

Anno XXIV, Nr. 179, Primavera 2025

ValleyLife

CHIANTI, VAL D'ELSA & COLLI FIORENTINI

RIVISTA PANEUROPEA



Nasce Hubiquo Studio
Gli eventi a Greve in Chianti
40 anni del Ristorante Gallo Nero
Il Chianti in libertà con Motezza

FRANTOIO DEL GREVEPESA
*Un anno di successi
e un futuro splendente*



Extra Virgin
OLIVE OIL



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



In copertina: Frantoio del Grevepesa
Filippo Legnaioli - Presidente

PRIMAVERA 2025

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

DIRETTORE EDITORIALE
Sebastiano Pedani

VICE-DIRETTRICE EDITORIALE
Rosina Fracassini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE
Hubiquostudio.it

AUTORI

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

Sebastiano Pedani:
Direttore editoriale Valley Life "Chianti & Valdelsa", Chianti Digital & Hubiquo Studio (founder)

Rosina Fracassini:
Vice-Direttrice Editoriale Valley Life "Chianti & Valdelsa", editor

PHOTO CREDITS

Matteo Cadau
Sebastiano Pedani

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 la mattina del 9 Aprile 2025, nel nuovo bellissimo studio nel centro di Greve in Chianti, con un tiepido sole che scalda gli animi.

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'
c/o Hubiquo studio
Via Roma 17
50022 Greve in Chianti (FI)
335 1397061 Sebastiano
333 6519615 Rosina
vl.chianti.valdelsa@gmail.com
www.valleylife.it

6 Un linguaggio 'aderente' (al vero)
A language that is 'adherent' (to the truth)

8 Innovare o estinguersi
Innovate or go extinct



10 Frantoio del Grevepesa:
l'arte dell'olio, tra territorio e innovazione
Frantoio del Grevepesa: the art of oil, between territory and innovation

26 Il Roseto: l'atelier del verde dove ogni giardino è un'opera d'arte personalizzata.
Il Roseto: The Green Atelier where every garden is a personalized masterpiece

32 Pigole di Dudda: la scommessa di Giacomo Grassi diventa realtà.
Pigole di Dudda: Giacomo Grassi's bet becomes reality.

42 Ristorante Gallo Nero:
Quarant'anni di passione e sapori toscani.
Gallo Nero Restaurant: Forty years of passion and Tuscan flavors



50 Hubiquo: un'agenzia, uno spazio per collaborare, una visione per il Chianti.
Hubiquo: an agency, a space, a vision for Chianti

58 Motezza: l'avventura su due ruote per vivere il Chianti in libertà.
Motezza: The Two-Wheel Adventure to Experience Chianti in Freedom



66 Chianti Classico sostenibilità a 360° per un futuro responsabile.
Chianti Classico: 360° Sustainability for a Responsible Future

74 Eventi in COMUNE:
Le manifestazioni primaverili sul territorio di Greve in Chianti
Spring events in the territory of Greve in Chianti

84 Sorsi di Toscana:
all'interno di un viaggio sensoriale al Castello di Albola.
Sips of Tuscany: inside a sensory journey at Castello di Albola.

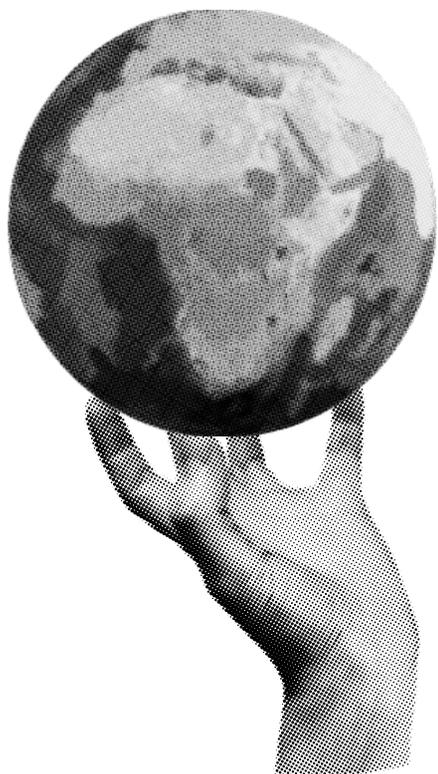
92 Serena Fumaria: La Rubrica "Relazioni Tossiche": come riconoscerle e uscirne al più presto.
Serena Fumaria: the feature Toxic Relationships: How to recognize them and get out of them as soon as possible.

Vuoi ricevere la tua copia gratuita al tuo domicilio?
Scrivici una mail con il tuo indirizzo completo!

*Do you want to receive your free copy at your home?
Write us an email with your complete address!*

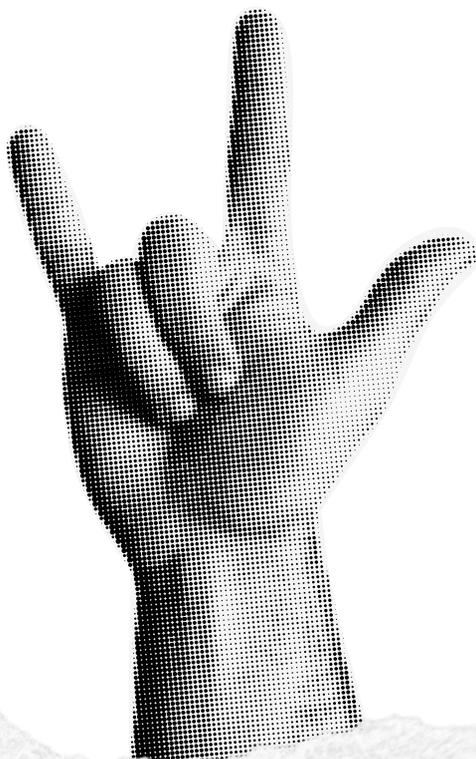
Passa a trovarci nella nuova sede di Greve in Chianti in Via Roma 17 presso

Hubiquo Studio
Marketing e Comunicazione multicanale



**TRANQUILL*,
NON TI CHIEDEREMO DI
REGGERE IL MONDO
CON LE TUE SOLE FORZE**

**MA DI LAVORARE
INSIEME
PER DARE VOCE
AL NOSTRO TERRITORIO**



Siamo alla ricerca di un consulente commerciale
per ampliare la copertura sul territorio.

Facci un pensierino... e contattaci!

ValleyLife

+39 335 1397061
vl.chianti.valdelsa@gmail.com

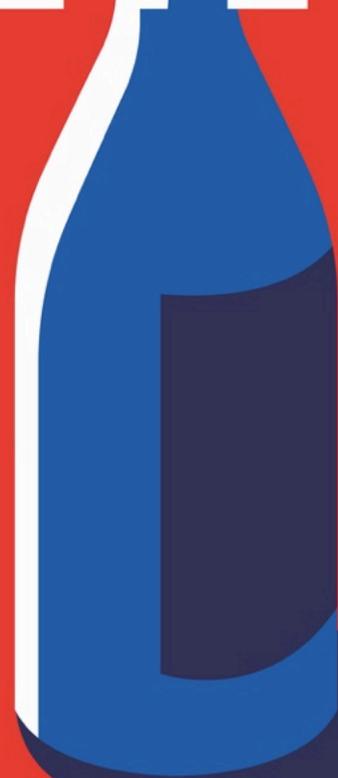


TASTINGREVE

10-11 MAGGIO 2025

in occasione della

VETRINA DI CITTÀ SLOW
GREVE IN CHIANTI (FI)
PIAZZA MATTEOTTI



Design by Swolly



VITICOLTORI
GREVE IN CHIANTI

con il contributo di:



COMUNE DI
GREVE IN CHIANTI



rete internazionale delle città del buon vivere



Banco Fiorentino

Mugello - Impruneta - Signa

Acquista il tuo biglietto su
viticoltorigreveinchianti.it



Un linguaggio 'aderente' (al vero)

Meno comunicazione, più verità.

A language that is 'adherent' (to the truth)

Less communication, more truth.

di SIMONE BANDINI



"Il mondo vero raggiungibile per il saggio, il pio, il virtuoso, – egli vive in esso, egli è esso".

F. Nietzsche, "Crepuscolo degli idoli ovvero come si filosofa col martello" (1888)

È necessario interrogarsi sul contenuto di verità veicolato dal nostro linguaggio.

Perché dico questo?

Perché, se come abbiamo già rilevato, è il linguaggio a definirci in una prospettiva di identità e individuazione, esso dovrà essere coerente con la sua essenza profonda, ovvero il nucleo di verità della soggettività che esprime. Altrimenti rischia di essere un esercizio assolutamente inutile, vuoto, che, al di là della manifestazione di istanze primarie (ho fame, ho sonno, ho voglia di fare l'amore), termina il suo compito in modo autoreferenziale, senza produrre alcun reale confronto, scambio e 'crescita' tra esseri intelligenti.

Ma come ha fatto il linguaggio a sublimarsi in 'comunicazione', questo concetto ormai irrimediabilmente accademico che ha traslato la questione su un piano trascendente? Una disciplina che si è concentrata sui modi e i vezzi estetici del dire e del rappresentare, perdendo gradualmente di vista la 'verità', l'impellenza e l'aderenza al reale di quanto vuol essere manifestato, espresso.

Un linguaggio che ha perso la sua funzione – che dovrebbe essere, di contro, proiezione consapevole e autentica del proprio sé, volontà di fare, intraprendere ed evolversi in modo 'virile' e costruttivo.

"The true world attainable to the wise, the pious, the virtuous, – he lives in it, he is it."

F. Nietzsche, "Twilight of the Idols, or, How to Philosophize with a Hammer" (1888)

It is necessary to question the content of truth conveyed by our language.

Why do I say this?

Because, if, as we have already pointed out, it is language that defines us in a perspective of identity and individuation, it must be consistent with its profound essence, that is, the core of truth of the subjectivity it expresses.

Otherwise, it risks being an absolutely useless, empty exercise, which, beyond the manifestation of primary instances (I am hungry, I am sleepy, I want to make love), ends its task in a self-referential way, without producing any real comparison, exchange and 'growth' between intelligent beings.

But how did language manage to sublimate itself into 'communication', this now irremediably academic concept that has translated the question to a transcendent level? A discipline that has focused on the aesthetic ways and quirks of saying and representing, gradually losing sight of the 'truth', the urgency and adherence to reality of what wants to be manifested, expressed.

A language that has lost its function – which should be, on the contrary, a conscious and authentic projection of one's self, the will to do, undertake and evolve in a 'virile' and constructive way.

Noi vogliamo tornare, invece, a questo senso tradizionale del linguaggio – le cui espressioni sono verificabili e misurabili nell'io, dove la coerenza è legge universale e non c'è più distanza tra emanazione del pensiero ed azione cogente, parole profferite e fatti di convalida.

In questa torbida modernità, si potrebbe dire che le parole e i 'segni' siano codificanti e non de-codificanti un pensiero, un'intuizione, uno stato d'animo, poiché divenuti significanti di per sé, nuove entità semiotiche che hanno dimenticato la loro scaturigine e vivono ormai di essenza autonoma, robotica. Il linguaggio si è ribellato ai suoi padroni. Da mezzo, il linguaggio si è fatto fine a stesso – conquistando un nuovo status ontologico, indipendente ed evolutivo, come fosse, per usare una prospettiva ahimè tanto in voga, una grande intelligenza autonoma, artificiale, un altro da sé.

Perché questo? Come siamo arrivati fin qui?

Il declino della civiltà occidentale – che appartiene ad una precisa filosofia della storia – è legato indissolubilmente alla interiorizzazione contemplativa dell'io. Un processo guidato dal cristianesimo nel corso magmatico di due millenni – che ha allontanato il pensiero dall'azione, la giustizia da questo mondo e posta nell'altro – che ha assegnato il bello alla poesia, alla letteratura e specialmente all'arte allontanandolo dal vero, dalle gesta, dal mito e dall'epica pagana. In una parola, da una necessaria convalida, da un espletamento, seppur metaforico e rituale, nel reale.

Un processo disgregante che potremmo riassumere come 'estetizzazione del reale': il bello si allontana dai fatti, dall'azione, per diventare possibile narrazione. Il bello non si incarna più, si sublima e perde il suo contenuto di verità.

Un percorso culminato nel capitalismo, con gli esiti commerciali de-ontologici della mercificazione, con il materialismo più sinistro che squalifica l'uomo e lo riduce in catene, confinato nel regno dell'utile, schiavo di meri meccanismi causali.

Cosa possiamo fare oggi?

L'impressione, un po' tragica e se vogliamo anche comica, è che il contenitore (la persona) sia già irrimediabilmente vuoto.

Noi di Valley Life incoraggiamo un linguaggio tradizionale che torni alle origini – che sia manifestazione dell'essere. In queste pagine si mostrano pensieri e si leggono storie, si vedono immagini riconducibili a volti. La tensione del racconto è funzionale all'identità, quindi all'attualità.

Un linguaggio che non vive di vita propria ma che possiede la forza e il coinvolgimento di chi rappresenta ed esprime: aderente, fedele al reale.

Non una forma di 'comunicazione', giammai una moda culturale.

Instead, we want to return to this traditional sense of language – whose expressions are verifiable and measurable in the self, where coherence is a universal law and there is no longer a distance between the emanation of thought and cogent action, words spoken and facts of validation.

In this murky modernity, it could be said that words and 'signs' are codifying and not de-coding a thought, an intuition, a state of mind, since they have become significant in themselves, new semiotic entities that have forgotten their source and now live on an autonomous, robotic essence. Language has rebelled against its masters. Language has become an end in itself – conquering a new ontological, independent and evolutionary status, as if it were, to use a perspective that is unfortunately so much in vogue, a great autonomous, artificial intelligence, someone other than itself.

Why is this? How did we get here?

The decline of Western civilization – which belongs to a precise philosophy of history – is inextricably linked to the contemplative interiorization of the self. A process guided by Christianity in the magmatic course of two millennia – which has distanced thought from action, justice from this world and placed in the next – which has assigned beauty to poetry, literature and especially art, distancing it from truth, deeds, myth and pagan epics. In a word, from a necessary validation, from a completion, albeit metaphorical and ritual, in reality.

A disintegrating process that we could summarize as the 'aestheticization of reality': beauty moves away from facts, from action, to become a possible narrative. Beauty is no longer incarnated, it is sublimated and loses its content of truth.

A path that culminated in capitalism, with the de-ontological commercial outcomes of commodification, with the most sinister materialism that disqualifies man and reduces him to chains, confined to the realm of utility, slave to mere causal mechanisms.

What can we do today?

The impression, a bit tragic and if you want even comical, is that the container (the person) is already hopelessly empty.

At Valley Life, we encourage a traditional language that goes back to basics – that is a manifestation of being. In these pages thoughts are shown and stories are read, images can be traced back to faces. The tension of the story is functional to identity, therefore to reality.

A language that does not live a life of its own but that possesses the strength and involvement of those who represent and express: adherent, faithful to actuality.

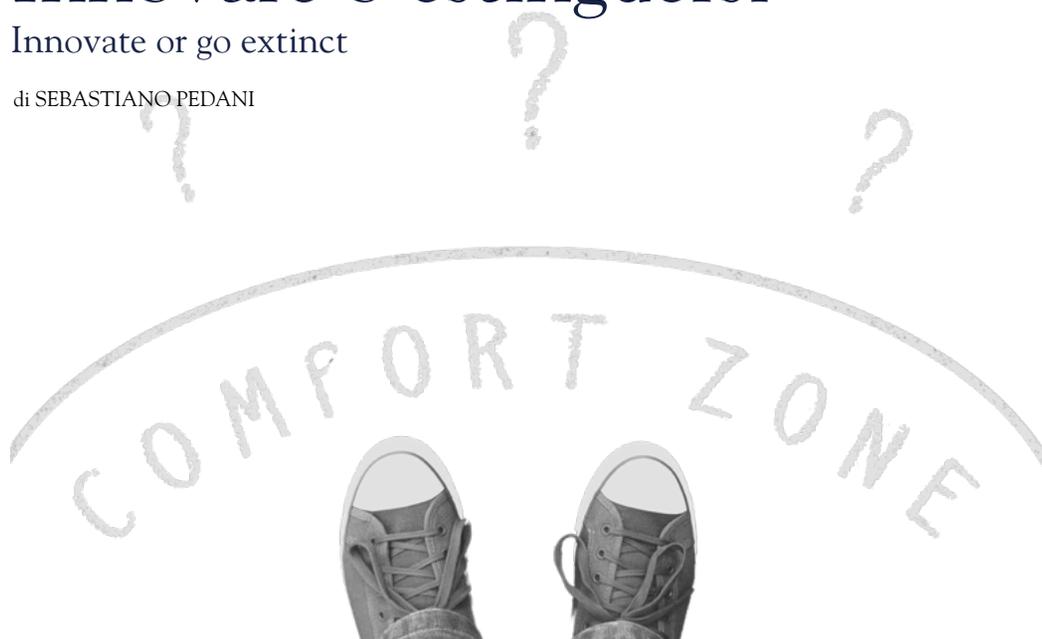
Not a form of 'communication', never a cultural fashion.



Innovare o estinguersi

Innovate or go extinct

di SEBASTIANO PEDANI



Non esistono zone di comfort eterne. Il mondo cambia, le persone cambiano, le esigenze cambiano. Ogni imprenditore, professionista e attività locale sa che rimanere immobili equivale a lasciarsi superare dagli eventi. Non basta più fare bene il proprio lavoro, bisogna saperlo raccontare, comunicarlo nel modo giusto, attraverso i canali giusti e con il giusto linguaggio.

La storia del business è piena di esempi che dimostrano questa legge implacabile. Pensiamo a Blockbuster, un colosso che dominava il noleggio di film e che ha ignorato la rivoluzione digitale, rifiutando perfino di acquisire Netflix quando ne aveva l'occasione. Il risultato? Un crollo verticale e la scomparsa dal mercato. Oppure Kodak, che pur avendo inventato la fotografia digitale, ha scelto di proteggere il business della pellicola, condannandosi all'irrelevanza.

Dall'altro lato, aziende come Amazon, che ha iniziato vendendo libri online e oggi è un ecosistema globale di servizi, o Netflix, che ha trasformato il noleggio di DVD in un colosso dello streaming, dimostrano che l'unico modo per sopravvivere è anticipare i cambiamenti e abbracciare l'innovazione.

Non servono budget milionari per innovare. L'evoluzione è una questione di mentalità, non di dimensioni aziendali. Anche una piccola impresa può distinguersi con scelte strategiche: una comunicazione più efficace, una presenza digitale mirata, un'offerta attenta alle nuove esigenze.

Innovare non significa stravolgere tutto, ma sapersi adattare con intelligenza.

Chi si evolve, cresce. Chi si ferma, scompare.

There are no eternal comfort zones. The world changes, people change, and needs evolve. Every entrepreneur, professional, and local business knows that standing still means being overtaken by events. It is no longer enough to do your job well—you must know how to tell your story, communicate it effectively, using the right channels and the right language.

The history of business is full of examples that prove this relentless rule. Think of Blockbuster, a giant in the movie rental industry that ignored the digital revolution, even refusing to acquire Netflix when given the opportunity. The result? A dramatic collapse and disappearance from the market. Or Kodak, which, despite inventing digital photography, chose to protect its film business, sealing its fate into irrelevance.

On the other hand, companies like Amazon, which started as an online bookstore and is now a global ecosystem of services, or Netflix, which transformed DVD rentals into a streaming powerhouse, prove that the only way to survive is to anticipate change and embrace innovation.

You don't need a million-dollar budget to innovate. Evolution is a matter of mindset, not company size. Even a small business can stand out with strategic choices: more effective communication, a targeted digital presence, an offering that meets new customer needs.

Innovation doesn't mean completely overhauling everything, but adapting smartly.

Those who evolve grow. Those who stay still disappear.

Nel Chianti e in Valdelsa convivono “tradizione e innovazione” (chi mi conosce sa bene quanto odio queste due parole insieme, chiamiamola piuttosto “capacità di adattamento”). Qui, il valore di un’azienda non è dato solo dalla qualità del prodotto o del servizio offerto, ma dalla sua capacità di trasmettere una storia, un’identità unica che la renda riconoscibile e desiderabile. **Chi si evolve, trova sempre spazio nel mercato; chi resta fermo, lo perde.**

Da questa consapevolezza nasce Hubiquo, il nuovo Studio di Marketing e Comunicazione omnicanale che ho fondato (trovate un approfondimento all’interno del Magazine). Un progetto di collaborazione tra professionisti nato per accompagnare le imprese in questo processo di evoluzione continua, per aiutarle a costruire strategie che uniscano il digitale e il fisico, la tradizione e la contemporaneità, la creatività e l’analisi dei dati. **Perché oggi non basta esserci: bisogna farsi scegliere.**

Questo numero di ValleyLife è dedicato a quelle realtà che hanno scelto di evolversi, di investire nel cambiamento senza paura. Troverete storie di imprese familiari che hanno saputo leggere i tempi e rinnovarsi, di eventi che valorizzano il territorio con un occhio sempre rivolto al futuro, di persone che non hanno avuto paura di fare un passo in avanti.

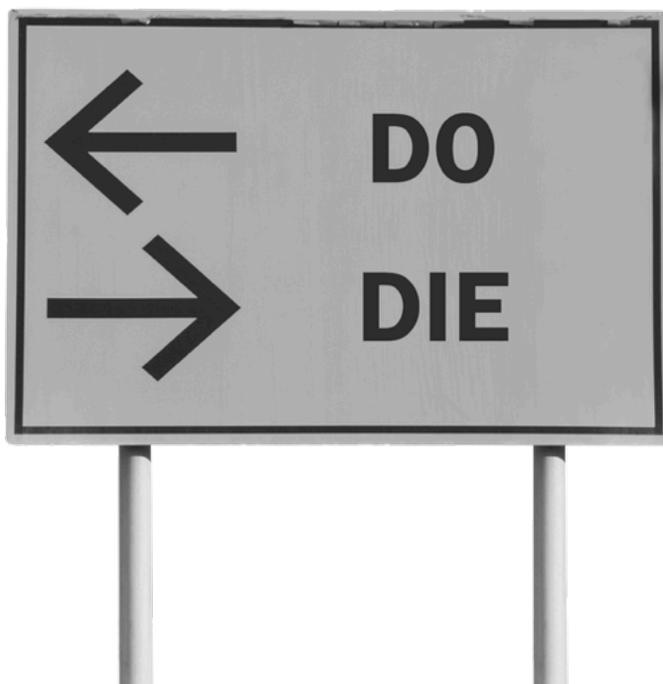
Perché in un mondo che corre veloce, solo chi è pronto a trasformarsi continua a lasciare il segno.

In Chianti and Valdelsa, “tradition and innovation” coexist (those who know me well are aware of how much I dislike these two words together—let’s call it rather a “capacity for adaptation”). Here, the value of a business is not just determined by the quality of its products or services, but by its ability to tell a story, to build a unique identity that makes it recognizable and desirable. **Those who evolve always find their place in the market; those who remain still, lose it.**

From this awareness, Hubiquo was born, the new omnichannel Marketing and Communication Studio I founded (you’ll find an in-depth feature inside the Magazine). A collaborative project between professionals, designed to guide businesses through this ongoing process of evolution, helping them build strategies that merge digital and physical, heritage and modernity, creativity and data analysis. **Because today, just being present is not enough—you need to be chosen.**

This issue of ValleyLife is dedicated to those who have chosen to evolve, to invest in change without fear. You will find stories of family businesses that have read the times and reinvented themselves, events that enhance the region while keeping an eye on the future, and people who have dared to take a step forward.

Because in a fast-moving world, only those ready to transform will continue to leave their mark.



 **ASCOLTO CONSIGLIATO**
Recommended Listening

Change - Imagine Dragons (2021)

FRANTOIO DEL GREVEPESA: l'arte dell'olio, tra territorio e innovazione

Frantoio del Grevepesa: the art of oil, between territory and innovation

di ROSINA FRACASSINI





io



FRANTOIO
& DEL
GREVEPESE

Nel cuore del Chianti Classico, un territorio notoriamente caratterizzato da una antica tradizione contadina nasce oltre 50 anni fa per iniziativa di un ristretto gruppo di agricoltori la cooperativa del Frantoio del Grevepesa. L'intento dei fondatori unire forze ed esperienze, dare un giusto riconoscimento ai frutti del loro lavoro, creare un'opportunità concreta per trasformare le olive dei soci in olio extravergine e commercializzarlo con successo.

In the heart of Chianti Classico—a land long defined by its deep-rooted farming heritage—the Frantoio del Grevepesa cooperative was born over 50 years ago thanks to the initiative of a small group of farmers. Their mission was simple yet visionary: to join forces and experience, to give proper recognition to the fruits of their labor, and to create a real opportunity to transform their olives into extra virgin olive oil and market it successfully.



Da allora il Frantoio del Grevepesa ha saputo evolversi e adattarsi ai cambiamenti del mondo agricolo e del mercato, diventando un punto di riferimento per l'olivicultura del territorio. Sotto la guida di Filippo Legnaioli Presidente del Frantoio del Grevepesa da molti anni, la cooperativa ha visto crescere e consolidare la propria posizione nel settore fino a diventare un punto di riferimento per gli olivicoltori del territorio e oggi affermarsi come una delle eccellenze del Chianti.

L'evoluzione di questa realtà è andata di pari passo con le grandi trasformazioni che nell'arco di mezzo secolo hanno interessato il settore olivicolo in generale. Nel corso del tempo è gradualmente emersa una nuova sensibilità da parte di produttori e consumatori nell'approccio al mondo dell'extravergine, una nuova consapevolezza capace di interpretare l'olio nelle sue molteplici e preziose sfumature: i suoi sapori e i suoi aromi grazie alla riscoperta delle oltre 50 cultivar toscane, lo stretto legame con il suo territorio di provenienza garantito dalle certificazioni di origine Dop Chianti Classico e Toscano Igp, l'attenzione e il rispetto per l'ambiente attraverso la scelta di adottare sistemi di produzione biologica. Il Frantoio del Grevepesa ha saputo rispondere a questa nuova domanda, introducendo novità, diversificando la produzione e investendo continuamente in tecnologia e formazione. La leadership di Filippo Legnaioli è stata fondamentale per orientare la cooperativa verso un futuro di innovazione, mantenendo al contempo saldi i legami con le tradizioni locali.

Since then, Frantoio del Grevepesa has continuously evolved, adapting to the changing landscape of agriculture and the market, becoming a true benchmark for olive growing in the region. Under the leadership of Filippo Legnaioli—President for many years—the cooperative has grown in strength and status, now recognized as one of the key players and finest producers in the Chianti area.

This evolution has gone hand in hand with the profound transformations that have affected the olive oil sector over the last half-century. Producers and consumers alike have developed a deeper, more conscious appreciation of extra virgin olive oil—valuing its flavors and aromas, the rediscovery of over 50 Tuscan cultivars, and the deep connection to its origin, guaranteed by the Chianti Classico DOP and Tuscan IGP certifications. There's also been a growing commitment to environmental sustainability through the adoption of organic production methods.

Frantoio del Grevepesa has responded to these new demands with a diversified offering, continuous investment in technology and training, and an unwavering dedication to quality—guided by Legnaioli's forward-looking leadership that has always balanced innovation with strong local roots.



Un' offerta diversificata per soddisfare ogni esigenza.

Il Frantoio, pur rimanendo fedele alla sua missione di trasformare le olive dei soci, ha compreso che la varietà è la chiave per affrontare le nuove sfide del mercato. Non si tratta più solo di produrre un olio di qualità eccellente, ma di valorizzare l'intera filiera, puntando su una qualità impeccabile e su un'ampia offerta che garantisce al consumatore una scelta personalizzata. Il Presidente Legnaioli da sempre ha enfatizzato l'importanza della diversificazione come risposta alle nuove richieste del mercato globale, mantenendo al contempo la centralità delle tradizioni locali. In quest'ottica la cooperativa ha anche diversificato i propri servizi, offrendo ai soci la possibilità di conservare e commercializzare il loro olio direttamente con la propria etichetta: la disponibilità di un'orciaia sottosuolo a temperatura controllata, lo stoccaggio in contenitori in acciaio inox con costante insufflaggio di azoto garantiscono una conservazione ottimale del prodotto mantenendo inalterate nel tempo le sue qualità organolettiche. Inoltre, il Frantoio offre una serie di soluzioni per il confezionamento, che spaziano dalle bottiglie da ½ litro alle lattine da 5 litri, passando per i bag in box, una soluzione innovativa che preserva l'olio nel lungo periodo.



A diversified offering to meet every need

While staying true to its original mission of transforming members' olives, the Frantoio has embraced the idea that variety is key to facing modern market challenges. It's no longer just about producing excellent oil, but about enhancing the entire supply chain—offering impeccable quality and a wide range of products that allow for a personalized consumer experience.

President Legnaioli has long emphasized the importance of diversification as a response to the demands of the global market, while maintaining the central role of local traditions.

With this in mind, the cooperative now offers its members the possibility to store and market their oil under their own label. A temperature-controlled underground oil cellar and stainless-steel tanks with continuous nitrogen flushing ensure optimal preservation of the oil's organoleptic qualities over time.

Packaging solutions have also been expanded—from ½ liter bottles to 5-liter tins, as well as the innovative bag-in-box format, which preserves oil freshness over the long term.

Innovazione e tecnologia al servizio della qualità.

Negli ultimi anni il Frantoio del Grevepesa ha investito in modo significativo in innovazione tecnologica, dotandosi di due moderne linee di frangitura: una grande (Pieralisi) che va incontro alle esigenze delle aziende di maggiore dimensione che hanno necessità di lavorare grandi quantità di olive e una più piccola (TEM) orientata a soddisfare le richieste di piccole realtà produttive, assai diffuse nel nostro territorio. La seconda linea di trasformazione tecnologicamente molto avanzata in particolare ci ha regalato molte soddisfazioni consentendo di gestire al meglio ridotte quantità di olive offrendo al socio un servizio "su misura" e che in questa ultima stagione ha reso possibile la lavorazione di oltre sei mila quintali di olive. Una scelta quella di diversificare gli impianti che ha permesso al Frantoio di rispondere alle necessità di piccole aziende che, pur non disponendo di grossi volumi si caratterizzano per una decisa vocazione orientata alla qualità.

Certificazione I.Q.O.

La certificazione I.Q.O. (Index Quality Oleum) è un marchio di garanzia che identifica gli oli extravergine di oliva con un elevato valore nutraceutico naturale. Grazie all'impiego dell'algoritmo NVS (Nutritional Value Score), questa certificazione seleziona esclusivamente gli oli che, per le loro caratteristiche, sono in grado di offrire benefici specifici per il benessere dell'organismo. In pratica, I.Q.O. assicura che il prodotto rispetti i più alti standard di qualità e apporti effetti positivi documentati sulla salute, ponendo l'accento su una connessione diretta tra l'olio e il miglioramento di funzioni corporee specifiche, nel pieno rispetto dei principi naturali.

Ma la tecnologia non si ferma alla frangitura. La crescente attenzione per la sostenibilità ha trovato concretezza nell'adozione di tecniche di trasformazione delle olive a ridotto impatto ambientale e nella scelta di valorizzare i sottoprodotti della lavorazione. La scelta di operare a 2 fasi su entrambe le linee di trasformazione ha di fatto azzerato il fabbisogno di acqua di processo e la separazione del nocciolino di oliva dalla sansa ha consentito di trasformare quello che una volta era considerato uno scarto in una risorsa preziosa a fini energetici: un esempio tangibile di come l'innovazione possa aggiungere valore a un settore come quello olivicolo, storicamente caratterizzato da ridotti margini di guadagno.



Innovation and technology in service of quality

In recent years, the Frantoio del Grevepesa has invested heavily in technology, installing two modern milling lines: a large Pieralisi system for high-volume producers, and a smaller, highly advanced TEM line designed to serve small-scale farms—a common reality in the region. This second, more flexible line has proven extremely satisfying, allowing for custom processing of smaller olive batches. In the latest season alone, it processed over 600,000 kg of olives. This choice to diversify equipment has allowed the Frantoio to serve quality-focused small producers who may not have large volumes but demand precision and care in production.



But innovation doesn't stop at milling. Growing attention to sustainability is reflected in the adoption of low-impact olive processing techniques and the valorization of by-products. Operating both lines with a two-phase system has eliminated the need for process water, and separating the olive pits from the pomace has transformed what was once considered waste into a valuable energy resource. A clear example of how innovation can add value to a sector historically marked by tight profit margins.

I.Q.O. Certification

The I.Q.O. Certification (Index Quality Oleum) is a quality mark that identifies extra virgin olive oils with a high natural nutraceutico value. Using the NVS (Nutritional Value Score) algorithm, this certification selects only those oils that, due to their characteristics, can offer specific benefits for the body's well-being. In essence, I.Q.O. guarantees that the product meets the highest quality standards and provides scientifically documented positive effects on health, highlighting a direct connection between olive oil and the improvement of specific bodily functions—all while fully respecting natural principles.

Dall'olio all'oleoturismo: un'esperienza da vivere.

Nel 2020 il Frantoio del Grevepesa ha aperto un negozio a Greve in Chianti, "O! Olio e Dintorni", che - unitamente al punto vendita presente all'interno del Frantoio stesso - rappresenta un'opportunità per far conoscere e vendere i suoi prodotti direttamente ai consumatori senza intermediari.

Il crescente numero di presenze registrate nel nostro negozio testimonia quanto sia grande l'interesse da parte dei visitatori ad approfondire la loro conoscenza circa il mondo dell'extravergine. Una curiosità che invita il consumatore ad avvicinarsi all'olio con maggiore consapevolezza e desiderio a conoscere meglio il prodotto che acquistano. Non è più sufficiente vendere una bottiglia di olio, il pubblico è interessato a capire come viene prodotto, quali le cultivar di provenienza, quali le caratteristiche che lo rendono così unico e speciale. Per andare incontro a queste nuove richieste la cooperativa ha così introdotto momenti di formazione sulla cultura dell'olio e dell'olivo destinati a tutti gli interessati organizzando su richiesta sedute di assaggio guidato utili a raccontare la storia autentica che si nasconde dietro ogni bottiglia.



From olive oil to oleotourism: an experience to live

In 2020, Frantoio del Grevepesa opened a shop in Greve in Chianti, "O! Olio e Dintorni," complementing the on-site store at the Frantoio itself. These retail points allow the cooperative to promote and sell directly to consumers—cutting out the middlemen and creating a direct connection with visitors.

The growing number of visitors to the shop confirms the strong public interest in learning more about extra virgin olive oil. Today's consumers want more than just a bottle—they want to understand how the oil is made, the cultivars used, and the characteristics that make each product so special.

To meet this growing curiosity, the cooperative now offers educational moments around olive and oil culture, including guided tastings that reveal the authentic story behind each bottle.



 **FRANTOIO
DEL
GREVEPESA**

FRANTOIO
Via Provinciale Chiantigiana
sulla Greve 6,
San Casciano Val di Pesa, (FI)

NEGOZIO
Viale Vittorio Veneto, 44-48,
Greve in Chianti (FI)



Guardando al futuro.

In prospettiva il Frantoio del Grevepesa ha in animo di intensificare l'offerta turistica, ampliando le esperienze per i visitatori e portando avanti la sua missione educativa. Il legame con il territorio e con le tradizioni è saldamente ancorato nel DNA della cooperativa, ma è proprio l'apertura a nuove possibilità, sia in termini di tecnologie che di commercio, che la rende una realtà in continua crescita. Con un'attenzione costante alla qualità e alla sostenibilità, il Frantoio del Grevepesa è pronto a fare un altro passo verso il futuro, promuovendo un olio che non è solo un regalo della natura, ma una vera e propria eccellenza del territorio.

Looking ahead

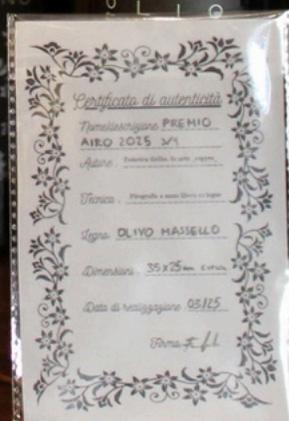
Looking to the future, Frantoio del Grevepesa plans to expand its tourism offerings, enhance visitor experiences, and continue its educational mission. While firmly rooted in the local traditions and territory, the cooperative is also open to new possibilities in technology and trade—making it a dynamic and ever-growing player in the olive oil world. With a continued focus on quality and sustainability, Frantoio del Grevepesa is ready to take the next step, promoting an olive oil that's not just a gift of nature, but a true expression of local excellence.

Il Frantoio Grevepesa l'8 marzo 2025 ha ricevuto il Premio Airo come miglior Frantoio dell'anno in Toscana.

Frantoio Grevepesa on March 8, 2025 received the Airo Award as the best Frantoio of the year in Tuscany.



2025
airo.
Miglior Frantoio dell'anno
FRANTOIO DEL GREVEPESA





FRANTOIO DEL GREVEPESA

Esperienze & Degustazioni

Experiences & Tastings





Il Frantoio Grevepesa rappresenta un perfetto esempio di eccellenza nel panorama olivicolo toscano. La varietà e la qualità della produzione sono in costante crescita, ne sono testimonianza i numerosi riconoscimenti ottenuti in questi ultimi anni.

I blend realizzati con oli di qualità superiore rappresentano per il Frantoio oramai un orizzonte imprescindibile. Ma vera sfida non si esaurisce con la bottiglia: il lavoro successivo, forse ancora più cruciale, è quello di comunicare al meglio la qualità del prodotto.

Grazie alla produzione di 7-8 etichette, ognuna con caratteristiche uniche, il Frantoio è in grado di proporre un extravergine capace di adattarsi perfettamente a una vasta gamma di pietanze. Ogni blend nasce da un lavoro meticoloso di ricerca che permette di creare un olio su misura per le esigenze del consumatore.

Frantoio Grevepesa stands as a shining example of excellence in the Tuscan olive oil scene. The variety and quality of its production continue to grow year after year, as demonstrated by the many awards it has received in recent times.

The blends crafted with superior quality oils have now become a defining element of the Frantoio's identity. But the real challenge doesn't end with the bottle—what follows is perhaps even more crucial: effectively communicating the value of the product.

With 7 to 8 labels, each with its own unique character, the Frantoio offers a range of extra virgin olive oils designed to perfectly match a wide variety of dishes. Each blend is the result of meticulous research, creating oils tailored to the needs of different consumers.



Proprio per far comprendere appieno il valore di questo prodotto, le porte del Frantoio si aprono per invitare tutti gli interessati a scoprire i segreti dell'extravergine e a conoscere ogni fase della sua produzione e il lungo processo che c'è dietro a ogni bottiglia: esperienze che sono state ideate proprio per comunicare non solo la qualità del prodotto, ma anche la filosofia che lo anima. Attraverso l'assaggio, ai visitatori viene insegnato non solo a riconoscere un buon prodotto, ma anche a valutare l'olio attraverso il gusto e l'olfatto, affinando la capacità di individuare pregi e difetti. In un settore come quello dell'olio d'oliva caratterizzato purtroppo da numerose frodi diventa essenziale educare i consumatori e offrire loro strumenti efficaci per apprezzare la qualità autentica di un eccellente extravergine.

To fully convey the value of this product, the doors of the Frantoio are open to anyone eager to discover the secrets of extra virgin olive oil—offering the chance to explore every phase of its production and the long, careful process behind each bottle. These experiences are designed to communicate not just the quality of the product, but also the philosophy that drives it.

Through guided tastings, visitors learn not only how to recognize a good oil, but also how to evaluate it using both taste and smell—sharpening their ability to detect strengths and flaws.

In a sector like olive oil, unfortunately still plagued by widespread fraud, educating consumers is essential—offering them the tools to truly appreciate the authentic quality of an excellent extra virgin.



Esperienze & Degustazioni

Experiences & Tastings

Un'Esperienza Sensoriale Unica, dove l'antica tradizione si unisce alla modernità.

A Unique Sensory Experience where ancient tradition meets modernity.

Cosa Aspettarti:

- **Accoglienza nel Frantoio:** Il nostro frantoio di ultima generazione ti aprirà le porte al processo di produzione di un vero olio extravergine di categoria superiore.
- **La Sfida del Palato:** Osa sfidare il tuo palato e la tua conoscenza. Sei in grado di riconoscere quando un olio è un vero extravergine? Ti guideremo attraverso la degustazione di 3 oli, svelandone pregi e difetti, arricchendo la tua comprensione dell'olio di alta qualità.
- **Divertimento e Gusto:** Promettiamo un'esperienza interessante e soprattutto divertente!

What to Expect:

- **Welcome to the Frantoio:** Our latest generation mill will open the doors to the olive oil production process production of a true extra virgin olive oil of superior category.
- **The Palate Challenge:** Dare to challenge your palate and your knowledge. Are you able to recognize when an oil is a true extra virgin? We will guide you through the tasting of 3 oils, revealing their strengths and weaknesses, enriching your understanding of high quality oil.
- **Fun and Taste:** We promise an interesting and above all fun experience!

Al termine della degustazione, concediti una fettunta con l'olio buono, esaltando il gusto autentico dell'olio extravergine di oliva.

At the end of the tasting, treat yourself to a fettunta with good oil, enhancing the authentic taste of extra virgin olive oil.

Vieni a scoprire l'arte e la passione che mettiamo in ogni goccia del nostro olio. Siamo certi che uscirai arricchito e con un palato affinato per riconoscere la qualità autentica.

Come and discover the art and passion that we put into every drop of our oil. We are sure that you will come away enriched and with a refined palate to recognize authentic quality.

Durata della visita: circa 1 ora

Duration of the visit: approximately 1 hour

Prenota Ora



Book now

CHIANTI DOWN COUNTRY

UN AVVENTURA INFERNALE NEL CHIANTI DIVINO



18 MAGGIO 2025
GREVE IN CHIANTI

NON È UNA GARA! **5 PERCORSI**

**RISTORI LUNGO I PERCORSI
E RISTORO FINALE CON
PRODOTTI TIPICI TOSCANI**

PERCORSO INFERNO

Incarna lo spirito puro dell'Avventura Infernale nel Chianti

78 KM/2600+ RISERVATO MTB E E BIKE

PERCORSO PURGATORIO

Lasciati emozionare dal fascino dei panorami e dei borghi del Chianti

50 KM/1650+ RISERVATO MTB E E BIKE

**NEW
2025**

PERCORSO GREVEL EROICO

Riscopri l'eroe che è in te e vivi un'esperienza indimenticabile



108 KM/3000+ GRAVEL/MTB/E BIKE

PERCORSO GREVEL

Il gravel secondo la Chianti Down Country



70 KM/2100+ GRAVEL/MTB/E BIKE

PERCORSO PARADISO

Goditi la giornata tra strade bianche, colline e borghi del Chianti

42 KM/1200+ GRAVEL/MTB/E BIKE

PREZZI 2025

dal 20/1 al 6/4

dal 7/4 al 4/5

dal 5/5 al 15/5

CLASSICO (NO T-SHIRT)

€ 35,00

€ 39,00

€ 45,00

DIVINO (CON T-SHIRT)

€ 50,00

€ 55,00

€ 60,00

Promo GRUPPI: OGNI 6 ISCRITTI NE PAGHI 5

Per info
328 2496871 338 1979614 328 7156262
www.chiantidowncountry.com



CON IL PATROCINIO DEL
COMUNE DI GREVE IN CHIANTI

LA STADERA
COOPERATIVA SOCIALE ONLUS



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



VISITA IL NOSTRO SITO,
SCOPRI LA MAGIA DELL'UPCYCLING
[#LOVEWHATYOUHAVE](#)

MENABOH.COM
[@MENABOH_](https://www.instagram.com/MENABOH_)

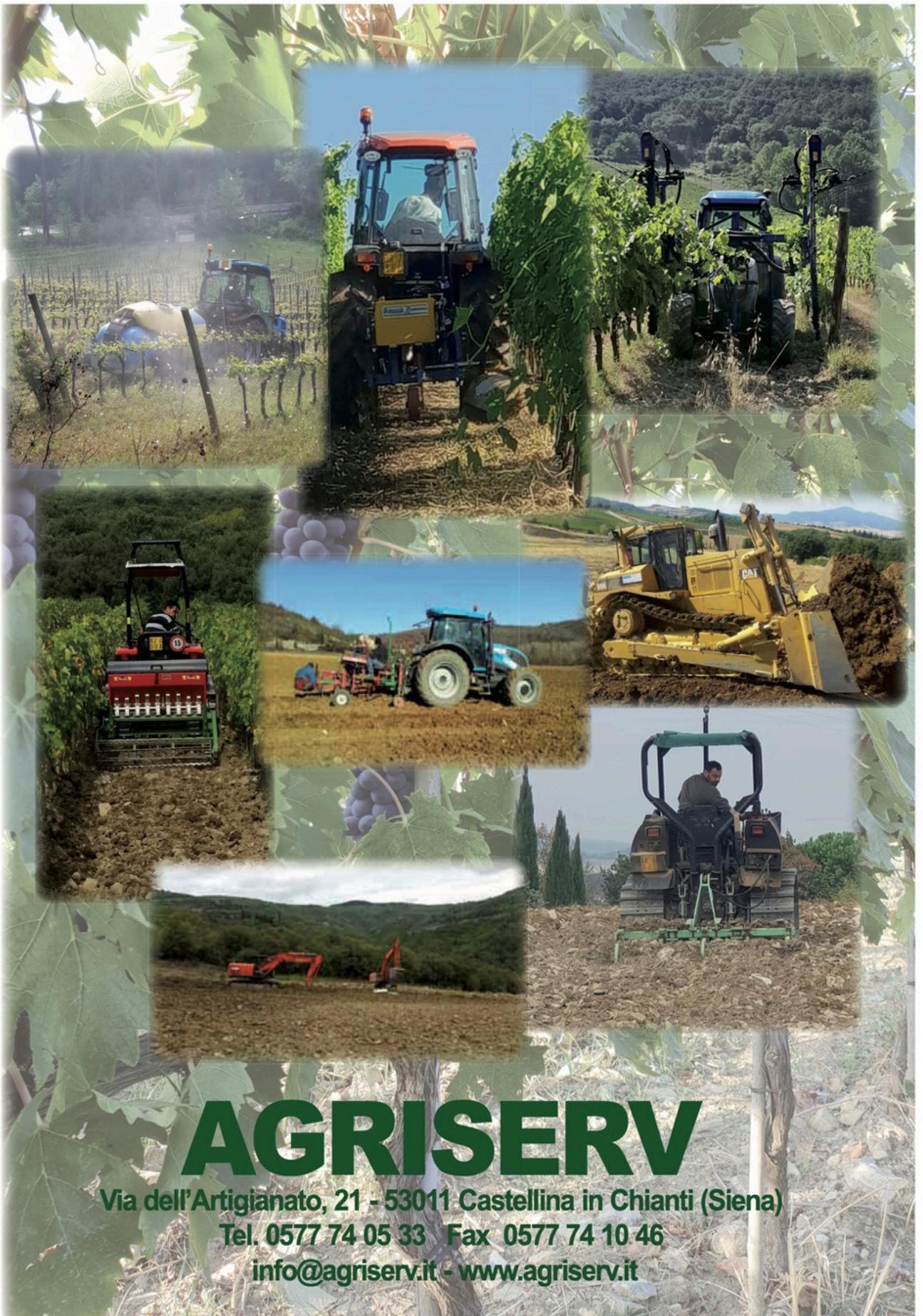
Menabòh



TRASFORMA I TUOI CAPI, INDOSSALI PIÙ A LUNGO

Menabòh

MENABOH.COM
@MENABOH_



AGRISERV

Via dell'Artigianato, 21 - 53011 Castellina in Chianti (Siena)

Tel. 0577 74 05 33 Fax 0577 74 10 46

info@agriserv.it - www.agriserv.it

INNAMORATI DELLE DUE RUOTE

THOK

OLYMPIA

Bianchi

MERIDA

GUSTO

La CICLOFFICINA

Poggibonsi



Via Salceto 109, Poggibonsi (SI)

T. 0577 936881

laciclofficinapoggibonsi@gmail.com

**VENDITA E ASSISTENZA BIKES / E-BIKES
BICICLETTE VINTAGE
ACCESSORI E ABBIGLIAMENTO**

Il Roseto: l'atelier del verde dove ogni giardino è un'opera d'arte personalizzata.

Il Roseto: the green atelier where every garden is a personalized masterpiece

di ROSINA FRACASSINI





"Il Roseto" si presenta come un autentico atelier del verde, dove la progettazione di giardini viene trattata come una creazione artigianale e personalizzata. Ogni spazio verde è concepito come un progetto esclusivo, realizzato con cura e attenzione ai dettagli, che riflette la visione unica di Luca e Sabrina per ogni cliente, come un abito sartoriale pensato per adattarsi perfettamente a ogni esigenza.

"Il Roseto" presents itself as a true green atelier, where garden design is treated as a handcrafted and customized creation. Each green space is conceived as an exclusive project, carefully crafted with attention to detail, reflecting Luca and Sabrina's unique vision for each client—like a tailor-made suit designed to fit every need perfectly.



La progettazione di un giardino qui non è semplicemente un lavoro ma una vera e propria sfida che lui porta avanti con amore e dedizione. Ogni progetto inizia con un sopralluogo: un'occasione per ascoltare le esigenze del cliente, per entrare in sintonia con la sua visione e, al tempo stesso, per valutare le caratteristiche del terreno, come l'esposizione al sole, la tipologia di terra e la sua posizione. "L'obiettivo è creare un giardino che non solo rispecchi i desideri di chi lo commissiona, ma che sia perfettamente integrato con l'ambiente circostante", spiega Luca. Ogni pianta, ogni pietra, ogni spazio deve avere una ragion d'essere, un equilibrio che sappia armonizzare i fattori naturali con la personalità di chi vivrà quegli spazi.

La progettazione è un'arte che Luca esercita con una precisione tutta artigianale: ogni disegno è tracciato a mano, come una promessa di cura e personalizzazione per ogni spazio e questo approccio, lontano dalle soluzioni standardizzate, permette di creare giardini che raccontano storie uniche, cucite sulla misura di chi li vivrà.

Designing a garden here is not just a job but a true challenge that Luca approaches with love and dedication. Every project begins with an on-site visit—an opportunity to listen to the client's needs, align with their vision, and at the same time, assess the characteristics of the land, such as sun exposure, soil type, and location. "The goal is to create a garden that not only reflects the desires of those who commission it but is also perfectly integrated into its natural surroundings," explains Luca. Every plant, every stone, every space must have a purpose, achieving a balance that harmonizes natural elements with the personality of those who will inhabit that space.

Garden design is an art that Luca practices with a distinctly artisanal precision: every drawing is sketched by hand, a testament to the care and personalization devoted to each space. This approach, far from standardized solutions, allows for the creation of gardens that tell unique stories, tailored to those who will enjoy them.



Luca Mori - Consulenza e Progettazione

However, Luca's work is not limited to just the design phase—it is a custom-made suit for each client, shaped around their preferences while always considering sustainability and respect for the surrounding environment. From private gardens, including those of historic residences, to enhancing outdoor spaces of agriturisms and commercial establishments, the team at "Il Roseto" is ready to bring projects of all sizes to life, from small balconies to grand villas.

And while the design phase is their passion, Luca and Sabrina rely on expert professionals for the practical realization of the gardens, carefully selecting only the best artisans in the field. This blend of creativity and professionalism ensures that every project, even the most ambitious, is executed to the highest standards, respecting the vision and needs of the client.

"Il Roseto" is also a reference point for rose enthusiasts, thanks to collaborations with prestigious international nurseries such as Barni, David Austin, Kordes, Tantau, Meiland, Nirps, and Poulsen. Every year, Luca and Sabrina organize a pruning course during the last weekend of February, teaching enthusiasts the correct techniques for rose care and pruning, ensuring abundant and long-lasting blooms.

Il lavoro di Luca però non si limita al semplice progetto: è un abito su misura per ogni cliente, cucito attorno alle sue preferenze ma sempre con un occhio di riguardo alla sostenibilità e al rispetto dell'ambiente che lo circonda. Dalla creazione di giardini privati, anche di residenze storiche, fino alla valorizzazione di spazi esterni di agriturismi e realtà commerciali, il team de "Il Roseto" è pronto a dare vita a progetti di ogni dimensione, dal piccolo balcone alla grande villa. E se la fase progettuale è la loro passione, Luca e Sabrina si affidano poi a professionisti esperti per la realizzazione pratica dei giardini, selezionando con attenzione solo i migliori artigiani del settore.



Questo connubio di creatività e professionalità assicura che ogni progetto, anche il più ambizioso, venga realizzato con il massimo della qualità, rispettando al contempo la visione e le esigenze di chi lo ha commissionato.

"Il Roseto" è anche un punto di riferimento per gli appassionati di rose, grazie alla collaborazione con vivai di prestigio internazionale come Barni, David Austin, Kordes, Tantau, Meiland, Nirps e Poulsen. Ogni anno poi, Luca e Sabrina organizzano un corso di potatura che si tiene nell'ultimo weekend di febbraio, per insegnare agli appassionati le tecniche corrette per la cura e la potatura delle rose, garantendo fioriture abbondanti e durature.



But "Il Roseto" is not just about roses—the nursery offers a vast selection of aromatic plants, from common ones like sage, rosemary, and lavender to lesser-known varieties such as verbena, which can be used for seasonal blooms or to create lush, flowering lawns. There is also no shortage of perennial herbaceous plants, such as ornamental grasses and flowering salvias, which require little maintenance and add a natural, resilient touch to any garden.

Luca and Sabrina, as true guardians of greenery, are also committed to ecological practices, constantly seeking new natural and sustainable products such as organic pesticides, while avoiding the use of chemicals that could harm the environment. This commitment is reflected in their work philosophy, always mindful of respecting nature.

"Il Roseto" is more than just a nursery—it is a journey rooted in a passion for greenery, the beauty of nature, and a love for the land. With Luca and Sabrina's expertise, every project becomes a story, every plant a promise of beauty. And those who step into their world find themselves immersed in an experience that enriches both heart and soul, transforming their home, garden, or commercial space into a paradise in harmony with nature.

Ma "Il Roseto" non è solo sinonimo di rose: il vivaio offre una vasta scelta di piante aromatiche, dalle più comuni come salvia, rosmarino e lavanda, a quelle meno conosciute, come la verbena, che può essere usata sia per la fioritura stagionale che per creare prati verdi e fioriti. Non mancano nemmeno le piante erbacee perenni, come le graminacee e le salvie da fiore, che richiedono poca manutenzione e regalano un tocco naturale e resistente a qualsiasi giardino.



Luca e Sabrina, da veri custodi del verde, sono attenti anche all'aspetto ecologico, cercando costantemente nuovi prodotti naturali e sostenibili, come antiparassitari biologici, e evitando l'uso di sostanze chimiche che potrebbero danneggiare l'ambiente. Un impegno che si riflette nella loro filosofia di lavoro, sempre attenta al rispetto della natura.



"Il Roseto" è più di un semplice vivaio: è un viaggio che affonda le radici nella passione per il verde, nella bellezza della natura e nell'amore per il territorio. Con la competenza di Luca e Sabrina, ogni progetto diventa una storia, ogni pianta una promessa di bellezza. E chi entra nel loro mondo si lascia coinvolgere in un'esperienza che arricchisce il cuore e l'anima, facendo della propria casa, del proprio giardino o del proprio spazio commerciale, un angolo di paradiso in armonia con la natura.



"Il Roseto" is more than just a nursery—it is a journey rooted in a passion for greenery, the beauty of nature, and a love for the land. With Luca and Sabrina's expertise, every project becomes a story, every plant a promise of beauty. And those who step into their world find themselves immersed in an experience that enriches both heart and soul, transforming their home, garden, or commercial space into a paradise in harmony with nature.



VIVAIO "IL ROSETO"

Località Le Lame - Barberino Tavarnelle (FI)

+39 338 2037431 (Luca) - +39 393 8228324 (Sabrina)

info@vivaioilroseto.it - www.vivaioilroseto.it



PIGOLE DI DUDDA: LA SCOMMESSA DI GIACOMO GRASSI DIVENTA REALTÀ.

Pigole di Dudda: Giacomo Grassi's bet becomes reality.

di ROSINA FRACASSINI



Tra i vigneti secolari delle colline del Chianti, si sta facendo strada un vino che rappresenta il risultato di anni di ricerca e dedizione, nato da un progetto che si è sviluppato con il tempo, puntando su una costante evoluzione: parliamo di Pigole di Dudda, il primo nato (vendemmia 2020 - imbottigliamento 2022) dell'Azienda Agricola Giacomo Grassi, un vino che non è solo il frutto di una vendemmia ma di anni di studio, sperimentazione e, soprattutto, di passione e amore per la viticoltura.

Amidst the centuries-old vineyards of the Chianti hills, a wine is emerging that embodies years of research and dedication. It is the result of a project that has evolved over time, embracing continuous development: Pigole di Dudda, the first creation (2020 harvest - bottled in 2022) of Azienda Agricola Giacomo Grassi. This wine is not just the product of a single harvest but rather of years of study, experimentation, and, above all, passion and love for viticulture.



La storia di Pigole di Dudda comincia nel lontano 2004, quando Giacomo Grassi si trovò con un ettaro di quote di Chianti Classico e IGT da piantare. Fin da subito, il suo approccio alla viticoltura non si era limitato solo a seguire le regole della tradizione ma mirava alla crescita e allo studio, per una riscoperta del passato che fosse rispettosa della terra e delle sue radici.

In quegli anni, il mercato del vino italiano era travolto da una moda: i vitigni francesi, molto richiesti, sembravano la strada maestra da percorrere e Giacomo – che è anche un agronomo consulente per altre aziende agricole - ebbe l'opportunità di seguire un Master in Viticoltura proprio a Bordeaux. Dopo aver studiato a fondo questi vitigni però, si rese conto che dietro questa tendenza c'era ben poco di autentico e duraturo: i vini francesi avevano raggiunto il successo non grazie alla loro affinità con la terra toscana ma per un abile gioco commerciale. Quella che sembrava una moda passeggera avrebbe presto lasciato spazio alla riscoperta dei vitigni autoctoni, le varietà che da secoli caratterizzano il territorio toscano.

Tornato in Italia prosegue i suoi studi ed è a questo punto che, tra gli appunti di un'epoca lontana, Giacomo si imbatté in un opuscolo del 1922 che parlava di varietà di uve dimenticate: all'interno un'immagine, un quadro di Bartolomeo Bimbi, pittore del XVII secolo (1648-1729), raffigurava circa 30 varietà di uve presenti in Toscana più di 300 anni fa.

The story of Pigole di Dudda begins in 2004 when Giacomo Grassi found himself with a hectare of Chianti Classico and IGT vineyard quotas to plant. From the outset, his approach to viticulture was not just about following tradition but aimed at growth and study, rediscovering the past in a way that honored the land and its roots.

At that time, the Italian wine market was dominated by a trend: French grape varieties were in high demand and seemed to be the ideal path to follow. Giacomo, who is also an agronomist and consultant for other wineries, had the opportunity to pursue a Master's in Viticulture in Bordeaux. However, after extensively studying these grape varieties, he realized that their success was not due to their affinity with Tuscan soil but rather to a clever marketing strategy. What seemed like a fleeting trend would soon give way to the rediscovery of native grape varieties, those that had characterized the Tuscan territory for centuries.

Upon returning to Italy, he continued his studies and stumbled upon a 1922 booklet that documented forgotten grape varieties. Inside was an image—an artwork by Bartolomeo Bimbi, a 17th-century painter (1648-1729)—depicting about 30 grape varieties that had been cultivated in Tuscany over 300 years ago.



This discovery led him to deeply reflect on the possibility of reviving these lesser-known varieties, which had withstood the test of time. His research took on a new purpose: no longer just historical curiosity but a true mission.

Giacomo decided to plant eight of these minor grape varieties in eight small "pigole" (irregularly shaped plots of land). These ancient, lesser-known varieties each had their own story and character: Canaiolo, Malvasia Nera, Colorino, Pugnitello, Mammolo, Cilieggiolo, Foglia Tonda, and Abrusco—grapes that tell the story of a land that has never ceased to evolve while preserving its heritage.

In 2020, as the pandemic altered the course of events, Giacomo faced a new challenge. With all the planned presentations for his olive oil canceled, he had more time to focus on his vineyards. Among them was a Sangiovese vineyard—not too young nor too old—that left him uncertain about its aging potential. To support it, he decided to include a pigola of Canaiolo and one of Colorino in the project. However, when the harvest arrived, he realized that the Sangiovese grapes were perfect as they were and did not need any blending.

But the Canaiolo and Colorino pigole were there, ready to be harvested.

Un documento che lo fece riflettere profondamente sulla possibilità di riscoprire questi vitigni minori, che avevano resistito al passare del tempo: fu così che la sua ricerca prese una piega nuova. Non si trattava solo di curiosità storica, ma di una vera e propria missione. Giacomo decise di piantare otto di questi vitigni minori, in otto piccole "pigole", cioè piccoli appezzamenti di terreno: le varietà erano uve antiche e poco conosciute, ma tutte con una storia e un carattere proprio.

Tra questi, Canaiolo, Malvasia Nera, Colorino, Pugnitello, Mammolo, Cilieggiolo, Foglia Tonda e Abrusco. Vitigni che raccontano la storia di una terra che non ha mai smesso di evolversi ma che conserva gelosamente il suo patrimonio.

Pigola: In agraria, campo di forma irregolare, che generalmente risulta come parte residua nella divisione di un fondo in campi regolari (per lo più rettangolari).

Pigola: In agriculture, an irregularly shaped field, which generally results as a residual part in the division of a land into regular fields (mostly rectangular).

Nel 2020, con la pandemia che ha cambiato il corso delle cose, Giacomo si trovò ad affrontare una nuova sfida: annullati tutti gli eventi di presentazione dell'olio della sua Azienda Agricola, il tempo libero gli permise di concentrarsi ancora di più sulle sue vigne. Tra queste, una vigna di Sangiovese che, pur non essendo giovane né vecchia, lo aveva lasciato incerto sulle potenzialità nella produzione di un vino da lungo invecchiamento, per cui decise di "affiancargli" nel progetto viticolo anche una pigola di Canaiolo e una di Colorino: quando la vendemmia arrivò, si rese conto che l'uva di Sangiovese era perfetta così com'era, non aveva bisogno di aggiungere nessun altro vitigno di supporto.

Ma le pigole di Canaiolo e Colorino erano lì, pronte per essere vendemmiate.





Quello che era iniziato come un “eventuale ripiego”, per completare una vendemmia non del tutto soddisfacente, si trasformò ben presto in qualcosa di straordinario: un vino composto al 70% da Canaiolo e al 30% da Colorino, che Giacomo definì come un’ode alla semplicità e al territorio e che, con il passare dei mesi, si rivelò sempre più interessante.

L’intuizione che aveva avuto durante i suoi studi in Francia, visitando la Valle del Rodano e conoscendo il famoso Châteauneuf-du-Pape (un vino prodotto con tredici uve diverse), cominciava a prendere forma. Un’idea di vino che si arricchiva nel tempo, proprio come i grandi vini che avevano bisogno di anni per esprimere la loro vera essenza.

Nell’annata 2021, Giacomo aggiunse al blend anche Cilieggiolo e Mammolo, arricchendolo di nuove sfumature e complessità. Nel 2022, quando il sogno prese forma, che decise di includere anche Malvasia Nera e Pugnitello. Un passo audace che gli permise di ottenere un vino ancora più complesso e affascinante, con un bouquet di profumi che trasportavano chi lo assaporava in un viaggio sensoriale senza pari. La produzione era ed è limitata, appena 600-700 bottiglie, ma quel piccolo sogno che stava nascendo si stava facendo largo nel cuore degli appassionati.

What had started as a contingency plan soon turned into something extraordinary: a wine composed of 70% Canaiolo and 30% Colorino, which Giacomo defined as an ode to simplicity and terroir. Over the months, it revealed itself to be increasingly intriguing. His intuition during his studies in France—where he visited the Rhône Valley and discovered Châteauneuf-du-Pape (a wine made from thirteen different grape varieties)—was beginning to take shape. This idea of wine evolved over time, just like the great wines that require years to express their true essence.

In 2021, Giacomo enriched the blend by adding Cilieggiolo and Mammolo, bringing new nuances and complexity. By 2022, when his dream was taking shape, he included Malvasia Nera and Pugnitello. This bold step resulted in an even more complex and fascinating wine, with a bouquet of aromas that transported those who tasted it on a unique sensory journey.

The production remained limited—just 600-700 bottles—but this small dream was finding its place in the hearts of enthusiasts.

Il 2023 fu un anno difficile per l'uva, con un clima sfavorevole che portò a una vendemmia scarsa. Nonostante ciò, Giacomo riuscì a salvare una parte della sua uva ma decise di non vinificarla. Il mercato aveva offerto cifre altissime e lui, in un gesto di rispetto verso la sua terra e il suo progetto, decise di vendere l'uva senza vinificare.

Così arriviamo al 2024, l'anno in cui Pigole di Dudda assume finalmente la sua forma definitiva. Giacomo aggiunge Foglia Tonda e Abrusco al suo già ricco blend ma questa volta le percentuali sono minime: il risultato è un Pigole di Dudda che incarna perfettamente il concetto di complessità: un vino che si rivela in ogni sorso, con note di frutti rossi, spezie e una profondità che cambia a ogni assaggio.



Nel 2024, dunque, Pigole di Dudda è pronto a raccontare al mondo la sua storia, un vino che è il frutto di anni di ricerca, passione e coraggio. Un vino che non è solo un "prodotto" ma il risultato di un sogno che si è realizzato, e che promette di crescere e evolversi con il passare degli anni. Un tributo alla terra, alla memoria storica e a un futuro che, con ogni bottiglia, si fa sempre più concreto.



The year 2023 was challenging for the grapes due to unfavorable weather conditions, leading to a poor harvest. Despite managing to save part of his crop, Giacomo chose not to vinify it. The market had offered high prices, but in a gesture of respect for his land and project, he decided to sell the grapes rather than produce wine.

Now, in 2024, Pigole di Dudda has finally reached its definitive form. Giacomo added Foglia Tonda and Abrusco to the already rich blend, albeit in minimal percentages. The result is a wine that perfectly embodies complexity: each sip reveals red fruit notes, spices, and a depth that changes with every taste.

In 2024, Pigole di Dudda is ready to share its story with the world—a wine born from years of research, passion, and courage. It is not just a "product" but the realization of a dream that promises to grow and evolve over the years. A tribute to the land, historical memory, and a future that, with every bottle, becomes increasingly tangible.



Azienda Agricola Giacomo Grassi
 Case di Dudda, Greve in Chianti (FI)
 Tel. +39 335 539 1535
 info@giacomograssi.com

La Schiacciata alla Fiorentina

Il dolce dell'antica tradizione del nostro territorio

di ROSINA FRACASSINI



A differenza di altre varianti della schiacciata che si preparano in diverse zone della Toscana, la schiacciata alla fiorentina si distingue per la sua forma piatta e bassa: mentre in molte altre aree della regione la schiacciata è un dolce alto e ben lievitato il cui nome, "schiacciata", è probabilmente legato al gran numero di uova utilizzate che vengono appunto "schiacciate" durante la preparazione dell'impasto, la schiacciata alla fiorentina nel suo formato tradizionale viene preparata con un impasto morbido e umido ma non lievitato come quello delle altre schiacciate toscane.

Oggi, la si può anche trovare arricchita da panna montata, crema pasticcera o crema chantilly, a seconda dei gusti e delle preferenze.

Unlike other variations of schiacciata found in various regions of Tuscany, schiacciata alla fiorentina is characterized by its flat and low profile. In many other parts of the region, schiacciata is a tall and well-leavened cake. The name "schiacciata" is likely associated with the abundance of eggs that are "schiacciate" during the dough preparation. In contrast, schiacciata alla fiorentina, in its traditional form, is made with a soft and moist dough that is not leavened like that of other Tuscan schiacciatas.

Today, it is also available enhanced with whipped cream, custard, or chantilly cream, depending on individual tastes and preferences.

La ricetta di mia nonna, Silvana Tinacci classe 1920.

Mia nonna utilizzava il lievito per dolci in bustina e dosava gli ingredienti con un normale cucchiaino da minestra per velocizzare la preparazione e sebbene sicuramente questa scelta comprometta leggermente il risultato finale, che risulta diverso rispetto alla versione tradizionale, la ricetta è molto più veloce e la schiacciata è altrettanto buona (provare per credere!).

INGREDIENTI:

16 cucchiaini di farina
10 cucchiaini di zucchero
10 cucchiaini di latte
70 gr. di burro
2 uova
1 limone
1 bustina di lievito



PREPARAZIONE:

Inizia facendo sciogliere il burro in un pentolino a fuoco basso. Una volta sciolto, lascia raffreddare e intanto, in una ciotola capiente, sbatti le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungi alle uova con lo zucchero, il latte e la scorza grattugiata del limone continuando a mescolare bene. Setaccia la farina con il lievito e aggiungila gradualmente al composto liquido. Mescola delicatamente fino ad ottenere un impasto liscio e senza grumi. Aggiungi al composto il burro sciolto e ormai raffreddato, mescolando bene fino a quando l'impasto risulterà omogeneo. Versa il tutto in una teglia precedentemente imburrata e infarinata (una teglia rotonda da circa 24 cm di diametro va bene). Inforna in forno già caldo a 180°C per circa 30-35 minuti, o fino a quando la superficie sarà dorata e, facendo la prova dello stecchino, questo uscirà asciutto. Una volta pronta, sforna la schiacciata e lasciala raffreddare completamente. Tradizionalmente, puoi spolverizzarla con zucchero a velo per un tocco finale.

My grandmother's recipe, Silvana Tinacci, who was born in 1920.

My grandmother used baking powder in packets and measured the ingredients with a regular soup spoon to expedite the preparation. While this choice may slightly compromise the final result, making it different from the traditional version, the recipe is significantly quicker, and the schiacciata is just as delicious (try it and see for yourself!).

INGREDIENTS:

16 tablespoons of all-purpose flour
10 tablespoons of granulated sugar
10 tablespoons of milk
70 grams of butter
2 eggs
1 lemon
1 packet of yeast

PREPARATION:

Begin by melting the butter in a saucepan over low heat. After it has melted, allow it to cool. Meanwhile, in a large bowl, whisk the eggs with the sugar until you achieve a light and frothy mixture. Incorporate the eggs, sugar, milk, and grated lemon zest into the mixture, ensuring to mix thoroughly. Sift the flour together with the yeast and gradually incorporate it into the liquid mixture. Stir gently until a smooth, lump-free dough is achieved. Incorporate the melted and cooled butter into the mixture, stirring thoroughly until the dough achieves a smooth consistency. Pour all the mixture into a pan that has been buttered and floured in advance (a round pan with a diameter of approximately 24 cm is suitable). Bake in a preheated oven at 180°C for about 30-35 minutes, or until the top is golden and a toothpick inserted comes out clean. Once it is ready, remove the schiacciata from the oven and allow it to cool completely. Traditionally, it can be dusted with icing sugar for a final touch.



TORRESI

Nuova Sede!

Via del Gelsomino 35
Località Due Strade
FIRENZE
T. +39 333 944 1483
info@torresi-scavi.it



Innovazione
e **sostenibilità**

in ogni centimetro.



Pavimentazione del Futuro

La nostra
pavimentazione permeabile
è la scelta perfetta per
chi vuole unire funzionalità
e sostenibilità.
Con materiali innovativi e
100% riciclabili, diamo vita a spazi
esterni che rispettano l'ambiente
e durano nel tempo.



PERCHÉ SCEGLIERE LA NOSTRA PAVIMENTAZIONE?

- RISPETTA L'AMBIENTE ✓
- È SOLIDA E DUREVOLE NEL TEMPO ✓
- NON RICHIEDE MANUTENZIONE ✓

Il maestro del Chianti

**Luca e Paolo:
Artigiani
Restauratori
del Legno**

Il Maestro del Chianti
Greve in Chianti - Firenze
Tel. 339 4934149
ilmaestrodelchianti@gmail.com





RISTORANTE GALLO NERO: QUARANT'ANNI DI PASSIONE E SAPORI TOSCANI

Gallo Nero Restaurant:
forty years of passion and Tuscan flavors

di ROSINA FRACASSINI

Nel cuore di Greve in Chianti, tra le dolci colline che caratterizzano il paesaggio toscano, si trova un luogo che racconta più di una semplice storia: è il Gallo Nero, un ristorante che ha saputo trasformare il suo modesto passato in una vera e propria icona della cucina tradizionale toscana. Un viaggio che affonda le radici nel 1984, quando due giovani senza lavoro decisero di rilevare un circolo i cui locali, tra la fine del 1800 e gli inizi del 1900, erano adibiti a rimessa per carrozze. Negli anni l'imprenditorialità e la determinazione di Saro e Lucia sono riusciti a trasformarlo in un punto di riferimento per la ristorazione chiantigiana e da quel momento, il Gallo Nero ha visto crescere e prosperare non solo il suo nome, ma anche la sua filosofia di vita, fatta di tradizione, passione e cura del dettaglio.



All'epoca, l'edificio che ospitava il circolo era quasi una struttura vuota, priva delle basi necessarie per sostenere una vera attività: ma quando Saro e Lucia, due giovani che avevano visto i loro percorsi professionali interrotti da circostanze impreviste, presero in mano il destino del Gallo Nero, non potevano immaginare che questo passo li avrebbe condotti a una delle storie di successo più affascinanti del Chianti.



Non fu solo una sfida imprenditoriale ma una vera e propria scommessa di vita: Saro, che aveva subito un brutto infortunio sul lavoro, e Lucia, ex impiegata in uno studio fotografico, non si fermarono di fronte alle difficoltà iniziali. Senza frigorifero, senza esperienza nel settore, ma con una determinazione incrollabile, iniziarono a fare pizze solo nel weekend per pochi clienti. La stagione turistica portò però un'ondata di cambiamenti: le richieste quotidiane di pizza aumentarono e, con il supporto della madre di Lucia, Duilia, che divenne il cuore pulsante della cucina, il locale iniziò ad espandersi e a guadagnarsi il suo spazio nel panorama della ristorazione chiantigiana.



GALLO NERO

GREVE IN CHIANTI

In the heart of Greve in Chianti, nestled among the rolling hills that define the Tuscan landscape, lies a place that tells more than just a simple story: Gallo Nero, a restaurant that has transformed its humble past into a true icon of traditional Tuscan cuisine. A journey that began in 1984 when two young people, out of work, decided to take over a local club whose premises, between the late 1800s and early 1900s, were used as a carriage house. Over the years, the entrepreneurship and determination of Saro and Lucia have turned it into a benchmark for Chianti's dining scene. Since then, Gallo Nero has seen not only its name grow and thrive but also its philosophy—rooted in tradition, passion, and meticulous attention to detail.

At the time, the building housing the club was almost an empty shell, lacking the foundations needed to support a real business. But when Saro and Lucia—two young individuals whose professional paths had been unexpectedly interrupted—took the fate of Gallo Nero into their hands, they could not have imagined that this step would lead to one of the most fascinating success stories in Chianti. It was not just an entrepreneurial challenge but a true life gamble: Saro, who had suffered a severe workplace injury, and Lucia, a former employee at a photography studio, did not let initial difficulties stop them. Without a refrigerator, without experience in the sector, but with unwavering determination, they began making pizzas only on weekends for a few customers. However, the tourist season brought a wave of change: daily pizza requests increased, and with the support of Lucia's mother, Duilia, who became the heart of the kitchen, the establishment began to expand and carve out its place in Chianti's restaurant scene.





Nel 2000, il Gallo Nero si rifà il look: un rinnovo completo del locale e l'acquisto del fondo accanto, una vecchia farmacia, segnano l'inizio di una nuova era. Ma è nel 2009 che avviene una vera e propria rivoluzione: il locale cambia immagine e diventa quello che tutti conosciamo, rinnovandosi anche nel suo approccio gastronomico. Non si parla più solo di pizza ma di una cucina toscana rivisitata, che omaggia la tradizione rivisitandola e reinventandola.

Il Gallo Nero si prepara a riprendere un percorso interrotto: Greve Cooking School by Gallo Nero. Sebbene i corsi di cucina fossero già una realtà circa venti anni fa, oggi il ristorante riprende questa tradizione, che aveva dovuto interrompere per un lieto evento: la nascita delle bambine di Lisa. Una nuova occasione quindi, per imparare l'arte della preparazione di piatti tipici toscani. Ogni settimana, per tre giorni, i partecipanti avranno la possibilità di cimentarsi nella realizzazione di pasta fresca, focacce, lievitati, secondi piatti e dolci tradizionali. Al termine di ogni lezione, una cena conviviale con ciò che i partecipanti hanno preparato chiuderà la giornata. I corsi si terranno il lunedì, mercoledì e venerdì, dalle 15:30 alle 18:30, con la cena finale a seguire. Un'esperienza gastronomica che il Gallo Nero ha portato a Greve, affermandosi come pionieri in quest'iniziativa.

Curiosità

L'introduzione della brace, un'arte che dal 2009 è diventata il segno distintivo del ristorante, insieme alla cura nella selezione delle materie prime, porta il Gallo Nero a un nuovo livello di eccellenza.

La brace infatti è uno degli elementi cardine della cucina del Gallo Nero, che propone non solo la celebre fiorentina, ma anche tante altre specialità come il galletto, le tagliate e i filetti di manzo, tutti conditi in modo unico e preparati con la stessa attenzione maniacale che caratterizza ogni piatto. La carne, selezionata da macellai locali e cotta su legno di quercia, sprigiona un sapore inconfondibile che esalta la tradizione e l'autenticità del Chianti. E per chi ama la pasta, qui si trovano paste fresche fatte a mano, sia ripiene che lunghe, tutte con ripieni proposti in modo unico e innovativo rispetto alla tradizione locale.

In 2000, Gallo Nero got a makeover: a complete renovation of the venue and the acquisition of the adjacent property, a former pharmacy, marked the beginning of a new era. But it was in 2009 that a true revolution took place: the restaurant underwent a major transformation, not only in appearance but also in its gastronomic approach. It was no longer just about pizza but about a revisited Tuscan cuisine, honoring tradition while reinventing it. The introduction of the grill, an art that since 2009 has become the restaurant's signature, along with a careful selection of raw materials, took Gallo Nero to a new level of excellence.

The grill is, in fact, one of the pillars of Gallo Nero's cuisine, offering not only the famous Florentine steak but also specialties such as young rooster, sliced beef, and tenderloin, all uniquely seasoned and prepared with the meticulous attention to detail that characterizes every dish. The meat, selected from local butchers and cooked over oak wood, releases an unmistakable flavor that enhances the authenticity of Chianti. For pasta lovers, the restaurant offers handmade fresh pasta, both stuffed and long varieties, featuring unique and innovative fillings that reinterpret local traditions.



Examples of dishes that fully express Gallo Nero's philosophy and the complexity of its recipes include ribollita-filled ravioli with cannellini bean cream, tomato coulis, and crispy black cabbage; pappa al pomodoro-filled ravioli with Parmesan cream and basil powder; and green ravioli filled with rosciciana, served with potato cream and aromatic bread crumble. Other highlights include beef tenderloin with zucchini cream, pomegranate, and crispy bread chips, as well as sirloin with potato mille-feuille, rum demi-glace, and green pepper—a perfect fusion of past and present.



Esempi di piatti che esprimono appieno la filosofia e la complessità delle ricette del Gallo Nero sono il raviolo ripieno di ribollita, con crema di fagioli cannellini, coulis di pomodori e cavolo nero croccante, il raviolo ripieno di pappa al pomodoro con crema di parmigiano e polvere di basilico, e il raviolo verde ripieno di rosciciana, con crema di patate e crumble di pane agli aromi. Non mancano poi piatti come il filetto di manzo con crema di zucchine, melograno e chips di pane e il controfiletto di manzo con millefoglie di patate, demi-glace al rhum e pepe verde, che rappresentano la perfetta fusione tra ieri e oggi.



Nel corso degli anni, il Gallo Nero è cresciuto come una vera e propria "casa" per la famiglia. Lucia e sua figlia Lisa, oggi protagoniste indiscusse della sala e della cucina, hanno saputo trasmettere la passione per il buon mangiare a chiunque entri nel ristorante: Lisa, che ha iniziato a lavorare nel locale a soli 16 anni, è diventata sommelier, offrendo ai turisti da ogni angolo del mondo un'esperienza culinaria completa. La sua conoscenza delle etichette locali è preziosa, così come la selezione scrupolosa dei vini, che oggi predilige principalmente quelli del Chianti, pur mantenendo qualche etichetta esterna per completare l'offerta. Francesco, il fratello di Lisa, per alcuni anni ha dato un valido supporto al ristorante di famiglia per poi seguire altre strade professionali.



Did you know?

Gallo Nero is set to revive a long-paused project: Greve Cooking School by Gallo Nero. Although cooking classes were already a reality about twenty years ago, the restaurant is now bringing back this tradition, which had been put on hold for a joyful reason: the birth of Lisa's daughters. This marks a new opportunity to learn the art of preparing typical Tuscan dishes. Each week, for three days, participants will have the chance to try their hand at making fresh pasta, focaccia, leavened doughs, main courses, and traditional desserts. At the end of each lesson, a convivial dinner featuring the prepared dishes will conclude the day. The courses will be held on Mondays, Wednesdays, and Fridays from 3:30 PM to 6:30 PM, followed by dinner. A gastronomic experience that Gallo Nero has brought to Greve, establishing itself as a pioneer in this initiative.

Over the years, Gallo Nero has grown into a true "home" for the family. Today, Lucia and her daughter Lisa are the undeniable leading figures in both the dining room and kitchen, sharing their passion for great food with everyone who steps into the restaurant. Lisa, who started working at Gallo Nero at just 16 years old, became a sommelier, offering tourists from around the world a complete culinary experience. Her expertise in local labels is invaluable, as is the restaurant's carefully curated wine selection, which now primarily features Chianti wines, while still including a few external labels to complement the offering. Lisa's brother, Francesco, contributed to the family restaurant for several years before pursuing other professional paths.



Con l'affiancamento dello chef Davide Boidi poi, il Gallo Nero ha consolidato la sua reputazione, puntando su una cucina che è pura espressione del territorio, fatta di prodotti freschi e di assoluta qualità. Non solo un ristorante, il Gallo Nero è una storia di resilienza, passione e famiglia, una storia che si intreccia con quella di chi ha creduto in un sogno: un sogno che oggi, a distanza di 40 anni, continua a emozionare e conquistare i cuori di chi cerca un angolo di autenticità nel cuore della Toscana. Sotto la guida di tre donne straordinarie, il Gallo Nero non è solo un simbolo del buon mangiare toscano, ma un esempio di come la tradizione possa evolversi senza mai tradire se stessa.



Lucia è stata la prima a introdurre a Greve in Chianti la degustazione di vini al bicchiere più di 30 anni fa. Un'iniziativa pionieristica che ha permesso a chiunque di esplorare i sapori del territorio in modo nuovo, aprendo la strada a un'usanza che oggi è ampiamente diffusa.



Chef Davide Boidi
 Nato nel 1990 ad Arenzano, in provincia di Genova, si diploma nel 2009 presso l'Istituto Alberghiero A. Migliorini di Finale Ligure. La sua carriera inizia nel 2004, quando comincia a lavorare in diversi ristoranti della zona. Con il tempo cresce professionalmente fino a ricoprire il ruolo di sous chef in un ristorante di pesce. Nel 2012 si trasferisce in Toscana, dove lavora presso Villa Bordonni, approfondendo ulteriormente le sue competenze anche attraverso corsi di cucina. Nel 2024 arriva al ristorante Il Gallo Nero come chef, concentrandosi sulla cucina e sulla valorizzazione del territorio. Nel 2025, in accordo con la proprietà del ristorante, mette la sua esperienza al servizio di un nuovo progetto: la scuola di cucina, che inaugurerà ad aprile.



Davide Boidi Born in 1990 in Arenzano, in the province of Geno, he graduated in 2009 from the A. Migliorini Hospitality Institute in Finale Ligure. His career began in 2004, working in various local restaurants. Over time, he grew professionally, eventually becoming a sous chef at a seafood restaurant. In 2012, he moved to Tuscany, working at Villa Bordonni, further honing his skills through additional culinary courses. In 2024, he joined Gallo Nero as head chef, focusing on regional cuisine and the promotion of local ingredients. In 2025, in agreement with the restaurant's management, he brought his experience to a new project: the cooking school, set to launch in April.



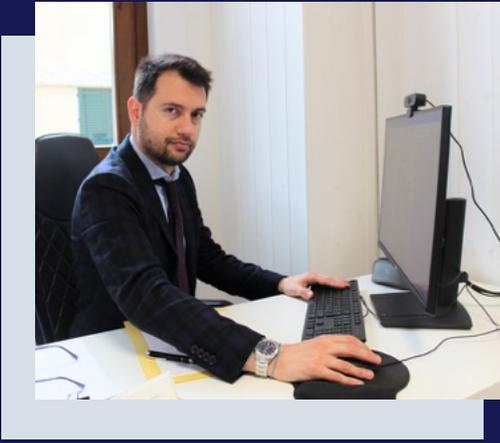
With the addition of chef Davide Boidi, Gallo Nero has solidified its reputation, focusing on a cuisine that is a pure expression of the territory, made with fresh, high-quality ingredients.

More than just a restaurant, Gallo Nero is a story of resilience, passion, and family—one intertwined with those who believed in a dream. A dream that, 40 years later, continues to inspire and win over those seeking a taste of authenticity in the heart of Tuscany. Under the leadership of three extraordinary women, Gallo Nero is not only a symbol of fine Tuscan dining but also a testament to how tradition can evolve without ever betraying itself.

Lucia was the first to introduce in Greve in Chianti wine tasting by the glass over 30 years ago. A pioneering initiative that allowed everyone to explore the flavors of the territory in a new way, paving the way for a now widely adopted practice.



Ristorante Gallo Nero
Via Cesare Battisti 9
Greve in Chianti (FI)
T. +39 055853734



RECUPERO CREDITI E DIFESA DEI DIRITTI LOCALI.

Avvocato Francesco Sticchi

L'avvocato Francesco Sticchi opera a Greve in Chianti ed è un professionista che da oltre dieci anni si distingue per la sua esperienza e competenza nell'ambito del diritto civile e penale. Con il passare del tempo il suo lavoro lo ha visto impegnato, in particolare, nelle problematiche relative al recupero crediti e agli atti riscossivi notificati dall'Agenzia delle Entrate-Riscossione: in un contesto economico e sociale sempre più complesso infatti, questi temi hanno assunto una rilevanza crescente, non solo per le imprese ma anche per i privati che si trovano a dover fare i conti con cartelle esattoriali e debiti pendenti.

Proprio per questo motivo quindi, uno degli aspetti che caratterizzano l'attività professionale dell'avvocato Sticchi è l'attenzione rivolta alle questioni legate agli atti di riscossione: negli ultimi anni, infatti, si è registrato un aumento significativo delle notifiche da parte dell'Agenzia delle Entrate-Riscossione e dei Comuni, che ha investito molti cittadini e imprenditori locali.

Un fenomeno grave che, secondo Sticchi, rappresenta una vera e propria emergenza sociale perché in molti casi i contribuenti si trovano a dover far fronte a debiti legati a somme già prescritte o a notifiche non correttamente eseguite.

Un altro aspetto assolutamente fondamentale nella sua esperienza lavorativa è quello che coinvolge il settore del recupero crediti: qui il suo intervento si rivela particolarmente utile per le aziende locali, che spesso si trovano ad affrontare difficoltà nel riscuotere somme dovute da clienti insolventi.

L'avvocato Sticchi si occupa della gestione di queste controversie, garantendo una tutela efficace dei diritti dei creditori attraverso l'utilizzo delle più recenti disposizioni previste dal Codice di Procedura Civile, come ad esempio l'impiego delle modalità telematiche per il pignoramento dei beni.

In un territorio come quello di Greve in Chianti poi, dove le interazioni personali possono facilmente sfociare in controversie legali di varia natura, l'avvocato Sticchi si è guadagnato negli anni la fiducia dei suoi clienti grazie alla sua capacità di affrontare con rigore e professionalità le problematiche relative a temi caldi e delicati come lo sono quelli del recupero crediti e della gestione degli atti riscossivi.



A fianco di questi impegni, Sticchi offre anche consulenza e assistenza in materia di separazioni e divorzi, settori nei quali l'approccio non sempre deve passare per il tribunale: la negoziazione assistita da avvocati infatti rappresenta una valida alternativa per risolvere le controversie familiari senza il ricorso ai lunghi procedimenti giudiziari, una soluzione sempre più apprezzata da chi desidera giungere a un accordo con minori conflitti e tempistiche più rapide.

In un contesto economico e sociale in continua evoluzione, l'avvocato Francesco Sticchi è quindi un punto di riferimento affidabile nel recupero crediti e nella difesa dei diritti legati agli atti riscossivi, grazie alla sua esperienza e competenza. Con la sua esperienza accompagnata da un approccio pragmatico, affronta con successo le sfide legali di cittadini e imprese, offrendo soluzioni efficaci e tempestive.



In ambito penale, l'avvocato è inoltre spesso coinvolto in casi di diffamazione, specialmente quelli legati all'utilizzo dei social media: infatti si tende troppo spesso a dimenticare che le dichiarazioni on-line possono facilmente oltrepassare il limite della libertà di espressione, sfociando in reati di diffamazione aggravata. Sticchi, consapevole della delicatezza di queste situazioni, offre consulenza sia per difendere chi si trova ingiustamente accusato, sia per tutelare chi ha subito danni da false affermazioni pubbliche.

Avvocato Francesco Sticchi

STUDIO LEGALE

CONTATTI:

+39 393 460 9883

avvocatosticchi@gmail.com

Viale Vittorio Veneto N. 76
Greve in Chianti (FI)

HUBIQUO: un'agenzia di marketing e comunicazione, uno spazio per collaborare, una visione per il Chianti.

Hubiquo:
a marketing and communications agency,
a space for collaboration, a vision for Chianti.

di ROSINA FRACASSINI







INTRODUCING HUBIQUO

I'm thrilled to share some exciting news that brings a breath of fresh air to the heart of our beloved town! Starting today, right in the historic center of Greve,

Hubiquo is born – a new space designed for those who want to make a difference, for those who believe that change and innovation can begin right here, at home.

My name is Sebastiano Pedani, I'm 45 years old, a father of three wonderful children and partner to someone very special. Greve is my hometown, although I've also lived in Romagna, where I built my family. In 2022, we all moved back here – to a place that never lost its charm, a corner of Tuscany where life still moves at a human pace.

But alongside all its beauty, there's also a need for renewal. That's why I decided to open a new chapter with Hubiquo – a place where heritage meets fresh ideas.

WHAT IS HUBIQUO?

Hubiquo was born from a simple but powerful idea: to create a space where change is welcome, where new ideas can grow, and where we can build the future of our businesses together.

The name itself blends "Hub" and "Ubiquitous" – a place that welcomes and connects those who want to bring innovation. Here, the digital and physical worlds merge to offer marketing, communication, and advertising services for those who are ready to make things happen.

NASCE HUBIQUO

Sono entusiasta di presentarvi una novità che porterà aria fresca nel cuore del nostro amato paese! Da oggi, nel centro storico di Greve, è nato Hubiquo, un nuovo spazio pensato per chi vuole fare la differenza, per chi crede che il cambiamento e l'innovazione possano partire proprio da qui, da casa nostra.

Sono Sebastiano Pedani, ho 45 anni, sono padre di tre meravigliosi bambini e compagno di una persona speciale. Greve è il mio paese natale, ma ho vissuto anche in Romagna, dove ho costruito la mia famiglia. Nel 2022 sono tornato con tutta la mia famiglia a Greve, un posto che non ha mai perso il suo fascino: un angolo di Toscana dove tutto sembra ancora a misura d'uomo.

Ma, insieme alla bellezza, c'è anche bisogno di rinnovamento. Ecco perché ho deciso di aprire questo nuovo capitolo con Hubiquo, un luogo dove le idee prendono forma.

Hubiquo

Marketing e Comunicazione multicanale

COS'È HUBIQUO?

Hubiquo nasce da un'idea semplice ma potente: creare uno spazio dove il cambiamento è benvenuto, dove le idee nuove possono crescere, dove possiamo costruire insieme il futuro delle nostre imprese.

Il nome stesso è una fusione tra "Hub" e "Ubiquo", un luogo che accoglie e connette chi vuole portare innovazione. Qui, in questo spazio, il digitale e il fisico si fondono per offrire servizi di marketing, comunicazione e pubblicità a chi ha voglia di fare.





WHAT WILL YOU FIND AT HUBIQUO?

A dynamic, open coworking space – a hub for professional training and the perfect meeting point for anyone who wants to collaborate and help our region grow. Imagine a place where marketers, creatives, photographers, videomakers, web designers, software developers, and more cross paths to create something unique for local businesses.

It's not just a place to work, but a space for exchanging ideas, for meeting people, for talking about the future and building it together. In a world that's increasingly virtual, I believe in the value of real, face-to-face relationships – the kind that can begin with just a casual chat over coffee.

WHY IN THE HEART OF GREVE?

I chose the center of Greve because I believe that working in a beautiful and inspiring environment makes a difference. We're in the heart of Chianti, surrounded by the natural beauty that only this region can offer. What better place to work with passion and peace of mind?

COSA TROVERAI DA HUBIQUO?

Un co-working dinamico e aperto, uno spazio che offre formazione professionale e che può diventare il punto di ritrovo ideale per tutti coloro che vogliono collaborare e far crescere insieme il nostro territorio. Immagina un posto dove si incrociano professionisti di marketing, creativi, fotografi, videomaker, web designer, sviluppatori software, e tanto altro, per creare qualcosa di unico per le aziende locali.

Non è solo un posto dove lavorare, ma un luogo dove le idee si scambiano, dove le persone si incontrano, dove si parla di futuro e si costruisce insieme. In un mondo sempre più virtuale, io credo nel valore delle relazioni vere, fisiche, quelle che possono nascere anche solo scambiando due chiacchiere mentre ci si prende un caffè.

PERCHÉ IL CENTRO DI GREVE?

Ho scelto proprio il cuore di Greve perché credo che lavorare in un ambiente bello e stimolante faccia la differenza. Qui siamo nel centro del Chianti, nel cuore della Toscana, circondati dalla bellezza che solo questo territorio sa offrire. Quale posto migliore per lavorare con passione e serenità?



I SERVIZI CHE OFFRIAMO

Da Hubiquo troverai tutto quello di cui hai bisogno per far crescere la tua attività, senza dover andare a cercare lontano.

Dalla consulenza strategica al marketing digitale, passando per la grafica, la stampa, i video, il social media marketing e tanto altro. Offriamo anche servizi di foto e video, creazione di siti web ed e-commerce, pubblicità online e offline, ufficio stampa e comunicazione.

LA NOSTRA FORZA?

Siamo veloci, precisi e affidabili. Ma, cosa più importante, siamo persone con cui potrai parlare faccia a faccia. Non siamo una di quelle agenzie fredde e impersonali. Ci mettiamo la faccia e siamo sempre pronti a supportarti nei tuoi progetti.

HUBIQUO NON È SOLO BUSINESS

In Hubiquo, il lavoro non è solo una questione di impresa. È un luogo dove anche le associazioni e i piccoli gruppi possono trovarsi, organizzare meeting, presentazioni e tanto altro. E presto, nel nostro spazio, avremo anche corsi di formazione in marketing e comunicazione, per tutti coloro che vogliono approfondire queste tematiche e crescere professionalmente.

OUR SERVICES

At Hubiquo, you'll find everything you need to grow your business – without needing to look elsewhere.

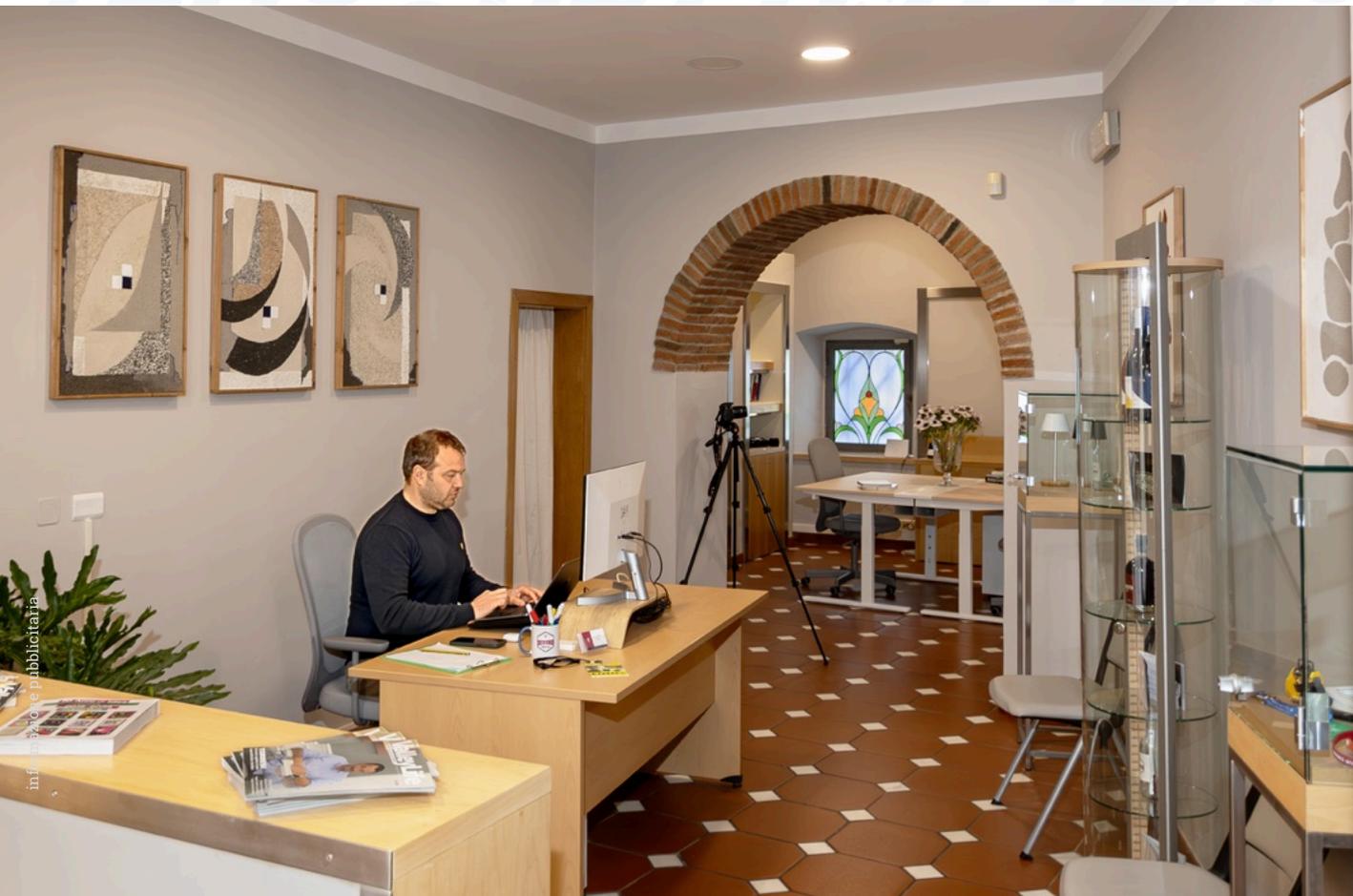
From strategic consulting to digital marketing, from graphic design to printing, videos, social media, and much more. We also offer photography and video services, website and e-commerce creation, online and offline advertising, press office and communication support.

OUR STRENGTH?

We're fast, reliable, and detail-oriented. But above all, we're people you can talk to face-to-face. We're not one of those cold, impersonal agencies. We put ourselves out there and we're always ready to support your projects.

HUBIQUO IS MORE THAN JUST BUSINESS

At Hubiquo, work isn't just about business. It's also a place where associations and small groups can gather, organize meetings, presentations, and more. Soon, we'll also host training courses in marketing and communication for anyone who wants to dive deeper into these topics and grow professionally.





THE FUTURE?

We look to the future with hope – but with our feet firmly on the ground. I have a clear vision: I want Greve and the Chianti region to grow sustainably, creating opportunities for all and giving the next generations even more reason to stay and build their future here.

Join us on this journey.
Hubiquo is here, and ready to welcome you!



IL FUTURO?

Il futuro lo guardiamo con speranza, ma con i piedi ben piantati per terra. Ho una visione chiara: voglio che Greve e il Chianti possano crescere in modo sostenibile, creando opportunità per tutti e dando alle nuove generazioni un motivo in più per restare qui, nel nostro territorio.

Unisciti a noi in questo viaggio.
Da oggi Hubiquo è qui, pronto ad accoglierti!



Hubiquo

Marketing e Comunicazione multicanale



Via Roma 17, Greve in Chianti (FI)
T. +39 335 1397061
info@hubiquostudio.it



COME UNA
VOLTA...

Si mangia, si beve, si compra!



#badachestiaciate

Dal Lunedì al Venerdì
dalle 6.00 alle 19.30
Sabato dalle 6.00 alle 13.30

Telefono (+39) 055 207031
Whatsapp (+39) 338 9612093
bottegefaggi@gmail.com

Via Chiantigiana al Ferrone

Stiacciate
Taglieri
Insalatone,
Vino bono!



NOLEGGIO A BREVE E LUNGO TERMINE

Solo un leader del settore sa come interpretare al meglio le tue esigenze. Ogni giorno, infatti, ci impegniamo con servizi esclusivi, personalizzati e innovativi. Conosciamo bene il crescente bisogno di comodità che ricerchi durante i tuoi spostamenti. Per questo, non lasciamo nulla al caso e ti accompagniamo, chilometro dopo chilometro, senza mai perdere di vista il tuo benessere.

FIRENZE, VIA DUCA DI CALABRIA 3 / TEL. 055 6146617
RAVENNA, VIA DELLA MERENDA 8A / TEL. 0544 1581626
INFO@NEWTEAMCARS.IT





MOTENZA: L'AVVENTURA SU DUE RUOTE PER VIVERE IL CHIANTI IN LIBERTÀ

Motenza: the two-wheel adventure to experience chianti in freedom

di ROSINA FRACASSINI





Motezza è molto più di un semplice servizio di noleggio moto. È la realizzazione del sogno di Gerry, fondatore e cuore pulsante di questa attività che unisce l'amore per le moto con quello per i viaggi e la scoperta: un austriaco che ha trovato casa a Firenze, un incontro che ha cambiato la sua vita e che oggi dà vita a un'avventura che promette di far vivere ai suoi clienti un'esperienza unica e indimenticabile.



Motezza is much more than just a motorcycle rental service. It is the realization of a dream for Gerry, the founder and driving force behind this venture that combines his love for motorcycles with his passion for travel and discovery. An Austrian who found a home in Florence, Gerry's life changed after a fateful encounter—one that now fuels an adventure promising customers a unique and unforgettable experience.

Gerry è sempre stato un grande viaggiatore, sempre pronto a scoprire il mondo con lo zaino in spalla, una moto e la tenda ed è stato proprio durante uno di questi viaggi in India, nel 2018, che ha incontrato Stefania, fiorentina doc: un incontro casuale che ha dato vita a una coppia che ha vissuto l'avventura insieme, scoprendo il piacere di visitare paesaggi mozzafiato su moto Royal Enfield da 20 cavalli. Lì, sotto il cielo indiano, ha compreso cosa fosse veramente la libertà e il gusto di esplorare il mondo in sella a una moto, immergendosi completamente nella cultura locale e nella bellezza dei paesaggi.

Nel 2022, Gerry decide di trasferirsi definitivamente a Firenze, dando vita a Motezza. Lascia l'Austria, dove si occupa da sempre di ristorazione ad altissimi livelli e dà finalmente vita al suo sogno: quello di creare un nuovo modo di viaggiare e scoprire il Chianti e i suoi dintorni, unendo la qualità del servizio e l'attenzione al cliente, che ha imparato nel settore della ristorazione, con il gusto di chi vive il nostro territorio da un punto di vista diverso, quello di un motociclista e appassionato di avventura.

Gerry has always been an avid traveler, eager to explore the world with a backpack, a motorcycle, and a tent. It was during one of these journeys in India in 2018 that he met Stefania, a true Florentine. A chance meeting that led to a partnership in adventure, discovering breathtaking landscapes aboard 20-horsepower Royal Enfield motorcycles. Under the Indian sky, Gerry truly understood what freedom meant—the joy of exploring the world on two wheels, fully immersing himself in local culture and the beauty of the landscapes.

In 2022, Gerry made the definitive move to Florence, giving life to Motezza. Leaving behind a successful career in Austria's high-end restaurant industry, he finally realized his dream: to create a new way to explore Chianti and its surroundings. By combining the quality service and customer care he honed in the hospitality industry with the perspective of a motorcyclist and adventure enthusiast, he has crafted a unique and immersive travel experience.



Nel marzo del 2023 Motezza ha dato il via al noleggio delle motociclette Royal Enfield Classic 350, una scelta che rappresenta perfettamente lo spirito del progetto: moto di alta qualità, affidabili, confortevoli, capaci di far vivere l'esperienza della strada in modo autentico e senza compromessi. Gerry ha selezionato con cura ogni moto per offrire solo il meglio ai suoi clienti, rendendo ogni viaggio un'esperienza unica: per lui non si tratta solo di noleggiare una moto ma di offrire una vera e propria esperienza di libertà.

In March 2023, Motezza launched its rental service featuring Royal Enfield Classic 350 motorcycles—a choice that perfectly embodies the spirit of the project. These high-quality, reliable, and comfortable bikes allow riders to experience the road authentically and without compromise. Gerry carefully selected each motorcycle to offer only the best to his customers, turning every journey into a one-of-a-kind adventure. For him, it's not just about renting a motorcycle—it's about delivering a true sense of freedom.

La cura delle motociclette è una priorità per Gerry, che si occupa personalmente di ogni aspetto della manutenzione e della preparazione dei veicoli: ogni moto è scrupolosamente controllata per garantire che ogni viaggio si svolga in totale sicurezza e comfort. Non è solo il noleggio a essere importante per Gerry, ma è la certezza che ogni cliente abbia a disposizione una moto perfettamente funzionante e pronta a vivere ogni strada con la massima tranquillità.

Motorcycle maintenance is a top priority for Gerry, who personally oversees every aspect of vehicle care and preparation. Each bike undergoes meticulous inspection to ensure a safe and comfortable ride. It's not just about providing a rental—it's about guaranteeing that every customer receives a perfectly functioning motorcycle, ready to tackle any road with confidence.



Che cosa significa Motezza?

“Motezza” è una parola che non esiste, l’ha inventata lo stesso Gerry, cercando un modo per unire il concetto di “moto” con quello di “bellezza” e “lentezza”: tre semplici parole che insieme formano l’idea stessa di viaggio di Gerry.

“Motezza” is a made-up word, coined by Gerry himself. He wanted to blend the concepts of “moto” (motorcycle) with “bellezza” (beauty) and “lentezza” (slowness), three simple words that together define his vision of travel.

Motezza non è solo noleggio moto, ma un servizio completo pensato per gli amanti dell'avventura. Oltre alle moto, è possibile noleggiare attrezzatura opzionale per completare il viaggio, come caschi, giacche e zaini, con l'obiettivo di garantire un'esperienza equipaggiata e comoda in ogni dettaglio.

Il ritiro e la riconsegna delle motociclette sono resi facili e veloci, con un processo semplificato per non perdere tempo e concentrarsi solo sull'esperienza che vi attende. Gerry ha pensato a tutto, affinché ogni cliente possa dedicarsi solo alla propria avventura, godendo al massimo della bellezza dei paesaggi toscani.

In Motezza, ogni viaggio è un incontro con la passione, l'avventura e l'autenticità.

La missione di Gerry è chiara: offrire non solo una moto ma un'esperienza unica: con Motezza, il Chianti non è solo un luogo da visitare, ma un'esperienza da vivere, con un servizio che va oltre le aspettative, rendendo ogni viaggio unico.

Se sei pronto a scoprire la Toscana da un'altra prospettiva, con stile e libertà, Motezza è il punto di partenza per un'avventura che non dimenticherai facilmente. Non resta che salire in sella e partire.



MOTEZZA DI GERARD HUBER
Viale Vittorio Veneto 57/int 14
50022 Greve in Chianti (FI)
+39 353 4516525
info@motezza.com



Motezza is more than just a rental service; it's a comprehensive experience designed for adventure lovers. In addition to motorcycles, customers can rent optional gear such as helmets, jackets, and backpacks, ensuring a well-equipped and comfortable journey in every detail.

Pickup and drop-off are quick and hassle-free, thanks to a streamlined process that lets riders focus on their experience rather than logistics. Gerry has thought of everything so that each traveler can immerse themselves fully in the adventure, making the most of Tuscany's stunning landscapes.

At Motezza, every ride is an encounter with passion, adventure, and authenticity.

Gerry's mission is clear: to offer not just a motorcycle, but a unique experience. With Motezza, Chianti isn't just a destination—it's an experience to be lived. The service goes beyond expectations, making every journey truly special.

If you're ready to discover Tuscany from a different perspective—with style and freedom—Motezza is your gateway to an unforgettable adventure. All that's left to do is hop on and ride.



*"Il cuore goloso di
Greve in Chianti"*

Pasticceria Chianti

Piazza Giacomo Matteotti 27
Greve in Chianti - Firenze
Tel. 055 8546193



RISTORANTE

La Loggia

del CHIANTI

Cucina Circolare e Naturale
Chef Simone Bianco

Radda in Chianti

+39 0577 738491



ARIA
VALORE CURA
SUOLO
CONOSCENZE

SOSTENIBILITÀ
AMBIENTALE

CHIANTI CLASSICO
sostenibilità a 360°
per un futuro responsabile.

Chianti Classico: 360° sustainability for a responsible future

di SEBASTIANO PEDANI

ACQ

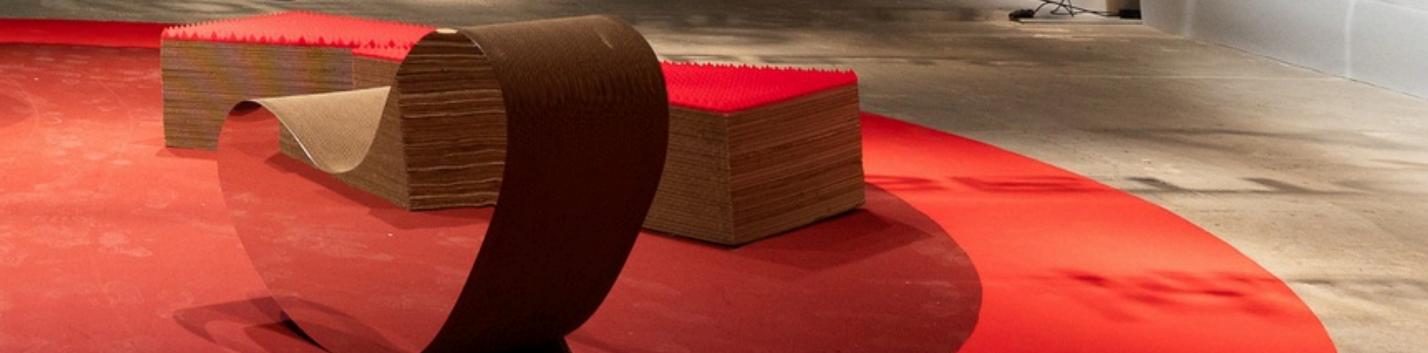
SOSTENIBILITA' SO

IDENTITA

LAVORO

RISPETTO

FUT



Il Chianti Classico non è solo una delle regioni vinicole più iconiche al mondo ma anche un esempio di come passato e futuro possano fondersi in un impegno concreto per la sostenibilità. A dimostrazione di questa visione lungimirante, il Consorzio Vino Chianti Classico ha recentemente introdotto un protocollo di sostenibilità che si distingue per l'approccio rigoroso e sfaccettato, riflettendo un impegno che va ben oltre la semplice etichetta "verde".

Chianti Classico is not only one of the most iconic wine regions in the world but also a prime example of how past and future can merge into a concrete commitment to sustainability. Demonstrating this forward-thinking vision, the Consorzio Vino Chianti Classico has recently introduced a sustainability protocol that stands out for its rigorous and multifaceted approach, reflecting a commitment that goes far beyond a simple "green" label.



Il nuovo protocollo di sostenibilità, adottato da numerose cantine della zona, si fonda su 58 criteri, suddivisi in tre grandi aree: ambientale, sociale e culturale. Questi pilastri non sono solo parole d'ordine, ma azioni concrete che stanno modellando il futuro di una delle zone vinicole più prestigiose del mondo. La sostenibilità ambientale è un aspetto centrale per le aziende vinicole del Chianti Classico, che già oggi dimostrano di essere pioniere nell'adozione di pratiche agricole ecologiche. Dalla cura del suolo alla gestione della biodiversità, il protocollo incoraggia la protezione dell'ambiente in ogni fase della produzione: ad esempio, due terzi delle aziende praticano l'inerbimento tra i filari, contribuendo così alla prevenzione dell'erosione del suolo e al miglioramento della fertilità naturale. Un altro dato interessante è che oltre il 60% delle cantine ha scelto di ridurre l'utilizzo di diserbanti e fertilizzanti chimici, preferendo metodi più naturali, come compost e sottoprodotti della vinificazione. Anche gli impollinatori, essenziali per il mantenimento dell'equilibrio ecologico, sono al centro di questa attenzione: circa il 30% delle aziende ha piantato specie mellifere nei propri vigneti, creando ambienti favorevoli per api e farfalle.

The new sustainability protocol, adopted by numerous wineries in the area, is based on 58 criteria divided into three main areas: environmental, social, and cultural. These pillars are not just buzzwords but concrete actions shaping the future of one of the world's most prestigious wine regions. Environmental sustainability is at the heart of Chianti Classico's wineries, which are already pioneers in adopting eco-friendly agricultural practices. From soil care to biodiversity management, the protocol promotes environmental protection at every stage of production. For instance, two-thirds of the wineries practice grassing between vineyard rows, helping prevent soil erosion and improve natural fertility. Another striking fact is that over 60% of the wineries have reduced the use of herbicides and chemical fertilizers, opting instead for more natural methods, such as compost and winemaking by-products. Pollinators, essential for maintaining ecological balance, are also a priority: around 30% of wineries have planted nectar-producing species in their vineyards, creating favorable environments for bees and butterflies.

Inoltre, l'adozione di energie rinnovabili è un altro passo importante: quasi la metà delle aziende vinicole si avvale di fonti di energia alternative, mentre il 65% riduce l'impatto ambientale utilizzando bottiglie più leggere e materiali riciclabili, come vetro e carta.

Il concetto di sostenibilità del Chianti Classico non si limita però all'ambiente ma si estende anche alla comunità che vive e lavora in questa storica regione: le aziende vitivinicole sono infatti fortemente impegnate nella promozione della parità di genere e nell'inclusione sociale. Attualmente, il 39% della forza lavoro è composta da donne e la quasi totalità dei dipendenti proviene da aree circostanti, contribuendo a rafforzare l'economia locale e la coesione sociale.



Non solo, il Chianti Classico si impegna anche nel recupero e nella valorizzazione del patrimonio culturale e paesaggistico poiché il paesaggio, che è il risultato di secoli di intervento umano, è parte integrante dell'identità di questa regione: le aziende hanno adottato pratiche di conservazione per proteggere muretti a secco, terrazzamenti e strade bianche, che rappresentano un vero e proprio museo a cielo aperto. Inoltre, molti poderi storici sono stati recuperati e trasformati in residenze per i lavoratori, creando una connessione forte tra il mondo del vino e le persone che vi lavorano.



Moreover, the adoption of renewable energy is another significant step forward: nearly half of the wineries use alternative energy sources, while 65% reduce their environmental impact by using lighter bottles and recyclable materials such as glass and paper.

Chianti Classico's sustainability concept, however, goes beyond environmental concerns and extends to the local community that lives and works in this historic region. The wineries are deeply committed to promoting gender equality and social inclusion. Currently, 39% of the workforce consists of women, and nearly all employees come from surrounding areas, strengthening the local economy and social cohesion.





Additionally, Chianti Classico is dedicated to preserving and enhancing its cultural and landscape heritage. The landscape, shaped by centuries of human intervention, is an integral part of the region's identity. Many wineries have adopted conservation practices to protect dry stone walls, terraces, and country roads—elements that make the area a true open-air museum. Many historic estates have also been restored and transformed into residences for workers, creating a strong connection between the world of wine and the people who contribute to it.

Chianti Classico

One of the most fascinating aspects of Chianti Classico's sustainability protocol is its emphasis on cultural sustainability. The Chianti landscape is not just a production site but a true symbol of Tuscany's history and heritage. The blend of wild nature and human intervention has created a unique mosaic of vineyards, olive groves, and forests that must be preserved for future generations.

Uno degli aspetti più affascinanti del protocollo di sostenibilità del Chianti Classico è il suo focus sulla sostenibilità culturale. Il paesaggio del Chianti, infatti, non è solo un luogo di produzione, ma un vero e proprio simbolo della storia e della tradizione della Toscana.

La combinazione di natura selvaggia e l'intervento dell'uomo ha creato un mosaico unico di vigneti, uliveti e boschi che è fondamentale da proteggere per le future generazioni.





As Carlotta Gori, director of the Consorzio, highlights, "Cultural sustainability is what has distinguished us for centuries. It is a heritage we want to pass on to consumers, so they recognize in our wines not only a product of quality but also a commitment to the future of our land."

To achieve this, every bottle produced by a certified winery will bear a symbol attesting to its commitment to sustainability—making Chianti Classico's heritage not just something to preserve but a distinctive mark for those who choose to consume responsibly. With its long history of winemaking excellence,

Chianti Classico is writing a new chapter that blends innovation, responsibility, and respect for the land. This commitment is not just a response to market demands but a conscious choice for a more sustainable future for all. Thanks to the actions taken by the Consorzio and local wineries, the future promises to be not only greener but also fairer, more inclusive, and rich in traditions to safeguard.



**CONSORZIO VINO
CHIANTI CLASSICO**

*Via Sangallo, 41 – Loc. Sambuca
50028 Barberino Tavarnelle (FI)*

Come sottolinea Carlotta Gori, direttrice del Consorzio, "la sostenibilità culturale è ciò che ci distingue da secoli. È un patrimonio che vogliamo trasmettere anche ai consumatori, che possano riconoscere nei nostri vini non solo un prodotto di qualità, ma anche un impegno per il futuro del nostro territorio."

Per farlo, ogni bottiglia prodotta da un'azienda certificata avrà un simbolo che attesta il suo impegno verso la sostenibilità, rendendo la tradizione del Chianti Classico non solo un valore da preservare ma un segno distintivo per tutti coloro che scelgono di consumare consapevolmente.

Il Chianti Classico, con la sua lunga storia di eccellenza vinicola, sta scrivendo un nuovo capitolo che unisce innovazione, responsabilità e rispetto per il territorio. Un impegno che non è solo una risposta alle esigenze del mercato, ma una scelta consapevole verso un futuro più sostenibile per tutti. Un futuro che, grazie alle azioni messe in atto dal Consorzio e dalle aziende del territorio, promette di essere non solo più verde, ma anche più giusto, inclusivo e ricco di tradizioni da preservare.





INTERVISTA AL PRESIDENTE NICCOLÒ BALDI

Interview with president Niccolò Baldi

di SEBASTIANO PEDANI

La Nuova Polisportiva Chianti è un progetto che nasce a febbraio 2024 dalla passione di un gruppo di amici, per cui lo sport non è mai stato solo attività fisica, ma è sempre stato anche elemento di divertimento e unione. La spinta principale alla nascita dell'associazione è venuta dalla passione che maggiormente ci accomunava, ossia la corsa. Sentivamo infatti la mancanza di un punto di riferimento sul territorio grevigiano, che permettesse a chiunque di praticare questo sport, partecipare alle competizioni e allenarsi in compagnia.



Qual è l'obiettivo principale della vostra polisportiva e quali sono i valori che cercate di trasmettere ai vostri membri e alla comunità?

Abbiamo deciso di costituire una polisportiva con l'intento di non limitarci al solo podismo, ma di allargare lo spettro delle nostre possibilità organizzando anche attività accessibili a più persone possibili includendo persone di ogni età e livello sportivo. L'obiettivo principale è quello di creare una comunità che ruoti intorno al mondo della corsa e della camminata, rappresentando quel punto di riferimento che mancava a Greve in Chianti. I valori su cui si basa l'associazione sono l'aggregazione sociale, il benessere fisico e mentale, il divertimento e un pizzico di sana competizione.

Nuova Polisportiva Chianti was born in February 2024 from the passion of a group of friends for whom sport has never been just physical activity but also a source of fun and connection. The main driving force behind the association's creation came from our shared passion for running. We felt the absence of a reference point in the Greve area that would allow anyone to practice this sport, participate in competitions, and train together.



What is the main goal of your sports association, and what values do you aim to share with your members and the community?

We decided to establish a sports association not only to focus on running but to expand our scope by organizing activities accessible to as many people as possible, welcoming individuals of all ages and fitness levels. Our primary goal is to create a community centered around running and walking, becoming the much-needed reference point in Greve in Chianti. The association is built on values such as social connection, physical and mental well-being, enjoyment, and a touch of healthy competition.





Con l'evoluzione dello sport e dei suoi impatti sulla comunità, come vedi il ruolo della polisportiva nel promuovere valori positivi come la solidarietà, il benessere fisico e l'inclusività?

La Polisportiva si prefigge di promuovere tutti quei valori che rendono lo sport sempre più importante all'interno di una comunità e nella vita di ognuno di noi. Ci impegniamo quindi a creare un ambiente che sia il più inclusivo possibile proponendo attività che possano coinvolgere l'intera cittadinanza e che siano alla portata di tutti, anche in termini economici.

Quali discipline sportive offre la vostra polisportiva e come si differenziano tra loro? Ci sono attività per tutte le età o per specifici gruppi?

In quanto polisportiva offriamo un ampio ventaglio di opportunità sportive, tra cui principalmente: corsa, camminate e trekking, calcetto, tornei e giochi come ping pong e freccette.

Sono quindi presenti sia attività per tutti che per un target più specifico.

Appuntamenti da non perdere nei prossimi mesi?

Il calendario della polisportiva offre una serie di camminate nel nostro splendido territorio, sia diurne che serali. A queste si aggiungono poi allenamenti di corsa in compagnia, che si tengono con cadenza settimanale. Con la bella stagione alle porte, riproporremo poi tornei di ping pong, biliardino e freccette, all'insegna dello svago e della leggerezza. Immaneabile, infine, l'appuntamento con la Danimarca's Cup, torneo estivo di calcetto che attira su di sé l'attenzione di tantissime persone, anche di diverse generazioni. Consigliamo ai lettori di seguirci sulle nostre pagine social per rimanere sempre aggiornati sugli eventi della polisportiva.

With the evolution of sports and their impact on the community, how do you see the role of your association in promoting positive values such as solidarity, physical well-being, and inclusivity?

Polisportiva aims to promote all those values that make sports increasingly important within a community and in each individual's life. We are committed to creating an environment that is as inclusive as possible, offering activities that involve the entire community and remain accessible to everyone, including in economic terms.

What sports disciplines does your association offer, and how do they differ from each other? Are there activities for all ages or specific groups?

As a multi-sport association, we offer a wide range of opportunities, primarily including running, walking and trekking, five-a-side football, as well as tournaments and games such as ping pong and darts. There are activities suitable for everyone, as well as some tailored to specific groups.

Must-attend events in the coming months?

Our calendar includes a series of walks through our beautiful territory, both during the day and in the evening. Additionally, we organize weekly group running sessions. With the arrival of warmer weather, we will also be hosting tournaments in ping pong, table football, and darts—moments of fun and lightheartedness. Last but not least, don't miss the Danimarca's Cup, a summer five-a-side football tournament that attracts a lot of attention across multiple generations. We encourage readers to follow our social media pages to stay updated on all upcoming Polisportiva events!



EVENTI IN COMUNE: Le manifestazioni primaverili sul territorio di Greve in Chianti

Spring events in the territory of Greve in Chianti

di SEBASTIANO PEDANI



Greve in Chianti e le sue frazioni si preparano a vivere mesi ricchi di eventi che celebrano tradizioni locali, arte e cultura, creando occasioni uniche per residenti e turisti. Da mercati all'insegna del biologico e dell'artigianato, a mercatini vintage e antiquariato, passando per eventi enogastronomici che mettono in luce i prodotti tipici del Chianti Classico. Ecco una panoramica degli eventi più attesi nei prossimi mesi nel Comune di Greve in Chianti.

● ATTENZIONE ATTENZIONE!!
A tutti i **BAMBINI** e **RAGAZZI** che amano fare, imparare, e stare in allegria, il **MERCATO CONTADINO E ARTIGIANO "IL PAGLIAIO"**, offre i seguenti **LABORATORI GRATUITI**, durante tutto l'anno. **VI ASPETTIAMO!!**

● 23/3 SEMI E MARZE.
Come nasce una pianta? Bastano solo terriccio, semi e... Un po' di tempo perché avvenga un prodigio! Vuoi vederlo?

● 24/8 POMAROLA IN PIAZZA.
Profumo di pomodoro fresco e basilico... Ci aiuti a fare la pomarola?

● 27/4 LA PACE.
Intrecciamola con i fili di lana tutti insieme!

● 25/5 I FORMAGGI.
Nasce prima la mucca o la caciotta? Vieni a scoprirlo!

● 22/6 IL MIELE.
Hai mai visto una regina dal vivo? In piazza potrai trovarla con tutta la sua corte!

● 29/6 CON LE MANI IN PASTA.
Lo sapevi che per fare una torta ci vuole un ingrediente segreto? Con le mani in pasta lo scoprirai!

● 27/7 EDIZIONE DI MEZZA ESTATE.
Cosa c'è di più bello di una fetta di cocomero in compagnia?

● 31/8 GLI INTRECCI.
Ogni grande tessuto è fatto di tanti piccoli pezzi, e di tanti materiali diversi. Vieni a costruire il tuo intreccio!

● 28/9 I LEGNAIOLI.
Per fare una ciotola (un mestolo, un tagliere, una collana...), ci vuole un albero. Vuoi vedere come si fa?

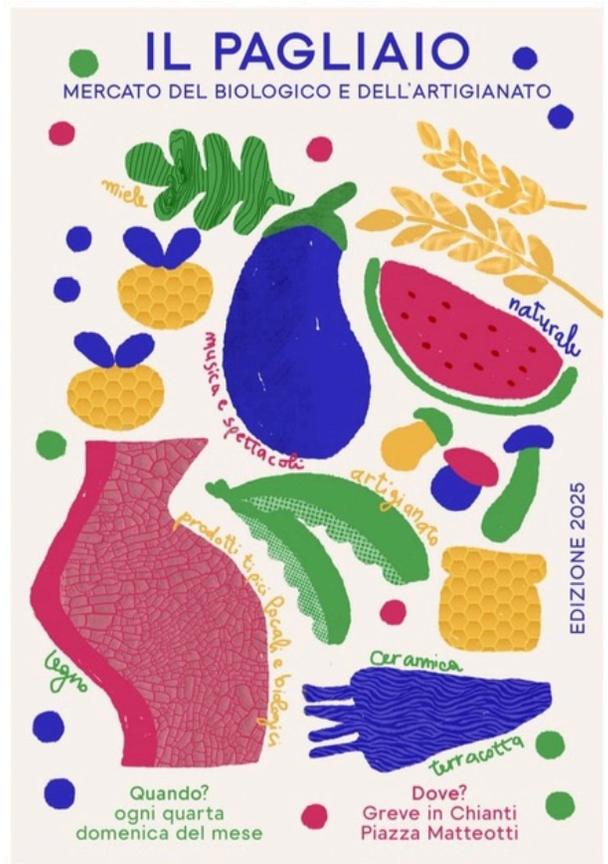
● 26/10 CERAMICA E CASTAGNE.
Laboratorio di ceramica e caldaroste.

● 23/11 OLIO E VIN BRULÉ.
Anche per fare l'olio e il vino ci vuole un albero. E tu sai quali sono?

● info: ilpagliaiogreve@gmail.com
● fb: [il pagliaio](https://www.facebook.com/ilpagliaio)
● ig: [ilpagliaiogreve](https://www.instagram.com/ilpagliaiogreve)

IL PAGLIAIO

Comune di Greve in Chianti



Greve in Chianti and its hamlets are preparing to experience months full of events that celebrate local traditions, art and culture, creating unique opportunities for residents and tourists. From organic and artisan markets, to vintage and antique markets, through food and wine events that highlight the typical products of Chianti Classico. Here is an overview of the most anticipated events in the coming months in the Municipality of Greve in Chianti.



LUNEDÌ 21 APRILE: MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO.

Il grande mercatino delle antichità torna a Greve in Chianti, una tradizione che ogni anno attira sia i locali che i turisti nel giorno di Pasquetta. Come da consuetudine, il Lunedì dell'Angelo segna l'inizio della stagione primaverile nel Chianti, e quest'anno l'evento celebra il suo 52° anniversario.

Il Mercatino delle Cose del Passato si svolgerà come sempre in piazza Matteotti (e in altre aree circostanti) e offre una vasta selezione di articoli vintage: mobili d'epoca, ricami pregiati, porcellane raffinate, oggetti d'antiquariato e tanti pezzi curiosi. Da oltre 50 anni, questo mercatino rappresenta un modo ideale per trascorrere la Pasquetta (quest'anno lunedì 21 aprile), dalle 9:00 alle 19:00, immergendosi nelle tradizioni del Chianti.

Passeggiando tra le bancarelle, i visitatori troveranno oggetti rari che arrivano esclusivamente per questa occasione, ma avranno anche l'opportunità di gustare una tipica colazione, una merenda o una cena nella zona. Tra gli articoli in esposizione ci sono mobili antichi, delicati ricami, eleganti porcellane, libri, cartoline, giocattoli, gioielli, pellicce vintage e molto altro ancora, tutto da scoprire e acquistare.

Il Mercatino delle Cose del Passato è uno degli eventi più longevi e amati di Greve in Chianti, che da più di mezzo secolo arricchisce la piazza con oggetti d'altri tempi, profumi e colori che evocano il passato e la tradizione. Un appuntamento immancabile per chi vuole vivere un'esperienza unica nel cuore del Chianti.



Comune di Greve in Chianti città metropolitana di Firenze

52° MERCATINO DELLE COSE DEL PASSATO

Esposizione e vendita di mobili antichi, ricami, porcellane e oggetti di antiquariato

21 Aprile 2025
Piazza Matteotti
Via Garibaldi

Per informazioni:
Ufficio Sviluppo Economico del Comune di Greve in Chianti
Tel. 055 8545227

GREVE IN CHIANTI



MONDAY, APRIL 21: ANTIQUES MARKET.

The large antiques market returns to Greve in Chianti, a tradition that attracts both locals and tourists every year on Easter Monday. As is customary, Easter Monday marks the start of the spring season in Chianti, and this year the event celebrates its 52nd anniversary.

The Mercatino delle Cose del Passato will take place as always in Piazza Matteotti (and other surrounding areas) and offers a wide selection of vintage items: period furniture, fine embroidery, fine porcelain, antiques and many curious pieces. For over 50 years, this market has been an ideal way to spend Easter Monday (this year Monday, April 21), from 9:00 to 19:00, immersing yourself in the traditions of Chianti. Strolling through the stalls, visitors will find rare objects that arrive exclusively for this occasion, but they will also have the opportunity to enjoy a typical breakfast, a snack or a dinner in the area. Among the items on display are antique furniture, delicate embroidery, elegant porcelain, books, postcards, toys, jewelry, vintage furs and much more, all to be discovered and purchased. The Mercatino delle Cose del Passato is one of the longest-running and most beloved events in Greve in Chianti, which for more than half a century has enriched the square with objects from times gone by, scents and colors that evoke the past and tradition. An unmissable event for those who want to live a unique experience in the heart of Chianti.

FESTA DEL GIAGGIOLO: 1-4 MAGGIO 2025

Nel cuore del Chianti, tra vigneti e uliveti, cresce un fiore prezioso che pochi conoscono ma che da secoli è parte dell'identità del territorio: il giaggiolo. Questa varietà di iris, coltivata per le sue radici aromatiche, è stata a lungo protagonista del commercio locale, utilizzata in profumeria e in liquoreria. Ancora oggi, le sue fioriture tingono le colline di sfumature viola e azzurro, regalando uno spettacolo unico in primavera. Un simbolo silenzioso del legame tra natura e tradizione artigianale, tutto da riscoprire.

Dal 1 al 4 Maggio a San Polo in Chianti si celebra questo fiore iconico con Musica, Artigianato, Spettacoli, Mostre, Tradizione, Degustazioni, Sport e Animazioni per bambini.

IRIS FESTIVAL: 1-4 May 2025

In the heart of Chianti, among vineyards and olive groves, grows a precious flower that few know about but that has been part of the identity of the territory for centuries: the giaggiolo. This variety of iris, cultivated for its aromatic roots, has long been a protagonist of local trade, used in perfumery and liqueur making. Even today, its blooms paint the hills with shades of purple and blue, offering a unique spectacle in spring. A silent symbol of the bond between nature and artisan tradition, all to be rediscovered.

From May 1 to 4, in San Polo in Chianti, this iconic flower is celebrated with Music, Crafts, Shows, Exhibitions, Tradition, Tastings, Sports and Entertainment for children.



1-4 MAGGIO 2025

Comune di Greve in Chianti
Assessorato Turismo

Comitato Turistico di San Polo

FESTA DEL GIAGGIOLO

SAN POLO IN CHIANTI

Musica, Artigianato, Spettacoli, Mostre, Tradizione, Degustazioni, Animazioni per bambini, Sport

GIOVEDÌ 1 MAGGIO
Dalle ore 9.30

VENERDÌ 2 MAGGIO
dalle ore 16.30

SABATO 3 MAGGIO
dalle ore 15.00

DOMENICA 4 MAGGIO
dalle ore 10.00

SEGUICI SU FACEBOOK: COMITATO TURISTICO SAN POLO
INSTAGRAM: comitatoturisticsanpolo_
tutti gli spettacoli ed il programma dettagliato



Società Toscana Oriticoltura
COMUNE DI GREVE IN CHIANTI
Assessorato Turismo e Sviluppo Economico

49° MOSTRA MERCATO Piante e Fiori Greve in fiore '25

**SABATO 3
e DOMENICA 4
MAGGIO 2025**
ore 9,00 - 19,30

Piazza
Matteotti,
Greve
in Chianti

Sabato 3
Ore 16.00
Intrattenimento
musicale della
BEAT BAND
di Lugano

societatoscanaorticultura.it





10-11 MAGGIO: VETRINA DELLE CITTASLOW

La Vetrina delle Cittaslow torna a Greve in Chianti sabato 10 e domenica 11 maggio, dalle 10 alle 19, nella suggestiva piazza Matteotti. Un evento che celebra il "buon vivere" tipico del Chianti, con una mostra mercato di prodotti enogastronomici e artigianali provenienti dalle città della rete internazionale Cittaslow, nata nel 1999 per iniziativa dell'allora sindaco Paolo Saturnini. La manifestazione rende omaggio alla sostenibilità e al patrimonio culturale delle città slow. In piazza, i visitatori potranno scoprire eccellenze provenienti da tutta Italia come i sott'oli e l'olio di Pianella (Abruzzo), le acciughe e il pesto di Levante (Liguria), il gorgonzola di Abbiategrasso (Lombardia), i tortellini e il parmigiano di Baiso (Emilia Romagna), le mozzarelle speciali di Caiazzo (Campania) e tanto altro ancora. Un'occasione imperdibile per degustare prodotti di qualità e immergersi nei valori di responsabilità, consapevolezza e sostenibilità che caratterizzano la rete Cittaslow, un vero e proprio modello di vita a misura d'uomo. Un evento che celebra il legame indissolubile tra identità, territorio e gusto, nel cuore del Chianti.

MAY 10-11: SHOWCASE OF THE CITTASLOW

The Showcase of the Cittaslow returns to Greve in Chianti on Saturday 10 and Sunday 11 May, from 10 am to 7 pm, in the charming Piazza Matteotti. An event that celebrates the "good living" typical of Chianti, with a market exhibition of food and wine and artisan products from the cities of the international Cittaslow network, founded in 1999 on the initiative of the then mayor Paolo Saturnini. The event pays homage to the sustainability and cultural heritage of the slow cities. In the square, visitors will be able to discover excellent products from all over Italy such as pickled vegetables and oil from Pianella (Abruzzo), anchovies and pesto from Levante (Liguria), gorgonzola from Abbiategrasso (Lombardy), tortellini and parmesan from Baiso (Emilia Romagna), special mozzarella from Caiazzo (Campania) and much more. An unmissable opportunity to taste quality products and immerse yourself in the values of responsibility, awareness and sustainability that characterize the Cittaslow network, a true model of life on a human scale. An event that celebrates the indissoluble bond between identity, territory and taste, in the heart of Chianti.



cittaslow



I VINI NEL CASTELLO: 17 E 18 MAGGIO 2025
 Per celebrare il Castello di Montefioralle, uno dei borghi più belli d'Italia, niente di meglio di un calice di vino immersi in una vista che toglie il fiato. Qui, ogni sorso ha il sapore dell'autenticità e del piacere di vivere bene.

Wines in the Castle: May 17–18, 2025
 To celebrate the Castle of Montefioralle, one of the most beautiful villages in Italy, there's nothing better than a glass of wine enjoyed with a breathtaking view. Here, every sip tastes of authenticity and the joy of good living.



PROFUMI DI LAMOLE: 31 MAGGIO-1 E 2 GIUGNO 2025
 Per gli amanti del vino "Profumi di Lamole" è un evento imperdibile. Ogni anno nel mese di giugno Lamole, frazione di Greve in Chianti, ospita nella sua piazzetta i produttori di vino Chianti Classico del territorio. La rassegna prende il via con il taglio del nastro e l'apertura dei vari stand, dove è possibile degustare i vini locali e i prodotti tipici del territorio. Grazie al rapporto diretto con i produttori è possibile scoprire tutte le caratteristiche e i segreti legati alla tradizione della produzione dei vini di Lamole. Il momento più importante della manifestazione è la creazione del "nono vino": i viticoltori "uniscono" i loro vini per creare un vino iconico. Il risultato ottenuto è una sintesi di valori che viene creato dal lavoro collettivo, contraddistinto dalla passione e dal rispetto della tradizione e del territorio lamolese.



PROFUMI DI LAMOLE: MAY 31-JUNE 1 AND 2, 2025
 For wine lovers, "Profumi di Lamole" is an unmissable event. Every year in June, Lamole, a hamlet of Greve in Chianti, hosts the producers of Chianti Classico wine from the area in its little square. The event kicks off with the ribbon cutting and the opening of the various stands, where it is possible to taste local wines and typical products of the area. Thanks to the direct relationship with the producers, it is possible to discover all the characteristics and secrets linked to the tradition of producing Lamole wines. The most important moment of the event is the creation of the "ninth wine": the winemakers "unite" their wines to create an iconic wine. The result obtained is a synthesis of values that is created by collective work, characterized by passion and respect for tradition and the Lamole territory.

An Roos e il suo omaggio all'amore: quando la musica diventa eternità

An Roos and her tribute to Love: when music becomes eternity

An Roos è una donna che ha vissuto mille vite e che ora si prepara a realizzare un sogno che è anche il suo ultimo omaggio a un amore che trascende il tempo e il confine tra la vita e l'assenza.

An, nata in Belgio, cresce in una famiglia molto affiatata, ma la scomparsa del padre segna profondamente la sua giovane età. È la madre, nella sua lotta contro il dolore, a condurla ogni venerdì sera all'Opera delle Fiandre, un rituale che risveglierà in An una passione che già le scorreva nelle vene: non sarà l'architettura che aveva pensato di studiare, ma il palcoscenico e la musica a catturare il suo cuore. Grazie a questo appuntamento fisso, incontrerà l'uomo che cambierà la sua vita: Marco Stecchi, un baritono grevigiano che An scopre per la prima volta proprio durante una delle sue serate all'Opera.

Tra loro nasce un legame profondo, un amore intenso che resisterà nonostante le distanze, le carriere stellari di entrambi e il tempo che passa.



SPAZIO
LIRICA
associazione culturale

An Roos is a woman who has lived a thousand lives and is now preparing to fulfill a dream—one that is also her final tribute to a love that transcends time and the boundaries of life.

Born in Belgium, An grew up in a close-knit family, but the loss of her father deeply marked her youth. It was her mother, in her struggle with grief, who led her every Friday evening to the Flemish Opera—a ritual that awakened in An a passion that was already flowing through her veins. It wouldn't be architecture, as she had initially thought, but rather the stage and music that would capture her heart. Thanks to this regular appointment, she would meet the man who would change her life: Marco Stecchi, a baritone from Greve, whom An discovered for the first time during one of her evenings at the opera.

A deep bond was born between them—an intense love that endured despite the distances, their stellar careers, and the passing of time.

After graduating from the R.I.T.C.S. Institute in Brussels (a school of arts, music, and theater) and gaining incredible work experience, An finally moved to Italy in 1986 to be with Marco. Together, they founded "Spazio Lirica," an association created to promote music and other artistic performances.

"Spazio Lirica" is the testament of a love that transformed into art: a sanctuary where music and culture become bridges between people, a place where An and Marco fused their souls to gift the world with the beauty that united them. Every project, every event, is imbued with the passion that guided them—an enduring legacy that continues to live on, resonate, and move people, like a final whisper of love that never fades.



Dopo essersi diplomata all'Istituto R.I.T.C.S. di Bruxelles (una scuola di arte, musica e teatro) e aver fatto incredibili esperienze lavorative, nel 1986 finalmente An si trasferisce in Italia per vivere con Marco: insieme daranno vita a "Spazio Lirica", un'associazione nata per promuovere la musica e altre manifestazioni artistiche.

"Spazio Lirica" è il testamento di un amore che si è trasformato in arte: un rifugio dove la musica e la cultura diventano ponti tra le persone, un luogo dove An e Marco hanno voluto fondere le loro anime per donare al mondo la bellezza che li ha uniti. Ogni progetto, ogni evento, è intriso di quella passione che li ha guidati, un'eredità che continua a vivere, a risuonare e a emozionare, come un ultimo sussurro d'amore che non svanisce mai.

Quando Marco si è spento nel 2023, An ha affrontato una perdita devastante, ma, nonostante il dolore, il suo sogno continua a vivere nei suoi occhi: decide così di dar luce a un progetto meraviglioso, portare l'Opera nel Chianti, un luogo ricco di storia e di cultura.

"Il Barbiere di Siviglia" di Rossini, l'Opera preferita dal grande baritono Marco Stecchi, andrà in scena a "La Limonaia" di Panzano il 21 e 23 agosto 2025 e con questa rappresentazione An renderà omaggio al suo grande amore di una vita.

Il barbiere di Siviglia

G. Rossini

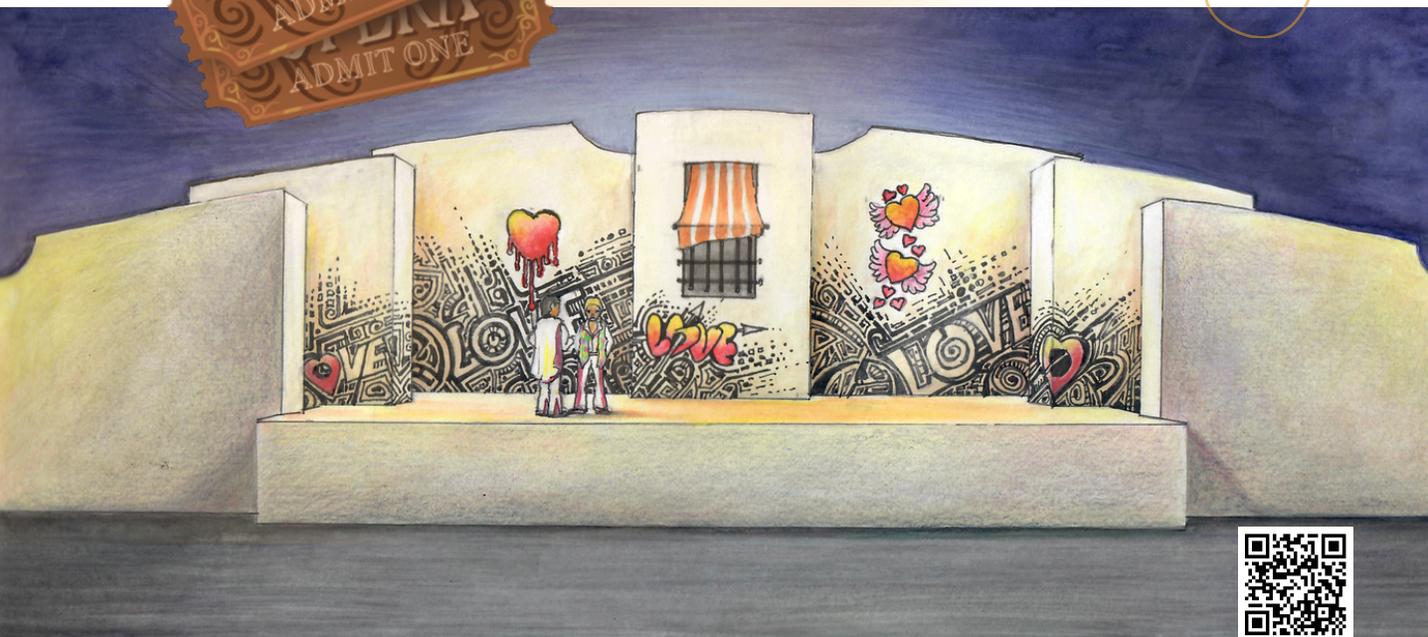
PANZANO FESTIVAL

21 e 23 Agosto 2025

Limonaia di Panzano

When Marco passed away in 2023, An faced an overwhelming loss. Yet, despite the pain, her dream lives on through her eyes. She decided to bring a wonderful project to life: bringing opera to Chianti, a region rich in history and culture.

Rossini's The Barber of Seville, the favorite opera of the great baritone Marco Stecchi, will take the stage at La Limonaia in Panzano on August 21 and 23, 2025. With this performance, An will pay homage to the great love of her life.



RISTORANTE CASTELLO VICCHIOMAGGIO

Un'esperienza gastronomica nel cuore del Chianti Classico

A gastronomic experience in the heart of Chianti Classico

Lungo la suggestiva strada Chiantigiana, nel cuore del Chianti Classico, il Castello Vicchiomaggio offre un'esperienza enogastronomica unica, dove storia, natura e sapori si fondono in un'atmosfera senza tempo. All'interno delle antiche mura del castello, circondati da vigneti secolari e panorami mozzafiato, proponiamo una cucina toscana autentica con ricette che raccontano il nostro territorio. A completare l'esperienza, i vini della nostra storica cantina accompagnano ogni piatto con abbinamenti sublimi. Un luogo perfetto per chi desidera vivere la vera essenza del Chianti, tra gusto, eleganza e bellezza.

Along the suggestive Chiantigiana Road, in the heart of Chianti Classico, Castello Vicchiomaggio offers a unique food and wine experience, where history, nature and flavours blend together in a timeless atmosphere. Inside the ancient walls of the castle, surrounded by centuries-old vineyards and breathtaking views, we offer authentic Tuscan cuisine with recipes that tell the story of our territory. To complete the experience, the wines of our historic cellar accompany each dish with sublime pairings. A perfect place for those who want to experience the true essence of Chianti, between taste, elegance and beauty.



CASTELLO VICCHIOMAGGIO
Via Vicchiomaggio 4, Greve in Chianti (FI)
T. +39.055.854079
info@vicchiomaggio.it



SORSI DI TOSCANA: ALL'INTERNO DI UN VIAGGIO SENSORIALE AL CASTELLO DI ALBOLA.

Sips of Tuscany: inside a sensory journey at Castello di Albola.

di ROSINA FRACASSINI





ACCIAIOLE

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
2020



CASTELLO DI
ALBOLA

Nel cuore delle colline toscane sorge Castello di Albola, una realtà che non si limita a produrre vino ma che invita i visitatori a immergersi in un'esperienza unica fatta di tradizione, passione e bellezza.

Nestled in the heart of the Tuscan hills, Castello di Albola is more than just a winery—it is an invitation to immerse yourself in a unique experience of tradition, passion, and beauty.



La tenuta, che si estende per oltre 900 ettari, offre molto più di una semplice visita a una cantina: è un viaggio che coinvolge tutti i sensi, un'opportunità per scoprire la magia della terra toscana, dove ogni angolo, ogni dettaglio, racconta una storia di amore per la viticoltura e per il territorio. Camminare tra i filari di viti secolari, tra i colori e i profumi che caratterizzano il paesaggio, è come tornare indietro nel tempo, immergendosi in un mondo dove il vino nasce e prende vita grazie a tecniche vinicole che si tramandano di generazione in generazione: ogni visita al Castello di Albola è un'occasione per entrare in contatto con il cuore pulsante di una tradizione vinicola che affonda le radici nella storia ma con uno sguardo sempre attento alla qualità e alla sostenibilità.

Le esperienze di degustazione offerte da Castello di Albola sono pensate sia per soddisfare i palati più esigenti che per avvicinare i neofiti al mondo del vino, permettendo loro di scoprire le varie sfumature che caratterizzano ogni bottiglia: la cantina, un ambiente affascinante e ricco di storia, è il luogo ideale per fare questa esperienza, un viaggio tra i sapori che parte dal passato per arrivare fino ai giorni nostri.

Spanning over 900 hectares, the estate offers much more than a simple winery tour: it is a journey that engages all the senses, an opportunity to discover the magic of Tuscany, where every corner and every detail tells a story of love for viticulture and the land. Walking through rows of centuries-old vines, surrounded by the colors and scents of the landscape, feels like stepping back in time into a world where wine is born through techniques passed down from generation to generation. Every visit to Castello di Albola is a chance to connect with the beating heart of a winemaking tradition that is deeply rooted in history, while maintaining a strong focus on quality and sustainability.

The wine tasting experiences at Castello di Albola are designed to satisfy the most discerning palates while also welcoming newcomers to the world of wine, allowing them to explore the many nuances that make each bottle unique. The cellar, a fascinating space rich in history, is the perfect setting for this journey through flavors—one that begins in the past and continues into the present.

Ogni calice di vino che si solleva durante la degustazione non è semplicemente un momento di piacere ma rappresenta una vera e propria esperienza sensoriale: il profumo delle uve appena vendemmiate, la delicatezza del sapore che si sviluppa in bocca, la bellezza dei paesaggi circostanti che arricchiscono l'esperienza, tutto è pensato per contribuire a rendere speciale ogni singolo momento.

Ciascun vino prodotto a Castello di Albola ha una propria storia da raccontare, fatta di passione per il territorio, di rispetto per la tradizione e di cura in ogni fase della produzione. Le visite guidate alle cantine permettono di conoscere in dettaglio il processo di vinificazione, dalla selezione delle uve alla maturazione in botti di rovere, un percorso che culmina nella degustazione dei pregiati Chianti Classico.

Per chi poi desidera andare oltre la semplice visita e vivere una relazione più intima con la tenuta, è stato ideato il Wine Club del Castello di Albola, un club esclusivo che permette agli appassionati di godere di vantaggi speciali come sconti sui vini, accesso ad eventi privati e la possibilità di acquistare bottiglie esclusive non disponibili al pubblico.

Ma il Wine Club è anche molto altro, è un invito a far parte di una comunità di Wine Lover che condividono la stessa passione per il vino e per la cultura del Chianti Classico. Ogni membro del club ha la possibilità di ricevere una selezione personalizzata di vini, con l'opportunità di scoprire etichette rare e di partecipare a eventi organizzati esclusivamente per i soci, come serate di degustazione, cene tematiche e visite private alle cantine: un'occasione unica per approfondire la propria conoscenza del vino e vivere la tradizione vinicola toscana in maniera autentica, continuando a scoprire nuovi aspetti e sfumature della produzione del Castello di Albola.

Ma qui non c'è solo vino: il Castello di Albola è anche un luogo dove la bellezza del territorio e l'ospitalità toscana si fondono per offrire esperienze uniche.



Every sip during a tasting is more than just a moment of pleasure; it is a true sensory experience. The aroma of freshly harvested grapes, the delicate evolution of flavors on the palate, and the stunning landscapes that frame the moment—all come together to make each tasting unforgettable.

Each wine produced at Castello di Albola has a story to tell—one of passion for the land, respect for tradition, and meticulous care at every stage of production. Guided tours of the winery provide insight into the entire winemaking process, from grape selection to maturation in oak barrels, culminating in the tasting of prestigious Chianti Classico wines.

For those who wish to go beyond a simple visit and build a deeper connection with the estate, Castello di Albola has created its exclusive Wine Club. Members enjoy special benefits such as discounts on wines, access to private events, and the opportunity to purchase exclusive bottles not available to the general public.





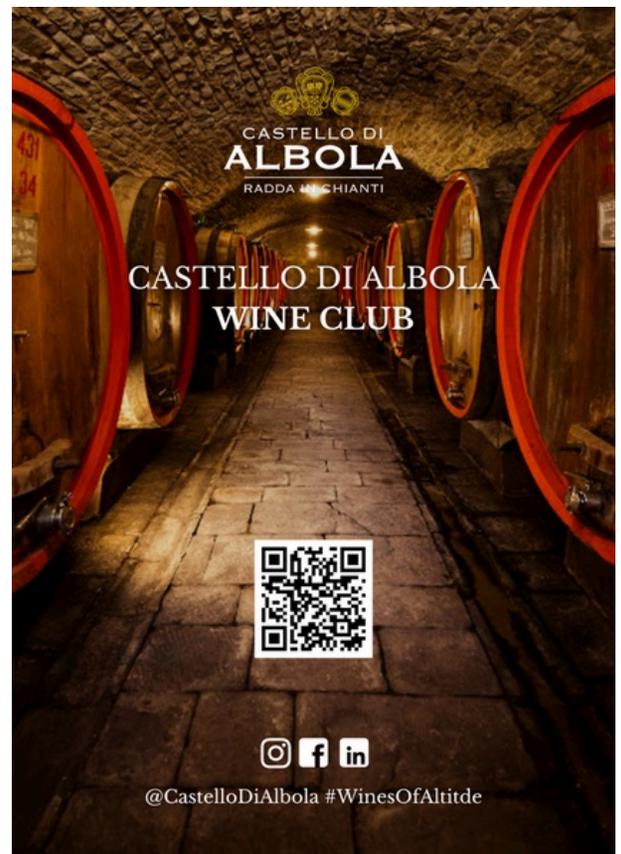
But the Wine Club is more than just privileges—it is an invitation to become part of a community of wine lovers who share a deep passion for wine and Chianti Classico culture. Members receive personalized wine selections, gain access to rare labels, and participate in exclusive events such as private tastings, themed dinners, and behind-the-scenes winery tours. It is a unique opportunity to deepen one's knowledge of wine and experience Tuscan winemaking traditions in an authentic way, constantly discovering new facets of Castello di Albola's production.

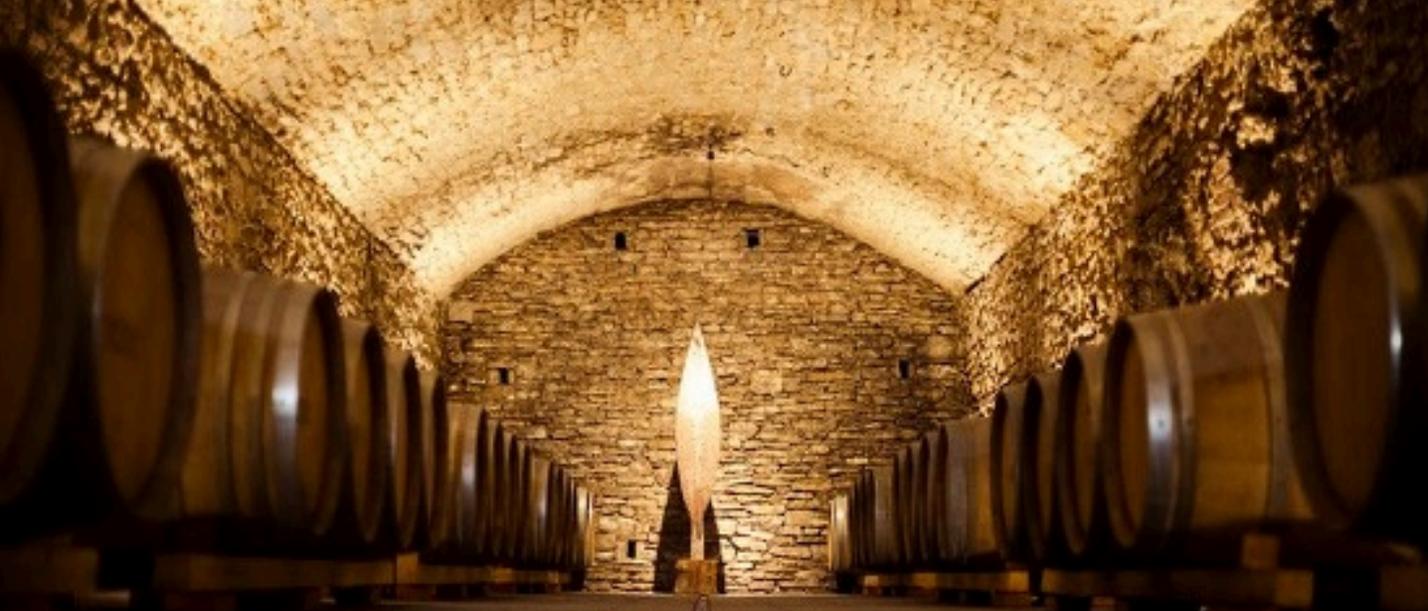
But Castello di Albola is not just about wine; it is also a place where the beauty of the land and Tuscan hospitality come together to create unforgettable experiences.

Historic farmhouses like Villa Le Marangole and Villa Crognole provide the perfect retreat for those seeking relaxation and a taste of the good life. Immersed in nature and surrounded by postcard-perfect landscapes, these locations offer a haven for those looking to escape the daily routine and rediscover the pleasure of a tranquil stay in the Tuscan countryside. These villas have been carefully restored, preserving the charm of traditional Tuscan architecture while offering all modern comforts for an exclusive and refined stay. With panoramic pools, spacious outdoor areas, and a serene atmosphere, Villa Le Marangole and Villa Crognole are the perfect places to enjoy a vacation dedicated to fine wine, relaxation, and the discovery of local traditions.

Storici poderi come Villa Le Marangole e Villa Crognole sono l'ideale per chi desidera un soggiorno all'insegna del relax e del buon vivere. Immersi nella natura, circondati da paesaggi che sembrano usciti da una cartolina, questi luoghi sono il rifugio perfetto per chi è in cerca di un angolo di paradiso dove staccare dalla routine quotidiana e riscoprire il piacere di un soggiorno immerso nel verde.

Le ville sono state restaurate con cura, mantenendo il fascino dell'architettura tradizionale toscana ma offrendo al contempo tutti i comfort moderni per un'esperienza di soggiorno esclusiva e raffinata. Con piscine panoramiche, ampi spazi all'aperto e un ambiente tranquillo e silenzioso, Villa Le Marangole e Villa Crognole sono il luogo perfetto per godersi una vacanza all'insegna del buon vino, del relax e della scoperta delle tradizioni locali.





“Tre delle nostre etichette più rappresentative, Santa Caterina, Acciaiuolo e Il Solatio, danno anche il nome a 3 eleganti Suite situate all’interno del borgo medievale di Castello di Albola. Immersi in un’atmosfera settecentesca, gli ospiti possono vivere momenti di autentico relax, tra arredi d’epoca e scorci suggestivi sulle colline del Chianti Classico.”

Castello di Albola è quindi anche un punto di riferimento per chi desidera unire la passione per il vino alla scoperta della cultura locale: la tenuta ospita regolarmente eventi culturali che celebrano la storia della Toscana, come mostre d’arte che si tengono all’interno delle cantine o eventi enogastronomici che offrono ai visitatori un’occasione unica di esplorare i sapori e le tradizioni culinarie della regione.

Eventi come questi sono pensati per integrare e arricchire il viaggio alla scoperta del vino, offrendo ai partecipanti l’opportunità di vivere un’esperienza multisensoriale che stimola sia il palato che la mente: qui le mostre di arte non consentono solo di apprezzare le opere di artisti locali e internazionali ma si intrecciano con il mondo della viticoltura, generando un legame profondo tra la cultura viva e quella enologica. Ogni evento offre una visione completa della bellezza e della ricchezza toscana. Qui ogni dettaglio, dalla degustazione dei vini alla fruizione dell’arte, contribuisce a creare un’esperienza unica.

Castello di Albola è un luogo dove la passione per il vino incontra la cultura, la storia e la bellezza del territorio. Ogni visita è un’opportunità per scoprire la magia del Chianti Classico, per immergersi nel mondo della cultura enologica toscana e vivere un’esperienza che lascia il segno, che coinvolge tutti i sensi e che invita a tornare, ogni volta per scoprire sempre nuovi segreti di questa terra affascinante.

“Three of our most representative labels—Santa Caterina, Acciaiuolo, and Il Solatio—also lend their names to three elegant suites located within the medieval village of Castello di Albola. Immersed in an 18th-century atmosphere, guests can enjoy moments of authentic relaxation, surrounded by period furnishings and breathtaking views of the Chianti Classico hills.”

Castello di Albola is also a cultural hub for those who wish to combine their love of wine with the discovery of local heritage. The estate regularly hosts cultural events celebrating Tuscan history, from art exhibitions inside the cellars to food and wine experiences that offer visitors a unique opportunity to explore the flavors and traditions of the region.

These events are designed to complement and enrich the journey of wine discovery, offering participants a multi-sensory experience that stimulates both the palate and the mind. Here, art exhibitions do not simply showcase the work of local and international artists—they intertwine with the world of winemaking, creating a profound connection between visual and oenological culture. Every event offers a complete vision of Tuscany’s beauty and richness.

At Castello di Albola, passion for wine meets culture, history, and the stunning Tuscan landscape. Every visit is an opportunity to uncover the magic of Chianti Classico, to dive into the world of Tuscan wine culture, and to enjoy an experience that leaves a lasting impression—one that engages all the senses and invites you to return time and again to discover the endless secrets of this extraordinary land.



CASTELLO DI ALBOLA
Via Pian d’Albola 31
Radda in Chianti (SI)
info@albola.it



 Chianti Bar

COLAZIONI - PIATTI DEL GIORNO DA LUNEDÌ AL VENERDÌ



Hamburger con crema ai formaggi,
funghi, pomodori secchi e pancetta



TUTTI I MERCOLEDÌ TROVATE

I NOSTRI HAMBURGER

10,00€ con Patatine Fritte INCLUSE

“ IL SEMPLICIOTTO “

hamburger, formaggio, pomodoro,
insalata e maionese

“ IL TOSTO “

hamburger, cipolle stufate, salsa tartufata,
pomodorini secchi

“ IL COMPLICATO “

hamburger, grana, rucola,
glassa di aceto balsamico

“ IL DANDY “

hamburger, gorgonzola, noci

Chianti Bar

Via Sinigogola 7, San Donato in Poggio (FI)

Tel. 353 4603567 (Gessica - Giulia)

gegsnc9@gmail.com - fb.me/gessicagiuli8887

ValleyLife

La Rubrica

a cura di

Serena Fumaria

Relazioni Tossiche: come riconoscerle e uscirne al più presto

Toxic relationships: how to recognize them
and get out of them as soon as possible



Benvenuti nella mia rubrica. Sono Serena Fumaria, coach, mentore e creatrice del "Metodo NENA", un percorso che aiuta le persone a rinascere dopo esperienze difficili, inclusi i traumi causati da relazioni abusanti.

Anch'io sono stata vittima di una relazione tossica e proprio per questo, dopo esserne uscita, ho deciso di studiare a fondo la psicologia di queste dinamiche trasformando il mio dolore in conoscenza e poi in un metodo per aiutare chi, come me, si è sentito smarrito e spezzato.

Oggi accompagno tante persone nel loro percorso di rinascita, aiutandole a ricostruire la propria vita con consapevolezza e forza interiore.

Questa rubrica nasce proprio per questo: un luogo dove poter esplorare insieme le difficoltà legate alle relazioni tossiche, imparare a riconoscerle, a stabilire confini sani e, soprattutto, a ritrovare noi stessi.

Welcome to my blog. I am Serena Fumaria, a coach, mentor, and the creator of the "NENA Method," a transformative approach designed to assist individuals in rejuvenating their lives following challenging experiences, including traumas stemming from abusive relationships.

I, too, experienced the detrimental effects of a toxic relationship. Consequently, after extricating myself from it, I resolved to delve deeply into the psychology of these dynamics, transforming my pain into knowledge and subsequently into a method to assist those who, like me, felt lost and broken.

Today, I guide numerous individuals on their path of renewal, assisting them in reconstructing their lives with mindfulness and inner resilience.

This column was established for this specific purpose: a space where we can collectively examine the challenges associated with toxic relationships, learn to identify them, set healthy boundaries, and, most importantly, rediscover ourselves.

Serena, quali sono i principali danni psicologici a lungo termine che una persona può subire vivendo in una relazione tossica?

Le relazioni tossiche hanno dinamiche ben precise, schemi che si ripetono e che minano la nostra autostima, la nostra identità e persino la nostra capacità di riconoscere il nostro valore.

Vivere per lungo tempo in una relazione tossica lascia segni profondi, spesso invisibili agli altri ma ben presenti dentro di noi. I danni psicologici possono essere molteplici e, se non affrontati, rischiano di condizionarci anche a distanza di anni.

Eccone alcuni dei più comuni che riscontro nel mio lavoro con chi ha vissuto queste esperienze:

- **bassa autostima e senso di inadeguatezza** – Dopo essere stati costantemente svalutati, manipolati o ignorati, si sviluppa la convinzione di non valere abbastanza, di non essere mai “abbastanza” per meritare amore e rispetto;
- **dipendenza emotiva** – La dinamica tossica spesso porta a una forma di dipendenza affettiva, in cui la persona sente di non poter vivere senza il partner anche se sa che la relazione è distruttiva;
- **ansia e stress cronico** – Vivere in costante stato di allerta, cercando di evitare conflitti o di anticipare le reazioni dell'altro, porta a un sistema nervoso iperattivato, con conseguenze come attacchi di panico, mal di testa, di stomaco, insonnia e problemi gastrointestinali.
- **depressione e perdita di identità** – Essere costantemente invalidati e controllati può portare a una sensazione di vuoto, di inutilità e di smarrimento rispetto a chi si è veramente. Molti, dopo una relazione tossica, non sanno più cosa vogliono o chi sono.
- **disturbo da stress post-traumatico** – In alcuni casi, le persone sviluppano sintomi simili a quelli di un trauma grave: flashback, ipervigilanza, paura costante e difficoltà a fidarsi degli altri.

La buona notizia è che la guarigione è possibile. Con il giusto supporto, lavorando sulla consapevolezza, sui propri schemi interiori e ricostruendo il proprio valore, si può tornare a vivere una vita piena e autentica.

Un consiglio: Se senti di aver bisogno di aiuto per uscire da questi schemi e rinascere, sappi che non sei sola/o, chiedere aiuto o parlarne con qualcuno è l'inizio della tua rinascita.

Serena, what are the primary long-term psychological effects that an individual may experience as a result of residing in a toxic relationship?

Toxic relationships exhibit distinct dynamics, characterized by recurring patterns that erode our self-esteem, identity, and even our capacity to acknowledge our worth. Enduring a toxic relationship for an extended period inflicts profound scars, often imperceptible to others yet acutely felt within ourselves. The psychological repercussions can be numerous and, if left unaddressed, may continue to impact us for years to come. Here are several of the most prevalent instances I encounter in my work with individuals who have undergone these experiences:

- **Low self-esteem and feelings of inadequacy** – Following persistent devaluation, manipulation, or neglect, the conviction emerges that one lacks worth, leading to the belief that one is never “enough” to merit love and respect.
- **emotional dependence** – Toxic dynamics frequently result in a state of emotional dependence, wherein the individual perceives an inability to exist without their partner, despite an awareness of the relationship's detrimental nature.
- **Anxiety and chronic stress** – Residing in a perpetual state of vigilance, striving to evade conflict or predict the responses of others, results in a hyperactivated nervous system, which can manifest in symptoms such as panic attacks, headaches, stomachaches, insomnia, and gastrointestinal issues.
- **Depression and Loss of Identity** – Continuous invalidation and control can result in feelings of emptiness, worthlessness, and a disconnection from one's true self. Following a toxic relationship, many individuals struggle to discern their desires and identities.
- **Post-Traumatic Stress Disorder** – In certain instances, individuals may exhibit symptoms akin to those of significant trauma: flashbacks, hypervigilance, persistent fear, and challenges in trusting others.

The encouraging news is that recovery is attainable. With appropriate support, focusing on self-awareness, examining internal patterns, and reconstructing personal value, individuals can resume a fulfilling and authentic life.

A piece of advice: If you find yourself in need of assistance to break free from these patterns and experience a rebirth, remember that you are not alone. Seeking help or confiding in someone is the first step toward your renewal.



In che modo le dinamiche di potere in una relazione tossica influenzano l'autostima e la percezione di sé di una persona?

Le dinamiche di potere in una relazione tossica sono come una goccia d'acqua che scava nella roccia, poco alla volta, fino a creare un solco profondo. All'inizio, spesso, non ce ne rendiamo nemmeno conto ma, pian piano, qualcosa cambia e ci sentiamo sempre più insicuri, ci mettiamo in discussione, iniziamo a dubitare di noi stessi.

Quando in una relazione il potere è sbilanciato, chi ha il controllo tende a imporsi e lo fa spesso in modo sottile e manipolatorio: svaluta, critica, ignora i nostri bisogni, facendoci sentire inadeguati o colpevoli anche senza un motivo reale. Il messaggio che passa, anche senza parole dirette, è: "Tu non sei abbastanza", "Senza di me non ce la faresti", "Se qualcosa va male, è colpa tua".

A furia di ricevere questi messaggi, iniziamo a crederci: ci vediamo deboli, sbagliati, incapaci e anche se prima della relazione eravamo sicuri di noi, con il tempo perdiamo il contatto con la nostra vera essenza. Ecco perché chi esce da una relazione tossica spesso si sente smarrito, vuoto, senza identità: per anni le proprie emozioni e i propri bisogni sono stati messi in secondo piano, ignorati o ridicolizzati.

Un consiglio: il primo passo è riconoscere quello che è accaduto: non è colpa tua, non sei tu a essere sbagliato. Hai vissuto in un sistema che ti ha portato a dubitare di te stesso ma la verità è che dentro di te c'è ancora tutta la tua forza, la tua bellezza, la tua unicità. È solo stata nascosta sotto strati di dolore e manipolazione.

Con il giusto percorso di consapevolezza e guarigione, puoi riprendere in mano la tua vita e tornare a vederti per quello che sei davvero: una persona degna di amore, rispetto e felicità.



Hai una domanda per Serena Fumaria o un argomento che vorresti trattasse? Contatta la nostra redazione! La tua voce è importante e insieme possiamo fare molto.

Do you have a question for Serena Fumaria or a topic you would like her to cover? Contact our editorial team! Your voice is important and together we can do a lot.

How do power dynamics in a toxic relationship influence an individual's self-esteem and self-perception?

The power dynamics in a toxic relationship resemble a drop of water that gradually erodes a rock, creating a profound groove over time. Initially, we may not even recognize this shift; however, as time progresses, we begin to feel increasingly insecure, questioning and doubting ourselves.

When power is unevenly distributed in a relationship, the individual in control often asserts dominance in a subtle and manipulative manner: they devalue, criticize, and disregard our needs, leading us to feel inadequate or guilty without just cause. The underlying message conveyed, even in the absence of explicit words, is: "You are not enough," "Without me, you would be incapable," "If something goes awry, it is your fault."

By consistently receiving these messages, we start to internalize them: we perceive ourselves as weak, flawed, and incapable. Even if we were once confident prior to the relationship, over time we become disconnected from our true essence. This is why individuals who exit a toxic relationship frequently experience feelings of confusion, emptiness, and a lack of identity: for years, their emotions and needs have been marginalized, overlooked, or belittled.

A piece of advice: the initial step is to recognize what transpired: it is not your fault, and you are not in the wrong. You have existed within a system that has instilled self-doubt, yet the reality is that within you resides all your strength, beauty, and uniqueness. These qualities have merely been obscured by layers of pain and manipulation.

By following the appropriate journey of awareness and healing, you can reclaim control of your life and begin to recognize your true self: an individual deserving of love, respect, and happiness.

Una relazione tossica può avere effetti sul corpo e sulla salute fisica? Ci sono segnali da tenere in considerazione anche a livello fisico?

Assolutamente sì. Spesso pensiamo che una relazione tossica abbia solo conseguenze emotive o psicologiche ma in realtà il corpo parla e lo fa anche prima che la mente si renda conto di cosa sta succedendo. Quando viviamo costantemente sotto stress, in un ambiente carico di tensione, il nostro organismo ne risente profondamente.

Il primo grande responsabile di questi effetti fisici è lo stress cronico. Vivere in uno stato di allerta continua – aspettandosi il prossimo litigio, cercando di evitare conflitti, sentendosi sempre sotto pressione – porta il nostro corpo a rilasciare alti livelli di cortisolo e adrenalina, gli ormoni dello stress. Se questa condizione si protrae per mesi o anni, le conseguenze possono essere molteplici:

- **affaticamento costante e mancanza di energia** – Questo può dipendere dal fatto che il tuo corpo è stato per troppo tempo in modalità "sopravvivenza", consumando tutte le sue risorse;
- **disturbi del sonno** – Insonnia, risvegli frequenti, incubi ricorrenti: il sistema nervoso è iperattivato e non riesce a rilassarsi nemmeno di notte;
- **problemi gastrointestinali** – Lo stress emotivo influisce direttamente sul nostro intestino, causando gonfiore, crampi, problemi digestivi, colon irritabile o nausea;
- **dolori muscolari e tensioni croniche** – Spalle contratte, cervicalgia, emicranie frequenti... Il corpo accumula tensione nelle zone più esposte allo stress;
- **disturbi della pelle e perdita di capelli** – La pelle è uno specchio delle nostre emozioni. Periodi di forte stress possono scatenare acne, dermatiti, eccessiva caduta di capelli;
- **problemi cardiaci e pressione alta** – Il cuore risente dello stress emotivo prolungato, portando a palpitazioni, tachicardia o pressione irregolare.

Il nostro corpo è saggio e manda segnali quando qualcosa non va. Spesso, chi vive una relazione tossica tende a ignorarli o a giustificarli con lo stile di vita frenetico. Ma se il tuo corpo ti sta dicendo che c'è qualcosa che non va, è importante ascoltarlo.

Un consiglio: se ti ritrovi in questi sintomi, fermati un attimo e chiediti: Come mi sento davvero dentro questa relazione? Il mio corpo sta cercando di dirmi qualcosa?

La buona notizia è che il corpo può guarire, proprio come la mente e il cuore.



Serena Fumaria
www.serenafumaria.com
serena@serenafumaria.com

Can a toxic relationship impact your body and physical health? Are there physical signs to consider as well?

Absolutely. We frequently assume that a toxic relationship solely results in emotional or psychological repercussions; however, the body communicates its distress even before the mind comprehends the situation. When we exist perpetually under stress in a tense environment, our bodies are profoundly impacted.

The primary contributor to these physical effects is chronic stress. Existing in a perpetual state of alertness—anticipating the next confrontation, striving to evade conflict, and feeling perpetually pressured—induces our bodies to release elevated levels of cortisol and adrenaline, the hormones associated with stress. If this state persists for months or even years, the repercussions can be numerous:

- **Constant fatigue and diminished energy levels** may result from your body being in "survival" mode for an extended period, depleting all its resources.
- **sleep disorders** – Insomnia, frequent awakenings, and recurring nightmares: the nervous system remains hyperactivated and fails to relax even during the night;
- **gastrointestinal issues** – Emotional stress directly impacts our intestines, leading to bloating, cramps, digestive disturbances, irritable bowel syndrome, or nausea;
- **muscle pain and chronic tension** – Tense shoulders, cervical discomfort, recurrent migraines... The body accumulates tension in regions most susceptible to stress;
- **Skin disorders and hair loss** – The skin reflects our emotional state. High-stress periods can precipitate acne, dermatitis, and significant hair loss.
- **Heart issues and hypertension** – The heart endures prolonged emotional stress, resulting in palpitations, tachycardia, or irregular blood pressure.

Our bodies possess inherent wisdom and emit signals when something is amiss. Frequently, individuals in toxic relationships tend to disregard these signals or rationalize them due to their frenetic lifestyles. However, if your body is indicating that something is wrong, it is crucial to heed its warnings.

A piece of advice: If you experience these symptoms, take a moment to reflect and ask yourself: How do I truly feel in this relationship? Is my body attempting to communicate something?

The encouraging news is that the body possesses the ability to heal, much like the mind and heart.

Riposo
BISNIFLEX
Benessere

Bisniflex il riposo che fa bene.

Materassi con materiali di alta qualità
modelli innovativi su misura per
un assoluto benessere.

