

Anno XXIV n° 181 / Autunno 2025

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife. Iscr. Trib. di Perugia del 17/05/2007 n.23/2007. Iscrizione R.O.C. 18175 Dir. Resp. Simone Bandini. | Grafica: Stocchi Advertising srl | Stampa: L'Artegrafica



ValleyLife

VALDARNO E VALDAMBRA

RIVISTA PANEUROPEA

WEenergy's
THE GREEN PARTNER

IMPIANTI FOTOVOLTAICI

Soluzioni chiavi in mano
per la tua azienda
e per la tua abitazione

0550984442

www.weenergys.it



COVER STORY

Andrea Romei

Comunità Energetiche e futuro sostenibile.

La sinergia tra WeEnergy's, Fondazione CER e il Comune di Montevarchi.

Il tuo partner energetico **di fiducia.**

WeEnergy's, business unit di WeTech's Spa SB, promuove un futuro più sostenibile e collabora con i migliori produttori del settore per offrire pannelli fotovoltaici all'avanguardia e impianti curati in ogni dettaglio





STOCCHI
ADVERTISING

STOCCHI ADVERTISING srl | via giacomo leopardi, 31/e | 52025 montevarchi (ar) | Italy
T. +39 055 9103534 | Cell. +39 366 7537808 |
info@stocchiadv.it | stocchiadv.it | stocchigadget.it | @stocchi_advertising

In Copertina:
Andrea Romei Ceo We Techs'e
We Energy's

AUTUNNO 2025

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

DIRETTORE EDITORIALE:
Claudia Stocchi (Tel. 328 9847078)

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
STOCCHI Advertising srl

PHOTO EDITOR
STOCCHI Advertising srl

AUTORI

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

Claudia Stocchi: Direttrice editoriale
Valley Life "Valdarno e Valdambra",
CEO STOCCHI Advertising srl

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 quarto numero è nato in un anno
intenso, tra giorni bellissimi, come il
matrimonio di Gaia e Andrea e momenti più
difficili, come la malattia di mia mamma.
Ma resto un'ottimista: cerco sempre il lato
buono delle cose, anche quando la vita
cambia direzione.
Ricordo una frase scritta sulla lavagna qui in
studio, il 12 gennaio 2012:
"Cambiamenti, linfa vitale."
È ancora così. Rinascere, reinventarsi, vivere
ogni volta al meglio con ciò che abbiamo.
Viva la Vita!

PHOTO CREDITS
STOCCHI Advertising srl:
© Claudia Stocchi
© Sergio Stocchi
© Simone Bandini
© Gabriella Rania

Per "Le Pietre Serene"

© Niccolò Poppi

Per "Orsola Borella"

© Francesca Donatelli

© Lucrezia Senserini

Per "Famiglia Sani"

© Livia Catalano

Per "Fattoria di Rimaggio"

© Studio Astra

Per "Menabòh srl"

© FOTO BY Alessio Pagni

© FOTO BY Gaia Rialti

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'
Via G. Leopardi, 31/E
52025 MONTEVARCHI (AR)
Tel. +39 055 9103534
Cell. +39 366 7537808
info@stocchiadv.it
stocchiadv.it | stocchigadget.it
www.valleylife.it

STOCCHI
ADVERTISING

8 Simone Bandini
È la fine dei valori borghesi?
Is It the End of Bourgeois ?
10 Claudia Stocchi
La nuova eleganza è il rispetto
The New Elegance Is Respect



12 Andrea Romei - Efficienza, innovazione,
territorio: l'energia diventa sostenibile
*Efficiency, innovation, and local roots:
energy becomes sustainable*

16 Dario Corci - Fondazione CER Italia
Energia condivisa e cultura green
*CER Italia Foundation Shared energy
and green culture*

22 Il Sindaco Silvia Chiassai Martini
L'energia del cambiamento
The Energy of Change - The Mayor's

58 Fattoria di Rimaggio - La forza della
terra, l'energia delle persone
*The Strength of the Land, the Energy
of People*

86 Menabòh - Il futuro è un filo antico
The Future Is a Thread of the Past



24 Le Pietre Serene - Tradizione,
famiglia e innovazione sostenibile
*Tradition, Family and Sustainable
Innovation in the Heart of Valdarno*



34 Orsola Borella - Una vita tra le
corde dell'arpa
*A Life Between the Strings of
the Harp*

68 Filarmonica "Giuseppe Verdi" di
Montegonzi - 150 anni di musica,
memoria e comunità
*150 Years of Music, Memory and
Community*



38 Famiglia Sani - Una famiglia,
una vocazione
A Family, a Vocation

52 Anna Gioielli - Le creazioni di
Anna: luce, tradizione e futuro
*Anna's creations: light,
tradition, and future*

36 Egidio Borri Hair Stylist - L'arte
della bellezza in Toscana
*Hair Stylist - The art of beauty in
Tuscany*



72 Autunno in Valdarno e
Valdambra - Un viaggio tra luce,
memoria e raccolto
*A journey through light, memory,
and harvest*

74 I piatti di Stagione - Olio, Uva,
Castagne e Funghi: i quattro doni
dell'autunno
*Autumn in Valdarno and
Valdambra - The Season That
Nourishes*



80 BIC® x Stocchigadget - 15 anni di
creatività scritta bene - 15 years
of well-written creativity

82 Calendari StocchiADV - Il tempo
è stile - Calendars - Time is style

If you have a house
in Valdarno o Valdambra area
please subscribe for free and ask
for your complimentary copy

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

**PARTECIPA ANCHE TU
ALLA PROSSIMA EDIZIONE**

INVERNO 2025



ValleyLife
VALDARNO E VALDAMBRA RIVISTA PANEUROPEA

INFORMAZIONI SPAZI E ABBONAMENTI

REDAZIONE, PUBBLICITA'

STOCCHI ADVERTISING srl |

T. +39 055 9103534 | C. +39 366 7537808 - CLAUDIA STOCCHI

RITIRA UNA COPIA GRATUITA

Orari Sede STOCCHIADV:

Lunedì / venerdì 9:00-13:00 / 15:00 - 19:00

via Giacomo Leopardi, 31/E | 52025 Montevarchi (AR) |

valleylife.it | @valleylife_valdarnoevaldambra | stocchiadv.it | @stocchi_advertising





È LA FINE DEI VALORI BORGHESI?

Is It the End of Bourgeois Values?

DI SIMONE BANDINI

“Ogni borghese, nell’ardore della giovinezza, fosse pure per un giorno, per un attimo, s’è creduto capace di immense passioni e di straordinarie gesta. Il più incapace dei libertini ha sognato delle sultane, ogni notaio porta in sé i ruderi d’un poeta.”

Gustave Flaubert, “Madame Bovary” (1856)

Parto col rispondere ad un quesito che avevamo posto al termine di un precedente editoriale, scritto dopo l’insediamento di Donald Trump alla Casa Bianca: sarà egli stesso a guidare il necessario processo riformatore del capitalismo?

Pare proprio di sì, e nello specifico, facilitando il divorzio tra capitalismo e democrazia celebrato dai miti contemporanei della libertà e prosperità americani. Un matrimonio che si spenge dopo un secolo e mezzo di felice convivenza.

Ma è la democrazia a salvare sé stessa, o piuttosto il capitalismo che trova applicazioni politiche diverse?

Proviamo a rispondere utilizzando la Bibbia del pensiero politico moderno, “La Democrazia in America” (1835) di Alexis de Tocqueville, rilevando come il tentativo di annientamento dei ‘corpi intermedi’ della nazione, specie quelli non conformi e allineati, sia oggi all’ordine del giorno. Per l’autore francese, fine conoscitore del sistema politico americano e dell’animo umano, i corpi intermedi – come le associazioni, le comunità religiose, culturali e produttive sono fondamentali in democrazia – poiché impediscono quella che egli definisce la dittatura della maggioranza, tutelando l’universalità dei diritti, quindi anche delle minoranze e impedendo che l’individuo, isolato e senza capacità di comunicare nella società democratica, possa perdere il senso immediato e visibile di collegamento con il potere, cadendo nella solitudine esistenziale e nell’alienazione sociale.

In una democrazia robusta, i corpi intermedi hanno dunque un ruolo orchestrale, ponendosi come meccanismo di garanzia tra l’individuo, lo Stato e la società – favorendo la partecipazione, la libertà e la protezione dei diritti universali.

“Every bourgeois, in the ardour of youth, even if for a day, for a moment, has believed himself capable of immense passions and extraordinary deeds. The most incapable of libertines has dreamed of sultanas, every notary carries within himself the ruins of a poet.

“Gustave Flaubert, “Madame Bovary” (1856)

It seems so, and specifically, facilitating the divorce between capitalism and democracy celebrated by contemporary myths of American freedom and prosperity. A marriage that is extinguished after a century and a half of happy cohabitation.

But is it democracy that saves itself, or rather capitalism that finds different political applications?

Let’s try to answer using the Bible of modern political thought, “Democracy in America” (1835) by Alexis de Tocqueville, noting how the attempt to annihilate the ‘intermediate bodies’ of the nation, especially those that do not conform and align, is now the order of the day. For the French author, a fine connoisseur of the American political system and the human soul, intermediate bodies – such as associations, religious, cultural and productive communities are fundamental in democracy – because they prevent what he calls the dictatorship of the majority, protecting the universality of rights, therefore also of minorities and preventing the individual, isolated and without the ability to communicate in democratic society, can lose the immediate and visible sense of connection with power, falling into existential loneliness and social alienation.



Ebbene si vede chiaramente come la punta della piramide, il Presidente fatto monarca, si adoperi per annullare la dispersione del potere in mille organismi di influenza e rappresentanza, tornando a meccanismi decisionali ed operativi più immediati e diretti, eminentemente personali pro domo sua. Di converso è indubbio come la base, il popolo con facoltà di voto, guardi con favore ad un ritorno carismatico del potere, in grado di rendere visibile i suoi valori e le sue aspirazioni.

“La pretesa di azzeramento della distanza tra chi governa e chi è governato minaccia direttamente la funzione rappresentativa, che si è gradualmente strutturata e rafforzata all’interno delle democrazie liberali soprattutto attraverso i corpi intermedi”, ci viene in aiuto il saggista Antonio Campati che getta luce sulla teoria politica della distanza democratica, intesa come quell’area intermedia tra rappresentanti e rappresentati all’interno del governo rappresentativo.

Non devo spiegarvi come la platea americana sia un laboratorio avanzato sulle ‘tendenze’ in arrivo nel Vecchio Continente: dalla tecnologia al cinema, dalla musica al costume, dall’economia alla politica. Appare chiaro a tutti, a prescindere dalla formazione e dagli orientamenti personali, come questi conflitti, questa sorte di guerra civile – ricordiamo il recente omicidio di Charlie Kirk – e questa nuova aria autocratica, stiano già sbarcando in Europa, imbambolata da lunghi anni di pace ‘economica’ e ‘borghese’, oggi alle prese con i problemi dell’immigrazione incontrollata e di una guerra alle porte. Non è la democrazia a fare gli uomini, quanto piuttosto il contrario. Non sarà la democrazia rappresentativa, come la conosciamo, a fare il nostro tempo.

I start by answering a question we asked at the end of a previous editorial, written after Donald Trump’s inauguration in the White House: will he himself lead the necessary reform process of capitalism?

In a robust democracy, intermediate bodies therefore have an orchestral role, acting as a mechanism of guarantee between the individual, the state and society – promoting participation, freedom and the protection of universal rights. Well, it is clear how the tip of the pyramid – Mr. President made monarch – works to cancel the dispersion of power in a thousand bodies of influence and representation, returning to more immediate and direct decision-making and operational mechanisms, eminently personal pro domo sua. On the other hand, there is no doubt that the base, the people with the right to vote, looks favourably on a charismatic return of power, capable of making its values and aspirations visible.

“The claim to eliminate the distance between those who govern and those who are governed directly threatens the representative function, which has gradually been structured and strengthened within liberal democracies especially through intermediate bodies”, the essayist Antonio Campati comes to our aid, shedding light on the political theory of democratic distance, understood as that intermediate area between representatives and represented within representative government.

I don’t have to explain to you how the American audience is an advanced laboratory on the ‘trends’ coming to the Old Continent: from technology to cinema, from music to costume, from economics to politics. It is clear to everyone, regardless of their background and personal orientations, how these conflicts, this sort of civil war – we remember the recent murder of Charlie Kirk – and this new autocratic air, are already landing in Europe, dazed by long years of ‘economic’ and ‘bourgeois’ peace, today grappling with the problems



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

“Brown Sugar”, Rolling Stones

LA NUOVA ELEGANZA È IL RISPETTO

The new Elegance is Respect

DI CLAUDIA STOCCHI



CLAUDIA STOCCHI
claudia.stocchi@stocchiadv.it



Tra le colline del Valdarno e della Valdambra, dove la luce cambia con le stagioni e ogni gesto conserva ancora un senso di misura, nasce un modo nuovo di guardare il mondo.

Non nasce da mode o tendenze, ma da una consapevolezza che si è fatta matura: il rispetto è la forma più autentica di eleganza.

Rispetto per la terra che ci nutre, per l'energia che ci sostiene, per gli oggetti che ci accompagnano, per le persone con cui costruiamo ogni giorno.

È una bellezza diversa — più discreta, più profonda — che non ha bisogno di eccessi per farsi notare.

In questo numero abbiamo raccontato chi vive e lavora con questo spirito: imprese, artigiani, ristoratori, agricoltori, giovani creativi.

Ognuno, a modo suo, costruisce un futuro più sostenibile, dove la qualità conta più della quantità e la cura torna ad avere valore.

Sono storie che parlano di energia condivisa, filiere corte, materiali che rinascono, gesti che durano.

Viviamo in un tempo in cui l'innovazione più grande non è creare sempre di più, ma creare meglio, consumare meno, pensare in modo circolare.

Significa scegliere ciò che dura, ciò che ha una storia, ciò che può essere riparato o trasformato.

Significa capire che anche un abito, un oggetto, un gesto quotidiano possono avere un'anima, se nascono con cura.

La sostenibilità non è più solo un dovere morale: è diventata uno stile di vita, una cultura condivisa che cresce con noi.

Among the hills of Valdarno and Valdambra, where the light shifts with the seasons and every gesture still carries a sense of grace, a new way of seeing the world is taking shape.

It doesn't come from trends or fashions, but from a maturity of awareness: respect is the most authentic form of elegance.

Respect for the land that nourishes us, for the energy that sustains us, for the objects that accompany us, for the people with whom we build every day.

It's a different kind of beauty — quieter, deeper — that doesn't need excess to be seen.

In this issue, we've told the stories of those who live and work with this spirit: entrepreneurs, artisans, farmers, restaurateurs, young creators.

Each, in their own way, builds a more sustainable future — one where quality matters more than quantity, and care regains its true value.

These are stories of shared energy, short supply chains, materials reborn, and gestures that endure.

We live in a time when the greatest innovation is not to create more, but to create better — to consume less and think in circles.

It means choosing what lasts, what has a story, what can be repaired or transformed.

It means realising that even a dress, an object, or a simple daily gesture can have a soul if born with care.

Sustainability is no longer just a moral duty: it has become a way of life, a shared culture that grows with us.



La vediamo nell'energia che diventa comunità, nei prodotti che raccontano il territorio, nelle mani che continuano a fare le cose bene, con grazia e coscienza.

E forse è proprio questo il cambiamento più bello:

scoprire che la leggerezza non è superficialità, ma equilibrio.

Che la semplicità non è rinuncia, ma essenza.

Che il futuro non sarà di chi corre di più, ma di chi saprà camminare in armonia con ciò che lo circonda.

Sostenibilità è una parola che contiene tutto questo: rispetto, intelligenza, amore.

E se c'è una cosa che questo territorio ci insegna, è che la bellezza più vera nasce da lì, da chi sceglie ogni giorno di rigenerare, invece di sostituire.

Perché la nuova eleganza, oggi, è proprio questa: vivere con rispetto.

We see it in energy that becomes community, in products that tell the story of the land, in the hands that keep doing things well — with grace and with conscience.

And perhaps this is the most beautiful change:

discovering that lightness is not superficiality, but balance.

That simplicity is not renunciation, but essence.

That the future will not belong to those who rush ahead, but to those who know how to walk in harmony with what surrounds them.

Sustainability holds all of this: respect, intelligence, love.

And if this land teaches us anything, it's that true beauty is born right here — from those who choose, every day, to regenerate rather than replace.

Because the new elegance, today, is exactly this: living with respect.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

"Suite per violoncello n.1 (Preludio)" - Bach

EFFICIENZA, INNOVAZIONE, TERRITORIO: L'ENERGIA DIVENTA SOSTENIBILE

*Efficiency, innovation, territory: Energy
becomes sustainable*

A CURA DELLA REDAZIONE



Nasce dall'esperienza tecnologica di WeTech's S.p.A. SB, azienda leader nell'Information Technology, con oltre 200 dipendenti e un fatturato di gruppo che supera i 100 milioni di euro, la business unit WeEnergy's: il cuore verde del gruppo.

WeEnergy's si occupa di energie rinnovabili e efficientamento energetico, progettando e realizzando impianti su misura per imprese, privati e pubbliche amministrazioni su tutto il territorio nazionale.

Attraverso soluzioni flessibili come il noleggio operativo, consente alle aziende di installare impianti fotovoltaici senza immobilizzare capitali. Il risparmio energetico generato copre già dal primo giorno il canone, che è interamente deducibile. Al termine del contratto, l'impianto può essere riscattato a condizioni vantaggiose, assicurando un risparmio netto anche per i successivi 25 anni.

WeEnergy's lavora chiavi in mano, seguendo il cliente in ogni fase: dallo studio preliminare alla realizzazione dell'impianto, fino alla gestione e manutenzione, grazie a un sistema di monitoraggio attivo H24. I valori guida sono affidabilità, sostenibilità, tranquillità e assistenza continua.

Il risparmio energetico per WeEnergy's non è solo una questione tecnica, ma culturale. Serve per educare, semplificare le scelte, e trasformare i costi in opportunità di crescita. Ogni impianto è pensato per accompagnare cittadini e imprese in un processo di transizione energetica consapevole e accessibile, capace di ridurre l'impatto ambientale e aumentare la competitività.

Born from the technological expertise of WeTech's S.p.A. SB, a leading company in the field of Information Technology with over 200 employees and a group turnover exceeding €100 million, WeEnergy's is the group's green heart — a business unit dedicated to renewable energy and energy efficiency.

WeEnergy's designs and builds tailor-made systems for businesses, individuals, and public administrations across Italy, offering innovative and accessible solutions.

Thanks to flexible tools such as operational leasing, companies can install photovoltaic systems without immobilizing capital. The energy savings generated from day one already cover the leasing fee — which is fully tax-deductible. At the end of the contract, the system can be redeemed under favorable conditions, ensuring net savings for the next 25 years.

WeEnergy's provides turnkey solutions, assisting the client at every stage — from the preliminary study to system installation, all the way to management and maintenance — thanks to a 24/7 active monitoring system. The company's core values are reliability, sustainability, peace of mind, and continuous support.

For WeEnergy's, energy efficiency is not just a technical issue — it's a cultural one. It serves to educate, simplify choices, and transform costs into growth opportunities. Every project is designed to guide individuals and businesses through a conscious, accessible energy transition, helping to reduce environmental impact and improve competitiveness.



Intervista a Andrea Romei – CEO WeTech's e WeEnergy's

«Noi veniamo dal mondo IT» – racconta Andrea Romei – «ed è proprio lavorando alla gestione di infrastrutture ad alta intensità energetica, come i data center, che abbiamo sviluppato una consapevolezza profonda sui temi del consumo e dell'ottimizzazione dell'energia. Da qui nasce WeEnergy's: per trasformare l'esperienza tecnologica in soluzioni sostenibili e locali».

Interview with Andrea Romei – CEO of WeTech's and WeEnergy's

"We come from the IT world," says Andrea Romei, "and it is precisely by working on the management of energy-intensive infrastructures, such as data centers, that we have developed a deep awareness of energy consumption and optimization issues. This is how WeEnergy's was born: to transform technological experience into sustainable and local solutions."

Il gruppo lavora oggi a stretto contatto con enti pubblici, cittadini e imprese, facilitando il percorso di adesione alla Fondazione CER Italia e promuovendo lo sviluppo delle Comunità Energetiche Rinnovabili attraverso soluzioni chiavi in mano, supporto tecnico e strumenti di pianificazione e comunicazione mirata.

«Il nostro obiettivo è connettere la tecnologia con il territorio – continua Romei – costruendo un modello scalabile che possa servire a tutti: cittadini, PMI, amministrazioni.

The group now works closely with public institutions, citizens, and businesses, facilitating the process of joining the CER Italia Foundation and promoting the growth of Renewable Energy Communities through turnkey solutions, technical support, and targeted planning and communication tools.

"Our goal," Romei continues, "is to connect technology with the local territory, building a scalable model that can serve everyone: citizens, small and medium-sized enterprises, and public administrations alike."



Andrea Romei CEO di We tech's e We Energy's insieme al Sindaco di Montevarchi Silvia Chiassai Martini



La collaborazione con la Fondazione CER Italia va proprio in questa direzione: creare una rete forte, strutturata, che unisca pubblico e privato».

This led to our partnership with the CER Italia Foundation and the Municipality of Montevarchi — a collaboration that we are proud of and believe to be strategic for the future of our region.

Approfondimento tecnico – Dario Corci (WeEnergy's)

Dario Corci è il Presidente del Comitato di Gestione della Fondazione CER Italia e responsabile commerciale per WeEnergy's. Nel corso dell'intervista, ha approfondito numerosi aspetti chiave per comprendere il funzionamento delle Comunità Energetiche e il ruolo della società nella loro realizzazione.

«Il nostro lavoro – spiega Corci – è affiancare cittadini, imprese e pubbliche amministrazioni nel percorso verso la transizione energetica, fornendo un supporto tecnico e normativo completo».

Attualmente sono in fase di approvazione due progetti destinati a realtà locali che contribuiranno concretamente alla condivisione di energia prodotta da impianti fotovoltaici in contesto comunitario.

«Questa azione dimostra il nostro impegno a favore delle fasce più deboli, in linea con i principi della CER, che nasce nel marzo 2024 come fondazione senza scopo di lucro, con il Comune di Montevarchi in prima linea grazie al Sindaco Silvia Chiassai Martini, che ha avuto il coraggio e la visione di metterci la faccia».

La CER è una realtà Benefit, pensata per restare radicata al territorio: «Il nostro CEO Andrea Romei è di Montevarchi – continua Corci – e ci teniamo a far sì che i primi progetti concreti portino un impatto reale». Oggi la Fondazione è in forte espansione, con partner strategici come ENEL Energia. La sfida principale è ora la comunicazione, sempre più mirata, efficace e accessibile.

«Entra nella CER chi vuole essere parte attiva del cambiamento» – spiega – «senza costi, senza vincoli e senza obblighi di installare impianti. Si può risparmiare fino al 40% in bolletta, grazie all'energia condivisa. È un'occasione per cittadini e imprese per fare, invece che pensare». Nel 2026 partiranno anche incontri nelle scuole per educare i più giovani, con un linguaggio giocoso e visivo, a una nuova cultura energetica.

Technical Insight – Dario Corci (WeEnergy's)

Dario Corci is Chairman of the Management Committee of the CER Italia Foundation and Commercial Manager for WeEnergy's. In this interview, he provides key insights to better understand how Renewable Energy Communities (CERs) operate, and the role his company plays in their development.

"Our mission," explains Corci, "is to support citizens, businesses, and public administrations on their path toward the energy transition, by offering comprehensive technical and regulatory assistance."

At present, two new projects are under approval – both linked to local entities and designed to enable the shared use of solar energy within a community framework.

"These initiatives reflect our ongoing commitment to supporting the most vulnerable groups of society," he adds, "in line with the founding principles of CERs. The Foundation was created in March 2024 as a non-profit entity, with the Municipality of Montevarchi playing a leading role thanks to Mayor Silvia Chiassai Martini, whose courage and vision made this possible."

The CER Foundation is legally registered as a Benefit corporation, designed to remain deeply rooted in the territory. "Our CEO, Andrea Romei, is from Montevarchi," continues Corci, "and we're strongly committed to ensuring that our first operational projects have a tangible, positive impact on the community. The Foundation is now growing rapidly, with strategic partners such as ENEL Energia already on board. The next big challenge? Clear, targeted, and accessible communication."

"Those who choose to join a CER want to take an active role in change," Corci explains. "There are no costs, no constraints, and no obligation to install solar panels. You can save up to 40% on your electricity bill thanks to shared energy. It's an opportunity for both citizens and businesses to act – not just think." Starting in 2026, the Foundation will also launch programs in schools to promote a new energy culture, using playful and visual language to help younger generations understand the value of sustainability."

«Siamo pronti ad ascoltare i bisogni del territorio e trasformarli in soluzioni».

La rivista Valley Life – conclude Corci – sarà un importante veicolo di comunicazione per arrivare a tutti i cittadini delle nostre Vallate, Valdarno e Valdambra. Che siano privati o aziende, una CER è una nuova comunità per tutti.

“We are ready to listen to the needs of the territory and turn them into real solutions.”

“Valley Life magazine,” concludes Corci, “will be an important communication tool to reach all citizens of our valleys – Valdarno and Valdambra. Whether individuals or businesses, a CER is a new kind of community – open to everyone.”



Andrea Romei con Dario Corci Presidente del Comitato di Gestione della Fondazione CER Italia e Responsabile commerciale WeEnergy's.

Domande per la Fondazione CER Italia (ambito tecnico-scientifico)

1. Definizione e funzionamento

Cosa si intende esattamente per Comunità Energetica Rinnovabile (CER)?

Le Comunità Energetiche Rinnovabili sono organizzazioni locali autonome nelle quali soggetti — cittadini, imprese, enti locali, associazioni, enti del terzo settore, clero, ecc. — si uniscono per generare, consumare e condividere energia da fonti rinnovabili, favorendo l'autosufficienza energetica e promuovendo uno sviluppo sostenibile sociale ed economico.

Quali sono i passaggi fondamentali per la costituzione di una CER in un territorio?

Costituzione del soggetto giuridico, con statuto e regolamento. Nel caso di Fondazione CER Italia è stata scelta la fondazione di partecipazione in quanto garantisce stabilità alla CER;

Registrazione presso il GSE. Questo rende la CER operativa e permette l'accesso agli incentivi PNRR;

Creazione configurazioni riferite a cabine primarie - aree di scambio energetico locale - con conseguente realizzazione di impianti (es. fotovoltaici, ma possono comprendere anche impianti eolici, idroelettrici...). In parallelo istituzione di sistemi di misurazione, gestione e monitoraggio degli scambi energetici attraverso una piattaforma accessibile a tutti gli aderenti alla CER.

Chi può farne parte (cittadini, imprese, enti locali...) e con quali vantaggi?

L'adesione alla CER è aperta a tutti, possono partecipare cittadini privati, PMI, enti pubblici, enti del terzo settore, parrocchie ed enti religiosi, associazioni, ecc.

Gli unici soggetti esclusi dall'adesione diretta alla CER per ragioni normative e di equilibrio nella distribuzione dei benefici sono le Grandi Aziende che, però possono essere partner e investitori delle CER e possono promuovere la Comunità Energetica, collaborare alla creazione degli impianti, sostenere l'infrastruttura tecnologica e contribuire a progetti di ricerca e sviluppo legati alla transizione energetica.

I vantaggi derivanti dall'adesione ad una CER sono diversi a seconda delle categorie:

- Consumatori: possono ottenere fino al 30% di risparmio in bolletta;
- Prosumer (produttori e consumatori): fino al 60% di risparmio grazie autoconsumo e condivisione;
- Produttori: percepiscono l'incentivo per 20 anni per energia immessa (decreto CACER).
- Comuni sotto i 50.000 abitanti: accesso al 40% a fondo perduto PNRR per impianti fotovoltaici entro il 30 novembre 2025.

Questions to the CER Italia Foundation (technical-scientific focus)

1. Definition and Functioning

What exactly is meant by a Renewable Energy Community (CER)?

Renewable Energy Communities are autonomous local organizations in which various actors—citizens, businesses, local authorities, associations, non-profits, religious institutions, etc.—come together to generate, consume, and share energy from renewable sources, promoting energy self-sufficiency and sustainable socio-economic development.

What are the key steps to establishing a CER in a given area?

1. Establishment of a legal entity, with bylaws and internal regulations. CER Italia chose the foundation model for its stability and long-term reliability.
2. Registration with the GSE (Italian Energy Services Operator), which makes the CER operational and grants access to incentives from the National Recovery and Resilience Plan (PNRR).
3. Creation of configurations linked to primary substations (local energy exchange areas), followed by the installation of systems (typically photovoltaic, but also wind or hydroelectric). At the same time, implementation of metering, management, and monitoring systems accessible to all CER members via a shared platform.

Who can join a CER (citizens, businesses, public entities...) and what are the benefits?

Membership is open to all: private citizens, SMEs, public bodies, non-profits, parishes and religious institutions, associations, etc. The only parties excluded from direct membership for regulatory and balance reasons are large corporations; however, they can still act as partners and investors in CERs, supporting installations, infrastructure, and research and development.

The benefits vary depending on the type of member:

- Consumers: up to 30% savings on electricity bills
- Prosumers (producers + consumers): up to 60% savings through self-consumption and shared use
- Producers: eligible for 20-year incentive on injected energy (CACER decree)
- Municipalities under 50,000 inhabitants: access to 40% non-repayable funding under the PNRR, for PV systems installed before November 30, 2025

2. Aspetti tecnologici e normativi

Quali tecnologie sono oggi necessarie per far funzionare efficacemente una CER (es. impianti, software, sistemi di misurazione)?

Per poter permettere ad una CER di funzionare correttamente servono impianti di produzione rinnovabile, possibili sistemi di accumulo... Una piattaforma per la gestione degli utenti, il monitoraggio e la contabilizzazione degli scambi energetici.

Quali sono le principali novità normative (regionali, nazionali, europee) che stanno agevolando lo sviluppo delle CER?

La normativa italiana ha definito incentivi specifici per le CER e introdotto il PNRR, che garantisce un fondo perduto al 40% per coloro che vogliono realizzare un impianto FER nei Comuni con meno di 50.000 abitanti.

In che modo il GSE supporta o incentiva la diffusione delle CER?

Il GSE predispone acconti e rendiconti economici due volte all'anno per consumatori e produttori facenti parte di una Comunità Energetica e si occupa di organizzare iniziative (come l'evento "Vivi - Territori Vivibili" che ha premiato Fondazione CER Italia) per promuovere gli strumenti e incentivi legati alla transizione energetica e alle CER.

2. Technological and Regulatory Aspects

What technologies are currently necessary to ensure a CER operates effectively (e.g., systems, software, metering tools)?

To operate correctly, a CER requires renewable energy generation systems (typically photovoltaic), optional storage systems, and a digital platform for user management, monitoring, and metering of energy exchanges.

What are the main regulatory developments (regional, national, or EU) facilitating CER growth?

Italian legislation has introduced specific incentives for CERs and allocated a 40% non-repayable grant under the PNRR for renewable energy systems in municipalities with fewer than 50,000 inhabitants.

How does the GSE support or incentivize the spread of CERs?

The GSE issues financial reports and disbursements twice a year to CER participants (both consumers and producers), and promotes awareness through public initiatives such as the 'Vivi - Territori Vivibili' event, which awarded the CER Italia Foundation for its excellence.

3. Il caso Montevarchi

Come si inserisce il Comune di Montevarchi nel quadro dei progetti pilota italiani?

Montevarchi ha promosso la prima CER a trazione pubblica in Italia — la Fondazione CER Italia — operativa dal 2023 e più volte premiata, sia dal GSE (Premio "Vivi – Territori Vivibili") che da Legambiente (Premio C.E.R.S.) come modello virtuoso nazionale.

Quali sono i partner coinvolti e quali ruoli hanno (es. WeEnergy's, MPS, Aboca, ecc.)?

Tra i partner figurano Aboca, Beghelli, Enel, Monte dei Paschi di Siena, WeEnergy's, Federidroelettrica, Regran... tutte importanti realtà che hanno riconosciuto l'importanza del progetto e deciso di supportare la transizione energetica attraverso i loro servizi, dedicati agli utenti di Fondazione CER Italia.

Quali risultati attesi vi siete posti in termini di energia prodotta, risparmi generati, o coinvolgimento della cittadinanza?

La priorità è la promozione di un modello sostenibile, in grado di educare la cittadinanza ad un uso più consapevole dell'energia, di contrastare la povertà energetica garantendo una coesione a livello sociale, promuovere lo sviluppo locale attraverso la condivisione di risorse e benefici. In questo riteniamo che il ruolo delle PA sia centrale come portatore degli interessi nei rispettivi territori in quanto parte attiva per supporto quotidiano nel valorizzare esperienza, identità ed aspirazioni. Tali principi possono essere alimentati dalle risorse previste dagli incentivi grazie a Comuni che sapranno accogliere le richieste che giungono dal territorio e formulare proposte anche attraverso l'istituzione dei Comitati d'Ambito prevista dallo Statuto della nostra CER proprio per dare un concreto strumento per le richieste che giungono da territori.

Risultati attesi: Il target per l'energia prodotta e di conseguenza condivisa nella CER è stato fissato a poco più di 10.000 MWh/annui. Siamo ragionevolmente convinti che questo risulta essere un traguardo raggiungibile e oltrepassabile alla data di scadenza per la presentazione delle domande prevista dal decreto cacer fissata per il 31.12.2027

3. The Montevarchi Case

How does the Municipality of Montevarchi fit into the national framework of pilot CER projects?

Montevarchi launched the first publicly driven CER in Italy — the CER Italia Foundation — which has been operational since 2023. It has received multiple awards, including from the GSE ('Vivi – Territori Vivibili') and Legambiente (C.E.R.S. Award), as a national best practice.

Who are the main partners involved, and what are their roles (e.g., WeEnergy's, MPS, Aboca)?

The Foundation collaborates with key partners such as Aboca, Beghelli, ENEL, Monte dei Paschi di Siena, WeEnergy's, Federidroelettrica, and Regran. Each supports the project by contributing services, technologies, or financial backing to promote the energy transition for CER members.

What are your targets in terms of energy production, savings, or citizen engagement?

The main goal is to promote a sustainable model that educates citizens on responsible energy use, combats energy poverty, fosters social cohesion, and encourages local development through the sharing of resources and benefits. Public authorities play a central role in representing and advancing these goals across their territories.

Expected results:

The energy production and sharing target has been set at just over 10,000 MWh/year. We are confident that this is a realistic and achievable goal by the application deadline of December 31, 2027, set by the CACER decree.

4. Scenari e impatti

Quali sono i vantaggi ambientali ed economici più rilevanti delle CER a livello di comunità?

I vantaggi ambientali principali sono una minore emissione di CO2 grazie all'uso di energia rinnovabile, il raggiungimento di una totale o parziale autonomia energetica, lo sviluppo economico locale grazie alla condivisione delle risorse e, di conseguenza, dei benefici derivanti e una struttura sociale coesa e collaborativa in grado di trasmettere valori di sostenibilità alle nuove generazioni.

I vantaggi economici riguardano principalmente la riduzione della spesa energetica...

Che tipo di governance viene suggerita per garantire partecipazione e trasparenza nei processi decisionali delle CER?

Il modello di Fondazione di partecipazione scelto da Fondazione CER Italia, rappresenta la scelta ideale: una struttura partecipata con Regolamento e Statuto interni dove i membri decidono insieme e ci si affida alla trasparenza decisionale e ad una struttura patrimoniale perfetta. La stipula di accordi con partner di rilievo e collaborazioni con associazioni, inoltre, garantisce la crescita costante della CER senza perdere di vista gli interessi dei partecipanti.

In che modo le CER possono contribuire anche a contrastare la povertà energetica?

Le CER offrono un'effettiva riduzione delle spese energetiche, andando incontro alle fasce più vulnerabili. Fondazione CER Italia promuove la nascita di fondi dedicati al supporto della povertà energetica. Inoltre, attraverso la diffusione di un corretto utilizzo delle risorse energetiche si crea consapevolezza nei consumatori.

4. Scenarios and Impacts

What are the most relevant environmental and economic benefits of CERs at the community level?

The key environmental benefits include lower CO₂ emissions due to the use of renewable energy sources, partial or complete energy self-sufficiency, local economic development through resource sharing, and stronger social cohesion. CERs foster a culture of sustainability that can be passed down to future generations.

What kind of governance model ensures participation and transparency in CER decision-making?

The participatory foundation model adopted by CER Italia is ideal: it ensures collective decision-making through internal regulations and statutes, while maintaining a transparent and accountable governance structure. Agreements with major partners and associations further support CER growth while safeguarding the interests of its members.

How can CERs help combat energy poverty?

CERs provide real savings on energy bills, directly benefiting the most vulnerable groups. CER Italia promotes the creation of dedicated funds to fight energy poverty and raises public awareness about responsible energy use.



COMUNE
DI MONTEVARCHI



L'ENERGIA DEL CAMBIAMENTO - SINDACO SILVIA CHIASSAI MARTINI

The Energy of Change - Mayor Silvia Chiassai Martini



COMUNE
DI MONTEVARCHI

«Ho capito che non potevamo più limitarci ad amministrare l'ordinario. Dovevamo guardare oltre, a vent'anni nel futuro».

Così racconta Silvia Chiassai Martini, Sindaco di Montevarchi e ideatrice della Fondazione CER Italia, nata nel 2023 e oggi già operativa con oltre 65 Comuni aderenti.

“I realized we could no longer settle for ordinary administration. We had to look ahead—twenty years into the future.”

This is how Silvia Chiassai Martini, Mayor of Montevarchi and founder of the CER Italia Foundation, describes the beginning of a journey that started with a vision in 2021 and became reality in 2023. Today, the Foundation is already fully operational, with over 65 municipalities across Italy having joined the initiative.



L'idea ha preso forma ed è partita nel 2021, in piena emergenza energia, quando il caro bollette ha messo in crisi famiglie, aziende ed enti pubblici.

In quel momento è diventato chiaro che dovevamo cambiare rotta.

«Abbiamo voluto dare una risposta concreta al caro bollette e alla povertà energetica – spiega – offrendo a cittadini, imprese e scuole la possibilità di partecipare attivamente, anche senza installare impianti. Con la Fondazione, mettiamo a disposizione know-how tecnico, supporto burocratico e visione strategica per far nascere centinaia di CER in tutta Italia».

Con partner come WeEnergy's, Monte dei Paschi, Aboca ed ENEL, la Fondazione ha attivato un percorso nazionale.

«La nostra governance è pubblica e trasparente – conclude Chiassai Martini – e ogni iscritto ha diritto di voto, secondo il ruolo che ricopre nella comunità: prosumer, consumatore o produttore».

The idea took shape during the height of the energy crisis, when skyrocketing utility bills hit families, businesses, and public institutions alike.

It became clear that it was time to change direction.

“We wanted to offer a concrete response to rising energy costs and energy poverty,” she explains. “By giving citizens, businesses, and schools the opportunity to take an active role—even without having to install systems themselves. Through the Foundation, we provide technical know-how, administrative support, and strategic vision to help launch hundreds of Energy Communities (CERs) across Italy.”

With partners such as WeEnergy's, Monte dei Paschi, Aboca, and ENEL, the Foundation has set in motion a national initiative for energy transition.

“Our governance is public and transparent,” Mayor Chiassai Martini concludes. “Every member has the right to vote, depending on their role in the community—whether they are a prosumer, consumer, or energy producer.”

CONTATTI UTILI - Per saperne di più, ricevere una consulenza gratuita o aderire alla CER:

WeEnergy's Sede Legale e Amministrativa:

Via F.lli Alinari, 76-80-82 – 52025 Montevarchi (AR)

Tel. +39 055 098 4442

www.weenergys.it • info@weenergys.it

A CURA DI CLAUDIA STOCCHI

LE PIETRE SERENE

AGRITURISMO | RISTORANTE | FATTORIA DIDATTICA

Tradizione, famiglia e innovazione sostenibile nel cuore del Valdarno

Ci sono luoghi che nascono da un sogno coltivato a lungo e che diventano realtà grazie alla determinazione e alla forza di una famiglia. Le Pietre Serene, il ristorante agricolo di Anna Maria Bonatti a Loro Ciuffenna, è uno di questi. La sua storia prende forma da un progetto di ristrutturazione aziendale condiviso con la Regione Toscana, reso possibile anche dai fondi europei. L'azienda agricola, oggi certificata biologica, si è trasformata nel corso degli anni fino all'apertura del ristorante, tre anni fa.

Tradition, family, and sustainable innovation in the heart of Valdarno

There are places born from a long-nurtured dream, brought to life through determination and the strength of a family. Le Pietre Serene, the farmhouse restaurant created by Anna Maria Bonatti in Loro Ciuffenna, is one of these. Its story took shape through a business renovation project shared with the Region of Tuscany and supported by European funds. Over the years, the farm—now organically certified—has evolved, culminating three years ago in the opening of the restaurant.





informazione pubblicitaria

LE
PIETRE
SERENE

LE
PIETRE
SERENE

LE
PIETRE
SERENE

LE
PIETRE
SERENE

LE
PIETRE
SERENE

Anna Maria Bonatti insieme ai suoi figli Letizia, Francesco e Marco

© FOTO BY Niccolò Psoppi

informazione pubblicitaria

LE PIETRE SERENE

Una cucina che parla di territorio

La filosofia de Le Pietre Serene è semplice e autentica: la cucina segue i ritmi della natura e la disponibilità delle materie prime. Olio extravergine, vino Chianti, ortaggi, carni di cinta senese allevate nei boschi circostanti: ogni piatto racconta il legame con la terra. Nel menù, pochi piatti selezionati che ruotano con le stagioni, accanto ad alcuni "classici" ormai irrinunciabili come l'antipasto di salumi e crostini, l'uovo morbido con crema di pecorino e tartufo, le pappardelle al ragù dell'oste, la tagliata e il filetto di maiale di cinta senese.

Il valore della filiera corta è imprescindibile: dai nostri salumi al pecorino, dalle farine locali fino alle uova del Casentino, tutto arriva da produttori vicini e fidati. Un rispetto profondo per le tradizioni contadine che non è solo scelta etica, ma anche garanzia di qualità e autenticità.

A cuisine that speaks of the land

The philosophy of Le Pietre Serene is simple and genuine: the kitchen follows the rhythm of nature and the availability of seasonal ingredients. Extra-virgin olive oil, Chianti wine, vegetables, and Cinta Senese pork raised in the surrounding woods—every dish tells the story of this deep connection with the soil. The menu features a small selection of dishes that change with the seasons, alongside a few "classics" that guests have come to love: the traditional platter of cold cuts and crostini, the soft-cooked egg with pecorino cream and truffle, pappardelle with the innkeeper's ragù, grilled beef tagliata, and Cinta Senese pork fillet.

The value of the short supply chain is essential here: from house-made cured meats to pecorino cheese, from local flours to eggs from the Casentino area—everything comes from trusted nearby producers. This deep respect for rural traditions is not just an ethical choice, but also a guarantee of quality and authenticity.



L'atmosfera di casa

Entrare a Le Pietre Serene significa sentirsi accolti in una grande casa di campagna. L'arredo nasce dal recupero di oggetti semplici, dal fascino vintage, che restituiscono calore e familiarità.

«Abbiamo aperto la nostra casa agli altri» racconta Anna Maria. È un'accoglienza senza fronzoli, che mette al centro le persone, facendo sentire gli ospiti parte della famiglia.

The warmth of home

Stepping into Le Pietre Serene feels like being welcomed into a large country home. The décor is made up of reclaimed vintage objects whose lived-in charm brings warmth and familiarity.

We opened our home to others," says Anna Maria.

It's a sincere, unpretentious hospitality that puts people at the center—making every guest feel part of the family.

LE PIETRE SERENE

Il ricordo di Francesco Pasquini

Un posto speciale nella storia del ristorante appartiene a Francesco Pasquini, lo chef che ha contribuito a dare forma e sostanza al progetto. Figura carismatica e generosa, è stato per i figli di Anna Maria un maestro e un punto di riferimento. «Ha costruito insieme a noi ciò che non avremmo mai potuto fare da soli. Le basi delle nostre ricette e lo spirito che anima Le Pietre Serene portano la sua impronta» ricorda con gratitudine.

Guardare avanti: tra sostenibilità e nuove idee

Il futuro del ristorante è affidato ai figli, che rappresentano la nuova generazione e portano entusiasmo e creatività. L'attenzione alla sostenibilità è un punto fermo: dalla didattica rivolta a bambini e adulti, alla valorizzazione dei prodotti locali, fino all'adesione alla Comunità Energetica Rinnovabile (CER) con Weenergy's. Una scelta che ha già portato vantaggi concreti in termini di risparmio energetico e che conferma l'impegno del ristorante verso un modello responsabile e innovativo.

The memory of Francesco Pasquini

A special place in the restaurant's story belongs to Francesco Pasquini, the chef who helped shape and define the project. A charismatic and generous figure, he was a mentor and a guiding light for Anna Maria's children.

"He built with us what we could never have created alone. The foundations of our recipes—and the spirit that animates Le Pietre Serene—bear his mark," she recalls with gratitude.

Looking ahead: sustainability and new ideas

The future of the restaurant now rests in the hands of Anna Maria's children, representing a new generation bringing enthusiasm and creativity. Sustainability remains a cornerstone—from educational workshops for children and adults to the promotion of local products, and the restaurant's membership in the Renewable Energy Community (CER) with Weenergy's. This commitment has already led to tangible energy savings and reaffirms Le Pietre Serene's dedication to a responsible and forward-thinking model.

Una storia di famiglia, territorio e futuro

Oggi Le Pietre Serene è molto più di un ristorante: è un progetto familiare che unisce Anna Maria Bonatti, il marito Massimo e i figli Letizia, Francesco e Marco, in un percorso fatto di tradizione, amore per il territorio e apertura verso il futuro. Un luogo dove la buona cucina diventa esperienza, e dove ogni piatto racconta non solo ingredienti, ma storie di persone, ricordi e passioni.

A story of family, land, and future.

Today Le Pietre Serene is much more than a restaurant: it is a family project that brings together Anna Maria Bonatti, her husband Massimo, and their children Letizia, Francesco, and Marco in a journey built on tradition, love for the land, and an openness to the future. A place where good cuisine becomes an experience—where every dish tells not only of ingredients, but of people, memories, and passions.

Contatti:

LE PIETRE SERENE RISTORANTE AGRICOLO

Via Setteponti Ponente 9/A

52024 Loro Ciuffenna (AR)

+39 320.2559124

info@lepietreserene.com

www.lepietreserene.com



ORSOLA BORELLA - UNA VITA TRA LE CORDE DELL'ARPA

Orsola Borella - A Life Between the Strings of the Harp

A CURA DI CLAUDIA STOCCHI

La musica è la parola che mi sta accompagnando da tutta la vita. Ricordo il giorno in cui, entrando nella Chiesa di San Cassiano a Venezia con mio nonno, rimasi rapita da uno strumento elegante, misterioso, quasi magico: l'arpa. Fu un colpo di fulmine, e da allora non l'ho mai più lasciata.

I miei genitori, colti e appassionati d'arte, mi sostennero fin da subito. Mi hanno donato tutto ciò che potevano, anche se la mia mamma se n'è andata troppo presto, lasciandomi appena ventenne. Con lei e con mio padre ho avuto i più grandi tifosi, insieme a mia sorella Benedetta, la mia alleata di sempre.

Fin da bambina mi hanno ripetuto che ero "grande, bella e forte". Mia madre mi ricordava che la mia sensibilità non era un difetto, ma una dote preziosa. E aveva ragione: è quella sensibilità che mi rende appassionata e intensa, desiderosa di vivere cogliendo tutto ciò che la vita mi offre.

Musica e disciplina (scelte e sfide)

La musica per me è sempre stata una scelta, ma anche una sfida. Gli anni al Conservatorio e all'Accademia di Roma mi hanno insegnato quanto fossero necessari impegno, costanza e coraggio. A volte mi venivano proposti brani difficilissimi per mettermi alla prova: eppure, nonostante i dubbi, il mio carattere caparbio mi spingeva a tentare sempre.

Anche lo sport, praticato da ragazza, mi ha insegnato disciplina e sacrificio. Le vittorie e le sconfitte in vasca si sono trasformate in una forza che ho portato dentro la musica.

L'arpa è uno strumento complesso, che richiede tempo, forza e coinvolge tutto il corpo – mani, piedi, testa e cuore. Non la cambierei per nulla al mondo: mi ha dato tanto e, seppur mi abbia tolto molto, mi restituisce ogni volta la parte migliore di me stessa. Nei concerti e nelle cerimonie si crea un'atmosfera unica, un dialogo silenzioso con chi ascolta, fatto di respiri e vibrazioni irripetibili.



ORSOLA BORELLA
orsolaborella71@gmail.com

Music is the word that has been accompanying me throughout my entire life. I still remember the day when, walking into the Church of San Cassiano in Venice with my grandfather, I was captivated by an elegant, mysterious, almost magical instrument: the harp. It was love at first sight, and from that moment on I never let it go.

My parents, both cultivated and passionate about the arts, supported me from the very beginning. They gave me everything they could, even though my mother passed away far too soon, leaving me when I was just twenty. Along with her and my father, I had the greatest fans, together with my sister Benedetta, my lifelong ally.

Since childhood, I was told I was "strong, beautiful and brave." My mother reminded me that my sensitivity was not a weakness, but a precious gift. And she was right: it is this sensitivity that makes me passionate and intense, eager to live by embracing everything life has to offer.

Music and Discipline (Choices and Challenges)

For me, music has always been a choice, but also a challenge. My years at the Conservatory and at the Academy in Rome taught me how necessary commitment, perseverance and courage were. Sometimes I was assigned extremely difficult pieces just to test me: yet, despite the doubts, my determined character always pushed me to try.

Sports, which I practiced as a young girl, also taught me discipline and sacrifice. Victories and defeats in the pool became a strength that I carried with me into music.

The harp is a complex instrument, demanding time, strength and the involvement of the entire body – hands, feet, head and heart. I would never change it for anything else: it has given me so much and, even though it has also taken much away, it always gives me back the very best part of myself. At concerts and ceremonies, a unique atmosphere is created, a silent dialogue with those who listen – made of breaths and vibrations that can never be repeated.



© FOTO BY Francesca Donatelli



Resilienza e rinascite

La vita mi ha posto davanti a prove difficili. Negli ultimi anni ho affrontato dieci interventi, momenti di dolore e la paura di dover rinunciare alla musica. Spesso gli artisti non vengono compresi come gli sportivi, e questo mi ha fatto sentire fragile e sola. Poi ho incontrato due medici straordinari: il dottor Paolo Dolci e il professor Matteo Guzzini, che hanno creduto in me e nel mio diritto a continuare a suonare. Il 3 febbraio 2025 ho vissuto il momento più duro: una caduta mi ha compromesso il pollice sinistro, un arto fondamentale per un'arpista. Sembrava la fine di tutto. E invece il professor Guzzini ha avuto il coraggio di proporre un intervento mai tentato prima su una musicista: l'impianto di una protesi trapezio-metacarpale. Il 6 marzo mi sono sottoposta all'operazione e, grazie alla sua fiducia e alla mia determinazione, ho affrontato una riabilitazione lunga e faticosa.

A giugno 2025 sono tornata a suonare. È stata una rinascita: un'emozione pura, come la prima volta che da bambina accarezzai le corde.

In questo percorso ho trovato anche l'appoggio di Pietro Morbidelli, costruttore di arpe, che mi ha donato "Infinita", uno strumento speciale che porto nel cuore. Le cicatrici che porto con me non mi spaventano: raccontano la mia storia, sono la mia ricchezza.

Credere in Orsola

Oggi continuo a vivere la musica con gratitudine e passione. Mi sento come una fenice che ogni volta cade, brucia e poi rinasce più forte.

Credo in Orsola. Credo nella musica che porto dentro e che desidero condividere con chiunque sappia fermarsi ad ascoltare. Il mio sogno è portare l'arpa su grandi palcoscenici, ma soprattutto trasmettere un messaggio semplice e universale: l'arte ci insegna a rallentare, a sentire, a vivere più intensamente.

Resilience and Rebirths

Life has confronted me with many challenges. In recent years, I have undergone ten surgeries, endured pain and faced the fear of having to give up music. Too often, artists are not understood the way athletes are, and this made me feel fragile and alone. Then I met two extraordinary doctors: Dr. Paolo Dolci and Professor Matteo Guzzini, who believed in me and in my right to continue playing.

On February 3rd, 2025, I faced my hardest moment: a fall that compromised my left thumb, an essential limb for a harpist. It seemed like the end of everything. And yet Professor Guzzini had the courage to propose something never attempted before on a musician: the implantation of a trapeziometacarpal prosthesis. On March 6th I underwent surgery and, thanks to his trust and my determination, I faced a long and demanding rehabilitation.

In June 2025, I returned to playing. It was a rebirth: a pure emotion, just like the very first time when, as a little girl, I touched the strings.

In this journey I also found the support of harp maker Pietro Morbidelli, who gifted me "Infinita," a special instrument that I hold close to my heart. The scars I carry do not frighten me: they tell my story, they are my treasure.

Believing in Orsola

Today I continue to live music with gratitude and passion. I feel like a phoenix that falls, burns, and then rises again, stronger each time.

I believe in Orsola. I believe in the music I carry within me, and I want to share it with anyone who knows how to pause and listen. My dream is to bring the harp to great stages, but above all to transmit a simple and universal message: art teaches us to slow down, to feel, to live more intensely.

Dedica finale

Questa mia rinascita non sarebbe stata possibile senza l'incontro con persone straordinarie che hanno reso possibile l'impossibile.

Il professor Matteo Guzzini, con il coraggio e la visione di impiantare una protesi trapezio-meta-carpale mai utilizzata prima su un'arpista, ha restituito alla mia mano – e alla mia vita – la possibilità di continuare a suonare. La sua



ricerca costante di nuove tecniche chirurgiche, meno invasive e più rispettose delle persone, è un dono prezioso non solo per i musicisti, ma anche per sportivi, lavoratori e artisti che affrontano sfide simili.

Accanto a lui, il dottor Paolo Dolci, che con competenza e umanità mi ha accompagnata in tante battaglie, e Pietro Morbidelli, che con la sua arpa "Infinita" ha acceso nuovamente la mia voglia di suonare.

A loro va la mia gratitudine più profonda: la mia resilienza e le mie rinascite portano anche il loro nome.

Un grazie speciale va infine alle mie figlie Elena e Anna, che hanno sempre creduto in me e mi hanno spronata a dare il meglio di me stessa, anche nei momenti più difficili.

Final Dedication

This rebirth of mine would not have been possible without the encounter with extraordinary people who made the impossible possible.

Professor Matteo Guzzini, with the courage and vision to implant a trapeziometacarpal prosthesis never before used on a harpist, gave back to my hand – and to my life – the possibility of continuing to play. His constant research into new surgical techniques, less invasive and more respectful of people's lives, is a precious gift not only for musicians, but also for athletes, workers and artists facing similar challenges.

Alongside him, Dr. Paolo Dolci, who with competence and humanity accompanied me in so many battles, and Pietro Morbidelli, who rekindled my desire to play with his harp "Infinita." To them goes my deepest gratitude: my resilience and my rebirths also carry their names.

And a very special thanks goes to my daughters Elena and Anna, who have always believed in me and encouraged me to give the very best of myself, even in the most difficult moments.

SALONI EGIDIO BORRI HAIR

• ATELIER MONTEVARCHI
VIALE GIACOMO LEOPARDI 31/E,
T. 055900200

• SAN GIOVANNI VALDARNO
VIA ROMA 9
T. 055940044

• AREZZO
VIA ALESSANDRO DAL BORRO 38/A,
T. 0575370470

• FIRENZE
VIA SAN MARINO 11/R,
T. 0556531951

• PERUGIA
VIA GUGLIELMO OBERDAN 9,
T. 0755729969

• PERUGIA
VIA GAETANO DONIZETTI 91/L,
T. 0755280066

• BOUTIQUE DEI CAPELLI AREZZO
PIAZZA SANT'AGOSTINO 9
T. 0575493293

ESPERTI IN TAGLI • COLORI / COLORI NATURALI
• EXTENSION • INFOLTIMENTI
• PARRUCHE • CALVIZIA

SERVIZIO DI WEDDING • NOLEGGIO AUTO D'EPOCA
PER INFORMAZIONI - C.+39 3355305882

 @egidio_borri

BORRI
E
GIDIO
HAIR


WELLA
PROFESSIONALS

UNA FAMIGLIA, UNA VOCAZIONE

A Family, a Vocation

A CURA DELLA REDAZIONE VL_VALDARNO E VALDAMBRA

INTERVISTA – FAMIGLIA SANI

UNA FAMIGLIA, UNA VOCAZIONE

A Montevarchi, il nome Sani è da decenni sinonimo di professionalità e dedizione alla salute.

Tutto è iniziato con il Dott. Eraldo Sani, stimato dentista che per anni ha curato generazioni di pazienti, lasciando un'eredità non solo professionale, ma anche etica ai suoi figli.

Oggi il primogenito, Dott. Marco Sani, guida il proprio studio odontoiatrico affiancato dalla moglie, Dott.ssa Livia Catalano, farmacista e prezioso punto di riferimento per la gestione e la visione dello studio.

Il secondogenito, Dott. Lorenzo Sani, è un chirurgo maxillo-facciale che opera a Bologna ma che presto sarà presente anche in Valdarno, presso il Centro Horus, portando sul territorio competenze specialistiche di alto livello finora non disponibili localmente.

Questa intervista vuole raccontare non solo le singole carriere, ma il filo invisibile che unisce una famiglia che ha fatto della cura e del benessere delle persone una vera missione.

INTERVIEW – THE SANI FAMILY

A FAMILY, A VOCATION

In Montevarchi, the name Sani has long been synonymous with professionalism and dedication to health.

It all began with Dr. Eraldo Sani, a highly respected dentist who cared for generations of patients, leaving his children not only a professional legacy, but also a deep ethical one.

Today, his eldest son, Dr. Marco Sani, leads his own dental practice alongside his wife, Dr. Livia Catalano — a pharmacist and an essential figure in the management and vision of the clinic.

His younger brother, Dr. Lorenzo Sani, is a maxillofacial surgeon based in Bologna who will soon bring his high-level expertise to the Valdarno area, joining the Horus Center and offering specialized care previously unavailable in the region.

This interview aims to tell not only the story of their individual careers, but also the invisible thread connecting a family that has made care and well-being its true calling.

INCIPIIT NARRATIVO

In un mondo in cui la medicina sembra sempre più frammentata e impersonale, ci sono storie che dimostrano come la passione per la cura possa essere un'eredità familiare, tramandata di padre in figlio, e declinata in discipline diverse ma complementari.

La famiglia Sani rappresenta proprio questo: un nucleo unito da valori solidi, dove competenza professionale e attenzione umana vanno di pari passo. Dal padre, il Dott. Eraldo Sani, che ha dedicato una vita intera alla professione odontoiatrica, ai figli – il Dott. Marco Sani, odontoiatra e oggi guida del proprio studio, e il Dott. Lorenzo Sani, chirurgo maxillo-facciale. Ognuno con la propria strada, ma tutti con un obiettivo comune: offrire al Valdarno e ai suoi abitanti un servizio di qualità, dove l'esperienza si intreccia con l'innovazione.

NARRATIVE OPENING

In a world where medicine often feels increasingly fragmented and impersonal, there are stories that remind us how the passion for healing can be a family inheritance — passed from father to son, expressed through different yet complementary fields.

The Sani family embodies this idea: a household bound by strong values, where professional excellence and human attention go hand in hand.

From the father, Dr. Eraldo Sani — who dedicated his life to dentistry — to his sons, Dr. Marco Sani, dentist and head of his own practice, and Dr. Lorenzo Sani, maxillofacial surgeon.

Each has followed his own path, yet all share a common goal: to offer the people of Valdarno quality care where experience meets innovation.



Al centro il Dott. Eraldo Sani con i suoi figli a sinistra il Dott. Marco Sani, a destra il Dott. Lorenzo Sani



Intervista al Dott. Marco Sani – Odontoiatra

Marco, il suo percorso è iniziato rilevando lo studio di suo padre Eraldo; cosa ricorda di quel periodo e quanto ha influenzato la sua crescita professionale?

Il mio cammino professionale è iniziato nel 2012, quando ho avuto l'onore di subentrare nello studio di mio padre, Eraldo. Quegli anni sono stati determinanti per la mia formazione. Ricordo con affetto e riconoscenza il supporto e l'insegnamento che ho ricevuto da lui, un vero maestro nella professione. La mia passione per l'odontoiatria è cresciuta, e la voglia di apprendere mi ha spinto a dedicare tempo alla formazione continua, investendo anche in attrezzature all'avanguardia per offrire ai pazienti la migliore assistenza possibile.

Tuttavia, l'arrivo del Covid-19 ha rappresentato un momento critico. Ho dovuto affrontare una pausa forzata che ha cambiato radicalmente il mio approccio. Due anni dopo, mi sono trovato di fronte alla necessità di ripartire, fondando la mia nuova avventura su solide basi accademiche. È stata una sfida impegnativa, ma credo fermamente che la vita sia un insieme di prove che ci aiutano a crescere. Per una persona riservata come me, anche questa intervista rappresenta un'opportunità di crescita. L'importanza di questo passaggio di consegna dal mio padre medico odontoiatra a me, e successivamente a mio fratello, chirurgo maxillo-facciale, non è solo una questione professionale, ma un vero e proprio legame familiare che continua a ispirarci ogni giorno.

Successivamente ha deciso di voltare pagina, lasciando il vecchio studio per rilevare l'attività di un'altra dentista: cosa l'ha spinto a questa scelta e quali sfide ha incontrato?

La dottoressa che ha scelto di cedere l'attività è una cara amica di famiglia. In un periodo in cui ho avuto bisogno di un appoggio temporaneo, la mia attività andava a gonfie vele, così mi chiese se potevo lavorare nel mio vecchio studio per un breve periodo. Non esitai a dirle di sì. Quattro anni dopo, per motivi diversi, fu lei a chiedermi di collaborare presso lo studio che poi ho deciso di rilevare. È stato emotivamente "strano" lasciare l'eredità delle "pareti" di mio padre, ma in un certo senso è stata come cambiare casa, ritrovando la stessa famiglia. Questa decisione non è stata semplice. Ogni passaggio porta con sé delle sfide, e in questo caso non è stato diverso. Affrontare il cambiamento di ambiente ha significato adattarsi, conoscere nuovi pazienti e ritmi lavorativi, ma è stata anche un'opportunità per portare una ventata di novità e miglioramenti. La transizione ha richiesto impegno e determinazione, ma il sostegno di chi mi circonda ha reso tutto più fluido e gratificante.

Dott.^{re} Marco San

Interview – Dr. Marco Sani (Dentist)

Your career began by taking over your father Eraldo's dental practice. What do you remember from that time, and how did it influence your professional growth?

My professional journey began in 2012, when I had the honour of succeeding my father Eraldo in his dental practice. Those early years were crucial to my development. I remember with gratitude and affection the support and guidance I received from him — a true master of the profession. My passion for dentistry grew stronger, and my curiosity pushed me toward continuous learning, investing in cutting-edge technology to provide patients with the best possible care.

Then the arrival of Covid-19 marked a turning point. The forced pause radically changed my approach. Two years later, I found myself needing to start again, rebuilding my path on solid academic foundations. It was a demanding challenge, but I firmly believe life is made of tests that help us grow. For a reserved person like me, even this interview is an opportunity for growth. The symbolic passing of the torch — from my father, a medical dentist, to me, and then to my brother, a maxillofacial surgeon — is more than a professional legacy. It's a family bond that continues to inspire us every day.

You later decided to turn the page, leaving your father's practice to take over another dentist's clinic. What led you to this decision, and what challenges did you face?

The colleague who chose to hand over her clinic is a dear family friend. At a time when she needed temporary support, my own activity was thriving, so she asked if she could work for a while in my former practice. I immediately said yes. Four years later, for different reasons, she invited me to collaborate in her studio — which I eventually decided to take over. Emotionally, it felt "strange" to leave the walls that had belonged to my father, yet in a way it was like moving house while finding the same family again.

It wasn't an easy decision. Every transition brings challenges, and this was no exception. Adjusting to a new environment meant learning new rhythms and meeting new patients, but it was also an opportunity to introduce fresh energy and improvements. The process required effort and determination, but the support of those around me made it all smoother and more rewarding.

How did you renew and shape the new practice to make it truly yours?

It may sound simple, but it's true: sometimes you can "change nothing and change everything."

The new clinic already carried the distinct touch of the colleague who preceded me — a highly skilled professional who shared the same training as my father. She was not only a close friend but also a valuable mentor.

Over the years, she had already built a team of outstanding collaborators: a respected orthodontist and two excellent dental hygienists. My goal was to preserve and enhance that foundation, creating a welcoming and professional environment where patients feel at ease.

Soon my brother, a maxillofacial surgeon, will join us — bringing additional expertise and a new dimension to what we can offer. In this way, I've sought to make the new clinic not just a workplace but an extension of our family and our shared commitment to the health and well-being of our patients.

How do you see the future of dentistry, especially in a time when innovation and technology are evolving so rapidly?

The future of dentistry looks truly fascinating, largely thanks to technological progress.

Come ha trasformato e rinnovato il nuovo studio per renderlo 'suo'?

Potrà sembrare banale, ma è vero: a volte si può "non cambiare nulla per cambiare tutto". La nuova attività che ho rilevato porta con sé un'impronta già sapientemente creata dalla dottoressa che mi ha preceduto, una professionista di grande valore che ha sempre seguito la stessa formazione di nostro padre. Non solo è stata una cara amica, ma anche un prezioso mentore. Negli ultimi anni, aveva già affiancato un team di collaboratori davvero eccezionali, tra cui un stimato ortodontista e due igieniste. Il mio obiettivo è stato quello di mantenere e valorizzare questo lavoro, creando un ambiente accogliente e professionale, nel quale i pazienti possano sentirsi a proprio agio. A breve, si unirà a noi anche mio fratello, chirurgo maxillo-facciale, portando ulteriori competenze e una nuova dimensione alla nostra offerta. In questo modo, ho voluto rendere il nuovo studio non solo un luogo di lavoro, ma una vera e propria estensione della nostra famiglia e del nostro impegno verso la salute e il benessere dei pazienti.

Come vede il futuro della professione odontoiatrica, soprattutto in un periodo in cui si parla tanto di innovazione tecnologica?

Il futuro della professione odontoiatrica si preannuncia affascinante, soprattutto grazie ai rapidi sviluppi tecnologici. Si stanno introducendo sempre più strumenti avanzati che ci permettono di migliorare la diagnosi e il trattamento, offrendo soluzioni più efficaci e comfort per i pazienti. La digitalizzazione e l'uso di tecnologie come la stampa 3D e la teleodontoiatria stanno già cambiando il panorama, rendendo le procedure più accurate e accessibili. Sono entusiasta di far parte di questo cambiamento e di poter continuare a offrire il massimo ai miei pazienti, integrando l'innovazione con un approccio umano e personalizzato.

Che messaggio si sente di lanciare ai giovani professionisti che desiderano intraprendere la carriera odontoiatrica?

A tutti i giovani professionisti che desiderano intraprendere una carriera in odontoiatria, vorrei dire che questo è un percorso incredibilmente gratificante, ma richiede passione, dedizione e impegno. È essenziale investire nel proprio apprendimento e tenersi aggiornati sulle novità del settore. Non abbiate paura di affrontare le sfide e di costruire il vostro

Qual è il valore aggiunto che la vostra famiglia porta nel vostro lavoro quotidiano?

Il valore aggiunto della nostra famiglia nel lavoro quotidiano è incommensurabile. Crescere con un padre medico odontoiatra ha instillato in me non solo competenze tecniche, ma anche una profonda etica del lavoro e un'attenzione costante per il benessere dei pazienti. Con mio fratello chirurgo maxillo-facciale al nostro fianco, possiamo affrontare una gamma più ampia di casi e collaborare come una vera squadra. Questo spirito di collaborazione e il sostegno reciproco arricchiscono l'esperienza professionale e creano un ambiente più umano e attento alle necessità dei pazienti. In questo modo, i legami familiari si intrecciano con il nostro lavoro, rendendo ogni esperienza più significativa e ricca di impatto.

We are seeing the introduction of increasingly advanced tools that enhance diagnostics and treatment, providing more effective solutions and greater comfort for patients. Digital systems, 3D printing, and tele-dentistry are already transforming the field, making procedures more precise and accessible. I'm enthusiastic about being part of this change — integrating innovation with a human, personalized approach to continue offering the very best to my patients.

What message would you like to share with young professionals who aspire to become dentists?

To all young professionals aspiring to enter dentistry, I'd say this is an incredibly rewarding path — but one that requires passion, dedication, and perseverance. It's vital to invest in your education and stay curious about new developments in the field. Don't be afraid to face challenges or to build your own unique path, drawing inspiration from your mentors. Dentistry isn't just about techniques or procedures; above all, it's about care and respect for every patient. Each smile you help create is a small step toward a better future — for both you and those around you.

What added value does your family bring to your daily work?

The contribution of my family to our work is immeasurable. Growing up with a father who was a medical dentist instilled in me not only technical skills but also a strong work ethic and an unwavering focus on patients' well-being. With my brother, a maxillofacial surgeon, by our side, we can address a wider range of cases and work as a true team. This spirit of collaboration and mutual support enriches our professional experience and creates a more human, attentive environment for our patients. In this way, our family bonds intertwine with our daily work, making every experience more meaningful and impactful.



STUDIO DENTISTICO - DOTT.^{RE} MARCO SANI
Via Antonio Gramsci 116 - Montevarchi (Ar)
PER APPUNTAMENTI:
T. 055 0513194 - C. 375 5150684
email: info@studiosani.net



informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria



Intervista al - Dott. Lorenzo Sani – Chirurgo Maxillo-Facciale

Lorenzo, il suo lavoro la porta a occuparsi di casi complessi: cosa l'ha attratta verso la chirurgia maxillo-facciale?

Fin da bambino ho coltivato il desiderio di diventare medico, ispirato dalla figura di mio padre, che con passione e dedizione mi ha trasmesso l'importanza della cura e dell'empatia verso i pazienti. Ricordo le rare volte in cui lo accompagnavo in studio l'attenzione ai dettagli, l'etica professionale e il tempo che dedicava a ogni paziente, valori che cerco di tenere a mente e applicare ancora oggi nella mia pratica clinica.

Il mio percorso è iniziato nel 2009 con l'iscrizione alla facoltà di Medicina e Chirurgia di Firenze. La passione per la chirurgia è nata subito, fin dai primi studi di anatomia, e si è consolidata con la mia prima esperienza in sala operatoria. In particolare, la chirurgia del volto mi ha sempre affascinato per la complessità anatomica e per l'equilibrio unico tra estetica e funzionalità che richiede.

Nel 2017 ho intrapreso la specializzazione in Chirurgia Maxillo-Facciale presso l'Università Federico II di Napoli, sotto la guida del Prof. Califano, uno dei padri della disciplina e mio mentore. Questo percorso mi ha permesso di formarmi in Italia e all'estero, con esperienze in Belgio e in Germania dedicandomi in particolare alla chirurgia ortognatica, oncologica ed estetica del volto. Parallelamente ho arricchito la mia formazione con corsi e convegni dedicati alla rinoplastica e alla chirurgia estetica del volto, ambito che mi ha sempre appassionato.

Attualmente opera a Bologna, ma presto sarà presente anche in Valdarno: cosa significa per lei questa nuova sede?

Attualmente lavoro a Bologna dove mi divido tra attività ospedaliera e attività privata presso la Clinica Privata Villalba e in due poliambulatori tra Bologna e Imola.

Credo che garantire una presenza capillare sul territorio sia fondamentale per consentire ai pazienti di accedere facilmente ad una prima valutazione specialistica. Per me il Valdarno ha un significato speciale, sono originario di Montevarchi e poter offrire un servizio in questo territorio rappresenta un modo concreto per restituire qualcosa alle mie radici.

Dott.^{re} Lorenzo Sani

INTERVIEW – DR. LORENZO SANI (Maxillofacial Surgeon)

Lorenzo, your work often involves complex cases. What first drew you to maxillofacial surgery?

Since childhood, I've nurtured the desire to become a doctor, inspired by my father's example. His passion, dedication, and deep empathy toward patients instilled in me the importance of care and human connection.

I still remember the rare times I accompanied him to his clinic — the attention to detail, his professional ethics, and the time he devoted to every patient. These are values I strive to carry with me and apply daily in my own clinical practice.

My journey began in 2009 when I enrolled in the Faculty of Medicine and Surgery at the University of Florence. My passion for surgery emerged immediately — from the very first anatomy classes — and solidified during my first experiences in the operating room. Facial surgery, in particular, fascinated me for its anatomical complexity and for the delicate balance it requires between aesthetics and functionality.

In 2017, I began my specialization in Maxillofacial Surgery at the University of Naples Federico II, under the guidance of Prof. Califano, one of the founding figures of the discipline and a true mentor. This path allowed me to train both in Italy and abroad, with experiences in Belgium and Germany, focusing on orthognathic, oncologic, and facial aesthetic surgery. At the same time, I enriched my education through courses and conferences dedicated to rhinoplasty and aesthetic facial surgery, a field that has always deeply fascinated me.

You currently practice in Bologna, but will soon also be present in Valdarno. What does this new location represent for you?

I currently work in Bologna, dividing my time between hospital activity, private practice at Clinica Privata Villalba, and two multidisciplinary centers between Bologna and Imola.

I believe that ensuring a widespread and accessible presence across the territory is essential to allow patients to easily reach a specialist for an initial consultation.

The Valdarno area holds special meaning for me — I'm originally from Montevarchi, and being able to offer a service here represents a tangible way to give something back to my roots.





What services or specializations will you bring to the area that were not previously available? How do you collaborate with your brother Marco's practice? Is there a case or experience that has particularly marked your career?

At present, there is no specialist in Maxillofacial Surgery operating in the Valdarno area, which forces many patients to travel to nearby cities even for a first evaluation. Through my work, I aim to fill this gap by offering a comprehensive range of consultations and treatments.

At my brother's dental practice, Dr. Marco Sani, I collaborate with the orthodontic specialist in managing patients affected by dentofacial malocclusions (Class II-III) and facial dysmorphisms. My focus will include orthognathic surgery, complex extractions, impacted teeth, maxillary cysts, advanced implantology, oral pathology, and temporomandibular joint disorders.

Each case is unique in its own way, but what we always prioritize is patient-centered care — accurate diagnosis and personalized treatment planning to ensure both therapeutic success and patient satisfaction.

In parallel, at the Horus Specialist Medical Center, I will offer consultations and procedures in facial and aesthetic surgery, oncologic surgery of the face and salivary glands, and functional and aesthetic nasal surgery.

Quali servizi o specializzazioni porterà sul territorio che finora non erano presenti? • In che modo collabora con lo studio di suo fratello Marco? • C'è un caso o un episodio professionale che l'ha particolarmente segnata?

Nel Valdarno, ad oggi, non è presente una figura di specialista in Chirurgia Maxillo-Facciale, questo costringe molti pazienti a rivolgersi a città limitrofe anche solo per una prima valutazione. Con la mia attività voglio colmare questa mancanza, offrendo una gamma completa di consulenze e trattamenti.

Presso lo studio odontoiatrico di mio fratello, il Dott. Marco Sani, collaboro con lo specialista in ortodonzia per la gestione dei pazienti affetti da malocclusioni dentoscheletriche (II classe-III classe) e dismorfie del volto.

Mi occuperò di chirurgia ortognatica, estrazioni complesse, denti inclusi, cisti dei mascellari, implantologia avanzata, patologia del cavo orale e disfunzioni dell'articolazione temporo-mandibolare.

Sono vari i casi trattati ognuno a suo modo particolare, ciò su cui ci concentriamo in studio è l'attenzione al paziente, una diagnosi accurata e una pianificazione terapeutica mirata per poter garantire la soddisfazione del paziente e la cura della patologia.

Parallelamente presso il Centro Medico Specialistico Horus, eseguirò valutazioni specialistiche nell'ambito della chirurgia e medicina estetica del volto, della chirurgia oncologica di volto e delle ghiandole salivari e della chirurgia estetica e funzionale del naso.



Link sito: <https://www.faceexcellence.it/>

Email:

- faceexcellence.info@gmail.com
- dr.lorenzosan@gmail.com

• instagram: [dr.lorenzosan](https://www.instagram.com/dr.lorenzosan)

link whatsapp:

<https://wa.me/393927430775>

Riparti alla grande con Felia

Passa a trovarci per scoprire le novità che ti abbiamo riservato

Farmacia Felia Campedelli



Orario continuato

Lun - Sab 8:00 - 20:00

**Corso Italia 110,
San Giovanni Valdarno (AR)**

FELIA
FARMACIE



**“Troviamo sempre l'idea giusta.
Anche quando non la cerchiamo, arriva da sé.”**

**stocchiadv.it
stochigadget.it**



*Il Mercato agricolo
più grande della Toscana!*

**PRODOTTI LOCALI, FRESCHI,
SANI E STAGIONALI**

Via Trieste 30, Montevarchi (AR)

Dal lunedì al venerdì

8:30-14:00 / 16:00-20:00

Sabato 8:30-13:00 / 16:00-20:00

from monday to friday

8:30am -2pm and 4pm -8:00pm

Saturday 8:30am -1pm/4pm -8:00pm



*The greatest tuscan
farmers market!*

**LOCAL, FRESH, HEALTHY
AND ORGANIC FOOD**

**SCOPRI DI PIÙ
MORE INFO**




Slow Food®
Mercato della Terra

MONTEVARCHI
IL MERCATALE


DISTRETTO
RURALE BIO
DEL VALDARNO
DI SOPRA

LE CREAZIONI DI ANNA GIOIELLI

The Creations of Anna Gioielli

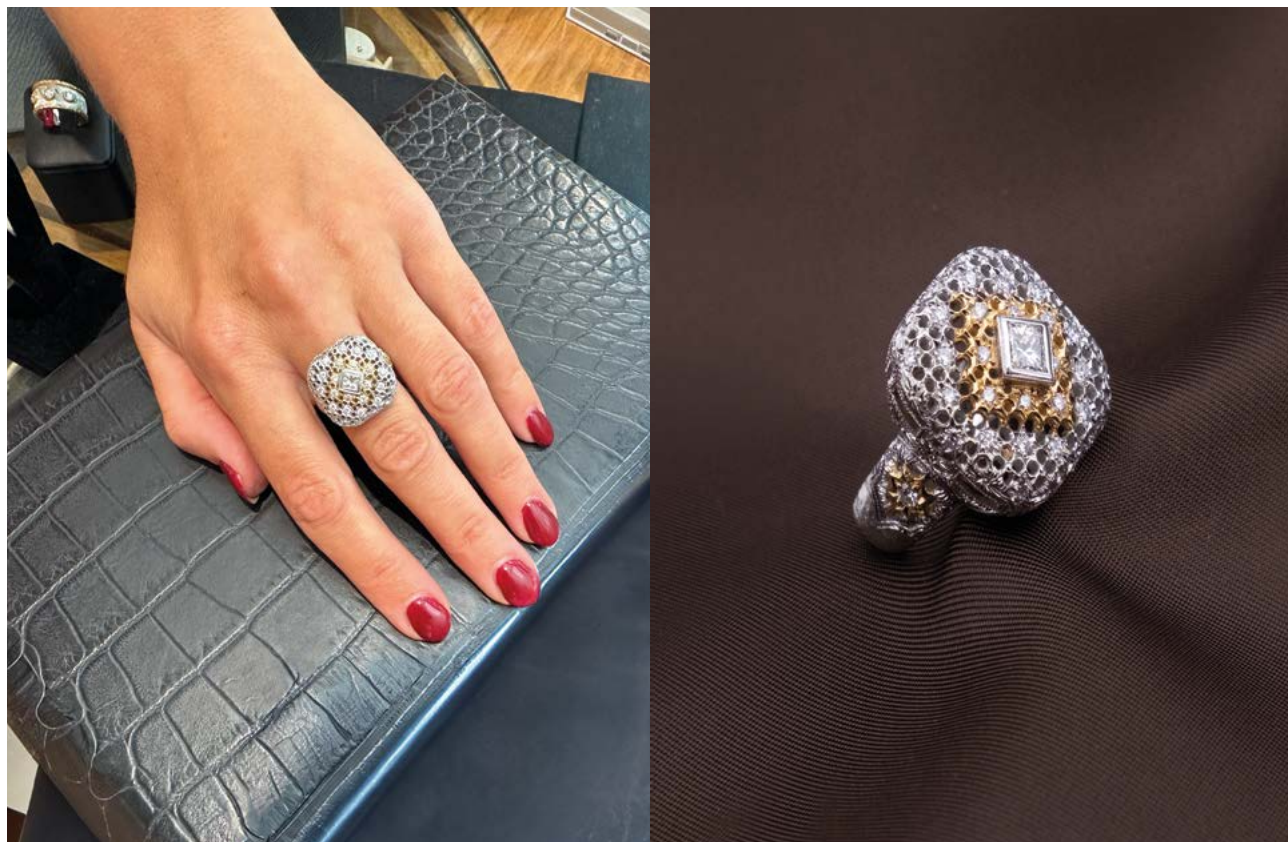
A CURA DELLA REDAZIONE VL_VALDARNO E VALDAMBRA

Sulle pendici del Pratomagno, dove l'aria di Vallombrosa si mescola al profumo del legno e del tempo, si trova Tosi, piccolo borgo toscano che da oltre trent'anni custodisce la luce e la passione di una bottega orafa unica: Anna Gioielli.

Qui tutto nasce da una donna, Anna, che negli anni Ottanta ha trasformato la sua esperienza e il suo talento in un mestiere di famiglia. Nel 1988 fonda l'azienda, che nel 1992 si arricchisce del laboratorio orafa gestito oggi dai figli Francesco e Fabio. Due fratelli diversi ma uniti da una stessa visione: tramandare la tradizione orafa fiorentina con uno spirito moderno, creativo e profondamente artigiano.

On the slopes of the Pratomagno, where the air of Vallombrosa mingles with the scent of wood and time, lies Tosi — a small Tuscan village that has, for over thirty years, safeguarded the light and passion of a unique goldsmith's workshop: Anna Gioielli.

It all began with a woman, Anna, who in the 1980s transformed her experience and talent into a family craft. In 1988 she founded the company, which in 1992 expanded with the addition of a goldsmith workshop now run by her sons Francesco and Fabio — two brothers, different yet united by the same vision: to carry forward the Florentine goldsmith tradition with a modern, creative, and deeply artisanal spirit.



I fratelli Francesco e Fabio Gori con al centro Veronica, moglie di Francesco.



Il laboratorio, aperto a vista sul negozio, è un piccolo teatro del saper fare. Ogni banco, ogni lente, ogni disegno racconta l'amore per un'arte che vive di pazienza, precisione e intuizione. Francesco, con la sua lunga esperienza nel mondo dei diamanti maturata a Firenze, ha portato competenza tecnica e attenzione alla qualità delle pietre, costruendo una filiera corta che consente di creare e vendere direttamente, senza intermediari. Fabio, invece, è l'anima creativa: nel suo banco le idee diventano gioielli, forme che nascono da un'ispirazione improvvisa, a volte di notte, quando la mente trova spazio per la bellezza. "Non guardo cosa fanno gli altri – dice – preferisco creare con il mio stile personale. È questo che rende riconoscibili i nostri gioielli".

Le collezioni firmate Anna Gioielli si distinguono per lo stile fiorentino, fatto di trafori, sbalzi, ceselli e incisioni a bulino, ma anche per la capacità di rinnovarsi: oro e argento si incontrano in creazioni dove la tradizione incontra il design contemporaneo. L'estro e la manualità di Fabio danno vita a pezzi unici, lavorati interamente a mano e arricchiti da collaborazioni con incisori, incassatori e micro-scultori. Accanto ai gioielli in oro e pietre preziose, l'azienda ha introdotto una linea di creazioni in argento con dettagli in oro, per offrire la stessa qualità artigianale a un pubblico più ampio.

The workshop, open to view from the shop floor, is a small theatre of craftsmanship. Every bench, lens, and drawing tells of a love for an art that lives through patience, precision, and intuition. Francesco, with his long experience in the world of diamonds gained in Florence, has brought technical expertise and a sharp eye for quality stones, building a short supply chain that allows them to design and sell directly, with no intermediaries. Fabio, on the other hand, is the creative soul: at his workbench, ideas become jewels — forms born from sudden inspiration, sometimes at night, when the mind finds space for beauty. "I don't look at what others are doing," he says, "I prefer to create with my own style. That's what makes our jewellery distinctive."

The collections signed Anna Gioielli stand out for their Florentine style — filigree, embossing, chasing, and burin engraving — yet they are also marked by a rare capacity for renewal: gold and silver meet in creations where tradition blends with contemporary design. Fabio's imagination and manual skill give life to unique, fully handcrafted pieces, often enriched through collaborations with engravers, stone setters, and micro-sculptors. Alongside the gold and gemstone jewellery, the company has introduced a silver line with gold details, offering the same artisanal quality to a broader audience.



Da alcuni anni la ricerca si è estesa anche ai diamanti Lab Grown, pietre certificate e sostenibili che affiancano quelle naturali. Una scelta etica e consapevole che unisce la bellezza all'innovazione, proiettando la tradizione orafa fiorentina verso il futuro.

Anna Gioielli è anche luogo di trasformazione: nel laboratorio di Tosi si restaurano, riparano e reinterpretano gioielli del passato, con la cura e il rispetto che solo le mani esperte possono garantire. Iscritti all'OAM, Francesco e Fabio possono inoltre gestire la permuta e l'acquisto di oro usato, garantendo sicurezza e trasparenza ai loro clienti.

Durante l'estate, il punto vendita al Saltino di Vallombrosa accoglie visitatori e appassionati, mentre Tosi resta il cuore pulsante della creazione. Oggi, accanto alle vetrine e ai banchi di lavoro, c'è anche un nuovo sito e-commerce che apre le porte del laboratorio al mondo intero, portando online la stessa autenticità che da sempre contraddistingue la loro bottega.

Entrare da Anna Gioielli significa respirare la storia di una famiglia che ha fatto dell'arte orafa una vocazione. Una storia di passione, di mani che sanno ascoltare i materiali e trasformarli in luce. E in quella luce, riflessa in ogni anello, bracciale o pendente, c'è ancora il sorriso di Anna, la madre che ha dato inizio a tutto.

In recent years, their research has also embraced Lab-Grown diamonds — certified, sustainable stones that complement their natural counterparts. It is an ethical and forward-looking choice that unites beauty with innovation, projecting the Florentine goldsmith tradition into the future.

Anna Gioielli is also a place of transformation: in their Tosi workshop, jewels from the past are restored, repaired, and reinterpreted with the care and respect only skilled hands can provide. Registered with OAM, Francesco and Fabio can also manage the trade-in and purchase of used gold, ensuring safety and transparency for their clients.

During summer, their boutique in Saltino di Vallombrosa welcomes visitors and enthusiasts, while Tosi remains the beating heart of their creativity. Today, beside the showcases and workbenches, a new e-commerce site opens the doors of the workshop to the entire world, bringing online the same authenticity that has always defined their craft.

To step inside Anna Gioielli is to breathe the story of a family that has turned goldsmithing into a vocation — a story of passion, of hands that listen to materials and transform them into light. And within that light, reflected in every ring, bracelet, or pendant, lives the smile of Anna, the mother who started it all.



ANNA GIOIELLI

Via IV Novembre, 53 – Tosi Firenze

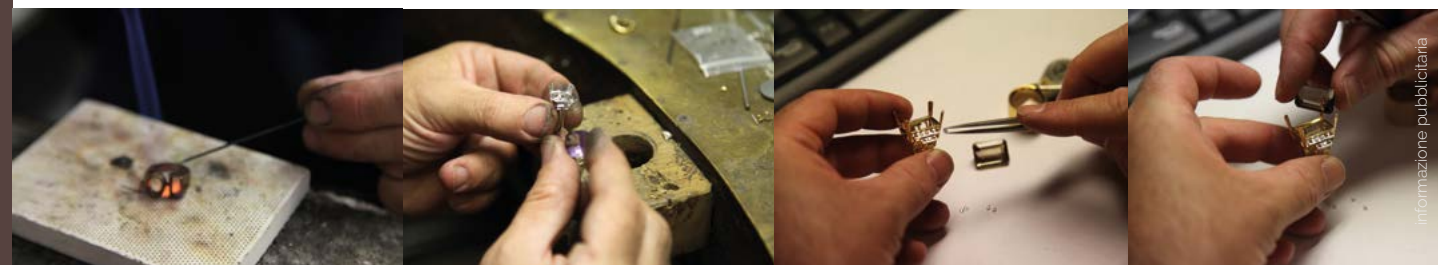
Tel. 055 864672 / 333 6242672

www.annagioielli.com – info@annagioielli.com

Aperto: dal lunedì al sabato: 9:30–13:00 / 15:30–19:30.

Domenica aperto su appuntamento.

*Open Monday to Saturday: 9:30–13:00 / 15:30–19:30.
Sunday by appointment.*



FATTORIA DI RIMAGGIO: LA FORZA DELLA TERRA, L'ENERGIA DELLE PERSONE

Fattoria di Rimaggio: the strength of the land the energy of people

DI CLAUDIA STOCCHI E SIMONE BANDINI

Tra le colline del Valdarno, la Fattoria di Rimaggio è un luogo dove la terra e l'uomo continuano a parlarsi. Una storia di famiglia, di scelte coraggiose e di rispetto per ciò che conta davvero: il paesaggio, le persone, il futuro.

Among the rolling hills of Valdarno, Fattoria di Rimaggio is a place where the earth and humankind continue to speak to one another. A family story built on courageous choices and respect for what truly matters: the landscape, the people, and the future.

Una storia che ha radici profonde e un presente solido e laborioso e vivace: nata alla fine dell'Ottocento e tramandata oggi alla quarta generazione della famiglia Calvo Pegna, la Fattoria di Rimaggio è molto più di un'azienda agricola. È una comunità viva, dove lavoro e valori si intrecciano da oltre un secolo.

"Abbiamo sempre messo l'uomo davanti a tutto" – racconta Alessandro Calvo Pegna che prosegue: "I nostri dipendenti sono la vera ricchezza, senza persone pensanti e appassionate, nessun progetto avrebbe senso".

In un tempo in cui l'agricoltura tende a inseguire solo numeri e performance, Rimaggio difende una visione diversa: umana, consistente, fatta di gratitudine e rispetto. Ogni raccolto, ogni forma di formaggio, ogni fetta di prosciutto porta con sé la cura di chi lavora la terra come se fosse casa propria.

A story with deep roots and a lively, hard-working present. Founded at the end of the 19th century and now passed down to the fourth generation of the Calvo Pegna family, Fattoria di Rimaggio is far more than a farm. It is a living community where work and values have been intertwined for over a century.

"We have always put people first," says Alessandro Calvo Pegna. "Our employees are our real wealth — without thoughtful, passionate people, no project would ever make sense."

At a time when agriculture often chases only numbers and performance, Rimaggio defends a different vision: one that is human, grounded, and guided by gratitude and respect. Every harvest, every cheese, every slice of cured ham carries with it the care of those who work the land as if it were their own home.

La sostenibilità è dunque una scelta quotidiana: alla Fattoria di Rimaggio la parola green non è uno slogan, ma un modo di vivere. La cura del paesaggio, la rotazione delle colture, l'alimentazione del bestiame con foraggi propri, il recupero delle acque: tutto concorre a mantenere un equilibrio autentico tra produzione e natura: "Preservare il territorio richiede sacrificio" – continua Alessandro – Ma è l'unica via per dare un futuro all'agricoltura e al paesaggio toscano".

In azienda, la sostenibilità inizia dal suolo e arriva fino all'energia: proprio in queste settimane, la Fattoria ha avviato un investimento importante: un grande impianto fotovoltaico che coprirà tetti di stalle e laboratori, portando energia rinnovabile nel cuore dell'impresa.

Sustainability here is a daily practice. At Fattoria di Rimaggio, the word green is not a slogan but a way of life. Landscape preservation, crop rotation, livestock fed with home-grown forage, and water recovery — everything contributes to maintaining a genuine balance between production and nature.

"Preserving the land requires sacrifice," continues Alessandro, "but it's the only way to ensure a future for agriculture and for the Tuscan landscape."

Sustainability at Rimaggio begins with the soil and extends all the way to energy. In recent months, the farm has launched a major investment: a large photovoltaic system that will cover the roofs of barns and production facilities, bringing renewable energy to the very heart of the enterprise.

Una scelta non solo economica – quella dell'energia pulita – ma anzitutto etica:

"Abbiamo vissuto anni difficili, con i costi energetici fuori controllo", spiega Calvo Pegna. "Da lì è nata la volontà di essere autonomi, di non dipendere da nessuno e di produrre energia green per noi e per il territorio", precisa.

L'intervento comporta anche la riqualificazione delle strutture agricole, con nuove coperture ecologiche e ambienti più salubri per gli animali. Un passo concreto verso un modello di azienda autosufficiente, capace di coniugare benessere animale, innovazione e rispetto ambientale.

Rimaggio è una filiera completa: dal seme alla tavola. Tutto nasce e si trasforma all'interno dell'azienda – coltivazione, allevamento, trasformazione, vendita diretta. Ma accanto alla manualità di sempre, cresce la spinta all'innovazione: nuovi software gestionali, miglioramento dei processi produttivi, efficienza energetica:

"La sfida è innovare senza perdere l'anima, la nostra essenza tradizionale – dice Alessandro – "Le macchine possono aiutarci, ma la qualità nasce ancora dalle mani e dal cuore.

A choice that is not only economic but also ethical.

"We've lived through tough years, with energy costs out of control," explains Calvo Pegna. "That's where the desire was born — to become autonomous, to depend on no one, and to produce green energy for ourselves and for our community."

The project also includes the redevelopment of farm structures, with new eco-friendly roofing and healthier environments for the animals. A concrete step toward a self-sufficient business model capable of combining animal welfare, innovation, and environmental respect.

Rimaggio represents a complete supply chain — from seed to table. Everything is born and transformed within the farm itself: cultivation, breeding, processing, and direct sales. Yet alongside timeless craftsmanship grows a drive for innovation: new management software, improved production processes, and greater energy efficiency.

"The challenge is to innovate without losing our soul, our traditional essence," says Alessandro. "Machines can help, but true quality still comes from hands and heart."

PORTA LA FATTORIA A CASA TUA DIRETTAMENTE DAI NOSTRI ALLEVAMENTI



TI ASPETTIAMO NEI NOSTRI
SPACCI AGRICOLI



fattoriadirimaggio.it



informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

Nel periodo natalizio, la filosofia di Rimaggio si traduce nei suoi celebri cesti: scrigni di sapori autentici, selezionati uno ad uno, che portano sulle tavole l'identità di un territorio.

Prodotti artigianali, frutto di un lavoro quotidiano fatto di passione e rispetto. Il punto vendita di Terranuova, oggi in fase di restyling, sarà presto un nuovo spazio dedicato a raccontare questa qualità con un'immagine rinnovata e accogliente.

La storia di Rimaggio è una storia di umanità e fiducia, parla di continuità e di coraggio. Essere sostenibili non è un vezzo, ma un impegno verso la vita. E come conclude Alessandro Calvo: "Crediamo ancora nel futuro dell'agricoltura. Basta tornare a guardare le persone e la terra con occhi sinceri. È da lì che nasce tutto.»

During the Christmas season, Rimaggio's philosophy takes shape in its renowned gift baskets — treasure chests of authentic flavors, each selected with care, bringing the identity of a territory to every table.

These are artisanal products, the fruit of daily work driven by passion and respect. The Terranuova retail store, currently being restyled, will soon reopen as a welcoming space devoted to sharing this quality through a renewed image.

The story of Rimaggio is one of humanity and trust — a tale of continuity and courage. To be sustainable is not a trend, but a commitment to life itself. As Alessandro Calvo concludes: "We still believe in the future of agriculture. All it takes is to look at people and at the land with honest eyes. That's where everything begins."



Regalare i sapori di Rimaggio

Dalla nostra terra, un'idea regalo che profuma di autenticità.

Nasce la Gift Card Fattoria di Rimaggio, pensata per chi desidera condividere il gusto genuino delle nostre produzioni e regalare un'esperienza fatta di sapori, natura e tradizione. La carta, personalizzabile nell'importo, è spendibile in tutti i nostri spacci agricoli e consente di scegliere liberamente tra formaggi, salumi, conserve e specialità della casa — un modo semplice e raffinato per portare Rimaggio sulle tavole di chi ami.

Un dono vero, che parla di terra, lavoro e passione.

Give the Gift of Rimaggio

From our land comes a gift idea that carries the scent of authenticity.

Introducing the Fattoria di Rimaggio Gift Card, created for those who wish to share the genuine taste of our products and offer an experience made of flavor, nature, and tradition.

The card, available in any chosen amount, can be used in all our farm shops and allows complete freedom to select among cheeses, cured meats, preserves, and other house specialties — a simple yet elegant way to bring Rimaggio to the table of someone you care about.

A true gift — one that speaks of the land, of work, and of passion.



“Alba da Montegonzi.

La stessa luce che, da 150 anni, accompagna le note della sua Filarmonica.”

“Dawn from Montegonzi.

The same light that has accompanied the notes of its Philharmonic for 150 years.”





SABATO
25
OTTOBRE
MONTEGONZI
CAVRIGLIA

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

Ore 10,00 Presso il cimitero di Montegonzi Messa Commemorativa in ricordo di tutti i soci e musicanti.
Al termine apposizione di una targa in ricordo

Ore 16,00 Ritrovo delle Bande partecipanti all'OFFICINO

Ore 16,30 Sfilata delle Bande per le vie del paese fino ai giardini Ardenza Carlo Minatti

Ore 17,30 Breve esibizione delle bande

Ore 18,30 Rinfresco per tutti i partecipanti

1875-2025
150°
anniversario
della fondazione

per info e programma - www.montegonzi.it





La Filarmonica “Giuseppe Verdi” di Montegonzi: 150 anni di musica, memoria e comunità

TESTO A CURA DELLA SOCIETÀ FILARMONICA “GIUSEPPE VERDI” DI MONTEGONZI
E DELLA REDAZIONE DI VALLEY LIFE VALDARNO E VALDAMBRA

Montegonzi ha un suono che la distingue. È quello della sua Filarmonica “Giuseppe Verdi”, che da un secolo e mezzo accompagna ogni momento della vita del paese, unendo generazioni e custodendo la memoria collettiva di una comunità che non ha mai smesso di credere nel valore della musica. Fondata il 25 ottobre 1875, la Filarmonica ha attraversato guerre, feste, mutamenti sociali e tecnologici, restando sempre un punto di riferimento per il territorio. La sua sede, costruita grazie al contributo dei cittadini, è ancora oggi il cuore musicale di Montegonzi: luogo d'incontro, scuola di vita e simbolo di appartenenza.

Il 150° anniversario, celebrato il 25 ottobre 2025, è stato una giornata indimenticabile, che ha unito passato e futuro in un'unica, grande festa.

Le vie del borgo si sono riempite dei colori e delle note delle bande gemellate — da Caviglia a Montevarchi, da San Giovanni a Terranuova, fino a Gaiole in Chianti e Busseto, la città del Maestro Verdi. Oltre centocinquanta musicanti hanno suonato insieme in un concerto corale che ha fatto vibrare Montegonzi come un'unica grande orchestra a cielo aperto. Dopo il saluto del presidente Enrico Balò, il suo discorso ha ricordato come la Banda sia stata e continui a essere la colonna sonora della vita sociale del paese: “non solo un insieme di strumenti, ma un cuore che batte al ritmo della comunità”. Il Corpo Musicale di Montegonzi ha saputo rinnovarsi mantenendo viva la propria anima: un equilibrio prezioso tra giovinezza ed esperienza, tra l'entusiasmo degli allievi e la memoria dei veterani e dei musicanti scomparsi, che sono stati ricordati la mattina in una toccante cerimonia al cimitero di Montegonzi durante la quale è stata apposta una targa commemorativa a loro dedicata.

The “Giuseppe Verdi” Philharmonic Society of Montegonzi 150 Years of Music, Memory, and Community

Montegonzi has its own sound — the voice of its “Giuseppe Verdi” Philharmonic Band, which for one hundred and fifty years has accompanied the rhythm of local life, linking generations and preserving the living memory of a community bound by music. Founded on October 25, 1875, the Philharmonic has endured wars, celebrations, and change, remaining the beating heart of the village. Its headquarters, built with the help of the townspeople, still stands as a place of meeting, learning, and belonging — a home for harmony in every sense.

The 150th anniversary, celebrated on October 25, 2025, was more than a milestone. It was a collective embrace between past and future.

The streets of the village were filled with the colors and sounds of the sister bands — from Caviglia to Montevarchi, from San Giovanni to Terranuova, all the way to Gaiole in Chianti and Busseto, the hometown of Maestro Verdi. More than one hundred and fifty musicians played together in a choral concert that made Montegonzi resonate like one great open-air orchestra. After the welcome by President Enrico Balò, his speech reminded everyone how the Band has always been — and still is — the soundtrack of the town's social life: “not just a collection of instruments, but a heart that beats to the rhythm of the community.” The Montegonzi Philharmonic has succeeded in renewing itself while keeping its spirit alive — a precious balance between youth and experience, between the enthusiasm of the young members and the memory of the veterans and late musicians, who were remembered that morning in a moving ceremony at the Montegonzi cemetery, where a commemorative plaque was placed in their honor.



Oggi la Filarmonica conta musicisti di ogni età, uniti dalla stessa passione:

Tiziano Coli, Lorenzo Provvedi, Aida Valentini, Emma Valentini, Mark Maddii, Stefano Becattini, Riccardo Tanzini, Attilio Casu, Lara Baldi, Paola Bellacci, Serena Urbani, Manuela Mini, Lorenzo Sciarra, Agnese Losi, Marzia Davini, Michele Balò, Sara Basetti, Maurizio Valentini, Marco Bizzarri, Franco Capezzi, Maria Grazia Mini, Cesare Bizzarri, Emanuele Balò, Sonia Tognazzi, Stefano Valentini, Alberto Turini, Enrico Balò.

Una sola voce collettiva che da 150 anni continua a far risuonare Montegonzi di orgoglio, amicizia e musica.

Durante la cerimonia sono stati consegnati attestati di riconoscenza e presentato il libro illustrato "Nanni e il Capomusica", un racconto poetico che intreccia fantasia e memoria, dedicato ai più piccoli e al futuro della Banda.

E nel momento più atteso, il grande concerto delle sette bande riunite ha chiuso la giornata sulle note di "Un Paese in Musica 1875-2025", composizione inedita che racchiude la storia di Montegonzi in un'unica sinfonia. Sotto le luci del tramonto, con gli strumenti ancora caldi e gli applausi che riempivano l'aria, il paese intero ha ricordato che la vera forza della musica è la sua capacità di unire.

Da 150 anni, a Montegonzi, ogni nota è un atto d'amore per la propria terra.

Today's ensemble includes musicians of all ages — from the youngest students to lifelong players — each a vital note in the same enduring melody:

Tiziano Coli, Lorenzo Provvedi, Aida and Emma Valentini, Mark Maddii, Stefano Becattini, Riccardo Tanzini, Attilio Casu, Lara Baldi, Paola Bellacci, Serena Urbani, Manuela Mini, Lorenzo Sciarra, Agnese Losi, Marzia Davini, Michele Balò, Sara Basetti, Maurizio Valentini, Marco Bizzarri, Franco Capezzi, Maria Grazia Mini, Cesare and Emanuele Bizzarri, Sonia Tognazzi, Stefano Valentini, Alberto Turini, and Enrico Balò.

Together they keep Montegonzi's voice alive — one note, one breath, one tradition at a time.

During the celebration, special acknowledgments were presented and the illustrated book "Nanni and the Bandmaster" was unveiled — a poetic tale of memory and imagination dedicated to the new generations who will carry the music forward. The grand finale came with the united performance of all seven bands in the new symphony "A Village in Music 1875-2025" — a moving composition that tells the story of Montegonzi through harmony and heart.

As the sun set and the applause rose, Montegonzi seemed to breathe in unison with its band — proof that as long as there is music, this little village will never fall silent.



AUTUNNO IN VALDARNO E VALDAMBRA UN VIAGGIO TRA LUCE, MEMORIA E RACCOLTO

C'è un momento, tra fine settembre e i primi freddi, in cui il Valdarno e la Valdambra cambiano voce. I campi si spengono piano, l'aria profuma di legna, i colli si accendono di rante e d'oro.

Nei giardini, come al Pestello di Montevarchi, le foglie danzano leggere e coprono il suolo come una coperta. Cammini, e senti che la terra respira piano, custodendo il seme dell'anno che verrà.

È la stagione del ritorno: alle radici, ai sapori pieni, ai gesti antichi che sanno di casa. Qui l'autunno non è solo passaggio, è una pausa che accoglie e insegna a guardare di nuovo.

Benvenuti in Valdarno e Valdambra.
Benvenuti nel cuore dell'autunno.

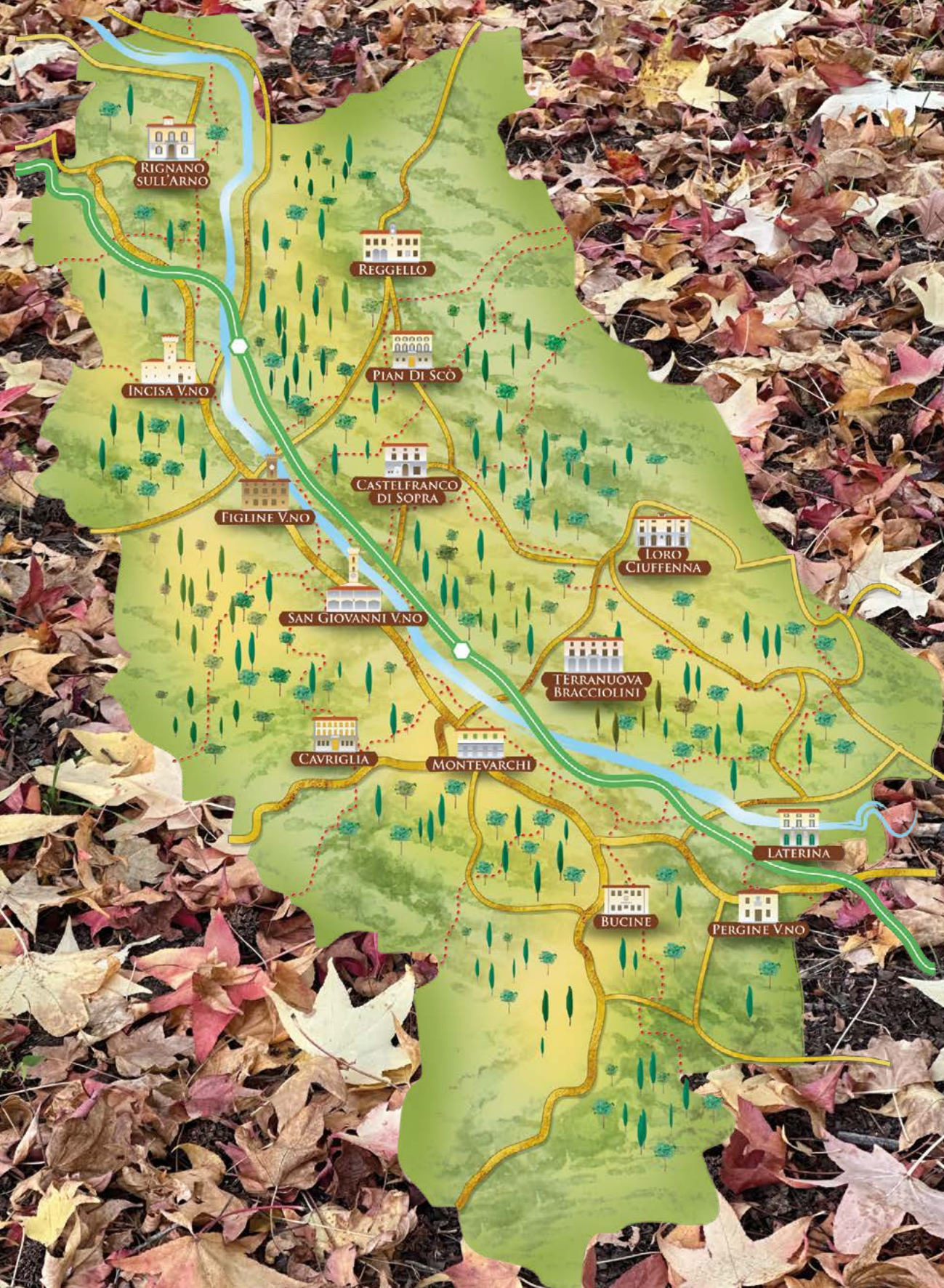
AUTUMN IN VALDARNO AND VALDAMBRA A JOURNEY THROUGH LIGHT, MEMORY, AND HARVEST

There's a moment, between late September and the first chill, when Valdarno and Valdambra change their voice. Fields grow quieter, the air smells of woodsmoke, and the hills burn softly with copper and gold.

In the gardens — like those of Montevarchi's Pestello — leaves drift down, blanketing the ground in silence. As you walk, you can feel the earth breathing slowly, keeping the seed of another year close.

It's the season of return: to roots, to full flavors, to ancient gestures that still feel like home. Here, autumn isn't just a passage — it's a pause that welcomes, and teaches us to see anew.

Welcome to Valdarno and Valdambra.
Welcome to the heart of autumn.



I Piatti di Stagione in Valdarno e Valdambra

VALDARNO E VALDAMBRA

RIVISTA PANEUROPEA

Tra olivi, vigne, castagneti e boschi: l'autunno si racconta a tavola

Seasonal dishes in Valdarno and Valdambra

La stagione che nutre

L'autunno in Valdarno e Valdambra è un rito. L'odore dell'olio nuovo, il vino che fermenta, il crepitio del fuoco e le prime castagne che scoppiettano.

È la stagione che riunisce, che invita a rallentare e a tornare ai gesti di sempre: raccogliere, impastare, assaggiare.

Qui ogni sapore parla di memoria e di futuro, di mani che lavorano la terra e la trasformano in calore.

The Season that nourishes

Autumn in Valdarno and Valdambra is a ritual. The scent of new oil, the wine fermenting, the crackle of fire and the first roasted chestnuts.

It's the time to gather, slow down, and return to the gestures that have always sustained this land.

Here, every flavor speaks of memory and renewal — of hands that shape the earth into warmth.



Among olive trees, vineyards, chestnut groves and woods: autumn tells its story at the table

Il tesoro nascosto: i funghi

Nei boschi umidi del Chianti e del Pratomagno, l'autunno porta con sé i funghi, doni profumati, fugaci e silenziosi.

Porcini, ovoli e galletti spuntano tra i castagni comericompenseperchisaaspettare. Grigliati, nelle salse, nei risotti - o semplicemente fritti, come li prepara mia mamma, ci ricordano che la natura si muove lentamente, ma premia la cura. Un dono del bosco che invita a fermarsi, respirare e assaporare la stagione.

The hidden treasure: mushrooms

In the damp forests of chianti and pratomagno, autumn brings mushrooms - fragrant, fleeting, and silent gifts.

Porcini, caesar's mushrooms, and chanterelles emerge among the chestnut trees like rewards for patience. grilled, stirred into sauces or risottos - or simply fried, just like my mother makes them - they remind us that nature moves slowly, yet always rewards care. A gift from the woods that invites us to pause, breathe, and savour the season.





L'oro verde: l'olio nuovo del Valdarno e della Valdambra

Fra le colline di Montegonzi , Pergine, Castelfranco di Sopra, Loro Ciuffenna, Bucine e Reggello gli olivi si arrampicano fra pietre e vento.

Da qui nasce uno degli oli più profumati della Toscana.

L'olio nuovo si assaggia così: appena franto, versato a filo su una fetta di pane abbrustolito — la fett'unta.

Croccante fuori, tenera dentro: la sintesi perfetta del Valdarno, semplice, schietta, autentica.

Ogni famiglia custodisce il suo rito di frangitura, il suo modo di riconoscere "l'anno buono".

The green gold: new olive oil from Valdarno and Valdambra

Among the hills of Montegonzi, Pergine, Castelfranco di Sopra, Loro Ciuffenna, Bucine, and Reggello, olive trees climb between stones and wind.

From them comes one of Tuscany's most fragrant oils.

The first taste is always the same ritual: freshly pressed oil drizzled over a slice of toasted bread — fett'unta.

Crisp outside, soft inside: the perfect essence of Valdarno — simple, sincere, authentic.

Every family has its own mill, its own way of knowing when the year was good.





IL DOLCE DELL'UVA: LA SCHIACCIATA DI MARINA

Quando le vigne si svuotano e i grappoli diventano mosto, nelle cucine torna un profumo di dolcezza e forno caldo. La schiacciata con l'uva — la ricetta di Marina, tramandata di suocera in nuora — è un piccolo patrimonio familiare. Farina, zucchero, olio buono e acini neri che scoppiano in bocca: un dolce semplice, ma pieno di storia. Ogni fetta racconta vendemmie passate e gesti che sanno di casa.

THE SWEETNESS OF THE GRAPE: MARINA'S "SCHIACCIATA"

When the vines empty and the grapes turn to must, a sweet scent fills the kitchens again.

Marina's grape flatbread — passed down from mother-in-law to daughter-in-law — is a family treasure.

Flour, sugar, good olive oil, and dark grapes that burst in the mouth: humble ingredients, rich in memory.

Each slice tells of past harvests and homes that still smell like autumn.

Schiacciata con l'uva nel forno a legna.
Dosi a piacere

Stare la pasta con farina, acqua, lievito di birra, un pezzetto di burro, sciolto con il lievito, acqua, un po' di zucchero, e un pizzico di sale. Quando la pasta è di densità giusta, ne troppa soda ne troppa morbida, metterla a lievitare in un luogo tiepido, fino a che non è bella gonfia.

Ungere la teglia da forno, distendere la pasta con le mani fine e fare i bordi.

In una ciotolina sciogliere 3-4 cucchiai di zucchero con un pochina di acqua, ma che rimanga piuttosto denso, stenderlo sopra la pasta e mettere l'uva nera piuttosto abbondante, spolverare con altro zucchero sopra.

Infornare a temperatura non troppo alta del forno a legna, circa 150-160°. cottura quando è bella colorata.



Il bosco a tavola: le Castagne

Sui monti fra Caviglia, Tasso e la Valdambra, i castagneti regalano frutti che per secoli hanno sfamato e scaldato.

Le caldarroste accendono le piazze, il castagnaccio riempie le cucine di profumo e di memoria.

La farina dolce delle castagne continua a essere la base di mille ricette rustiche, dove il gusto si mescola al racconto.



The forest on the table: Chestnuts

In the mountains between Caviglia, Tasso, and Valdambra, chestnut woods have fed and warmed generations.

Roasted on street corners or baked into castagnaccio, they carry the taste of history.

Their sweet flour still forms the heart of rustic recipes where flavor and storytelling blend together.

L'autunno in Valdarno e Valdambra vive nei suoi quattro doni: l'olio che brilla, l'uva che addolcisce, le castagne che scaldano e i funghi che profumano il bosco.

Autumn in Valdarno and Valdambra lives through its four gifts: the oil that gleams, the grapes that sweeten, the chestnuts that warm, and the mushrooms that perfume the woods.

“Ogni
idea
inizia
da un
segno.”



BIC® & STOCCHIADVERTISING

**Più di 15 anni
di creatività scritta bene.**

**Ogni segno nasce
da una penna quella giusta.**

**Le nostre BIC® personalizzate
uniscono semplicità, qualità e stile.**

**Scrivere resta il gesto più diretto
per farsi ricordare.**

I BIC® & STOCCHIADVERTISING

**Over 15 years
of creativity written right.**

**Every idea starts
with a line the right one.**

**Our customized BIC®
pens blend simplicity, quality, and style.**

**Writing is still the most powerful
way to leave a mark.**

CALENDARI STOCCHIADV

Il tempo, per noi, è una questione di stile.

Da vent'anni realizziamo calendari su misura, in carta ecologica, con grafiche curate e finiture personalizzate.

Ogni mese racconta un'azienda, un'idea, un ritmo di lavoro.

Il tempo migliore è quello che si ricorda.

STOCCHIADV CALENDARS

**Time, for us,
is a matter of style.**

For twenty years we've created bespoke eco-friendly calendars designed, printed, and finished with care.

Each month tells a story, a brand, a pace of work.

The best time is the one you remember.

“Il tempo migliore è quello che si ricorda.”

“The best time is the one you remember.”)

**“Il
Tempo
per noi,
è una
questione
di Stile”**





ValleyLife
VALDARNO E VALDAMBRA RIVISTA PANEUROPEA

**INSIEME
PER DARE VOCE
AL NOSTRO
TERRITORIO**

*Valley Life Valdarno e Valdambra
è alla ricerca di un* consulente commerciale
per ampliare la copertura sul territorio.*

*Lavorerai nel cuore del Valdarno e della Valdambra
Conoscerai realtà uniche e costruirai connessioni vere!*

www.valleylife.it

STOCCHI
ADVERTISING

con idee nuove
un caffè fumante

**NON TI CHIEDEREMO
DI CAMBIARE
IL MONDO DA SOLO.
MA DI CAMBIARLO
CON NOI!
RACCONTANDO IL BELLO
CHE CI CIRCONDA.**

ValleyLife
VALDARNO E VALDAMBRA RIVISTA PANEUROPEA

STOCCHI
ADVERTISING

REDAZIONE, PUBBLICITA'

STOCCHI ADVERTISING srl

T. +39 055 9103534 | C. +39 366 7537808

via Giacomo Leopardi, 31/E | 52025 Montevarchi (AR)

info@stocchiadv.it | stocchiadv.it



Menabòh

IL FUTURO È UN FILO ANTICO

Menabòh - The Future is a Thread of the Past

DI GAIA RIALTI

Dalla Toscana a Vogue Italia, la storia di Gaia e Andrea, e di un abito che ha saputo rinascere.

From Tuscany to Vogue Italia: the story of Gaia and Andrea, and of a dress that was born again.

BEFORE



SKETCH



AFTER



Menabòh

Il ritorno della bellezza consapevole

C'è un'immagine che racchiude tutta la magia di un nuovo inizio: un abito di trent'anni che torna a nuova vita, un matrimonio immerso tra i filari di Le Filigare Wine & Country Relais, la luce dorata della campagna toscana che accarezza due giovani sposi.

The return of conscious beauty

There is an image that holds all the magic of a new beginning: a thirty-year-old dress brought back to life, a wedding among the vineyards of Le Filigare Wine & Country Relais, and the golden light of the Tuscan countryside gently embracing two young newlyweds.



© FOTO BY ALESSIO PAGNI



Il matrimonio di Gaia e Andrea è stato molto più di una celebrazione. È stato un racconto di valori, una scelta di consapevolezza, un rito intimo che ha unito tradizione e visione contemporanea.

Ogni dettaglio, pensato con cura, ha voluto esprimere l'essenza della lentezza e della gratitudine: una bellezza che nasce dal rispetto per ciò che già esiste.

L'abito del 1991: una storia di famiglia e di metamorfosi

In perfetto stile Menabòh, Gaia non ha scelto un abito da sposa: lo ha trasformato.

Il punto di partenza è stato il vestito che sua madre Claudia Stocchi aveva disegnato e indossato nel 1991. Un tubino in pizzo francese con maniche a tre quarti, abbinato a una gonna lunga con strascico e velo corto.

Con il team Menabòh, Gaia lo ha reinterpretato completamente, mantenendo l'anima originale ma riscrivendone la forma: un mini abito a corsetto con una gonna stondata di perline applicate a mano, sovrapposto a una gonna lunga con spacco laterale e vita alta. Il pizzo francese è diventato un coprispalle trasformabile, mentre le maniche sono state completate con un pizzo vintage trovato in un mercatino.

"Ho provato altri abiti," racconta Gaia, "ma l'emozione che ho sentito indossando il suo non ha avuto paragoni. È come se quell'abito mi aspettasse."

Ogni tessuto dell'abito di sua madre è stato riutilizzato con cura, nulla è andato perduto — un simbolo perfetto della filosofia Menabòh: non creare, ma trasformare.

Gaia and Andrea's wedding was much more than a celebration. It was a story of values, a conscious choice, an intimate rite that united tradition and a contemporary vision.

Every detail, thoughtfully designed, expressed the essence of slowness and gratitude: a beauty born from respect for what already exists.

The 1991 Dress: A Family Story of Metamorphosis

In true Menabòh spirit, Gaia didn't choose a wedding dress — she transformed one. The starting point was the gown her mother, Claudia Stocchi, designed and wore in 1991: a French lace sheath dress with three-quarter sleeves, paired with a long skirt with a train and a short veil.

Together with the Menabòh team, Gaia completely reinterpreted it, preserving its original soul while rewriting its form: a corset mini-dress overlaid with a rounded skirt hand-embroidered with pearls, paired with a high-waisted long skirt with a side slit. The French lace became a transformable bolero, and the sleeves were finished with vintage lace found in a market. "I tried on other dresses,"

Gaia recalls, "but the emotion I felt wearing hers was incomparable. It was as if that dress had been waiting for me."

Every piece of fabric from her mother's dress was reused with care; nothing was wasted — a perfect symbol of Menabòh's philosophy: not to create, but to transform.

Un percorso su misura, come il tuo abito



1 VIDEOCALL GRATUITA INIZIALE

Ci conosciamo, ascoltiamo la tua storia e iniziamo a immaginare la trasformazione.

2 CONSULENZA CON IL TEAM

Ci vediamo dal vivo: provi l'abito e ti confronti direttamente con le nostre esperte.

3 REALIZZAZIONE DEL PROGETTO CREATIVO

La designer prepara una proposta creativa su misura e fatta solo per te.

4 DUE PROVE SARTORIALI INCLUSE

Creiamo la trasformazione, con due prove incluse. Poi, la consegna del tuo nuovo abito.

Il prezzo varia in base a materiali, modifiche sartoriali e proposta creativa.

Le Filigare: natura, luce, armonia

Tra le colline tra Firenze e Siena, Le Filigare Wine & Country Relais ha offerto il suo scenario sospeso nel tempo. Un luogo dove la pietra incontra la luce, dove la natura diventa cornice e protagonista.

Il fotografo Alessio Pagni e il videomaker Matteo Ortili hanno catturato l'essenza di questa giornata: la calma dei vigneti, la complicità degli sguardi, il profumo dell'aria toscana che si confonde con l'emozione.

Durante la cerimonia, l'arpa di Orsola Borella ha accompagnato ogni passo con dolcezza.

Fiori locali, tessuti naturali, candele ricaricate a cera d'api: nulla è stato scelto per apparire, tutto per appartenere. Un matrimonio come atto di coerenza, un dialogo silenzioso tra amore e rispetto per la terra.

Menabòh, la startup che dà nuova voce ai capi del cuore

Da questa visione nasce Menabòh, la piattaforma fondata da Gaia Rialti nel 2022. Un luogo digitale e umano che unisce designer, sarte e artigiane, restituendo vita ai capi dimenticati e trasformandoli in storie da indossare.

“Ogni tessuto ha una memoria, ogni cucitura è un segno di vita,” racconta Gaia.

Con Menabòh, la moda torna a essere intima, personale, radicata ed anche per il giorno del matrimonio la startup si propone portavoce di uno stile unico e che permette di tramandare storie. Il servizio di trasformazione è infatti disponibile anche su abiti da sposa e da cerimonia.



© FOTO BY Alessio Pagni

Le Filigare: Nature, Light, Harmony

Nestled between Florence and Siena, Le Filigare Wine & Country Relais offered a timeless setting — a place where stone meets light and nature becomes both frame and protagonist.

Photographer Alessio Pagni and videomaker Matteo Ortili captured the essence of the day: the calm of the vineyards, the complicity of glances, the scent of Tuscan air mingling with emotion.

During the ceremony, harpist Orsola Borella accompanied every step with sweetness.

Local flowers, natural fabrics, candles made from beeswax — nothing was chosen to impress, everything to belong. A wedding as an act of coherence, a silent dialogue between love and respect for the earth.

Menabòh: The Startup Giving New Voice to Beloved Garments

From this vision, Menabòh was born — the platform founded by Gaia Rialti in 2022. A digital and human space that connects designers, seamstresses, and artisans, bringing forgotten garments back to life and turning them into stories to be worn.

“Every fabric has a memory, every stitch a sign of life,” says Gaia.

With Menabòh, fashion becomes intimate, personal, and grounded. Even for the wedding day, the startup acts as a voice for a unique style that allows stories to be passed on. The transformation service is also available for bridal and formal wear.



informazione pubblicitaria

Il viaggio come orizzonte

Come l'abito che ha attraversato il tempo, anche Menabòh è pronta ad attraversare confini.

Dalla Toscana all'America, il brand si prepara a portare la sua filosofia oltreoceano, a New York con pop-up events dedicati alla trasformazione dei capi e alla moda circolare di lusso.

Un viaggio che è metafora di rinascita: dalle radici toscane alla scena internazionale, Menabòh si muove come un filo che unisce culture, storie e generazioni. Un invito a riscoprire la bellezza dell'autenticità, della lentezza, della memoria.

“Rigenerare non è solo un atto creativo,” conclude Gaia. “È un atto d'amore verso ciò che esiste già.”

Travel as Horizon

Like the dress that traveled through time, Menabòh is ready to cross new borders.

From Tuscany to America, the brand is preparing to bring its philosophy overseas, with pop-up events in New York dedicated to garment transformation and luxury circular fashion.

A journey that stands as a metaphor for rebirth: from Tuscan roots to the international stage, Menabòh moves like a thread connecting cultures, stories, and generations. An invitation to rediscover the beauty of authenticity, slowness, and memory.

“Regeneration is not only a creative act,” concludes Gaia. “It is an act of love for what already exists.”



Menabòh

SCOPRI LA MAGIA DELL'UPCYCLING
www.menaboh.com
[@menaboh_](https://www.instagram.com/menaboh_)

Menabòh
LOVE WHAT YOU HAVE