili. In queste occasioni, nulla è più adatto dei cantucci, i celebri biscotti toscani che, con la loro croccantezza e il gusto semplice ma avvolgente, sono il modo perfetto per concludere un pasto o semplicemente per accompagnare una tazza di tè o caffè durante una chiacchierata invernale. La loro tradizione risale a secoli fa e oggi sono un classico della pasticceria italiana, da servire in ogni casa, soprattutto sotto le festività. Ecco allora la ricetta dei cantucci toscani, per aggiungere un tocco di dolcezza e autenticità ai vostri momenti speciali:

Quantità per circa 40 pezzi:

280 gr di farina'00
150 gr di zucchero semolato
130 gr di mandorle con la pelle
2 uova
Buccia grattugiata di 1 arancia
Buccia grattugiata di 1 limone
Vaniglia
1 cucchiaino di ammoniaca per dolci (in alternativa 1 cucchiaino di lievito per dolci)
1 pizzico di sale

Preparazione:

1. Per la base, mescolare uova, zucchero, bucce grattugiate degli agrumi, vaniglia e sale con una forchetta, fino a ottenere un composto uniforme;
2. Unisci gli ingredienti secchi, quindi aggiungi la farina e l'ammoniaca (o lievito per dolci);
3. Lavora l'impasto con le mani fino a renderlo omogeneo. Se risulta troppo appiccicoso, spolvera leggermente con della farina;
4. Adesso puoi aggiungere le mandorle intere e mescolarle bene nell'impasto;
5. Forma i filoncini, dividi l'impasto in due parti uguali e modellale in filoncini larghi circa 3 cm, disponili poi su una teglia ricoperta di carta da forno;
6. Prima cottura: cuoci in forno preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti, finché non risultano dorati e leggermente compatti;

Under the festive season, you know, the convivial atmosphere is always stronger, and the occasions for receiving guests or organising Christmas lunches and dinners multiply. Whether it is a get-together with friends or a family dinner, every moment is an opportunity to pamper loved ones with special dishes and irresistible desserts. On these occasions, nothing is more suitable than cantucci, the famous Tuscan biscuits that, with their crunchy texture and simple yet enveloping taste, are the perfect way to end a meal or simply to accompany a cup of tea or coffee during a winter chat. Their tradition dates back centuries and today they are a classic Italian pastry, to be served in every home, especially around the holidays. Here then is the recipe for Tuscan cantucci, to add a touch of sweetness and authenticity to your special moments:

Quantity for about 40 pieces:

280 g 00 flour
150 g caster sugar
130 g almonds with skin
2 eggs
Grated peel of 1 orange
Grated peel of 1 lemon
Vanilla
1 teaspoon cake ammonia (alternatively 1 teaspoon baking powder)
1 pinch of salt

Preparation:

1. For the base, mix eggs, sugar, grated citrus peel, vanilla and salt with a fork until evenly mixed;
2. Combine the dry ingredients, then add the flour and ammonia (or baking powder);
3. Knead the dough with your hands until smooth. If it is too sticky, dust lightly with flour;
4. Now you can add the whole almonds and mix them well into the dough;
5. Shape the loaves, divide the dough into two equal parts and shape them into loaves about 3 cm wide, then place them on a baking tray covered with baking paper;
6. First baking: bake in a preheated oven at 180°C for 25-30 minutes, until golden and slightly firm;
7. Slice and bake again;

7. Affetta e cuoci di nuovo;

8. Togli i filoncini dal forno e, dopo averli fatti raffreddare per pochi minuti, tagliali diagonalmente in fettine di circa 1,5 cm di spessore;

9. Riposiziona i cantucci sulla teglia e inforna di nuovo per 10-15 minuti, girandoli a metà cottura. Devono risultare croccanti.

10. Lascia intiepidire: una volta fuori dal forno, sembreranno duri. Non temere! Lascia passare qualche ora e al morso diventeranno fragranti e leggermente morbidi, pronti per essere gustati. Abbinali con un bicchiere di Vin Santo per un'autentica esperienza toscana!

I cantucci toscani sono il dolce perfetto per rendere ancora più speciali le vostre feste. Croccanti, aromatici e ricchi di tradizione, accompagnano ogni momento di convivialità con un tocco di autenticità. Sorprendi chi ami con questa delizia che, grazie alla sua semplicità e al suo gusto irresistibile, conquisterà tutti.

Buon appetito e buone feste!

8. Remove the loaves from the oven and, after letting them cool for a few minutes, cut them diagonally into slices about 1.5 cm thick;

9. Place the cantucci back on the baking tray and bake again for 10-15 minutes, turning them halfway through baking. They should be crispy.

10. Let cool: once out of the oven, they will look hard. Fear not! Allow a few hours and they will become fragrant and slightly soft in the bite, ready to be enjoyed. Pair them with a glass of Vin Santo for an authentic Tuscan experience!

Tuscan cantucci are the perfect dessert to make your celebrations even more special. Crunchy, aromatic and rich in tradition, they accompany every moment of conviviality with a touch of authenticity. Surprise those you love with this delicacy that will win everyone over with its simplicity and irresistible taste!

Enjoy your meal and happy holidays!



3 GIORNI IN MUGELLO - TRA ARTE E NATURA

3 DAYS IN MUGELLO - BETWEEN ART AND NATURE

A CURA DELLA REDAZIONE

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

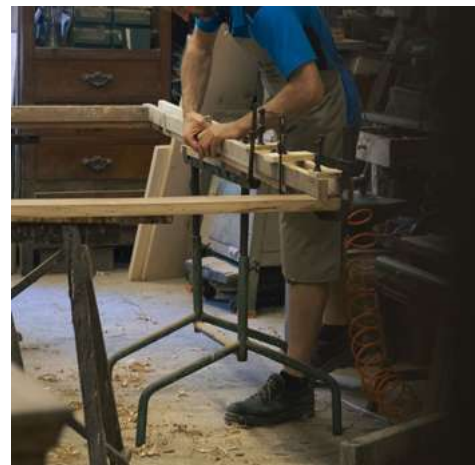
From Dicomano, continue towards San Godenzo; the heart of the village is the thousand-year-old Abbey dedicated to the hermit San Gaudenzio. The majestic Romanesque building, consecrated in 1028 by Bishop Jacopo il Bavaro, hosted the meeting between Dante Alighieri and the other exiles from Florence with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

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





LABORATORIO DI RESTAURO



MARGHERI ANTICHITÀ

Orario negozio:

Dal lunedì al venerdì, ore 9.00 - 19.00

Sabato, ore 9.00 - 13.00; 16.00 - 19.00

Tutte le domeniche fino alla fine dell'anno, ore 16.00 - 19.00

Via Caduti di Montelungo, 7 Borgo San Lorenzo (FI)

Email: info@margheriantichita.it

Tel: 055 8458881

STUDIO
ELLE



ESAMI DEL SANGUE

LA COLLABORAZIONE TRA STUDIO ELLE E AGAPELAB È LA NOSTRA GARANZIA DI QUALITÀ.

STUDIO ELLE HA ATTIVATO IL NUOVO SERVIZIO DI ANALISI DEL SANGUE

☎ 055.8490760 / 055.8494358

📍 Via del Pozzino, 37 borgo san lorenzo

✉ segreteria@studioelle.biz

📱 @sl.studioelle



I FILM NATALIZI DA NON PERDERE SECONDO DIGIFLO

CHRISTMAS FILMS NOT TO MISS ACCORDING TO DIGIFLO

A CURA DELLA REDAZIONE

Con l'arrivo di dicembre, il Natale porta un'atmosfera unica: luci calde, momenti speciali e serate perfette per godersi film magici. Digiflò propone una selezione imperdibile per accompagnare le feste:

With the arrival of December, Christmas brings a unique atmosphere: warm lights, special moments and perfect evenings to enjoy magical films. Digiflò offers an unmissable selection to accompany the festivities:

A Christmas Carol: Una storia di redenzione e speranza, con il burbero Scrooge trasformato dagli spiriti del Natale.



A Christmas Carol: A story of redemption and hope, with the gruff Scrooge transformed by Christmas spirits.

Mamma ho perso l'aereo: Un classico per tutta la famiglia, con le divertenti avventure di Kevin contro due ladri pasticcioni.

Mother I Missed the Plane: A classic for the whole family, with Kevin's funny adventures against two bungling thieves.

Serendipity: Una romantica commedia che esplora il destino e le seconde opportunità.

chances.

Vacanze di Natale 2000: Humor e intrecci amorosi sulle piste da sci, con il tipico spirito delle commedie italiane.

Christmas Vacation 2000: Humour and love affairs on the ski slopes, in the typical spirit of Italian comedies.

Collateral Beauty: Un toccante dramma su lutto e guarigione attraverso l'Amore, il Tempo e la Morte.

Collateral Beauty: A touching drama about mourning and healing through Love, Time and Death.

Il Grinch: La trasformazione del Grinch, che impara il vero significato del Natale grazie all'amore e alla comunità.

The Grinch: The transformation of the Grinch, who learns the true meaning of Christmas through love and community.

Preparatevi per una maratona di emozioni e lasciatevi incantare dalla magia del cinema natalizio.

Get ready for a marathon of emotions and be enchanted by the magic of Christmas cinema.

Buone feste!

Happy Holidays!



PASTICCERIA VALECCHI:

OGNI CREAZIONE E' UN'OPERA D'ARTE

VALECCHI PATISSERIE: EVERY CREATION IS A WORK OF ART

A CURA DELLA REDAZIONE

Fondata nel 1916 da Armido Valecchi, la Pasticceria Valecchi è una storia di famiglia e passione per l'arte dolciaria.

Founded in 1916 by Armido Valecchi, Pasticceria Valecchi is a family history and passion for the art of confectionery.



Armido, cresciuto nelle migliori botteghe di Firenze, aprì il suo laboratorio a Borgo San Lorenzo, all'incrocio tra piazza Cavour e Corso Matteotti, e trasmise l'amore per la pasticceria al figlio Osvaldo. Fu una bottega nata da dedizione e manualità artigiana, dove il laboratorio era adiacente alla casa di famiglia, seguendo il tradizionale principio dell'"uscio e bottega". Nel 1920, grazie al successo ottenuto, Armido riuscì a spostarsi in un locale più spazioso in via Mazzini, dove la pasticceria si trova ancora oggi. Questa nuova sede ha ospitato, generazione dopo generazione, i sapori e le tradizioni di un'intera famiglia. Negli anni '70, Alfredo, nipote di Armido, ritrovò una preziosa ricetta del nonno nei vecchi archivi. Questo dolce speciale, creato in omaggio a Borgo San Lorenzo e chiamato "San Lorenzo", è tornato a essere il simbolo della pasticceria, passando poi nelle mani di Francesco Belli, genero di Alfredo, che ne custodisce e ha il compito di portare avanti la tradizione.

Durante gli anni '80, Alfredo rinnovò il locale e introdusse nuove ricette tipiche, come il Pan di Noci, i biscotti Vignaioli e i Cantucci del Mugello, lasciando poi in eredità alla figlia Benedetta, attuale titolare, il compito di custodire queste preziose preparazioni. Benedetta, entrata in pasticceria nel 1992, fin da giovanissima aveva affiancato i genitori

Armido, who grew up in the best shops in Florence, opened his workshop in Borgo San Lorenzo, at the crossroads between Piazza Cavour and Corso Matteotti, and passed on his love for confectionery to his son Osvaldo. It was a workshop born of dedication and craftsmanship, where the laboratory was adjacent to the family home, following the traditional principle of 'uscio e bottega' (shop and workshop).

In 1920, thanks to its success, Armido was able to move to more spacious premises in Via Mazzini, where the pastry shop still stands today. This new location has housed, generation after generation, the flavours and traditions of an entire family. In the 1970s, Alfredo, Armido's grandson, found a precious recipe from his grandfather in the old archives. This special cake, created as a tribute to Borgo San Lorenzo and called 'San Lorenzo', once again became the symbol of the pastry shop, then passing into the hands of Francesco Belli, Alfredo's son-in-law, who guarded it and was responsible for carrying on the tradition.

During the 1980s, Alfredo renovated the premises and introduced new typical recipes, such as Pan di Noci, Vignaioli biscuits and Cantucci del Mugello biscuits, then bequeathing the task of preserving these precious preparations to his daughter Benedetta, the current

owner. Benedetta, who entered the pastry shop in 1992, had been working alongside her parents on weekends and in her free time since a very young age, and then devoted herself entirely to the family business. Benedetta's brother-in-law, Francesco Belli, joined the business in the same year. After years of study and specialisation at the Etoile school, he carried on the traditions of pastry making with dedication, refining his techniques more and more. His perseverance and commitment have brought him considerable recognition, including a gold medal at the 2023 World Panettone Championship, held in Naples, where his panettone won for its aroma, fluffiness and consistency. Already in 2022, he won second place for the best Easter dove in Italy, reinforcing his reputation as one of the best pastry chefs internationally, also in 2023, won the Massimo Alberini Award given by the Italian Academy of Cuisine, which recognizes activities that enhance tradition linked to the territory.

Francesco Belli è riconosciuto come un maestro dell'arte dolciaria. La sua filosofia si basa sulla continua ricerca e perfezionamento delle materie prime, elementi essenziali per mantenere la qualità artigianale che ha reso celebre la Pasticceria Valecchi. Recentemente, ha contribuito al volume *L'arte in cucina*, edito da Mondadori, un'opera che raccoglie le storie e le ricette dei migliori chef italiani affiancati da artisti.

Con l'invito a visitare il nuovo sito web della pasticceria, dove scoprire la storia e l'arte dietro ogni prodotto, la famiglia Valecchi vi accoglie per assaporare le delizie natalizie: il Panettone Classico (con canditi e vaniglia), il Panettone Pere e Cioccolato, e il Panettone all'Albicocca Amalfitana. Non perdetevi l'occasione di prenotare queste eccellenze artigianali!

owner. Benedetta, who entered the pastry shop in 1992, had been working alongside her parents on weekends and in her free time since a very young age, and then devoted herself entirely to the family business. Benedetta's brother-in-law, Francesco Belli, joined the business in the same year. After years of study and specialisation at the Etoile school, he carried on the traditions of pastry making with dedication, refining his techniques more and more. His perseverance and commitment have brought him considerable recognition, including a gold medal at the 2023 World Panettone Championship, held in Naples, where his panettone won for its aroma, fluffiness and consistency. Already in 2022, he won second place for the best Easter dove in Italy, reinforcing his reputation as one of the best pastry chefs internationally, also in 2023, won the Massimo Alberini Award given by the Italian Academy of Cuisine, which recognizes activities that enhance tradition linked to the territory.

Francesco Belli is recognised as a master of the confectionery art. His philosophy is based on continuous research and refinement of raw materials, essential elements to maintain the artisanal quality that has made Pasticceria Valecchi famous. Recently, he has contributed to the book *L'arte in cucina* (Art in the Kitchen), published by Mondadori, a work that collects the stories and recipes of the best Italian chefs flanked by artists.

With an invitation to visit the bakery's new website, where you can discover the history and art behind each product, the Valecchi family welcomes you to taste their Christmas delicacies: the Panettone Classico (with candied fruit and vanilla), the Panettone Pere e Cioccolato, and the Panettone all'Albicocca Amalfitana. Don't miss the opportunity to reserve these artisan delicacies!



Pasticceria Valecchi

Via Giuseppe Mazzini, 7, 50032 Borgo San Lorenzo FI

Per informazione e prenotazioni


Tel. 055 849 5930 - www.pasticceriavalecchi.it





 **sporting club**

www.sportingborgonuovo.com
Tel. 055 8498138 - WhatsApp 335 7855227

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



SEGUICI SU FOLLOW US
www.chima.it



CALZEDONIA
BORGO SAN LORENZO

informazioni pubbliche



VALECCHI
CALZATURE

DIGIFLO

AGENZIA PUBBLICITARIA

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

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

ValleyLife
MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA

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

CONTATTACI!

Ti aiuteremo a trovare la soluzione piu adatta a te

☎ 338 221 1089

NATALE A PALAZZUOLO SUL SENIO

CHRISTMAS IN PALAZZUOLO SUL SENIO

A CURA DELLA REDAZIONE

Nei giorni festivi che precedono e seguono il Natale, tutta la magia delle Feste può essere vissuta nel piccolo Borgo montano di Palazzuolo sul Senio.

On the holidays before and after Christmas, all the magic of the holidays can be experienced in the small mountain village of Palazzuolo sul Senio.



Ecco di seguito il programma:

1000 PRESEPI per Palazzuolo sul Senio, giunta alla XIX ed. dall'8/12 al 06/01/24 - un percorso unico in cui cimentarsi per scoprire le tante rappresentazioni della natività. Da quelle classiche a quelle insolite, originali o artistiche.
VACANZE DI NATALE 2023 ~ Il più grande Apreski dell'appennino. Il 23/12/23 Una giornata piena di musica, sfide, prelibatezze con cui scaldarsi come una fumante polenta o magari

Here is the programme:

1000 Nativity Scenes for Palazzuolo sul Senio, now in its 19th ed. from 8/12 to 06/01/24 - a unique itinerary in which to discover the many representations of the nativity. From classic to unusual, original or artistic ones.
CHRISTMAS HOLIDAYS 2023 ~ The biggest Apreski in the Apennines. On 23/12/23 A day full of music, challenges, delicacies to warm

bombardino. Il tutto in pieno stile ANNI 80 in cui sfoggiare tenute da sci vintage, colori fluo e voglia di divertirsi. A breve maggiori dettagli.

PRESEPE VIVENTE - Sabato 30 Dicembre ore 16:00 si svolgerà il Presepe vivente a Quadalto.

up with like a steaming polenta or maybe bombardino. All in full 80s style in which to show off vintage ski outfits, fluorescent colours and a desire to have fun. More details soon.

LIVING NATIVITY - Saturday 30 December at 16:00 will be the Living Nativity Scene in Quadalto.



LA CHIESA DI SAN GIOVANNI MAGGIORE

Panicaglia
Borgo San Lorenzo (FI)

Foto di Francesco Noferini

Testi di Marco Pinelli

PIEVE DI SAN GIOVANNI MAGGIORE

Una delle più antiche, illustri e importanti del Mugello, la pieve di San Giovanni Maggiore a Panicaglia, al centro di uno dei più vasti pivieri della zona, sorge lungo il percorso della via faentina che, da molti secoli, congiunge la zona di Firenze e Fiesole con Faenza e la Romagna.

Come molte pievi mugellane, la sua fondazione risale certamente ai primi secoli dell'era cristiana (VI-VII?), forse ancora in età longobarda, ma le più antiche notizie documentarie che la riguardano risalgono solo al 941. La pieve compare poi negli elenchi delle decime tra la fine del XIII secolo e l'inizio del successivo. In quelle del 1302-1303. Nel 1458 la pieve fu assegnata da papa Pio II Piccolomini a Leonardo Dati (1407-1471), umanista, poeta e futuro vescovo di Massa Marittima. Nel 1490, i nobili Minerbetti vi compirono dei lavori di ripristino, prima di ottenere, nel 1513, il patronato della pieve da parte di papa Leone X, col diritto di nomina del pievano. Tra il 1510 ed il 1530 il pievano Francesco Minerbetti realizzò consistenti lavori alla chiesa ed alla contigua canonica, che con tutta probabilità assunse l'aspetto monumentale e signorile che sostanzialmente mantiene ancora oggi. Nel 1667 il pievano Domenico di Silvestro Pananti dotò la chiesa di un nuovo altare maggiore, destinato anche a custodire le reliquie di San Domizio Martire, donate da Anna Maria Acciaioli Minerbetti. All'inizio del XIX secolo (1803) all'interno dell'altare maggiore (dove ancora oggi è conservato) fu deposto il corpo del Beato Giovanni Bruni da Vespignano (1234-1331), prelevato dalla chiesa fiorentina di San Pier Maggiore. Ulteriori interventi all'edificio furono eseguiti nel corso dello stesso secolo, tra cui la realizzazione da parte di Pietro Alessio Chini (1843) del dipinto del soffitto e una pressoché completa ridefinizione dell'interno fu effettuata negli anni 1911-1913, ad opera dei membri più autorevoli della famiglia Chini, su progetto di Galileo e dell'ing. Niccolò Niccolai, quando la chiesa ottenne l'aspetto che sostanzialmente mantiene ancora oggi. Malgrado le vicissitudini e gli interventi subiti dalla chiesa plebana nel corso dei secoli, ancora oggi all'esterno è riconoscibile, almeno

in parte, la struttura medievale: Nella facciata e soprattutto nello splendido, robusto ma elegante campanile ottagonale sveltante su base quadrangolare (la cella campanaria, in alto e realizzata in laterizio, risale ad un restauro del 1920). Si tratta certamente di una delle più significative realizzazioni architettoniche medievali della zona, risalente attorno alla fine dell'XI secolo e derivata dalle torri campanarie cilindriche ravennati.

La facciata è preceduta da un elegante e nitido loggiato a cinque archi sorretti da colonne fornite di capitelli dorici. Tale manufatto è con tutta probabilità da riferire ai lavori risalenti al 1490, data incisa sull'architrave del portale centrale, unitamente allo stemma della famiglia Minerbetti.

L'interno, pur rispettando sostanzialmente la planimetria dell'edificio medievale (ad esclusione, senza dubbio, della scarsella terminale), si mostra nell'aspetto datogli dagli interventi otto-novecenteschi. A pianta basilicale con tre navate divise da robusti pilastri, concluso da un'ampia scarsella e da due cappelle nella testata delle navi laterali, l'edificio presenta nella navata centrale un soffitto piano sul quale campeggia il grande dipinto raffigurante il Battesimo di Cristo, opera realizzata da Pietro Alessio Chini nel 1843. Nel 1912, come scritto, si dette vita ad un ulteriore intervento di riordino dell'interno dell'edificio, curato dall'ing. Niccolò Niccolai con la collaborazione di Galileo Chini, al quale si devono le splendide vetrate. Dell'intervento dei Chini e della manifattura della famiglia restano altri elementi: le riquadrature dipinte dei due altari laterali, quelle del sottarco della cappella del fonte battesimale, la lapide dipinta posta sulla parete destra, le due lapidi commemorative dei caduti nella Grande Guerra, collocate sul

muro di fondo della scarsella, dietro l'altare maggiore, le formelle con le stazioni della Via Crucis e l'acquasantiera collocata all'ingresso, presso il primo pilastro a sinistra.

Tra le altre opere d'arte presenti nella pieve, oltre al monumentale altare ottocentesco, sotto il quale si trova il corpo del Beato Giovanni Bruni da Vespignano, si vedono, in prossimità dei due ingressi laterali, collocati entro altrettante nicchie delle pareti, copie dei due busti in terracotta di Tommaso Minerbetti e Bartolomea Medici, genitori di Francesco, il pievano che, agli inizi del Cinquecento, restaurò la pieve. Gli originali sono conservati nel museo di arte sacra e religiosità popolare "Beato Angelico" a Vicchio.

Sull'altare maggiore campeggia un monumentale Crocifisso ligneo, di notevole qualità esecutiva, opera nobile di un anonimo maestro toscano intorno al 1500.

Sul lato destro della navata centrale, in prossimità del presbiterio, è conservato l'arredo più rilevante della chiesa, lo splendido e prezioso pulpito marmoreo, capolavoro dell'arte romanica fiorentina e risalente agli inizi del XII secolo.

Ricca è anche il patrimonio di arredi liturgici della pieve, attualmente conservato presso il museo d'arte sacra e religiosità popolare "Beato Angelico" di Vicchio: la piccola tavola dipinta raffigurante San Giovanni Battista, opera assegnata a Bernardo Daddi (1290 ca.-1348) ed una serie imponente di argenti, tra cui un calice degli inizi del Settecento, di probabile bottega romana e una piccola ma raffinatissima teca per l'ostia magna in argento filigranato, riferibile agli inizi del XVI secolo.

Prossimamente un libro dedicato alla Pieve



ORARI MERCATI SETTIMANALI:

Lunedì

Firenzuola: intera giornata
Marradi: mattina

Martedì

Borgo San Lorenzo: mattina

Giovedì

Vicchio: mattina

Venerdì

Scarperia: mattina
Borgo San Lorenzo: pomeriggio
presso il "Parco della Misericordia"

Sabato

Barberino di Mugello: mattina
Dicomano: mattina
Palazzuolo sul Senio: mattina
San Piero a Sieve: pomeriggio

Domenica

Montecarelli (Barberino di Mugello): mattina



POLIACQUA





mugello
CIRCUIT
FESTIVALINTHEBOX
SABATO 7 DICEMBRE 2024



07.12.2024 | C M F

CIRCUITO DEL MUGELLO
SCARPERIA E SAN PIERO
(FIRENZE)

mugello
CIRCUIT
FESTIVALINTHEBOX
7TH EDITION

L'UNICO FESTIVAL
NEI BOX DEL CIRCUITO
DEL MUGELLO

DALLE 22:30 | 2 STAGE
6 ORE DI MUSICA NO STOP

CIRCUIT
MUSIC
FESTIVAL

mugello
CIRCUIT



TicketSms

La Notte
è Più Bella!



@CIRCUITMUSICFESTIVAL

INQUADRA CON FOTOCAMERA
PER INFO EVENTO E ACQUISTO DEL TICKET ONLINE

LA NOTTE DEL 7 DICEMBRE NEI BOX DEL MUGELLO CIRCUIT SI BALLA!

Ritorna l'ormai classico appuntamento con il Circuit Music Festival, giunto alla sua settima edizione, l'unico festival musicale all'interno dei box di un circuito internazionale.

La manifestazione con il Patrocinio del Comune di Scarperia e San Piero e dell'Unione Montana dei Comuni del Mugello organizzata dalla gestione e il personale della Discoteca 7 Stelle, si svilupperà come ogni anno sotto la direzione artistica de "La Notte è Più Bello", con numerose collaborazioni. La forza dell'evento come detto, è nella suggestiva location del paddock e dei box del Mugello Circuit, nell'unica occasione di visitarli e viverli a 360°. L'evento è composto da 2 stages musicali che si differenzieranno tra loro per gli stili e gli artisti proposti. Da una parte si avvicenderanno dj resident del 7 Stelle, de La Notte è Più Bello, di Radio Bruno e un ospite dalla Riviera Romagnola in un excursus di musica commerciale e radiofonica, passando dalla trap al reggaeton a sonorità elettroniche, dance e revival. Il palco, fiore all'occhiello dell'evento a cura di Power Rent prevederà anche lo show di Honey Management. Il secondo stage musicale sarà inondato da vibrazioni house, techno e hard techno con i dj del Nebula e di Artax. Il CMF ormai da anni si fa anche promotore di iniziative importanti di stampo sociale

Come ogni edizione i territori del Mugello, Alto Mugello e piana Fiorentina, sono collegati al Mugello Circuit grazie a un servizio navetta capillare che con la collaborazione delle forze dell'ordine del territorio, è volto all'abbattimento dei rischi stradali riducendo fortemente il numero degli avventori alla guida. Grazie alla collaborazione con CAT della Regione Toscana, presso uno sportello attivo tutta la notte, saranno distribuiti ai partecipanti alcool test gratuiti e informative volte a diffondere la consapevolezza dei rischi legati all'abuso di alcool; mentre con alcune farmacie della zona, lo stesso servizio di prevenzione sarà anche relativo al mondo della sessualità grazie alla diffusione gratuita di preservativi e deplianti informativi. Per la prima volta sarà Radio partner del festival Radio Bruno, che già in queste settimane precedenti al festival si occuperà del racconto e della promozione dello stesso nei territori della Toscana e dell'Emilia Romagna. I tickets sono disponibili sui canali di Ticket SMS, rivenditore ufficiale dell'evento e in numerosi bar del territorio Mugellano, che per quella notte organizzeranno numerosi pre-serata così da coinvolgere tutto il territorio in questa manifestazione. Tutte le informazioni sono disponibili sul profilo Instagram di Circuit Music Festival.

CIRCUIT
MUSIC
FESTIVAL

mugello
CIRCUIT

RADIO
BRUNO

TicketSms

La Notte
è Più Bella!

@CIRCUITMUSICFESTIVAL



DOVE GIOCARE A PADEL IN MUGELLO

Padel Club Mugello

San Piero a Sieve Via Donatello 1

Mugello Padel

Barberino di Mugello Via Del Lago 17

Centro Giovanile Mugello

Borgo San Lorenzo Corso Giacomo Matteotti 216



Macelleria Roberto
Piazza Fra Giuliano Ughi, 35
50031 Cavallina (FI)

APOTHECA mostra e mercato

Arte, artigianato, prodotti locali

SHOP LOCAL

HOT
CHRISTMAS
DRINKS

MINI
SPETTACOLI

WORKSHOP CREATIVI
SU PRENOTAZIONE

13 - 14 - 15
Dicembre
2024

MONASTERO DI S. CATERINA
VIA S. FRANCESCO, 5
BORGO SAN LORENZO

ORARIO: VENERDÌ 14-19
SABATO E DOMENICA 10-19
📍 APOTHECA.MARKET

Evento patrocinato
dal



Comune di
Borgo San Lorenzo

CO&SO



FONDAZIONE
LA CITTADELLA
DI SANTA CATERINA DA SIENA

FABRICA
CONSORZIO



APOTHECA
MARKET



ALBA INNEVATA SUL MUGELLO

IL CARNEVALE MUGELLANO

THE MUGELLO CARNIVAL

A CURA DELLA REDAZIONE

Il Carnevale Mugellano è un'associazione no-profit incentrata sulla promozione e la conservazione del Carnevale, tradizione storica e momento di festa del paese per grandi e piccini.

The Mugello Carnival is a non-profit association focused on promoting and preserving Carnival, a historical tradition and a time of celebration for young and old alike.



La storia ci racconta che il Carnevale Mugellano nasce nel '700 ca, quando ancora le stradine nel Borgo erano tutte racchiuse in un piccolo castello; nonostante fosse una brutta copia di quello veneziano l'evento già allora animava il piccolo paese con scherzi, urli e baldorie. Durante gli anni ne son successe tante, tra cui Guerre, Terremoti e Supremazie ma nonostante questo il Mugello ha dimostrato di voler bene a questa, ormai radicata, tradizione paesana.

History tells us that the Mugellan Carnival was born around 700, when still the streets in the Borgo were all enclosed in a small castle; despite being a rough copy of the Venetian one, the event even then animated the small village with jokes, shouts and revelry. A lot has happened over the years, including Wars, Earthquakes and Supremacies, but in spite of this, Mugello has proved to love this, by now ingrained, village tradition.

La 312° edizione è ormai alle porte e comprenderà: le sfilate che si terranno nelle domeniche 9, 16, 23 febbraio e 2 Marzo 2025 presso Piazza Dante, il Martedì Grasso 4 Marzo, una piccola sfilata al ancora da definire il luogo e il Mercoledì 5 Marzo con l'intramontabile Polentata delle Ceneri. Per la partecipazione agli eventi anoveriamo un pubblico di varia età e provenienza da tutta la Regione (circa 2000 persone a domenica nel 2024). Vantiamo di promuovere l'aria di festa e di divertimento, ma allo stesso tempo trasmettere valori importanti per la comunità.

Nonostante il periodo di Carnevale sia quello più attivo, l'associazione si impegna a mantenere una visibilità durante tutto l'anno con diversi eventi. Oltre all'evento tradizionale, durante l'anno 2023 sono stati realizzati eventi quali: Carnevale Estivo, Aperitivi Sotto Le Stelle, Trenino Nel Borgo e molto altro!

The 312th edition is just around the corner and will include: the parades to be held on Sundays 9, 16, 23 February and 2 March 2025 at Piazza Dante, on Shrove Tuesday 4 March, a small parade at the yet-to-be-determined venue, and on Wednesday 5 March with the ever-popular Ash Polentata. The events are attended by people of various ages and from all over the region (approx. 2000 people per Sunday in 2024).

We pride ourselves on promoting an air of celebration and fun, while at the same time conveying values that are important to the community. Although the Carnival period is the busiest, the association is strives to maintain visibility throughout the year with various events.

In addition to the traditional event, during the year 2023 events such as: Summer Carnival, Aperitifs Under the Stars, Trenino Nel Borgo and much more!





AZIENDA

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

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

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

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



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

🌐 www.cama-ascensori.it 📘 Cama Ascensori

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

L'OLIO NUOVO DEL MUGELLO: IL GUSTO AUTENTICO DELLA TRADIZIONE TOSCANA

OLIO NUOVO DEL MUGELLO: THE AUTHENTIC TASTE OF TUSCAN TRADITION

A CURA DELLA REDAZIONE

Con l'autunno arriva un momento speciale per il Mugello, una terra che da sempre racconta storie di natura, tradizione e sapienza artigianale. È il tempo dell'olio nuovo, un prodotto che non è solo un'eccellenza alimentare ma anche un simbolo di identità e orgoglio per questa regione unica.

With autumn comes a special moment for Mugello, a land that has always told stories of nature, tradition and craftsmanship. It is the time of the new oil, a product that is not only a food excellence but also a symbol of identity and pride for this unique region.



Un Territorio Vocato alla Qualità

Il Mugello, con le sue dolci colline e il suo clima temperato, è il luogo ideale per la coltivazione dell'ulivo. Grazie alla conformazione del terreno e all'attenta gestione delle colture, il territorio regala un olio extravergine di oliva che si distingue per la sua purezza e per le sue caratteristiche organolettiche uniche. Le olive, raccolte a mano nei mesi autunnali, vengono lavorate con passione e competenza nei frantoi locali, mantenendo intatta tutta la freschezza del frutto appena colto.

A Territory Devoted to Quality

Mugello, with its rolling hills and temperate climate, is the ideal place for growing olives. Thanks to the conformation of the terrain and the careful management of the crops, the area produces an extra virgin olive oil that stands out for its purity and unique organoleptic characteristics. The olives, hand-picked in the autumn months, are processed with passion and skill in local mills, maintaining all the freshness of the freshly picked fruit.

L'olio Nuovo: Freschezza e Genuinità

L'olio nuovo, appena spremuto, è un piccolo capolavoro della natura e dell'uomo. Il suo colore verde brillante, punteggiato da sfumature dorate, riflette la vivacità e l'energia di un prodotto vivo e genuino. Al palato, si presenta con un sapore intenso e armonioso, caratterizzato da note erbacee, un fruttato deciso e un pizzico di piccantezza che ne esalta la freschezza. Ogni goccia racchiude l'anima del Mugello e racconta la storia di un territorio che vive in simbiosi con la terra.

I Frantoi del Mugello: Il Cuore della Produzione

Nel Mugello, la produzione di olio è un'arte tramandata di generazione in generazione. I frantoi della zona uniscono tecniche tradizionali e innovazione tecnologica, utilizzando processi di estrazione a freddo che preservano tutte le proprietà nutritive dell'olio. Questo approccio consente di ottenere un prodotto ricco di polifenoli, noti per i loro effetti benefici sulla salute, e di aromi autentici, capaci di esaltare qualsiasi piatto.

The New Oil: Freshness and Genuineness

Freshly pressed, new oil is a small masterpiece of nature and man. Its bright green colour, speckled with golden hues, reflects the vibrancy and energy of a living, genuine product. On the palate, it has an intense and harmonious flavour, characterised by herbaceous notes, a distinct fruitiness and a hint of spiciness that enhances its freshness. Each drop encapsulates the soul of Mugello and tells the story of a territory that lives in symbiosis with the land.

The Mugello oil mills: The heart of production

In Mugello, oil production is an art handed down from generation to generation. The area's mills combine traditional techniques with technological innovation, using cold extraction processes that preserve all the oil's nutritional properties. This approach yields a product rich in polyphenols, known for their beneficial effects on health, and authentic aromas, capable of enhancing any dish.





Il Protagonista della Tavola

L'olio nuovo del Mugello non è solo un condimento: è un'esperienza sensoriale che si esprime al meglio nella sua semplicità. Tradizionalmente, viene assaporato su una fetta di pane abbrustolito, la famosa fettunta, dove il suo sapore esplosivo può essere apprezzato in tutta la sua purezza. Ma la sua versatilità lo rende perfetto anche per arricchire zuppe, carni, verdure e piatti della cucina toscana, aggiungendo sempre un tocco di autenticità.

Un Tesoro da Condividere

L'olio nuovo del Mugello è molto più di un prodotto agroalimentare: è un simbolo di tradizione e una celebrazione della cultura locale. Acquistarlo significa portare in tavola un pezzo di Toscana, fatto di passione, dedizione e rispetto per la natura. Che sia per uso personale o come regalo prezioso, l'olio del Mugello rappresenta un autentico omaggio ai sapori della terra e alla qualità della vita.

Scoprire l'olio nuovo del Mugello è come intraprendere un viaggio nei profumi, nei sapori e nei colori di un territorio che non smette mai di sorprendere. Non resta che assaggiarlo per comprendere perché viene definito, a ragione, il vero oro verde di questa terra meravigliosa.

The Protagonist of the Table

New Mugello oil is not just a condiment: it is a sensory experience that is best expressed in its simplicity. Traditionally, it is savoured on a slice of toasted bread, the famous fettunta, where its explosive flavour can be appreciated in all its purity. But its versatility also makes it perfect for enriching soups, meats, vegetables and Tuscan dishes, always adding a touch of authenticity.

A Treasure to Share

New Mugello oil is much more than a food product: it is a symbol of tradition and a celebration of local culture. Buying it means bringing to the table a piece of Tuscany, made of passion, dedication and respect for nature. Whether for personal use or as a precious gift, Mugello oil is an authentic homage to the flavours of the land and the quality of life.

Discovering the new Mugello oil is like embarking on a journey through the scents, flavours and colours of a land that never ceases to amaze. All that remains is to taste it to understand why it is rightly defined as the true green gold of this marvellous land.

CONTRO IL LOGORIO DELLA VITA MODERNA...

TATUATEVI!

“LOCUSWOMB. IL TATUAGGIO VERO, MA LEGGERO.”

PERCHÉ

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

LOCUSWOMB (W)
tattoo space

il tatuaggio che crea, atmosfera . . .

**GUARIGIONI!
RAPIDE!**

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

RICHIEDI GRATIS

scrivi via whatsapp al
334 2353204
chiama lo
055 19850744

**tatuatevi . . .
diventeremo amici**

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

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

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

una consulenza veloce con i nostri professionisti

PRESSO LA NOSTRA SEDE

a Barberino di Mugello, in Viale del lago 31

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



I N Q U A D R A !
il codice qui a fianco
con la fotocamera, del tuo tele-
-fono portatile...
e scopri tutte le novità nella no-
-stra pagina del social
INSTAGRAM

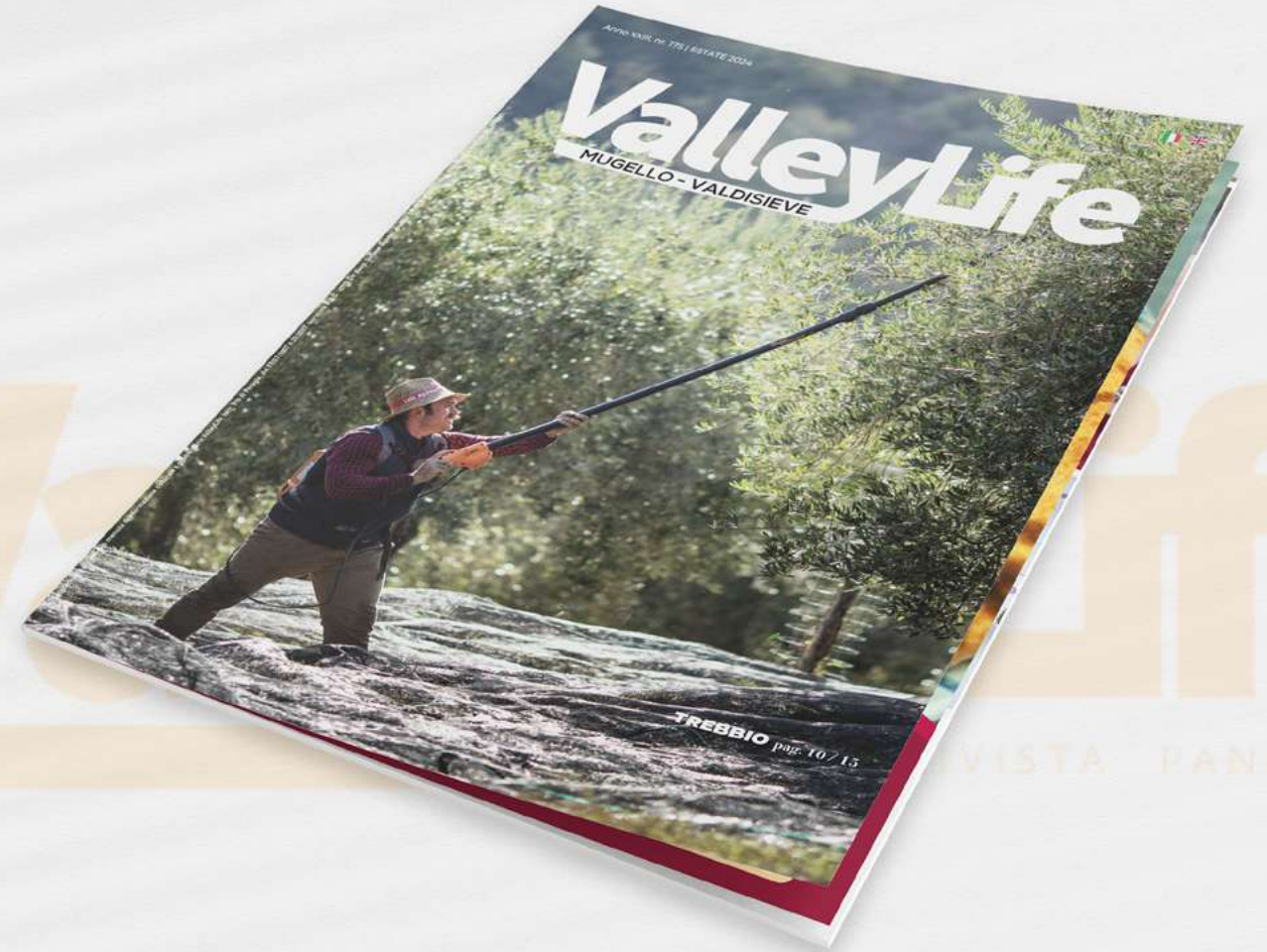
sito internet / www.locuswomb.com



LeDelizie
GELATO & DESSERT

ValleyLife

MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA



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

FANNE PARTE ANCHE TU!

CONTATTA IL [+39 329 9621 165](tel:+393299621165)

[f](#) Valley Life - Mugello e Valdisieve [@](#) valleylife_mugello_valdisieve



FM DIGITAL



RISPARMIA SULLE BOLLETTE

AFFIDA LE TUE UTENZE
LUCE, GAS E TELEFONIA

IL SERVIZIO E'
GRATUITO!

promo del mese

PER I NUOVI IN  FM
DIGITAL
L'ABBONAMENTO INTERNET
SMARTPHONE E' GRATUITO

SIAMO A BORGIO S.L.

Via G. Mazzini, 23

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

 055 0741268  350 5736658

