

ValleyLife

FIRENZE

RIVISTA PANEUROPEA



Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, iscr. Trib. di Perugia, del 17/05/2007 n.23/2007. Iscrizione R.O.C. 18175 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: Luca Di Maggio (Tobu Group srl) - Prestampa e Stampa: Logo Srl



COVER STORY

TORRESI,
UN NUOVO CAPITOLO DI
STORIA IMPRENDITORIALE
E FAMILIARE



Ristrutturazioni e piscine d'autore

firmate

TORRESI

di Simone e Lorenzo Torresi

Via di Riboia 9, Impruneta (Fi)
Tel. 333 9441483
info@torresi-scavi.it



In copertina: Torresi, un nuovo capitolo di storia imprenditoriale e familiare

AUTUNNO - INVERNO
2024 - 2025

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE
Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)
DIRETTORE EDITORIALE:
Gianluca Bianchini
PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
Luca Di Maggio (Tobu Group s.r.l.)

AUTORI

Simone Bandini: Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.
Gianluca Bianchini: Direttore editoriale Valley Life "Firenze", BM Vision (founder),
Sebastiano Pedani: Direttore Editoriale Valley Life "Chianti, Valdelsa e Colli Fiorentini"
Rosina Fracassini: Vice-Direttrice Editoriale Valley Life Chianti, Valdelsa e Colli Fiorentini".
Asia Caldelli: Copywriter Valley Life "Valdarno e Valdambra"
Claudia Stocchi: Direttrice Editoriale di Valley Life "Valdarno e Valdambra"
Alessandro Ridolfi: Dott. Commercialista in Firenze

PHOTO CREDIT

"Olio d'Oliva: Un Viaggio Millenario dal Mediterraneo al Mondo"
- @Freepik
- @rosalerosa
- @kotkoa

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

Questa rivista è stata chiusa lunedì 2 dicembre alle ore 12:30 in riva all'Arno, in una gloriosa giornata lustra di tramontana.

ValleyLife

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

8 TRUMP(OLINO)
Trump(oline)

10 "FACCIO QUELLO CHE DICO"
"I Do What I Say"

12 Simone Torresi: L'imprenditore gentiluomo che ha fatto della Toscana il suo capolavoro
Simone Torresi: the gentleman entrepreneur Who Made Tuscany his Masterpiece.

18 Hyper, la certezza di essere in buone mani
In Good Hands with Hyper

24 Aggiornamenti dal paradiso
Updates from Paradise



32 Chianti fuori stagione: Esperienze autentiche tra olivi, storia e tradizione
Chianti Off-Season: Authentic Experiences Among Olive Groves, History, and Tradition

42 Intervista col maestro Roggi
Interview with Maestro Roggi



50 Chianti e Stati Uniti: Un Legame che Cresce tra Cultura, Sostenibilità e Scuola
Chianti and the United States: A Growing Bond between Culture, Sustainability and School

56 Le tasse sono bellissime. Forse.
Taxes Are Beautiful. Maybe.

60 500 anni di Villa Calcinai: Un viaggio tra storia, vino e sostenibilità
500 Years of Villa Calcinai: A Journey Through History, Wine and Sustainability

66 Menabòh: il futuro della moda è responsabile, creativo e resiliente
Menabòh: The Future of Fashion is Responsible, Creative, and Resilient



74 Olio d'Oliva: Un Viaggio Millenario dal Mediterraneo al Mondo
Olive Oil: A Millennial Journey from the Mediterranean to the World

92 Castello di Albola: l'arte incontra il vino in una conversazione senza tempo
Castello di Albola: Art Meets Wine in a Timeless Conversation

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




DELBRENNNA
JEWELRY
Cortona Tuscany Italy

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

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

www.delbrenna.com / info@delbrenna.com



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

Vivaio Fiori nel Chianti

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

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

Via della Montagnola 181, 50022 Greve in Chianti (FI)
Tel. 055 8587206 - info@fiorinelchianti.it - www.fiorinelchianti.it



VECCHIA OSTERIA *del Nacchero* il NACCHERINO



Aperitivo e Cucina Fiorentina firmati

Giovanni di Pasquale

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

Vecchia Osteria del Nacchero - Piazza Gavinana 3-4/r, Firenze - Tel. 055 6587058 / www.osteriadelnacchero.it



TRUMP(OLINO)

Trump(oline)

DI SIMONE BANDINI



Donald Trump, Courtesy of 'Library of congress'

"(...) Prima del potere, giusto e ingiusto non esistevano, perché la loro natura è relativa al comando, e ogni azione, per natura propria, è indifferente. Che sia giusta o ingiusta, deriva dal diritto di chi comanda. Dunque, i re legittimi rendono giuste le cose che comandano, con il comandarle; e ingiuste le cose che vietano, con il vietarle"

Thomas Hobbes, "De Cive" (1642)

È chiaro ormai ad ogni attento osservatore di filosofia politica – gli altri commentatori qui ci interessano poco – come lo stesso capitalismo che ha superato trionfante la modernità industriale stia soccombendo alla modernità finanziaria e poi virtuale – che lo hanno reso troppo evanescente e assai poco palpabile. Così come l'elettronica e l'informatica hanno sostituito la meccanica e la tecnica, altresì l'intelligenza artificiale delegherà altrove la matrice delle azioni decisive, togliendo responsabilità e scelte elettive all'umanità 'reale'. In poche parole, l'uomo è stanco della propria libertà, della capacità di autodeterminarsi: un fardello pesante di cui si può fare a meno, affaccendato com'è a far denaro o a perseguire quei piccoli, raramente grandi, piaceri materiali che affollano le sue giornate.

"(...) Before power, just and unjust did not exist, because their nature is relative to command, and every action, by its own nature, is indifferant. Whether it is just or unjust, it derives from the right of those in charge. Therefore, lawful kings make the things they command just by commanding them; and unjust the things they prohibit, with the prohibition of them"

Thomas Hobbes, "De Cive" (1642)

It is now clear to every attentive observer of political philosophy – the other commentators here are of little interest to us – how the same capitalism that triumphantly overcame industrial modernity is succumbing to financial and then virtual modernity – which have made it too evanescent and very little palpable. Just as electronics and information technology have replaced mechanics and technology, artificial intelligence will also delegate the matrix of decisive actions elsewhere, taking away responsibilities and elective choices from 'real' humanity. In short, man is tired of his own freedom, of the ability to self-determine: a heavy burden that can be dispensed with, busy as he is making money or pursuing those small, rarely great, material pleasures that crowd his days.

È altrettanto evidente come il capitalismo si stia decomponendo proprio per esser tornato nel mondo, per aver rinnegato quei principi che lo distinguevano dal collettivismo marxista, perdendo la sua radice metafisica, fondata sui principi culturali e morali – che antecedono quelli meramente economici (si veda il Max Weber di 'Etica protestante e spirito del capitalismo', in particolare sul valore dell'elezione mediante la grazia, ovvero dell'ascendente 'divino' del fare economico).

In questa situazione di passaggio, per la prima volta e sul serio, il feticcio assoluto del 'mercato' – divinità manichea del capitalismo – non appare più entità perfetta, intoccabile, ma i suoi attributi si fanno condizionati dalla mediazione dello Stato che ritrova la sua autorità 'metafisica' e i suoi valori costitutivi e fondanti.

Per questo sono nati diversi sovranismi minori in Europa – ed anche il sovranismo 'maggiore' di Trump negli States. Una nuova visione del mondo che si manifesta con molteplici facce ma che, in realtà, opera in modo molto semplice e tangibile: prendiamo ad esempio il tema 'caldo' dell'immigrazione: una cosa è l'accettazione della diversità – fondamento di ogni convivenza civile – un'altra cosa è la magnificazione compulsiva, ad oltranza, della diversità e dei diritti delle minoranze. La gente non ne può più di questi demoniaci paradossi.

Il sovranismo giunge così a compensare la debolezza di pensiero e l'inconsistenza morale del pensiero dem e progressista che, spingendosi oltre le colonne d'Ercole del buon senso, cancella le sue ragioni positive e annaspa in un'incomprensibile, pericolosa, deriva subumana.

Qui il materialismo si salda perfettamente con il determinismo e il razionalismo scientifico: la fiducia nella scienza e nelle sue soluzioni prêt à porter si fa fideistica e dispotica. La verità si esaurisce nel contingente, in ciò che accade, senza desiderare una convalida spirituale e morale a legittimarne il valore, non solo operativo ma ontologico.

Non è tanto ciò che Donald Trump dichiara ad essere determinante ma ciò che egli incarna a superare la sua mera funzione politica: il pensiero riformatore del capitalismo è già tra di noi ed in lui ha trovato un possibile veicolo di espressione. Sarà lui a guidare il necessario processo riformatore del capitalismo?

It is equally evident that capitalism is decomposing precisely because it has returned to the world, because it has denied those principles that distinguished it from Marxist collectivism, losing its metaphysical roots, based on cultural and moral principles – which precede the merely economic ones (see Max Weber's 'The Protestant Ethic and the Spirit of Capitalism', in particular on the value of election by grace, or of the 'divine' ascendancy of economic behaviours).

In this situation of transition, for the first time and seriously, the absolute fetish of the 'market' – the Manichean divinity of capitalism – no longer appears to be a perfect, untouchable entity, but its attributes become conditioned by the mediation of the State which rediscovers its 'metaphysical' authority and its constitutive and founding values.

This is why several minor sovereignisms have been born in Europe – and also Trump's 'major' sovereignism in the States. A new vision of the world that manifests itself with multiple faces but which, in reality, operates in a very simple and tangible way: let's take for example the 'hot' topic of immigration: one thing is the acceptance of diversity – the foundation of all civil coexistence – another thing is the compulsive magnification, to the bitter end, of diversity and the rights of minorities. People are fed up with these demonic paradoxes.

Sovereignism thus comes to compensate for the weakness of thought and the moral inconsistency of Dem and progressive thought which, going beyond the Pillars of Hercules of common sense, erases its positive reasons and flounders in an incomprehensible, dangerous, subhuman drift.

Here materialism is perfectly welded with determinism and scientific rationalism: trust in science and its prêt à porter solutions becomes fideistic and despotic. Truth is exhausted in the contingent, in what happens, without desiring a spiritual and moral validation to legitimize its value, not only operational but ontological.

It is not so much what Donald Trump declares that is decisive but what he embodies that goes beyond his mere political function: the reforming thought of capitalism is already among us and in him it has found a possible vehicle of expression. Will he be the one to lead the necessary reform process of capitalism?

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

"L'istrione", Charles Aznavour



“FACCIO QUELLO CHE DICO” “I Do What I Say”

DI GIANLUCA BIANCHINI



Queste poche, pochissime parole possono essere se non la chiave di un successo assicurato almeno il giusto viatico per il raggiungimento di un risultato eccellente. Un concetto talmente semplice da risultare quasi assurdo, lapalissiano.

These few, very few words can be, if not the key to an assured success, at least the right viaticum for the achievement of an excellent result. A concept so simple as to be almost absurd, self-evident.

Eppure, guardandosi intorno, nell'odierno mondo del lavoro ma anche nel normale svolgersi delle attività giornaliere risulta molto difficile incontrare la sua applicazione.

Se ne avete voglia potete fare un semplice esperimento per avvalorare quanto sia difficile, oggigiorno, vederlo adottato nella vita quotidiana. Ipotizziamo una banale necessità casalinga: il malfunzionamento di una caldaia, un piccolo guasto elettrico o lo sbreccio su un muro di casa da riparare. A questo punto scegliete a caso dagli otto ai sei professionisti del settore che pubblicizzano il loro operato online, o comunicazione cartacea che sia. Provate a contattarli nella maniera che più vi aggrada, telefono, mail o altro.

Quattro risulteranno introvabili tanto da domandarsi il perché tali personaggi abbiano speso tempo e soldi per propagandare un contatto a cui non daranno mai alcun riscontro. Due vi risponderanno dandovi date di intervento da fantascienza, adducendo come scusa un carico di lavoro insopportabile anche per Aleksej Grigór'evič Stachánov.

Yet, looking around, in today's world of work but also in the normal course of daily activities, it is very difficult to find its application.

If you feel like it, you can do a simple experiment to confirm how difficult it is, nowadays, to see it adopted in everyday life. Let's assume a trivial household necessity: the malfunction of a boiler, a small electrical fault or the crack on a wall of the house to be repaired. At this point, randomly choose eight to six professionals in the sector who advertise their work online, or paper communication. Try to contact them in the way you like, phone, email or other.

Four will be nowhere to be found, so much so that one wonders why these characters have spent time and money to propagandize a contact to which they will never give any feedback. Two will answer you by giving you dates of intervention from science fiction, citing as an excuse an unbearable workload even for Aleksej Grigór'evič Stachánov.

Ne rimangono due, di cui uno forse verrà solamente a visionare il lavoro: ma appena varcata la vostra porta con il naso all'insù, guardandolo, senza essersi preso nemmeno la briga di portarsi appresso i necessari strumenti della sua professione, pronuncerà almeno due volte nella stessa frase la parola problema, ovviamente guardandosi bene dal risolverlo. Al che voi penserete giustamente che, se non fosse esistito un problema, la sua presenza sarebbe risultata inutile se non fastidiosa.

L'unico e ultimo a noi rimasto, presentandosi con una aspettativa cronologica razionale e intervenendo sul guasto tempestivamente, magari risolvendolo, vi apparirà come il salvatore della patria, quasi un eroe.

In realtà, pensateci, ha solo fatto il suo lavoro: ha fatto quello che ha detto o scritto, tutto qua.

Non me ne vogliono idraulici, elettricisti o muratori. Lo stesso esperimento potremmo replicarlo all'infinito su qualsiasi categoria in ambito lavorativo; non ne sono immuni informatici, impiegati statali o professionisti di tutti i generi.

Anche nella sfera personale purtroppo non siamo messi meglio. Il risultato sarebbe il medesimo, vi assicuro. Vi autorizzo a pensare che sono un cinico e un pessimista, ma come si dice: “Un pessimista è solo un ottimista ben informato”.

A prescindere da tali facezie torniamo a noi, al nostro giornale ed al concetto di fare quel che si dice senza se e senza ma. Ci pregiamo di affermare che i nostri inserzionisti, le persone, le aziende che troverete nelle prossime pagine conoscono molto bene il significato e il rapporto aureo che esiste fra il dire e il fare. E non tradiranno in nessun modo questo sillogismo all'apparenza elementare ma difficile da vedere applicato.

È bello avere a che fare con dei veri professionisti: non vi abbandoneranno e porteranno in fondo il compito, mansione o incarico affidatogli. Parola di direttore editoriale.

There are two left, one of which will perhaps only come to view the work: but as soon as he crosses your door with his nose upwards, looking at him, without even having taken the trouble to bring with him the necessary tools of his profession, he will pronounce the word 'problem' at least twice in the same sentence, obviously taking care not to solve it. To which you will rightly think that, if there had not been a problem, its presence would have been useless if not annoying.

The last one left to us, presenting himself with a rational chronological expectation and intervening on the fault promptly, perhaps solving it, will appear to you as the saviour of the homeland, almost a hero.

In reality, if you think about it, he just did his job: he did what he said or wrote, that's all.

I don't want to blame plumbers, electricians or bricklayers. We could replicate the same experiment endlessly on any category in the workplace; IT professionals, civil servants or professionals of all kinds are not immune to it.

Even in the personal sphere unfortunately we are not in a better place. The result would be the same, I assure you. I authorize you to think that I am a cynic and a pessimist, but as they say: “A pessimist is just a well-informed optimist”.

Regardless of these jokes, let's go back to us, to our newspaper and to the concept of doing what you say without ifs and buts. We are pleased to say that our advertisers, the people, the companies that you will find in the next pages know very well the meaning and the golden relationship that exists between saying and doing. And they will not betray in any way this apparently elementary syllogism – but difficult to see applied.

It is nice to deal with real professionals: they will not abandon you and will carry out the task or assignment entrusted to them. Word of editorial director.



SIMONE TORRESI: L'IMPRENDITORE GENTILUOMO CHE HA FATTO DELLA TOSCANA IL SUO CAPOLAVORO.

Simone Torresi:
the gentleman entrepreneur who made Tuscany his masterpiece.

DI ROSINA FRACASSINI



Simone Torresi è un uomo che si porta dietro il fascino e la forza della sua terra.

Nato in un casolare dell'Impruneta, cuore pulsante del Chianti, ha respirato fin da bambino l'odore delle colline, delle vigne e delle pietre antiche. Ha osservato il lavoro instancabile delle mani ruvide dei contadini e, attraverso di loro, ha imparato che ogni angolo di questo territorio ha un'anima e ogni casa un passato che merita di essere rispettato e valorizzato.

Da queste radici profonde è nata la sua visione: una continua ricerca di bellezza che onora il passato mentre abbraccia il futuro.

Simone Torresi is a man who embodies the charm and strength of his land. Born in a farmhouse in Impruneta, the beating heart of Chianti, he has breathed in the scents of the hills, vineyards, and ancient stones since childhood. He watched the tireless work of the calloused hands of farmers and, through them, learned that every corner of this territory has a soul and every house a history that deserves to be respected and enhanced. From these deep roots came his vision: a relentless pursuit of beauty that honors the past while embracing the future.

Simone is not just a successful entrepreneur but a man whose sensitivity and respect for the landscape define



Simone non è solo un imprenditore di successo ma un uomo che ha fatto della sensibilità e del rispetto per il paesaggio la sua cifra distintiva e mentre a prima vista il suo piglio e la sua corporatura imponente potrebbero suggerire una persona inflessibile, osservando il suo lavoro si capisce subito che la sua anima è tutt'altro che dura: in lui convivono una forza e una delicatezza rare, una visione che sa coniugare la solidità dell'architettura con la grazia di un paesaggio che ha bisogno di essere accarezzato, non dominato.

Oggi, dopo anni di dedizione e passione, Simone ha inaugurato una nuova sede di rappresentanza, un luogo pensato per accogliere i suoi clienti con la stessa cura

him. While at first glance his imposing frame and firm demeanor might suggest a rigid character, his work reveals a rare blend of strength and gentleness. His vision harmonizes the solidity of architecture with the grace of a landscape that needs to be cherished, not dominated. After years of dedication and passion, Simone recently inaugurated a new headquarters, a space designed to welcome clients with the same care he puts into turning houses into works of art. This new opening is not only a symbol of professional growth but a concrete response to the evolving needs of his clientele. From farmhouses to villas and luxury residences, Simone Torresi aims to offer his clients an environment that reflects the quality of his work and his vision, catering to both national and international audiences. His clients don't just seek a construction entrepreneur but an interpreter of luxury and beauty—someone who can shape their dreams while respecting the unique identity of each project.

Over the years, Torresi has refined his skills, specializing in the restoration of prestigious properties, focusing on "turnkey" projects. His approach goes beyond design: Simone oversees every phase of the process, from obtaining permits to executing the work and delivering the final product. Every detail is meticulously curated, every choice carefully calibrated to achieve a result that merges elegance, functionality, and harmony with the surrounding landscape. For him, respecting the environment is not just a value but a necessity, which is



con cui trasforma le case in opere d'arte: questa nuova apertura non è solo un simbolo di crescita professionale ma una risposta concreta alle esigenze di una clientela in costante evoluzione. Coloniche, ville, residenze di lusso: Simone Torresi ha scelto di offrire a chi si affida a lui un ambiente che rispecchi la qualità del suo lavoro e la sua visione, destinata a un pubblico sia nazionale che internazionale. I suoi committenti non cercano solo un imprenditore edile ma un interprete del lusso e del bello, qualcuno che sappia dare forma ai loro sogni rispettando l'identità unica di ogni progetto.

Nel corso degli anni, Torresi ha affinato la sua competenza fino a specializzarsi nella ristrutturazione di immobili di prestigio, concentrandosi su progetti "chiavi in mano". Il suo approccio non si limita alla progettazione: Simone segue ogni fase del processo, dalla richiesta dei permessi alla messa in opera, fino alla consegna finale. Ogni dettaglio è curato con precisione, ogni scelta è calibrata per garantire un risultato che sappia coniugare eleganza, funzionalità e coerenza con il paesaggio circostante. Per lui, il rispetto per l'ambiente non è solo un valore ma una necessità ed è per questo che nei suoi progetti si integrano materiali locali e si promuove una coerenza paesaggistica in grado di fondere il nuovo e l'antico senza forzature.

Il Chianti è una terra che trasuda bellezza da ogni angolo e Simone ha fatto sua la missione di tirar fuori il meglio da ogni struttura, di raccontare storie attraverso mattoni e pietre che parlano di tradizione e di futuro.

Il suo stile è fedele al Made in Italy, una filosofia che permea ogni scelta stilistica, dai dettagli delle ristrutturazioni alla creazione di piscine uniche, ribattezzate infatti "piscine d'autore", proprio per la loro straordinaria capacità di fondersi con il paesaggio, quasi fossero nate insieme alle colline che le circondano.

Ma dietro ogni grande successo c'è sempre una motivazione profonda e per Simone quella motivazione ha un nome: Lorenzo, suo figlio. A ventidue anni, Lorenzo è diventato una presenza fondamentale nel lavoro del padre, grazie a lui infatti Simone ha trovato nuova energia, nuova spinta, una voglia di crescere e migliorarsi che ha reso questi ultimi anni i più stimolanti della sua carriera.



why his projects incorporate local materials and promote a landscape coherence that blends the old with the new seamlessly.

Chianti is a land that exudes beauty from every corner, and Simone has taken it upon himself to bring out the best in every structure, telling stories through bricks and stones that speak of both tradition and the future. His style is true to the essence of Made in Italy, a philosophy that permeates every stylistic choice, from the details of renovations to the creation of unique pools—dubbed "signature pools" for their extraordinary ability to blend into the landscape as if born alongside the surrounding hills.

But behind every great success lies a deep motivation, and for Simone, that motivation has a name: Lorenzo, his son. At twenty-two, Lorenzo has become a fundamental





Quello tra padre e figlio non è solo un rapporto affettivo ma una collaborazione professionale che si arricchisce giorno dopo giorno, dove l'esperienza si mescola all'entusiasmo, creando un equilibrio perfetto: Simone, che un tempo temeva che la sua arte potesse spegnersi con lui, oggi guarda al futuro con ottimismo, sapendo che il suo lavoro ha trovato continuità e nuova linfa vitale.

Accanto a lui poi, in questo viaggio, c'è sempre stata sua moglie Federica, un pilastro di supporto e complicità. È con il sostegno della sua famiglia che Simone ha saputo affrontare anche i momenti più difficili, quelli che ogni imprenditore, anche il più brillante, inevitabilmente incontra lungo il percorso. E ogni sfida, ogni ostacolo superato, ha rafforzato la sua determinazione a lasciare un segno inconfondibile sul paesaggio toscano.

Simone Torresi non è solo un imprenditore di successo, ma un uomo che ha saputo trasformare la passione per il suo lavoro in un'arte. Ogni progetto porta la sua firma: quella di chi sa che il vero lusso non sta solo nella bellezza delle cose ma nel cuore che ci si mette nel realizzarle.



presence in his father's work, bringing new energy and drive. Thanks to him, Simone has found renewed momentum, a desire to grow and improve that has made these last years the most exciting of his career. The relationship between father and son is not just an emotional bond but a professional collaboration that grows richer day by day, where experience merges with enthusiasm, creating a perfect balance. Simone, who once feared that his craft might end with him, now looks to the future with optimism, knowing that his work has found continuity and new vitality.

Beside him on this journey has always been his wife, Federica—a pillar of support and complicity. It is with his family's support that Simone has been able to face even the toughest challenges, the kind that every entrepreneur, no matter how brilliant, inevitably encounters. Every obstacle overcome has strengthened his determination to leave an unmistakable mark on the Tuscan landscape. Simone Torresi is not just a successful entrepreneur; he is a man who has turned his passion for his work into an art form. Every project bears his signature—that of someone who knows that true luxury lies not only in the beauty of things but in the heart that goes into creating them.



Info
TORRESI

Via del Gelsomino 35/R Firenze

tel. 055 2373788

info@torresi-scavi.it



HYPER, LA CERTEZZA DI ESSERE IN BUONE MANI

In Good Hands with Hyper

DI GIANLUCA BIANCHINI



per un grande gruppo al servizio della progettazione edilizia

Trovare aziende a cui affidarsi, senza ombra di dubbio, ad oggi non è per niente facile. Tantomeno trovare al loro interno una squadra di professionisti in grado di svolgere il proprio lavoro con entusiasmo e passione, accompagnando la committenza in tutti i passaggi dei progetti – e assicurando soluzioni diversificate ed innovative grazie ad un approccio multidisciplinare.

La società tra professionisti Hyper è certamente tutto questo, ma non solo. Siamo andati a trovarli per conoscerli di persona e scoprire la loro identità aziendale.

Finding companies to rely on, without a shadow of a doubt, is not easy at all today. Nor to find within them a team of professionals able to carry out their work with enthusiasm and passion, accompanying the client in all the steps of the projects – and ensuring diversified and innovative solutions thanks to a multidisciplinary approach.

The Hyper professional society is certainly all this, but not only. We went to visit them to meet them in person and discover their corporate identity.



Moderna edilizia in Toscana

Sicuramente una delle eccellenze fiorentine che, operando dal 2013, ha saputo imporsi sul mercato nazionale ed internazionale. Il suo approccio 'olistico' integra le fasi progettuale, esecutiva e di gestione delle opere, permettendo così di raggiungere i migliori risultati in molteplici campi: progettazione architettonica, strutturale, impiantistica e urbanistica, gestione della risorsa idrica, ingegneria delle infrastrutture, financo gestione immobiliare e fiscale. Un gruppo coeso di grandi professionisti proattivo nelle varie discipline, tesi ad affrontare in forma collaborativa e sinergica problematiche afferenti alle professioni di ingegnere,

Certainly, one of the Florentine excellences that, operating since 2013, has been able to establish itself on the national and international market. Its 'holistic' approach integrates the design, execution and management phases of the works, thus allowing the best results to be achieved in multiple fields: architectural, structural, plant and urban design, water resource management, infrastructure engineering, even real estate and tax management. A cohesive group of great professionals proactive in the various disciplines, aimed at addressing problems relating to the professions of engineer, architect, surveyor, geologist, lawyer, accountant and auditor in a collaborative and synergistic way.



La forza multidisciplinare di Hyper



Abbiamo intervistato il Geom. Daniele Duccini (sx) e l'Ing. Stefano Capretti

architetto, geometra, geologo, avvocato, commercialista e revisore contabile.

"Facciamo quello che diciamo!" ci dicono il Geom. Daniele Duccini e l'Ing. Stefano Capretti. Un concetto semplice in cui credono fortemente. All'apparenza lapalissiano, quasi ovvio.

Pur tuttavia, come ognuno di noi può verificare personalmente e professionalmente, ad oggi per niente scontato. Grazie all'attenersi strettamente al rispetto di queste tre semplici parole la società ha guadagnato una posizione di spicco ed è in costante crescita, con sedi in Toscana ed oltreoceano negli States, in California, oltre che con progetti internazionali grazie alla collaborazione con 'Steel Bio' a Bali in Indonesia.

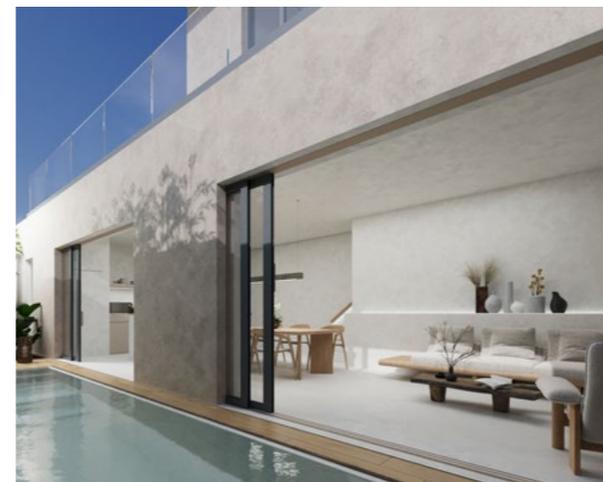
Hyper STP è una delle prime società interprofessionali costituite in Italia e la prima in Toscana, dove è iscritta all'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Firenze. Grazie al ricco e multidisciplinare patrimonio di competenze ed esperienze, unito ad un team dinamico, Hyper STP offre servizi professionali di progettazione nei campi dell'architettura, dell'ingegneria e dell'ambiente, insieme a servizi di consulenza legale, fiscale e societaria.

"Let's do what we say!" say Geom. Daniele Duccini and Ing. Stefano Capretti. A simple concept in which they strongly believe. Apparently self-evident, almost obvious.

However, as each of us can verify personally and professionally, today it is not at all obvious. Thanks to strictly adhering to these three simple words, the company has gained a prominent position and is constantly growing, with offices in Tuscany and overseas in the States, in California, as well as with international projects thanks to the collaboration with 'Steel Bio' in Bali in Indonesia.

Hyper STP is one of the first interprofessional societies established in Italy and the first in Tuscany, where it is registered with the Order of Engineers of the Province of Florence. Thanks to the rich and multidisciplinary wealth of skills and experience, combined with a dynamic team, Hyper STP offers professional design services in the fields of architecture, engineering and the environment, together with legal, tax and corporate consulting services.

Hyper STP proposes itself as a professional partner for



Un progetto a Bali, in Indonesia



Ispezione tecnica

Hyper STP si propone come partner professionale per amministrazioni ed enti pubblici, investitori privati e istituzionali, enti no profit e cooperative sociali, società commerciali, di servizi, professionisti e Università.

La società è presente in Toscana ma attraverso una rete flessibile di collaboratori è in grado di operare su tutto il territorio nazionale ed internazionale. Affidando loro un nuovo progetto, un lavoro o una consulenza vi sentirete sicuramente in buone mani, coccolati, protetti e rassicurati; soprattutto certi di arrivare al risultato nel migliore dei modi con le soluzioni giuste e corrette. Hyper si avvale infatti di metodologie all'avanguardia, dal rilievo con laser scanner e drone, alla modellazione in BIM e creazione di un modello virtuale, alla progettazione che tiene conto delle indicazioni dei protocolli internazionali di sostenibilità ambientale come LEED e WELL. Nello stesso tempo si occupa anche di modellazione di reti idriche finalizzata alla gestione ed alla ottimizzazione della risorsa idrica e di attività di ispezione e monitoraggio di ponti e viadotti della rete autostradale.

La squadra Hyper è composta da 9 ingegneri, 6 architetti, 4 geometri, 3 commercialisti, 1 geologo, 2 avvocati. È proprio dalla forza del gruppo e dalle competenze specifiche di ogni professionista che ogni progetto può essere seguito in tutte le sue fasi.

administrations and public bodies, private and institutional investors, non-profit organizations and social cooperatives, commercial companies, services, professionals and universities.

The company is present in Tuscany but through a flexible network of collaborators it is able to operate throughout the national and international territory. By entrusting them with a new project, a job or a consultancy you will certainly feel in good hands, pampered, protected and reassured; above all certain to arrive at the result in the best possible way with the right and correct solutions. Hyper makes use of cutting-edge methodologies, from surveying with laser scanners and drones, to BIM modelling and creation of a virtual model, to design that takes into account the indications of international environmental sustainability protocols such as LEED and WELL. At the same time, they also deal with modelling of water networks aimed at the management and optimization of water resources and with inspection and monitoring activities of bridges and viaducts of the motorway network.

The Hyper team is made up of 9 engineers, 6 architects, 4 surveyors, 3 accountants, 1 geologist, 2 lawyers. It is precisely from the strength of the group and the specific skills of each professional that each project can be followed in all its phases.

La visione aziendale è quella di supportare soggetti privati e organizzazioni strutturate come aziende, enti, istituti e industrie nella valorizzazione del proprio patrimonio immobiliare, riqualificando l'esistente o realizzando costruzioni e infrastrutture secondo principi di sicurezza, salute, qualità e sostenibilità – ambientale, economica e sociale – attraverso la loro poliedrica crew di professionisti. Al già fornito bouquet di professionalità e competenze Hyper, last but not least, si aggiunge il branch californiano "Idea Super Tuscan Projects" che esporta il collaudato e brillante approccio già sperimentato, prendendo per mano un eventuale investitore statunitense e guidandolo verso le scelte e soluzioni migliori nel nostro Belpaese. Hyper sarà quindi in grado di affiancare un possibile acquirente nelle pratiche tecniche e burocratiche legate all'acquisto di un immobile, ed alla sua eventuale ristrutturazione.

The company's vision is to support private individuals and structured organizations such as companies, institutions, institutes and industries in the enhancement of their real estate assets, redeveloping the existing buildings and infrastructures, or creating new ones, according to principles of safety, health, quality and sustainability – environmental, economic and social – through their multifaceted crew of professionals.

Last but not least, the Californian branch "Idea Super Tuscan Projects" is added to the already well-stocked bouquet of Hyper professionalism and skills, exporting their tested approach, taking a possible US investor by the hand and guiding him towards the best choices and solutions in our beautiful country. Hyper will therefore be able to support a possible buyer in the technical and bureaucratic practices related to the purchase of a property, and its possible renovation.



Bali, laghetto 'zen' integrato in abitazione

Info:
Hyper Società Tra Professionisti

Via Buonvicini 21, Firenze

Via San Donato 459, Pistoia

Tel. 055 578486

www.hyperstp.it

AGGIORNAMENTI DAL PARADISO

Updates from Paradise

DI SIMONE BANDINI



Un luogo dal fascino antico e dal comfort moderno

L'estate volge all'autunno nei colori screziati e cangianti delle colline che sovrastano Torrita di Siena. Qui, nel cuore della Toscana classica, siamo di nuovo in vivace conversazione con Chris Romani, proprietario di questa elegante struttura ricettiva. Un nuovo colpo d'occhio sulle attività quotidiane di Poggio Paradiso, estasiati nella magia antica delle sue stanze che affacciano su distese rotolanti di boschi e declivi a valle. Parliamo con la famiglia Romani dei nuovi progetti in corso che, come nelle intenzioni iniziali, porteranno Poggio Paradiso nell'olimpo degli hotel più esclusivi della regione: in particolare con una nuovissima Spa a completare i servizi di qualità già in opera.

Summer turns to autumn in the mottled and iridescent colours of the hills overlooking Torrita di Siena. Here, in the heart of classic Tuscany, we are once again in lively conversation with Chris Romani, proprietor of this elegant accommodation. A new glance at the daily activities of Poggio Paradiso, enraptured in the ancient magic of its rooms overlooking rolling woods and slopes downstream. We talk to the Romani family about the new projects underway which, as in the initial intentions, will bring Poggio Paradiso to the Olympus of the most exclusive hotels in the region: in particular with a brand new Spa to complete the quality services already in place.

Come non detto. Alle attività all'aperto, riservate alle gloriose giornate di sole, si potrà certo alternare una visita alle vicine città d'arte, medievali o rinascimentali che siano – o magari ai piccoli borghi antichi che sono disseminati nella valle. Poi, una volta tornati in hotel abbandonarsi in Spa ad un rilassante idromassaggio al quale abbinare trattamenti ad hoc per far rivivere le gioie del corpo e dello spirito: "Qui siamo infatti abbastanza lontani da altri noti centri benessere e termali – prosegue Chris – e questo dato ci fa puntare molto su questa nuova Spa che sostituirà e perfezionerà ambienti e servizi di quella già esistente ed operativa. Anche per i più sportivi o per gli amanti della palestra, sarà creata – in una fase successiva – una piccola ma tecnologica sala con macchinari all'avanguardia".



Un cielo vastissimo a meridione

Fervono i preparativi a Poggio Paradiso: tutto è in movimento per il matrimonio che nel weekend sarà festeggiato. Nessun'altra indiscrezione né dettaglio ci è concesso sapere.

Ma quanto vi possiamo dire su questa struttura, a cavallo tra Valdichiana e Valdorcia – è che potete chiedere di affittare l'intero casolare con le sue stanze per organizzare un ricevimento da sogno. Naturalmente con la privacy necessaria ed un servizio di organizzazione e logistica impeccabile: "E' intenzione ferma della famiglia Romani ospitarvi in un ambiente appropriato, separando dunque nettamente le attività di hotellerie e di banqueting, affinché chi soggiorna nella struttura possa sempre ottenere il massimo da questa esperienza", specifica Chris. Mentre scrivo di questo incontro, dalla mia solita scrivania piena di libri, carte e appunti sparse, il tempo atmosferico si concede una parentesi grigia in una giornata piovosa. Così mi immagino come questo apparente inconveniente possa cambiare le carte in tavola quando si è in viaggio o in vacanza. Anche se ci si trova in 'Paradiso'.

Preparations are in full swing at Poggio Paradiso: everything is in motion for the wedding that will be celebrated over the weekend. No other indiscretions or details are allowed to be known.

But what we can tell you about this structure, straddling Valdichiana and Valdorcia – is that you can ask to rent the entire farmhouse with its rooms to organize a dream reception. Of course, with the necessary privacy and an impeccable organization and logistics service: "It is the firm intention of the Romani family to host you in an appropriate environment, thus clearly separating the hotel and banqueting activities, so that those who stay in the structure can always get the most out of this experience", specifies Chris.

As I write about this meeting, from my usual desk full of books, papers and scattered notes, the weather allows itself a grey parenthesis on a rainy day. So, I imagine how this apparent inconvenience can be a game-changer when you're traveling or on vacation. Even if you are in 'Paradise'.



Particolare della scalinata

Ad oggi la Spa, intima e ben raccolta al piano terra, consta di idromassaggio, bagno turco e sauna finlandese e di una selezione di massaggi defaticanti e rilassanti a completamento dell'offerta di élite dell'hotel. Ci mostra entusiasta il nuovo progetto su carta: "La Spa attuale sarà aggiornata e riposizionata in due fasi di ristrutturazione che possiamo denominare 'termale' e 'acqua'. La prima prevede la creazione di una nuova struttura nell'edificio adiacente con l'introduzione di una combinazione di una sauna ad infrarossi e finlandese, una stanza terapeutica del sale, una fontana di ghiaccio, un percorso termale di contrasto caldo-freddo ed il trattamento con luce rossa (che attiva i mitocondri per guarire e ringiovanire la pelle dall'interno) attraverso l'immersione nei vapori freddi. L'efficacia dei trattamenti appare visibile nella riduzione delle rughe e dei segni di invecchiamento, nonché un miglioramento dell'aspetto generale della cute.

Dall'altra parte, una sala relax o 'Santuario' e, fatto davvero innovativo, di trattamenti e macchinari molto popolari negli States che in Italia ancora poco si conoscono".

Stiamo parlando della Terapia Compressiva per i muscoli e le articolazioni, della 'Introvenus Therapy', i cui benefici sono evidenti già a poche ore dal trattamento: miglioramento della reidratazione corporea e della tonicità della pelle, riduzione della percezione di stanchezza psicofisica, aumento della concentrazione mentale e della qualità del sonno, miglioramento del tono dell'umore, e diverse altre stimolazioni sensoriali che promuovono una condizione mentale calma e serena.

"La fase due di queste nuove 'Terme Miele', che abbiamo chiamato 'acqua' – continua – vedrà la messa in esercizio di due idromassaggi terapeutici, due vasche private per trattamenti specifici con oli essenziali e Sali, nonché una mini-piscina anti-gravitazionale". L'architettura della nuova Spa richiederà un alveare, associando al benessere la magia prodigiosa dei trattamenti ispirati al miele e al mondo delle api.



Colpo d'occhio sulle camere a pianterreno

As not said. Outdoor activities, reserved for glorious sunny days, can certainly be alternated with a visit to the nearby cities of art, whether medieval or Renaissance – or perhaps to the small ancient villages that are scattered in the valley. Then, once back at the hotel, indulge in a relaxing whirlpool in the Spa to which ad hoc treatments can be combined to revive the joys of body and spirit: "Here we are in fact quite far from other well-known wellness and spa centres – continues Chris – and this fact makes us focus a lot on this new Spa that will replace and perfect the environments and services of the existing and operational one. Even for the more sporty ones or for gym lovers, a small but technological room will be created in the following phase with state-of-the-art machinery".

To date, the Spa, intimate and well-collected on the ground floor, consists of a whirlpool, Turkish bath and Finnish sauna and a selection of anti-fatigue and relaxing massages to complete the hotel's elite offer. He enthusiastically shows us the new project on paper: "The current Spa will be relocated and reimagined in two phases of renovation that we can call 'thermal' and 'water'. The first involves the creation of a new structure in the adjacent building with the introduction of a combination infrared and Finnish sauna, salt therapy room, an ice fountain, a hot-cold thermal contrast path of 'Red Light Therapy' (which activates the mitochondria to rejuvenate and heal your skin from the inside) with an immersion in cold mist. The combination can result in visible reduction of wrinkles and signs of aging, as well as an improvement in overall appearance.

Separately, there is a relaxation room or 'Sanctuary' and, a truly innovative fact, treatments and machinery that are very popular in the States that are still little known in Italy". We are talking about Compression Therapy for joint and muscle healing, IV 'Introvenus Therapy', whose benefits





La piscina, un angolo di paradiso in giardino. Foto Luciano Valentini

Mentre ci prendiamo un caffè presso lo stiloso angolo bar panoramico che getta lo sguardo ad occidente, Chris mi racconta che l'Olivo, il ristorante di Poggio Paradiso che propone una cucina curata e contemporanea, sta incontrando il favore degli ospiti e della clientela locale, al quale si rivolge come un faro sperimentale per la valorizzazione delle produzioni e delle ricette locali. È in elaborazione il menu autunnale con allettanti, gustose e disegnate novità al piatto. Non vi resta dunque che prenotare un weekend in questa fantastica struttura, fissare la vostra visita in Spa e provare la raffinata cucina del ristorante L'Olivo. Il vostro corpo e la vostra mente ringraziano!

are evident just a few hours after treatment: improvement of body rehydration and skin tone, reduction of the perception of psycho-physical fatigue, increase in mental concentration and quality of sleep, and improvement of mood, and various sensory stimulations to promote a calm and peaceful mind. "Phase two of this newly branded 'Terme Miele', which we have called 'water' – he continues – will see the commissioning of two therapeutic whirlpools, two private soaking tubs for specific bath oil and salt treatments and an anti-gravity mini-pool". The architecture of the new Spa will recall a beehive, combining well-being with the prodigious magic world of bees and honey inspired treatments.

While we enjoy a coffee at the stylish panoramic corner bar that casts its gaze to the West, Chris tells me that 'L'Olivo', the restaurant in Poggio Paradiso that offers a refined and contemporary cuisine, is meeting the favour of guests and local customers, as an experimental beacon for the enhancement of local productions and recipes. The autumn menu is being prepared with tempting, tasty and drawn novelties.

So, all you have to do is book a weekend in this fantastic structure, reserve your spa visit, or try the refined cuisine of its restaurant. Your body and mind will be most grateful!



Chris Romani



L'intima e panoramica sala ristorante. Foto Luciano Valentini



Il bar corner per degustare eleganti i vini del territorio

Info
Poggio Paradiso Resort
 Loc. Torrita di Siena (Si)
 Tel. and Whatsapp 338 5211390
www.poggioparadisoresort.com
info@poggioparadisoresort.com

DIVENTA NOSTRO PARTNER JOIN OUR CLUB

PER INFORMAZIONI GENERALI

Dr. Simone Bandini
Tel. 339 7370104
www.valleylife.it • info@valleylife.it

PER LE SINGOLE RIVISTE:

Chianti e Valdelsa

Direttore: Sebastiano Pedani
Tel. Tel. 335 1397061 • info@chiantidigital.it
Greve in Chianti (FI)

Siena, Valdorcina & Amiata

Direttore: Jori Diego Cherubini
Tel. 328 5816968 • jori.cherubini@gmail.com
Abbadia San Salvatore (SI)

Alto Tevere e Valtiberina Toscana

Direttori: Diego Innocentini e Giovanni Marini
Tel. 339 5994122 (Diego) • diego.innocentini@dinamo3d.com
Tel. 327 1070267 (Giovanni) • giovanni.marini@dinamoadv.com
Città di Castello (PG)

Valdichiana e Lago Trasimeno

Direttrice: Benedetta Checcarelli
Tel. 375 9114804 • benedettacheccarellistudio@gmail.com
Chianciano Terme(SI)

Arezzo e Casentino

Direttore: Otello Celia
Tel. 320 0414550 • cotonedigitale@gmail.com
Città di Castello (PG)

Perugia e Valle Umbra

Direttore: Federico Donti
Tel. 335 1936385 • effedidesign@hotmail.com
Perugia

Mugello e Valdisieve

Direttori: Filippo Gurioli e Francesco Lucherini
Tel. 329 9621165 (Filippo) • 338 2211089 (Francesco)
digifloagenzia@gmail.com
Borgo San Lorenzo (FI)

Firenze

Direttore: Gianluca Bianchini
Tel. 335 6380025 • gianluca@bmvision.it
Scandicci (FI)

Valdarno e Valdambra

Direttrice: Claudia Stocchi
Tel. 055 9103534 • info@stocchiadv.it
Montevarchi (AR)

Spoletto, Terni e Valnerina

Direttore: Guilherme Caleffi Spindola
Tel. 339 102 9914 • spoletto@valleylife.it
Spoleto (PG)

Gubbio e Alto Chiascio

Direttrice: Paola Butera
Tel. 350 0370390 • paola.butera@gmail.com
Gubbio (PG)



CHIANTI FUORI STAGIONE: ESPERIENZE AUTENTICHE TRA OLIVI, STORIA E TRADIZIONE

Chianti Off-Season: Authentic Experiences Among Olive Groves,
History, and Tradition

DI SEBASTIANO PEDANI



Il Chianti rivela un fascino unico fuori stagione, con i suoi colori vivaci e l'atmosfera tranquilla. Tra novembre e gennaio, Castellina in Chianti si anima con eventi che offrono una rara possibilità di vivere la regione a un ritmo più lento, esplorando nuovi paesaggi e riscoprendo le tradizioni. Dalle passeggiate tra gli oliveti e i tour storici alle serate con la poesia di Dante e gli eventi festivi, l'autunno e l'inverno nel Chianti ti invitano a immergerti nella cultura e nelle tradizioni locali: questo è un momento per rallentare, immergendosi nelle viste, nei suoni e nei sapori che rendono questa regione così ricca.

Chianti reveals a unique charm in the off-season, with its vibrant colors and tranquil atmosphere. Between November and January, Castellina in Chianti comes alive with events that offer a rare chance to experience the region at a slower pace, exploring new landscapes and rediscovering traditions. From walks among the olive groves and historical tours to evenings with Dante's poetry and festive holiday events, autumn and winter in Chianti invite you to immerse yourself in local culture and traditions.

Questo periodo fuori stagione nel Chianti, con il suo mix di sapori locali, musica, letteratura e tradizione, è un vero invito a vivere il cuore e l'anima della regione.

This off-season period in Chianti, with its blend of local flavors, music, literature, and tradition, is a true invitation to experience the heart and soul of the region.



Novembre porta il calore accogliente delle caldarroste e della musica dal vivo fuori dalla chiesa del villaggio, mentre dicembre dà il via alle celebrazioni natalizie con l'accensione dell'albero di Natale e un tradizionale mercatino di Natale con artigiani locali e venditori di cibo. Per gli amanti della cultura, eventi unici tenuti nella storica Rocca includono letture della Divina Commedia di Dante, accompagnate da musica dal vivo, nonché una presentazione letteraria di un giovane autore locale. Lo spirito natalizio continua fino a gennaio con spettacoli teatrali festosi per bambini e famiglie, da incantevoli spettacoli di bolle a vivaci spettacoli di clown, che culminano in una lettura teatrale delle Avventure di Pinocchio.

Autumn and winter in Castellina in Chianti offer visitors and locals alike a different kind of Tuscan experience. This is a time to slow down, taking in the sights, sounds, and tastes that make this region so rich. The season's events range from guided walks among the olive trees, learning about Chianti's oil culture, to historical treks through Castellina's charming streets. November brings the cozy warmth of roasted chestnuts and live music outside the village church, while December kicks off holiday celebrations with the lighting of the Christmas tree and a traditional Christmas market with local artisans and food vendors. For culture enthusiasts, unique events held in the historic Rocca feature readings of Dante's Divine Comedy, accompanied by live music, as well as a literary presentation by a young local author. The holiday spirit continues through January with festive theater shows for children and families, from enchanting bubble performances to lively clown acts, culminating in a theatrical reading of The Adventures of Pinocchio.

27 Ottobre

Camminata tra gli olivi a cura di città dell'olio con pranzo e degustazione olio organizzato da centro commerciale Naturale della Castellina

31 Ottobre

Nell'ambito della giornata nazionale del trekking urbano Camminata alla scoperta dei luoghi di interesse storico e culturale del nostro comune, a cura della nostra concittadina e guida turistica Monica Tarloni e dell'associazione "via romea accessibile"

09 Novembre

Mattinata plastic free con raccolta rifiuti abbandonati per il paese .

17 Novembre

Castagne vino and Co. davanti alla chiesa a cura del centro commerciale Naturale della Castellina e il Gruppo idea Giovani. Merenda e a seguire aperitivo con Musica dal vivo .

27th October

Walk among the olive trees organized by the city of oil with lunch and oil tasting organized by the Natural shopping center of Castellina

31st October

As part of the national day of urban trekking Walk to discover the places of historical and cultural interest of our municipality, organized by our fellow citizen and tourist guide Monica Tarloni and the association "via romea accessible"

9th November

Plastic free morning with collection of abandoned waste around the town.

17th November

Chestnuts, wine and Co. In front of the church organized by the Natural shopping center of Castellina and the Gruppo idea Giovani. Snack and then aperitif with live music.



24th November

First event inside the Rocca. In the hall of the captain Matteo Marsan will read us some songs from the divine comedy accompanied by the music of the maestro Giacomo Rossi and the professor of Italian literature Francesco Ricci. Followed by a tasting of wine and new oil.

1st December

Second event inside the Rocca. In the Captain's Hall, the young author Davide Berselli will present his book "The Equation of Freedoms" in whose pages we also find Castellina in Chianti. Followed by a tasting of wine and new oil.

8th December

Lighting of the Christmas tree in front of the Church with the Castellina in Chianti Philharmonic Orchestra

15th December

Bollestrabelle: giant bubble show by and with Thomas Goodman

24 Novembre

Primo evento dentro la Rocca . Nella sala del capitano, Matteo Marsan ci leggerà dei canti dalla divina commedia accompagnato dalla musica del maestro Giacomo Rossi e dal professore di letteratura italiana Francesco Ricci A seguire degustazione di vino e olio nuovo.

01 Dicembre

Secondo evento dentro la rocca . Nella sala del capitano il giovane autore Davide Berselli presenterà il suo libro "Lequazione delle libertà " nelle cui pagine troviamo anche Castellina in Chianti. A seguire degustazione di vino e olio nuovo.



08 Dicembre

Accensione albero di Natale davanti alla Chiesa con la Filarmonica di Castellina in Chianti

15 Dicembre

Bollestrabelle: spettacolo di bolle giganti di e con Thomas Goodman

22 Dicembre

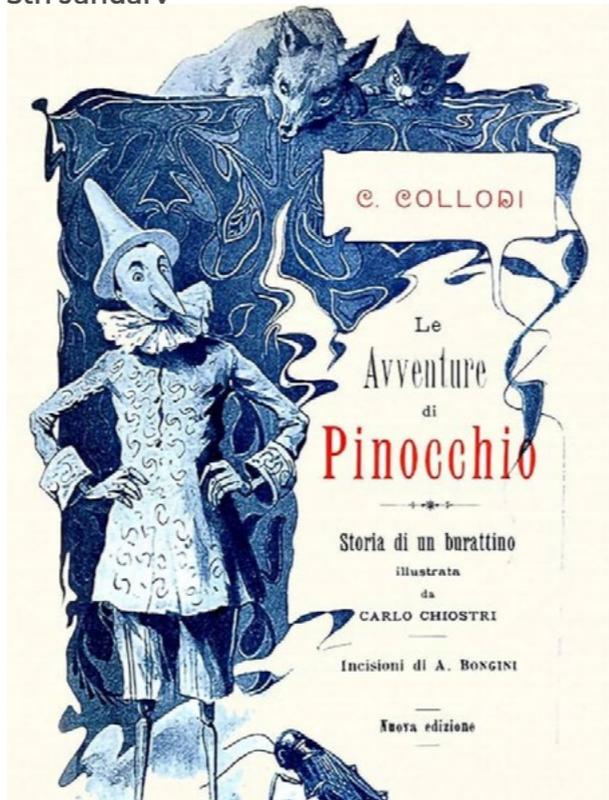
Paese del Natale con mercatino della filiera corta e artigiani e arrivo di Babbo Natale. Nel periodo di Natale ci saranno anche 4 spettacoli teatrali per bambini Giulivo Natale show. Spettacolo natalizio di clowneria e giocoleria.



22nd December

Christmas Village with a short supply chain market and artisans and the arrival of Santa Claus. During the Christmas period there will also be 4 theatrical shows for children Merry Christmas show. Christmas clowning and juggling show.

5th January



5 Gennaio

Che forte ! Con Mago Daniele Ceccherini che coinvolgerà adulti e bambini nel suo spettacolo di magia .

12 Gennaio

Lo stanzone delle Apparizioni presenta "le avventure di Pinocchio ". Lettura scenica con musiche dal vivo e immagini video .

January: How cool! With Magician Daniele Ceccherini who will involve adults and children in his magic show.

12th January

The large room of the Apparitions presents "the adventures of Pinocchio". Scenic reading with live music and video images.



Info
Comune di Castellina in Chianti
Ufficio Turistico
Tel. +39 0577 741392
ufficioturistico@comune.castellina.si.it

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

Prendi parte alla prossima edizione!

PRIMAVERA 2025

Per informazioni:

Gianluca Bianchini - MY VISION SRLS

Via Vittorio Michelassi 8/2, Scandicci (Fi)

Tel. 335 6380025 / gianluca@bmvision.it

www.valleylife.it



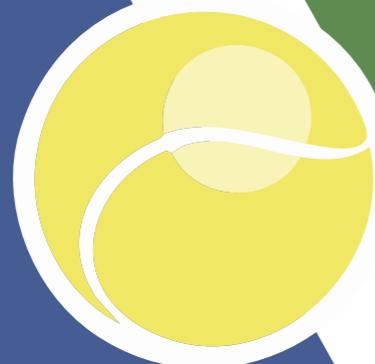
ValleyLife
FIRENZE

RIVISTA PANEUROPEA

CHIMERA CLUB

TENNIS E PADEL

Vieni a giocare con noi!
Come and play with us!



CHIMERA CLUB - Tennis e Padel
Via della Chimera, Firenze
Tel. 375 5453866 / www.chimeraclub.it
segreteria@chimeraclub.it

AISPA

The Anglo-Italian Society for
the Protection of Animals



AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

FOR 70 YEARS AISPA HAS BEEN THE VOICE OF THOSE WHO DO NOT HAVE A VOICE. Thanks to your support we can help animal welfare projects in Italy to rescue, lovingly look after and find a new home for thousands of animals. Please help our projects to do more and to do it better. Please check out our website and donate online www.aispa.org.uk Email us at info@aispa.org.uk or fill out the form below and return it to us by post.

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

www.aispa.org.uk • info@aispa.org.uk • UK registered charity no. 208530

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

I enclose a donation of £.....

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

Name

Address

..... Post code

Email



"Le Radici della Rinascita"; Riva Ca' di Dio, Venezia



"KI"; Martina Franca - esposizione Radici di Umanità

INTERVISTA COL MAESTRO ROGGI

Interview with Maestro Roggi

DI SIMONE BANDINI

Foto di Giacomo Roggi

Consueto aggiornamento sulle attività e le mostre in atto del Maestro Andrea Roggi, con un approfondimento sulle idee archetipali e fondanti della sua produzione artistica.

Maestro, nella sua evoluzione artistica quanto c'è di 'collettivo' e quanto di personale? Ovvero quanto deriva da quanto le ha trasmesso la sua terra e la sua genia e quanto dalla sua esperienza personale, dal suo agire?

La mia evoluzione artistica è profondamente radicata in una fusione di elementi personali e collettivi. Essendo nato e cresciuto nel cuore della Toscana, la bellezza e l'armonia della campagna circostante sono diventate per me non solo fonte di ispirazione, ma parte integrante della mia identità. Immerso tra le colline, gli ulivi secolari e un paesaggio che sembra sospeso nel tempo, ho imparato fin da giovane a riconoscere l'armonia sottile che lega ogni cosa. La natura mi ha insegnato che nulla esiste in isolamento, che ogni elemento, dal più piccolo al più grande, ha un ruolo essenziale in un equilibrio più vasto.

Usual update on the activities and exhibitions in progress of Maestro Andrea Roggi, with an in-depth analysis of the archetypal and founding ideas of his artistic production.

Maestro, in your artistic evolution, how much is 'collective' and how much personal? That is, how much derives from what your land and genes have passed on to you and how much from your personal experience, from your actions?

My artistic evolution is deeply rooted in a fusion of personal and collective elements. Having been born and raised in the heart of Tuscany, the beauty and harmony of the surrounding countryside have become for me not only a source of inspiration, but an integral part of my identity. Nestled among the hills, centuries-old olive trees and a landscape that seems suspended in time, I learned from a young age to recognize the subtle harmony that binds everything. Nature has taught me that nothing exists in isolation, that every element, from the smallest

to the largest, has an essential role in a larger balance. This understanding has become a central part of my artistic research, in which I try to reflect this web of invisible connections that also resonate in the human soul.

The link with the territory is also expressed through technique: the ancient method of lost-wax casting, already used by the Etruscans, is a tradition that has allowed me to keep alive the dialogue with the history of my land. However, over time I felt the need to go further, to experiment and innovate, developing "dynamic casting", a technique that allows bronze to take fluid forms, expressing a sense of movement and vitality.

Each sculpture is therefore an encounter between the old and the new, between my experience and the collective heritage of my land. In this journey I discovered that the Energy of Life – this invisible energy that transcends individual boundaries – is not only an inner force, but a bond that unites us all, a universal vibration that crosses eras and identities. My work wants to celebrate this deep bond, this mysterious balance that makes each individual part of a larger whole, where tradition and innovation dance together to create something eternal.

In this key; What do you feel you can 'give back' with your works to your land and how much to the whole world, what universal message?

I feel I have to give back to my land what it has given me: the depth of its roots, the harmony of its landscape, the memory of its traditions and the hope for a better future. Through lost-wax casting, I honour an ancient technique that encompasses the wisdom of generations, a way to reconnect the present to the past and infuse eternity into the beauty of what has been. The olive trees, the cypresses, the profiles of the Tuscan hills become an integral part of my sculptures as symbols of resilience, continuity, of a living relationship between man and nature.

But art, by its disposal, transcends borders. It is not only a tribute to what belongs to me, but an open door to the universal. With my work I try to give shape to a message that speaks to everyone, that is, that this energy that flows between us is not only symbolic, but real: it is love that moves the world, creativity that transforms, human potential that can build a new future.

Ultimately, I give back to my land an act of care, a tribute to its soul. To the world, I offer a message of hope, a call to rediscover the sense of mutual belonging and respect for our planet. Art, for me, is an act of healing and awareness, a space where we can feel our interdependence and find inspiration to take action. Giving back is not just a gesture towards the past or the present, but a gift to the future, a seed of hope that, I hope, can germinate in anyone who meets my creations. If my sculptures can awaken even a fragment of this awareness, then my deepest intent is realized.

The global geopolitical situation sees many crises underway and many others in the making. What is happening in your opinion? And how does the role of the artist change – if we want to give him one – in this radically changed context?

The current geopolitical situation reflects a time of great instability, in which humanitarian, environmental, social and economic crises are intertwined in a complex and often painful mosaic. We are immersed in a reality of growing tensions, but also of profound transformations, in which old certainties crumble, leaving room for new questions about our future. However, in every moment of crisis there is also a possibility: that of looking deeper, of reconsidering priorities, of choosing a new path.

Questa comprensione è diventata una parte centrale della mia ricerca artistica, nella quale cerco di riflettere questa trama di connessioni invisibili che risuonano anche nell'animo umano.

Il legame con il territorio si esprime anche attraverso la tecnica: l'antico metodo della fusione a cera persa, impiegato già dagli Etruschi, è una tradizione che mi ha permesso di mantenere vivo il dialogo con la storia della mia terra. Tuttavia, nel tempo ho sentito il bisogno di andare oltre, di sperimentare e innovare, sviluppando la "fusione dinamica", una tecnica che permette al bronzo di prendere forme fluide, esprimendo un senso di movimento e di vitalità.

Ogni scultura è quindi un incontro tra l'antico e il nuovo, tra il mio vissuto e l'eredità collettiva della mia terra. In questo percorso ho scoperto che l'Energia della Vita – questa energia invisibile che trascende i confini individuali – non è solo una forza interiore, ma un legame che ci unisce tutti, una vibrazione universale che attraversa epoche e identità. Il mio lavoro vuole celebrare questo legame profondo, questo equilibrio misterioso che fa di ogni individuo parte di un tutto più grande, dove tradizione e innovazione danzano insieme per creare qualcosa di eterno.

In questa chiave; cosa si sente di 'restituire' con le sue opere alla sua terra e quanto invece a tutto il mondo, quale messaggio universale?

Alla mia terra sento di dover restituire ciò che lei stessa mi ha donato: la profondità delle sue radici, l'armonia del suo paesaggio, la memoria delle sue tradizioni e la speranza in un futuro migliore. Attraverso la fusione a cera persa, onoro una tecnica antica che racchiude la saggezza di



"Le nostre Radici, il futuro"; Vicolo Campaccio, Siena

generazioni, un modo per riconnettere il presente al passato e infondere eternità alla bellezza di ciò che è stato. Gli ulivi, i cipressi, i profili delle colline toscane diventano parte integrante delle mie sculture quali simboli di resilienza, di continuità, di un rapporto vivo tra uomo e natura.

Ma l'arte, per sua disposizione, supera i confini. Non è solo un omaggio a ciò che mi appartiene, ma una porta aperta verso l'universale. Con il mio lavoro cerco di dare forma a un messaggio che parli a tutti, ovvero che questa energia che scorre tra noi non è solo simbolica, ma reale: è l'amore che muove il mondo, la creatività che trasforma, il potenziale umano che può costruire un nuovo futuro.

In definitiva, alla mia terra restituisco un atto di cura, un tributo alla sua anima. Al mondo, offro un messaggio di speranza, un richiamo a ritrovare il senso di appartenenza reciproca e di rispetto per il nostro pianeta. L'arte, per me, è un atto di guarigione e consapevolezza, uno spazio in cui possiamo percepire la nostra interdipendenza e trovare ispirazione per agire. Restituire non è solo un gesto verso il passato o il presente, ma un dono al futuro, un seme di speranza che, spero, possa germogliare in chiunque incontri le mie creazioni. Se le mie sculture riescono a risvegliare anche solo un frammento di questa consapevolezza, allora il mio intento più profondo si realizza.

La situazione geopolitica mondiale vede molte crisi in atto e molte altre in divenire. Cosa sta succedendo secondo lei? E come cambia il ruolo dell'artista – se gliene vogliamo dare uno – in questo contesto radicalmente mutato?

La situazione geopolitica attuale riflette un momento di grande instabilità, in cui crisi umanitarie, ambientali, sociali ed economiche si intrecciano in un mosaico complesso e spesso doloroso. Siamo immersi in una realtà di tensioni crescenti, ma anche di trasformazioni profonde, in cui le vecchie certezze si sgretolano, lasciando spazio a nuovi interrogativi sul nostro futuro. Tuttavia, in ogni momento di crisi si cela anche una possibilità: quella di guardare più a fondo, di riconsiderare le priorità, di scegliere un nuovo percorso.

In questo contesto, credo che il ruolo dell'artista sia più importante che mai. Se l'arte ha sempre avuto il potere di raccontare e riflettere i tempi, oggi essa deve anche farsi strumento di connessione e di speranza. L'artista è chiamato a essere testimone del suo tempo, non solo per documentare il presente, ma per proporre una visione che possa ispirare il cambiamento.

In this context, I believe that the role of the artist is more important than ever. If art has always had the power to tell and reflect the times, today it must also become an instrument of connection and hope. The artist is called to be a witness of his time, not only to document the present, but to propose a vision that can inspire change.

For me, art is never just a reflection of reality, but a bridge to the possible. Despite the complexity of the current context, my vision remains imbued with optimism. Art, by its very nature, is an act of hope: the transformation of raw material into something meaningful is a gesture that affirms the possibility of changing, of creating, of imagining a different future. I believe that, in difficult times, the artist must become the bearer of a concrete hope, not naive, but rooted in the awareness that change starts from small gestures, from new ways of seeing and acting.

Reality and ideality. In the creative process, is it matter, nature with its forms that inspires you or rather is it the idea, its constitutive spirit that shapes your works? Do you feel 'platonic' in this sense?

I don't like to define myself, nor to constrain my creative process within the rigid boundaries of categories such as eality and ideality, matter or spirit. Each of my works comes from an undefined terrain, a place where nature and idea, form and intuition meet and shape each other. I cannot say that inspiration comes only from the observation of reality, nor that it arises exclusively from an abstract idea: rather, the creative process is a continuous dialogue between the external and internal worlds, between matter and the soul. Sometimes, a twisted branch or a hillside profile suggests a direction to me, other times it is an intuition, a thought without a precise form that comes to life and body as I create.

If I look at my work through Plato's eyes, I could say that my sculptures try to evoke something that resembles what he called an "idea", that is, a timeless essence. But I never feel distant or abstract: the idea for me is already in the material, in its folds, in its resistance and movements, and in the ability of the form to suggest meanings. It is as if the material already contained the seed of the image that it will become and I was only a means that allows that essence to emerge. In this sense, it is not only I who shapes the sculpture, but also the material itself that transforms me, that teaches me to see more deeply.

My relationship with creation is a continuous coming and going between reality and ideality. Nature, with its forms, its rhythms and its almost imperfect beauty, speaks to me of the infinite possibility of transformation. At the same time, the idea guides every gesture, gives direction and meaning, pushes me to look for something deeper. It is not a question of choosing between a tangible reality and an abstract ideal, but of uniting these two worlds into a single vision.

I believe that the most authentic art is a living synthesis, capable of evoking the beauty and mystery of the visible and the invisible. Through my sculptures, I try to create a bridge between these two worlds, remembering that the most authentic truth is found precisely at that point where the visible and the intangible touch. This is where my art takes shape: in that incessant dialogue between what I can see and what I can only intuit, between the matter that resists and the idea that pushes to emerge.

I ask you this question because in your works there are symbols that, at a minimally attentive glance, turn out to be universal archetypes. The sphere, for example, is a complete microcosm and an open macrocosm, in the making...

Per me, l'arte non è mai solo un riflesso della realtà, ma un ponte verso il possibile. Nonostante la complessità del contesto attuale, la mia visione rimane intrisa di ottimismo. L'arte, per sua stessa natura, è un atto di speranza: la trasformazione della materia grezza in qualcosa di significativo è un gesto che afferma la possibilità di cambiare, di creare, di immaginare un futuro diverso. Credo che, in tempi difficili, l'artista debba farsi portatore di una speranza concreta, non ingenua, ma radicata nella consapevolezza che il cambiamento parte da piccoli gesti, da nuovi modi di vedere e di agire.

Realtà e idealità. Nel processo creativo è la materia, la natura con le sue forme ad ispirarla o piuttosto è l'idea, il suo spirito costitutivo che plasma le sue opere? Si sente 'platonico' in questo senso?

Non amo definirmi, né costringere il mio processo creativo entro i confini rigidi di categorie come realtà e idealità, materia o spirito. Ogni mia opera nasce da un terreno indefinito, un luogo dove la natura e l'idea, la forma e l'intuizione si incontrano e si plasmano a vicenda. Non posso dire che l'ispirazione provenga solo dall'osservazione della realtà, né che nasca esclusivamente da un'idea astratta: piuttosto, il processo creativo è un dialogo continuo tra il mondo esterno e quello interno, tra la materia e l'anima. A volte, un ramo contorto o un profilo di collina mi suggeriscono una direzione, altre volte è un'intuizione, un pensiero senza forma precisa che prende vita e corpo mentre creo.

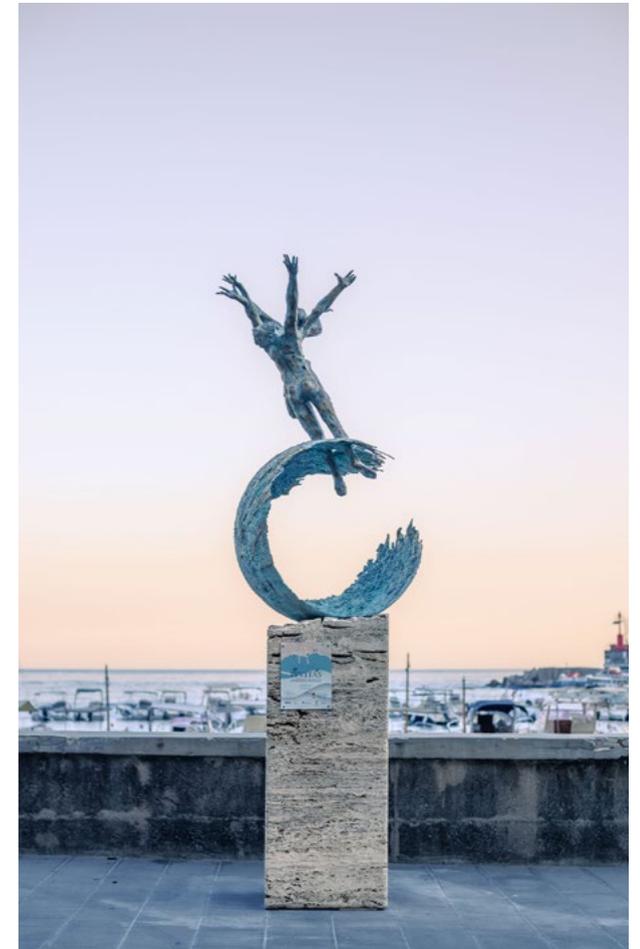
Se guardo al mio lavoro con gli occhi di Platone, potrei dire che le mie sculture cercano di evocare qualcosa che somiglia a ciò che chiamava "idea", ovvero un'essenza senza tempo. Ma non mi sento mai distante o astratto: l'idea per me è già nella materia, nelle sue pieghe, nella resistenza e nei movimenti, e nella capacità della forma di suggerire significati. È come se la materia contenesse già il seme dell'immagine che diventerà e io fossi solo un tramite che permette a quell'essenza di emergere. In questo senso, non sono solo io a plasmare la scultura, ma anche la materia stessa a trasformare me, a insegnarmi a vedere più a fondo.

Il mio rapporto con la creazione è un continuo andare e venire tra realtà e idealità. La natura, con le sue forme, i suoi ritmi e la sua bellezza quasi imperfetta, mi parla della possibilità infinita di trasformazione. Allo stesso tempo, l'idea guida ogni gesto, dona direzione e significato, mi spinge a cercare qualcosa di più profondo. Non si tratta di scegliere tra una realtà tangibile e un'ideale astratto, ma di unire questi due mondi in un'unica visione.

Credo che l'arte più autentica sia una sintesi viva, capace di evocare la bellezza e il mistero del visibile e dell'invisibile. Attraverso le mie sculture, provo a creare un ponte tra questi due mondi, ricordando che la verità più autentica si trova proprio in quel punto in cui il visibile e l'intangibile si toccano. È qui che la mia arte prende forma: in quel dialogo incessante tra ciò che posso vedere e ciò che posso solo intuire, tra la materia che resiste e l'idea che spinge per emergere.

Le faccio questa domanda poiché nelle sue opere ci sono dei simboli che, ad uno sguardo minimamente attento, si rivelano degli archetipi universali. La sfera, ad esempio, un microcosmo compiuto e un macrocosmo aperto, in divenire...

È vero, i simboli che scelgo, come la sfera, sono elementi che sembrano semplici, ma racchiudono una profondità universale. La sfera, in particolare, ha una forza archetipica che trascende il tempo e lo spazio, è una forma perfetta e allo stesso tempo infinita.



"Lévitas", 2024; bronzo; fusione a cera persa, fusione dinamica e patina a fuoco. Lungomare dei Cavalieri, Amalfi

It's true, the symbols I choose, such as the sphere, are elements that seem simple, but contain a universal depth. The sphere, in particular, has an archetypal force that transcends time and space, it is a perfect and at the same time infinite form.

In my vision, as already mentioned, it represents the "Energy of Life": an eternal flow, a symbol of universal connection that embraces all forms of life, transcending the individual dimension to include the entire cosmos. This intrinsic duality of the sphere, which contains within it a principle of completeness, but projects towards infinity, reflects my desire to explore the tension between the interiority of the individual and the immensity of the universe. When an observer approaches its circular shape, he is not just looking at an object: he is invited to reflect on himself, on his own existence in relation to the whole, on how each individual being is a microcosm that participates in a larger cosmic movement.

In a sense, these archetypes are never closed in on themselves but are invitations to open up to infinite interpretations. I do not want to impose a definitive reading, but rather to stimulate the feeling that each viewer, based on his or her sensitivity, can grasp a piece of that infinity that the sphere represents. The work of art, for me, is never just a static object, but an organism that breathes and transforms together with the observer.

My work is not just an aesthetic research, my hope is that, by observing these forms, everyone can find their own interpretation, their own reflection. In this way, the work becomes an open symbol, a container of meanings that are awakened only through the sensitivity of the viewer.

Nella mia visione, come già menzionato, rappresenta l'“Energia della Vita”: un flusso eterno, un simbolo di connessione universale che abbraccia tutte le forme di vita, trascendendo la dimensione individuale per includere l'intero cosmo. Questa dualità intrinseca della sfera, che contiene al suo interno un principio di completezza, ma si proietta verso l'infinito, riflette il mio desiderio di esplorare la tensione tra l'interiorità dell'individuo e l'immensità dell'universo. Quando un osservatore si avvicina alla sua forma circolare, non sta solo guardando un oggetto: è invitato a riflettere su di sé, sulla propria esistenza in relazione al tutto, su come ogni singolo essere sia un microcosmo che partecipa di un movimento cosmico più ampio.

In un certo senso, questi archetipi non sono mai chiusi in sé stessi, ma sono inviti ad aprirsi a interpretazioni infinite. Non voglio imporre una lettura definitiva, ma piuttosto stimolare la sensazione che ogni spettatore, in base alla propria sensibilità, possa cogliere un pezzo di quell'infinito che la sfera rappresenta. L'opera d'arte, per me, non è mai solamente un oggetto statico, ma un organismo che respira e si trasforma insieme a chi la osserva.

Il mio lavoro non è solo una ricerca estetica, la mia speranza è che, osservando queste forme, ognuno possa trovare una propria interpretazione, un proprio riflesso. In questo modo, l'opera diventa un simbolo aperto, un contenitore di significati che si risvegliano solo attraverso la sensibilità di chi guarda.

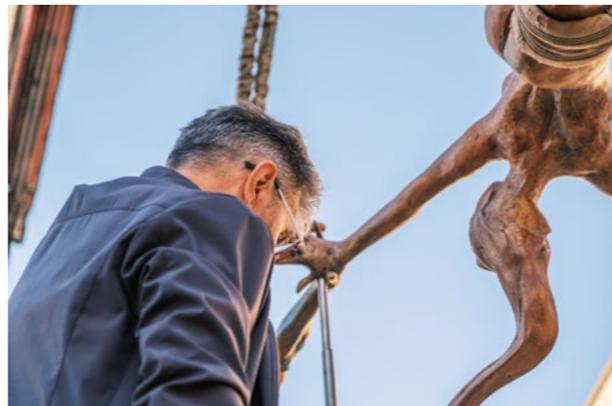
Geometria e natura. Nelle sue sculture il mondo delle forme ideali e ancestrali si interseca perfettamente con quelle materiali. Un processo 'plastico' istintivo o frutto di speculazioni deduttive?

Il mio lavoro nasce da un dialogo costante tra le forme ideali e la materia che le esprime, un processo che non è puramente istintivo né totalmente razionale. È una fusione tra intuizione e riflessione, in cui le leggi naturali e le idee si incontrano, con la geometria che si sposa alla forma vivente. Non cerco di separare questi aspetti, perché credo che la bellezza emerga proprio da questa sintesi tra perfezione ideale e imperfezione materiale, tra pensiero e gesto.

La natura è la mia principale maestra: non mi limito a osservare le sue forme, ma cerco di comprenderne la geometria profonda, quella simmetria che si nasconde nelle pieghe di una foglia, nelle spirali di un ramo o nei cicli di crescita di un albero. L'istinto che mi spinge a plasmare si confronta subito con il desiderio di armonia, proporzione e equilibrio. Ogni scultura è un incontro tra ciò che la natura suggerisce e ciò che il mio pensiero intende esprimere.

Accanto a questa componente istintiva, c'è sempre un'intenzione riflessiva che guida la mano. Non si tratta di un ragionamento matematico, ma di una ricerca profonda che esplora il rapporto tra materia e forma, tra visibile e invisibile. La forma ideale emerge come un richiamo all'armonia cosmica, ma la materia, con la sua resistenza e malleabilità, suggerisce sempre nuovi sviluppi, talvolta inaspettati.

In questo modo, il mio processo creativo non è mai statico. Ogni scultura è il risultato di un continuo scambio tra l'istinto che risponde alla materia e la riflessione che mira a restituire un ordine cosmico. Le forme che emergono sono al contempo ancestrali e contemporanee, radicate nella natura ma proiettate verso una dimensione che trascende il semplice dato fisico, cercando di cogliere quella bellezza che si manifesta sia nel caos che nell'ordine, nella forma materiale che non può mai essere del tutto separata dallo spirito che la anima.



Installazione della mostra "Terra Mater, Earth and Heaven" a Matera

Geometry and nature. In your sculptures, the world of ideal and ancestral forms intersects perfectly with material ones. An instinctive 'plastic' process or the result of deductive speculation?

My work arises from a constant dialogue between ideal forms and the material that expresses them, a process that is not purely instinctive nor totally rational. It is a fusion of intuition and reflection, in which natural laws and ideas meet, with geometry marrying to living form. I do not try to separate these aspects, because I believe that beauty emerges precisely from this synthesis between ideal perfection and material imperfection, between thought and gesture.

Nature is my main teacher: I don't just observe its shapes, but I try to understand its deep geometry, that symmetry that is hidden in the folds of a leaf, in the spirals of a branch or in the growth cycles of a tree. The instinct that drives me to shape is immediately confronted with the desire for harmony, proportion and balance. Each sculpture is an encounter between what nature suggests and what my thought intends to express.

Alongside this instinctive component, there is always a reflective intention that guides the hand. This is not mathematical reasoning, but a profound research that explores the relationship between matter and form, between visible and invisible. The ideal form emerges as a reminder of cosmic harmony, but the material, with its resistance and malleability, always suggests new, sometimes unexpected developments.

In this way, my creative process is never static. Each sculpture is the result of a continuous exchange between the instinct that responds to the material and the reflection that aims to restore a cosmic order. The forms that emerge are both ancestral and contemporary, rooted in nature but projected towards a dimension that transcends the simple physical datum, trying to grasp that beauty that manifests itself both in chaos and in order, in the material form that can never be completely separated from the spirit that animates it.

DURING THE CHRISTMAS PERIOD THE FOLLOWING OPEN-AIR EXHIBITIONS WILL BE VISIBLE:

Terra Mater | Earth and Heaven, an open-air exhibition by Andrea Roggi in Matera; 9 pieces installed in the heart of the city between the historic centre and the Sassi.

The exhibition, which began in 2023, has been extended and there is still no defined end date for the exhibition. The exhibition is proposed as a path of aesthetic and intellectual contemplation around the themes that inspire Roggi's poetics, such as, for example, the relationship with nature, or the personal relationship with one's cultural roots, as well as the relationship between the individual

NEL PERIODO NATALIZIO SARANNO VISIBILI LE SEGUENTI MOSTRE A CIELO APERTO:

Terra Mater | Earth and Heaven esposizione a cielo aperto di Andrea Roggi a Matera; 9 pezzi installati nel cuore della città tra il centro storico ed i Sassi.

La mostra, iniziata nel 2023, è stata prorogata e non c'è ancora una data definita di fine esposizione. La mostra si propone come un percorso di contemplazione estetica ed intellettuale intorno alle tematiche che ispirano la poetica di Roggi, quali, ad esempio, il rapporto con la natura, oppure il rapporto personale con le proprie radici culturali, nonché il rapporto fra individuo e tempo, relazionati alla protagonista indiscussa dell'iniziativa, ossia la Madre Terra. Il Maestro, attraverso il suo intimo tributo alla Madre Terra, comunica sia l'urgenza di tornare ad amare il pianeta che ha nutrito per millenni il genere umano, sia l'urgenza di prendere il controllo di ciò che ci è stato lasciato in dono dalle esperienze del passato, affinché ciò possa essere utilizzato attivamente onde raggiungere – quasi alla maniera delle filosofie greche antiche – un virtuoso stato collettivo di consapevolezza ed equilibrio.

Radici di Umanità, esposizione a cielo aperto di Andrea Roggi a Martina Franca; 6 opere installate nel centro storico dal 15 giugno 2024 al 30 aprile 2025.

La mostra Radici di Umanità si apre alla contaminazione dei linguaggi universali della vita, nella cornice bianca della città che domina Valle d'Itria: Martina Franca. Suoi sono i contorni di un dipinto poetico che riporta alla pace e ai valori autentici dell'umanità. Nuovi spazi e nuove prospettive di bellezza abbracciano la forma in uno spettro di luce multiforme che ci porta verso alto. Inchinandoci invece alle radici, nella natura troviamo la maestra che ci guida verso la conoscenza. In un'epoca che a volte sembra dominata dalla differenza umana e in un momento in cui siamo sempre più consapevoli dell'abbassamento dei ponti levatoi, ciò che è visibile rappresenta soltanto una parte ridotta della fragile coesistenza della vita.

Lëvītās, esposizione a cielo aperto di Andrea Roggi ad Amalfi; 5 opere monumentali esposte dal 18 luglio 2024. Dato il successo ottenuto, la mostra è stata prorogata fino al 9 gennaio e sarà visibile anche nel periodo natalizio.

Attraverso l'esposizione Lëvītās l'artista conduce nella 'dimensione spaziale', in un rapporto fisico con la natura e l'architettura della città, in un percorso della memoria che conduce al futuro. Con leggerezza, una leggerezza attraverso cui spunta la più debordante bellezza che consente a chi le ammira di riappropriarsi dello spazio, del tempo, della luce. L'indagine sul movimento è una costante, anche i soggetti più fisicamente statici hanno infatti nella loro forma un andamento che richiama alla mente l'idea del moto. Le opere esposte, tutte protese nella loro elevazione verso il cielo, ci invitano a riflettere sulla ricerca intima di ogni essere umano che cerca di innalzarsi verso l'infinito. In definitiva, le sculture bronzee presentate ad Amalfi ci comunicano che possiamo elevarci da questa nostra condizione terrena verso qualcosa di più alto, sia la ricerca della conoscenza, o l'amore per la vita, o la fratellanza universale, siamo diretti verso il cielo, verso alte mete.

Info:

LA SCULTURA DI ANDREA ROGGI

Località Manciano 236b, Castiglione Fiorentino (Ar)

Tel. 0575 653401

www.andrearoggi.com

info@andrearoggi.com

and time, related to the undisputed protagonist of the initiative, namely Mother Earth. The Master, through his intimate tribute to Mother Earth, communicates both the urgency of returning to love the planet that has nourished mankind for millennia, and the urgency of taking control of what has been left to us as a gift from the experiences of the past, so that this can be actively used in order to achieve – almost in the manner of ancient Greek philosophies – a virtuous collective state of awareness and balance.

Roots of Humanity, an open-air exhibition by Andrea Roggi in Martina Franca; 6 works installed in the historic center from 15 June 2024 to 30 April 2025.

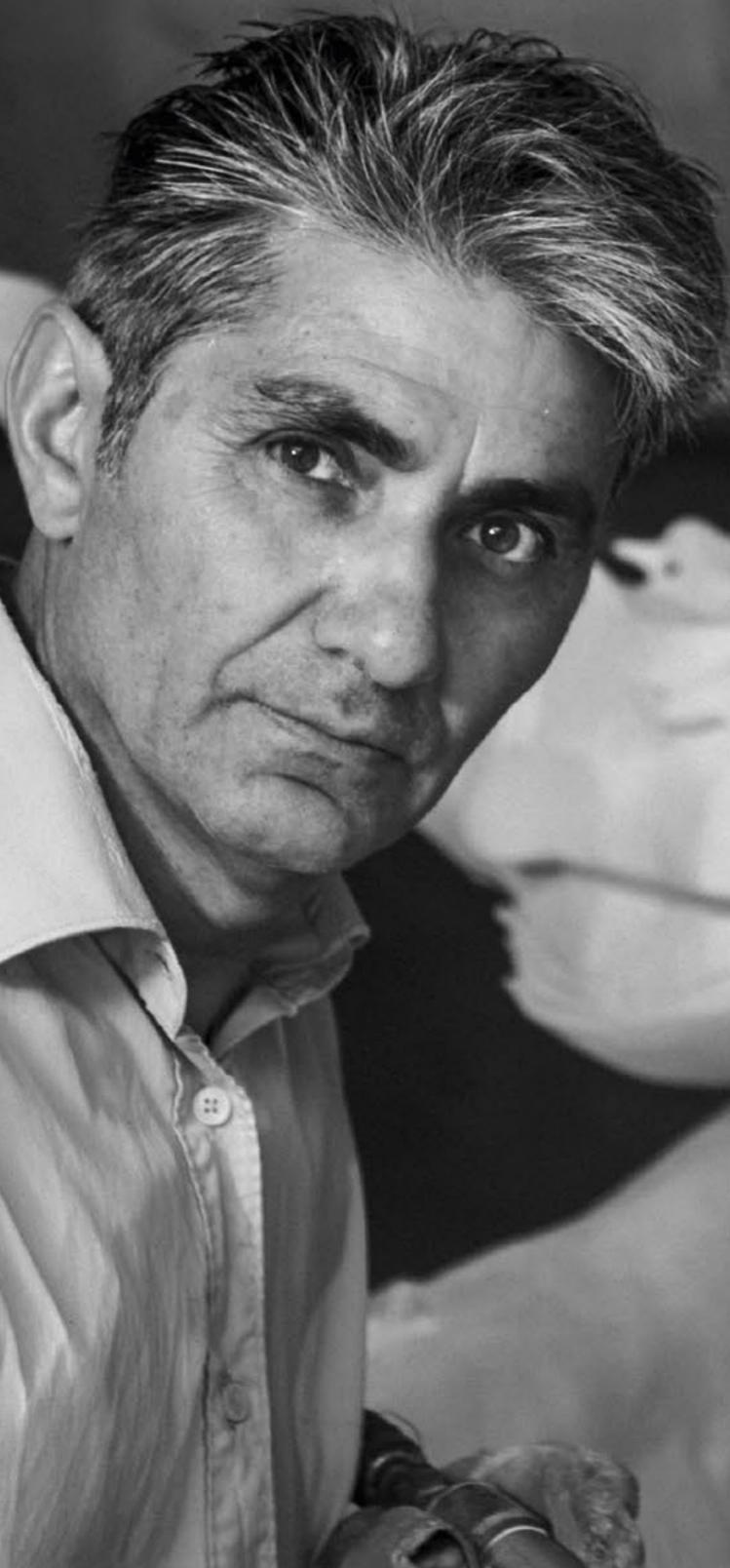
The exhibition opens up to the contamination of the universal languages of life, in the white setting of the city overlooking Valle d'Itria: Martina Franca. His are the contours of a poetic painting that brings back peace and the authentic values of humanity. New spaces and new perspectives of beauty embrace form in a multifaceted spectrum of light that takes us upwards. Bowing instead to the roots, in nature we find the teacher who guides us towards knowledge. In an age that sometimes seems dominated by human difference, and at a time when we are increasingly aware of the lowering of drawbridges, what is visible represents only a small part of the fragile coexistence of life.

Lëvītās, an open-air exhibition by Andrea Roggi in Amalfi; 5 monumental works on display from 18 July 2024. Given the success achieved, the exhibition has been extended until January 9 and will also be visible during the Christmas period.

Through the exhibition Lëvītās, the artist leads into the 'spatial dimension', into a physical relationship with nature and the architecture of the city, in a path of memory that leads to the future. With lightness, a lightness through which the most overflowing beauty emerges that allows those who admire them to regain possession of space, time, light. The investigation of movement is a constant, even the most physically static subjects have in fact in their form a trend that recalls the idea of motion. The works on display, all stretched out in their elevation towards the sky, invite us to reflect on the intimate search of every human being who seeks to rise towards infinity. Ultimately, the bronze sculptures presented in Amalfi communicate to us that we can rise from this earthly condition of ours towards something higher, whether it is the search for knowledge, or the love of life, or universal brotherhood, we are directed towards heaven, towards high goals.



Dettaglio della lavorazione della creta



Andrea
ROGGI

Am

CHIANTI E STATI UNITI: UN LEGAME CHE CRESCE TRA CULTURA, SOSTENIBILITÀ E SCUOLA

Chianti and the United States: A Growing Bond between Culture,
Sustainability and School

DI SEBASTIANO PEDANI

Non dovrebbe più sorprendere che il Chianti sia il territorio più amato dagli americani. Ogni anno, la nostra zona accoglie un gran numero di turisti statunitensi, e negli ultimi tempi è diventata anche una destinazione per scuole e programmi di perfezionamento in diverse discipline. Ad esempio, nel territorio di Greve in Chianti sono attivi da oltre 30 anni tre programmi legati alla musica classica.

It should no longer be surprising that Chianti is the most beloved territory by Americans. Every year, our area welcomes a large number of American tourists, and in recent times it has also become a destination for schools and advanced training programs in various disciplines. For example, in the territory of Greve in Chianti, three programs related to classical music have been active for over 30 years.





A partire da quest'anno, Greve in Chianti sarà la base operativa in Italia della School for Field Studies (SFS), un'organizzazione americana leader nella formazione di studenti universitari sui temi dell'ambiente e della sostenibilità. Abbiamo avuto modo di parlare con Jessica Shepherd, Program Manager per l'Italia, che ci ha raccontato di più sulla SFS e sui suoi studenti.

La School for Field Studies (SFS) è il più grande fornitore degli Stati Uniti di programmi di studio ambientale all'estero, inviando oltre settecento studenti universitari per programmi semestrali ed estivi a centri di ricerca in dodici paesi: Australia, Bhutan, Cambogia, Patagonia cilena, Costa Rica, Croazia, Italia, Kenya, Panama, Perù, Tanzania e Isole Turks e Caicos. Gli studenti SFS lavorano a stretto contatto con i docenti SFS nello studio delle questioni ambientali che le parti interessate locali definiscono fondamentali per la loro regione.

Gli studenti - provenienti da numerosi e prestigiosi college e università americane come Sewanee Tennessee, Colorado College, Know College, Colby Sawyer College, University of California/Santa Barbara, The college of Wooster, Kenyon College, Amherst College, Grinnell College - completano un progetto di ricerca diretto sotto la supervisione dei docenti e presentano i risultati ai membri della comunità alla fine di ogni trimestre.

Starting this year, Greve in Chianti will be the operational base in Italy of the School for Field Studies (SFS), a leading American organization in the training of university students on the themes of the environment and sustainability. We had the opportunity to speak with Jessica Shepherd, Program Manager for Italy, who told us more about the SFS and its students.

The School for Field Studies (SFS) is the largest provider of environmental study abroad programs in the United States, sending over seven hundred undergraduate students for semester and summer programs to research centers in twelve countries: Australia, Bhutan, Cambodia, Chilean Patagonia, Costa Rica, Croatia, Italy, Kenya, Panama, Peru, Tanzania, and the Turks and Caicos Islands. SFS students work closely with SFS faculty to study environmental issues that local stakeholders define as critical to their region.

Students—from a variety of prestigious American colleges and universities, including Sewanee Tennessee, Colorado College, Know College, Colby Sawyer College, University of California/Santa Barbara, The College of Wooster, Kenyon College, Amherst College, Grinnell College—complete a directed research project under the supervision of faculty and present their findings to community members at the end of each term.



Il Programma in Italia: Tra Sostenibilità e Territorio

Il programma di School for Field Studies Italia – Sustaining Traditions: Food, Farming, and Climate – ha sede a Greve in Chianti e si concentra sui sistemi agroalimentari sostenibili e locali, distinguendosi dagli altri programmi di SFS, attivi in sei continenti, che affrontano principalmente temi ambientali da una prospettiva naturalistica.

Questo programma, unico e orientato all'innovazione, si focalizza sulla sostenibilità dei sistemi agroalimentari, riconoscendo l'importanza crescente degli impatti di tali sistemi sull'ambiente e la necessità di raggiungere una sostenibilità economica, sociale e ambientale nel settore agricolo per preservare la biodiversità, combattere il cambiamento climatico e ridurre l'inquinamento.

Durante il semestre accademico, gli studenti visitano diverse località in Toscana, tra cui:

- la Maremma, dove studiano la conservazione dell'agrobiodiversità - in collaborazione con l'azienda Terre Regionali Toscane della Regione Toscana e la Tenuta San Carlo - e analizzano la sostenibilità della pesca tradizionale nelle lagune salmastre costiere;
- il Mugello e il Casentino, dove, in collaborazione con il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, esaminano la gestione sostenibile dei conflitti tra il lupo e le attività pastorali e studiano la produzione di castagne e altri prodotti forestali;
- il Chianti, dove svolgono ricerche sulla sostenibilità della viticoltura e dell'olivicoltura in diverse aziende biologiche tra cui Altiero e Querciabella

Un'area di studio particolare è dedicata alle diverse razze bovine: dalla Mucca Calvana a rischio di estinzione che l'azienda Podere Ruggeri in Casentino sta cercando di salvare, alla Mucca Maremmana, fino alla Chianina nel Chianti. Questo studio mette in risalto la biodiversità del territorio toscano.

Non mancano le visite culturali, come quella al Convento dei Frati a La Verna, il Museo della Lana in Casentino e, naturalmente, le città d'arte toscane.

The Program in Italy: Between Sustainability and Territory

The School for Field Studies Italia program – Sustaining Traditions: Food, Farming, and Climate – is based in Greve in Chianti and focuses on sustainable and local agri-food systems, distinguishing itself from other SFS programs, active in six continents, which mainly address environmental issues from a naturalistic perspective.

This unique and innovation-oriented program focuses on the sustainability of agri-food systems, recognizing the growing importance of the impacts of such systems on the environment and the need to achieve economic, social and environmental sustainability in the agricultural sector to preserve biodiversity, combat climate change and reduce pollution.

During the academic semester, students visit several locations in Tuscany, including:

- the Maremma, where they study the conservation of agrobiodiversity - in collaboration with the company Terre Regionali Toscane of the Tuscany Region and Tenuta San Carlo - and analyze the sustainability of traditional fishing in coastal brackish lagoons;
- Mugello and Casentino, where, in collaboration with the Casentinesi Forests National Park, they examine the sustainable management of conflicts between wolves and pastoral activities and study the production of chestnuts and other forest products;
- Chianti, where they carry out research on the sustainability of viticulture and olive growing in various organic companies including Altiero and Querciabella

A particular study area is dedicated to the different cattle breeds: from the Calvana cow at risk of extinction that the Podere Ruggeri company in Casentino is trying to save, to the Maremmana cow, up to the Chianina in Chianti. This study highlights the biodiversity of the Tuscan territory.

There is no shortage of cultural visits, such as the one to the Convento dei Frati in La Verna, the Wool Museum in Casentino and, of course, the Tuscan cities of art.

Un'Esperienza Autentica: *English for Pasta*

Oltre alle lezioni in classe e sul campo, la SFS offre agli studenti un'esperienza autentica a stretto contatto con le comunità locali. Un esempio è il progetto "English for Pasta": ogni settimana, gli studenti sono ospitati da famiglie italiane con figli adolescenti, dove praticano la lingua italiana, aiutano nei compiti e conversano in inglese, per poi cenare insieme. È un'esperienza unica sia per i giovani studenti che per le famiglie ospitanti.

An Authentic Experience: *English for Pasta*

In addition to classroom and field lessons, SFS offers students an authentic experience in close contact with local communities. One example is the "English for Pasta" project: each week, students are hosted by Italian families with teenage children, where they practice the Italian language, help with homework, and converse in English, and then have dinner together. It is a unique experience for both the young students and the host families.

IL TEAM DEGLI INSEGNATI

Jessica Shepherd
Italy, Program Manager

Riccardo Simoncini
PhD, Italy, Lead Faculty;
Lecturer in Food Systems Policy
and Socioeconomic Values.

Claudia Corti
M.Sc. Professore
Ecology of Food Systems

Filippo Randelli
PhD, Professore Resource
Management

Perché la Toscana e Greve in Chianti?

“Abbiamo scelto la Toscana per la sua incredibile biodiversità e attenzione alla sostenibilità, qualità difficili da trovare altrove in Europa”, afferma Jessica. “E guardando alla Toscana, il Chianti è il territorio più conosciuto e amato negli Stati Uniti. Tutti lo associano all'Italia! E non dimentichiamo che il presidente dell'organizzazione si è innamorato di questa zona.”

Why Tuscany and Greve in Chianti?

“We chose Tuscany for its incredible biodiversity and attention to sustainability, qualities that are difficult to find elsewhere in Europe,” says Jessica. “And when you look at Tuscany, Chianti is the most well-known and loved area in the United States. Everyone associates it with Italy! And let's not forget that the president of the organization fell in love with this area.”

Perché gli studenti scelgono questo programma?

“Qui gli studenti hanno l'opportunità di vedere la teoria applicata alla pratica, immersi nella vita reale. Il valore aggiunto è che fanno parte di una comunità dalla quale imparano e si arricchiscono culturalmente. Non è solo uno studio, ma un'esperienza di vita.”

Why do students choose this program?

“Here, students have the opportunity to see theory applied to practice, immersed in real life. The added value is that they are part of a community from which they learn and are culturally enriched. It is not just a study, but a life experience.”

Progetti per il Futuro

L'obiettivo è mettere solide radici. “Stiamo cercando una struttura permanente che diventi il nostro campus italiano, grande abbastanza da ospitare studenti e staff per tutto l'anno”, spiega Jessica. “Al momento, alloggiamo i 13 studenti in due strutture, appoggiandoci alla Coop di Greve per i pasti e le lezioni. Il nostro sogno è far nascere a Greve in Chianti un Centro di Ricerca per l'agricoltura sostenibile.”

Projects for the Future

The goal is to put down solid roots. “We are looking for a permanent structure that will become our Italian campus, large enough to host students and staff for the whole year,” explains Jessica. “At the moment, we house the 13 students in two structures, relying on the Coop of Greve for meals and lessons. Our dream is to create a Research Center for sustainable agriculture in Greve in Chianti.”

PAROLA AGLI STUDENTI

Evie - Texas

“Perché hai scelto questo Programma?”

Ho scelto questo programma per via del mio legame e della mia passione per l'agricoltura! Sono cresciuto sempre interessato all'agricoltura per via della mia famiglia in Texas, mentre continuavo a studiare il cambiamento climatico e gli effetti dell'agricoltura sul nostro pianeta, mi sono interessato alla sostenibilità in agricoltura.

“Qual è l'esperienza o la scoperta che ti porterai per sempre con te?”

Penso che da questo viaggio ho scoperto che siamo tutti più simili di quanto pensi, nonostante le nostre origini!

“Why did you choose this program?”

I chose this program because of my connection and passion for agriculture! I grew up always interested in agriculture because of my family in Texas as I've continued to learn about climate change and the affects of agriculture on our planet I become interested in sustainability in agriculture.

“What experience or discovery will you take with you forever?”

I think from this trip I have discovered that we are all more similar than you think despite where we come from!

Hannah - California

“Perché hai scelto questo Programma?”

Ho scelto questo programma perché mi sto specializzando in scienze ambientali e ho sempre voluto saperne di più sulla viticoltura. Quando ho scoperto questo programma, ho capito che era perfetto per me! Non c'erano altre opportunità di studio all'estero che offrissero lavoro sul campo, ricerca e immersione culturale completa come questa.

“Qual è l'esperienza o la scoperta che ti porterai per sempre con te?”

Nei due mesi che ho trascorso qui finora, ho stretto così tante relazioni genuine non solo con le persone di Greve, ma anche con l'ambiente. Ammiro profondamente l'impegno degli italiani per l'agricoltura biologica e la salvaguardia della natura e spero di riportare queste pratiche in America con me. Abbiamo molto da imparare dagli italiani!!!

“Why did you choose this program?”

I chose this program because I'm majoring in environmental science, and I've always wanted to learn more about viticulture. When I found out about this program I knew it was perfect for me! there were no other study abroad opportunities that offered field work, research, and full culture immersion like this one.

“What experience or discovery will you take with you forever?”

From the two months I've spent here so far, I've made so many genuine connections to not only the people in Greve but the environment as well. I deeply admire the commitment Italians have made to organic agriculture and preservation of nature, and I hope to bring these practices back to America with me. We have a lot to learn from Italians!!!



Info:
<https://fieldstudies.org/>



LE TASSE SONO BELLISSIME. FORSE.

Taxes Are Beautiful. Maybe.

DI ALESSANDRO RIDOLFI, COMMERCIALISTA IN FIRENZE

Questo articolo muove le mosse da una frase che il professor Padoa Schioppa, allora Ministro dell'Economia e delle Finanze, disse nel 2007: "Le tasse sono bellissime".

This article is based on a phrase that Professor Padoa Schioppa, then Minister of Economy and Finance, said in 2007: "Taxes are beautiful".



Il Dott. Commercialista Alessandro Ridolfi

Dopo che il bravo e spontaneo Professore pronunciò questa frase, a onore del vero all'interno di un discorso più ampio, fu letteralmente crocifisso. Perché accadde? E soprattutto, la stessa cosa accadrebbe anche oggi?

Probabilmente sì, sia perché, oggi come ieri, mediamente c'è in giro troppa ignoranza per comprendere il profondo significato di questi discorsi sia perché qui ci troviamo nella penisola italiana e non in quella Scandinava dove, probabilmente, molti cittadini avrebbero plaudito, nonostante che anche in quei paesi la pressione fiscale sia molto alta.

Se quindi non è un problema di aliquote la differenza sta nella percezione, da parte dei cittadini scandinavi, che le tasse raccolte dallo stato sono usate al meglio per onorare il contratto sociale alla base della loro convivenza.

Pagare le tasse in quei paesi dove c'è reciproca fiducia fra governati e governanti non è nient'altro che onorare l'impegno preso aderendo a un Patto considerato conveniente; chi si chiama fuori decidendo di non pagare le tasse e quindi non rispettare il patto precedentemente contratto, non solo commette un illecito dal punto di vista giuridico ma, peggio, finisce per trattare l'individuo altro da sé come mezzo e non come fine.

In un contesto così configurato pagare le tasse non viene percepito come doveroso ma molto di più come conveniente poiché si fonda sulla esigenza di finanziare una serie di obiettivi tipici del contratto sociale quali l'istruzione, la sanità, le infrastrutture, la difesa e la sicurezza dei cittadini, la tutela dell'ambiente.

Veniamo, quindi, al dunque, le tasse sono bellissime?

No, non sono bellissime e a nessuno piace pagarle, nemmeno ai civilissimi scandinavi: già nella Bibbia i pubblicani, esattori delle imposte per conto dei romani, erano considerati peccatori al pari di meretrici e farisei.

After the good and spontaneous Professor pronounced this sentence, to be honest within a broader discourse, he was literally crucified. Why did it happen? And above all, would the same thing happen today? Probably yes, both because, today as yesterday, on average there is too much ignorance around to understand the profound meaning of these speeches and because here we are in the Italian peninsula and not in the Scandinavian one where, probably, many citizens would have applauded, despite the fact that even in those countries the tax burden is very high.

Therefore, if it is not a problem of rates, the difference lies in the perception, by Scandinavian citizens, that the taxes collected by the state are used in the best possible way to honour the social contract at the basis of their coexistence.

Paying taxes in those countries where there is mutual trust between the governed and the rulers is nothing more than honouring the commitment made by adhering to a Pact considered convenient; Those who call themselves out by deciding not to pay taxes and therefore not respect the previously contracted pact, not only commit an offence from a legal point of view but, worse, end up treating other individuals as a means and not as an end.

In such a context, paying taxes is not perceived as a duty but much more as convenient since it is based on the need to finance a series of objectives typical of the social contract such as education, health, infrastructure, defence and security of citizens, and environmental protection.

So, let's get to the point, are taxes beautiful?

No, they are not beautiful and no one likes to pay for them, not even the very civilized Scandinavians: already in the Bible the tax collectors, tax collectors on behalf of the Romans, were considered sinners like harlots and Pharisees.



Tutt'al più pagare le tasse può essere avvertito come eticamente doveroso ma alla sola condizione che nessuno dei contraenti violi il contratto e quindi che le tasse raccolte siano spese al meglio per il bene comune e sia data chiara evidenza ai cittadini del legame che esiste tra la raccolta e l'impiego delle risorse.

Se al contrario lo stato, attraverso il prelievo fiscale, produce beni che potrebbero essere prodotti in maniera più efficiente sul mercato, se eroga servizi a un prezzo eccessivo e di qualità scarsa se spreca i soldi raccolti (es. 461 milioni di euro buttati per i banchi a rotelle) il cittadino, più o meno consapevolmente, è portato a valutare l'opportunità di pagare o meno le tasse, poiché inizia a percepire l'imposizione fiscale come iniqua.

Come scrive Crowe (1944) l'obbligo etico del pagamento delle imposte si fonda sul concetto di tassa "giusta" ovvero quando è imposta da un'autorità legittima, per una giusta causa ed è ripartita in modo equo.

Mentre il primo dei criteri ora citati non può ragionevolmente essere messo in discussione, la destinazione delle risorse acquisite tramite l'imposizione è invece certamente più discutibile. E se la destinazione della spesa trova scarso consenso tra la popolazione, si riduce il movente etico del pagamento delle imposte; soprattutto se c'è la convinzione che il carico fiscale non sia ripartito equamente tra la popolazione.

Nel caso italiano, la diffusa convinzione che altri evadano è già di per sé uno stimolo a ulteriore evasione e il frequente ricorso dello Stato ai condoni non può che peggiorare questa situazione, causando aspettative di impunità.

At most, paying taxes can be perceived as ethically necessary but on the sole condition that none of the contracting parties violates the contract and therefore that the taxes collected are spent in the best possible way for the common good and that citizens are given clear evidence of the link that exists between the collection and use of resources.

If, on the other hand, the state, through taxation, produces goods that could be produced more efficiently on the market, if it provides services at an excessive price and of poor quality, if it wastes the money collected (e.g. 461 million euros wasted on wheeled desks), the citizen, more or less consciously, is led to evaluate the opportunity to pay taxes or not, as it begins to perceive taxation as unfair.

As Crowe (1944) writes, the ethical obligation to pay taxes is based on the concept of a "just" tax, i.e. when it is imposed by a legitimate authority, for a just cause and is distributed fairly. While the first of the criteria just mentioned cannot reasonably be questioned, the destination of the resources acquired through taxation is certainly more questionable. And if the destination of the expenditure finds little consensus among the population, the ethical motive of paying taxes is reduced; especially if there is the belief that the tax burden is not shared equally among the population.

In the Italian case, the widespread belief that others evade tax evasion is already in itself a stimulus to further evasion and the frequent recourse of the State to amnesties can only worsen this situation, causing expectations of impunity.

Tax infidelity is therefore not always attributable to selfishness and subversion. Often behind this behaviour there are misunderstood protest choices.

L'infedeltà fiscale non è quindi sempre riconducibile a egoismo e sovversione. Spesso dietro questo comportamento si nascondono malintese scelte di protesta.

Si può, dunque, giustificare, comprendere o al limite solo capire chi evade?

Tirando le fila del nostro discorso nonostante le tasse non siano bellissime e nemmeno solo belle, ma bruttissime, l'evasione non è mai innocente: l'evasione fiscale è sempre riprovevole com'è riprovevole chi la pratica.

L'evasione è un reato che a lungo andare, logora il tessuto democratico di un Paese fino a distruggerlo: per questo motivo non è consentito a nessuno essere arbitro del fatto che la tassazione sia eccessiva perché la questione fiscale non è soltanto "roba di aliquote" ma è un concetto da ricondurre all'interno dell'orizzonte di senso del principio di comunità e solidarietà.

Can we therefore justify, understand or at least only understand those who evade?

Pulling the strings of our discourse even though taxes are not beautiful or not even just beautiful, but very ugly, evasion is never innocent: tax evasion is always reprehensible as is those who practice it. Evasion is a crime that, in the long run, wears down the democratic fabric of a country to the point of destroying it: for this reason, no one is allowed to be an arbiter of the fact that taxation is excessive because the tax issue is not just "the stuff of rates" but is a concept to be brought back within the horizon of the sense of the principle of community and solidarity.

Info e domande:
Alessandro Ridolfi
alessandro@studioridolfi.fi.it



500 ANNI DI VILLA CALCINAIA: *Un viaggio tra storia, vino e sostenibilità*

500 Years of Villa Calcinaia: A Journey Through History, Wine and Sustainability

DI SEBASTIANO PEDANI



Il 23 maggio 2024 la famiglia Capponi ha celebrato un evento storico: i 500 anni dall'acquisizione di Villa Calcinaia, uno dei simboli del Chianti Classico e dimora della famiglia dal 1524. La tenuta, situata a Greve in Chianti, rappresenta non solo una storia di eccellenza vitivinicola ma anche di profonda connessione con il territorio toscano. I festeggiamenti, che si sono svolti in una cornice suggestiva, hanno visto partecipazioni illustri e un programma che ha intrecciato passato e presente in un'esperienza unica.

L'acquisto di Villa Calcinaia da parte di Niccola di Andrea Capponi nel 1524 segnò l'inizio di una storia che ha attraversato secoli di evoluzione enologica e cura del territorio. Oggi, i fratelli Sebastiano, Niccolò e Tessa Capponi rappresentano la 37esima generazione della famiglia che continua a gestire la tenuta con dedizione e visione, preservando la tradizione agricola e la qualità dei loro prodotti. Una delle missioni di Sebastiano Capponi è quella di coniugare storia e innovazione, dalla salvaguardia del paesaggio fino all'agricoltura biologica e al recupero di antiche varietà di vite come Occhiorosso, Mammolo e Sanforte.

On May 23, 2024, the Capponi family celebrated a historic event: 500 years since the acquisition of Villa Calcinaia, one of the symbols of Chianti Classico and the family's home since 1524. The estate, located in Greve in Chianti, represents not only a history of winemaking excellence but also of a deep connection with the Tuscan territory. The celebrations, which took place in a suggestive setting, saw illustrious participation and a program that intertwined past and present in a unique experience.

The purchase of Villa Calcinaia by Niccola di Andrea Capponi in 1524 marked the beginning of a story that has spanned centuries of oenological evolution and care of the territory. Today, brothers Sebastiano, Niccolò and Tessa Capponi represent the 37th generation of the family that continues to manage the estate with dedication and vision, preserving the agricultural tradition and the quality of their products. One of Sebastiano Capponi's missions is to combine history and innovation, from landscape conservation to organic farming and the recovery of ancient vine varieties such as Occhiorosso, Mammolo and Sanforte.



Le celebrazioni hanno attirato amici, produttori e figure di spicco del Consorzio del Chianti Classico. Al centro della giornata, una speciale degustazione guidata dal Wine Educator Filippo Bartolotta, che ha accompagnato gli ospiti in un viaggio enologico attraverso la storia di Villa Calcinaia e dei suoi vini. Cinque etichette selezionate hanno rappresentato le tappe più importanti del percorso della famiglia Capponi: dal Mauvais Chapon Metodo Classico 2018, una bollicina ottenuta da Sangiovese, fino al prestigioso Villa Calcinaia Chianti Classico Riserva 2010. La degustazione è stata arricchita da racconti storici, come il trattato scritto nel 1613 da Niccola Capponi sulle tecniche enologiche francesi, che testimoniano l'antica propensione della famiglia all'innovazione e alla qualità. Le etichette servite hanno anche incluso un raro Chianti Classico del 1969, ancora in perfette condizioni, che ha stupito per la freschezza e la complessità degli aromi, un vero e proprio testamento della capacità di invecchiamento dei vini della tenuta.

The celebrations attracted friends, producers and leading figures of the Chianti Classico Consortium. At the heart of the day, a special tasting led by Wine Educator Filippo Bartolotta, who accompanied guests on an oenological journey through the history of Villa Calcinaia and its wines. Five selected labels represented the most important stages of the Capponi family's journey: from the Mauvais Chapon Metodo Classico 2018, a sparkling wine obtained from Sangiovese, to the prestigious Villa Calcinaia Chianti Classico Riserva 2010.

The tasting was enriched by historical stories, such as the treatise written in 1613 by Niccola Capponi on French winemaking techniques, which testify to the family's ancient propensity for innovation and quality. The labels served also included a rare Chianti Classico from 1969, still in perfect condition, which amazed for the freshness and complexity of the aromas, a true testament to the aging capacity of the estate's wines.





Un brindisi al futuro

I 500 anni di Villa Calcinaia non sono solo un omaggio al passato, ma una dichiarazione d'intenti per il futuro. La famiglia Capponi continua a lavorare per mantenere il Chianti Classico tra le eccellenze mondiali, unendo la riscoperta di antiche varietà di vite a tecniche innovative per affrontare le sfide moderne, come il cambiamento climatico. Il sogno di Sebastiano Capponi è proiettare Villa Calcinaia verso il futuro, mantenendo salda la sua identità e garantendo che, tra altri 500 anni, questa storia di passione e dedizione continui a essere scritta, un bicchiere alla volta.

Questa celebrazione è stata dunque un'occasione per riflettere non solo sulla straordinaria eredità della famiglia Capponi, ma anche sulla capacità della tenuta di reinventarsi, rimanendo fedele alle proprie radici.

Un brindisi, quindi, non solo ai primi 500 anni, ma a molti altri a venire!

A toast to the future

The 500 years of Villa Calcinaia are not only a tribute to the past, but a declaration of intent for the future. The Capponi family continues to work to keep Chianti Classico among the world's excellences, combining the rediscovery of ancient vine varieties with innovative techniques to address modern challenges, such as climate change. Sebastiano Capponi's dream is to project Villa Calcinaia towards the future, maintaining its identity and ensuring that, in another 500 years, this story of passion and dedication will continue to be written, one glass at a time.

This celebration was therefore an opportunity to reflect not only on the extraordinary legacy of the Capponi family, but also on the ability of the estate to reinvent itself, remaining faithful to its roots.

A toast, therefore, not only to the first 500 years, but to many more to come!

Sostenibilità e innovazione

Villa Calcinaia non è solo storia e vino, ma anche un esempio di sostenibilità. La tenuta è coltivata interamente con metodi biologici dal 2000, con un occhio di riguardo per la biodiversità e l'ambiente circostante. Tra i progetti in corso, spiccano l'uso di energie rinnovabili, come l'impianto geotermico che alimenta la proprietà, e il recupero delle acque piovane per l'irrigazione. La villa ospita anche una zona di rispetto venatorio per il ripopolamento della fauna locale, dimostrando un impegno a lungo termine nella tutela del paesaggio.

Sustainability and innovation

Villa Calcinaia is not only history and wine, but also an example of sustainability. The estate has been cultivated entirely with organic methods since 2000, with a special attention to biodiversity and the surrounding environment. Among the ongoing projects, the use of renewable energy, such as the geothermal system that powers the property, and the recovery of rainwater for irrigation stand out. The villa also hosts a hunting reserve for the repopulation of local fauna, demonstrating a long-term commitment to protecting the landscape.



Azienda
Via Citille 84, 50022
Greve in Chianti (FI)
Tel. 055 853715
Email: ufficio@conticapponi.it



MENABÒH: IL FUTURO DELLA MODA È RESPONSABILE, CREATIVO E RESILIENTE

Menabòh: The Future of Fashion is Responsible, Creative, and Resilient



GAIA RIALTI

Menabòh

DI ASIA CALDELLI

In un mondo sempre più frenetico emerge una realtà che, con coraggio e visione, sta cambiando il modo in cui viviamo la moda. Questa realtà è Menabòh, una startup fondata da Gaia Rialti, che con il suo approccio innovativo, inclusivo e sostenibile, sta creando una vera e propria rivoluzione. Nell'epoca del fast fashion, dove tutto sembra essere a portata di mano e velocemente obsoleto, Menabòh propone un'alternativa concreta: una moda che non solo valorizza il passato, ma che ridà vita a ciò che possediamo, trasformando capi inutilizzati in pezzi unici. Questa startup è molto più di una piattaforma per l'upcycling: è un movimento che invita le persone a riflettere su come consumiamo, su cosa significa realmente amare ciò che possediamo e su come possiamo contribuire attivamente a un futuro più consapevole.

In questo numero autunnale, Valley Life rende di nuovo protagonista Menabòh e la sua community di creativi e consumatori, uniti dal desiderio di reinventare il concetto di moda. Al cuore di tutto ciò c'è una parola chiave che risuona in ogni elemento: la resilienza, perché non è tutto solo una questione di stile o di sostenibilità. Questa resilienza si manifesta sia nel percorso personale della fondatrice, che ha saputo trasformare sfide in opportunità, sia nel concetto stesso di upcycling, dove ogni capo d'abbigliamento rinasce e si trasforma, trovando nuova vita e significato.

In an increasingly fast-paced world, a bold and visionary initiative is transforming how we experience fashion. This initiative is Menabòh, a startup founded by Gaia Rialti, which is driving a revolution with its innovative, inclusive, and sustainable approach. In the age of fast fashion, where everything seems readily available and quickly obsolete, Menabòh offers a tangible alternative: fashion that not only values the past but also breathes new life into what we already own, turning unused garments into unique pieces. This startup is more than just a platform for upcycling—it's a movement encouraging people to rethink how they consume, what it truly means to cherish what they own, and how they can actively contribute to a more conscious future.

In this fall issue, Valley Life once again highlights Menabòh and its community of creatives and consumers, united by a desire to reinvent the concept of fashion. At the heart of it all is a key word that resonates throughout: resilience. It's not just about style or sustainability; this resilience is reflected both in the personal journey of the founder, who has turned challenges into opportunities, and in the concept of upcycling, where every garment is reborn and transformed, finding new life and meaning.



Questa giacca apparteneva a Claudia, la mamma di Gaia. Grazie all'upcycling, può essere indossata di nuovo: le applicazioni di rosette sono state utilizzate per coprire le macchie causate dall'usura, donandole nuova vita.

This jacket belonged to Claudia, Gaia's mother. Thanks to upcycling, it can be worn again: the rose appliques have been used to cover the wear and tear, giving it new life.



Nuovi Progetti per una Moda Inclusiva e Consapevole

Uno degli aspetti più innovativi dell'evoluzione di Menabòh è il suo impegno verso l'educazione delle nuove generazioni. In collaborazione con le scuole internazionali di Firenze, la startup promuove attività interattive pensate per coinvolgere gli studenti: in un mondo che si muove a ritmi innaturali, Gaia invita i ragazzi ad allontanarsi dalla massa e a scegliere uno stile unico e che rispetta l'ambiente; l'obiettivo è guidare gli studenti verso la ricerca della propria identità stilistica strizzando l'occhio alla sostenibilità. Questi eventi sono progettati per aumentare la consapevolezza su temi come l'economia circolare e la sostenibilità, ma anche per stimolare i giovani a pensare in maniera creativa. L'obiettivo è far capire ai giovani che la moda non deve essere sinonimo di consumo impulsivo, ma può diventare un mezzo di espressione creativa e consapevole. Menabòh dà agli studenti l'opportunità di diventare protagonisti del cambiamento:

«Vogliamo che i giovani vedano la moda come un nuovo modo per fare scelte consapevoli e per esprimere se stessi» spiega Gaia.

L'Incontro tra Passato e Futuro: Lo Shooting di Gavorrano

Uno dei progetti più suggestivi realizzati di recente, è stato lo shooting fotografico presso il Teatro Romano di Gavorrano realizzato dalla giovane laureanda Asia Canocchi. Questa location storica ha incarnato perfettamente la filosofia di Menabòh rappresentando il punto d'incontro tra tradizione e innovazione. Il teatro, con le sue rovine si sono trasformati in uno scenario dove gli abiti upcycled hanno preso vita, dimostrando che la bellezza del passato può fondersi con la creatività del presente. Questo progetto è stato un modo potente per raccontare Menabòh e catturare storie di rinascita, come quella di abiti che, dopo essere stati per anni dimenticati, trovano una nuova opportunità: «Abbiamo scelto questa location perché volevamo sottolineare come il passato possa ispirare il futuro», spiega Gaia; infatti, «L'upcycling è una forma di resilienza: ciò che sembrava destinato all'oblio rinasce, più forte e più bello di prima». Le immagini scattate in questo contesto simbolico mostrano una moda che è al contempo sostenibile, elegante e piena di significato. L'upcycling, come il teatro, diventa così l'atto creativo che porta alla nascita di qualcosa di nuovo e Menabòh quella possibilità di dare ancora vita agli abiti, proprio come la storia di un luogo che può essere riscoperta e apprezzata nel presente.

Queste splendide fotografie sono opera di Asia Canocchi, una giovane studentessa in fotografia della scuola LABA di Firenze. Ogni look è stato curato con attenzione e creato combinando capi upcycled di Menabòh, realizzati dai talentuosi giovani designer della piattaforma.

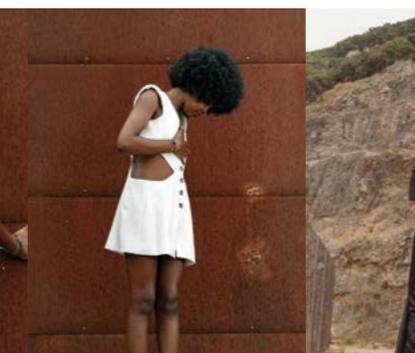
These stunning photographs were taken by Asia Canocchi, a young photography student at the LABA school in Florence. Each look was carefully curated and created by combining upcycled pieces from Menabòh, crafted by the talented young designers on the platform.

New Projects for an Inclusive and Conscious Fashion

One of the most innovative aspects of Menabòh's evolution is its commitment to educating new generations. In collaboration with international schools in Florence, the startup promotes interactive activities designed to engage students. In a world that moves at unnatural speeds, Gaia encourages young people to step away from the crowd and choose a unique, eco-friendly style. The goal is to guide students in finding their own identity while emphasizing sustainability. These events aim to raise awareness about circular economy and sustainability, while also sparking creativity in young minds. Menabòh seeks to show that fashion doesn't have to be synonymous with impulsive consumption but can become a medium for creative and conscious expression. "We want young people to see fashion as a way to make mindful choices and express themselves," says Gaia.

Where Past Meets Future: The Gavorrano Photoshoot

One of the most captivating recent projects was a photoshoot at the Roman Theater of Gavorrano, organized by graduate student Asia Canocchi. This historic location perfectly embodied Menabòh's philosophy, representing the meeting point between tradition and innovation. The theater's ruins became a stage where upcycled clothing came to life, demonstrating that the beauty of the past can blend with the creativity of the present. This project was a powerful way to tell Menabòh's story and capture narratives of rebirth—like garments that, after being forgotten for years, find a new opportunity. "We chose this location to emphasize how the past can inspire the future," Gaia explains. "Upcycling is a form of resilience: what seemed destined for oblivion is reborn, stronger and more beautiful than before." The images from this symbolic setting showcase a fashion that is sustainable, elegant, and full of meaning. Like the theater, upcycling becomes a creative act that brings new things to life, and Menabòh offers the chance to revive garments, much like rediscovering the history of a place and appreciating it in the present.





La designer Laura Greco è specializzata nell'upcycling e nell'arte del ricamo. La sua passione per la natura e gli animali la ispira profondamente e la motiva a contribuire alla salvaguardia del pianeta. In queste immagini la vediamo all'opera, impegnata a creare qualcosa di unico e duraturo grazie all'upcycling.

Designer Laura Greco specializes in upcycling and the art of embroidery. Her passion for nature and animals deeply inspires her and drives her to make a positive impact on our planet. Here we see her at work, dedicated to creating something unique and lasting through upcycling.



La Resilienza: Un Motore di Cambiamento

La resilienza è un cuore pulsante per Menabòh. La stessa storia di Gaia Rialti è l'esempio di come con determinazione sia possibile affrontare ogni sfida e trasformarla in opportunità. Ogni abito trasformato non è solo un capo d'abbigliamento, è una testimonianza di rinascita, di come ciò che sembrava destinato a finire possa trovare una nuova espressione: «Questo è ciò che ci spinge a reinventarci», dice Gaia, «Ed è la stessa resilienza che rinasce attraverso l'upcycling». Infatti, il futuro della moda non risiede nella produzione di massa, ma in una maggiore attenzione data dalla qualità e dalla durata dei capi: essere così una parte attiva di questo cambiamento e offrire un'alternativa concreta al fast fashion.

Resilience: A Driving Force for Change

Resilience is a vital force for Menabòh. Gaia Rialti's own story is a testament to how determination can turn any challenge into an opportunity. Every transformed garment is not just clothing—it's a testament to rebirth, to how what seemed destined to end can find new expression. "This is what drives us to reinvent ourselves," Gaia says. "It's the same resilience that comes to life through upcycling." Indeed, the future of fashion doesn't lie in mass production but in a greater focus on quality and longevity, actively contributing to this change and offering a real alternative to fast fashion.

La Moda come Movimento Culturale

Quello che rende Menabòh davvero unico è la sua capacità di trasformare la moda in un movimento culturale. Non è solo una questione di vestiti: Menabòh sta creando una community che condivide gli stessi valori e lo stesso desiderio di fare una differenza concreta. Attraverso collaborazioni con scuole, designer emergenti e creativi, sta dando vita a un nuovo modo di pensare la moda dove sostenibilità e stile non sono in contrasto, ma si alimentano a vicenda:

«Vogliamo divenire una piattaforma globale, un luogo dove le persone possano condividere idee, ispirazioni e storie», dice Gaia, «La nostra missione è far sì che l'upcycling diventi una scelta naturale per tutti». In un settore spesso dominato dalla velocità e dall'immediatezza, Menabòh si trova così a riflettere sul significato della moda e ne stravolge la prospettiva: non un qualcosa da comprare e consumare, ma un mezzo per raccontare storie e per esprimere chi siamo, la nostra identità.

Fashion as a Cultural Movement

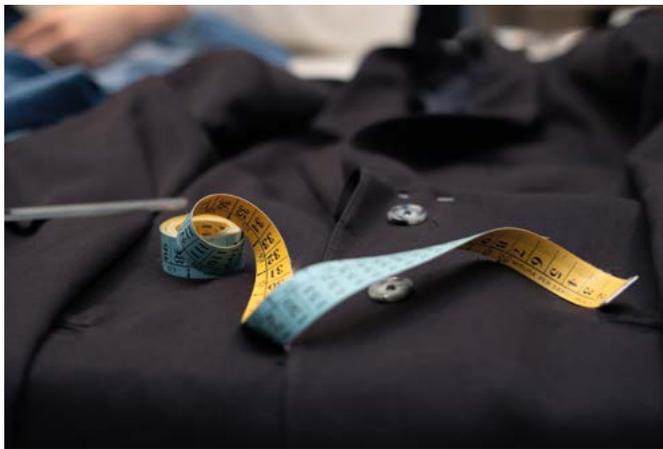
What makes Menabòh truly unique is its ability to turn fashion into a cultural movement. It's not just about clothes—Menabòh is creating a community that shares the same values and the desire to make a real difference. Through collaborations with schools, emerging designers, and creatives, Menabòh is shaping a new way of thinking about fashion, where sustainability and style go hand in hand, feeding off each other. "We want to become a global platform, a place where people can share ideas, inspirations, and stories," says Gaia. "Our mission is to make upcycling a natural choice for everyone." In a sector often dominated by speed and immediacy, Menabòh challenges the status quo, offering fashion not as something to be bought and consumed, but as a means to tell stories and express who we are—our identity.

Menabòh
Love what you have



La splendida Elise, immortalata a New York City dal fotografo fiorentino Cosimo Piccardi per uno shooting dedicato a Menabòh. In questo scatto, con un look upcycled, Elise incarna l'energia positiva e il piacere che deriva dal trasformare i propri capi in qualcosa di nuovo e originale.

The stunning Elise, captured in New York City by Florentine photographer Cosimo Piccardi for a Menabòh shoot. In this shot, wearing an upcycled look, Elise embodies the positive energy and joy that comes from transforming one's clothes into something new and original.



Gaia Rialti, insieme a due amiche, Elisa e Virginia, è ritratta in questo scatto realizzato dalla fotografa Melissa Vizza. Le ragazze indossano capi trasformati dalla talentuosa designer Valeriya Borissova, un'artista appassionata di tecniche pittoriche che trasferisce sulle sue creazioni di moda. Attraverso il suo lavoro, Valeriya racconta come l'upcycling sia diventato la perfetta combinazione tra le sue due grandi passioni: arte e moda.

Gaia Rialti is captured in this shot alongside her friends, Elisa and Virginia, by photographer Melissa Vizza. The girls are wearing pieces transformed by the talented designer Valeriya Borissova, an artist passionate about painting techniques that she applies to her fashion creations. Through her work, Valeriya illustrates how upcycling has become the perfect combination of her two great passions: art and fashion.



Looking Ahead: The Evolution of Menabòh

With projects expanding, Menabòh looks to the future with confidence and determination. Gaia Rialti envisions her startup as a reference point for a new generation of consumers eager to make a difference. Menabòh is a hub for designers, a space where their essence can be expressed. Trusting Menabòh means ensuring a genuine connection between creativity and professionalism, providing customers with high-quality results. Gaia and her team nurture talent, offering a platform where creativity can flourish in innovative, high-level ways. Menabòh is committed to guiding every step of the creative process, giving consumers the reassurance that they are in expert hands. "Our goal isn't just to reinvent but to build a relationship of trust with our customers," Gaia explains. "We want those who purchase from us to feel supported and secure, knowing that behind every garment is the professionalism of our designers." In a world dominated by fast fashion, Menabòh stands out for its ability to create a bond—a true pact of trust where the customer becomes an active part of the creative process. The result? Each piece is crafted with mastery, attention to detail, and with the intention to last. The shopping experience becomes one of care and awareness. In a world where everything seems disposable, Menabòh proves that fashion can be much more than what we see on runways or in stores—an equilibrium between innovation and quality makes this startup a true movement in which we can all play a part.

Guardare al Futuro: L'Evoluzione di Menabòh

Con progetti in continua espansione, Menabòh guarda al futuro con fiducia e determinazione. Gaia Rialti vede la sua startup come un punto di riferimento per una nuova generazione di consumatori che vogliono fare la differenza. Menabòh è un hub per designer e un luogo dove la loro essenza trova uno spazio in cui essere espressa. Affidarsi a Menabòh significa avere la certezza di una connessione autentica tra creatività e professionalità, garantendo al cliente l'alta qualità del risultato finale. Gaia Rialti e il suo team si occupano di coltivare il talento, offrendo una piattaforma dove poter sperimentare la creatività in maniera innovativa e di livello. Menabòh si impegna a seguire ogni fase del processo creativo, offrendo al consumatore la sicurezza di affidarsi a mani esperte. «Il nostro obiettivo non è solo reinventare, ma creare un rapporto di fiducia con i nostri clienti», spiega Gaia, «Vogliamo che chi acquista da noi si senta seguito e al sicuro, sapendo che dietro ogni capo c'è la professionalità dei nostri designer». Nel panorama dominato dal fast fashion, Menabòh si distingue proprio per la sua capacità di creare un legame: un vero e proprio patto di fiducia in cui il cliente diventa parte attiva del processo creativo. Il risultato? Ogni capo è realizzato con maestria, attenzione ai dettagli e con l'intento di durare nel tempo. L'esperienza di acquisto è un momento di cura e consapevolezza. In un mondo dove tutto sembra essere usa e getta, Menabòh è la prova che la moda può essere molto più di ciò che vediamo nelle passerelle o nei negozi: un equilibrio tra innovazione e qualità è ciò che rende la startup un vero e proprio movimento in cui ognuno di noi può sentirsi parte.



Gaia Rialti insieme alla famosa giornalista e conduttrice Barbara Carfagna nello studio di registrazione di RAIUNO a Roma. La fondatrice di Menabòh è stata ospite del programma CODICE, che potete rivedere su RAIPLAY. Vi consigliamo di non perdervelo se desiderate approfondire il mondo di questa startup innovativa.

Gaia Rialti is pictured with the renowned journalist and host Barbara Carfagna in the RAIUNO recording studio in Rome. The founder of Menabòh was a guest on the show CODICE, which you can watch again on RAIPLAY. We recommend not to miss it if you want to learn more about the world of this innovative startup.

La rivoluzione dell'upcycling!

Menabòh ti invita a guardare con occhi nuovi il tuo armadio. Cosa posso rinnovare oggi? Un tuo vecchio vestito può diventare una nuova espressione di te stesso, e con esso, contribuire alla costruzione di un mondo più sostenibile e creativo. Ancora una volta, Menabòh chiama i lettori di Valley Life a interrogarsi sul futuro: questa volta sotto il segno della resilienza, la forza che permette di trasformare le sfide in nuove opportunità.

The Upcycling Revolution!

Menabòh invites you to look at your wardrobe with fresh eyes. What can you renew today? An old dress of yours can become a new expression of yourself, contributing to a more sustainable and creative world. Once again, Menabòh calls Valley Life readers to think about the future—this time under the banner of resilience, the strength that turns challenges into new opportunities.



OLIO D'OLIVA: UN VIAGGIO MILLENARIO DAL MEDITERRANEO AL MONDO

OLIVE OIL:
A MILLENNIAL JOURNEY FROM THE MEDITERRANEAN
TO THE WORLD

DI ROSINA FRACASSINI

L'olio d'oliva ha una storia millenaria che affonda le sue radici nell'antichità, con le prime testimonianze risalenti al 4000 a.C. tra Armeni, Egiziani, Assiri e Babilonesi. In Egitto, già nel XIV secolo a.C., l'olio era usato per scopi rituali e cosmetici, come mostrano gli affreschi nelle tombe dei faraoni.

Olive oil has a millennia-long history that dates back to antiquity, with the earliest records appearing around 4000 B.C. among Armenians, Egyptians, Assyrians, and Babylonians. In Egypt, as early as the 14th century B.C., olive oil was used for ritualistic and cosmetic purposes, as illustrated by frescoes in the tombs of pharaohs.



Anche nella Grecia antica l'"oro liquido", come lo definì Omero, divenne un simbolo di valore, utilizzato nei rituali sportivi e come premio per i vincitori, mentre gli ulivi erano considerati sacri, sotto la protezione della dea Atena.

La protezione degli ulivi era fondamentale in Grecia, e sradicarne uno poteva costare la vita, riflettendo il valore sacro attribuito alla pianta.

I Greci introdussero l'olio di oliva in tutto il Mediterraneo, ma furono i Romani a diffonderlo nell'intero Impero: dal 580 a.C., le rotte commerciali portarono l'olio dalla Spagna, dalla Sicilia, dalla Puglia e dal Nord Africa fino a Roma, risalendo il Tevere.

Il Monte Testaccio, costituito da 50 milioni di anfore, è una prova tangibile dell'importanza del commercio oleario romano: le incisioni sulle anfore raccontano di esportatori, luoghi di provenienza e date di spedizione, fornendo preziose informazioni storiche.

I Romani non solo estesero le coltivazioni, ma furono anche i primi a classificare le diverse qualità di olio: dalle pregiate varianti ottenute dalle olive verdi, fino agli oli di scarto destinati agli schiavi. L'olio arricchiva la cucina romana, esaltando piatti semplici e conservando gli alimenti; era anche utilizzato dai legionari per proteggersi dal freddo e per lenire ferite e ustioni.

Perfino le necropoli etrusche offrono testimonianze sull'olio, come nella Tomba delle Olive a Cerveteri, dove una caldaia conteneva noccioli risalenti al 570 a.C.

Un altro tesoro archeologico è stato ritrovato a Ercolano: la bottiglia d'olio più antica al mondo, sepolta nel 79 a.C. e identificata solo recentemente grazie a studi molecolari:

In ancient Greece, "liquid gold," as Homer called it, became a symbol of value, used in sports rituals and as a prize for victors, while olive trees were considered sacred and placed under the protection of the goddess Athena.

The protection of olive trees was vital in Greece, and uprooting one could cost a person their life, reflecting the sacred value attributed to the plant. The Greeks introduced olive oil throughout the Mediterranean, but it was the Romans who spread it across the entire Empire. From 580 B.C., trade routes brought oil from Spain, Sicily, Puglia, and North Africa to Rome, following the Tiber River. Monte Testaccio, made up of 50 million amphorae, serves as tangible evidence of the Roman olive oil trade. The inscriptions on the amphorae tell stories of exporters, places of origin, and shipping dates, providing valuable historical information.

The Romans not only expanded olive cultivation but were also the first to classify various qualities of oil: from fine oils made from green olives to lower-quality oils destined for slaves. Olive oil enriched Roman cuisine, enhancing simple dishes and preserving food; it was also used by legionnaires to protect against the cold and soothe wounds and burns.

Even Etruscan necropolises offer evidence of olive oil use, as seen in the Tomba delle Olive (Olive Tomb) in Cerveteri, where a pot contained olive pits dating back to 570 B.C.

Another archaeological treasure was found in Herculaneum: the world's oldest bottle of olive oil, buried in 79 B.C. and only recently identified through molecular studies.



Alberto Angela, in una ricerca presso il MANN (Museo Archeologico Nazionale di Napoli), intuì che il composto addensato all'interno della bottiglia fosse proprio olio di oliva.

Nel Medioevo, tra guerre e carestie, la produzione di olio subì un forte rallentamento mentre il clima rigido influenzava le abitudini alimentari delle popolazioni europee, che preferivano burro e lardo: solo i monaci riuscirono a preservare la coltivazione degli ulivi, mantenendo vivo l'uso dell'olio nei rituali religiosi.

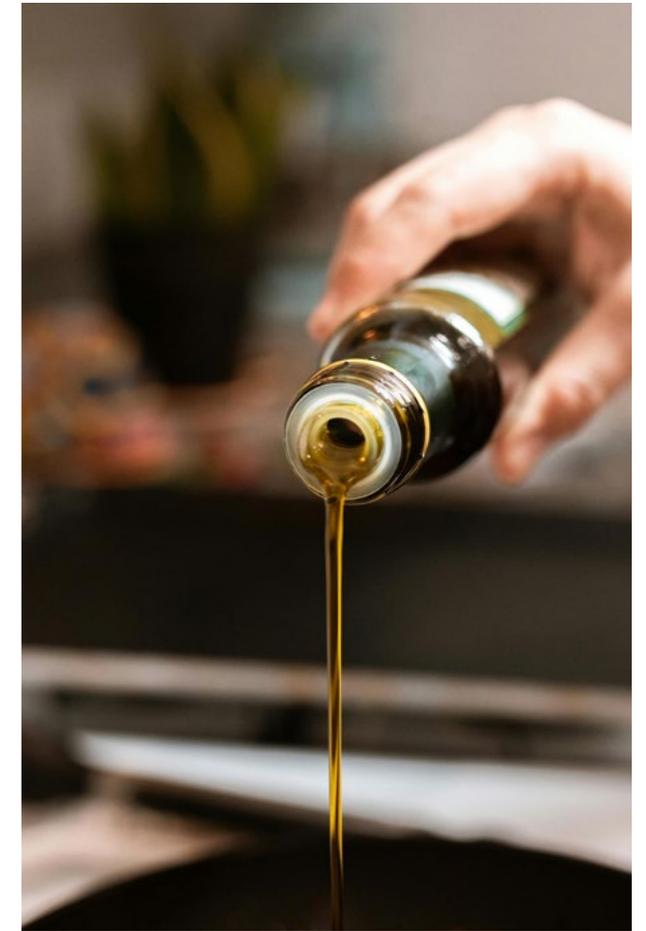
Fu con le Repubbliche Marinare, nel 1300, che l'olio tornò a essere centrale nei commerci, grazie alla ripresa delle rotte marittime e alla costruzione di navi appositamente progettate per trasportare centinaia di botti: Venezia, in particolare, fece dell'olio un elemento politico, grazie a specifiche legislazioni commerciali, mentre nel 1400 l'Italia si affermò come primo produttore mondiale.

Durante il Rinascimento, il burro e il lardo riacquistarono terreno in cucina, ma l'olio continuò a essere usato per le frittiture, l'illuminazione e l'industria tessile.

Il Novecento segnò un nuovo periodo di sfide: le gelate e l'emigrazione spopolarono le campagne del Sud Italia, mentre nuovi oliveti vennero impiantati dagli italiani in America e Australia.

In patria, l'olio di oliva dovette affrontare la concorrenza dell'olio di sansa, sostenuto dal regime fascista, che ne abbassò il valore sul mercato; fu solo dopo la Seconda Guerra Mondiale che Angelo Costa, presidente di Confindustria, ristabilì il prestigio dell'olio vergine, distinguendolo dalla sansa.

Oggi, l'olio d'oliva è un simbolo della dieta mediterranea e un prodotto ricercato in tutto il mondo. L'Italia, insieme alla Spagna e alla Grecia, resta tra i principali produttori, con la sfida futura di continuare a trasmettere alle nuove generazioni la cultura della qualità dell'olio extravergine.



Alberto Angela, in research at the National Archaeological Museum of Naples (MANN), deduced that the thickened substance inside the bottle was indeed olive oil.

During the Middle Ages, amid wars and famines, olive oil production slowed down significantly as the cold climate influenced the dietary habits of European populations, who favored butter and lard. Only monks managed to preserve olive cultivation, keeping the use of oil alive in religious rituals.

It was with the Maritime Republics in the 1300s that olive oil regained prominence in trade, thanks to the reopening of maritime routes and the construction of ships specifically designed to transport hundreds of barrels. Venice, in particular, made olive oil a political asset, supported by specific trade regulations. In the 1400s, Italy emerged as the world's leading producer.

During the Renaissance, butter and lard regained popularity in cuisine, but olive oil continued to be used for frying, lighting, and the textile industry.

The 20th century brought new challenges: frost and emigration depopulated southern Italian farms, while new olive groves were planted by Italians in America and Australia. At home, olive oil faced competition from pomace oil, promoted by the Fascist regime, which lowered its market value; only after World War II did Angelo Costa, president of Confindustria, restore the prestige of virgin olive oil by distinguishing it from pomace.

Today, olive oil is a symbol of the Mediterranean diet and a product sought worldwide. Along with Spain and Greece, Italy remains one of the leading producers, facing the future challenge of passing on the culture of quality extra virgin olive oil to new generations.



L'olivicultura nel territorio del Chianti Classico ha origini antiche, risalenti al VI secolo a.C., ma è nel Medioevo che ha conosciuto una vera e propria espansione: fu durante questo periodo, infatti, che i terreni boschivi vennero progressivamente trasformati in oliveti grazie al paziente lavoro dei contadini mezzadri e all'iniziativa dei proprietari terrieri.

Olive growing in the Chianti Classico area has ancient origins, dating back to the 6th century BC, but it was in the Middle Ages that it experienced a real expansion: it was during this period, in fact, that the wooded lands were progressively transformed into olive groves thanks to the patient work of sharecroppers and the initiative of landowners.

CHIANTI CLASSICO

OLIO DOP

Oggi, il Consorzio Olio DOP Chianti Classico svolge un ruolo fondamentale nel garantire la qualità dell'olio prodotto, che racchiude l'essenza di questo territorio. Le peculiarità dell'olio DOP Chianti Classico derivano dalle particolari condizioni climatiche: inverni rigidi, con temperature che scendono sotto i 5 gradi, e estati torride, che mettono alla prova le olive, impedendo loro di raggiungere una maturazione completa. E tuttavia è proprio questo equilibrio naturale che conferisce all'olio un profilo aromatico ricco, con sentori di carciofo crudo, erba fresca e una piacevole piccantezza in gola. Il Consorzio non si limita a supervisionare la produzione ma ha un ruolo attivo anche nella promozione dell'olio del Gallo Nero, partecipando a eventi e iniziative in tutto il mondo.

Today, the Consorzio Olio DOP Chianti Classico plays a fundamental role in guaranteeing the quality of the oil produced, which contains the essence of this territory. The peculiarities of the DOP Chianti Classico oil derive from the particular climatic conditions: harsh winters, with temperatures that fall below 5 degrees, and scorching summers, which put the olives to the test, preventing them from reaching complete ripeness. And yet it is precisely this natural balance that gives the oil a rich aromatic profile, with hints of raw artichoke, fresh grass and a pleasant spiciness in the throat. The Consortium does not limit itself to supervising production but also plays an active role in promoting Gallo Nero oil, participating in events and initiatives around the world.

I produttori, per ottenere la certificazione DOP, devono sottoporre il proprio olio a rigidi controlli chimici e organolettici, necessari per attestare il rispetto di standard qualitativi specifici, superiori a quelli previsti per un comune olio extra vergine. È questo rigore che rende l'olio DOP Chianti Classico un prodotto "prezioso", simbolo di una terra che ha saputo fare dell'olio d'oliva uno dei suoi tesori più rappresentativi.

To obtain DOP certification, producers must subject their oil to strict chemical and organoleptic controls, necessary to certify compliance with specific quality standards, higher than those required for a common extra virgin olive oil. It is this rigor that makes Chianti Classico DOP oil a "precious" product, a symbol of a land that has managed to make olive oil one of its most representative treasures.



LE CULTIVAR AMMESSE PER PRODURRE OLIO EVO DOP CHIANTI CLASSICO

Una delle caratteristiche principali dell'Olio DOP Chianti Classico è la sua varietà. L'Olio DOP Chianti Classico, infatti, può essere prodotto utilizzando diverse varietà di olive (Cultivar) e questo permette di avere un olio diverso a seconda di quali di queste vengano utilizzate e in che misura.

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) dell'olio extravergine d'oliva del "Chianti Classico" è riferita all'olio prodotto nelle province di Firenze e Siena e precisamente nello stesso areale di produzione del vino DOCG Chianti Classico. Le varietà ammesse per le olive sono "Frantoio", "Correggiolo", "Moraiolo", "Leccino", "Leccio del Corno" per almeno 80% da sole o congiuntamente, mentre il restante 20% può essere riferito ad altre varietà iscritte nell'elenco del germoplasma olivicolo toscano.

CULTIVARS PERMITTED TO PRODUCE CHIANTI CLASSICO DOP EVO OIL

One of the main characteristics of Chianti Classico DOP Oil is its variety. In fact, Chianti Classico DOP Oil can be produced using different varieties of olives (Cultivar) and this allows for a different oil to be obtained depending on which of these varieties are used and in what quantity.

The Protected Designation of Origin (PDO) of the extra virgin olive oil of "Chianti Classico" refers to the oil produced in the provinces of Florence and Siena and precisely in the same production area of the DOCG Chianti Classico wine. The varieties permitted for the olives are "Frantoio", "Correggiolo", "Moraiolo", "Leccino", "Leccio del Corno" for at least 80% alone or together, while the remaining 20% can be referred to other varieties registered in the list of Tuscan olive germplasm.



Consorzio Olio DOP Chianti Classico

Tavarnelle Val di Pesa, Via Sangallo, 41, 50028 Sambuca FI
Tel. 055 82285



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: REGOLE, QUALITÀ E VERITÀ DIETRO UN'ECCELLENZA MEDITERRANEA

DI ROSINA FRACASSINI

Il mondo dell'olio extravergine di oliva è ricco di storia e tradizione ma anche di regole precise che ne garantiscono la qualità: non tutti gli oli derivanti dalla lavorazione delle olive infatti possono fregiarsi della definizione di extravergine dal momento che dietro questa denominazione si cela un rigoroso sistema di classificazione basato su caratteristiche organolettiche, chimiche e fisiche.

Per stabilire in modo chiaro la qualità di un olio, la normativa europea si affida a un insieme di regole tra le quali spicca il Regolamento CE 1531/2001, che dal 2003 stabilisce le categorie ufficiali degli oli d'oliva, inclusi quelli di sansa: questa legge impone un'analisi attenta degli oli e divide i prodotti sulla base dell'acidità e dei metodi di estrazione utilizzati.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL: RULES, QUALITY AND TRUTH BEHIND A MEDITERRANEAN EXCELLENCE

BY ROSINA FRACASSINI

The world of extra virgin olive oil is rich in history and tradition but also in precise rules that guarantee its quality: not all oils derived from the processing of olives can boast the definition of extra virgin since behind this denomination lies a rigorous classification system based on organoleptic, chemical and physical characteristics. To clearly establish the quality of an oil, European legislation relies on a set of rules among which EC Regulation 1531/2001 stands out, which since 2003 has established the official categories of olive oils, including pomace oils: this law requires a careful analysis of the oils and divides the products based on the acidity and



Il processo di produzione dell'olio d'oliva ha radici profonde e affonda nel passato delle culture mediterranee, in cui ha sempre avuto un ruolo centrale. Non stiamo parlando solo di un ingrediente della cucina, ma di un vero simbolo della tradizione gastronomica, capace di esprimere la ricchezza del territorio.

Tuttavia, proprio per il suo valore, l'olio d'oliva è spesso oggetto di sofisticazioni e frodi, un problema che rende ancora più importante il rispetto delle normative. Per evitarne la contraffazione, la legge italiana definisce l'olio come il frutto della spremitura delle olive (*Olea europaea*), una definizione che ne sancisce la natura autentica.

L'Italia e la Spagna sono i principali protagonisti nel panorama mondiale della produzione, e la qualità dei loro oli è riconosciuta ovunque.

Per classificare un olio d'oliva, uno degli elementi centrali è il valore di acidità, un parametro che influenza direttamente la qualità del prodotto: un olio extravergine, ad esempio, deve avere un'acidità massima di 0,8 grammi per 100 grammi di prodotto. Superato questo limite, l'olio rientra in altre categorie: l'olio di oliva vergine, con un'acidità fino a 2 grammi per 100 grammi, e l'olio lampante, con un'acidità superiore a 2 grammi, che necessita di un processo di raffinazione prima di poter essere consumato.

extraction methods used.

The process of producing olive oil has deep roots and is rooted in the past of Mediterranean cultures, in which it has always played a central role. We are not just talking about a kitchen ingredient, but a true symbol of gastronomic tradition, capable of expressing the richness of the territory.

However, precisely because of its value, olive oil is often the subject of adulteration and fraud, a problem that makes compliance with regulations even more important. To avoid counterfeiting, Italian law defines oil as the fruit of pressing olives (*Olea europaea*), a definition that establishes its authentic nature.

Italy and Spain are the main protagonists in the global panorama of production, and the quality of their oils is recognized everywhere.

To classify an olive oil, one of the central elements is the acidity value, a parameter that directly influences the quality of the product: an extra virgin olive oil, for example, must have a maximum acidity of 0.8 grams per 100 grams of product. Once this limit is exceeded, the oil falls into other categories: virgin olive oil, with an acidity of up to 2 grams per 100 grams, and lampante oil, with an acidity greater than 2 grams, which requires a refining process

Ma la classificazione non si ferma qui.

Oltre agli oli vergini, la normativa contempla anche l'olio d'oliva raffinato, ottenuto da oli lampanti sottoposti a processi industriali per eliminarne i difetti, e l'olio di sansa, ricavato dai residui della spremitura; questi oli hanno caratteristiche diverse e sono spesso utilizzati in cucina per scopi specifici, come la frittura.

Per garantire la qualità dell'olio extravergine, le analisi chimiche svolgono un ruolo fondamentale. Queste verifiche, condotte in laboratori accreditati, permettono di valutare diversi aspetti del prodotto, come l'acidità, il numero di perossidi (indicativi dello stato di ossidazione) e la quantità di polifenoli, gli antiossidanti che aiutano a conservare l'olio nel tempo: un olio con pochi perossidi è sinonimo di freschezza, mentre un alto contenuto di polifenoli indica una maggiore resistenza all'ossidazione.

Una parte importante delle verifiche è il panel test, un'analisi sensoriale che valuta le caratteristiche olfattive e gustative dell'olio: questo test, eseguito da un gruppo di assaggiatori, stabilisce la presenza di eventuali difetti o pregi, come l'amarrezza o il piccante; si tratta proprio di un esame di qualità a cui ogni olio deve sottoporsi per ottenere la classificazione di extravergine.

before it can be consumed.

But the classification does not stop there.

In addition to virgin oils, the legislation also includes refined olive oil, obtained from lampante oils subjected to industrial processes to eliminate defects, and pomace oil, obtained from the residues of pressing; these oils have different characteristics and are often used in cooking for specific purposes, such as frying.

To guarantee the quality of extra virgin olive oil, chemical analyses play a fundamental role. These tests, conducted in accredited laboratories, allow us to evaluate different aspects of the product, such as acidity, the number of peroxides (indicative of the oxidation state) and the quantity of polyphenols, the antioxidants that help preserve the oil over time: an oil with few peroxides is synonymous with freshness, while a high content of polyphenols indicates greater resistance to oxidation.

An important part of the tests is the panel test, a sensory analysis that evaluates the olfactory and gustatory characteristics of the oil: this test, carried out by a group of tasters, establishes the presence of any defects or qualities, such as bitterness or spiciness; it is precisely a quality test that each oil must undergo in order to obtain



In parallelo, l'analisi spettrofotometrica rivela eventuali processi di raffinazione o invecchiamento, segnalando se l'olio ha subito alterazioni durante la produzione: la luce ultravioletta, ad esempio, può essere nemica dell'olio e i test di spettrofotometria misurano l'effetto di questa esposizione sulla qualità del prodotto.

In tempi recenti, le tecnologie hanno portato un'ulteriore innovazione nel controllo della qualità degli oli ovvero l'esame del DNA dell'olio di oliva: questo test permette di risalire alla varietà e alla provenienza delle olive utilizzate, uno strumento prezioso per scoprire eventuali contraffazioni e garantire la tracciabilità del prodotto.

Ai giorni nostri perché un olio possa essere venduto come extravergine deve soddisfare standard rigorosi: non solo un'acidità inferiore allo 0,8%, ma anche un livello di perossidi che non superi i 20 meq O₂/kg (numero di milliequivalenti di ossigeno attivo per chilogrammo di olio), e la presenza di composti antiossidanti, come i tocoferoli, che proteggono l'olio dall'ossidazione.

La qualità dell'olio è quindi frutto di una combinazione di fattori, che spaziano dalla cura nella raccolta delle olive fino ai sofisticati test di laboratorio e conoscere questi aspetti significa apprezzare davvero un prodotto che è molto più di un semplice condimento ma una vera e propria espressione del territorio e della cultura mediterranea.

the classification of extra virgin.

In parallel, spectrophotometric analysis reveals any refining or aging processes, indicating whether the oil has undergone alterations during production: ultraviolet light, for example, can be the enemy of oil and spectrophotometric tests measure the effect of this exposure on the quality of the product.

In recent times, technologies have brought a further innovation in the quality control of oils, namely the DNA examination of olive oil: this test allows us to trace the variety and origin of the olives used, a valuable tool for discovering any counterfeiting and ensuring the traceability of the product.

Nowadays, for an oil to be sold as extra virgin it must meet rigorous standards: not only an acidity of less than 0.8%, but also a peroxide level that does not exceed 20 meq O₂/kg (number of milliequivalents of active oxygen per kilogram of oil), and the presence of antioxidant compounds, such as tocopherols, which protect the oil from oxidation.

The quality of the oil is therefore the result of a combination of factors, ranging from the care taken in harvesting the olives to sophisticated laboratory tests, and knowing these aspects means truly appreciating a product that is much more than a simple condiment but a true expression of the territory and Mediterranean culture.



Paolo Nenci

<https://www.facebook.com/paolonenci91>

<https://www.instagram.com/paolonenci>



Paolo Nenci: Il PRIMO Contadino Digitale in ITALIA

"Ve lo dico io quanta fatica e quanto costa produrre un litro di olio EVO biologico. In una buona stagione, senza mosche che rovinano tutto, e raccogliendo le olive nel momento giusto, si inizia dalla potatura (almeno 10 euro a pianta), poi il taglio dell'erba e la gestione del suolo (almeno due volte, altri 5 euro), la raccolta (20 euro/ora), e il frantoio (circa 24 euro/quintale).

Ci vogliono 10 kg di olive per ottenere un litro di olio. Eppure, siamo pronti a spendere 3,5 euro per una manciata di castagne o 1,20 euro per un caffè al bar (30 caffè fanno 36 euro!), ma pensiamo che un litro di olio "buono" debba costare meno di 12 euro.

L'olio EVO di qualità è il risultato di duro lavoro, tempo e passione. Se apprezzi la qualità, devi essere disposto a pagarla, proprio come fai per ogni altro piacere della vita."

Paolo Nenci: The FIRST Digital Farmer in ITALY

"I'll tell you how much effort and how much it costs to produce a liter of organic EVO oil. In a good season, without flies ruining everything, and picking the olives at the right time, you start with pruning (at least 10 euros per plant), then cutting the grass and managing the soil (at least twice, another 5 euros), harvesting (20 euros/hour), and the mill (about 24 euros/quintal).

It takes 10 kg of olives to obtain a liter of oil. Yet, we are ready to spend 3.5 euros for a handful of chestnuts or 1.20 euros for a coffee at the bar (30 coffees make 36 euros!), but we think that a liter of "good" oil should cost less than 12 euros.

Quality EVO oil is the result of hard work, time and passion. If you appreciate quality, you must be willing to pay for it, just as you do for every other pleasure in life."

Campagna Olearia 2024-25:

La parola al Frantoio del Grevepesa

Olive Oil Campaign 2024-25: The Word to Frantoio del Grevepesa

DI SEBASTIANO PEDANI

Nel 1972 circa 100 produttori agricoli della zona del Chianti Classico e delle campagne intorno a Firenze si riuniscono in cooperativa con l'obiettivo di promuovere e tutelare l'ambiente, i sapori e le tradizioni legati alla produzione dell'olio extravergine di oliva: nasce la cooperativa "Oleificio fra produttori del Grevepesa". Nel cuore del Chianti Classico, sulle sponde del fiume Greve, viene costruita una struttura essenziale, funzionale, moderna.

In 1972, about 100 agricultural producers from the Chianti Classico area and the countryside around Florence came together in a cooperative with the aim of promoting and protecting the environment, flavors and traditions linked to the production of extra virgin olive oil: the cooperative "Oleificio fra fornitori del Grevepesa" was born. In the heart of Chianti Classico, on the banks of the Greve river, an essential, functional, modern structure was built.

Oggi, con oltre 180 aziende socie, dalle piccole realtà agricole fino alle grandi Aziende Agricole strutturate e rinomate, il Frantoio del Grevepesa ha una capacità produttiva annua di 300.000 litri di olio extravergine di oliva di alta qualità.

Siamo stati a trovarli in piena campagna olearia per avere un parere "super partes" riguardo alla Campagna Olearia 2024-25.

Come sta andando questa Campagna in termini quantitativi e qualitativi?

Decisamente bene in entrambi gli aspetti! In termini quantitativi veniamo da diversi anni di "magra", con produzioni davvero risicate. Quest'anno invece c'è una grandissima produzione con qualità eccelsa. L'unico neo di questa raccolta sono le rese piuttosto basse che in questo momento si attestano intorno al 9,00%, sicuramente al di sotto delle rese del 12% che avevamo negli anni passati. Una tendenza che con il passare dei giorni dovrebbe migliorare quando arriveranno i primi freddi e le olive inizieranno a perdere un po' di acqua sulla pianta.

Grande produzione significa anche abbassamento dei prezzi per i consumatori?

I due fattori purtroppo non sono collegati per differenti motivi:

- il primo è che i costi di gestione degli impianti sono sempre più alti e questo si ripercuote sui costi di frangitura alle aziende.

- il secondo è che una struttura come la nostra, con 2 impianti di lavorazione che si differenziano in tecnologia e capacità produttiva, necessitano sempre più di manodopera specializzata. I nostri operai sono altamente formati per poter lavorare in ottica di grande qualità. E questo ha un costo.

Se si vuole un prodotto locale e di ottima qualità bisogna essere disposti a pagarlo un po' di più.

Spendiamo 25€/lt per l'olio lubrificante sintetico della nostra auto e non siamo disposti a pagare 20 €/lt per qualcosa di sano e benefico che usiamo per la nostra alimentazione? Su questo dobbiamo riflettere.

Olio Extra Vergine di Oliva: Filtrato o NON filtrato. Quale consiglate?

L'Olio Extra Vergine di Oliva NON filtrato è un retaggio del passato, quando la fiducia nel frantoiano era scarsa. Per questo si pretendeva l'olio filtrato, quindi più "torbido" e sinonimo di "nuovo", per non farsi rifilare l'olio dell'anno passato.

Adesso il mondo è totalmente cambiato. C'è un grande rispetto fra Conferitore e Frantoio e ognuno gioca un ruolo importante nello sviluppo e credibilità dell'Olio Extra Vergine di Oliva.

Per rispondere alla vostra domanda: Un Olio Extra Vergine di Oliva di qualità può essere solo filtrato.

Today, with over 180 member companies, from small agricultural businesses to large, structured and renowned agricultural companies, Frantoio del Grevepesa has an annual production capacity of 300,000 liters of high-quality extra virgin olive oil.

We visited them in the middle of the olive oil campaign to get an "super partes" opinion on the Olive Oil Campaign 2024-25.

How is this campaign going in terms of quantity and quality?

Definitely good in both aspects! In terms of quantity we come from several years of "lean", with really limited production. This year instead there is a huge production with excellent quality. The only flaw of this harvest is the rather low yields which at the moment are around 9.00%, certainly below the 12% yields that we had in past years. A trend that should improve as the days go by when the first cold weather arrives and the olives start to lose a little water on the plant.

Does large production also mean lower prices for consumers?

Unfortunately the two factors are not connected for different reasons:

- the first is that the management costs of the plants are increasingly higher and this has repercussions on the crushing costs for companies.

- the second is that a structure like ours, with 2 processing plants that differ in technology and production capacity, increasingly require specialized labor. Our workers are highly trained to work with a view to great quality. And this has a cost.

If you want a local and excellent quality product you have to be willing to pay a little more.

We spend €25/lt for synthetic lubricating oil for our car and we are not willing to pay €20/lt for something healthy and beneficial that we use for our diet?

We need to think about this.

Extra Virgin Olive Oil: Filtered or NOT filtered. Which do you recommend?

NOT filtered Extra Virgin Olive Oil is a legacy of the past, when trust in the miller was low. For this reason, filtered oil was required, therefore more "cloudy" and synonymous with "new", so as not to be sold last year's oil.

Now the world has totally changed. There is great respect between the Supplier and the Mill and each plays an important role in the development and credibility of Extra Virgin Olive Oil.

To answer your question: A quality Extra Virgin Olive Oil can only be filtered.



In frantoio
via Provinciale Chiantigiana sulla Greve 6,
50026 San Casciano in Val di Pesa FI,
Tel. 055 821 353 - info@frantoiogrevepesa.it

In negozio - O! Olio e dintorni - Frantoio del Grevepesa
Viale Vittorio Veneto, 48, 50022 Greve in Chianti FI
Tel. 331 1674 930 - shop@frantoiogrevepesa.it



Olio Extra Vergine di Oliva: Un Elixir di Bellezza e Cura dal Cuore della Toscana

Extra Virgin Olive Oil: An Elixir of Beauty and Care from the Heart of Tuscany

DI SEBASTIANO PEDANI



L'olio extra vergine di oliva (EVO) è un tesoro della natura, conosciuto non solo per le sue qualità culinarie, ma anche per le sue incredibili virtù cosmetiche. Ricco di antiossidanti, acidi grassi essenziali e vitamine, questo oro liquido è stato il segreto di bellezza per generazioni. Da secoli, l'EVO nutre e protegge la pelle e i capelli, rivelandosi un complice naturale per chi desidera prendersi cura di sé con delicatezza ed efficacia. La sua composizione pregiata permette all'olio di penetrare in profondità nella pelle, offrendo un'idratazione intensa e una rigenerazione profonda dei tessuti. Con le sue proprietà antinfiammatorie, si rivela un vero balsamo per le pelli più sensibili o irritate, mentre polifenoli e vitamina E combattono i radicali liberi, contribuendo a rallentare l'invecchiamento della pelle e a mantenerla radiosa nel tempo.

Extra virgin olive oil (EVO) is a treasure of nature, known not only for its culinary qualities, but also for its incredible cosmetic virtues. Rich in antioxidants, essential fatty acids and vitamins, this liquid gold has been the secret of beauty for generations. For centuries, EVO has nourished and protected the skin and hair, proving to be a natural ally for those who want to take care of themselves with delicacy and effectiveness. Its precious composition allows the oil to penetrate deep into the skin, offering intense hydration and deep tissue regeneration. With its anti-inflammatory properties, it proves to be a true balm for the most sensitive or irritated skin, while polyphenols and vitamin E fight free radicals, helping to slow down the aging of the skin and keep it radiant over time. It is therefore not surprising that EVO oil has become a



Non sorprende, dunque, che l'olio EVO sia diventato un ingrediente fondamentale per una vasta gamma di prodotti cosmetici: creme idratanti che coccolano l'epidermide, saponi naturali che detergono con delicatezza, maschere che rivitalizzano i capelli e balsami labbra che donano morbidezza. Tra i marchi che hanno saputo valorizzare al meglio questo prezioso dono della natura spicca Idea Toscana, azienda che ha le sue radici nel cuore della nostra regione.

Con un profondo legame con il territorio e un rispetto innato per la natura, Idea Toscana si è dedicata alla creazione di prodotti per la cura della persona mettendo al centro il rispetto per la natura e il benessere della persona: la loro filosofia abbraccia l'essenza pura dell'olio EVO biologico toscano, fondendo antichi saperi e formule moderne per offrire un'esperienza sensoriale unica, capace di donare benessere e bellezza.

L'olio extra vergine di oliva, dunque, non è solo un ingrediente pregiato per la tavola, ma anche un alleato insostituibile per la cura del corpo. Grazie a realtà come Idea Toscana, questo dono della natura si trasforma in un gesto quotidiano di amore per sé stessi e per il pianeta. Un'esperienza sensoriale che avvolge la pelle e nutre l'anima, garantendo una bellezza autentica e rispettosa dell'ambiente.

fundamental ingredient for a wide range of cosmetic products: moisturizing creams that pamper the skin, natural soaps that gently cleanse, masks that revitalize hair and lip balms that give softness. Among the brands that have been able to best enhance this precious gift of nature, Idea Toscana stands out, a company that has its roots in the heart of our region.

With a deep bond with the territory and an innate respect for nature, Idea Toscana has dedicated itself to the creation of personal care products that put respect for nature and personal well-being at the center: their philosophy embraces the pure essence of organic Tuscan EVO oil, blending ancient knowledge and modern formulas to offer a unique sensory experience, capable of giving well-being and beauty.

Extra virgin olive oil, therefore, is not only a precious ingredient for the table, but also an irreplaceable ally for body care. Thanks to companies like Idea Toscana, this gift of nature is transformed into a daily gesture of love for oneself and for the planet. A sensorial experience that envelops the skin and nourishes the soul, guaranteeing authentic and environmentally friendly beauty.



Il Forte S.r.l./Idea Toscana
Viale N. Machiavelli 65/67
50019 Sesto Fiorentino (FI)
Tel. 055.4494083





CASTELLO DI ALBOLA:

L'ARTE INCONTRA IL VINO IN UNA CONVERSAZIONE
SENZA TEMPO

CASTELLO DI ALBOLA:
ART MEETS WINE IN A TIMELESS CONVERSATION

DI ROSINA FRACASSINI

Dal 9 settembre al 31 dicembre 2024, la suggestiva cornice del Castello di Albola, situato a Radda in Chianti, sarà il palcoscenico della seconda edizione del progetto culturale Dialoghi Paralleli.

Questa iniziativa, che unisce pittura e vino in un'esperienza immersiva, vedrà protagonisti gli artisti Vittoria Palazzolo e Alain Bonnefoit, offrendo ai visitatori un percorso unico nel cuore della Toscana.

Il concetto centrale di Dialoghi Paralleli si fonda sull'idea di conversazioni affiancate: scambi di idee che avanzano insieme, arricchendosi l'un l'altro senza mai sovrapporsi o perdere la propria autenticità. È un omaggio all'apertura e alla reciprocità, simbolo di un dialogo costante in cui ogni voce mantiene la sua individualità pur partecipando a un confronto costruttivo. La distanza tra queste linee parallele non rappresenta separazione, ma una forma di rispetto e complementarità.

Questo spirito si riflette perfettamente nel progetto espositivo del Castello di Albola. Le opere di Palazzolo e Bonnefoit non sono semplici elementi decorativi, ma strumenti che invitano il pubblico a esplorare il contesto circostante con uno sguardo rinnovato. La tenuta stessa diventa parte integrante del dialogo artistico, accogliendo e amplificando il messaggio di ogni opera.

From September 9 to December 31, 2024, the evocative setting of Castello di Albola, located in Radda in Chianti, will be the stage for the second edition of the cultural project Dialoghi Paralleli.

This initiative, which combines painting and wine in an immersive experience, will feature artists Vittoria Palazzolo and Alain Bonnefoit, offering visitors a unique journey through the heart of Tuscany.

The central concept of Dialoghi Paralleli is based on the idea of side-by-side conversations: exchanges of ideas that advance together, enriching each other without ever overlapping or losing their authenticity. It is a tribute to openness and reciprocity, a symbol of a constant dialogue in which each voice maintains its individuality while participating in a constructive comparison. The distance between these parallel lines does not represent separation, but a form of respect and complementarity.

This spirit is perfectly reflected in the exhibition project of Castello di Albola. The works of Palazzolo and Bonnefoit are not simple decorative elements, but tools that invite the public to explore the surrounding context with a renewed gaze. The estate itself becomes an integral part of the artistic dialogue, welcoming and amplifying the message of each work.





Palazzolo e Bonnefoit portano avanti un discorso iniziato lo scorso anno da Fabio Calveti e Armando Xhomo, artisti ora coinvolti come curatori di questa nuova edizione. Questo passaggio di testimone crea una trama ricca di rimandi, un racconto che cresce ed evolve attraverso le diverse edizioni. Il risultato è una narrazione corale in cui ogni contributo, dalle opere alla curatela, si intreccia in un mosaico di prospettive che arricchisce il visitatore. L'iniziativa è un invito a scoprire la bellezza del Chianti attraverso una lente inedita, dove l'arte non è solo vista, ma vissuta, e dove il vino e la pittura si fondono in un'esperienza sensoriale e intellettuale.

Palazzolo and Bonnefoit continue a discourse started last year by Fabio Calveti and Armando Xhomo, artists now involved as curators of this new edition. This passing of the baton creates a plot full of references, a story that grows and evolves through the different editions. The result is a choral narration in which each contribution, from the works to the curatorship, is intertwined in a mosaic of perspectives that enrich the visitor. The initiative is an invitation to discover the beauty of Chianti through a new lens, where art is not only seen, but lived, and where wine and painting merge in a sensorial and intellectual experience.



Info

Castello di Albola

Via Pian d'Albola, 31, 53017 Radda in Chianti SI

Tel. 0577 738019

info@albola.it



Extra Virgin
OLIVE OIL



Via Sangallo, 41 – Loc. Sambuca
50028 Barberino Tavarnelle (FI) Tel: 055 82285