Anno XXIV, nr. 180 - ESTATE 2025

ValleyLife

CHIANTI, VAL D'ELSA & COLLI FIORENTINI

RIVISTA PANEUROPEA

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, iscr. Tribunale di Perugia del 17/05/2007 n. 23/2007, Iscrizione R.O.C. 18175 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica hubiquostudio.it - Prestampa e Stampa: Oplaprint

Speciale

53ª EXPO del CHIANTI CLASSICO

Wine Festival in Greve in Chianti

In questo numero:

Eventi estivi in Chianti Classico
Pasticceria Chianti
Nuova rubrica Immobiliare di Marinella Coppi
Comunità Energetiche Rinnovabili
Fattoria Terreno
Nasce Chiantimagazine.it

Life Style

CHIANTI MAGAZINE

HOME CATEGORIE AGENDA ECCELLENZE GUIDE SPECIALI CONTATTI

25 AGOSTO 2025

NASCE CHIANTI MAGAZINE

Saremo online dal **25 agosto**, con un obiettivo chiaro e ambizioso: diventare il **punto di riferimento unico per chiunque voglia conoscere davvero il Chianti.**

Un **portale bilingue**, in italiano e inglese, pensato per chi vive il territorio ogni giorno e per chi lo scopre per la prima volta. Uno spazio autorevole, completo, aggiornato, in cui trovare **informazioni** affidabili, **racconti** autentici, **recensioni**, **rubriche**, **approfondimenti**, **interviste** e molto altro.

Abbiamo immaginato Chianti Magazine come una **mappa viva del territorio**, in cui le imprese, le persone e gli eventi non siano solo elencati, ma raccontati perché non vogliamo vendere un'immagine patinata o stereotipata del Chianti. Vogliamo restituirne la complessità, la ricchezza, l'anima.

Chianti Magazine sarà tutto questo:

- una **guida pratica** per chi cerca un ristorante, una cantina, un artigiano, un evento;
- una **piattaforma editoriale** per chi vuole approfondire la cultura, la storia, le trasformazioni del territorio;
- una **voce appassionata**, ma indipendente.

chiantimagazine.it

In copertina: Expo del Chianti Classico 53° edizione

ESTATE 2025

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

DIRETTORE EDITORIALE
Sebastiano Pedani

VICE-DIRETTRICE EDITORIALE
Rosina Fracassini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE
Arianna Norberti Vichi - Hubiquostudio.it

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

Sebastiano Pedani:
Direttore editoriale ValleyLife "Chianti & Valdelsa", Chianti Magazine & Hubiquo Studio (founder)

Rosina Fracassini:
Vice-Direttrice Editoriale ValleyLife "Chianti & Valdelsa", Chianti Magazine (founder)

PHOTO CREDITS
Matteo Cadau
Sebastiano Pedani
Arianna Norberti Vichi

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

Questo magazine è stato chiuso lunedì 4 Agosto 2025, dopo un burrascoso weekend, nel brusio mattutino del Borgo che si risveglia, le campane che rintoccano le 9.00, e l'aria fresca che entra dalle finestre.

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 Osservazioni aristocratiche sul tempo
Aristocratic Observations on Time

8 Chianti 2.0 Se non ora, quando?
Chianti 2.0 – If not now, when?

10 Expo Chianti Classico 2025: quattro giorni per brindare alla storia, al vino e al territorio.
Chianti Classico Expo 2025: Four Days to Toast to History, Wine, and the Land.

22 Fattoria Santo Stefano: dove il vino è solo l'inizio del racconto
Fattoria Santo Stefano: where wine is just the beginning of the story

30 Territorio, tecnica, persone: il modello Grevepesa
Territory, technique, people: the Grevepesa model

40 PASTICCERIA CHIANTI: profumo di burro e storie di famiglia
Chianti pastry shop: The scent of butter and family stories

48 La rivoluzione silenziosa delle Comunità Energetiche Rinnovabili
The Silent Revolution of Renewable Energy Communities

56 La Castellana: tradizione toscana e identità territoriale nel cuore di Montefioralle
La Castellana: Tuscan Tradition and Local Identity in the Heart of Montefioralle

62 Chianti Classico FEST: l'estate d'autore tra le colline del Gallo
Chianti Classico FEST: a Summer of Art and Taste in the Hills of the Gallo Nero

70 TERRENO: Un progetto da scoprire tra vino biologico, cucina autentica, degustazioni e grande attenzione alla sostenibilità
A project to discover among good organic wine, authentic cuisine, tastings and great attention to sustainability.

76 TastinGreve Food Edition Vino, cucina stellata e solidarietà.
TastinGreve Food Edition: Wine, Michelin-starred cuisine and solidarity

86 Marinella Coppi: La Rubrica "L'anima degli immobili"
Marinella *Coppi: The Column "The Soul of Real Estate"*

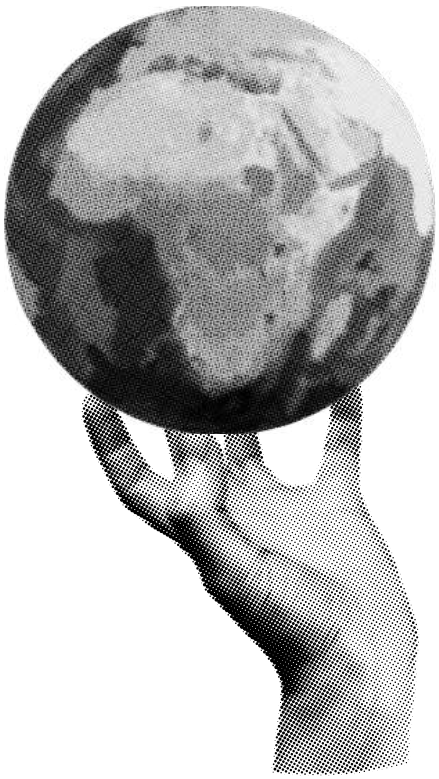
92 Serena Fumaria: La Rubrica "La risposta a tutto sei tu"
Serena Fumaria: The Column "The answer to everything is you"

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

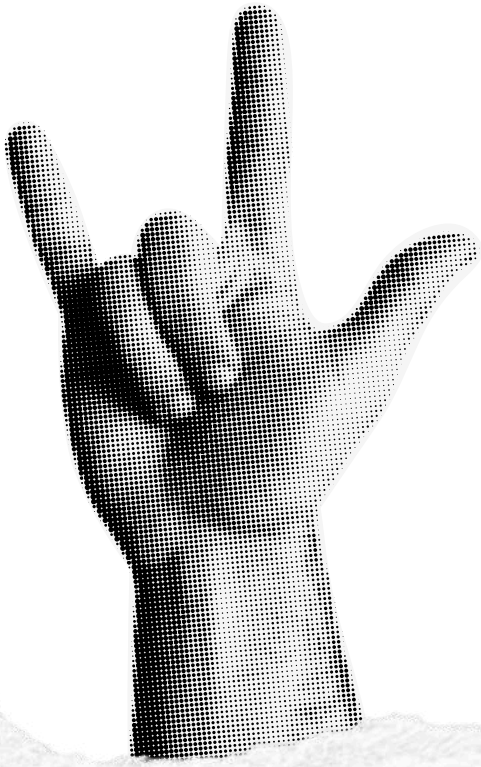
Do you want to receive your free copy at your home? Write us an email with your complete address!

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

RISTORANTE

La Loggia
del CHIANTI

Cucina Circolare e Naturale
Chef Simone Bianco

Radda in Chianti
+39 0577 738491

Osservazioni aristocratiche sul tempo

Aristocratic Observations on Time

di SIMONE BANDINI

"Il vergine, il vivace, il bell'oggi d'un colpo
d'ala ebbra quest'obliato, duro
lago ci squarcerà, sotto il gelo affollato
dal diafano ghiacciaio dei non fuggiti voli!"

Stephane Mallarmè, "Il vergine, il vivace, il bell'oggi", Poesie (1887)

"Le vierge, le vivace et le bel aujourd'hui
Va-t-il nous déchirer avec un coup d'aile ivre
Ce lac dur oublié que hante sous le givre
Le transparent glacier des vols qui n'ont pas fui!"

Stephane Mallarmè, "Le vierge, le vivace et le bel aujourd'hui", Poésies (1887)

Prendiamo spunto dal celebre 'Sonetto del cigno' di Stephane Mallarmè, il più aristocratico e tragico dei poeti decadenti francesi, per buttare giù uno sguardo sulla condizione umana, in particolare sulla saldatura misteriosa e archetipale tra la condizione estetica ed etica, ideale e materiale di ogni uomo che possa dirsi tale.
Una creatura bellissima il cigno – che incarna la potenza epifanica della bellezza – il cui slancio vitale rimane tuttavia intrappolato nel lago ghiacciato, a voler manifestare l'inconciliabilità di idealità e prassi materiale, essenza e manifestazione. L'animo, l'assoluto spirituale, non trova rappresentazione nel mondo fenomenico della possibilità: il cigno non spiccherà il volo.

Ebbene cosa ostacola e 'impedisce' la nostra carismatica creatura? Di cosa è allegoria il diafano lago ghiacciato?
Ve lo spieghiamo noi.

We take our cue from the famous 'Swan Sonnet' by Stephane Mallarmè, the most aristocratic and tragic of the French decadent poets, to take a look at the human condition, in particular on the mysterious and archetypal welding between the aesthetic and ethical, ideal and material condition of every man every man.
The swan is a beautiful creature – which embodies the epiphanic power of beauty – whose vital impetus nevertheless remains trapped in the frozen lake, wanting to manifest the irreconcilability of ideality and material practice, essence and manifestation. The soul, the spiritual absolute, finds no representation in the phenomenal world of possibility: the swan will not take flight.
Well, what hinders and 'prevents' our charismatic creature? What is the diaphanous frozen lake allegory of?
We'll explain it to you.

Quel ghiaccio trasparente, baluginante, è la distesa paralizzante del 'tempo materiale' – la paralisi della condizione umana dove 'trascorrere' significa 'decadere'.
Quel tempo rettilineo legato all'osservazione della 'differenza', del cambiamento, della ricombinazione e dunque del decadimento – quel tempo fenomenico così banalmente razionale ed umano – è causa di una malattia mortale: la condizione meramente materiale, limitata e finita – in discrasia totale con l'essenza assoluta e infinita dello spirito, delle idee, del pensiero.
Pur lasciando alla re-ligione dell'aldilà l'eternità dell'animo, vediamo come scampare in questo mondo dalla trappola letale cui siamo ontologicamente sottoposti.
Ci salveremo giocando con il tempo: calibrando il battito d'ali verso la vittoria, la scalata, la conquista.
Dovrà essere coltivato e incarnato – e non solo inscenato in senso borghese – questo volo del cigno, come una 'sbornia' metafisica e virtuosa, ubriacandoci di noi stessi, temibilmente e sul serio. Uno stato di grazia, divinatorio. In fil di metafora pelagica una 'cavalcata in cresta d'onda'.

Pienezza sic et simpliciter, aderenza, adesione incondizionata, irragionevole.
Rompiamo il ghiaccio con un colpo d'ala, ebbro, nell'aldiquà come semidei immortali.

That transparent, shimmering ice is the paralyzing expanse of 'material time' – the paralysis of the human condition where 'to pass' is to 'decay'.
That rectilinear time linked to the observation of 'difference', change, recombination and therefore to decay – that phenomenal time so trivially rational and human – is the cause of a mortal disease: the merely material, limited and finite condition – in total discrepancy with the absolute and infinite essence of the spirit, of ideas, of thought.
While leaving the eternity of the soul to the religion of the afterlife, let's see how to escape in this world from the lethal trap to which we are ontologically subjected.
We will save ourselves by playing with time: calibrating the flutter of wings towards victory, climbing, conquest.
This flight of the swan will have to be practiced and embodied – and not just staged in a bourgeois sense – like a metaphysical and virtuous 'hangover', getting drunk on ourselves, fearfully and seriously. A state of grace, divinatory. In the thread of a pelagic metaphor: a 'ride on the crest of a wave'.

Fullness sic et simpliciter, unconditional and unreasonable adherence.
Let's break the ice with an inspired stroke of wing, in this life, like immortal demigods.

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended Listening

Indian Summer - The Doors

Chianti 2.0 Se non ora, quando?

Chianti 2.0 – If not now, when?

di SEBASTIANO PEDANI

Siamo a metà estate, e guardandoci intorno, la sensazione è che qualcosa stia cambiando.
I turisti ci sono, certo. Le piazze sono vive e i ristoranti pieni, nel weekend. Ma chi lavora nel turismo — fatto di accoglienza quotidiana, di agriturismi, aziende agricole, esperienze da costruire e raccontare — lo sente sulla pelle: questa stagione è più dura del solito.

Le richieste cambiano. I soggiorni si accorciano. I budget calano. E mentre i visitatori cercano esperienze sempre più economiche o gratuite, i costi per chi le offre continuano a salire.

È come se il sistema stesse girando a vuoto, tenuto in piedi più dall'abitudine che da una reale visione.

E poi c'è il vino. Che nel Chianti (Classico) non è solo un prodotto, ma un'identità.
Eppure anche qui qualcosa scricchiola. I consumi calano, soprattutto tra i più giovani. Ci si interroga se il vino stia perdendo fascino, superato da nuove abitudini, nuove tendenze, e da una narrazione che forse non parla più il linguaggio di oggi.
Nel frattempo, arrivano (forse) nuovi dazi dagli Stati Uniti, che per molte aziende della zona rappresentano il primo mercato estero. Un altro colpo, in un momento già complicato.

La verità è che questo territorio straordinario, che tanto ha dato e tanto ha ricevuto, si trova oggi in una fase di stanchezza. Non per mancanza di bellezza o qualità, ma per ripetitività.

We're halfway through summer, and as we look around, it feels like something is shifting.
Yes, the tourists are here. The squares are lively, and the restaurants are full — at least on weekends.
But those who work in tourism — the kind made of daily hospitality, farm stays, wineries, and experiences to be built and shared — can feel it in their bones: this season is tougher than usual.

Requests are changing. Stays are getting shorter. Budgets are shrinking. And while visitors are increasingly looking for cheaper or even free experiences, the costs for those offering them keep rising.

It's as if the system is running on autopilot, kept alive more by habit than by real vision.

And then there's wine — which, in Chianti (Classico), is not just a product, but an identity.
Yet even here, something is creaking. Consumption is dropping, especially among younger generations.People are beginning to wonder: is wine losing its appeal? Is it being overtaken by new habits, new trends, and by a kind of storytelling that no longer speaks the language of today?
Meanwhile, new tariffs (possibly) loom from the United States — the top export market for many local producers. Another blow, in an already challenging moment.

The truth is, this extraordinary land — which has given and received so much — is now going through a phase of fatigue. Not due to a lack of beauty or quality, but due to repetition.

Da vent'anni si propongono (quasi) le stesse esperienze: degustazioni, tramonti, percorsi tra i filari. Funzionano, certo, ma non bastano più. Non emozionano più allo stesso modo.

E allora… da dove si riparte?

Forse servirebbe più coraggio.
Nel modo di raccontarsi, di proporsi, di coinvolgere davvero chi arriva qui.

Non si tratta di cancellare la tradizione, ma di aggiornarla. Di renderla viva. Di aprirla al presente.
Servono nuovi sguardi, nuove idee e una maggior contaminazione tra mondi diversi. E servono anche luoghi e momenti dove questi mondi possano incontrarsi e dialogare.

Ecco perché, oggi più che mai, vorrei stimolare la creazione di un tavolo di "Ricerca e Sviluppo" del Chianti. Sì, proprio come si farebbe in una grande azienda.
Uno spazio aperto, inclusivo, dove far sedere insieme amministratori, imprenditori, comunicatori, professionisti del marketing territoriale. Ma anche chi abita qui, chi lavora qui, chi questo territorio lo ama ogni giorno — nel silenzio dei campi o dietro al bancone di un bar.

Perché un territorio non è fatto solo di colline e paesaggi. È fatto di persone, di usi, storie, abitudini. È lì che si gioca il futuro del Chianti: nella sua capacità di essere comunità prima ancora che destinazione.

E forse, da lì, possiamo davvero ricominciare.

For twenty years, we've been offering (almost) the same experiences: wine tastings, sunsets, walks among the vines. They still work, of course — but they're no longer enough. They don't spark the same emotion as before.

So… where do we start again?

Maybe we need a little more courage.
In how we tell our story, how we present ourselves, and how we truly engage those who come here.

It's not about erasing tradition, but about refreshing it. Bringing it to life. Opening it up to the present. We need new perspectives, new ideas, and more cross-pollination between different worlds. And we also need places — and moments — where these worlds can meet and talk to each other.

That's why, now more than ever, I'd like to encourage the creation of a Chianti "Research & Development" table. Yes, just like you'd do in a big company.
An open, inclusive space where administrators, entrepreneurs, communicators, and place branding professionals sit side by side.
But also those who live here, who work here, who love this land every day — in the silence of the fields or behind the counter of a bar.

Because a territory isn't made of hills and landscapes alone. It's made of people, habits, stories, and traditions.
That's where Chianti's future will be decided: in its ability to be a community, even before it is a destination.

And maybe — just maybe — that's exactly where we can start again.

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended Listening

Learn to Fly - Foo Fighters (1999)

Expo Chianti Classico 2025: quattro giorni per brindare alla storia, al vino e al territorio

Chianti Classico Expo 2025: Four Days to Toast to History, Wine, and the Land

di Sebastiano Pedani

*Anche quest'anno, come da tradizione, l'incantevole borgo di Greve in Chianti ospiterà l'**Expo Chianti Classico**, in programma dall'**11 al 14 settembre 2025**. Un evento imperdibile per appassionati, curiosi e professionisti del settore che, tra degustazioni, incontri, arte e spettacoli, avranno l'occasione di immergersi nel cuore pulsante della cultura vitivinicola toscana. Ogni edizione attira migliaia di visitatori – italiani e internazionali – che scelgono di vivere un'esperienza autentica, fatta di sapori, tradizioni e storie da ascoltare, ma soprattutto da assaporare.*

Once again this year, as tradition dictates, the enchanting village of Greve in Chianti will host the Chianti Classico Expo, scheduled from September 11 to 14, 2025. This unmissable event welcomes wine lovers, curious visitors, and industry professionals who—through tastings, talks, art, and live performances—will have the chance to immerse themselves in the vibrant heart of Tuscan wine culture. Every edition draws thousands of visitors, both Italian and international, who come to experience an authentic journey made of flavors, traditions, and stories to hear—and above all, to taste.

LA LEGA DEL CHIANTI: UN BREVE CENNO STORICO.

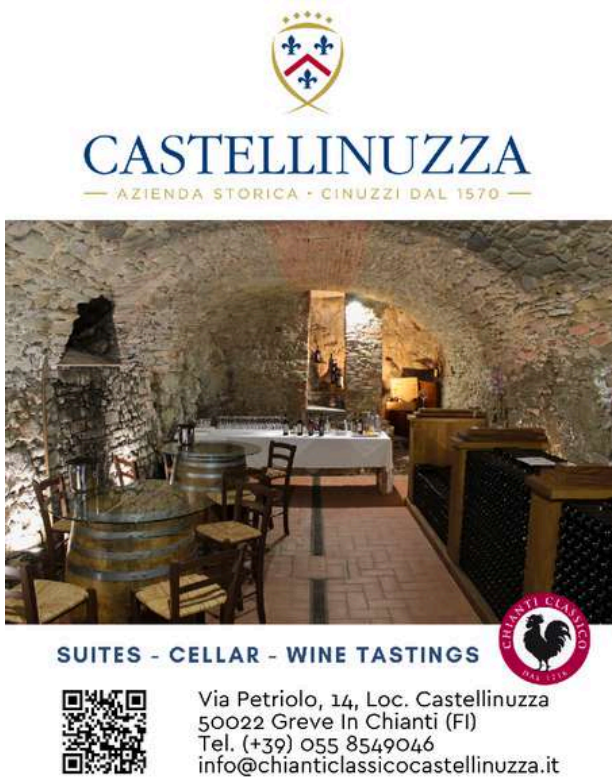
La Lega del Chianti fu costituita nel 1384 dalla Repubblica di Firenze, con l'obiettivo di amministrare e proteggere i territori del Chianti, compresi i comuni di Radda, Gaiole e Castellina. I nobili della Lega, oltre ad avere ruoli amministrativi e militari, erano spesso proprietari di vigneti e produttori di vino. La loro conoscenza del territorio e delle pratiche vitivinicole ha giocato un ruolo cruciale nello sviluppo della regione come rinomata zona vinicola.

THE CHIANTI LEAGUE: A BRIEF HISTORICAL NOTE

The Chianti League was established in 1384 by the Republic of Florence to administer and protect the Chianti territories, including the municipalities of Radda, Gaiole, and Castellina. The nobles of the League, besides having administrative and military roles, were often vineyard owners and wine producers. Their knowledge of the territory and viticultural practices played a crucial role in developing the region as a renowned wine area.

Nata nei primi anni '70 come "Festa dell'Uva", la manifestazione ha saputo evolversi nel tempo, mantenendo saldo il legame con le sue radici. Nel corso dei decenni ha cambiato volto e nome più volte, diventando "Mostra Mercato", poi "Rassegna del Chianti Classico" e infine, dal 2010, "Expo Chianti Classico", con un'impronta più internazionale. Quello che non è mai cambiato è il suo spirito: celebrare il vino simbolo di questa terra e raccontare l'identità di un territorio che ha fatto della qualità e della bellezza i suoi tratti distintivi.

Oggi l'Expo è una manifestazione ricca e strutturata, che unisce momenti di approfondimento tecnico – con degustazioni guidate da sommelier, conferenze e laboratori – a occasioni conviviali, pensate per coinvolgere anche le famiglie e i visitatori più giovani. Gli stand, più di 60, sono allestiti nella scenografica piazza Matteotti, dove produttori locali propongono le proprie etichette, raccontando con orgoglio e passione il frutto del loro lavoro. A completare l'esperienza, c'è il Padiglione del Consorzio Chianti Classico, dove è possibile assaggiare anche i vini dei produttori che non espongono direttamente, offrendo così una visione ampia e rappresentativa dell'intera denominazione.



First launched in the early 1970s as the "Grape Festival", the event has evolved over time while staying true to its roots. Over the decades, it has changed name and format several times—becoming the "Wine Market Exhibition," then the "Chianti Classico Showcase," and finally, since 2010, the "Chianti Classico Expo", with a more international flair.
What has never changed is its spirit: celebrating the region's iconic wine and sharing the identity of a land defined by quality and beauty.

Today, the Expo is a well-organized, multifaceted event that blends technical sessions—including guided tastings by sommeliers, conferences, and workshops—with convivial moments designed to engage families and younger audiences as well.
Over 60 stands are set up in the scenic Piazza Matteotti, where local producers present their wines with pride and passion, sharing the story behind each bottle.
Complementing the experience is the Chianti Classico Consortium Pavilion, where visitors can taste wines from producers who do not have a stand of their own—offering a broad and representative view of the entire denomination.

NON SOLO VINO

Expo Chianti Classico è una manifestazione sempre più completa. Nelle varie piazze e piazzette di Greve si possono trovare stands di gastronomia locale, eventi culturali, mercatini di artigiani all'opera oltre a street band e musica di vario tipo.
Interessante la degustazione guidata di olio extravergine di oliva che si tiene nella Sala del Consiglio Comunale e che vi permetterà di intervallare l'assaggio di vino Chianti Classico a quello dell'altrettanto famoso olio d'oliva.

Negli anni, l'allestimento ha saputo trovare un equilibrio perfetto tra eleganza e rusticità: gazebi in legno, materiali naturali, teli bianchi e cartelli colorati che indicano le diverse UGA – le unità geografiche ufficiali del territorio – aiutano i visitatori a orientarsi tra le tante sfumature del Chianti Classico. Ma ciò che rende davvero speciale questa manifestazione è la presenza diretta dei vignaioli, veri ambasciatori di un sapere che unisce competenza, dedizione e profondo amore per la terra.

Over the years, the event's layout has found the perfect balance between elegance and rustic charm: wooden gazebos, natural materials, white canopies, and colorful signs guide visitors through the various UGAs (official geographical units), helping them navigate the many expressions of Chianti Classico. But what truly sets this event apart is the direct presence of the winemakers themselves—true ambassadors of a craft rooted in expertise, dedication, and a deep love for the land.

NOT JUST WINE

Expo Chianti Classico is an increasingly comprehensive event. In the various squares of Greve, you can find stands of local gastronomy, cultural events, and street bands.
An interesting guided tasting of extra virgin olive oil is held in the City Council Hall, allowing you to alternate between tasting Chianti Classico wine and the equally famous olive oil.

Alongside the wine, there will—as always—be other local highlights: typical products of Chianti's gastronomic tradition, local crafts, live music, art exhibitions, performances, and activities for children. The goal is to make the event increasingly inclusive and cross-generational, capable of speaking to diverse audiences united by a desire for an authentic experience.

THE FOUNDING OF THE CHIANTI CLASSICO CONSORTIUM

The Chianti Classico Consortium was founded in 1924 in Radda in Chianti with the aim of protecting, promoting, and enhancing Chianti Classico wine. This organization brings together Chianti Classico producers, setting quality standards and guaranteeing the authenticity of wines produced in the historic Chianti area.

Accanto al vino, non mancheranno come sempre gli altri protagonisti del territorio: i prodotti tipici della tradizione gastronomica chiantigiana, l'artigianato locale, la musica dal vivo, le mostre d'arte, gli spettacoli e le attività per bambini. L'obiettivo è rendere l'evento sempre più inclusivo e trasversale, capace di parlare a pubblici diversi ma accomunati dalla voglia di vivere un'esperienza autentica.

LA FONDAZIONE DEL CONSORZIO CHIANTI CLASSICO

Il Consorzio Chianti Classico è stato fondato nel 1924 a Radda in Chianti con l'obiettivo di tutelare, promuovere e valorizzare il vino Chianti Classico. Questo organismo riunisce i produttori del Chianti Classico, definendo standard di qualità e garantendo l'autenticità dei vini prodotti nella storica zona del Chianti.

Dopo il grande successo dell'edizione 2024, che ha celebrato i 100 anni del Consorzio del Chianti Classico e i 500 anni dalla storica spedizione del navigatore Giovanni da Verrazzano, l'edizione 2025 si annuncia altrettanto ricca di novità e contenuti. Sarà l'occasione per rinnovare il legame profondo tra vino e territorio, in un'atmosfera che coniuga tradizione e innovazione, con il Chianti Classico sempre protagonista.

APPUNTAMENTO A GREVE IN CHIANTI, DALL'11 AL 14 SETTEMBRE 2025, PER BRINDARE INSIEME ALLA BELLEZZA DI UN TERRITORIO CHE NON SMETTE MAI DI RACCONTARSI.

Following the huge success of the 2024 edition, which celebrated the 100th anniversary of the Chianti Classico Consortium and the 500th anniversary of explorer Giovanni da Verrazzano's voyage, the 2025 edition promises just as many new features and engaging content. It will be an opportunity to renew the deep connection between wine and territory, in an atmosphere where tradition meets innovation, with Chianti Classico as the undisputed star.

SAVE THE DATE: GREVE IN CHIANTI, SEPTEMBER 11–14, 2025, TO RAISE A GLASS TO THE TIMELESS BEAUTY OF A LAND THAT NEVER STOPS TELLING ITS STORY.

I SODI
GAIOLE IN CHIANTI
Chianti Classico

Info
Expo Chianti Classico
Comune di Greve in Chianti
Ufficio Promozione Turistica del Territorio
+39 055 8545271
expochianticlassico@gmail.com

53ª EXPO del CHIANTI CLASSICO

2025

Degustazioni guidate
Guided Wine Tasting

SABATO 13 SETTEMBRE

Sala Consiliare Palazzo Comunale

Ore 12.00

Olio (DOP) su tela

Alla scoperta dell'Olio DOP Chianti Classico, abbinato ad alcuni capolavori della pittura classica e moderna. Un viaggio tra eccellenza gastronomica e arte tutto da scoprire

Conduce: ROBERTO RAPPUOLI
Tecnico Agronomo Consorzio
Olio Dop Chianti Classico

Euro 15,00 per persona

Ore 16.00

Le tipologie del Chianti Classico: l'Annata

Alla scoperta della piramide qualitativa del Gallo Nero con focus dedicati alle tre tipologie

Conduce: LUCA MARCHIANI
Master Sommelier AIS
Chianti Classico 2025/26

Euro 15,00 per persona

Ore 18.30

Le tipologie del Chianti Classico: la Riserva

Alla scoperta della piramide qualitativa del Gallo Nero con focus dedicati alle tre tipologie

Conduce: LUCA MARCHIANI
Master Sommelier AIS
Chianti Classico 2025/26

Euro 15,00 per persona

DOMENICA 14 SETTEMBRE

Ore 15.30

Sala Consiliare Palazzo Comunale

Le tipologie del Chianti Classico: la Gran Selezione

Alla scoperta della piramide qualitativa del Gallo Nero con focus dedicati alle tre tipologie

Conduce: LUCA MARCHIANI
Master Sommelier AIS
Chianti Classico 2025/26

Euro 15,00 per persona

Ore 18.30

Piazza Matteotti

Il gallo nero e i suoi abbinamenti gastronomici

Degustazione di Chianti Classico e Vinsanto del Chianti Classico in abbinamento a proposte gastronomiche dei ristoranti grevigiani

Conduce: LUCA MARCHIANI
Master Sommelier AIS
Chianti Classico 2025/26

Euro 15,00 per persona

ENGLISH VERSION

in collaborazione con

PRENOTAZIONI ONLINE

Aspettando
Expo Chianti Classico

Comune di Greve in Chianti

53ª EXPO del CHIANTI CLASSICO

GIOVEDI 4 SETTEMBRE

Dalle ore 19.30 - Piazza Matteotti
"TASTINGREVE Food Edition"
Sei chef stellati incontrano i vini dei Viticoltori di Greve in Chianti
info e prenotazioni:
www.viticoltorigreveinchianti.com

VENERDI 5 SETTEMBRE

Ore 18.30 - TERRAZZA Museo S. Francesco
Degustazione-spettacolo:
"Dal millesettecentosedici"
Assaggio di 6 vini nel corso di un racconto tra teatro e musica degli oltre 300 anni che hanno segnato la storia del Chianti Classico e della Cultura italiana e internazionale
Conduce: Leonardo Romanelli con Dimitri Frosali
50 minuti c.a - a cura del Consorzio Chianti Classico

SABATO 6 SETTEMBRE

Ore 17.00/22.00 - MONTEFIORALLE
Borgo Sotto le Stelle
ARTIGIANI all'interno del Borgo medievale

Ore 18.30
APERITIVO al Circolino ARCI

Ore 21.00 - Montefioralle, Piazza S. Stefano
CONCERTO "Candles lights " con Simone BALDINI TOSI

DOMENICA 7 SETTEMBRE

Ore 21.00 - Piazzetta S. Croce
Partenza della Sfilata delle rificolone

Ore 21.15 - Piazza Vasallo
Festa della RIFICOLONA
Passerella delle Rificolone realizzate dai bambini.
Animazione a cura de La Tarumba e Fantasia in Note con la Scuola di Musica di Greve con la docente - Veronica Fiorini - Premiazione finale
Laboratorio presso Giardini S. Anna dal 1 al 6 Settembre ore 16.30/18.30

GIOVEDI 11 SETTEMBRE

Ore 17.00 - Piazza Matteotti
INAUGURAZIONE: Apertura stand degustazione e taglio del nastro con i Sindaci dei Comuni del Chianti Classico e rappresentanti Consorzio Vino Chianti Classico

Ore 18.00/21.00 - per le vie del Centro storico: musica con Gli Amici di' Chianti

Ore 21.30 - Via Roma
Via Roma in Passerella
Sfilata di moda a cura dei commercianti di Borgo del C.C.N. "Le Botteghe di Greve"

Ore 22.00 - Piazza Matteotti
Chiusura Stand degustazione

VENERDI 12 SETTEMBRE

Ore 11.00/20.00 - Piazza Matteotti
Apertura Stand e padiglione degustazione

Ore 17.00 - Museo S. Francesco
Inaugurazione MOSTRA "Terre di Toscana" di DOMENICO MONTEFORTE

Ore 18.00 - Giardino Incontri
Incontro "Un'eredità del paesaggio agrario etrusco: la vite maritata"
Approfondimento storico sulla coltivazione della vite in Toscana con la Dott.ssa Margherita Scarpellini. Introducono l'assessore al Turismo Giulio Saturnini e il Prof. Sergio Sanmicheli

Ore 19.00/21.30 - Piazza Vassallo
Spazio Musica Aperitivando - Musica con DJ set con Coqò DJette
Instancabile architetta del dancefloor

Ore 21.30 - Parco della Piscina
Spazio Musica - In concerto gli ABBA Fever TRIBUTE Band ABBA
Sonorità senza tempo dagli anni 70 ad oggi

SABATO 13 SETTEMBRE

Ore 11.00/20.00 - Piazza Matteotti
Apertura Stand e padiglione degustazione

Ore 11.00 - Largo Bino Bini/Via Battisti
Intitolazione del Ponte FRANZ GORI con inaugurazione dell'opera "IL PROGETTISTA – LA RINASCITA" di Sandro GRANUCCI donata da Giafranco Gori in memoria del padre

Ore 11.30 - Piazza della Resistenza
"I progetti del Chianti Lab 25. Idee, giovani, territorio"
Inaugurazione Mostra degli elaborati degli studenti del Dipartimento di architettura Unifi

Ore 12.00 - Sala Consiliare - Pal. Comunale
Olio (DOP) su tela
Alla scoperta dell'Olio DOP Chianti Classico, abbinato ad alcuni capolavori della pittura classica e moderna. Un viaggio tra eccellenza gastronomica e arte tutto da scoprire
50 minuti c.a. - Degustazione Euro 15,00

Ore 16.00 - Sala Consiliare Palazzo Comunale
DEGUSTAZIONE guidata: l'Annata
Alla scoperta della piramide qualitativa del Gallo Nero con focus dedicati alle tre tipologie
Conduce: LUCA MARCHIANI, Master Sommelier AIS – Chianti Classico 2025/26
50 minuti c.a. - Degustazione Euro 15,00

Ore 16.00 - Giardino Incontri
Consegna degli attestati di CITTADINO EMERITO 2025 alla presenza del Sindaco

Ore 18.00/21.00 - Piazza Matteotti
Musica con la Large Street BAND

Ore 18.30 - Sala Consiliare Palazzo Comunale
DEGUSTAZIONE guidata: La RISERVA
Alla scoperta della piramide qualitativa del gallo Nero con focus dedicati alle 3 tipologie
Conduce: LUCA MARCHIANI Master Sommelier AIS – Chianti Classico 2025/26
40 minuti c.a. - Degustazione Euro 15,00

Ore 19.00/21.00 - Piazza Vassallo
Spazio Musica Aperitivando
"I Fantastici 3" Cover Pop e Internazionali in versione acustica Scuola di Musica di Greve: Enza Lombardi, voce - Antonio Del Lungo, voce - Alessandro Bruno, chitarra

Ore 21.30 - Parco della Piscina
Spazio Musica DeeJay's DiWINE
con la partecipazione di: Michele BIBI – Bruno BALDINI – Marco MARZI – Nino TAMBURELLO – Benk&Mask and more...

DOMENICA 14 SETTEMBRE

Ore 11.00/20.00 - Piazza Matteotti
Apertura Stand Degustazione

Ore 15.30 - Sala Consiliare Palazzo Comunale
DEGUSTAZIONE guidata: la Gran Selezione
Alla scoperta della piramide qualitativa del gallo Nero con focus dedicati alle 3 tipologie
Conduce: LUCA MARCHIANI, Master Sommelier AIS-Chianti Classico 2025/26
40 minuti c.a. - Degustazione Euro 15,00
su prenotazione www.expochianticlassico.com
50 minuti c.a. - Degustazione Euro 15,00

Ore 16.00 - Giardino Incontri
PREMIAZIONE Concorso Fotografico "Oltre lo sguardo" a cura del FOTOCLUB CHIANTI

Ore 16.30 - Piazza Matteotti
Esibizione GRUPPO STORICO, Dame, Musici e Sbandieratori di FIVIZZANO

Ore 18.00 - Piazzetta S. Croce
SUPER TOMBOLA - Evento benefico a cura della Parrocchia di S. Croce

Ore 18.30 - Giardino Incontri
DEGUSTAZIONE guidata IN PIAZZA "Il GALLO NERO e i suoi abbinamenti"
Degustazione di Chianti Classico e Vinsanto del Chianti Classico in abbinamento a proposte gastronomiche dei Ristoranti grevigiani
Conduce: LUCA MARCHIANI Master Sommelier AIS – Chianti Classico 2025/26
1h30 c.a. Degustazione Euro 25,00

Ore 21.00 - Piazza Vassallo
Spazio Musica Concerto - VIVA POOH official Tribute Band

English version & updates

Comune di Greve in Chianti
Assessorato al Turismo

Proloco di
Strada in Chianti APS

"Strada in Fiera"

2025

Proloco di
Strada in Chianti APS

Ruota Cappellina | Borgo | Poggerino | Palagione | Martellina

PIAZZA MERCATO - STRADA IN CHIANTI

LUNEDI 15 SETTEMBRE

DALLE ORE 19.00
GASTRONOMIA DELLA PROLOCO
Pappardelle sulla lepre e grigliata mista

ORE 21.00
Apertura dei giochi LA GIOSTRA dei RIONI
ACCENSIONE del Bracere Stradese dei GIOCHI con i Rioni e le Istituzioni.
Segue PROIEZIONE pubblica Immagini tratte dalla Storia della Fiera Stradese

MARTEDI 16 SETTEMBRE

DALLE ORE 19.00
GASTRONOMIA DELLA PROLOCO
Hamburger e salsicce di Mastrocicciaio

ORE 21.00
La GIOSTRA dei RIONI
Torneo di PING PONG

MERCOLEDI 17 SETTEMBRE

DALLE ORE 19:00
GASTRONOMIA DELLA PROLOCO
Lampredotto, porchetta e trippa

ORE 21.00
La GIOSTRA dei RIONI
Torneo di CALCIO BALILLA

GIOVEDI 18 SETTEMBRE

DALLE ORE 19.00
GASTRONOMIA DELLA PROLOCO
Ficattole e panzerotti
ORE 21.00
La GIOSTRA dei RIONI
"A Strada ...Il GIOCO dei GIOCHI"
a cura dei Rioni Stradesi

VENERDI 19 SETTEMBRE

DALLE ORE 19.00
GASTRONOMIA DELLA PROLOCO
Apericena dello Chef
ORE 21.00
La GIOSTRA dei RIONI
"IL MUSICHIERE" con Scheila e Dani

SABATO 20 SETTEMBRE

Ore 9.30
Trekking "L'ANELLO di CINTOIA"
con la guida ambientale Marco Antonio
Difficolta: medio facile
Punto d'incontro: Davanti al ristorante ex Tre Castelli. Cintoia
Partecipazione gratuita - Info e prenotazioni: 328.6124658

Ore 17.30/19.30 - Pallaio della Parrocchia
Un, due, tre stella!
giochi da 3 a 12 anni

DALLE ORE 19.00
GASTRONOMIA DELLA PROLOCO
Pasta Party
Ore 21.15
Tribute Band Vasco Rossi
"LA VERITA'"in concerto

DOMENICA 21 SETTEMBRE

Ore 16.00
SFILATA dei RIONI STRADESI
con Scheila e Dani
Dopo la Sfilata
GASTRONOMIA DELLA PROLOCO
A tutto fritto e spaghetti allo scoglio

LUNEDI 22 SETTEMBRE

Ore 20.00
CENONE della FIERA
Tutti a Tavola per il Gran Finale!
Prenotazioni entro il 15 Settembre
presso l'Edicola di Piazza Landi
Tel: 342.0750827

Cardamone

"Bottega Faggi"
al Ferrone
dal 1930..

COME UNA VOLTA...

Si mangia, si beve, si compra!

#badachestiacciate

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
bottegafaggi@gmail.com

Via Chiantigiana al Ferrone

Stiacciate
Taglieri
Insalatone
Vino bono!

Fattoria Santo Stefano: dove il vino è solo l'inizio del racconto

Fattoria Santo Stefano: where wine is just the beginning of the story

di Rosina Fracassini

informazione pubblicitaria

Ci sono luoghi che non hanno bisogno di essere reinventati, solo ascoltati: la Fattoria Santo Stefano è uno di questi. Non nasce da un progetto di recupero o da un'operazione nostalgica: esiste da secoli, attraversa il tempo con naturalezza e racconta, senza forzature, cosa significa vivere in sintonia con la terra.

There are places that don't need to be reinvented—just listened to. Fattoria Santo Stefano is one of them. It wasn't born from a restoration project or nostalgic revival; it has existed for centuries, moving through time with natural grace and silently telling the story of what it means to live in harmony with the land.

Le prime testimonianze dell'insediamento risalgono all'Alto Medioevo, quando il piccolo villaggio ai piedi del monte veniva attraversato da una delle vie romane che conducevano a Fiesole. Quella stessa arteria, secoli dopo, sarebbe divenuta parte della Via Francigena. L'etimologia del toponimo Collegalle affonda le radici nel latino Callis — sentiero — e racconta di passaggi antichi, strategie militari e percorsi nascosti tra le colline. Persino la natura sembra assecondare la vocazione agricola di questo luogo: i carpini selvatici, che crescono abbondanti lungo i borri, favoriscono da secoli la crescita della vite, tanto da valere alla zona anche l'antico nome di Carpignalle.

The first records of the settlement date back to the Early Middle Ages, when the small village at the foot of the mountain was crossed by one of the Roman roads leading to Fiesole. That same route would later become part of the Via Francigena.

The name Collegalle has roots in the Latin word Callis—meaning "path"—and tells of ancient crossings, military strategies, and hidden trails through the hills.

Even nature seems to support the agricultural vocation of this place: wild hornbeam trees, which grow abundantly along the gullies, have encouraged the growth of vines for centuries—so much so that the area once bore the ancient name Carpignalle.

informazione pubblicitaria

L'intero complesso si trova incastonato tra le prime alture orientali della catena montuosa che separa il Chianti dalla valle dell'Arno: il Monte Collegalle, infatti, con i suoi 730 metri sul livello del mare, rappresenta il primo rilievo di una dorsale che protegge il versante agricolo dal clima più rigido proveniente da est. Questo contesto orografico crea un perfetto equilibrio tra esposizione solare e ventilazione naturale, generando un microclima favorevole alla viticoltura: l'uva matura in modo graduale, sviluppando struttura, tannini ben definiti e una ricchezza aromatica che si ritrova intatta nel bicchiere. È una zona che unisce fertilità e protezione, rendendo la Fattoria un punto di riferimento per chi cerca una viticoltura rispettosa e di qualità.

Fin dall'Ottocento, la Fattoria ha rappresentato un punto nevralgico per la produzione di vino e olio, alimenti simbolo della civiltà rurale toscana. Il grande complesso era abitato dalle famiglie mezzadrili, che lavoravano la terra in cambio di una parte del raccolto. Al centro dell'attività rurale una cantina ottocentesca, autentico scrigno di ingegno preindustriale, che serviva da deposito per vino, olio, avena e orzo e varie altre derrate alimentari: un sistema di conservazione ingegnoso in un'epoca in cui non esistevano ancora i frigoriferi.

The entire estate is nestled among the eastern foothills of the mountain range separating Chianti from the Arno Valley. Monte Collegalle, standing at 730 meters above sea level, is the first ridge in a chain that shelters the agricultural slope from the harsher climate of the east.

This topographical setting creates a perfect balance between sun exposure and natural ventilation, resulting in a microclimate ideal for viticulture: grapes ripen gradually, developing structure, well-defined tannins, and an aromatic richness that can be fully appreciated in the glass.

It's a land that offers both fertility and protection, making the Fattoria a reference point for those seeking respectful, high-quality winegrowing.

Since the 19th century, the estate has played a central role in the production of wine and olive oil, iconic staples of Tuscan rural life. The large complex was once home to sharecropping families who worked the land in exchange for a portion of the harvest.

At the heart of rural life stood the 19th-century cellar, a true example of pre-industrial ingenuity—serving as a storage space for wine, oil, oats, barley, and other foods, using clever preservation methods in an era long before refrigeration.

informazione pubblicitaria

But it was in the 20th century that Fattoria Santo Stefano entered a new phase of transformation under the enlightened leadership of Marchesa Elisabetta “Elsa” Sallier de la Tour. A woman of great culture and passion, she introduced modern winemaking techniques and updated vine training systems.
She was also responsible for the consecration of the private chapel of Santo Stefano, adding to the spiritual and architectural significance of the estate.

In 1961, the estate was purchased by the Bendinelli family, marking the beginning of yet another chapter in the Fattoria’s story. Mauro Bendinelli, a lawyer with rural roots and entrepreneurial vision, acquired the entire property “a cancello chiuso” (sight unseen), unaware that the sharecroppers—due to the recent agrarian reform—were preparing to leave the land in exchange for compensation. It was a difficult beginning, but one filled with determination.

The Bendinelli family moved to the estate: returning to the land was not just an economic decision, but a way of life. With the support of his wife Marisa Mori Bendinelli and the expertise of oenologist Mario Cortevesio, the Fattoria experienced a true revival.
The vineyards were cultivated with artisanal care, upholding tradition while focusing closely on quality. The wines—authentic, expressive, and deeply rooted in their terroir—soon gained recognition for their elegance and tipicity.

Ma è nel Novecento che la Fattoria Santo Stefano attraversa una fase di profonda trasformazione sotto la guida illuminata della Marchesa Elisabetta “Elsa” Sallier de la Tour. Donna di grande cultura e passione, introdusse tecniche di vinificazione moderne e rinnovò i sistemi di allevamento della vite. Fu lei a far consacrare la cappella privata di Santo Stefano, arricchendo ulteriormente il valore spirituale e architettonico del complesso.

Nel 1961, la tenuta passa alla famiglia Bendinelli, e con essa inizia una nuova fase della storia della Fattoria. Mauro Bendinelli, avvocato dalla tempra contadina e visione imprenditoriale, acquista l’intera proprietà "a cancello chiuso" senza sapere che i mezzadri, a seguito della riforma agraria, erano pronti a lasciare le terre in cambio della liquidazione prevista dalla legge. Un inizio non privo di ostacoli, eppure carico di determinazione.

La famiglia Bendinelli si trasferisce sul posto: il ritorno alla terra non è solo un atto economico ma una scelta di vita. Con il sostegno della moglie Marisa Mori Bendinelli e l’esperienza dell’enologo Mario Cortevesio, la Fattoria conosce una nuova fioritura. Le vigne vengono curate con dedizione artigiana, nel rispetto della tradizione e con un’attenzione minuziosa alla qualità. I vini — autentici, espressivi, radicati nella natura del luogo — si affermano per eleganza e tipicità.

informazione pubblicitaria

Il passaggio generazionale avvenuto negli ultimi anni ha confermato questa impostazione.
Oggi la gestione è condivisa tra i figli - Agostino ed Elena - con ruoli distinti ma complementari: da una parte la conduzione agronomica e produttiva, dall'altra l'accoglienza e l'organizzazione dell'ospitalità. L'azienda è diventata così anche una meta per chi desidera vivere da vicino l'autenticità della campagna toscana, tra degustazioni, soggiorni e percorsi alla scoperta del vino.

Oggi la Fattoria Santo Stefano è un'azienda agricola a conduzione familiare che ha saputo evolversi mantenendo salda la propria identità. I vigneti e gli oliveti vengono coltivati nel rispetto dei ritmi naturali, con pratiche agronomiche sostenibili e interventi minimi, pensati per valorizzare ciò che il terreno offre spontaneamente. Le varietà autoctone — Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia — convivono armoniosamente con vitigni internazionali come Merlot e Cabernet Sauvignon, arrivati in epoche passate ma ormai perfettamente integrati nel paesaggio viticolo locale.

La cantina rappresenta il cuore pulsante dell'attività produttiva: qui la vinificazione è seguita con attenzione artigianale e uno sguardo tecnico aggiornato, in grado di esaltare l'espressione di ogni annata. I vini — dal Chianti Classico DOCG alle etichette IGT — raccontano un'identità chiara: sono puliti, equilibrati, capaci di coniugare struttura e bevibilità, freschezza e longevità. Completano la produzione un olio extravergine d'oliva di grande freschezza, una grappa e altri prodotti a tiratura limitata.

In recent years, a new generation has taken the helm, continuing the family's vision.
Today, management is shared between siblings Agostino and Elena, each with complementary roles: one oversees agronomy and production, while the other handles hospitality and guest experiences.
The estate has thus become a destination for those who wish to experience the authenticity of the Tuscan countryside—through tastings, stays, and immersive journeys into the world of wine.

Today, Fattoria Santo Stefano is a family-run farm that has evolved without ever losing its identity. The vineyards and olive groves are cultivated with respect for natural rhythms, using sustainable farming practices and minimal intervention—aimed at enhancing what the land naturally offers.
Native grape varieties—Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia—coexist harmoniously with international ones such as Merlot and Cabernet Sauvignon, introduced in past centuries but now fully integrated into the local wine landscape.

The cellar is the beating heart of production: winemaking is carried out with artisan care and modern technical insight, allowing each vintage to express its full potential. The wines—from Chianti Classico DOCG to IGT labels—reflect a clear identity: they are clean, balanced, and combine structure with drinkability, fruity and longevity. The production is completed by a fresh, high-quality extra virgin olive oil, a grappa, and other small-batch specialty products.

informazione pubblicitaria

Ma la Fattoria non è solo un luogo di produzione: è anche una casa aperta a chi vuole viverne l'atmosfera. Gli appartamenti per gli ospiti, distribuiti all'interno del borgo rurale, offrono una formula di soggiorno rilassata e immersiva. Le giornate scorrono tra passeggiate nei vigneti, momenti di relax in piscina, degustazioni guidate e pranzi all'ombra degli alberi. Il tutto in un contesto che conserva il sapore di una Toscana autentica, dove ogni esperienza è costruita con semplicità e attenzione.

La filosofia che guida la Fattoria oggi è chiara: custodire la memoria senza smettere di guardare avanti. È questa la direzione che unisce generazioni diverse all'interno della famiglia Bendinelli, che da oltre sessant'anni porta avanti il progetto con coerenza e passione. Un esempio virtuoso di agricoltura familiare, che ha saputo evolversi restando fedele al territorio.

But the Fattoria is more than just a place of production—it's also a home open to those who want to experience its atmosphere. The guest apartments, located throughout the rural hamlet, offer a relaxed, immersive stay. Days pass between walks through the vineyards, relaxing by the pool, guided tastings, and lunches beneath the trees. All of this in a setting that preserves the authentic spirit of Tuscany, where every experience is crafted with simplicity and care.

The philosophy guiding the Fattoria today is clear: preserve memory while always looking forward. It's this vision that unites different generations of the Bendinelli family, who have carried this project forward for more than sixty years with consistency and passion. A virtuous example of family farming, one that has managed to evolve while staying true to its land.

Wine Experiences and more...

FATTORIA
SANTO STEFANO
Via Collegalle, 3 50022
Greve in Chianti (FI)
Tel. +39 055 8572298

DEGUSTAZIONI CON VISTA
Un itinerario sensoriale che parte dalla vigna e arriva al bicchiere: potrai assaporare una selezione dei vini più rappresentativi della Fattoria, accompagnati da piccoli assaggi e racconti che svelano l'anima di ogni etichetta. Un'occasione perfetta per scoprire il carattere del Chianti Classico in un'atmosfera rilassata e conviviale.

PASSEGGIATA TRA I FILARI E PICNIC
Lascia alle spalle la frenesia e riscopri il piacere della lentezza: una camminata tra le vigne, il respiro profondo della natura, e un cestino con vino e prodotti locali da gustare sotto il cielo toscano. Un'esperienza pensata per chi cerca autenticità, silenzio e bellezza semplice.

TOUR IN CANTINA E ASSAGGI D'AUTORE
Un viaggio all'interno della cantina dove nascono i vini della Fattoria, tra botti, profumi e narrazioni appassionate. Al termine, una degustazione guidata con oli, vini e sapori del territorio per entrare in contatto diretto con la filosofia produttiva dell'azienda.

SCUOLA DI CUCINA TOSCANA
Indossa il grembiule e vivi un'esperienza gastronomica coinvolgente e autentica. Insieme ai padroni di casa imparerai a preparare ricette della tradizione chiantigiana e fiorentina, in un clima familiare e conviviale. L'esperienza si conclude a tavola, con i piatti appena sfornati e un calice di vino della casa.

TASTINGS WITH A VIEW
A sensory journey from vineyard to glass: enjoy a curated selection of the Fattoria's most representative wines, paired with small bites and stories that reveal the soul of each label. A perfect moment to discover the character of Chianti Classico in a relaxed, welcoming atmosphere.

WALK AMONG THE VINES & COUNTRY PICNIC
Leave the rush behind and rediscover the joy of slowing down: a peaceful stroll through the vineyards, deep breaths of nature, and a picnic basket filled with wine and local products to enjoy under the Tuscan sky. An experience for those seeking authenticity, silence, and simple beauty.

CELLAR TOUR & SIGNATURE TASTINGS
A journey into the heart of the cellar where the Fattoria's wines are born—among barrels, aromas, and passionate stories. The visit ends with a guided tasting of wines, olive oil, and local flavours, offering a direct connection to the farm's production philosophy.

TUSCAN COOKING CLASS
Put on an apron and dive into an authentic gastronomic experience. Alongside the hosts, you'll learn to prepare traditional Chianti and Florentine recipes in a warm and friendly environment. The experience ends at the table, enjoying the freshly made dishes paired with the Fattoria's own wines.

informazione pubblicitaria

CASTELLO DI
ALBOLA
RADDA IN CHIANTI
CASTELLO DI ALBOLA
WINE CLUB
@CastelloDiAlbola #WinesOfAltitude

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

FRANTOIO DEL GREVEPESA

Territorio, tecnica, persone: il modello Grevepesa

Territory, technique, people: the Grevepesa model

di Rosina Fracassini

informazione pubblicitaria

Il Frantoio del Grevepesa rappresenta oggi un modello evoluto di filiera olivicola, capace di coniugare tecnologia avanzata, competenze specializzate e un'organizzazione costruita attorno alle esigenze dei soci produttori.
Dalla personalizzazione delle lavorazioni alla tracciabilità di ogni singolo lotto, dai servizi di imbottigliamento all'assistenza tecnica, l'intero sistema è progettato per valorizzare ogni fase della produzione e garantire un extravergine di qualità superiore. Un centro operativo strutturato, che integra efficienza industriale e approccio artigianale, contribuendo concretamente alla crescita del comparto olivicolo chiantigiano.

Frantoio del Grevepesa today stands as an advanced model of the olive oil supply chain, combining cutting-edge technology, specialized expertise, and an organizational structure built around the needs of its member producers.
From customized processing to full traceability of each batch, from bottling services to technical support, every aspect of the system is designed to enhance each stage of production and ensure a superior quality extra virgin olive oil.
A well-structured operational center that merges industrial efficiency with artisanal know-how, actively contributing to the development of the Chianti olive oil sector.

La qualità nasce da una squadra di esperti

Il Chianti è da sempre un territorio dove la viticoltura è protagonista ma l'olivicoltura lotta per affermarsi e proprio per questo il Frantoio del Grevepesa porta avanti una missione ambiziosa: restituire dignità economica e valore culturale alla produzione dell'olio extravergine, garantendo ai soci un servizio su misura, pensato per massimizzare sia la qualità che la resa.
La filosofia alla base del lavoro del Frantoio è chiara: ogni partita di olive merita una lavorazione dedicata, ogni fase della trasformazione è gestita con attenzione artigianale e competenza tecnica. Dallo stoccaggio al trasporto, dalla frangitura all'imbottigliamento, nulla è lasciato al caso. I soci vengono coinvolti direttamente, con la possibilità concreta di partecipare a ogni passaggio produttivo, per ottenere un olio che racconti davvero la loro identità agricola.
A fare la differenza è un team di frantoiani altamente qualificati, con anni di esperienza e un costante aggiornamento sul campo. La loro competenza non si limita alla tecnica, ma si estende alla capacità di ascoltare il cliente e adattare il processo in base alle caratteristiche della materia prima: varietà, grado di maturazione, consistenza del frutto. Ogni dettaglio conta.

Quality Comes from a Team of Experts

Chianti has long been a land where viticulture takes center stage, while olive growing has struggled to assert its presence. That's why Frantoio del Grevepesa pursues an ambitious mission: to restore both economic dignity and cultural value to extra virgin olive oil production, offering members a tailor-made service designed to maximize both quality and yield.
The philosophy behind the Frantoio's work is clear: every batch of olives deserves dedicated processing, and every step of the transformation is managed with craftsmanship and technical precision. From storage to transportation, from milling to bottling, nothing is left to chance. Members are directly involved, with the real opportunity to take part in every stage of production—so that the oil they produce truly reflects their agricultural identity.
What makes the difference is a team of highly qualified millers, with years of experience and ongoing in-field training. Their skills go beyond technique—they also know how to listen to the customer and adapt the process to the specific characteristics of the olives: variety, ripeness, fruit texture. Every detail matters.

informazione pubblicitaria

Uno degli obiettivi centrali del Frantoio Grevepesa è trovare il punto d'equilibrio perfetto tra l'eccellenza qualitativa e una resa soddisfacente. Un compito tutt'altro che semplice, soprattutto in un territorio come quello chiantigiano, dove le condizioni **pedoclimatiche** rendono l'olivicoltura più complessa rispetto ad altre zone della Toscana. Qui, produrre olio è spesso un'impresa poco remunerativa, e riuscire a ottenere una buona resa senza compromettere la qualità è ciò che può davvero fare la differenza tra la sopravvivenza o meno di un'azienda agricola.
In quest'ottica, il lavoro del frantoiano diventa centrale: saper tarare perfettamente le macchine, analizzare le rese precedenti, assaggiare l'olio durante l'estrazione, intervenire con precisione, selezionare accuratamente ogni lotto di olive. Un lavoro di squadra che si fonda su rigore, metodo e passione.

> **Pedoclimatico** si riferisce all'insieme delle caratteristiche del suolo (pedo-) e del clima di una determinata area, che influenzano direttamente la crescita delle piante e le produzioni agricole.

One of the Frantoio's central goals is to strike the perfect balance between exceptional quality and satisfying yield. A task that's anything but easy—especially in a region like Chianti, where pedoclimatic conditions make olive growing more challenging than in other areas of Tuscany. Here, producing olive oil is often not economically rewarding, and achieving good yields without compromising quality can make the difference between survival and failure for a farm.
In this context, the role of the miller becomes crucial: calibrating the machines to perfection, analyzing previous yields, tasting the oil during extraction, intervening precisely, and carefully selecting every batch of olives. It's a true team effort, based on rigor, method, and passion.

> What Does "Pedoclimatic" Mean? Pedoclimatic refers to the combination of soil ("pedo-") and climate conditions in a specific area, which directly influence plant growth and agricultural production.

informazione pubblicitaria

All'interno del Frantoio è attivo anche un Panel di assaggio certificato, presieduto da Filippo Legnaioli, presidente del Frantoio e Capo Panel, che garantisce un'analisi sensoriale oggettiva degli oli prodotti. Uno strumento prezioso sia per i soci, che ricevono un riscontro qualificato sul proprio prodotto, sia per i frantoiani, che possono affinare ulteriormente le tecniche di estrazione.
Il messaggio è chiaro: l'olio extravergine non è un prodotto "povero", ma un patrimonio agricolo, culturale e salutistico da valorizzare con strumenti professionali, competenze solide e una visione orientata al futuro. Il Frantoio Grevepesa lo dimostra ogni giorno, lavorando al fianco delle aziende locali per trasformare ogni oliva in un olio che ha davvero qualcosa da dire.

LO SAPEVI CHE?

La qualità dell'olio extravergine non dipende solo dalle olive, ma anche dalla pulizia delle attrezzature. Al Frantoio del Grevepesa nel periodo delle frangiture i macchinari vengono lavati e asciugati con estrema cura 24 ore al giorno ogni giorno, per evitare che acqua o residui di pasta alterino il gusto e l'aroma dell'olio. Ma non finisce qui: anche nei mesi in cui il frantoio non è in funzione, le macchine vengono controllate, mantenute in perfette condizioni e mai lasciate all'abbandono in modo da evitare interruzioni durante il periodo di raccolta. Un impegno silenzioso che fa la differenza in ogni bottiglia.

The Frantoio also hosts a certified tasting panel, led by Filippo Legnaioli, president of the Frantoio and Panel Head, which ensures objective sensory analysis of the oils produced. This is an invaluable tool—both for members, who receive qualified feedback on their oil, and for the millers, who can further refine their extraction techniques.
The message is clear: extra virgin olive oil is not a "humble" product, but an agricultural, cultural, and health asset that must be enhanced with professional tools, solid expertise, and a forward-looking vision. The Frantoio del Grevepesa proves this every day, working alongside local farms to turn every olive into an oil that truly has something to say.

DID YOU KNOW?

The quality of extra virgin olive oil depends not only on the olives, but also on how clean the equipment is.
At the Frantoio del Grevepesa, during the milling season, machines are washed and dried thoroughly —24 hours a day, every day—to prevent water or paste residues from altering the flavor and aroma of the oil.
And it doesn't stop there: even in the off-season, when the mill is not in operation, the machines are regularly checked, maintained in perfect condition, and never left to deteriorate, ensuring no downtime during the critical harvest period. A silent commitment that makes a real difference in every bottle.

informazione pubblicitaria

Il Frantoio del Grevepesa rappresenta un punto di riferimento per chi desidera produrre un olio extravergine d'oliva di qualità, seguendo da vicino ogni fase del processo e per farlo mette i soci al centro, offrendo loro la possibilità di personalizzare la lavorazione delle proprie olive.
Nessun trattamento standard quindi, ma un servizio su misura che parte dall'arrivo del raccolto e arriva fino all'imbottigliamento. Il tutto attraverso un rapporto diretto e costante tra frantoiano e produttore.
Ogni partita di olive viene lavorata in modo separato e tracciato, per garantire trasparenza e qualità. Un modello che valorizza il lavoro dei piccoli e dei grandi produttori e consente loro di portare a casa un olio davvero "proprio", con caratteristiche organolettiche uniche e riconoscibili.
A supportare questa visione, due impianti di ultima generazione che lavorano con sistemi distinti, entrambi a ciclo continuo senza (o con ridotta, laddove sia necessario) aggiunta di acqua – una scelta tecnologica che tutela la qualità e l'integrità dell'olio.

The Frantoio del Grevepesa is a benchmark for those who want to produce high-quality extra virgin olive oil, closely following each step of the process. It places its members at the center, offering them the opportunity to personalize the processing of their olives.
No standardized treatment here—only tailor-made service, from the moment the harvest arrives to the final bottling. All of this is made possible through a direct and ongoing relationship between miller and producer.
Each batch of olives is processed separately and traceably, ensuring full transparency and quality. This model enhances the work of both small and large producers, allowing them to take home an oil that is truly "theirs," with unique and recognizable organoleptic characteristics.
Supporting this vision are two state-of-the-art systems that operate using different methods, both with continuous-cycle processing and without (or with minimal, when necessary) water addition—a technological choice that preserves the oil's quality and integrity.

Incontra i frantoiani

Michele Porcu: Titolare dell'azienda agricola I Greppi di Silli, continua a lavorare quotidianamente tra uliveti e vigne, con la dedizione di chi ha fatto della terra una scelta di vita. Da cinque anni affianca a questo impegno il ruolo di frantoiano al Frantoio del Grevepesa: un'attività che non sostituisce, ma completa il percorso della sua famiglia verso un olio extravergine di altissima qualità. Ispirato da maestri come Marco Mugelli e Giorgio Mori, si impegna a portare avanti un mestiere – quello del frantoiano – con la professionalità che oggi più che mai questo ruolo richiede. Accanto a queste attività, Michele è anche apicoltore: una passione che riflette la stessa attenzione per l'ambiente, la biodiversità e la qualità che guida ogni aspetto del suo lavoro agricolo.

Leonardo Bruschi: Alla guida dell'azienda agricola I Diavolacci, è frantoiano al Grevepesa da quattro stagioni, dove si occupa con competenza anche della manutenzione degli impianti.
È inoltre vicepresidente dell'Associazione Santangelo, impegnata nella promozione delle realtà produttive e delle comunità del territorio.

Meet the oil mill operators

Michele Porcu: Owner of the farm I Greppi di Silli, Michele continues to work daily among olive groves and vineyards, with the dedication of someone who has made working the land a life choice. For the past five years, he has also taken on the role of miller at Frantoio del Grevepesa: an activity that doesn't replace but rather completes his family's path toward producing extremely high-quality extra virgin olive oil. Inspired by masters such as Marco Mugelli and Giorgio Mori, he is committed to carrying on the profession of the miller with the level of professionalism that this role now more than ever requires. In addition to these activities, Michele is also a beekeeper: a passion that reflects the same care for the environment, biodiversity, and quality that guides every aspect of his agricultural work.

Leonardo Bruschi: Head of the farm I Diavolacci, Leonardo has been a miller at Grevepesa for four seasons, where he also expertly handles plant maintenance. He is also vice president of the Santangelo Association, which promotes local producers and community initiatives.

informazione pubblicitaria

La linea **Pieralisi**, con una capacità di lavorazione di circa 35 quintali l'ora, è pensata per chi porta partite più consistenti pur puntando ad un prodotto di altissima qualità. Qui, le olive vengono frantumate da martelli rotanti e successivamente lavorate in sei grandi gramole orizzontali, mantenendo sempre una temperatura inferiore ai 27°C per garantire l'estrazione a freddo. Un passaggio in centrifuga separa la parte solida da quella liquida, e infine un separatore verticale rifinisce l'olio eliminando eventuali residui d'acqua.

La linea **TEM**, invece, si rivolge anche a chi ha piccoli quantitativi ma non vuole rinunciare alla massima qualità. Lavora circa 10 quintali l'ora e utilizza un sistema a coltelli, dove la frangitura avviene con un movimento di taglio delicato e preciso. Qui la tecnologia sposa l'artigianalità: dalle lavatrici di nuova generazione che asciugano le olive, alle gramole verticali studiate per limitare l'ossidazione, fino al controllo termico in ogni fase della lavorazione, che permette di modulare temperatura e tempi per esaltare al massimo il profilo organolettico dell'olio.

The Pieralisi line, with a processing capacity of about 3,500 kg per hour, is designed for those bringing in larger batches while still aiming for premium quality. Here, the olives are crushed with rotating hammers and then processed in six large horizontal malaxers, always maintaining a temperature below 27°C to ensure cold extraction. A centrifuge separates the solid from the liquid part, and a vertical separator finishes the oil by removing any residual water.

The TEM line, on the other hand, also caters to those with smaller quantities but unwilling to compromise on top quality. It processes around 1,000 kg per hour using a knife system, where the crushing involves gentle, precise cutting. Here, technology meets craftsmanship: from next-gen washers that dry the olives, to vertical malaxers designed to minimize oxidation, to full thermal control during each processing stage. This allows for precise modulation of temperature and timing to maximize the oil's organoleptic profile.

La scelta tra le due linee non è mai casuale: è il frutto di un confronto tra socio e frantoiano, un percorso condiviso per capire insieme quale strada percorrere per ottenere il miglior risultato possibile. Il socio non si limita a consegnare le proprie olive: entra nel cuore del processo, si confronta, osserva, sceglie.

Choosing between the two lines is never random—it's the result of a collaborative dialogue between the member and the miller. Together, they decide the best path to achieve the highest possible result. The member doesn't just deliver olives; they step into the heart of the process, engage, observe, and make choices.

informazione pubblicitaria

I vantaggi di essere Soci

FRANTOIO DEL GREVEPESA

Member benefits of Frantoio del Grevepesa

Ogni socio è protagonista attivo della produzione del proprio olio. Ha la possibilità di scegliere la linea di lavorazione più adatta, confrontarsi direttamente con i frantoiani e seguire da vicino ogni fase del processo, dalla frangitura fino all'imbottigliamento.
Prima di iniziare la lavorazione, viene effettuato un attento controllo qualitativo sulle olive: si valutano varietà, grado di maturazione, consistenza e integrità del frutto, per assicurare la migliore resa possibile.

Una volta estratto, l'olio viene conservato in ambienti a temperatura controllata, in assenza di ossigeno grazie all'utilizzo di azoto, per mantenere intatte le sue caratteristiche organolettiche.

La tracciabilità è totale: ogni lotto viene gestito separatamente, garantendo trasparenza e qualità. Anche le partite provenienti dallo stesso conferente sono trattate singolarmente.

Il processo produttivo unisce tecnologia e saper fare: si utilizza un sistema a ciclo continuo a due fasi, senza (o con una minima) aggiunta d'acqua, per rispettare al massimo le qualità intrinseche delle olive.

Each member is an active protagonist in the production of their own oil. He has the possibility to choose the most suitable processing line, deal directly with the millers and closely follow every phase of the process, from pressing to bottling.
Before starting processing, a careful quality control is carried out on the olives: variety, degree of ripeness, consistency and integrity of the fruit are evaluated, to ensure the best possible yield.

Once extracted, the oil is stored in controlled temperature environments, in the absence of oxygen thanks to the use of nitrogen, to keep its organoleptic characteristics intact.

Traceability is total: each batch is managed separately, guaranteeing transparency and quality. Even consignments coming from the same supplier are treated individually.

The production process combines technology and know-how: a two-phase continuous cycle system is used, without (or with minimal) addition of water, to fully respect the intrinsic qualities of the olives.

Produrre Olio EVO di qualità non è un caso, è una scelta!

Producing quality EVO oil is no coincidence, it's a choice!

DUE LINEE DI FRANGITURA,
DUE APPROCCI SU MISURA:

TEM – Anche per piccoli lotti, massima precisione
- Capacità: ~10 quintali/ora
- Frangitura a coltelli
- Lavaggio e asciugatura
- Gramole verticali a basso impatto ossidativo
- Controllo termico su tutto il processo
- Filtrazione a cartoni in continuo

PIERALISI – Per grandi quantità, resa efficiente
- Capacità: ~35 quintali/ora
- Frangitura a martelli
- Gramole orizzontali da 600 kg
- Estrazione a freddo (<27°C)
- Separazione finale con centrifuga e separatore
- Filtrazione in continuo

TWO MILLING LINES,
TWO TAILORED APPROACHES:

TEM – For small batches, maximum precision
- *Capacity: ~1,000 kg/hour*
- *Knife crushing*
- *Washing and drying*
- *Vertical malaxers with low oxidation impact*
- *Full thermal control throughout the process*
- *Continuous filter press*

PIERALISI – For larger quantities, efficient yield
- *Capacity: ~3,500 kg/hour*
- *Hammer crushing*
- *600 kg horizontal malaxers*
- *Cold extraction (<27°C)*
- *Final separation with centrifuge and separator*
- *Continuous filtration*

informazione pubblicitaria

SERVIZI COMPLETI, DALLA BOTTIGLIA ALLO SMALTIMENTO

Il frantoio dispone di un reparto imbottigliamento professionale, dotato di macchinari all'avanguardia, che permette di confezionare l'olio in vari formati: bottiglie in vetro (da 100 ml a 1 litro), lattine tonde o rettangolari fino a 5 litri, e pratici bag in box da 1 a 5 litri.

Per chi desidera un prodotto finito personalizzato, è possibile realizzare etichette su misura, con il supporto di consulenze specifiche che garantiscono anche la conformità normativa.

Tutta la parte burocratica è gestita con attenzione: dal mantenimento dei registri alla consulenza per gli adempimenti legati alla produzione e commercializzazione.

Su richiesta, il frantoio si occupa anche delle spedizioni, sia al cliente finale che ai rivenditori, offrendo un servizio rapido e preciso.

È inoltre possibile vendere direttamente al frantoio le proprie olive o l'olio già prodotto, a condizioni concordate.

Massima attenzione è dedicata anche alla sostenibilità: il nocciolino, sottoprodotto della lavorazione, viene trasformato in combustibile naturale e venduto in sacchi di varie dimensioni.

Infine, grazie alla collaborazione con Erreservizi, il frantoio ospita un centro di raccolta per i rifiuti agricoli, dove è possibile smaltire in modo corretto imballaggi, fitofarmaci esausti, oli minerali, batterie e materiali plastici.

COMPLETE SERVICES, FROM BOTTLE TO DISPOSAL

The oil mill has a professional bottling department, equipped with cutting-edge machinery, which allows the oil to be packaged in various formats: glass bottles (from 100 ml to 1 litre), round or rectangular cans of up to 5 litres, and practical bag-in-boxes from 1 to 5 litres.

For those who want a personalized finished product, it is possible to create tailor-made labels, with the support of specific consultancy which also guarantees regulatory compliance.

All the bureaucratic part is managed carefully: from maintaining records to consultancy for obligations related to production and marketing.

Upon request, the mill also takes care of shipments, both to the end customer and to retailers, offering a quick and precise service.

It is also possible to sell your olives or oil already produced directly to the oil mill, under agreed conditions.

Maximum attention is also paid to sustainability: the peanuts, a by-product of processing, are transformed into natural fuel and sold in bags of various sizes.

Finally, thanks to the collaboration with Erreservizi, the mill hosts a collection center for agricultural waste, where it is possible to correctly dispose of packaging, used pesticides, mineral oils, batteries and plastic materials.

Diventa Socio!

Avrai una produzione su misura, una qualità artigianale con tecnologie all'avanguardia e accesso a un frantoio che valorizza il tuo raccolto, il tuo olio.

Become a Member!
You'll have tailor-made production, artisanal quality with cutting-edge technology and access to a mill that enhances your harvest and your olive oil.

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

informazione pubblicitaria

Scuola di Musica di Greve in Chianti: qui la musica diventa comunità

Greve in Chianti Music School: Where Music Becomes Community

Da oltre tre decenni la Scuola di Musica di Greve in Chianti è molto più di un luogo dove si imparano le note: è un centro pulsante di creatività, formazione e partecipazione, che coinvolge bambini, ragazzi e adulti in un percorso musicale dinamico e inclusivo. Nata nel 1988 su iniziativa del Comune e oggi gestita da un'associazione in convenzione con l'amministrazione comunale, la scuola continua a crescere e ad arricchirsi grazie alla passione dei docenti e al coinvolgimento attivo delle famiglie. Con un'offerta formativa ampia e flessibile, eventi, laboratori e concerti durante tutto l'anno, rappresenta una delle realtà culturali più vive e apprezzate del territorio chiantigiano.

For over three decades, the Greve in Chianti Music School has been much more than a place to learn notes—it's a vibrant hub of creativity, education, and community engagement, welcoming children, teens, and adults into a dynamic and inclusive musical journey.

Founded in 1988 by the Municipality and now managed by an association in agreement with the local administration, the school continues to grow and flourish thanks to the passion of its teachers and the active involvement of families.

With a broad and flexible educational offering, year-round events, workshops, and concerts, it stands as one of the most lively and well-regarded cultural institutions in the Chianti region.

L'offerta Formativa

CORSI INDIVIDUALI E COLLETTIVI

- Strumenti: pianoforte, chitarra (acustica ed elettrica), violino, violoncello, flauto traverso, sax, tromba, arpa, batteria, percussioni, basso
- Canto moderno
- Musicoterapia
- Gioco musica per i più piccoli

FORMAZIONI D'INSIEME

- Orchestra Didattica
- Chitarre da sChianti & Co.
- Ensemble vocale
- Gruppi adulti
- Drum Line, laboratori collettivi

EVENTI DURANTE L'ANNO

- Open Day: seconda settimana di settembre
- Concerto di Natale
- Concerto di Maggio
- Rassegne estive e laboratori musicali nelle scuole primarie del territorio

CENTRI ESTIVI MUSICALI

- Note d'Estate (6–10 anni)
- Music Camp (11–16 anni)

SCUOLA DI MUSICA DI GREVE IN CHIANTI

Docenti e direzione
Un team di giovani musicisti professionisti
Direzione didattica: M° Marco Gallenga
Presidenza: Leonardo Corsi

PASTICCERIA CHIANTI:
profumo di burro e storie di famiglia

Chianti pastry shop: The scent of butter and family stories

di Rosina Fracassini

informazione pubblicitaria

C'è un profumo preciso che segna l'ingresso nella Pasticceria Chianti, nel cuore della piazza di Greve: un mix avvolgente di burro, lievito e caffè, che racconta senza parole la storia di una famiglia e di un mestiere tramandato di generazione in generazione.
Quella dei Pucci è infatti una famiglia di fornai da tre generazioni. Tutto ebbe inizio con i nonni, che gestivano un forno nel paese e si occupavano esclusivamente della panificazione.

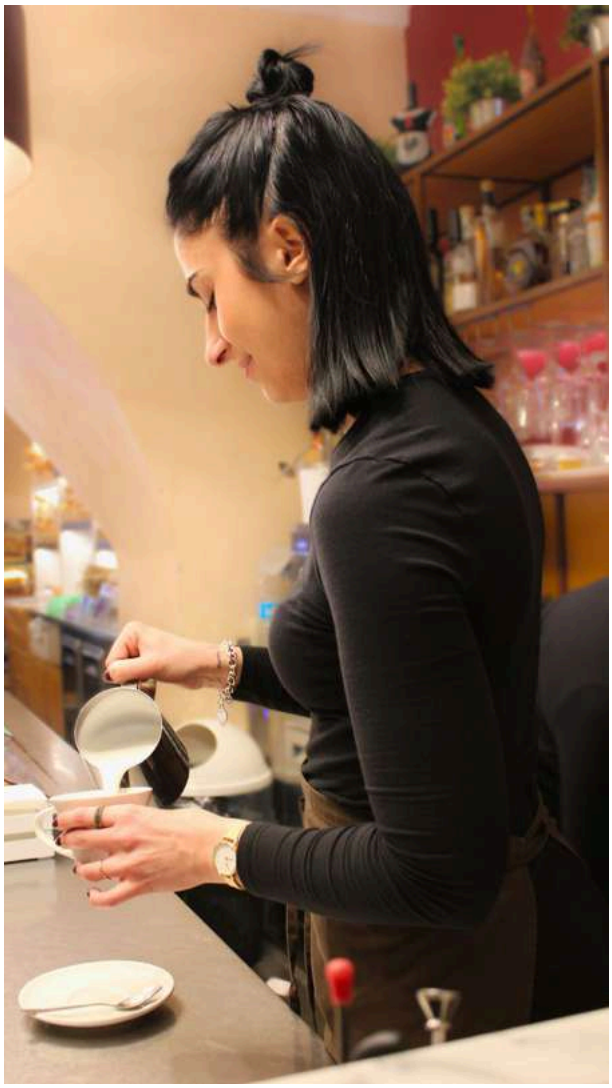
There's a distinctive aroma that greets you as you step into Pasticceria Chianti, in the heart of Greve's main square: a warm blend of butter, yeast, and coffee that wordlessly tells the story of a family and a craft passed down through generations.
The Pucci family has been bakers for three generations. It all began with the grandparents, who ran a bakery in the village, dedicated solely to bread-making

Una tradizione solida, fatta di gesti quotidiani, che nel tempo è passata di mano in mano fino ad approdare, nel 2017, a una nuova tappa: l'apertura della pasticceria nella piazza centrale del paese. Un'intuizione di Lucia e Graziano, coppia nella vita e nel lavoro, che hanno deciso di scommettere su un progetto proprio, unendo la lunga esperienza nel forno alla voglia di creare qualcosa di nuovo, ma sempre radicato nella loro idea di genuinità.
Accanto a loro, i figli: Christian, entrato gradualmente in squadra dopo gli studi, e Selene, che fin da piccola respirava il mestiere guardando il babbo panificare.
Oggi, a otto anni dall'inizio di questa avventura, la Pasticceria Chianti è molto più di un laboratorio di dolci: è il volto sincero di un artigianato che non ha perso il senso della qualità, del tempo e del rapporto umano.

A solid tradition, built on daily rituals, that has been handed down through the years and reached a new chapter in 2017: the opening of the pastry shop in the town's central square. This was the vision of Lucia and Graziano, partners in both life and work, who decided to invest in a project of their own—combining years of experience in the bakery with a desire to create something new, while staying rooted in their values of authenticity.
By their side are their children: Christian, who gradually joined the team after his studies, and Selene, who grew up immersed in the trade, watching her father bake. Today, eight years into this journey, Pasticceria Chianti is much more than a pastry shop—it is the genuine face of craftsmanship that still values quality, time, and human connection.

informazione pubblicitaria

Dietro al banco, la squadra è giovane e unita, fatta di volti noti del paese, che ogni giorno accolgono clienti e amici con lo stesso calore. Ma è nel laboratorio che accade la magia: le mani esperte plasmano impasti fragranti, dolci tradizionali e moderne rivisitazioni, sempre con lo stesso rispetto per la materia prima. Qui il burro è ancora burro, le ricette non vengono semplificate, e ogni prodotto è frutto di un processo attento e misurato.
Brioches, budini di riso, schiacciate, torte da ricorrenza e mignon colorate convivono nello stesso banco, offrendo una gamma che risponde a tutti i gusti ma mantiene una coerenza precisa: la qualità artigianale. Non mancano i cavalli di battaglia della pasticceria fiorentina – dalla Torta della Nonna alla Fedora – accanto a proposte più moderne come bavaresi e cheesecake. Il pane, ovviamente, resta una colonna portante, in diverse varietà e impasti, insieme a pizza, focacce e panini farciti.



Behind the counter, the team is young and close-knit, made up of familiar faces from the village, greeting customers and friends each day with the same warmth. But the real magic happens in the workshop: skilled hands shape fragrant doughs, traditional sweets, and modern interpretations—always with the same deep respect for raw ingredients. Here, butter is still real butter, recipes are never simplified, and every product is the result of a careful and deliberate process.
Croissants, rice puddings, flatbreads, celebration cakes, and colorful mini pastries share space in the same display case, offering a range that suits every taste yet remains consistently rooted in one principle: artisanal quality. The classics of Florentine pastry—**Torta della Nonna**, **Fedora**, and others—stand alongside modern creations like Bavarians and cheesecakes. And of course, bread remains a cornerstone, available in various types and doughs, along with pizza, focaccia, and stuffed sandwiches.

informazione pubblicitaria

Selene, da qualche mese, è passata ufficialmente dietro le quinte: ha scelto di diventare pasticcera, un passo che richiede impegno, organizzazione e grande sensibilità manuale. Dopo un primo momento di esitazione, ha deciso di mettersi in gioco per affiancare la famiglia anche dove serviva di più, in laboratorio. Una scelta generosa, ma anche naturale, perché l'amore per la pasta e per le lavorazioni lente era già parte di lei.
Alla Pasticceria Chianti non si rincorre la novità a tutti i costi. Si lavora, invece, su una continuità quotidiana, su un dialogo costante con chi entra, su un'identità chiara. Il cliente è spesso un volto noto, il rapporto si costruisce giorno dopo giorno, e il prodotto viene scelto, assaggiato, raccontato.

Selene recently made a big move: she officially stepped behind the scenes to become a pastry chef. A decision that requires dedication, organization, and skilled hands. After some initial hesitation, she chose to step up and support the family where they needed it most—in the workshop. It was a generous decision, but also a natural one, because her love for dough and slow processes was already a part of her.
At Pasticceria Chianti, there's no rush to chase trends at all costs. Instead, the focus is on daily consistency, a constant dialogue with those who walk in, and a clear identity. Many customers are familiar faces, and relationships are built day by day. The products are chosen, tasted, and shared as part of a story.

informazione pubblicitaria

Il "Giro del Budino" – percorso battezzato da alcuni ciclisti locali appassionati dei loro budini di riso – ne è l'esempio più divertente.
In un'epoca in cui tutto si semplifica e si accelera, loro hanno fatto una scelta diversa: rallentare, restare fedeli al mestiere, fare dell'artigianalità un valore quotidiano. È anche per questo che, varcando la soglia della Pasticceria Chianti, ci si sente subito a casa. Perché qui non si trova solo qualcosa da mangiare: si trova un modo di fare le cose, autentico, coerente, profondamente umano.

One of the most delightful examples is the "Rice Pudding Tour," a name coined by local cyclists who are fond of their rice puddings.
In an age where everything is simplified and sped up, they've made a different choice: to slow down, remain faithful to their craft, and make artisan quality a daily value. That's why, when you walk into Pasticceria Chianti, it feels like coming home. Because here, it's not just about something to eat—it's about a way of doing things: authentic, consistent, and deeply human.

Pasticceria Chianti

CAFFETTERIA - FOCACCERIA - PANIFICIO

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

informazione pubblicitaria

Hubiquo

Marketing e Comunicazione multicanale

Cosa facciamo

CONSULENZA MARKETING

WEBSITE E-COMMERCE

SOCIAL MEDIA MARKETING

GRAFICA E STAMPA

FOTO, VIDEO E DRONE SERVICE

CREATIVE GADGETS

UFFICIO STAMPA E P. R.

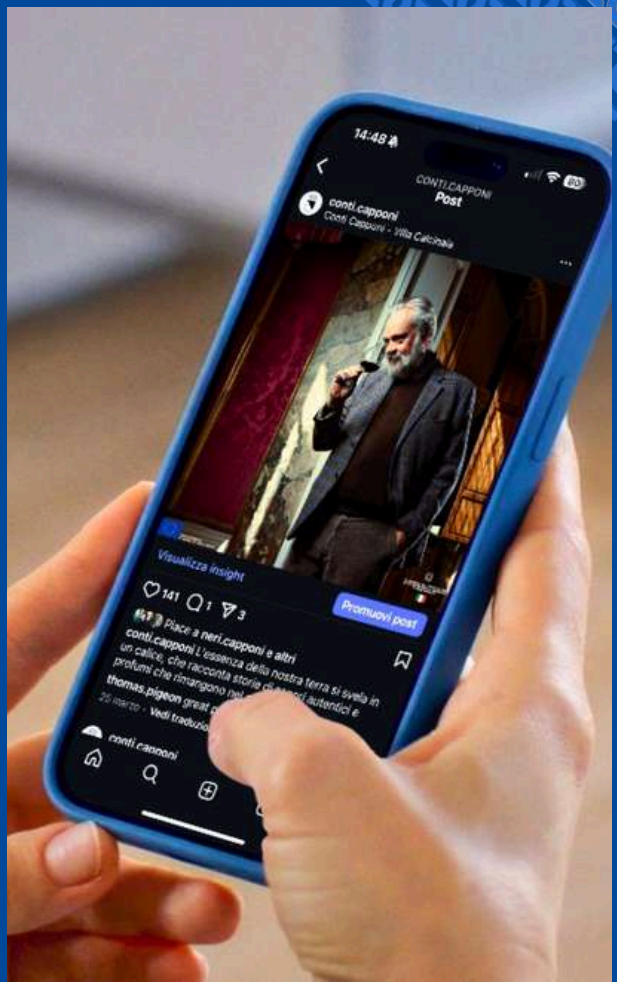
Cos'è Hubiquo

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.

Cosa offriamo

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.



Cosa trovi qui da noi

COWORKING CREATIVO

SALA MEETING ATTREZZATA

PHOTO STUDIO

CORSI PROFESSIONALI

EVENTI

Siamo gli specialisti del marketing e della comunicazione Wine & Food e altro...

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

La rivoluzione silenziosa delle Comunità Energetiche Rinnovabili

The Silent Revolution of Renewable Energy Communities

di Sebastiano Pedani

Chi l'avrebbe mai detto che l'energia potesse diventare una questione di comunità?
Per decenni l'abbiamo considerata una cosa distante, invisibile, affidata a grandi centrali, operatori nazionali, contatori e bollette. Oggi qualcosa sta cambiando. Silenziosamente, ma in modo radicale.

Who would have thought that energy could become a matter of community?
For decades, we've considered it something distant and invisible—managed by large power plants, national operators, meters, and bills. But today, something is changing. Quietly, but radically.

Le Comunità Energetiche Rinnovabili sono una di quelle novità che arrivano senza clamore, ma con un potenziale enorme. Piccole rivoluzioni locali che mettono insieme cittadini, imprese, enti pubblici per produrre e condividere energia pulita, da fonti rinnovabili, direttamente sul territorio.

Non serve essere esperti o investitori: basta voler far parte di un nuovo modo di consumare. Più consapevole, più sostenibile, più giusto.

Immaginate una scuola con il tetto pieno di pannelli solari. L'energia prodotta durante il giorno viene usata dagli studenti, ma anche da una bottega nel centro storico, da una famiglia in periferia, da un'associazione culturale. Nessuno spreco, nessun privilegio. Un sistema circolare dove l'energia, finalmente, diventa bene comune.

Ma oltre ai vantaggi ambientali, le comunità energetiche generano benefici economici (attraverso incentivi e risparmi in bolletta) e sociali: creano reti, favoriscono collaborazione, coinvolgono chi spesso è escluso – come famiglie vulnerabili o piccoli comuni.

Renewable Energy Communities (RECs) are one of those innovations that arrive without fanfare, yet carry immense potential. Small local revolutions that bring together citizens, businesses, and public institutions to produce and share clean, renewable energy directly within their own territory.

You don't need to be an expert or an investor: you just need to want to be part of a new, more conscious, more sustainable, and fairer way of consuming energy.

Imagine a school with a rooftop full of solar panels. The energy produced during the day powers not only the school, but also a local shop in the historic center, a family on the outskirts, and a cultural association. No waste, no privilege. A circular system where energy finally becomes a common good.

Beyond the environmental advantages, energy communities offer economic benefits (through incentives and lower bills) and social ones too: they build networks, encourage collaboration, and include those who are often left out—like vulnerable families or small municipalities.

Ed è proprio qui che entra in gioco anche Greve in Chianti, che ha recentemente scelto di aderire alla Comunità Energetica promossa da Sienaenergie, un progetto aperto e partecipato, nato per valorizzare il patrimonio energetico dei territori toscani, unendo pubblico e privato.

Ne abbiamo parlato con **Monica Toniazzi,** assessora all'ambiente del Comune di Greve in Chianti, per capire cosa significa per un comune come il nostro entrare a far parte di una CER, e quali prospettive si aprono da qui in avanti.

And this is where Greve in Chianti comes in. The town has recently chosen to join the Renewable Energy Community promoted by Sienaenergie, an open, participatory project aimed at enhancing the energy heritage of Tuscany by bringing together the public and private sectors.

We spoke with **Monica Toniazzi**, Councillor for the Environment of Greve in Chianti, to understand what it means for a town like ours to join a REC—and what future possibilities lie ahead.

Cos'è che ha convinto il Comune di Greve in Chianti ad aderire alla Comunità Energetica di Sienaenergie?

Il Comune di Greve in Chianti ha scelto di aderire alla Comunità Energetica di Sienaenergie per motivi valoriali e pratici. Da un lato, ha visto nell'associazione riconosciuta una forma coerente con l'idea di una transizione ecologica partecipata, democratica e inclusiva, dove cittadini, enti e imprese hanno pari voce e possibilità di incidere. Dall'altro, ha valutato positivamente la solidità e l'affidabilità di Sienaenergie – già operativa, non profit, tra le prime 7 approvate dal GSE – evitando i costi, i tempi e le complessità di creare un soggetto autonomo, vista la partecipazione iniziale contenuta dei cittadini. Una scelta, dunque, fondata su efficienza, responsabilità e visione condivisa.

What convinced the Municipality of Greve in Chianti to join Sienaenergie's Renewable Energy Community?

Greve in Chianti chose to join Sienaenergie's REC for both ethical and practical reasons. On one hand, the municipality saw the legal form of a recognized association as the most aligned with the idea of an inclusive, democratic, and participatory ecological transition—where citizens, institutions, and businesses all have a voice and can make an impact. On the other hand, it appreciated Sienaenergie's solidity and reliability—already operational, non-profit, and one of the first seven RECs approved by GSE—thus avoiding the costs, time, and complexity of creating an autonomous entity, especially given the initially small number of local participants. In short, it was a choice based on efficiency, responsibility, and shared vision.

Quali sono i primi passi concreti che verranno attivati sul nostro territorio?

In questi mesi ci impegneremo ad informare bene i cittadini della nascita della comunità energetica e a supportarli, attraverso Sienaenergie, nelle pratiche di adesione.
Al tempo stesso provvederemo a costituire il Comitato di partecipazione di Greve in Chianti che consentirà di lavorare, sviluppare progetti e tenere rapporti a livello locale con i nostri associati, mantenendo un costante collegamento con Sienaenergia.

Che tipo di vantaggi possono arrivare ai cittadini e alle imprese locali?

- Tariffa incentivante sulla quota di energia condivisa, erogata dal GSE per 20 anni, per cittadini e imprese. Questo fra l'altro sarà possibile per gli impianti realizzati a partire dal 2023, ossia dalla nascita di Sienenergia.
- Contributo a fondo perduto del 40% per installare nuovi impianti fotovoltaici attraverso la partecipazione ai bandi:
  - Enti pubblici e imprese avranno la possibilità di partecipare al bando regionale
  - Enti pubblici, imprese e cittadini privati avranno la possibilità di partecipare al bando nazionale PNRR.

AI bandi dedicati si può aderire solo se fai parte di una CER

What concrete first steps will be taken locally?

In the coming months, we'll focus on informing residents about the launch of the REC in Greve and supporting the enrollment process through Sienaenergie.
At the same time, we'll establish the Greve in Chianti Participation Committee, which will develop projects, manage local relationships with members, and maintain a direct link with the larger Sienaenergie community.

What kind of benefits will local citizens and businesses receive?

- An incentive tariff on the shared energy quota, paid by GSE for 20 years, for both citizens and businesses. This applies to systems installed from 2023 onward, the year Sienaenergie was founded.
- A 40% non-repayable grant for installing new photovoltaic systems.
  - Public bodies and businesses will be eligible for regional calls.
  - Public entities, businesses, and citizens can take part in national PNRR calls.

Only REC members can apply for these dedicated grants.

C'è una dimensione sociale nel progetto? Ad esempio, coinvolgimento delle famiglie in difficoltà, delle scuole o delle associazioni?

C'è sicuramente un'attenzione al tema della povertà energetica. E poi ad esempio in caso di un sovrannumero di potenziali consumatori la nostra comunità enrgetica darà priorità di ingresso alle fasce più deboli.
Oltre a questo i nostri associati potrebbero decidere insieme di utilizzare quanto ricavato dall'energia condivisa per promuovere o sostenere progetti a scopo sociale.

Come Comune, quali impianti o spazi pubblici pensate di mettere a disposizione?

Stiamo valutando con gli uffici, potremmo prendere in considerazione un nuovo impianto fotovoltaico alla scuola media o al palazzetto dello sport.

Qual è la visione a lungo termine per Greve in Chianti? Possiamo immaginare una comunità più autonoma, sostenibile e collaborativa?

Mi auguro di sì, lavoreremo per questo.

C'è qualcosa che possiamo già fare, come cittadini, per partecipare o informarsi?

Certo, è possibile mettersi in contatto con l'Assessorato, con Sienaenergie e partecipare agli incontri che organizzeremo a partire dalle prossime settimane.

Is there a social aspect to the project? For example, support for struggling families, schools, or associations?

Absolutely. Tackling energy poverty is a core focus. For example, if there are more energy users than available energy, priority will be given to vulnerable groups. Additionally, members may choose to allocate shared energy revenues to support social projects.

What public spaces or facilities will the Municipality offer for energy production?

We're working with the offices to evaluate potential sites. We're considering new photovoltaic installations on the middle school or the sports center.

What's the long-term vision for Greve in Chianti? Can we imagine a more independent, sustainable, and collaborative community?

I certainly hope so. We will work to make that a reality.

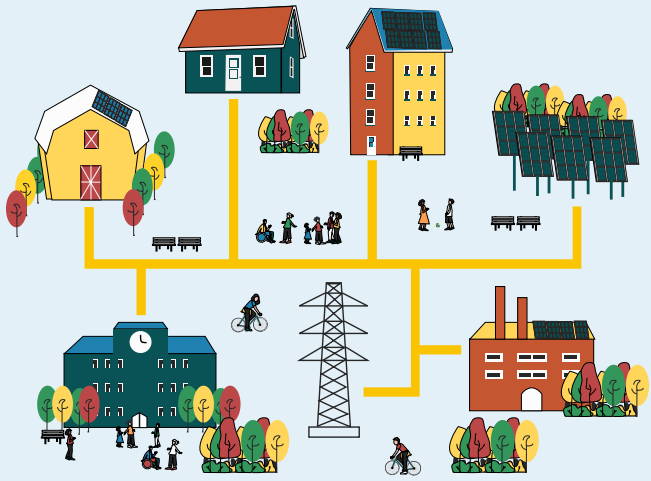
What can citizens do now to get involved or learn more?

It's already possible to contact the Environment Department, get in touch with Sienaenergie, and attend community meetings we'll be organizing in the coming weeks.

SIENÆNERGIE

PARTECIPA AL CAMBIAMENTO

Nata nel 2023 come iniziativa volontaria e non profit, Sienaenergie ETS è la prima Comunità Energetica Rinnovabile attiva nella provincia di Siena. Fondata da cittadini, associazioni ed enti locali, promuove la produzione e la condivisione di energia pulita, con un modello inclusivo e partecipativo.



Conta oggi oltre 200 soci, tra cui anche l'Università di Siena, ed è già operativa con tre configurazioni sul territorio. Aderire significa accedere a vantaggi economici, ambientali e sociali, con particolare attenzione a famiglie fragili e piccoli consumatori.

Grazie alla sua struttura giuridica solida (è iscritta al RUNTS), garantisce trasparenza, pari diritti e decisioni condivise. Un InfoPoint a Siena e una piattaforma digitale aiutano cittadini, imprese e istituzioni a partecipare attivamente alla transizione energetica.

Founded in 2023 as a voluntary, non-profit initiative, Sienaenergie ETS is the first active Renewable Energy Community in the province of Siena. Created by citizens, associations, and local institutions, it promotes the production and sharing of clean energy through an inclusive and participatory model.

Today it counts over 200 members, including the University of Siena, and is already operating three energy-sharing configurations across the territory. Joining the community means accessing economic, environmental, and social benefits, with special attention to vulnerable families and small consumers.

With a solid legal structure (registered in the National Third Sector Registry – RUNTS), Sienaenergie ensures transparency, equal rights, and shared decision-making. A weekly InfoPoint in Siena and a digital platform help citizens, businesses, and institutions take part in the energy transition.

Via Enrico Berlinguer 23/D,
zona San Miniato
53100 Siena

GIANNA BIANCHI:
l'eredità del bello, dal cuore di Firenze al Chianti

Gianna Bianchi: The legacy of beauty, from the heart of Florence to the hills of Chianti

Cresciuta in una famiglia in cui l'arte era una lingua quotidiana, Gianna Bianchi ha respirato fin da bambina l'atmosfera unica delle botteghe d'un tempo, circondata da colori, strumenti del mestiere e grandi classici della pittura. Discendente di una dinastia di pittori decoratori attiva da oltre un secolo, ha assorbito fin da subito la passione per il realismo e l'intensità luminosa che caratterizzano i maestri del Seicento, primo fra tutti Caravaggio. Dopo anni di esperienza accanto al padre e al nonno – entrambi autori di raffinati interventi decorativi in prestigiose residenze fiorentine – Gianna ha sviluppato uno stile personale, profondo, capace di attraversare epoche e confini. Le sue opere, infatti, sono oggi custodite in hotel di lusso e dimore private in tutto il mondo, da Roma a Vienna, da Londra a Mosca.

Raised in a family where art was a daily language, Gianna Bianchi grew up surrounded by the unique atmosphere of traditional artisan studios—immersed in colors, tools of the trade, and timeless masterpieces. A descendant of a lineage of decorative painters active for over a century, she naturally absorbed a deep passion for realism and the dramatic use of light that defines 17th-century masters, especially Caravaggio. After years of working alongside her father and grandfather—both renowned for their refined decorative work in some of Florence's most prestigious residences—Gianna developed a personal, expressive style that transcends time and place. Today, her paintings can be found in luxury hotels and private homes around the world, from Rome to Vienna, London to Moscow.

BIANCHI RICCARDO
di BIANCHI GIANNA
Via Machiavelli, 54
50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)
Tel. +39 328 3265060

Oggi Gianna ha scelto di vivere e lavorare nel cuore del Chianti, dove ha aperto una Galleria d'arte che porta con sé l'anima delle antiche botteghe artigiane. Situata a San Casciano, la Galleria è molto più di uno spazio espositivo: è un luogo vivo, dove l'arte si intreccia con il racconto, l'esperienza e l'emozione. Tra tele, cornici e profumi di legno e pigmenti, il visitatore è invitato a immergersi in un mondo intimo e poetico, fatto di luci taglienti, dettagli minuziosi e suggestioni senza tempo. Ogni opera racconta un frammento di bellezza filtrato dallo sguardo profondo dell'artista, che continua a trarre ispirazione dalla natura, dalla storia e dall'armonia autentica di questo territorio.

Now based in the heart of Chianti, Gianna has chosen San Casciano as both her home and the setting for her art gallery, a space that carries the spirit of the old artisan workshops. More than just an exhibition venue, her gallery is a living, breathing space where art becomes story, experience, and emotion. Amid canvases, handcrafted frames, and the scent of wood and pigment, visitors are invited into an intimate and poetic world—one made of sharp contrasts, meticulous detail, and timeless suggestions. Each artwork reflects a fragment of beauty, interpreted through the artist's sensitive gaze, and inspired by the nature, history, and authentic harmony of the Chianti landscape.

La Castellana: tradizione toscana e identità territoriale nel cuore di Montefioralle

La Castellana: Tuscan Tradition and Local Identity in the Heart of Montefioralle

di Rosina Fracassini

informazione pubblicitaria

Nel suggestivo borgo medievale di Montefioralle, La Castellana rappresenta da oltre vent'anni un punto di riferimento per chi cerca una cucina autenticamente toscana, legata al territorio e alla stagionalità. Fondata nel 2000 come realtà a conduzione familiare, la trattoria mantiene ancora oggi quello spirito genuino che l'ha resa una tappa imprescindibile per residenti e visitatori.

In the charming medieval village of Montefioralle, La Castellana has been a landmark for over twenty years for those seeking authentic Tuscan cuisine, deeply connected to the land and the seasons.Founded in 2000 as a family-run trattoria, it still preserves the same genuine spirit that has made it an essential stop for both locals and visitors.

Il menù propone piatti della tradizione regionale, rivisitati con equilibrio e attenzione alla qualità delle materie prime. Non manca mai il tartufo, protagonista in molte delle preparazioni e presente tutto l'anno, affiancato da prodotti freschi e stagionali selezionati con cura.

The menu offers regional traditional dishes, reinterpreted with balance and a strong focus on the quality of ingredients. Truffle is a constant presence—featured year-round and starring in many of the dishes—alongside carefully selected fresh, seasonal products.

informazione pubblicitaria

Particolare attenzione è riservata alla carta dei vini, cresciuta nel tempo con l'inserimento di etichette italiane di rilievo. Tuttavia, l'identità enologica de La Castellana resta saldamente ancorata al territorio: la selezione predilige il Chianti Classico Gallo Nero, con un focus sulle piccole produzioni locali, spesso a conduzione familiare, in linea con la filosofia del ristorante.

Tra le referenze proposte spiccano quelle dei produttori di Montefioralle, molti dei quali membri dell'Associazione Viticoltori del borgo, in un ideale abbinamento a chilometro zero che valorizza il dialogo tra cucina e vigna. Una scelta coerente, che riflette la volontà di sostenere il tessuto agricolo locale e promuovere un'esperienza enogastronomica profondamente radicata nel contesto chiantigiano.

La Castellana
sceglie i vini di
VITICOLTORI
MONTEFIORALLE

Special care is also given to the wine list, which has grown over the years to include notable Italian labels. However, La Castellana's wine identity remains firmly rooted in the local territory: the selection emphasizes Chianti Classico Gallo Nero, with a focus on small-scale, often family-run producers, in perfect harmony with the trattoria's philosophy.

Among the featured wineries are several producers from Montefioralle itself, many of whom are members of the Montefioralle Winegrowers Association—an ideal "zero-kilometer" pairing that enhances the dialogue between kitchen and vineyard.

It's a coherent choice that reflects a genuine commitment to supporting the local agricultural network and promoting a food and wine experience deeply grounded in the Chianti region.

La Castellana
Via di Montefioralle, 2 Loc. Montefioralle
50022 Greve in Chianti (FI)
Prenotazioni: 055 853134
castellanaasia@gmail.com

informazione pubblicitaria

RICETTA

Flan di pecorino con tartufo

Ingredienti per quattro flan:

- 250 ml di panna
- 2 o 3 uova secondo la grandezza
- 100 gr di pecorino stagionato
- 8 gr di Maizena

Procedimento:
Dividere le uova
Montare a neve le chiare
Mescolare delicatamente i rossi con la panna e il pecorino precedentemente grattugiato fine
Unire i 2 composti e cuocere a 180 gradi in forno a bagnomaria per circa 30 min

Per la crema di tartufo:
A freddo nel mixer
Parmigiano reggiano
Burro di tartufo
Sale pepe un po' di panna grassa e tartufo grattugiato
E un filo di olio evo.
Per la consistenza a piacimento correggere con più o meno panna.

Pecorino Flan with Truffle

Ingredients for four flans
- *250 ml heavy cream*
- *2 or 3 eggs, depending on size*
- *100 g aged Pecorino cheese*
- *8 g cornstarch (Maizena)*

Instructions:
Separate the eggs
Whisk the egg whites until stiff peaks form
In a separate bowl, gently mix the yolks with the cream and finely grated Pecorino
Fold the two mixtures together gently
Bake in a bain-marie at 180°C (356°F) for about 30 minutes

For the truffle cream:
In a blender (cold, no cooking):
Parmigiano Reggiano
Truffle butter
Salt and pepper
A bit of heavy cream
Grated truffle
A drizzle of extra virgin olive oil
Adjust the texture to your liking by adding more or less cream.

informazione pubblicitaria

CHIANTI CLASSICO
OLIO DOP
Extra Virgin
OLIVE OIL
Via Sangallo, 41 – Loc. Sambuca
50028 Barberino Tavarnelle (FI) Tel: 055 82285

L'EVENTO CONTRIBUIRÀ A FINANZIARE I PROGETTI DELLA:

Fondazione Ospedale Pediatrico Meyer

VITICOLTORI GREVE IN CHIANTI

Acquista il tuo biglietto su
viticoltorigreveinchianti.it
€60 a persona

TASTINGREVE

Food edition

In occasione di:
ASPETTANDO L'EXPO 2025

CHEF STELLATI

4 SETTEMBRE 2025, ORE 19:30-22:30 | **GREVE IN CHIANTI**, PIAZZA MATTEOTTI

con il contributo di:

BANCA CAMBIANO 1884

con il sostegno di:

COMUNE DI GREVE IN CHIANTI

CHIANTI CLASSICO

VIVA ASSICURAZIONI
Allianz

IVV GLASSMAKERS

PROMOTICA PEOPLE DRIVEN COMPANY

SIGGI GROUP

in collaborazione con:

LEONARDO ROMANELLI

Chianti Classico FEST: l'estate d'autore tra le colline del Gallo Nero

Chianti Classico FEST: a Summer of Art and Taste in the Hills of the Gallo Nero

di Sebastiano Pedani

informazione pubblicitaria

L'arte prende forma (e colore) tra le vigne

Tra le esperienze più evocative di questa stagione spicca A(rt) Message in a Bottle, una mostra diffusa in cui l'arte incontra la viticoltura e si esprime attraverso sculture monumentali a forma di bottiglia, alte tre metri, reinterpretate da sette giovani artisti emergenti selezionati in collaborazione con l'Accademia di Belle Arti di Firenze.

Where Art Takes Shape (and Color) Among the Vines

Among the most evocative experiences of the season is A(rt) Message in a Bottle, an open-air exhibition where contemporary creativity meets winemaking. The installation features monumental bottle-shaped sculptures, each three meters tall, reinterpreted by seven emerging young artists selected in collaboration with the Academy of Fine Arts of Florence.

Marcela Castaneda Florian, Daniele Cornacchia, Alice Fantoni, Marta Lazzaroni, Francesca Morabito, Giada Muzzi e Andrea Pagliuca hanno trasformato questi simboli del vino in installazioni poetiche e provocatorie, capaci di riflettere sul rapporto tra l'uomo e la natura, sulla bellezza e sulla responsabilità. Le opere, distribuite nel paesaggio, accompagneranno i visitatori lungo percorsi immersivi, arricchiti da QR code che svelano dettagli, retroscena e connessioni con le collezioni d'arte delle aziende vitivinicole locali.

Marcela Castaneda Florian, Daniele Cornacchia, Alice Fantoni, Marta Lazzaroni, Francesca Morabito, Giada Muzzi, and Andrea Pagliuca have transformed these wine symbols into poetic and provocative artworks that explore the relationship between humanity and nature, as well as themes of beauty and responsibility. Scattered throughout the landscape, these works invite visitors on immersive routes enriched with QR codes that reveal insights, stories, and connections to the private art collections of local wineries.

informazione pubblicitaria

Note d'autore tra calici e tramonti

Chi ama la musica classica potrà godere dell'incanto della Chigiana Chianti Classico Experience, una rassegna nata dalla collaborazione con l'Accademia Musicale Chigiana, che porta le esibizioni dei suoi talenti in alcune tra le più suggestive cantine del territorio. I concerti, che si tengono al calar del sole, uniscono la potenza evocativa del repertorio cameristico alla poesia di un bicchiere di Chianti Classico degustato sullo sfondo di vigne dorate.

Sunset Notes and Sips of Chianti

Classical music lovers will find enchantment in the Chigiana Chianti Classico Experience, a concert series born from the collaboration with the prestigious Chigiana Music Academy. These performances bring the Academy's young talents into some of the region's most enchanting wineries. Scheduled at sunset, the concerts blend the emotional power of chamber music with the sensory delight of tasting Chianti Classico against the golden backdrop of Tuscan vineyards.

Il teatro racconta tre secoli di storia

Originale anche la proposta teatrale, che prende il nome di Dalmillesettecentosedici, un omaggio ai 300 anni di storia della denominazione Chianti Classico. Lo spettacolo, ideato insieme alla compagnia Arca Azzurra, miscela performance dal vivo, letture d'epoca, musiche storiche e momenti di degustazione, in una narrazione multisensoriale guidata dal giornalista Leonardo Romanelli e dall'attore Dimitri Frosali. Un QR code consente anche ai turisti stranieri di seguire lo spettacolo con la traduzione audio in inglese.

Three Centuries of History Told on Stage

Equally distinctive is the theatrical offering Dalmillesettecentosedici, a title that pays tribute to the 300-year history of the Chianti Classico designation. Created in collaboration with the Arca Azzurra company, the show combines live acting, historical readings, period music, and guided tastings. The multisensory experience is led by food and wine journalist Leonardo Romanelli and Florentine actor Dimitri Frosali. For international visitors, an English audio translation is available via QR code.

informazione pubblicitaria

Le grandi feste del vino

A completare il ricco cartellone estivo, i tradizionali appuntamenti che ogni anno richiamano appassionati ed enoturisti da tutto il mondo: Terre di Gaiole (21 giugno), EXPO Chianti Classico a Greve (11-15 settembre), Vino al Vino a Panzano (19-21 settembre), Montefioralle Divino (26-28 settembre) e Sorsi di Vagliagli (20 settembre). Occasioni uniche per conoscere i produttori, degustare etichette straordinarie e vivere il fascino di piazze e colline animate dalla passione per il vino.

Un'estate da vivere a piccoli sorsi

Accanto alle proposte curate dal Consorzio, si affianca un vivace intreccio di iniziative promosse da Comuni e realtà locali, che arricchiscono il calendario estivo con oltre 150 appuntamenti dedicati all'arte, alla musica, al teatro e naturalmente al vino, tessendo una rete culturale che attraversa tutto il paesaggio del Gallo Nero.

Informazione pubblicitaria

The Grand Celebrations of Wine

Adding to the vibrant summer lineup are some of the region's most beloved wine events, which draw enthusiasts and wine tourists from around the globe: Terre di Gaiole (June 21), EXPO Chianti Classico in Greve (September 11–15), Vino al Vino in Panzano (September 19–21), Montefioralle Divino (September 26–28), and Sorsi di Vagliagli (September 20). These are unique opportunities to meet the producers, taste extraordinary wines, and experience the charm of piazzas and hills alive with passion and tradition.

A Summer to Savor, One Sip at a Time

In addition to the events curated by the Consortium, a lively web of initiatives organized by local municipalities and cultural associations enriches the calendar with over 150 events focused on art, music, theater, and—of course—wine, weaving a cultural tapestry across the entire Gallo Nero landscape.

Il calendario
The lineup

Musica
CHIGIANA CHIANTI CLASSICO EXPERIENCE

10 luglio 2025
Quartetto archi - Vallepicciola

14 luglio 2025
Quartetto archi - Casale dello Sparviero

21 luglio 2025
Concerto di Violoncello - Badia a Coltibuono

5 agosto 2025
Concerto di flauto, oboe e piano - Fèlsina

22 agosto 2025
Concerto di Chitarra - Fattoria di Vignamaggio

Il programma completo degli eventi è disponibile online sul portale ufficiale

The complete lineup of events is available online on the official website

CONSORZIO VINO CHIANTI CLASSICO
Via Sangallo, 41 – Loc. Sambuca
50028 Barberino Tavarnelle (FI)

Teatro
DEGUSTAZIONE SPETTACOLO: "DAL 1716"

26 giugno 2025
Casa Chianti Classico - Radda in Chianti

25 agosto 2025
Palazzo Malaspina - Radda in Chianti

5 settembre 2025
Terrazza Museo San Francesco - Greve in Chianti

12 settembre 2025
Centro storico di San Gusmè - Castelnuovo B.ga

Vino

21 giugno 2025
Terre di Gaiole - Gaiole in Chianti

4 settembre 2025
Tastingreve - Greve in Chianti

11 - 15 settembre 2025
Expo Chianti Classico - Greve in Chianti

19 - 21 settembre 2025
Vino al Vino - Panzano

20 settembre 2025
Sorsi di Vagliagli - Vagliagli

26 - 28 settembre 2025
Montefioralle Divino - Montefioralle

informazione pubblicitaria

Aperto tutti i giorni dalle ore 10.00 alle ore 18.00

Scansiona il QR Code
per scoprire tutte le esperienze di Castello di Albola. Per non perderti nessun appuntamento seguici sui nostri social.

@CastelloDiAlbola #WinesOfAltitude

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 you 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.ik** 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 .....

TERRENO: Un progetto da scoprire tra vino biologico, cucina autentica, degustazioni e grande attenzione alla sostenibilità

A project to discover among good organic wine, authentic cuisine, tastings and great attention to sustainability

di Rosina Fracassini

informazione pubblicitaria

Nel cuore del Chianti Classico, a pochi minuti dal pittoresco borgo di Greve in Chianti, si trova Terreno, un'azienda agricola che unisce la tradizione vinicola toscana a una visione moderna e profondamente sostenibile. Qui il vino è espressione del territorio, la cucina un'estensione della terra e l'ospitalità un invito a un'esperienza autentica, immersiva e indimenticabile.

In the beating heart of Chianti Classico, just minutes from the picturesque village of Greve in Chianti, lies Terreno, a farm that combines Tuscan winemaking tradition with a modern, deeply sustainable vision. Here, the wine becomes a tale of the land, the cuisine an extension of the land, and the hospitality an invitation to an authentic, immersive and unforgettable experience.

Dal 1988 Terreno è di proprietà della famiglia svedese Ruhne, che ha trasformato la tenuta in un esempio virtuoso di agricoltura biologica e innovazione sostenibile. Negli ultimi dieci anni, è Sofia Ruhne, la più giovane delle figlie, a guidare con passione e lungimiranza il progetto, insieme a un team di professionisti fidati.

Con una superficie totale di 150 ettari, di cui 20 destinati ai vigneti e 10 agli oliveti, Terreno rappresenta un equilibrio perfetto tra coltivazione e natura incontaminata. Il resto della proprietà è infatti composto da boschi selvaggi, a testimonianza di un approccio rispettoso e armonico verso l'ambiente. La tenuta è quasi autosufficiente dal punto di vista energetico e idrico, grazie a sistemi di autoproduzione integrata.

Since 1988, Terreno has been owned by the Swedish Ruhne family, which has transformed this estate into a virtuous example of organic farming and sustainable innovation. For the past ten years, it has been Sofia Ruhne, the youngest of the daughters, who has been guiding and driving the project forward with passion and foresight, together with trusted professionals.

With a total area of 150 hectares, 20 of which are dedicated to vineyards and 10 to olive groves, Terreno is a perfect balance between cultivation and wilderness. In fact, the rest of the property is made up of unspoiled forests, reflecting a respectful and harmonious approach to the environment. The farm is completely self-sufficient in energy and water, thanks to integrated self-production.

informazione pubblicitaria

Il cuore produttivo di Terreno è il vino, con particolare attenzione al Sangiovese, vitigno principe del Chianti Classico. I vigneti, distribuiti tra le UGA di Greve e Montefioralle, offrono una varietà di microclimi e suoli che permettono di esplorare le infinite sfumature di questo vitigno. La vinificazione è interamente artigianale: dalla vendemmia manuale alla selezione accurata dei grappoli, ogni fase è curata nei minimi dettagli per esaltare l'identità del terroir e dell'annata.
A guidare oggi questo processo è Giacomo Fioravanti, enologo toscano con oltre dieci anni di esperienza presso la cantina "Isole e Olena", tra le più rinomate del Chianti Classico. La sua profonda conoscenza del territorio e il suo approccio sensibile e rigoroso rappresentano un valore aggiunto per Terreno. I vini di Terreno raccontano storie di passione, territorio e maestria artigianale, e si distinguono per eleganza, complessità e autenticità.

Terreno's productive heart is wine, with a special focus on Sangiovese, the main grape variety of Chianti Classico. The vineyards, distributed between the UGAs of Greve and Montefioralle, offer a variety of microclimates and soils that allow us to explore the myriad nuances of this grape variety. Winemaking is entirely artisanal: from the manual harvesting of the grapes to the careful selection of the bunches, every stage is taken care of down to the smallest detail to maximize the identity of the terroir and the vintage.
Leading this process today is Giacomo Fioravanti, a Tuscan winemaker with more than ten years of experience at the Isole e Olena winery, one of the most renowned in Chianti Classico. His deep knowledge of the Chianti Classico terroir and his sensitive and rigorous approach to winemaking represent an added value for Terreno. Terreno wines tell stories of passion, terroir and craftsmanship, and are recognized for elegance, complexity and authenticity.

informazione pubblicitaria

Dal 2019, l'offerta di Terreno si è arricchita con il Vineyards Restaurant, un ristorante farm-to-table (letteralmente: dall´orto alla tavola) aperto da aprile a ottobre. Immerso tra i vigneti e circondato dal bosco, il ristorante propone una cucina autentica ispirata alla tradizione toscana, realizzata con prodotti biologici dell'orto dell'azienda e ingredienti selezionati da produttori locali a km 0. Ogni piatto è un viaggio nei sapori della terra, pensato per valorizzare i vini dell'azienda con abbinamenti armoniosi e sorprendenti. Il menù cambia ogni giorno seguendo il ritmo delle stagioni e della natura, garantendo freschezza e qualità.

Since 2019, Terreno's offerings have been enriched with the Vineyards Restaurant, a farm-to-table restaurant that opens its doors from April to October. Nestled among the vineyards, the restaurant offers authentic cuisine inspired by Tuscan tradition, made with organic produce from the farm garden and ingredients selected from local producers at km 0. Each dish is a journey through the flavors of the earth, designed to enhance the farm wines in harmonious and surprising pairings. The menu changes daily following the rhythm of the seasons and nature, thus guaranteeing freshness and quality.

Ma Terreno non è solo vino e cucina: è anche un luogo da vivere. La tenuta accoglie visitatori da tutto il mondo con visite guidate ai vigneti e alla cantina, degustazioni di vini e olio extravergine di oliva biologico, e percorsi enogastronomici completi che includono pranzi e cene al Vineyards Restaurant.

Terreno is not just about wine and cuisine; it is also a place to live. The estate welcomes visitors from all over the world with guided tours of the vineyards and winery, wine and organic extra virgin olive oil tastings, and full food and wine experiences, which also include lunches and dinners in the Vineyards Restaurant.

informazione pubblicitaria

The tastings allow visitors to discover the different expressions of Sangiovese, the winery's production philosophy and the deep connection between the wine and its territory. You can choose from different proposals, from the more technical ones for enthusiasts and experts, to the more relaxed ones for those who simply want to enjoy a special moment between nature and taste. We invite you to discover the various experiences here.
Terreno today represents a model of a contemporary farm, where love for the land translates into concrete gestures: organic farming, energy self-sufficiency, enhancement of the land and quality hospitality. Whether it is a tasting, lunch on the restaurant's panoramic terrace or a simple walk among the vines or in the vegetable garden, every moment experienced at Terreno is an invitation to slow down and reconnect with the most genuine essence of Chianti Classico.

Le degustazioni permettono di scoprire le diverse espressioni del Sangiovese, la filosofia produttiva dell'azienda e il profondo legame tra il vino e il territorio. Si può scegliere tra diverse proposte, da quelle più tecniche, pensate per appassionati ed esperti, a quelle più rilassate, per chi desidera semplicemente godersi un momento speciale tra natura e gusto.
Terreno oggi rappresenta un modello di azienda agricola contemporanea, dove l'amore per la terra si traduce in gesti concreti: agricoltura biologica, autosufficienza energetica, valorizzazione del territorio e accoglienza di qualità. Che si tratti di una degustazione, di un pranzo sulla terrazza panoramica del ristorante o di una semplice passeggiata tra le vigne o nell'orto, ogni momento vissuto a Terreno è un invito a rallentare e a riconnettersi con l'essenza più autentica del Chianti Classico.

TERRENO
CHIANTI CLASSICO

Terreno
Via Citille, 4
Greve in Chianti, FI
Tel. +39 335 1536335
info@terreno.eu

informazione pubblicitaria

VITICOLTORI
GREVE IN CHIANTI

TASTINGREVE FOOD EDITION
Vino, cucina stellata e solidarietà

TastinGreve Food Edition: Wine, Michelin-starred cuisine and solidarity

di Sebastiano Pedani

informazione pubblicitaria

C'è un momento dell'anno in cui Greve in Chianti diventa palcoscenico di un'esperienza unica. Un momento che profuma di vino, si colora di piatti stellati e si accende di bellezza e umanità. È TastinGreve Food Edition, la serata che giovedì 4 settembre trasformerà Piazza Matteotti in un grande salotto a cielo aperto, pronto ad accogliere appassionati, turisti e chiunque voglia vivere il Chianti Classico in una forma nuova, coinvolgente e solidale.

There's a special time of year when Greve in Chianti becomes the stage for a truly unique experience. A moment infused with the scent of wine, the artistry of Michelin-starred cuisine, and the warmth of community. That moment is TastinGreve Food Edition, the event that on Thursday, September 4th, will transform Piazza Matteotti into an open-air living room, ready to welcome wine lovers, travelers and anyone who wants to experience the Chianti Classico in a fresh, engaging and generous way.

Giunto alla terza edizione, l'evento — ideato dai **Viticoltori di Greve in Chianti** e realizzato con il sostegno del **Comune di Greve**, di aziende locali e partner privati — inaugura ufficialmente il programma **"Aspettando l'Expo del Chianti Classico 2025"**. Un cartellone culturale che accompagnerà il territorio fino all'attesissima manifestazione di settembre, e che mette al centro l'enogastronomia come chiave per raccontare la storia, l'identità e i valori di questo angolo di Toscana.

Protagonista della serata sarà naturalmente il **Chianti Classico**, nelle sue tre espressioni — Annata, Riserva e Gran Selezione — in abbinamento a una selezione di piatti d'autore ideati da **sei chef stellati** di fama nazionale. Un percorso degustativo d'eccellenza che unirà i vini delle 33 aziende associate ai Viticoltori di Greve a piatti raffinati, sorprendenti, profondamente legati alla materia prima e alla tradizione.

Now in its third edition, this event — conceived by the **Viticoltori di Greve in Chianti**, in collaboration with the **Municipality of Greve**, local businesses and private sponsors — officially opens the cultural calendar **"On the Road to the Chianti Classico Expo 2025"**. A series of events that will lead the region toward its highly anticipated annual celebration, spotlighting food and wine as the most authentic and powerful way to tell the story of this unique territory.

At the heart of the evening are the wines of Chianti Classico, in their three expressions — Annata, Riserva, and Gran Selezione — paired with a tasting menu designed by **six Michelin-starred chefs** of national acclaim. A refined culinary journey that brings together the wines of 33 member wineries with bold and surprising dishes rooted in seasonality, territory, and tradition.

informazione pubblicitaria

Il menù: un viaggio tra sapori, territori e interpretazioni

The menu: voyage through flavors, places and creative interpretations

Stefano Pinciaroli: PS Ristorante, Cerreto Guidi
1 stella verde Michelin
Con "Nuvole al Crepuscolo", un piatto vegetale e affumicato a base di cavolo cappuccio, patate viola e noci moscate.

Paolo Lavezzini: Four Seasons Hotel Firenze
1 stella Michelin
Presenta la sua rosetta classica con maialino al pomodoro dolce e melanzane affumicate.

Andrea Mattei: Bistrot, Forte dei Marmi
1 stella Michelin
Propone la sua zuppa di farro della Garfagnana con fagioli e gamberi, profumata con olio alle erbe.

Stefano Pinciaroli: PS Ristorante, Cerreto Guidi
1 Green Michelin Star
"Nuvole al Crepuscolo", a plant-based and smoked dish made with braised cabbage, smoked purple potato foam, onion crumble, and nutmeg.

Paolo Lavezzini: Four Seasons Hotel Firenze
1 Michelin Star
Classic rosetta bread with slow-cooked suckling pig in sweet tomato and smoked eggplant.

Andrea Mattei: Bistrot, Forte dei Marmi
1 Michelin Star
Spelt soup from Garfagnana with beans, shrimp, and herb oil.

Silvia Baracchi: Il Falconiere, Cortona
1 stella Michelin
rivisita l'acquacotta toscana con funghi, uovo e bruschetta all'aglione.

Alessandro Dal Degan: La Tana Gourmet, Asiago
1 stella verde e 1 stella rossa
firma il Peperon-tonné: un carpaccio di peperoni alla brace con salsa tonnata, capperi, pecorino e limone.

In chiusura, la pastry chef **Loretta Fanella** propone E(S)SENZA, un dessert inclusivo (senza glutine, lattosio né uova), a base di cioccolato e nocciola, in abbinamento ai Vin Santo del Chianti Classico.

Silvia Baracchi: Il Falconiere, Cortona
1 Michelin Star
Interpretation of acquacotta with wild mushrooms, poached egg, and toasted bread with Aglione garlic.

Alessandro Dal Degan: La Tana Gourmet, Asiago
1 Red + 1 Green Michelin Star
Peperon-tonnè, chargrilled pepper carpaccio with tuna sauce, capers, pecorino flakes and lemon.

And finally, pastry chef **Loretta Fanella** brings E(S)SENZA, a gluten-free, lactose-free and egg-free dessert based on chocolate and hazelnut, served with Vin Santo of Chianti Classico.

informazione pubblicitaria

Oltre all'eccellenza del gusto, però, c'è un'anima solidale che rende questa serata ancora più significativa: **l'intero ricavato sarà devoluto alla Fondazione Ospedale Pediatrico Meyer**. Un sostegno concreto ai progetti di ricerca, cura e assistenza rivolti ai bambini e alle famiglie.

"Crediamo che la promozione del territorio non possa prescindere dal valore umano e dalla solidarietà. Questa iniziativa è espressione della nostra volontà di unire il meglio del Chianti a un pensiero più ampio, che guarda al futuro con consapevolezza e responsabilità."

Victoria Matta - Presidente
Associazione Viticoltori Greve in Chianti

Un evento che è anche il frutto di un lavoro di squadra: quello delle aziende agricole, delle istituzioni, degli sponsor e delle persone che credono in un'idea condivisa di valorizzazione. Un lavoro che parte dalla terra e arriva alle persone, creando legami tra bellezza, gusto e solidarietà.

"Siamo felici di sostenere questa iniziativa non solo per il risultato che porterà alla nostra attività, ma per la qualità del progetto, per la passione che muove i produttori, per la bellezza del luogo e della comunità che la rende possibile."

Alessandro Benedetti
Segretario Generale della Fondazione Meyer

But beyond flavor, there's a deeper purpose that gives this evening its soul: **all proceeds will be donated to the Meyer Pediatric Hospital Foundation in Florence**, supporting its research and care programs for children and families

"We believe that promoting our territory must always go hand in hand with human values and social responsibility. This event is a way of uniting the best of Chianti with a broader mission that looks to the future with awareness and purpose."

Victoria Matta - President
Associazione Viticoltori Greve in Chianti

The event is the result of a collaborative spirit — between wineries, institutions, sponsors and citizens — all working toward a shared vision of sustainable development and territorial promotion. A vision rooted in the land and elevated by people who believe in beauty, authenticity and generosity.

"We're honored to support this initiative. Not only because of the tangible support it offers, but because of the passion, quality and heart behind it."

Alessandro Benedetti
Secretary General of the Meyer Foundation

Per partecipare:
acquistare il biglietto sul sito dei
Viticoltori di Greve in Chianti (posti limitati).
Giovedì 4 settembre 2025 – dalle 19.30
Piazza Matteotti, Greve in Chianti

To participate:
purchase the ticket on the
Greve in Chianti winemakers website (limited places).
Thursday 4 September 2025 – from 7.30pm
Piazza Matteotti, Greve in Chianti

informazione pubblicitaria

ONEBEL·VEDERE
TUSCANY

LUXURY WELLNESS RETREAT AND WINERY

EST 1837

informazione pubblicitaria

One Belvedere Tuscany è una realtà che integra attività agricola e accoglienza di alto livello nel territorio di Castellina in Chianti, nel cuore della denominazione storica del Chianti Classico. La tenuta, di proprietà privata, si sviluppa su oltre 50 ettari gestiti secondo i criteri dell'agricoltura rigenerativa, con l'obiettivo di preservare l'equilibrio ambientale e favorire la biodiversità. L'azienda produce internamente vino Chianti Classico DOCG e IGT, olio extravergine d'oliva DOP, ortaggi e miele, tutti a chilometro zero e realizzati nel rispetto della stagionalità e della qualità delle materie prime.

L'attività ricettiva si articola in diverse soluzioni abitative, tra cui una villa indipendente e appartamenti arredati con cura, pensati per offrire un soggiorno che coniughi comfort, riservatezza e contatto con la natura. A disposizione degli ospiti anche una piscina a sfioro con vista sulla campagna circostante, spazi esterni dedicati al relax e un ristorante vegetariano che propone una cucina contemporanea, basata su ingredienti freschi dell'orto e ispirata alla tradizione toscana rivisitata in chiave creativa.

One Belvedere Tuscany is an estate that combines agricultural activity with high-end hospitality in Castellina in Chianti, at the heart of the historic Chianti Classico region. Privately owned, the property spans over 50 hectares cultivated according to regenerative farming principles, with a strong focus on environmental balance and biodiversity. The estate produces its own Chianti Classico DOCG and IGT wines, DOP extra virgin olive oil, vegetables, and honey – all local and seasonal, made with a commitment to quality and sustainability.

The hospitality offering includes a private villa and elegantly designed apartments, created to provide a stay that blends comfort, privacy, and a strong connection to nature. Guests can enjoy an infinity pool overlooking the surrounding countryside, outdoor areas for relaxation, and a vegetarian restaurant that serves contemporary cuisine inspired by Tuscan culinary traditions and made with fresh ingredients from the estate's own garden.

informazione pubblicitaria

Completano l'offerta una serie di esperienze su misura, tra cui degustazioni guidate dei vini aziendali, tour didattici alla scoperta dei processi agricoli, passeggiate nei campi e attività immersive pensate per valorizzare il territorio. L'attenzione al benessere dell'ospite e la cura per ogni dettaglio rendono One Belvedere Tuscany un punto di riferimento per un'ospitalità che coniuga autenticità, sostenibilità e alta qualità.

The experience is further enriched by a curated selection of activities, including guided wine tastings, educational tours exploring the farm's production processes, scenic walks, and immersive experiences designed to highlight the territory. With attention to detail and a focus on guest well-being, One Belvedere Tuscany stands out as a model of hospitality that integrates authenticity, environmental responsibility, and refined service.

HOW TO REACH US

hello@onebelvedere.com
+39 333 1977742
+39 0577 1607365

informazione pubblicitaria

Our WINES

AMPHITEATRO BIANCO TOSCANA IGT

Bianco da uve Trebbiano vinificato con breve contatto sulle bucce e fermentazione spontanea in acciaio. Affinato sulle fecce fini, si distingue per freschezza, equilibrio e una piacevole impronta minerale. Di medio corpo, è versatile e persistente al palato.

Made from Trebbiano grapes with a short skin contact and spontaneous fermentation in stainless steel. Aged on fine lees, it shows freshness, balance, and a marked mineral character. Medium-bodied with long persistence and versatility.

AMPHITEATRO ORANGE TOSCANA IGT

Trebbiano macerato a lungo sulle bucce e fermentato in ambiente ossidativo. Matura in barrique, sviluppando una struttura solida, tannini percettibili e note complesse. Un bianco non convenzionale, ricco e profondo.

Trebbiano with extended skin contact and spontaneous fermentation in oxidative conditions. Aged in barrels, it delivers a structured palate with noticeable tannins and layered complexity. A bold, unconventional white wine.

II - ROSATO TOSCANA IGT ROSATO

Rosato da Sangiovese, vinificato in cemento con breve macerazione e affinamento sulle fecce fini. Fragrante e immediato, offre freschezza, note floreali e fruttate. Perfetto per l'estate, mantiene buona evoluzione in bottiglia.

A rosé made from Sangiovese grapes, vinified in cement with brief maceration and aged on the lees. Aromatic and vibrant, with floral and fruity notes. Ideal for summer, yet capable of gaining depth over time.

PRIMO ROSSO TOSCANA IGT

Unione di Sangiovese e Canaiolo vinificata senza controllo termico, con fermentazione spontanea e affinamento in cemento e barrique. Vino diretto, fresco e floreale, con tannini fitti e acidità ben calibrata.

Sangiovese and Canaiolo fermented without temperature control, aged in both cement and oak. A fresh, approachable red with floral notes, fine tannins, and balanced acidity.

BALVEDE TOSCANA IGT

Blend di Sangiovese e Merlot da vigne storiche. Fermentato spontaneamente e affinato in legno, si presenta morbido, equilibrato e di pronta beva. Di corpo medio, chiude con una persistenza piacevole e avvolgente..

A blend of Sangiovese and Merlot from the estate's older vineyards. Naturally fermented and aged in oak, it offers a soft, well-rounded profile. Medium-bodied, with a smooth texture and lingering finish.

informazione pubblicitaria

La Rubrica

a cura di

Marinella Coppi

L'anima degli immobili

The Soul of Real Estate

di Rosina Fracassini

Da questa edizione la nostra rivista si arricchisce di una voce autorevole e profondamente radicata nel territorio: quella di Marinella Coppi, immobiliarista di lunga esperienza, conosciuta per il suo approccio umano, competente e appassionato al mondo delle compravendite.
Marinella non è solo un'agente immobiliare: è una vera e propria interprete delle case, delle storie che racchiudono e del valore che possono esprimere. Nella sua carriera ha saputo coniugare sensibilità e strategia, accompagnando i clienti in percorsi di vendita e acquisto con cura, rispetto e una visione sempre attenta alla bellezza e al potenziale degli spazi.
In questa rubrica ci guiderà alla scoperta del "dietro le quinte" dell'immobiliare, con racconti, consigli e riflessioni maturate sul campo. Parleremo di valorizzazione, di relazioni, di territori che cambiano e di case che diventano sogni realizzati.
Uno sguardo nuovo, competente e autentico sul mondo dell'abitare – raccontato da chi lo vive ogni giorno, con passione.

Starting with this edition, our magazine is enriched by an authoritative voice deeply rooted in the local area: Marinella Coppi, a seasoned real estate professional known for her human, knowledgeable, and passionate approach to the world of buying and selling properties.
Marinella is not just a real estate agent – she is a true interpreter of homes, of the stories they hold, and of the value they can express. Throughout her career, she has skillfully combined sensitivity and strategy, guiding clients through the processes of selling and buying with care, respect, and a constant eye for beauty and the potential of spaces.
In this column, she will take us behind the scenes of the real estate world, sharing stories, advice, and insights gained from hands-on experience. We'll talk about property enhancement, relationships, changing landscapes, and homes that become dreams come true.
A fresh, knowledgeable, and authentic perspective on the world of living – told by someone who experiences it every day with passion.

informazione pubblicitaria

Marinella, ci racconti qualcosa di te? Come nasce il tuo percorso personale e professionale nel mondo immobiliare? Qual è stata la scintilla che ti ha fatto dire: "Questa è la mia strada"? C'è stato un momento chiave?

La mia passione per il mondo immobiliare nasce da un legame profondo con il territorio e con la memoria storica dei luoghi, più che con le case in sé. Fin da bambina ho vissuto esperienze che hanno lasciato un'impronta indelebile: i miei nonni abitavano in un piccolo casolare immerso in un contesto contadino nel Chianti, circondato da altre coloniche, una chiesetta e persino un piccolo cinema creato insieme ai vicini. Un vero e proprio borgo, ricco di vita e di storia, che negli anni '70 è stato completamente demolito. Tornare lì, anni dopo, e non trovare più nulla è stato come assistere alla cancellazione di una parte della mia memoria.
Credo che proprio da quel momento sia nata in me una sorta di "istinto di protezione" verso il patrimonio architettonico e culturale del nostro territorio. Un senso di responsabilità che, nel tempo, si è trasformato in una passione sempre più forte: quella di preservare ciò che racconta la nostra storia, la nostra identità.

Marinella, can you tell us a bit about yourself? How did your personal and professional journey in real estate begin? Was there a defining moment when you realized: "This is my path"?

My passion for real estate stems from a deep bond with the land and the historical memory of places, more than with houses themselves.
As a child, I experienced things that left a lasting impression: my grandparents lived in a small farmhouse in the Chianti countryside, surrounded by other farmhouses, a little church, and even a tiny cinema they had created with the neighbors. It was a true village, rich in life and history, which was entirely demolished in the 1970s.
Returning there years later and finding nothing left felt like watching a part of my memory being erased.
I believe that moment sparked in me a kind of protective instinct toward the architectural and cultural heritage of our region – a sense of responsibility that, over time, turned into a strong passion: the desire to preserve what tells our story and our identity.

Anche nei miei viaggi cerco sempre luoghi autentici, tracce di passato che testimoniano il vissuto di un popolo. Questo amore per la memoria si è naturalmente trasformato in un percorso professionale quasi per necessità interiore, perciò ho sempre cercato, nel mio lavoro, di difendere gli immobili storici da interventi che rischiavano di snaturarne il valore, come frazionamenti o operazioni speculative.
Oggi, questa attenzione si traduce anche nella scelta di collaborare con architetti e restauratori esperti in materia di tutela e riqualificazione, capaci di intervenire con rispetto su immobili vincolati o soggetti a restrizioni paesaggistiche.
Per me non si tratta affatto di trattare immobili "di pregio" – perché in Toscana, e in particolare in Chianti, il pregio è ovunque: dai piccoli casolari alle grandi tenute, ogni edificio è parte integrante del nostro tessuto sociale e culturale. E proprio questa consapevolezza mi ha spinta, a volte anche inconsapevolmente, a seguire questa strada con passione e determinazione. Per me ogni immobile racconta una storia, e il mio compito è contribuire a conservarla.

Even when I travel, I'm always drawn to authentic places and traces of the past that reveal a people's lived experiences. This love for memory naturally transformed into a professional journey – almost out of inner necessity. So, in my work, I've always tried to protect historic properties from interventions that might distort their value, such as subdivisions or speculative projects.
Today, that same care is reflected in my choice to collaborate with architects and restorers specialized in conservation and renovation, able to work respectfully on protected or landscape-restricted buildings.
To me, it's not about dealing in "prestigious" properties – because in Tuscany, especially in Chianti, excellence is everywhere: from small farmhouses to large estates, every building is an integral part of our social and cultural fabric.
That awareness, sometimes even unconsciously, is what has driven me to follow this path with passion and determination. Every property tells a story, and my role is to help preserve it.

informazione pubblicitaria

Com'è nata l'agenzia Marinella Coppi Real Estate e qual è la sua missione?

La nascita dell'agenzia è stata un processo naturale, quasi spontaneo, frutto di un percorso fatto di incontri significativi. Spesso mi sono trovata a fare da tramite tra persone diverse, accomunate però da un obiettivo comune: preservare, valorizzare e rispettare il territorio. In molti casi, il dialogo avviene tra privati, e questo rende tutto ancora più umano e autentico.
È proprio in queste dinamiche che prende forma la missione dell'agenzia: proteggere la bellezza e l'identità dei luoghi, accompagnando chi desidera farne parte con consapevolezza e rispetto.
A volte, questo desiderio di tutela e valorizzazione arriva con ancora più forza da chi viene da lontano, da chi guarda alla Toscana con occhi nuovi e riconosce immediatamente la sua unicità mentre noi, che ci viviamo ogni giorno, rischiamo di dare per scontato ciò che in realtà è un patrimonio straordinario: il mio lavoro è fatto anche di questi "incontri speciali" tra persone e case. Credo che ci sia un momento preciso in cui scatta qualcosa, un'emozione, una risonanza: lo definisco spesso un innamoramento.
Ed è incredibile assistere alla realizzazione di un sogno, vedere qualcuno che da tempo coltiva il desiderio di una casa qui riuscire finalmente a coronarlo grazie anche al mio supporto.
Quando questo accade, quando percepisco la gratitudine sincera di chi si è affidato a me, provo una soddisfazione profonda. È una sensazione rara, che va oltre il semplice lavoro: è il senso di aver fatto qualcosa di bello e utile, mettendoci non solo la competenza ma anche il cuore.

How was the Marinella Coppi Real Estate agency founded, and what is its mission?

The founding of the agency was a natural, almost spontaneous process – the result of a journey filled with meaningful encounters.
I often found myself acting as a bridge between different people who shared a common goal: to preserve, enhance, and respect the land.
In many cases, the dialogue is between private individuals, which makes everything even more human and authentic.
It is within these dynamics that the agency's mission takes shape: to protect the beauty and identity of places, guiding those who wish to become part of them with awareness and respect.
Sometimes, the desire to protect and enhance these places is even stronger in those who come from afar – people who look at Tuscany with fresh eyes and immediately recognize its uniqueness.
Meanwhile, those of us who live here every day risk taking for granted what is, in fact, an extraordinary heritage.
My work is often about creating these "special encounters" between people and homes. I believe there's a precise moment when something clicks – an emotion, a connection. I often call it falling in love.
And it's incredible to witness a dream come true – to see someone who has long cherished the desire for a home here finally make it happen, thanks in part to my support.
When that happens, and I feel the genuine gratitude of someone who has trusted me, I experience a deep satisfaction. It's a rare feeling that goes beyond mere work – it's the sense of having done something meaningful and beautiful, using not only my skills but also my heart.

Informazione pubblicitaria

Quali sono i valori che guidano ogni tua trattativa o collaborazione?

Uno dei valori che più ci rappresenta è la volontà di valorizzare al massimo ogni proprietà. Spesso ci capita di prendere in carico immobili che erano già stati messi in vendita senza successo e con piccoli interventi mirati – qualche accortezza estetica o funzionale, investimenti contenuti ma ben studiati – riusciamo a trasformarli, rendendoli più appetibili e adeguatamente posizionati sul mercato.
In questi casi, è fondamentale una corretta analisi comparativa del valore, unita a una strategia di marketing mirata: fotografie professionali, home staging, visite personalizzate e canali di promozione scelti con cura.
Quando il proprietario ripone fiducia in noi, si attiva un principio di reciprocità che per noi è fondamentale: questo ci permette di lavorare con maggiore determinazione e presenza, ottenendo spesso risultati al di sopra delle aspettative – sia in termini di valore economico che di tempistiche di vendita.
Crediamo che i risultati migliori si raggiungano quando ci sono tre elementi essenziali: la fiducia reciproca, la conoscenza approfondita delle esigenze in gioco e un profondo rispetto per tutte le parti coinvolte – dal venditore all'acquirente, fino a ogni professionista che partecipa al processo, inclusa ovviamente la nostra agenzia.
Per noi, ottenere il massimo risultato possibile, nel rispetto delle persone e del valore degli immobili, non è solo un obiettivo: è ciò che ci appassiona davvero del nostro lavoro.

What values guide every one of your transactions or collaborations?

One of the values that best represents us is the desire to enhance each property to its fullest potential.
Often, we take on homes that were previously on the market without success. With a few targeted changes – some aesthetic or functional improvements, modest but well-thought-out investments – we can transform them, making them more appealing and properly positioned in the market.
In these cases, a proper comparative market analysis is crucial, combined with a well-defined marketing strategy: professional photography, home staging, personalized visits, and carefully chosen promotion channels.
When the owner places their trust in us, a principle of reciprocity is activated – and for us, that's essential. It allows us to work with greater focus and commitment, often achieving results beyond expectations – in both value and sale timing.
We believe the best outcomes come when three key elements are present: mutual trust, a deep understanding of the needs involved, and a profound respect for everyone in the process – from the seller to the buyer, and every professional involved, including our agency.
For us, achieving the best possible result, while respecting people and the value of the property, isn't just a goal: it's what truly fuels our passion for this work.

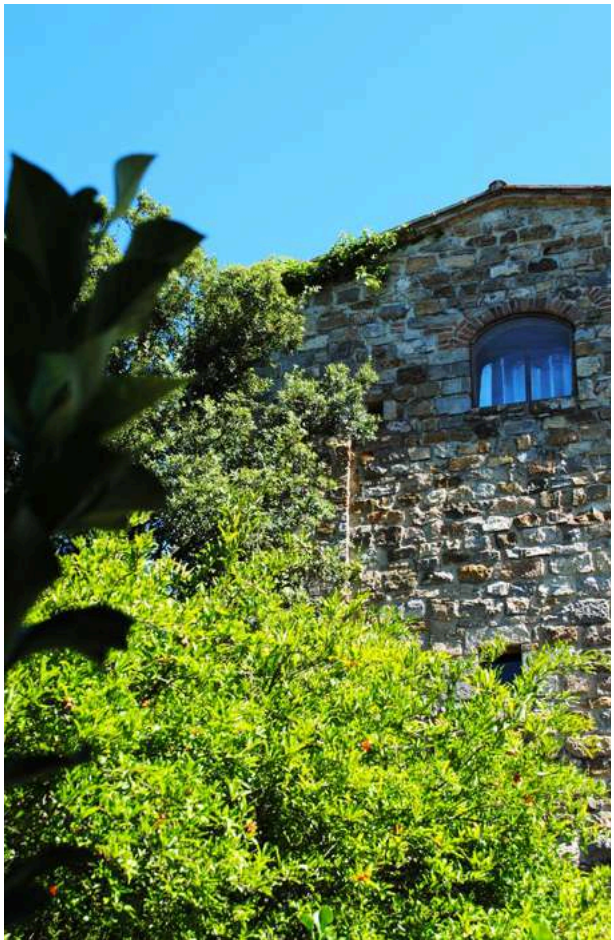
informazione pubblicitaria

Oggi in molti cercano la "Toscana autentica": qual è il tuo segreto per aiutare chi arriva da fuori a viverla davvero?

La Toscana è una terra generosa, capace di parlare lingue diverse a chi la guarda con occhi sognanti. È vasta, sfaccettata, e proprio per questo riesce a rispondere a desideri profondamente diversi.
C'è chi cerca la Toscana più intima e riservata, quella che profuma ancora di tradizione, nascosta tra borghi meno noti e paesaggi incontaminati. A queste persone proponiamo luoghi dove il tempo sembra rallentare, dove la bellezza non è costruita ma semplicemente è.
E poi c'è chi viene da noi con in mente la Toscana dell'immaginario collettivo: quella delle colline ondeggianti tra Siena e Firenze, dei casolari in pietra abbracciati dai vigneti, dei tramonti che incendiano i campi di grano.
In questi casi, il nostro compito è anche educativo e consulenziale: aiutiamo il cliente a capire la differenza tra le varie micro-aree, a valutare gli aspetti normativi legati agli immobili rustici (come i vincoli paesaggistici, le norme urbanistiche, le possibilità di ristrutturazione) e a comprendere le implicazioni pratiche di vivere in contesti rurali, magari isolati ma incredibilmente autentici.

Nowadays, many are looking for the "authentic Tuscany": what's your secret to helping newcomers truly experience it?

Tuscany is a generous land, capable of speaking different languages to those who see it with dreaming eyes.
It's vast, multifaceted, and precisely for that reason, it can fulfill profoundly different desires.
Some seek the more intimate and secluded Tuscany, still fragrant with tradition, hidden among lesser-known villages and unspoiled landscapes. To these people, we offer places where time seems to slow down – where beauty isn't staged, but simply is.
Then there are those who come to us with the idea of the Tuscany from the collective imagination: the rolling hills between Siena and Florence, stone farmhouses embraced by vineyards, sunsets that set golden fields ablaze.
In those cases, our role is also educational and consultative: we help clients understand the differences between micro-areas, assess the legal aspects related to rustic properties (landscape restrictions, zoning regulations, renovation possibilities), and grasp the practical implications of living in rural, perhaps isolated, but incredibly authentic settings.



informazione pubblicitaria

Per molti la Toscana non è solo una regione: è un sogno antico, una promessa di bellezza e di armonia. Mi è capitato spesso di parlare con clienti stranieri che, nel dire "Toscana", intendevano in realtà l'intera Italia. È una parola che evoca emozioni, visioni, un senso profondo di appartenenza.
La mia più grande soddisfazione? È quel momento irripetibile in cui, dopo anni di ricerche e attese, riesco a trovare la casa giusta per la persona giusta. Spesso sono sogni che nascono da giovanissimi, coltivati per una vita intera.
Riconoscere quel sogno tra le righe di una conversazione, intuire la località perfetta, sentire che quella casa è "la loro" ancora prima che lo dicano: è questo ciò che dà senso al mio lavoro. È la gioia più grande.

Hai una domanda sul mondo immobiliare? Un dubbio su come valorizzare una proprietà o un sogno legato alla "tua" Toscana?
Scrivici e raccontaci la tua storia, la tua curiosità o la tua esperienza. Marinella Coppi selezionerà ogni mese alcune domande per rispondere direttamente nella rubrica, offrendo consigli concreti e uno sguardo esperto su un mercato affascinante e in continua evoluzione.
Inviaci la tua richiesta a vl.chianti.valdelsa@gmail.com e diventa parte di questo dialogo aperto sul valore dell'abitare.

For many, Tuscany isn't just a region – it's an old dream, a promise of beauty and harmony.
I've often spoken with foreign clients who, when they say "Tuscany," actually mean all of Italy. It's a word that evokes emotions, visions, a deep sense of belonging.
My greatest satisfaction? That unrepeatable moment when, after years of searching and waiting, I find the right home for the right person.
Often, these are dreams nurtured since youth, carried throughout a lifetime.
To recognize that dream within a conversation, to intuit the perfect location, to feel that a house is "the one" even before the client says so – that is what gives meaning to my work. It's the greatest joy.

Do you have a question about real estate? A doubt about how to enhance a property or a dream tied to "your" Tuscany?
Write to us and share your story, your curiosity, or your experience. Each month, Marinella Coppi will select a few questions to answer directly in the column, offering concrete advice and expert insights on a fascinating and ever-evolving market.
Send your request to: vl.chianti.valdelsa@gmail.com and become part of this open dialogue on the value of living.

MARINELLACOPPI
ITALIAN REALESTATE
Marinella Coppi

GREVE IN CHIANTI
Via Roma, 43
50022 Greve in Chianti FI

FIRENZE
Lungarno Cellini, 25
50125 Firenze

Tel. +39 055 853559
info@le-case.com

informazione pubblicitaria

La Gallo Nero cicloturistica

La Gallo Nero 2025: due ruote, cuore e Chianti Classico

Nel cuore del Chianti Classico, tra vigneti dorati e borghi da cartolina, si pedala per passione. Torna La Gallo Nero, la cicloturistica ufficiale firmata Chianti Classico Company, e l'edizione 2025 si preannuncia più ricca e affascinante che mai. Appuntamento fissato in pieno periodo di vendemmia, quando le colline sprigionano tutta la loro energia e il territorio dà il meglio di sé.

L'evento, ormai un cult per gli appassionati, unisce sport, bellezza e gusto: un'occasione unica per vivere una giornata all'insegna dello spirito, del corpo e della natura, in sella alla bici, ma anche seduti a tavola.

La Gallo Nero 2025: Two Wheels, Heart, and Chianti Classico

In the heart of Chianti Classico, among golden vineyards and picture-perfect villages, passion rides on two wheels. La Gallo Nero is back—the official cycling event created by Chianti Classico Company—and the 2025 edition promises to be richer and more captivating than ever. Set during harvest season, this is when the Chianti hills are at their vibrant best.

A must for cycling enthusiasts, the event blends sport, beauty, and taste into a single experience—a day devoted to spirit, body, and nature, whether you're riding or simply enjoying the atmosphere.

Due percorsi, due filosofie

Per l'edizione 2025 sono previsti due tracciati: il *"Cosimo III"* da 60 km, pensato per chi vuole godersi la pedalata senza stress, e il *"Gallo Nero"* da 133 km, con due tratti cronometrati riservati ai più competitivi. Si tratta della *Cronoscalata di Luiano* (4 km) e della nuovissima *Cronoscalata Canaglia* (3 km da Sambuca a San Donato in Poggio), una sfida di nome e di fatto.

Tra ristori e calici di vino

Immancabili i ristori gourmet: ogni tappa sarà un'occasione per degustare piatti della tradizione toscana abbinati a un calice di Chianti Classico DOCG. Non mancherà il gran finale: un pranzo conviviale a base di eccellenze locali e il famoso *"sugo delle massaie"* raddesi, ormai un simbolo dell'evento.

Two Routes, Two Philosophies

Participants can choose between two routes: the *"Cosimo III"* (60 km), ideal for those looking for a more relaxed ride, and the *"Gallo Nero"* (133 km), featuring two timed segments for those who want a challenge. These include the *Luiano Hill Climb* (4 km) and the brand-new *"Canaglia Climb"* (3 km from Sambuca to San Donato in Poggio)—a stretch as tough as its name suggests.

Food Stops and Wine Tastings

Gourmet rest stops are a signature part of the event, each one offering a traditional Tuscan dish paired with a glass of Chianti Classico served, of course, in a proper wine glass. At the finish line, riders can enjoy a celebratory meal featuring local specialties and the now-iconic *"housewives' ragù"* from Radda.

Un pacco gara che lascia il segno

Ogni partecipante riceverà una bottiglia di Chianti Classico, la t-shirt ufficiale in cotone con il logo del Gallo Nero, e una selezione di gadget. Un ricordo concreto di una giornata da incorniciare.

Premi e collaborazioni d'eccellenza

I vincitori dei tratti cronometrati riceveranno bottiglie in formati speciali e prodotti della linea sportiva Gallo Nero. L'organizzazione, curata da Sport Angels con la Ciclistica Grevigiana, vede la collaborazione di realtà solide come Wilier Triestina, ChiantiBanca e numerosi consorzi d'eccellenza. Fondamentale anche il contributo delle associazioni locali, che rendono l'evento autentico e radicato nel territorio.

A Race Pack to Remember

Every participant receives a bottle of Chianti Classico, the official pure cotton t-shirt featuring the Gallo Nero logo, plus a selection of gadgets—a true souvenir of an unforgettable day.

Prizes and Top-Tier Partnerships

Top finishers in the timed segments will be awarded bottles in special formats and sportswear items from the official Gallo Nero collection. Organized by Sport Angels with Ciclistica Grevigiana, the event is supported by Wilier Triestina, ChiantiBanca, and several quality consortia. Equally vital is the help of local volunteer associations, which give the event its authentic, community-driven character.

Iscrizioni aperte

È possibile iscriversi con maglia ufficiale a 50€ fino al 25 agosto, o senza maglia a 35€. Dal 26 agosto, iscrizione unica a 40€, oppure 45€ nei giorni dell'evento a Radda. Previsti sconti per gruppi numerosi.
Seguici su Facebook: @lagallonero

Registration Now Open

You can register with the official jersey included for €50 until August 25, or opt for a basic package at €35. From August 26, a single rate of €40 applies, rising to €45 if you sign up on-site during the event weekend in Radda. Special discounts are available for groups of 10 or more.
Follow us on Facebook: @lagallonero

Iscriviti ora!

La Rubrica

a cura di

Serena Fumaria

La risposta a tutto sei tu

The answer to everything is you

di Rosina Fracassini

Nel panorama delle relazioni umane, esistono dinamiche sottili e dannose che spesso passano inosservate. A guidarci nell'analisi di questi legami è Serena Fumaria, coach, docente e fondatrice del metodo N.E.N.A., punto di riferimento a livello nazionale nel supporto alle vittime di violenza psicologica.

Con uno sguardo lucido e strumenti concreti, questa rubrica offre riflessioni e orientamento su un tema ancora troppo ignorato. Un appuntamento per riconoscere, comprendere e superare le relazioni tossiche, restituendo centralità alla consapevolezza e alla libertà individuale.

In the landscape of human relationships, subtle and harmful dynamics often go unnoticed. Guiding us through the analysis of these complex ties is Serena Fumaria—coach, lecturer, and founder of the N.E.N.A. method—recognized nationally for her work supporting victims of psychological abuse.

With clear insight and practical tools, this column offers reflection and guidance on a topic still too often overlooked. A space to recognize, understand, and move beyond toxic relationships, reclaiming awareness and personal freedom.

informazione pubblicitaria

1. Serena, quando parliamo di crescita personale, cosa intendiamo davvero? E perché è così fondamentale per riconoscere e affrontare una relazione tossica?

La crescita personale non è diventare qualcun altro ma tornare a casa da sé stessi. È un processo di consapevolezza, di ascolto e di riappropriazione del proprio valore. Quando siamo in una relazione tossica, spesso ci perdiamo, smettiamo di riconoscerci. Crescere vuol dire imparare a dire: "Questo non mi fa bene" e avere il coraggio di agire di conseguenza. È fondamentale perché ci da gli strumenti per distinguere l'amore dalla dipendenza, la cura dalla manipolazione, la presenza dalla prigione emotiva.

2. Spesso si pensa che cambiare l'altro sia la soluzione. Quanto invece è importante lavorare su di sé per modificare le dinamiche relazionali disfunzionali?

È un'illusione comune: se l'altro cambiasse, tutto andrebbe meglio. Ma il cambiamento autentico non può essere imposto, può solo nascere dall'interno. Lavorare su di sé è l'unica via reale: ci rende più lucidi, più forti, meno reattivi e più responsabili. Quando cambiamo noi, cambia anche l'energia che portiamo nella relazione. E questo, a volte, è sufficiente per trasformarla. Altre volte, ci dà il coraggio di lasciarla andare.

3. Nel tuo lavoro di life coach, quali sono i segnali più comuni che indicano che una persona ha iniziato un autentico percorso di crescita personale?

Li riconosco subito, anche nei silenzi. È il momento in cui una persona smette di chiedere "Perché mi succede sempre questo?" e comincia a chiedere "Cosa posso imparare da questo?". È quando vedo le persone iniziare a dire "no" senza giustificarsi, o a dire "sì" con gioia e non per dovere. È quando le vedo smettere di aspettarsi salvezze esterne e iniziare a costruire la propria libertà, giorno dopo giorno.

1. Serena, when we talk about personal growth, what do we really mean? And why is it so important when dealing with a toxic relationship?

Personal growth isn't about becoming someone else—it's about coming home to yourself. It's a process of awareness, listening, and reclaiming your self-worth. In a toxic relationship, we often lose ourselves; we stop recognizing who we are. Growth means learning to say: "This isn't good for me," and finding the courage to act on it. It's essential because it gives us the tools to tell love apart from dependency, care from manipulation, presence from emotional imprisonment.

2. Many people believe the solution lies in changing the other person. But how important is it to work on ourselves to change dysfunctional relationship dynamics?

It's a common illusion: if the other person changed, everything would be fine. But real change can't be forced—it must come from within. Working on yourself is the only real path forward. It makes you clearer, stronger, less reactive, and more responsible. When we change, we shift the energy we bring to the relationship. Sometimes that's enough to transform it. Other times, it gives us the strength to walk away.

3. In your work as a life coach, what are the most common signs that someone has started a genuine path of personal growth?

I can tell right away—even in the silences. It's the moment someone stops asking, "Why does this always happen to me?" and starts asking, "What can I learn from this?" It's when I see people begin to say "no" without apologizing, or say "yes" with joy instead of obligation. It's when they stop expecting to be saved and start building their own freedom, day by day.

4. Personal growth is often seen as an abstract concept. But in reality, it's something very concrete and part of daily life. What are some small inner shifts that show we're truly evolving—even if we're still in a difficult relationship?

When you evolve, you notice you don't react the way you used to. You pause, breathe, and make a choice. You stop blaming yourself for your emotions and start welcoming them with more kindness. You begin to recognize your value—even if those around you don't. And above all, you start to feel that even in the middle of chaos, there is a space where you can be well with yourself. That space is you.

informazione pubblicitaria

4. La crescita personale è spesso vista come un concetto astratto. In realtà, è qualcosa di molto concreto e quotidiano. Quali sono, secondo te, alcuni piccoli cambiamenti interiori che indicano che stiamo davvero evolvendo come persone, anche se siamo ancora dentro una relazione difficile?

Quando evolvi, ti accorgi che non reagisci più come prima. Ti fermi, respiri, scegli. Non ti colpevolizzi per ciò che provi ma lo accogli con più gentilezza. Cominci a notare quanto vali, anche se chi ti sta accanto ancora non te lo riconosce. E soprattutto: inizi a sentire che, anche dentro il caos, esiste uno spazio in cui puoi stare bene con te stessa. Quello spazio sei tu.

5. Crescere come individui significa anche imparare a porre dei confini. Quali sono, secondo te, gli errori più frequenti che le persone commettono quando cercano di stabilirli?

Il primo errore è pensare che porre confini significhi essere egoisti o cattivi. In realtà, è un atto d'amore verso sé stessi e verso l'altro. Un altro errore è aspettarsi che gli altri li rispettino senza comunicarli chiaramente. E infine, il più comune: cedere subito quando vengono messi alla prova. I confini vanno costruiti con fermezza e mantenuti con coerenza. Non serve alzare muri, basta imparare a chiudere le porte giuste.

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.

vl.chianti.valdelsa@gmail.com

5. Growing as individuals also means learning to set boundaries. What are the most common mistakes people make when trying to establish them?

The first mistake is thinking that setting boundaries means being selfish or unkind. In reality, it's an act of love—towards yourself and the other person. Another common mistake is expecting others to respect your boundaries without ever clearly stating them. And finally, the most frequent one: backing down as soon as they're tested. Boundaries must be built with firmness and upheld with consistency. You don't need to build walls—just learn to close the right doors.

6. Sometimes, fear of change keeps us stuck in harmful relationships. How can we turn that fear into a driver for our well-being?

Fear is a powerful energy. If you welcome it and listen without judgment, it can become a compass. Ask yourself: "What am I really afraid of? And what might I discover if I choose to change anyway?" Often, fear signals that we're stepping into something new. It's not dangerous—it's just unfamiliar. Using fear as a lever means allowing yourself to tremble… but moving forward anyway.

informazione pubblicitaria

6. Talvolta la paura del cambiamento ci trattiene in relazioni dannose. Come possiamo imparare a trasformare quella paura in una leva per il nostro benessere?

La paura è un'energia potentissima. Se la accogli e la ascolti senza giudicarla, può diventare una bussola. Chiediti: "Cosa sto davvero temendo? E cosa potrei scoprire se provassi a cambiare comunque?" Spesso la paura ci avvisa che stiamo per entrare in un territorio nuovo. Non è pericoloso, è solo sconosciuto. Usarla come leva significa permettersi di tremare… ma andare avanti lo stesso.

7. Per chi sente il bisogno di rinascere dopo una relazione tossica, ma non sa da dove iniziare, puoi suggerirci tre piccoli "trucchi" o gesti quotidiani che possono aiutare a rimettersi in cammino verso il proprio benessere?

Certo. Eccoli:

1. Scrivi ogni mattina tre cose che senti vere su di te. Non devono piacere a nessuno, solo essere sincere. È un modo per riscoprirti.
2. Prenditi ogni giorno 10 minuti solo per te, in silenzio. Anche solo per respirare. Lì dentro troverai risposte che fuori non esistono.
3. Cambia una piccola abitudine che non ti rappresenta più. Anche solo smettere di scusarti troppo spesso può essere un atto rivoluzionario.

Il primo passo non deve essere perfetto.
Deve solo essere tuo.

The first step doesn't have to be perfect.
It just has to be yours.

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

7. For those who feel the need to rebuild after a toxic relationship but don't know where to begin, can you share three small "tricks" or daily practices to start moving toward well-being?

Of course. Here they are:

1. Each morning, write down three things that feel true about yourself. They don't need to please anyone—only to be honest. It's a way to rediscover yourself.
2. Take 10 minutes each day just for you, in silence. Even just to breathe. You'll find answers there that don't exist outside.
3. Change one small habit that no longer reflects who you are. Even something as simple as stopping yourself from over-apologizing can be revolutionary.

BISNIFLEX

Riposo & Benessere

Produzione e Vendita Materassi
Reti - Topper - Cuscini - Biancheria - Letti

ARTIGIANALITÀ
MADE IN ITALY

Via dei Lecci 2
Zona ind. Pian dei Peschi
53036 Poggibonsi (Siena)
Tel. 0577 979388
www.bisniflex.it