

Anno XXV n°183 / Primavera 2026



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. 18375 Dir. Resp. Simone Bandini, Grafica: Stocchi Advertising srl | Stampa: L'Artegrafica

ValleyLife

VALDARNO E VALDAMBRA

RIVISTA PANEUROPEA



LE PIETRE SERENE

RISTORANTE AGRICOLO

COVER STORY

A family story of land, wine and the scents of Valdarno
Una storia di famiglia di terra, vino e profumi di Valdarno

LE PIETRE SERENE

*“Non è solo un paesaggio.
È il luogo dove le radici diventano futuro.”*

*“More than a landscape,
it is where roots become the future.”*

Ricetta - Bruschetta di friggione *Recipe - Bruschetta with friggione*

INGREDIENTI: • Pane • Ricotta • Pomodorini • Cipolline borettane
• Asparagi • Sale • Pepe • Olio extravergine di oliva

PROCEDIMENTO: Tostare il pane sulla griglia o in padella con un filo d'olio. Tagliare le cipolline a fette e farle rosolare in casseruola con un po' di olio. Dopo circa 5 minuti, a fuoco medio, aggiungere i pomodorini tagliati a metà e lasciar cuocere per 10-15 minuti a fuoco medio-basso, aggiungendo un po' d'acqua se necessario. Regolare di sale e pepe. Pelare i gambi degli asparagi e sbollentarli in acqua bollente per circa 4 minuti. Lavorare la ricotta con sale e pepe a piacere. Assemblare il piatto: spalmare la ricotta sul pane, aggiungere il composto di cipolline e completare con gli asparagi tagliati a pezzi di circa 3-4 cm. Guarnire con un pizzico di sale, pepe e un filo di olio extravergine di oliva.

INGREDIENTS: • Bread • Ricotta cheese • Cherry tomatoes
• Borettane onions • Asparagus • Salt • Black pepper • Extra virgin olive oil

METHOD: Toast the bread on a grill or in a pan with a drizzle of olive oil. Slice the onions and sauté them in a pan with a little olive oil. After about 5 minutes over medium heat, add the halved cherry tomatoes and cook for 10-15 minutes over medium-low heat, adding a splash of water if needed. Season with salt and pepper. Peel the asparagus stems and blanch them in boiling water for about 4 minutes. Season the ricotta with salt and pepper to taste. Assemble the dish: spread the ricotta over the toasted bread, add the onion and tomato mixture, and finish with the asparagus cut into 3-4 cm pieces. Finish with a pinch of salt, pepper, and a drizzle of extra virgin olive oil.





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

PRIMAVERA 2026
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

Gaia Rialti - "Menabòh srl"
Marcella De Vita- Resp. Marketing "Mercato
Coperto degli Agricoltori a Montevarchi"

INTERVISTE:
Anna Maria Bonatti "Le Pietre Serene"
Laura Peri "Azienda Agricola Laura Peri"
Yuri Menicalli - "Ortopedia Menicalli srl"
Andrea Donato - "Romano Donato 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 ultimo numero è dedicato alla mia
dolce mamma, Silveria, la mia prima lettrice.
Amava leggere, spaziare tra romanzi intensi
e storie leggere, da Ken Follett alle saghe di
Lucinda Riley. Ma soprattutto amava le storie
vere, quelle degli imprenditori, professionisti,
artigiani, artisti, creativi, e delle persone del
nostro territorio. Era anche lei una creativa e
capace con le sue mani di creare bellezza.
Ogni numero lo leggeva con attenzione e
curiosità. E ogni volta trovava qualcosa di
bello da sottolineare.

PHOTO CREDITS
STOCCHI Advertising srl:
© Claudia Stocchi
Per "Le Pietre Serene"
© foto by: Niccolò Poppi
Per "Comune di Castelfranco Piandiscò"
© foto by Antonella Grassi, Sasha Kennedy
Per "Federico Fazzuoli"
© foto by Federico Fazzuoli
Per "Lucia e Kirsten di Valdarno traduce"
© foto by Lucia e Kirsten
Per "Birrificio BVS"
© foto by Silvia Sansoni e Claudia Caldelli
Per "Menabòh srl"
© foto Erika Diana
© foto by Federico Fortuna

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITÀ
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



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

- 8 Simone Bandini
Sul valore dei Segni
On the Value of Signs
- 10 Claudia Stocchi - Una primavera di
storie, incontri e nuovi inizi
*Spring: Stories, Encounters and New
Beginnings*



- 12 Le Pietre Serene - Tradizione e gusto
Le Pietre Serene - Tradition and Taste

- 48 Laura Peri ed i suoi volatili
Laura Peri and Her Poultry World



- 24 Comune di Castelfranco Piandiscò
Balze e Giaggiolo
*Comune di Castelfranco Piandiscò
Balze and Iris*

- 06 Le Balze - Paesaggio
Le Balze - The Landscape

- 22 Le Balze - Natura
Le Balze - Nature

- 82 Le Balze - Memoria
Le Balze - Memory & Heritage

- 94 Ferragamo - Paesaggio e Visione
Ferragamo - Landscape & Vision

- 38 Il Mercato Coperto - Nuova Sede
The Covered Market - New Location

- 70 Federico Fazzuoli - Radici profonde
Federico Fazzuoli - *Deep Roots*

- 38 Vignagonza di Montegonzi - La
tradizione del vino
*Vignagonza, Montegonzi - A Wine
Tradition*



- 42 Yuri Menicalli - Ortopedia e Visione
Yuri Menicalli - *Orthopedics and
Vision*

- 54 Birrificio Valdarno Superiore
Birra BVS Artigianale
*Valdarno Superiore Brewery -
BVS Craft Beer*

- 86 Menabòh - Le forme
del cambiamento
Menabòh - Shapes of Change



- 20 Valdarno Traduce - Wedding
Planner in Toscana
*Valdarno Traduce - Wedding
Planning in Tuscany*

- 60 Romano Donato - Identità: storia,
famiglia e futuro
*Romano Donato - Identity:
History, Family and Future*



- 36 Lorenzo Bonechi - Arte e
spiritualità
*Lorenzo Bonechi Art and
Spirituality*

- 74 Circolo Fanin - Praticare la
bellezza
*Circolo Fanin - The Practice of
Beauty*

- 78 San Francesco in Valdarno -
Storia e spiritualità
*San Francesco in Valdarno -
History and Spirituality*

- 80 Il Cacciatore di Libri - Passione
per la lettura
*The Book Hunter - A Passion for
Reading*



- 84 Progetti e Visioni - Creatività e
Territorio
*Projects & Vision - Creativity
and Territory*

**PRIMAVERA IN VALDARNO
E VALDAMBRA
UN VIAGGIO TRA LUCE,
RINASCITA E PROFUMI DI TERRA**

**SPRING IN VALDARNO
AND VALDAMBRA
A JOURNEY THROUGH LIGHT,
RENEWAL AND THE SCENTS
OF THE LAND**

C'è un momento, tra i primi tepori di marzo e le giornate luminose di aprile, in cui il Valdarno e la Valdambra tornano a respirare.

Le colline si accendono di verde, i campi si risvegliano e l'aria si riempie dei profumi della nuova stagione.

Tra le pieghe della terra emergono le Balze, scenari antichi e sorprendenti che raccontano la storia di queste vallate, mentre nei campi comincia a fiorire il Giaggiolo, il prezioso iris che da secoli lega questa terra al mondo dei profumi.

I sentieri tornano a riempirsi di passi, le piazze riprendono vita, e ogni angolo sembra raccontare una promessa di stagione.

È il tempo della rinascita: dei colori che ritornano, delle storie che si intrecciano, dei gesti semplici che parlano di futuro.

Qui la primavera non è solo una stagione: è un invito a riscoprire la bellezza autentica della nostra terra.

**Benvenuti in Valdarno e Valdambra.
Benvenuti nella luce della primavera.**

There is a moment, between the first mild days of March and the bright light of April, when Valdarno and Valdambra begin to breathe again.

The hills turn vibrant green, the fields awaken, and the air fills with the scents of the new season. Among the folds of the land rise the Balze, ancient and striking landscapes that tell the geological story of these valleys, while in the fields the Giaggiolo begins to bloom — the precious iris that for centuries has linked this land to the world of perfumes.

Paths once again fill with footsteps, village squares come back to life, and every corner seems to whisper a promise of the season ahead. It is the time of renewal: when colours return, stories intertwine, and simple gestures speak of the future.

Here, spring is not just a season: it is an invitation to rediscover the authentic beauty of our land.

*Welcome to Valdarno and Valdambra.
Welcome to the light of spring.*



*“Le Balze non sono solo natura:
sono memoria viva della nostra terra.”*

*“The Balze are more than nature:
they are the living memory of this land.”*



SUL VALORE DEI SEGNI

On the Value of Signs

DI SIMONE BANDINI

Parliamo del valore dei segni e della bellezza trascendentale. Del potere magico e sublime del bello che il nostro tempo pare abbia perso, o meglio squalificato nei meandri del materialismo e dell'appagamento facile, immediato, riproducibile per pochi euro.

We are talking about the value of signs and transcendental beauty. Of the magical and sublime power that our time seems to have lost, or rather disqualified in the meanders of materialism and easy, immediate satisfaction, staged with a few euros.

Vi racconto cosa mi è successo qualche giorno fa.

I'll tell you what happened to me a few days ago.

Avevo conosciuto, casualmente e per lavoro, una donna di origine tedesca che, da decenni ormai, vive sulle pendici del Pratomagno. Da sempre mi affascinano le scelte per così dire radicali – poiché giudico un valore di libertà la capacità di determinare il proprio quotidiano, al di sopra delle contingenze. Tanto che ci si potrebbe chiedere: per uno spirito libero è una scelta più estrema assecondare la propria natura mettendo in atto cambiamenti importanti, oppure rimanere nella stasi insopportabile di una situazione esistenzialmente irricevibile?

I had met, by chance and for work, a woman of German origin who, for decades now, has been living on the slopes of Pratomagno. I have always been fascinated by radical choices, so to speak – because I consider the ability to determine one's daily life, above contingencies, to be a value of freedom. So much so that one might wonder: is it a more extreme choice for a free spirit to indulge one's nature by implementing important changes, or to remain in the unbearable stasis of an existentially inadmissible situation?

Ecco quella persona, per me, in un immaginario forse idealizzato, evocava proprio questa sensazione di libertà, di autodeterminazione. Da subito ebbi la sensazione che appartenesse al mondo delle cose possibili e non meramente necessarie. Mi sarebbe piaciuto collaborare con lei ma, per qualche ragione, non trovammo una quadra al nostro sodalizio professionale.

Here that person, for me, in a perhaps idealized imagination, evoked precisely this feeling of freedom, of self-determination. I immediately had the feeling that she belonged to the world of possible and not merely necessary things. I would have liked to collaborate with her but, for some reason, we did not find a way to start our professional partnership.

Poi ci siamo persi di vista per qualche anno. Forse tre, magari quattro anni.

Then we lost touch for a few years. Maybe three, maybe four years.

Di recente, non so perché ho ripensato a lei, assecondando quella vaga sensazione di affinità ontologica e culturale che avevo provato, discorrendo con lei davanti a un caffè.

Recently, I don't know why I thought about her again, indulging that vague feeling of ontological and cultural affinity that I had felt, talking with her over coffee.

L'ho chiamata poiché stavo cercando un appoggio giornalistico in zona. Con poche speranze, pensando fosse troppo impegnata per dedicarmi del tempo.

I called her because I was looking for journalistic support in the area. With little hope, thinking she was too busy to devote time to me.

Ho scoperto invece come quella intuizione fosse giusta. Ci siamo rivisti e abbiamo preso a collaborare, con una stima di fondo che ritengo, abbia una radice diversa – un'affinità elettiva (spero ricambiata!) di natura trascendentale.

Instead, I discovered that that intuition was right. We met again and we began to collaborate, with a basic esteem that I believe has a different root – an elective affinity (I hope reciprocal!) of a transcendental nature.

Così l'altro giorno, stranamente, mi sono imbattuto in una foto che lei stessa aveva pubblicato online.

So, the other day, strangely, I came across a photo that she herself had posted online.



Una foto al tramonto: una strada panoramica, una quercia, un'agave in primo piano. Apparentemente niente di troppo speciale. Mi colpiva tuttavia il gioco armonico, il concorso di elementi condizionati dalle ultime luci del giorno – ad indicare una nuova via, metafisica, oltre la luce del giorno. Una via audace verso la notte, l'ignoto, passaggio dalla realtà naturale a quella immateriale. Un destino inevitabile per la condizione umana.

A photo at sunset: a panoramic road, an oak tree, an agave in the foreground. Apparently, nothing too special. However, I was struck by the harmonious game, the concurrence of elements conditioned by the last light of day – to indicate a new, metaphysical way beyond. A daring way towards the night, the unknown, the passage from natural to immaterial reality. An inevitable fate for the human condition.

La domenica successiva, come sono solito fare di primo mattino, sono andato a correre sui colli fiorentini, per strade ancora deserte punteggiate da erti mura di pietra e olivi dissegnati da potature pierfrancescane.

The following Sunday, as I usually do early in the morning, I went running on the Florentine hills, along still deserted streets dotted with steep stone walls and olive trees designed by Franciscan pruning.

Ho incontrato solo una macchina che si è fermata poco dopo, attendendo che la raggiungessi.

I only met a car that stopped shortly after, waiting for me to reach it.

Era lei. Che stava andando a Firenze.

It was her. She was going to Florence.

"Ciao Simone!"

"Hi Simone!"

Allora ho capito che bisogna fidarsi dei segni – se si ha la sensibilità e la profondità per farlo.

Then I realized that you have to trust signs – if you have the sensitivity and depth to do it.



"Opening Night", Arctic Monkeys

UNA PRIMAVERA DI STORIE, INCONTRI E NUOVI INIZI

*A Spring of Stories, Encounters
and New Beginnings*

DI CLAUDIA STOCCHI

La primavera è sempre una stagione speciale nelle nostre vallate. È il momento in cui la natura si risveglia, i colori tornano a riempire le colline e l'aria profuma di nuovi inizi.

Anche questo numero di Valley Life Valdarno e Valdambra nasce con lo stesso spirito: raccontare un territorio straordinario, fatto di paesaggi unici, storie autentiche e persone che ogni giorno tengono viva l'anima di queste terre.

In queste pagine troverete alcune delle meraviglie che rendono il nostro territorio così speciale: le Balze, con i loro scenari spettacolari che affascinano visitatori da tutto il mondo; il Giaggiolo, fiore prezioso che da secoli lega la nostra terra alla storia dei profumi e dell'eccellenza agricola; gli eventi della primavera e dell'estate, che animano borghi e piazze e diventano occasioni di incontro, cultura e convivialità. Ma soprattutto troverete le persone. Artigiani, imprenditori, commercianti, produttori e professionisti che con passione portano avanti attività, idee e tradizioni.

Molti degli inserzionisti che avete trovato nei cinque numeri pubblicati in questi due anni sono clienti storici con cui collaboro da tempo. Altri sono giovani realtà imprenditoriali che stanno crescendo nel nostro territorio, mentre altri ancora sono nuove conoscenze e nuove connessioni nate proprio grazie a questo progetto editoriale. Tutto questo mi ha fatto davvero molto piacere, perché significa che il territorio, dopo oltre vent'anni di lavoro, continua a riconoscere il mio impegno e a darmi fiducia.

Questo numero esce però anche in un momento molto particolare della mia vita. Lo scorso 4 febbraio è venuta a mancare la mia mamma, Silveria. Molti nel territorio la conoscevano: una donna elegante, dolce e gentile, con un grande talento nelle mani. Con i suoi ricami, i suoi dipinti e i suoi dolci fatti con amore ha lasciato un ricordo in tantissime persone che l'hanno incontrata.



CLAUDIA STOCCHI
claudia.stocchi@stocchiadv.it

Spring is always a special season in our valleys. It is the moment when nature awakens, colours return to fill the hills and the air carries the scent of new beginnings.

This issue of Valley Life Valdarno e Valdambra is born with the same spirit: to tell the story of an extraordinary territory, made of unique landscapes, authentic stories and people who keep the soul of these lands alive every day.

In these pages you will discover some of the wonders that make our area so special: the Balze, with their spectacular landscapes that fascinate visitors from all over the world; the Giaggiolo (iris), a precious flower that for centuries has linked our land to the history of perfumes and agricultural excellence; and the spring and summer events that bring life to our villages and squares, becoming moments of meeting, culture and conviviality. But above all, you will find the people. Artisans, entrepreneurs, shopkeepers, producers and professionals who passionately carry forward their activities, ideas and traditions.

Many of the advertisers who have appeared in the five issues published over the past two years are long-standing clients I have worked with for many years. Others are young businesses that are growing within our territory, while others are new acquaintances and new connections that were born thanks to this editorial project. This has given me great satisfaction, because it means that the territory, after more than twenty years of work, continues to recognise my commitment and place its trust in me.

This issue also comes at a very particular moment in my life. On February 4th, my mother Silveria passed away. Many people in our community knew her: an elegant, kind and gentle woman with extraordinary talent in her hands. Through her embroidery, her paintings and the sweets she lovingly prepared, she left a beautiful memory in the hearts of many people.

Per me era, semplicemente, la mia mamma.

Bellissima, dentro e fuori. E spero, nel mio piccolo, di assomigliarle almeno un po'. Proprio mentre la vita mi ha chiesto di salutarla, mi sta anche regalando una nuova gioia: presto diventerò nonna. Penso spesso a quanto mia mamma sia stata una nonna speciale per mia figlia Gaia, e quel testimone che mi ha lasciato è per me qualcosa di prezioso. Spero di poterlo onorare nel migliore dei modi, con lo stesso amore e la stessa presenza che lei ha donato alla nostra famiglia.

Per quanto mi riguarda, la vita personale sta cambiando e, inevitabilmente, anche quella lavorativa si sta trasformando un po'. Ma sono certa che ogni cambiamento porti con sé nuove energie e nuovi capitoli da scrivere.

Con questo numero si conclude anche il mio percorso come direttrice di Valley Life Valdarno e Valdambra. In questi due anni ho avuto la fortuna di vivere tante soddisfazioni, incontrare persone straordinarie e raccontare storie che meritavano di essere condivise. La rivista continuerà il suo cammino con una nuova direzione e al nuovo direttore auguro di cuore di poter vivere le stesse soddisfazioni ed emozioni che questo progetto ha regalato a me.

Un grazie sincero va a tutti gli inserzionisti, dagli artigiani, i professionisti, gli artisti ed alle aziende del territorio, che hanno creduto in questo progetto e lo hanno sostenuto in questi due anni. Con lo stesso entusiasmo, la stessa passione e la stessa cura che ho sempre dedicato al mio lavoro e ai miei clienti, continuerò a portare avanti i miei progetti e le mie idee. Perché quando il lavoro nasce dalla passione e dalle relazioni vere, non è solo un mestiere: diventa una parte di noi.

Desidero inoltre ringraziare l'editore Simone Bandini per il percorso condiviso in questi due anni di lavoro, che hanno rappresentato per me un'importante esperienza di crescita e confronto. Un grazie anche a Barbara De Mars, che conosco da molti anni, per il prezioso contributo dato a questo numero sui temi culturali del territorio.

For me she was simply my mother.

Beautiful, inside and out. And I hope, in my own way, to resemble her at least a little. While life asked me to say goodbye to her, it is also giving me a new joy: soon I will become a grandmother. I often think about how special a grandmother my mother was for my daughter Gaia, and the legacy she has left me is something very precious. I hope to honour it in the best possible way, with the same love and presence she gave to our family.

As for me, my personal life is changing and, inevitably, my professional life is evolving as well. But I firmly believe that every change brings new energy and new chapters waiting to be written. My sincere thanks go to all the advertisers, from artisans to companies across the territory, who believed in this project and supported it over these two years. With the same enthusiasm, passion and care that I have always dedicated to my work and to my clients, I will continue to carry forward my projects and ideas.

Because when work is born from passion and genuine relationships, it is not just a profession: it becomes a part of who we are.

Over these two years I have had the privilege of experiencing many satisfactions, meeting extraordinary people and telling stories that deserved to be shared. The magazine will continue its journey with a new direction, and I sincerely wish the new editor the same satisfaction and inspiration that this project has given to me.

I would also like to thank the publisher Simone Bandini for the journey we have shared over these two years, which have been an important experience of growth and exchange for me. My thanks also go to Barbara De Mars, whom I have known for many years, for her valuable contribution to this issue on cultural themes related to our territory.



Silveria's Roses

(I fiori di Silveria, dipinti con la stessa dolcezza con cui viveva)

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

"Sognami" - Biagio Antonacci

A CURA DI CLAUDIA STOCCHI E ANNA MARIA BONATTI

LE PIETRE SERENE

RISTORANTE AGRICOLO

**Una storia di famiglia tra terra, vino
e profumi di Valdarno**

*La terra per noi è sempre stata appartenenza.
È da lì che tutto è iniziato.”*

Anna Bonatti

**A family story of land, wine
and the scents of Valdarno**

*“For us, the land has always meant belonging.
That is where everything began.”*

Anna Bonatti



© foto by Niccolò Poppi

informazione pubblicitaria

**Ci sono luoghi
che non nascono per caso.
Nascono da un sogno.**

Le Pietre Serene è uno di questi.

Siamo sulle colline tra Loro Ciuffenna e la Val d'Ambra, in uno degli angoli più autentici della Toscana: vigneti, oliveti terrazzati, muri a secco e boschi che profumano di erbe selvatiche e di terra viva. Ma prima ancora di diventare un'azienda agricola e un ristorante agricolo, questo luogo è soprattutto una storia di famiglia.

Una storia che inizia nel 1971, quando il padre di Anna Bonatti acquistò questo pezzo di terra con una casa colonica quasi in rovina. La famiglia viveva a Roma, ma il legame con il Valdarno era sempre rimasto forte. Le radici erano qui.

Quella terra all'inizio era più un sogno che un'azienda: boschi da ripulire, terrazzamenti da recuperare, vigneti da piantare. Ma il desiderio di tornare alla terra era più forte di tutto.

**There are places that are
not born by chance.
They are born from a dream.**

Le Pietre Serene is one of them.

Set among the hills between Loro Ciuffenna and the Val d'Ambra, in one of the most authentic corners of Tuscany, this is a landscape of vineyards, terraced olive groves, dry stone walls, and woods scented with wild herbs and living earth. But before becoming a farm and a farm-to-table restaurant, this place is, above all, a family story.

A story that began in 1971, when Anna Bonatti's father purchased this piece of land, along with a farmhouse that was almost in ruins. At the time, the family lived in Rome, but their connection to Valdarno had always remained strong. Their roots were here.

In the beginning, the land was more a dream than a working farm: woods to clear, terraces to restore, vineyards to plant. Yet the desire to return to the land was stronger than anything else.

LE
**PIETRE
SERENE**

LE PIETRE SERENE

Anna è cresciuta insieme a questo luogo.

La sua infanzia è stata fatta di weekend in campagna, di terra tra le mani e di giochi inventati tra piante e piccoli paesaggi costruiti con sabbia e sassi.

La passione per la natura e per la terra è diventata negli anni qualcosa di profondo, quasi naturale.

Per molto tempo però la vita ha preso altre strade: i figli da crescere, i genitori da accudire, il lavoro e gli impegni quotidiani. L'azienda agricola è rimasta lì, presente ma silenziosa, in attesa del momento giusto.

Quel momento è arrivato dopo il 2014.

Anna ha deciso di riprendere il sogno di famiglia e riportare questa terra a vivere. Non è stato un percorso semplice: anni di progettazione, studio, bandi europei, formazione e soprattutto tanto lavoro. Prima di tutto è stato necessario ripristinare ciò che il tempo aveva trasformato: ricostruire i muri a secco, recuperare gli olivi terrazzati, reimpiantare i vigneti e proteggere la terra dai danni degli animali selvatici.

Passo dopo passo, l'azienda ha ricominciato a prendere forma.

Anna grew up alongside this place.

Her childhood was made of weekends in the countryside, hands in the soil, and games invented among plants and small landscapes shaped with sand and stones. Over time, her love for nature and the land became something deep and instinctive.

For many years, however, life took her in other directions: raising children, caring for her parents, work and daily responsibilities. The farm remained there—present, but silent—waiting for the right moment.

That moment came after 2014.

Anna chose to embrace her family's dream and bring this land back to life. It was not an easy journey: years of planning, study, European funding applications, training, and above all, hard work. The first step was to restore what time had changed—rebuilding dry stone walls, recovering terraced olive groves, replanting vineyards, and protecting the land from wildlife.

Step by step, the farm began to take shape again.



Nel 2022 nasce ufficialmente **Le Pietre Serene**, un progetto agricolo biologico che oggi unisce produzione agricola, ristorazione e accoglienza.

Ma la cosa più importante è che questa è davvero un'azienda di famiglia. Anna guida il progetto insieme al marito e ai figli.

Francesco e Marco oggi sono gli chef della cucina e portano avanti ogni giorno una cucina legata al territorio, alla stagionalità e alla filiera corta.

Entrare alle Pietre Serene significa entrare in un luogo dove tutto racconta una storia: i mobili di famiglia, la pietra delle pareti, gli oggetti recuperati nel tempo.

È un ambiente che fa sentire gli ospiti come a casa.

*In 2022, **Le Pietre Serene** officially came to life: an organic agricultural project that today brings together farming, hospitality, and cuisine.*

But what matters most is that this is truly a family-run business. Anna leads the project together with her husband and children.

Today, Francesco and Marco are the chefs in the kitchen, carrying forward a cuisine deeply rooted in the territory, seasonality, and short supply chains.

To enter Le Pietre Serene is to step into a place where everything tells a story: family furniture, stone walls, objects carefully preserved over time.

It is an environment that makes guests feel at home.



Tra le produzioni dell'azienda ci sono il vino, l'olio e il ritorno di una coltivazione storica del territorio: il giaggiolo.

Dopo oltre trent'anni, la famiglia ha deciso di tornare anche a imbottigliare il proprio vino. E ogni bottiglia racconta una parte della loro storia.

• **Il rosso Iliano** porta il nome del padre di Anna, fondatore dell'azienda.

• **Il rosato Lilia** è dedicato alla madre.

• **Il bianco Insieme** racconta la famiglia e la continuità tra le generazioni.

• **Muro a Secco l'olio extravergine**, che prende il nome dai terrazzamenti in pietra su cui crescono gli olivi dell'azienda.

Un paesaggio che da qui si apre sulle colline del Valdarno e sulle balze, uno dei panorami più affascinanti della Toscana.



Among the farm's products are wine, olive oil, and the revival of a historic local crop: giaggiolo (orris root).

After more than thirty years, the family has returned to bottling its own wine. And each bottle tells a part of their story.

• **The red wine, Iliano**, is named after Anna's father, the founder of the farm.

• **The rosé, Lilia**, is dedicated to her mother.

• **The white, Insieme**, speaks of family and the continuity between generations.

Alongside the wine is the extra virgin olive oil, **Muro a Secco**, named after the stone terraces where the farm's olive trees grow. From here, the landscape opens onto the hills of Valdarno and the Balze - one of the most striking views in Tuscany.



Oggi sempre più viaggiatori, italiani e stranieri, scoprono la bellezza autentica di questo territorio. Borghi, pievi romaniche, la Via dei Sette Ponti, la Val d'Ambra e paesaggi ancora intatti stanno diventando sempre più un luogo da vivere e da scoprire.

Le Pietre Serene fanno parte di questa nuova valorizzazione del territorio: un luogo dove agricoltura, cucina e accoglienza si incontrano in modo naturale.

Una realtà che continua a crescere senza perdere la propria identità.

Le Pietre Serene non è solo un'azienda agricola. È una storia di famiglia che continua a crescere insieme alla terra che la circonda.

Today, more and more travellers, both Italian and international, are discovering the authentic beauty of this territory. Villages, Romanesque churches, the Via dei Sette Ponti, the Val d'Ambra, and unspoiled landscapes are becoming places to experience and explore.

Le Pietre Serene is part of this renewed appreciation of the land: a place where agriculture, cuisine, and hospitality meet naturally.

A reality that continues to grow without ever losing its identity.

Le Pietre Serene is not just a farm. It is a family story that continues to grow, together with the land that surrounds it.



LE
**PIETRE
SERENE**

Contatti:
LE PIETRE SERENE RISTORANTE AGRICOLO

Via Setteponti Ponente 9/A
52024 Loro Ciuffenna (AR)
+39 320.2559124

info@lepietreserene.com
www.lepietreserene.com

© foto by Niccolò Poppi

informazione pubblicitaria

SPOSARSI IN TOSCANA, NELLA VOSTRA LINGUA MADRE CON NOI IL SOGNO DIVENTA REALTÀ

*Getting married in Tuscany, in your native language
- with us, your dream becomes a reality!*

*Heiraten in der Toskana, in Ihrer Muttersprache
mit uns wird Ihr Traum wahr!*

A CURA DELLA REDAZIONE

*Immaginate di dire il vostro "sì" all'ombra di un ulivo,
nel giardino di un'antica dimora toscana circondati dal
profumo dei fiori. Nella vostra lingua, senza stress, da
soli o con i vostri cari.*

"Che sogno meraviglioso!", pensate. Ma come realizzarlo tra tempo scarso, burocrazia e lingue straniere? Nessun problema! Pensiamo a tutto noi!

Siamo **Lucia e Kirsten di Valdarno traduce** e trasformiamo la vostra idea in realtà. Da oltre 20 anni seguiamo coppie che scelgono di sposarsi nelle località più suggestive della Toscana con un rito civile, religioso o simbolico in lingua inglese, tedesca e italiana.

Ecco cosa possiamo fare per voi

• **La burocrazia?** La gestiamo noi. Fissiamo gli appuntamenti con l'ufficio di stato civile, ci occupiamo dell'invio dei documenti e di compilare la necessaria modulistica. Mentre voi potrete rilassarvi in vista della cerimonia, sorseggiando un calice di buon vino a bordo piscina.

• **Cercate un tocco personale?** Se desiderate personalizzare le vostre nozze, possiamo celebrare una cerimonia simbolica nella vostra lingua che racconti la vostra storia e i vostri valori.

• **Avete fretta?** Organizziamo tutto noi a tempo record. Se preferite una romantica fuga d'amore, soli soletti, possiamo procurare noi i testimoni e predisporre per voi una cerimonia intima ed essenziale.

Le coppie che ci hanno scelto ci definiscono professioniste fidate: "Ci siamo sentiti fin da subito coccolati e sereni. Lucia e Kirsten ci hanno proposto le soluzioni che hanno reso il nostro giorno indimenticabile".

Lasciatevi alle spalle stress e preoccupazioni e godetevi la gioia pura di questa tappa importante della vostra vita insieme!



Picture saying "I do" under an age-old olive tree in the garden of a Tuscan villa, enveloped in the scent of flowers. You exchange your vows in your own language, whether just the two of you, or with your family and friends watching. Your wedding, your terms, your language. All stress-free.

What a wonderful dream! But how can you make it come true when tight deadlines, bureaucracy, and language barriers can get in the way? Relax! We'll take care of it all for you!

We are Lucia and Kirsten of Valdarno Traduce. We'll make your dream day a reality. For over 20 years, we have supported couples who have chosen to marry in Tuscany's most romantic locations with civil, religious, or symbolic ceremonies in English, German, and Italian.

What we do for you

• **Bureaucracy?** *We've got it covered. We'll schedule appointments with the civil registry office, take care of submitting the required documents and completing the paperwork. Meanwhile, you can relax before your big day, sipping a glass of excellent wine by the pool.*

• **A personal touch?** *We'll tell your story. If you want your wedding tailored to you, we can help you plan a symbolic ceremony in your language, telling your story and what matters to you.*

• **Short on time?** *We can plan everything with record turnaround. If you want a romantic elopement, just the two of you, we can help you find witnesses and handle everything you need for an intimate ceremony.*

The couples who have chosen us say that we are like trusted friends: "We felt pampered and relieved of all worries. Lucia and Kirsten provided solutions that made our day unforgettable." Your big day shouldn't be stressful.

Let us give you the peace of mind to revel in the joy of this meaningful milestone!



Stellen Sie sich vor, Sie heiraten im Schatten eines Olivenbaums, im Park eines antiken toskanischen Palazzos umgeben vom Duft südländischer Blumen und Kräuter. In Ihrer Muttersprache, ganz ohne Hektik und Stress, allein oder im Kreis Ihrer Lieben.

Sie denken jetzt sicher: „Ja, das ist ein schöner Traum“. Doch wie soll er Wirklichkeit werden, angesichts von Zeitmangel, Bürokratie und Fremdsprachen? Kein Problem! Wir kümmern uns um alles!

Wir, d.h. **Lucia und Kirsten von Valdarno traduce**, sind für Sie da: Seit mehr als 20 Jahren begleiten wir Paare, die sich an einem der vielen wunderschönen Orte der Toskana im Rahmen einer standesamtlichen oder kirchlichen Hochzeit bzw. einer freien Trauung das Ja-Wort geben wollen – und zwar in englischer, deutscher und italienischer Sprache.

Unser Leistungsangebot für Sie:

• **Bürokratie?** Den Papierkrieg übernehmen wir: Wir vereinbaren die Termine mit dem Standesamt, reichen Unterlagen ein und füllen Formulare aus. Sie können sich unterdessen ganz entspannt auf die Feier freuen und am Swimmingpool ein Glas Wein kosten.

• **Persönliche Note?** Wir erzählen Ihre Geschichte: Wenn Sie Ihre Heirat individuell gestalten möchten, können wir eine freie Traurede in Ihrer Sprache abhalten, die Ihre Geschichte erzählt und Ihre Wertvorstellungen widerspiegelt.

• **Ganz große Eile?** Wir organisieren alles in Rekordzeit. Wenn Sie eine romantische Hochzeit nur für Sie zwei bevorzugen, können wir für Trauzeugen sorgen und alles für eine kleine, aber feine Feier vorbereiten.

Die Paare, die wir betreut haben, beschreiben uns gern als kompetente, herzliche Freundinnen: „Wir haben uns rundum wohl gefühlt, einfach in guten Händen! Dank der von Lucia und Kirsten vorgeschlagenen Lösungen war unsere Hochzeit ein unvergessliches Erlebnis“.

Vergessen Sie Stress und Sorgen und genießen Sie die reine Vorfreude auf dieses schöne Lebensziel!



Chi siamo:

Lucia Herbst: Traduttrice per vocazione e passione, nasce e si forma in ambiente bilingue (italiano-tedesco).

Kirsten Schneidereit: Tedesca di nascita, laureata in traduzione, innamorata del Valdarno - esperta in testi specialistici e ... promesse di matrimonio.

Siete pronti a celebrare il vostro "sì" in Toscana? Contattateci! Lucia e Kirsten non vedono l'ora di realizzare il vostro sogno

We are:

Lucia Herbst is a translator by profession and passion, born and educated in a bilingual world (Italian/German).

Kirsten Schneidereit is a German-born, qualified translator, who fell in love with the Valdarno area - Kirsten is an expert in specialized texts plus...wedding vows.

Ready to say your "I do's" in Tuscany? Get in touch! Lucia and Kirsten can't wait to make your dream day a reality!

Über uns:

(Dipl-Übers.) **Lucia Herbst:** Zweisprachig (Deutsch-Italienisch) aufgewachsen ist die Florentinerin Lucia Übersetzerin aus Berufung und Leidenschaft und hat schon sehr viele Paare unterstützt.

(Dipl-Übers.) **Kirsten Schneidereit:** Die gebürtige Deutsche lebt schon lange in ihrer toskanischen Wahlheimat, wo sie engagiert Marketingmaterial, Fachtexte und... Eheversprechen übersetzt.

Sind Sie bereit für Ihr Ja-Wort in der Toskana? Kontaktieren Sie uns! Wir freuen uns darauf, Ihren Traum zu verwirklichen!

Lucia e Kirsten: +39 338 3917669

www.valdarnotraduce.com

info@valdarnotraduce.com



Le Balze del Valdarno

Memoria di un lago antico

Sembrano sculture vive, modellate dal tempo.

Circa tre milioni d'anni fa il Valdarno era un lago pliocenico, che in seguito seccò. Rimasero delle guglie e dei poggi alti fino a cento metri, di sassi, argille e ghiaie stratificate. In basso si trovano le argille fini che si deposero quando il lago era più profondo, in cima dei ciottoli più grossolani e resistenti che derivano dai tempi quando le acque erano già meno profonde.

I colori di questi canyon che vengono chiamati "Balze" variano secondo la luce e l'ora del giorno. Vanno da un grigio smorto passando ad un giallo caldo fino ad un drammatico bluastro prima d'una tempesta estiva. Le balze si trovano per tutta la lunghezza della vallata. Spesso però sono coperte di vegetazione. In alcuni punti però rimangono spogli e si apre un panorama spettacolare.

Anche Leonardo da Vinci, che studiava molto le acque come anche il corso del fiume Arno, si era fatto

impressionare e la gente del posto è convinta che abbia raffigurato le balze sullo sfondo della "Gioconda" ed altri suoi dipinti. Le aveva anche descritte nel "Codice Leicester", osservando meticolosamente le stratificazioni.

Siccome il clima milioni d'anni fa era quello di una savana, intorno all'antico lago vivevano animali come zebra, tigris dai denti a sciabola o elefanti giganti. I loro resti fossilizzati si trovano ancora oggi imprigionati nelle balze. Alcuni ritrovamenti si possono ammirare presso il Museo Paleontologico di Montevarchi.

Uno dei punti migliori per vedere le balze si trova sotto Castelfranco. Dal paese stesso parte anche un sentiero escursionistico assai facile di circa due ore.

E il lago pliocenico sembra tornare ogni anno in autunno, quando delle fitte nebbie riempiono la vallata, nascondendo di nuovo le balze in un bianco ovattato.

The Balze of Valdarno

Echoes of an ancient lake

They seem like living sculptures, shaped by time.

About three million years ago, Valdarno was a Pliocene lake, which later dried up. What remained were spires and hills up to a hundred metres high, made of stratified stones, clay and gravel. At the bottom are the fine clays that were deposited when the lake was deeper, and at the top are the coarser, more resistant pebbles that date back to when the waters were already shallower.

The colours of these canyons, called "balze", vary according to the light and the time of day. They range from a dull grey to a warm yellow to a dramatic bluish colour before a summer storm. The balze are found throughout the valley. However, they are often covered with vegetation. In some places, however, they remain bare and offer spectacular views.

Even Leonardo da Vinci, who studied water and the course of the River Arno extensively, was impressed by them, and locals are convinced that he depicted the balze in the background of the 'Mona Lisa' and other paintings. He

also described them in the 'Codex Leicester', meticulously observing their stratifications.

Since the climate millions of years ago was that of a savannah, animals such as zebras, sabre-toothed tigers and giant elephants lived around the ancient lake. Their fossilised remains are still trapped in the cliffs today. Some of the finds can be admired at the Palaeontological Museum in Montevarchi.

One of the best places to see the cliffs is below Castelfranco. An easy hiking trail of about two hours also starts from the village itself.

And the Pliocene lake seems to return every year in autumn, when thick fog fills the valley, hiding the cliffs once again in a muffled white.

CASTELFRANCO PIANDISCÒ UN TERRITORIO DA VIVERE, TRA NATURA, CULTURA E TRADIZIONI

*Castelfranco Pian di sco'
A land to experience, between
nature, culture and traditions*

A CURA DELLA REDAZIONE



Tante sono le peculiarità del nostro territorio che va dalle Balze alla montagna del Pratomagno, passando per la strada panoramica Setteponti, per farvi scoprire meraviglie e bellezze come la Torre di Arnolfo di Cambio e l'Abbazia di Soffena a Castelfranco, la Pieve romanica di Piandiscò, i campi di giaggiolo in fiore, il percorso delle Balze, le feste popolari e religiose nelle nostre piazze, le specialità culinarie dei ristoranti tipici e degli agriturismi. Sentieri e cammini nella natura che aspettano di essere trascorsi e gustati, come il sentiero dell'Acqua Zolfina. Relax, camminate e buon cibo vi aspettano!

Libri in Comune e Spazio Mostra

Inoltre, l'Amministrazione Comunale, consapevole del valore culturale e sociale dell'arte, promuove attraverso la rassegna letteraria la valorizzazione dei talenti locali, offrendo loro spazi comunali di visibilità per mostre e presentazioni letterarie. L'obiettivo è stimolare la crescita culturale della comunità, attivando un dialogo tra il territorio e le sue eccellenze artistiche e letterarie.

Concorso Capodaglio

L'Amministrazione comunale ospita inoltre il Concorso Nazionale Wanda Capodaglio promosso dall'Associazione Wanda Capodaglio, dedicato ai giovani talenti del teatro italiano. Il concorso, che celebra la memoria della grande attrice e maestra di teatro, rappresenta un'occasione preziosa per i giovani interpreti di esprimere la propria arte e confrontarsi con la tradizione teatrale italiana.

Antonella Grassi

Assessore cultura e turismo del Comune di Castelfranco Piandiscò



Our territory has many unique features, stretching from the Balze cliffs to the Pratomagno mountain, passing through the scenic Setteponti road, allowing you to discover wonders and beauties such as the Tower of Arnolfo di Cambio and the Abbey of Soffena in Castelfranco, the Romanesque church of Piandiscò, the fields of irises in bloom, the Balze trail, the popular and religious festivals in our squares, and the culinary specialities of our traditional restaurants and farmhouses. Nature trails and paths are waiting to be explored and enjoyed, such as the Acqua Zolfina trail. Relaxation, walks and good food await you!

Books, Municipality & Exhibition Space

Furthermore, the Municipal Administration, aware of the cultural and social value of art, promotes local talent through its literary initiatives, offering dedicated public spaces for exhibitions and literary events.

Wanda Capodaglio National Competition

The Municipal Administration also hosts the Wanda Capodaglio National Competition, promoted by the Wanda Capodaglio Association and dedicated to young talents in Italian theatre.

The competition, which honours the legacy of the renowned actress and theatre teacher, represents a valuable opportunity for young performers to express their talent and engage with the tradition of Italian theatre.

Antonella Grassi

Councillor for Culture and Tourism of the Municipality of Castelfranco Piandiscò

Festa del Giaggiolo

Nei giorni **sabato 9 e domenica 10 maggio 2026** presso il prato dell'Abbazia di S. Salvatore a Soffena a Castelfranco di Sopra nel Comune di Castelfranco Piandiscò si svolgerà la seconda edizione della **Festa del Giaggiolo**.

La **coltivazione del giaggiolo** (*Iris pallida*) è una delle attività agricole tradizionali della nostra terra e coinvolge intere famiglie. Nel mese di maggio si può passeggiare accanto a distese di fiori violacei e proprio lungo la strada Setteponti, in località Grania, a Castelfranco di Sopra, si trova lo stabilimento della Cooperativa Toscana Giaggiolo, di cui fanno parte oltre 200 produttori, prima in Italia a usare un distillatore per la realizzazione del pregiato burro di iris. E' un piacere soffermarsi tra pianelli e terrazzamenti che salgono verso la frazione di Caspri e Pulicciano, per assistere al perpetuarsi di un'antica tradizione del mondo agricolo locale.

Iris Festival

On **Saturday 9 and Sunday 10 May 2026**, the second edition of the **Iris Festival** will take place on the lawn of the Abbey of S. Salvatore in Soffena, Castelfranco di Sopra, in the municipality of Castelfranco Piandiscò.

The **cultivation of irises** (*Iris pallida*) is one of the traditional agricultural activities of this land and involves entire families. In May, you can walk alongside expanses of purple flowers and, along the Setteponti road, in Grania, Castelfranco di Sopra, you can find the Cooperativa Toscana Giaggiolo, which brings together over 200 producers and was the first in Italy to use a distiller to produce the prized iris butter. It is a pleasure to linger among the small fields and terraced slopes that climb up towards the hamlets of Caspri and Pulicciano, witnessing the continuation of an ancient local agricultural tradition.



Programma

SABATO 9 MAGGIO

- Ore 9:00 apertura della manifestazione
- Trekking "Camminata del giaggiolo"
- Dalle ore 10:00 alle ore 23:00 spazi ludici bambini con parco giochi pedagogici in legno, laboratori pittura su tela aperti a tutti, spettacolo di teatro comico, stand mostra mercato giaggiolo, stand gastronomici
- Visite guidate Abbazia di San Salvatore a Soffena
- Apertura mostra fotografica, mostra pittura a tema "giaggiolo" e elaborati concorso scolastico
- Concerto nel prato della splendida Abbazia di San Salvatore a Soffena

DOMENICA 10 MAGGIO

- Dalle ore 9:00 alle ore 23:00 spazi ludici bambini con parco giochi pedagogici in legno, laboratori pittura su tela aperti a tutti, spettacolo di teatro comico,
- Apertura mostra fotografica, mostra pittura a tema "giaggiolo" e elaborati concorso scolastico
- Premiazione progetto con Istituto Comprensivo Don Lorenzo Milani
- Visite guidate Abbazia di San Salvatore a Soffena
- Simposio (Convegno) del Giaggiolo "Il valore della sostenibilità"
- Concerto nel prato della splendida Abbazia di San Salvatore a Soffena
- Ore 23:00 Ringraziamenti e chiusura manifestazione

Programme

SATURDAY 9 MAY

- 9:00 am Opening of the event
- Trekking "Iris Walk"
- From 10:00 am to 11:00 pm children's play areas with educational wooden playground equipment, painting workshops on canvas open to all, comedy theatre performances, iris market and exhibition stands, food stalls
- Guided tours of the Abbey of San Salvatore in Soffena
- Opening of the photography exhibition, painting exhibition inspired by irises and display of school competition works
- Concert on the lawn of the splendid Abbey of San Salvatore in Soffena

SUNDAY 10 MAY

- From 9:00 am to 11:00 pm children's play areas with educational wooden playground equipment, painting workshops on canvas open to all, comedy theatre performances
- Opening of the photography exhibition, painting exhibition inspired by irises and display of school competition works
- Award ceremony of the project with the Don Lorenzo Milani Comprehensive Institute
- Guided tours of the Abbey of San Salvatore in Soffena
- Iris Symposium (Conference): "The Value of Sustainability"
- Concert on the lawn of the splendid Abbey of San Salvatore in Soffena
- 11:00 pm Acknowledgements and closing of the event

I campi di giaggiolo un paesaggio che profuma di Toscana

Iris fields a landscape scented with Tuscany

Cosa cercare a... Castelfranco

Nel 1299 Firenze decise di fondare, su una collina lungo la via di pellegrinaggio oggi chiamata Setteponti, un'altra città-fortezza come baluardo contro la nemica Arezzo. Per attirare nuovi abitanti, si garantì loro dieci anni di esenzione fiscale e terreni su cui costruire le proprie case. In cambio, però, gli abitanti dovevano costruire le mura della città. Dalla piazza quasi quadrata della "terra nuova", con il municipio decorato con stemmi, le strade principali si diramano ad angolo retto, come in un antico castrum romano. Il centro storico è straordinariamente intatto, il che gli è valso il riconoscimento di «uno dei borghi più belli d'Italia».

Abbazia S. Salvatore a Soffena

Appena fuori dal paese si trova il complesso costituito dalla chiesa, dal chiostro e dal convento. La Badia è menzionata già in un documento del 1014. Nel 1090, con una bolla papale di Urbano II, fu affidata ai monaci vallombrosani insieme ad altri possedimenti. Resti etruschi e longobardi testimoniano una lunga tradizione – anche il toponimo Soffena è di origine etrusca.

Da vedere sono gli affreschi all'interno della chiesa risalenti al XV secolo, tra cui quelli di Giovanni di Ser Giovanni, detto "lo Scheggia", fratello di Masaccio, e di Mariotto di Cristofano, suo cognato. Aperto lunedì (2° e 4° del mese chiuso), mercoledì, venerdì ore 14.15-18.45, martedì, giovedì ore 9.15-13.45, 1° e 3° sabato del mese ore 9.15-13.45, 2° e 4° sabato del mese ore 9.15-12.45, 2° e 4° domenica del mese ore 8.30-13.45, entrata libera.

What to look for in... Castelfranco

In 1299, Florence decided to found another town on a hill along the pilgrimage route now known as Setteponti, as a bulwark against the hostile Arezzo. To attract settlers, they were guaranteed ten years' tax exemption as well as land on which to build their homes. In return, however, the inhabitants had to construct the town walls. From the almost square Piazza of the so called "Terranuova", with its coat-of-arms-adorned town hall, the main streets radiate out at right angles, much like a Roman castrum. The old town centre is remarkably well-preserved, which has earned it the distinction of being named 'one of the most beautiful villages in Italy'.

Abbey of San Salvatore in Soffena

Just outside the village, the complex comprises the church, the cloister and the monastery. The abbey is first mentioned in a document dating from 1014. In 1090, by a papal bull issued by Pope Urban II, it was entrusted to the Vallombrosan monks along with other properties. Etruscan and Lombard remains attest to a long tradition – indeed, the place name Soffena is Etruscan.

Worth seeing are fragments of 15th-century frescoes inside the church, including works by Giovanni di Ser Giovanni, known as 'lo scheggia', the brother of Masaccio, and by Pariotto di Cristofano, his brother-in-law. Open Monday (2nd and 4th of the month closed), Wednesday, Friday from 2.15 pm - 6.45 pm, Tuesday, Thursday from 9.15 am - 1.45 pm, 1st and 3rd Saturday from 9.15 am - 1.45 pm, 2nd and 4th Saturday from 9.15 am - 12.45 pm, 2nd and 4th Sunday from 8.15 am - 1.45 pm, free entrance.



Chiesa di S. Tommaso

Contemporanea all'edificazione di Castelfranco, fu ampliata nel XVII e XVIII secolo e restaurata nel 1932. Poco resta dell'edificio originario; anche l'elegante porticato è un rifacimento del 1755. Sulla facciata a capanna con medaglione centrale, è il bel portale settecentesco che introduce all'unica navata coperta da capriate lignee e conclusa dal presbiterio con cupola. Il campanile, innalzato nel 1882, sostituì quello più antico a vela. L'interno, ad aula unica, conserva numerosi arredi sei-/settecenteschi.

Chiesa di S. Filippo

Dedicata a S. Filippo Neri (canonizzato nel 1621), la cui famiglia era originaria di Castelfranco, la chiesa fu edificata nel 1631. L'elegante facciata barocca è in pietra arenaria, con riquadri a intonaco e quattro lesene. L'interno a tre navate presenta il presbiterio, coperto a cupola, introdotto da un grande arco trionfale poggiante su lesene scanalate e capitelli corinzi. Sull'altare maggiore è collocata l'Estasi di San Filippo Neri (1640) di Matteo Rosselli.

Torre di Arnolfo e antiche Mura

Castelfranco, una delle Terre Nuove del contado fiorentino, fu progettato dal grande architetto medievale Arnolfo di Cambio, nativo di Colle Val d'Elsa. Per la Repubblica Fiorentina la torre detta anche Porta Campana doveva essere il simbolo della cittadina e fu eretta nella parte rivolta verso Firenze. Parte delle antiche mura sono ancora conservate per una piacevole passeggiata nel centro storico.

Palazzo Comunale

Il Palazzo Comunale o del Podestà, risale al tempo della fondazione di Castelfranco per ospitare il consiglio comunale, il capitano della lega e quindi il podestà. Sulla facciata sono gli stemmi superstiti dei podestà succedutisi nella carica, oltre ad epigrafe che ricordano particolari avvenimenti. La figura di San Filippo Neri fu dipinta in una nicchia sulla facciata intorno al 1717 dal pittore fiorentino Nicolò Pintucci.



Church of St Thomas

Built at the same time as Castelfranco, it was extended in the 17th and 18th centuries and restored in 1932. Little remains of the original building; even the elegant portico is a reconstruction dating from 1755. On the gabled façade with a central medallion stands the fine 18th-century portal leading into the single nave, covered by wooden trusses and ending in a chancel with a dome. The bell tower, erected in 1882, replaced the older bell gable. The interior, comprising a single nave, preserves numerous 17th- and 18th-century furnishings.

Church of St Philip

Dedicated to St Philip Neri, a native of Castelfranco who was canonised in 1621, the church was built in 1631. The elegant Baroque façade is constructed of sandstone, featuring plaster panels and four pilasters. The three-nave interior features a dome-covered chancel, accessed via a large triumphal arch resting on fluted pilasters and Corinthian capitals. Above the high altar hangs Matteo Rosselli's The Ecstasy of St Philip Neri (1640).

Arnolfo's Tower and the ancient walls

Castelfranco, one of the Terre Nuove of the Florentine countryside, was designed by the great medieval architect Arnolfo di Cambio, a native of Colle Val d'Elsa. For the Florentine Republic, the tower-also known as Porta Campana—was intended as the symbol of the town and was built on the side facing Florence. Part of the ancient walls is still preserved today, offering a pleasant walk through the historic centre.

Town Hall

The Town Hall, or Palazzo del Podestà, dates back to the time of Castelfranco's foundation and was built to house the town council, the captain of the league and, subsequently, the podestà. The façade features the surviving coats of arms of the successive podestà, as well as inscriptions commemorating specific events. The figure of Saint Philip Neri was painted in a niche on the façade around 1717 by the Florentine painter Nicolò Pintucci.



Cosa cercare a... Piandiscò

Il paese, con la sua chiesa parrocchiale millenaria, sorge a 350 metri di altitudine. Lungo il torrente Resco furono costruiti dei mulini, motivo per cui il paese si snoda ancora oggi verso valle.

Pieve di S. Maria a Sco'

La Chiesa è situata in cima al paese, volgendo le spalle alla strada Setteponti. Le tre absidi e lo snello campanile vi accoglieranno con armoniosa semplicità. Il primo documento nel quale viene ricordata risale al 12 marzo 1008. La facciata volta verso valle è formata da cinque archi con lunghe lesene. L'interno è semplice e pulito, una luce flebile filtra dalle bifore e ne accentua la sobrietà. Le colonne all'interno sono decorate anch'esse con motivi di vita contadina e naturale. Un affresco raffigurante la Madonna col Bambino è attribuito al pittore Paolo Schiavo.

Cappella di Casabiondo

La cappella dell'Immacolata Concezione è un edificio religioso di Casabiondo, frazione sopra il paese di Piandiscò. Documentata in epoca rinascimentale, fu ristrutturata alla fine del XVII secolo, utilizzando uno stile barocco che per quanto sobrio, di derivazione tardo manierista, è piuttosto raro in Toscana.

La montagna del Pratomagno verso Gastra e Poggio alla Regina

Piandiscò e Castelfranco offrono accessi verso la montagna con cammini segnalati in bianco e rosso dal CAI. Da Casabiondo una strada bianca porta verso Gastra e un'altra fino ai resti di un antico castello medievale, Poggio alla Regina.

What to look for in... Piandiscò

The village, with its thousand-year-old parish church, lies at an altitude of 350 metres. Mills were built along the little river Resco, which is why the village still winds its way down the valley today.

Parish Church of Santa Maria a Sco'

The church stands at the top of the village, turning its back to the Setteponti road. Its three apses and slender bell tower welcome visitors with harmonious simplicity. The earliest record of the church dates back to 12 March 1008. The façade, overlooking the valley, is defined by five arches supported by tall pilaster strips. Inside, the atmosphere is simple and pure: soft light filters through the mullioned windows, enhancing its sober elegance. The columns are also decorated with motifs inspired by rural life and nature. A fresco depicting the Madonna and Child is attributed to the painter Paolo Schiavo.

Chapel of Casabiondo

The Chapel of the Immaculate Conception is a religious building in Casabiondo, a hamlet situated above the village of Piandiscò. First mentioned in Renaissance times, it was renovated at the end of the 17th century in a Baroque style which, although restrained and derived from the late Mannerist period, is rather rare in Tuscany.

The Pratomagno mountains towards Gastra and Poggio alla Regina

Piandiscò and Castelfranco offer access to the Pratomagno mountain via paths marked in red and white by the trekking association CAI. From Casabiondo, a dirt track leads towards Gastra and another to the ruins of an ancient medieval castle, Poggio alla Regina.



Cosa cercare a...Faella

Nel XIII secolo, su una collina nei pressi dell'odierno centro abitato, sorgevano la chiesa di San Michele e un castello. Di questi edifici oggi non rimane più alcuna traccia visibile. La località stessa, denominata "Failla" o "Favilla", era originariamente situata nella parte alta della vallata del torrente Faella, sulle ripide e scoscese balze. Nei secoli successivi il paese cadde sotto la Signoria fiorentina. Il 27 luglio 1944 Faella fu gravemente danneggiata. Per rallentare l'avanzata delle armate alleate, le truppe tedesche fecero saltare in aria edifici, strade e ponti. Gran parte del patrimonio edilizio storico del paese fu così distrutto.

Chiesa di S. Maria

Le prime notizie ufficiali della Chiesa di Santa Maria risalgono al 1260 e si trovano nel libro di Montaperti, documento ufficiale che testimonia l'allora guerra tra i guelfi e i ghibellini. Nel corso dei secoli la chiesa ha subito diverse modifiche, con una radicale ristrutturazione nel Settecento.

Corse dei Cavalli

L'identità dei Faellesi è fortemente legata alla Corsa dei Cavalli, che si svolge solitamente a luglio in occasione delle festività patronali, in onore di San Vitalissimo. La corsa esiste sin dall'anno 1858.

What to look for in...Faella

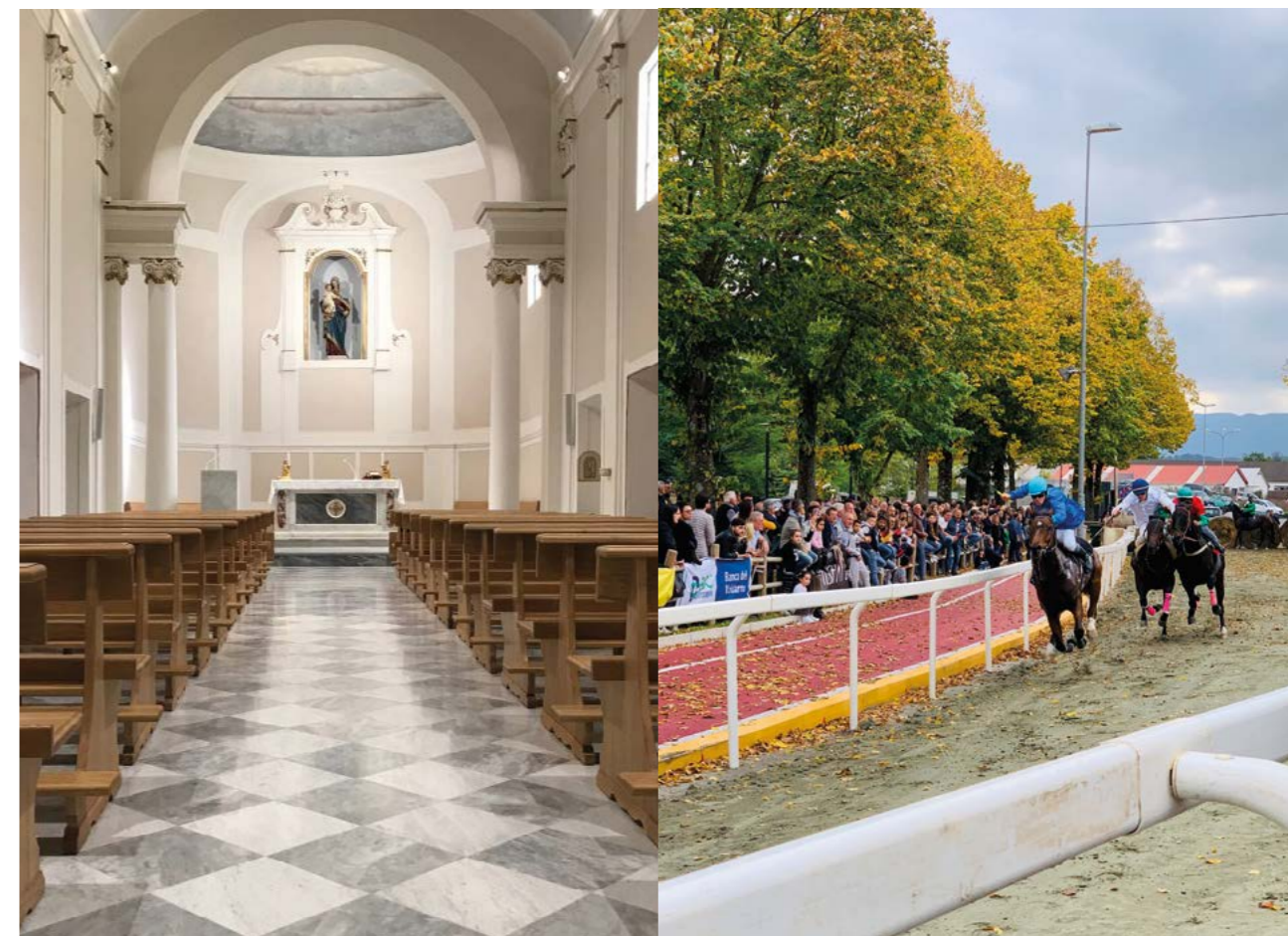
In the 13th century, the church of San Michele and a castle stood on a hill near the present-day village. No visible trace of these buildings remains today. The village itself, known as 'Failla' or 'Favilla', was originally situated in the upper part of the Faella stream valley, on the steep and rugged cliffs called „balze". In the centuries that followed, the village came under Florentine rule. On 27 July 1944, Faella was severely damaged. To slow the advance of the Allied forces, German troops blew up buildings, roads and bridges. Much of the village's historic built heritage was thus destroyed.

Church of Santa Maria

The first official records of the Church of Santa Maria date back to 1260 and are found in the Book of Montaperti, an official document that bears witness to the war between the Guelphs and the Ghibellines at that time. Over the centuries, the church has undergone various alterations, including a radical renovation in the 18th century.

Horse Race

the identity of the people of faella is deeply rooted in the horse race, traditionally held in July during the patron saint celebrations in honour of san vitalissimo. the race has taken place since 1858.





Gioco dell'Anello il 26-27-28 giugno 2026

Il "Gioco dell'Anello" è una rievocazione storico-medievale che si tiene nella piazza del centro storico di Castelfranco di Sopra, nel comune di Castelfranco Piandiscò. Questo gioco è nato per iniziativa di un gruppo di persone e giovani nel 2019.

Il Gioco dell'Anello si ispira al Calcio Storico Fiorentino e a tanti altri giochi caratteristici del territorio toscano. E' un misto tra rugby e basket. Si tratta di una competizione tra le quattro porte della città: Porta Aretina, Porta Buia, Porta Campana e Porta Montanina. Sette giocatori per squadra si sfidano in un campo di terra battuta di 18x18 metri, cercando di far passare la palla attraverso un anello posto a 3 metri di altezza. Ogni squadra cerca di realizzare più punti possibili rispetto all'avversario nei due tempi di gara previsti di 20 minuti ciascuno. A fare da cornice al campo da gioco il Palazzo Comunale con l'affresco settecentesco del patrono San Filippo Neri sulla facciata e la centralissima piazza Vittorio Emanuele. Si tratta di una bellissima realtà che coinvolge tutta la popolazione, a cominciare dalla sfilata in costumi medievali per le strade del paese, che vede impegnati tanti giovani durante tutto l'arco dell'anno.

Ring Game on 26-27-28 June 2026

The "Ring Game" is a medieval historical re-enactment held in the main square of the historic centre of Castelfranco di Sopra, in the municipality of Castelfranco Piandiscò. The event was created in 2019 through the initiative of a group of local residents and young people. The game draws inspiration from the historic Florentine Calcio Storico as well as other traditional Tuscan games. It combines elements of rugby and basketball and features a competition between the town's four gates: Porta Aretina, Porta Buia, Porta Campana and Porta Montanina. Each team, made up of seven players, competes on an 18 x 18 metre dirt field, aiming to pass the ball through a ring positioned three metres above the ground. Teams score points by successfully passing the ball through the ring, with matches played over two halves of 20 minutes each. The setting is particularly striking, with the Palazzo Comunale—featuring an eighteenth-century fresco of the patron saint San Filippo Neri—overlooking the field, along with the central Piazza Vittorio Emanuele.

This vibrant tradition actively involves the entire community, beginning with the medieval costume parade through the streets of the town, which sees many young people engaged throughout the year.



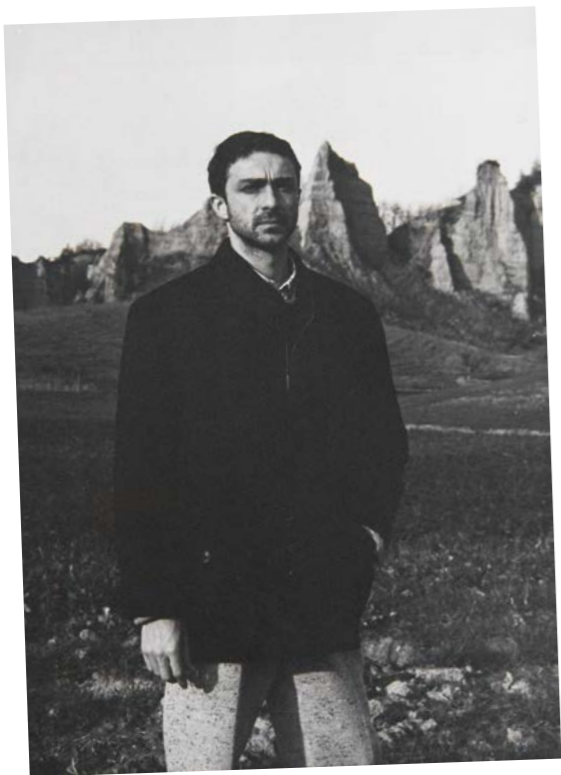


**Dal 1785 macellai. Dal 2023 anche ristorante.
Specialità di carne • Ven-Sab 19-22 • Anche da asporto**

***Butchers since 1785. A restaurant since 2023.
Meat specialties • Fri-Sat 7-10 pm • Take away available***

**IL RISTORO DI CRISTIANO FILIPPINI
CASTELFRANCO DI SOPRA | PIAZZA VITTORIO EMANUELE, 23
+39 331 2853987**

**Ig @ilristorodicristianofilippini
fb il ristoro di cristiano filippini**



Lorenzo Bonechi presso le Balze del Valdarno a Castelfranco di Sopra, 1984, fotografia da originale in b/n, courtesy Archivio Lorenzo Bonechi

Lorenzo Bonechi

Pittore di luce

Nasce nel 1955 a Figline e si dedica da giovane alla pittura. Rimane colpito dai grandi cambiamenti della sua epoca ed investito da un forte impegno sociale ed etico. Si interessa per la natura e la vive intensamente, ispirandosi peraltro anche ai nativi d'America e la loro spiritualità. Debutta nel 1979 con una prima mostra personale di opere pittoriche e grafiche nella propria città. Comincia a viaggiare, portandosi dietro un quaderno nel quale annota sensazioni e pensieri. La natura, cultura e radici spirituali delle terre nate lo seguono ovunque. Esplora stili e materiali. Il suo nome si fa sentire con mostre a Londra e Göteborg. Nello stesso periodo Lorenzo Bonechi incontra Stefania che sarà sua compagna per il resto della vita. Nel 1985 approda a New York e poco dopo a Washington, D.C.

Il 1986 segna una svolta significativa nella sua ricerca stilistica: abbandona la pennellata gestuale e vorticoso e un cromatismo caratterizzato dall'uso delle terre, per privilegiare lo studio del colore puro nella ricerca di un'essenza della forma. In seguito, prende vita il ciclo pittorico "Città Celeste" con un'elaborazione geometrica e cromie del tutto personale. Nascono le "Conversazioni" con figure allungate e ieratiche. Nel 1994 viene chiamato a partecipare alla Biennale Internazionale d'Arte di Venezia. Il 21 novembre dello stesso anno nasce il figlio Giovanni e il 23 novembre 1994 Lorenzo Bonechi muore nel sonno all'età di 39 anni. Nel 1995 gli vengono dedicate due sale del Padiglione Italiano nella Biennale di Venezia. A dieci anni dalla morte viene organizzata la mostra Lorenzo Bonechi. 1955-1994. Pittore di luce, presso Palazzo Pretorio di Figline Valdarno e Palazzo Strozzi di Firenze. Secondo Bonechi al centro del suo lavoro stava la sacralità delle immagini. Oggi l'Archivio Lorenzo Bonechi a Castelfranco custodisce il materiale e la documentazione riguardante l'opera dell'artista ed è visitabile su appuntamento.

www.archiviolorenzobonechi.it,
info@archiviolorenzobonechi.it

Lorenzo Bonechi

Painter of light

Born in Figline in 1955, he devoted himself to painting from a young age. He was struck by the great changes of his era and driven by a strong social and ethical commitment. He was interested in nature and lived it intensely, also drawing inspiration from Native Americans and their spirituality.

He made his debut in 1979 with his first solo exhibition of paintings and graphic works in his hometown. He began to travel, carrying with him a notebook in which he jotted down his feelings and thoughts. The nature, culture and spiritual roots of his native land followed him everywhere. He explored styles and materials. His name became known through exhibitions in London and Gothenburg. During the same period, Lorenzo Bonechi met Stefania, who would be his partner for the rest of his life. In 1985, he arrived in New York and shortly afterwards in Washington, D.C.

1986 marked a significant turning point in his stylistic research: he abandoned his gestural, swirling brushstrokes and a colour scheme characterised by the use of earth tones, favouring instead the study of pure colour in his search for the essence of form. Subsequently, the "Città Celeste" (Celestial City) painting cycle came to life with a geometric elaboration and completely personal colour scheme. The 'Conversazioni' (Conversations) series was created, featuring elongated, hieratic figures.

In 1994, he was invited to participate in the Venice International Art Biennale. On 21 November of the same year, his son Giovanni was born, and on 23 November 1994, Lorenzo Bonechi died in his sleep at the age of 39. In 1995, two rooms of the Italian Pavilion at the Venice Biennale were dedicated to him.

Ten years after his death, the exhibition Lorenzo Bonechi. 1955-1994. Painter of Light was organised at the Palazzo Pretorio in Figline Valdarno and the Palazzo Strozzi in Florence. According to Bonechi, the sacredness of images was at the heart of his work.

Today, the Lorenzo Bonechi Archive in Castelfranco preserves material and documentation relating to the artist's work and can be visited by appointment.

www.archiviolorenzobonechi.it, info@archiviolorenzobonechi.it



Lorenzo Bonechi, Bagnanti, 1993, olio su tela, 133,5 x 200 cm, courtesy Archivio Lorenzo Bonechi



Lorenzo Bonechi, L'angelo e Giacobbe, 1994, tempera su carta, 50 x 57 cm, courtesy Archivio Lorenzo Bonechi

IL MERCATO COPERTO TORNA

The Covered Farmers' Market

DI CLAUDIA STOCCHI E MARCELLA DE VITA



Dove tutto è iniziato, oggi rinasce uno spazio moderno, sostenibile e ancora più vivo. Lo avevamo raccontato nel primo numero di Valley Life Valdarno e Valdambra: la storica sede di Via dell'Antica Gora, cuore del Mercato Coperto degli Agricoltori, era pronta a rinascere.

Oggi quel progetto è realtà.

Dopo tre anni di lavori, ad aprire il Mercato torna finalmente nella sua casa originaria, completamente rinnovata: una struttura in legno in Classe A, sviluppata su due livelli, pensata per accogliere non solo la vendita, ma anche esperienze, incontri e degustazioni.

Un luogo che guarda al futuro senza perdere la propria anima.

Intervista a Marcella De Vita Responsabile marketing e coordinatrice del Mercato Coperto degli Agricoltori

Nel primo numero di Valley Life avevamo raccontato il progetto di recupero. Oggi quel progetto diventa realtà: cosa rappresenta per voi questa riapertura?

Senza dubbio un grande traguardo. Dopo 3 anni di lavori torniamo nella sede storica dove è nato tutto, 20 anni fa, ma in uno spazio completamente restaurato e decisamente più grande.



DISTRETTO
RURALE BIO
DEL VALDARNO
DI SOPRA

È una conferma importante: quando un progetto ha basi solide riesce ad attraversare il tempo, le crisi economiche, le pandemie e i cambiamenti sociali. Dal 2004 abbiamo fatto tanta strada: da 10 bancarelle in piazza siamo arrivati a una Rete d'Impresa strutturata. Questo è un traguardo, ma anche la dimostrazione che la cooperazione è fondamentale. Da soli non si va lontano.

Il mercato riunisce circa 80 agricoltori. Che valore ha per loro questo spazio condiviso?

Al Mercato si trova davvero di tutto: ortaggi, vino, latte fresco, formaggi, carne, salumi, olio, pane, frutta, conserve, miele, birre artigianali, cereali, legumi, farine di grani antichi. Ma il vero valore è la condivisione. Qui i produttori non sono mai soli.

Condividere lo spazio non significa solo dividere le spese, ma creare sinergie: quello che per uno è uno scarto, per un altro diventa risorsa. Le vinacce per affinare formaggi, gli scarti vegetali per gli allevamenti...

È un sistema che funziona perché è basato sulla collaborazione e sulla fiducia.

DEGLI AGRICOLTORI A CASA

Returns Home



il mercatale
**MERCATO
COPERTO**
DEGLI AGRICOLTORI
a Montevarchi

Where it all began, a modern, sustainable and vibrant space is reborn. We first told this story in the debut issue of Valley Life Valdarno e Valdambra: the historic site in Via dell'Antica Gora, home of the Farmers' Covered Market, was about to be brought back to life.

Today, that vision has become reality.

After three years of renovation, the Market finally returns to its original home this April—completely renewed. A wooden, energy-efficient Class A building, designed across two levels, now hosts not only retail spaces but also experiences, events and tastings.

A place that looks to the future while staying true to its roots.

Interview with Marcella De Vita Marketing Manager and Coordinator of the Farmers' Covered Market

In our first issue, we introduced the redevelopment project. Today it's a reality—what does this reopening mean to you? It is undoubtedly a major milestone. After three years of work, we are returning to our original location, where everything began 20 years ago, but in a completely renovated and much larger space.



Slow Food®
Mercato della Terra | MONTEVARCHI
IL MERCATALE

It is also a strong confirmation: when a project is built on solid foundations, it can withstand time, economic crises, pandemics and social changes.

Since 2004, we've come a long way—from 10 producers' stalls in a town square to a structured and solid business network. This is not just an achievement, but proof that cooperation truly matters. Alone, you can only go so far.

The Market brings together around 80 local farmers. What value does this shared space have for them?

At the Market, you can find everything: vegetables, wine, fresh milk, cheeses, meat, cured meats, olive oil, bread, fruit, preserves, honey, craft beers, grains, legumes and ancient flours. But the real value lies in sharing. Here, producers are never alone. Sharing a space is not just about reducing costs—it creates real synergies. What is waste for one producer becomes a resource for another.

It's a system built on collaboration, trust and a shared direction.

La nuova struttura è stata completamente rinnovata: cosa cambia?

La nuova sede è stata realizzata secondo i principi della bioedilizia, con grande attenzione alla sostenibilità ambientale e all'accessibilità.

È un edificio in legno in Classe A, progettato per essere efficiente ma anche accogliente: all'interno travi e pilastri richiamano le linee della natura, creando un ambiente caldo e coerente con l'identità agricola del progetto.

Ci sarà anche un secondo piano dedicato alla degustazione: cosa potranno vivere i visitatori?

Il Mercato si sviluppa su due livelli: il piano terra dedicato alla vendita, mentre il primo piano ospiterà degustazioni, laboratori, attività didattiche, show cooking ed eventi culturali.

L'obiettivo futuro è ancora più ambizioso: realizzare uno spazio di ristorazione dove tutto sarà preparato con i prodotti a km zero del Mercato.

Filiera corta e sostenibilità: come li interpretate concretamente?

Siamo stati tra i primi a mettere al centro questi valori: prodotti locali, sani, freschi e genuini.

I produttori arrivano da Valdarno, Valdichiana, Valtiberina, Val d'Orcia, Mugello e Casentino, tutti selezionati e verificati secondo disciplinari molto rigorosi.

La stagionalità è fondamentale: i prodotti cambiano durante l'anno e questo ha educato i clienti ad acquistare in modo consapevole, sostenendo davvero il territorio.

Il Mercato è anche un luogo di incontro: che tipo di iniziative organizzate?

Organizziamo incontri con chef e produttori, degustazioni e show cooking per raccontare il territorio attraverso il cibo. Essendo anche sede del Distretto rurale e biologico del Valdarno, collaboriamo con l'Unione dei Comuni del Pratomagno per valorizzare i prodotti della montagna, con eventi, corner dedicati ed esperienze formative.

E per il turismo enogastronomico?

Il Mercato è già un punto di riferimento.

Un turista difficilmente riesce a visitare tutte le aziende del territorio, ma qui può trovare una sintesi autentica di tutto: prodotti veri e storie reali.

E da un anno abbiamo anche attivato un e-commerce, così chi ci scopre può continuare a comprare i nostri prodotti anche dopo il viaggio.

Guardando al futuro, quali sono i prossimi obiettivi?

Procediamo per piccoli passi, ma ben strutturati.

Ora l'obiettivo è far funzionare al meglio questa nuova sede, poi sviluppare il progetto della ristorazione e, soprattutto, condividere il nostro modello con altri territori.

Perché valorizzare le produzioni locali significa salvare mestieri, tradizioni, paesaggi e biodiversità.

Un mercato che cresce, senza perdere le radici

Oggi il Mercato Coperto degli Agricoltori non è solo un punto vendita, ma una realtà economica solida, in costante crescita.

Il trasferimento nella nuova sede di Piazza dell'Antica Gora segna un passaggio importante: più spazio, più servizi, più esperienze, mantenendo intatta la propria identità. Un luogo dove fare la spesa diventa un gesto consapevole e dove il territorio si racconta ogni giorno, attraverso le mani di chi lo coltiva.



Inaugurazione 24 aprile

Una doppia inaugurazione per Montevarchi

Il 24 aprile segna non solo la riapertura del Mercato Coperto degli Agricoltori, ma anche la nascita del Centro Studi Nazionale dei Distretti del Cibo, ospitato presso l'Accademia Valdarnese del Poggio.

- filiera corta
- sostenibilità
- ricerca e formazione
- valorizzazione territori

Mercato Coperto degli Agricoltori - Il Mercatale
Piazza dell'Antica Gora
Montevarchi

Aperto dal lunedì al sabato



The new building has been completely redesigned. What are its key features?

The new structure has been developed following bio-architecture principles, with a strong focus on environmental sustainability and accessibility.

It is a wooden Class A building, designed to be both efficient and welcoming. Inside, beams and pillars echo the lines of nature, creating a warm environment that reflects the agricultural identity of the project.

There will also be a second floor dedicated to tasting experiences. What can visitors expect?

The Market is spread over two levels: the ground floor is dedicated to retail, while the upper floor will host tastings, workshops, educational activities, show cooking events and cultural initiatives.

Looking ahead, the goal is even more ambitious: to create a dining space where everything is prepared using zero-kilometre products from the Market.

Short supply chain and sustainability are key themes today. How do you embody these values?

We have been pioneers in this field, placing local, fresh, healthy and genuine products at the core from the very beginning.

Our producers come from across Tuscany—Valdarno, Valdichiana, Valtiberina, Val d'Orcia, Mugello and Casentino—and are carefully selected according to strict production standards.

Seasonality is essential, and over time it has helped educate customers to make more conscious purchasing choices that truly support local production.

The Market is also a social space. What kind of events do you organize?

We regularly host meetings with chefs and producers, along with tastings and show cooking events, to tell the story of the territory through food and wine.

As the headquarters of the Valdarno Rural and Organic District, we also collaborate with local institutions to promote mountain products through events, dedicated spaces and educational experiences.

What about food tourism?

The Market is already a key reference point.

For tourists, visiting individual farms can be difficult, but here they can discover a curated selection of authentic local products all in one place.

And thanks to our e-commerce platform, launched last year, they can continue to enjoy these products even after returning home.

Looking ahead, what are your future goals?

We always look to the future, but we move forward step by step.

Right now, our focus is on making this new location a success. Then we will develop the restaurant project and, most importantly, share our model with other territories.

Because promoting local production means preserving traditions, landscapes, biodiversity and cultural identity.

A Market That Grows Without Losing Its Roots

Today, the Farmers' Covered Market is not just a place to shop, but a solid and steadily growing economic reality.

The move to its new location in Piazza dell'Antica Gora marks an important step forward: more space, more services and more experiences, while preserving its identity.

A place where shopping becomes a conscious choice, and where the territory is told every day through the hands of those who cultivate it.

ORTOPEDIA MENICALLI: CRESCITA, VISIONE E ATTENZIONE ALLA PERSONA



Orthopedia Menicalli where care meets craftsmanship

DI CLAUDIA STOCCHI E YURI MENICALLI

Dalla bottega in un garage alle quattro sedi sul territorio: il percorso di Yuri Menicalli tra impresa, innovazione e valore umano.

C'è una storia che racconta meglio di tante parole cosa significhi davvero fare questo mestiere. È quella di un uomo che, dopo mesi in carrozzina a seguito di un ictus, grazie a un tutore realizzato su misura torna a camminare lungo il corridoio di un centro di riabilitazione, accolto dagli applausi di chi gli sta intorno.

“È stato lì che ho capito di aver scelto la strada giusta”, racconta Yuri Menicalli.

Una storia che racchiude il senso più profondo dell'Ortopedia Menicalli: non solo prodotti e servizi, ma persone, ascolto e soluzioni concrete.

Dal garage all'azienda strutturata

L'attività nasce nel 2012 da un'intuizione semplice ma potente: rispondere a un bisogno reale del territorio.

“All'inizio era una piccola bottega, lavoravamo in un garage a San Giovanni Valdarno. Mancava un servizio e ho deciso di crearlo.”

Da quel primo passo è iniziato un percorso fatto di crescita costante, costruito nel tempo grazie alla fiducia dei professionisti del settore e alla capacità di lavorare in sinergia con un team multidisciplinare.

Oggi Ortopedia Menicalli è una realtà consolidata con quattro sedi tra Valdarno e provincia di Arezzo, ma lo spirito iniziale è rimasto lo stesso: crescere, senza perdere il contatto diretto con le persone.

Una crescita fatta di obiettivi

L'apertura della quarta sede rappresenta un traguardo importante, ma per Yuri è soprattutto una tappa.

“È un ulteriore passo per costruire un'azienda strutturata, capace di portare determinati servizi anche in altri territori.”

Una crescita costruita nel tempo, in un settore complesso e spesso legato a passaggi generazionali.

“Partire da zero, senza una struttura alle spalle, in un ambito così di nicchia, è stata la sfida più grande.”

From a small garage workshop to a growing network across Tuscany: the story of Yuri Menicalli, blending innovation, expertise and a deep commitment to people.

Some stories have the power to define an entire profession. One of these is about a man who, after months in a wheelchair following a stroke, takes his first steps again along the corridor of a rehabilitation center — supported by a custom-made brace and welcomed by heartfelt applause.

“That was the moment I understood I had chosen the right path,” recalls Yuri Menicalli.

It is in moments like this that the true meaning of Ortopedia Menicalli emerges: not simply a place for products and services, but a space built around people, empathy and life-changing solutions.

From garage to success

The company was founded in 2012 from a clear and meaningful vision: to respond to a genuine need within the local community.

“It started as a small workshop in a garage in San Giovanni Valdarno. There was something missing in the area, and I decided to create it.”

From those early days, the business has grown steadily, guided by trust, strong professional relationships and a collaborative, multidisciplinary approach.

Today, Ortopedia Menicalli counts four locations across the Valdarno area and the province of Arezzo, while preserving the same founding spirit: growing without ever losing the human connection.

A journey shaped by vision

The opening of the fourth location marks an important milestone - yet, for Yuri, it is simply part of a broader journey.

“Each step brings us closer to building a structured company, capable of extending our services to new territories.”

In a highly specialized field often shaped by long-standing traditions, starting from scratch required determination and courage.

“Building everything from the ground up in such a niche sector was definitely the greatest challenge.”

Qualità, servizio e ascolto

Ciò che distingue Ortopedia Menicalli non è solo il prodotto, ma il modo in cui viene offerto.

“La qualità è importante, ma oggi non basta. Quello che fa la differenza è il servizio: prima, durante e dopo la vendita.”

Un approccio che mette al centro la persona.

“Ascoltare chi abbiamo davanti è fondamentale. Non sempre vendere è la soluzione: a volte il consiglio giusto è indirizzare verso un altro professionista.”

Un valore che si percepisce anche nell'esperienza diretta dei clienti, che trovano non solo competenza, ma attenzione e capacità di accompagnare nei momenti più delicati.

Il valore del team

Oggi l'azienda conta 16-17 persone distribuite nei quattro punti vendita. Un team cresciuto negli anni, anche grazie al contributo di Riccardo e Valentina collaboratori storici presenti da oltre dieci anni.

“Il team è la base di tutto. Negli ultimi anni siamo cresciuti molto e questo ha richiesto anche un grande lavoro nella selezione e nella formazione.”

In un contesto in cui trovare e trattenere le persone è sempre più complesso, la differenza la fanno i valori.

“Non basta essere titolari, bisogna essere leader. E quando non puoi dare tutto in termini economici, devi dare valore umano.”

Beyond products: the value of care

What truly defines Ortopedia Menicalli is not just what it offers, but how it does so.

“Quality matters, but today it's no longer enough. What really makes the difference is the service — before, during and after.”
At the heart of everything lies a simple yet powerful principle: listening.

“Understanding the person in front of you is essential. Sometimes the right solution is not selling, but guiding someone in the right direction.”

This philosophy translates into a genuine experience for clients, who find not only expertise, but also sensitivity, trust and support in delicate moments.

People at the core

Today, the company is made up of 16–17 people across its four locations. A team that has grown steadily over the years, strengthened by the contribution of long-standing collaborators Riccardo and Valentina, who have been with the company for over a decade. “The team is our foundation. Growth brings responsibility — especially in selecting and nurturing the right people.”

In today's world, where retaining talent is increasingly complex, leadership makes the difference.

“Being a business owner is not enough — you have to be a leader. And when financial resources are limited, what you can always offer is human value.”





Sedi
ORTOPEDIA MENICALLI

SAN GIOVANNI V.NO
VIA S. LAVAGNINI 101/C
52027 (AR)
T. +39 0550684374
C. +39 3425857010

FIGLINE INCISA VALDARNO
VIA FRANCESCO PETRARCA 41
50065 (FI)
T. +39 0550108136

AREZZO
VIA DON LUIGI STURZO,25/27
52100 (AR)
T. +39 0575900454
Parcheggio privato

SAN FRANCESCO - PELAGO
PONTASSIEVE
VIA 4 NOVEMBRE 9
50060 (FI)
T. +39 3339188589

IG - FB Ortopedia Menicalli
www.ortopediamenicalli.com



ORTOPEDIA
MENICALLI

Territorio e responsabilità

Accanto all'attività imprenditoriale, Yuri Menicalli è oggi Presidente di Zona Valdarno per Confartigianato Imprese Arezzo e Vicepresidente Giovani.

Un ruolo che rappresenta un impegno concreto verso il territorio.

"È un modo per restituire ciò che ho ricevuto. Il Valdarno ha un grande potenziale, ma serve creare connessioni tra imprese e istituzioni."

Innovazione e futuro

Il settore dell'ortopedia è in evoluzione, anche a causa dei cambiamenti nelle abitudini di acquisto.

"La parte commerciale tradizionale è destinata a ridursi. Dobbiamo essere capaci di portare i nostri servizi anche fuori dal negozio."

La direzione è chiara: investire su servizi avanzati e sulla produzione su misura.

"L'officina ortopedica e il custom saranno sempre più centrali, anche grazie alle nuove tecnologie."

Una parola: camaleonte

Se dovesse descrivere il suo lavoro con una sola parola, Yuri sceglie "camaleonte".

"La capacità di adattarsi ai territori, alle persone, ai bisogni. Vorrei costruire un'azienda con un metodo replicabile, ma capace di trasformarsi in base al contesto."

Un percorso fatto di determinazione, visione e relazioni. Un'azienda che cresce senza perdere la propria identità. E soprattutto, un lavoro che ogni giorno continua a fare la differenza nella vita delle persone.



A strong bond with the territory

Alongside his entrepreneurial journey, Yuri Menicalli plays an active role within the local business community as President of the Valdarno Area for Confartigianato Imprese Arezzo and Vicepresident of the Youth Group.

A commitment that reflects a deep connection with the territory. "It's my way of giving back. Valdarno has incredible potential, but we need stronger connections between businesses and institutions."

Looking ahead

The orthopaedic sector is evolving, shaped by new habits and expectations.

"Traditional retail is changing. We need to bring our services beyond the store and closer to people."

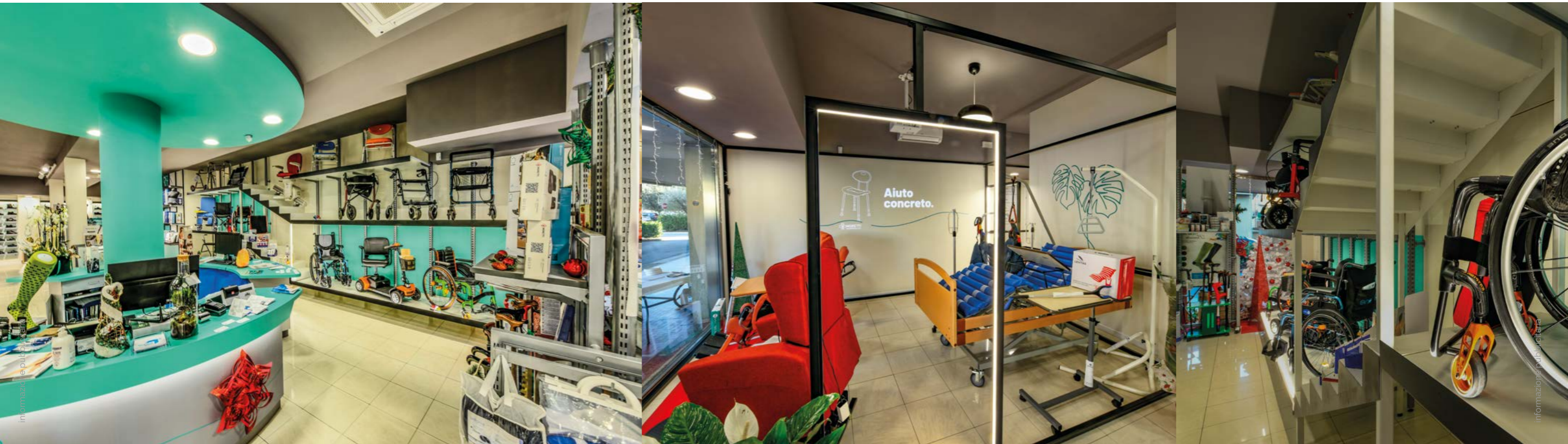
The future lies in advanced services and bespoke solutions. "Custom-made orthopaedics and specialised workshops will become increasingly central, supported by new technologies."

One word: adaptability

If asked to describe his work in a single word, Yuri chooses "chameleon."

"It's about adapting — to places, to people, to needs. I want to build a company with a strong method, but flexible enough to evolve with its environment."

A story of vision, determination and meaningful relationships. A company that grows while staying true to its identity. And above all, a mission that continues — every day — to make a real difference in people's lives.





LAURA PERI

AZIENDA AGRICOLA



L'inizio di tutto Laura, se torni indietro di oltre vent'anni, da dove nasce davvero questa storia?

Nasce dalla volontà di dedicarmi alla valorizzazione di un prodotto autoctono del mio territorio, il Pollo del Valdarno in via d'estinzione, in un contesto di tradizione nell'allevamento ma anche di innovazione nell'ambito della salubrità alimentare.

Una scelta controcorrente, soprattutto per quegli anni...

Sì, ma per me era naturale. Non si parlava ancora di filiera o sostenibilità, ma io avevo già chiaro che quella era l'unica strada possibile. Ho unito la tradizione contadina a un'idea molto precisa di qualità e salubrità alimentare: pochi capi, nessuna forzatura, rispetto totale dei tempi e del benessere animale, in tutte le fasi, compresa la macellazione con il riconoscimento della comunità europea. E una regola che non ho mai cambiato: se non è pronto, non c'è.

Dal bosco alle tavole stellate

Il ritorno dell'alta cucina a prodotti tipici e autentici, ha favorito l'incontro tra i nostri prodotti e i grandi Chef, che realizzano delle vere e proprie opere d'arte e di gusto.

Cosa trovano gli chef nei tuoi prodotti?

Trovano un legame profondo con il territorio, l'unione della Biodiversità animale e vegetale del Valdarno, con i sapori autentici e tenacità di una volta. È un dialogo continuo tra chi alleva e chi cucina. E quando funziona, dura nel tempo: molte collaborazioni vanno avanti da oltre vent'anni.

Laura, if we go back over twenty years, where did this story really begin?

It begins with the desire to dedicate myself to enhancing a native product of my territory—the Valdarno chicken, which was at risk of disappearing—within a context rooted in farming tradition, but also in innovation in food health and safety.

A countercurrent choice, especially at that time...

Yes, but to me it felt natural. People weren't yet talking about supply chains or sustainability, but I already knew that was the only possible path. I combined rural tradition with a very clear idea of quality: small numbers, no forcing, full respect for natural timing. And one rule I have never changed: if it's not ready, it simply isn't available.

From the woods to Michelin-starred tables

The return of haute cuisine to traditional, authentic ingredients has brought our products into contact with leading chefs, who create true works of art and flavour.

What do chefs find in your products?

They find authenticity. And a deep connection to the land. It's an ongoing dialogue between those who raise and those who create. And when it works, it lasts—many of these relationships have continued for over twenty years.

LAURA PERI ED I SUOI VOLATILI

Dal Valdarno alle tavole stellate: una storia di terra, liberta' e visione

Laura Peri and her poultry From the Valdarno to Michelin-starred tables: a story of land, freedom, and vision

A CURA DI CLAUDIA STOCCHI E LAURA PERI

Il valore della terra

Cosa significa oggi allevare nel rispetto del territorio?

Significa lasciare spazio alla natura. I miei volatili vivono nel bosco, tra ginepro, corbezzolo e quercia. Si muovono, scelgono, crescono dentro un ecosistema reale. La biodiversità non è teoria: è sapore.

Quanto il Valdarno vive nei tuoi prodotti?

Totalmente. Non è uno sfondo, è parte integrante. È ciò che rende ogni animale unico, non replicabile. È il motivo per cui ogni assaggio racconta una storia.

Un nome, una garanzia

Oggi "i tuoi volatili" sono riconosciuti come eccellenza: cosa c'è dietro questo percorso?

Anni di coerenza. Scelte fatte anche quando erano difficili. E una direzione sempre chiara.

C'è qualcosa che non hai mai accettato di sacrificare?

La qualità. È l'unica cosa che non si discute.

The value of the land

What does it mean today to farm with respect for the land?

There wasn't a single moment. It happened almost without me noticing. Chefs started looking for me because they recognized something different—not just an ingredient, but a living, distinctive raw material.

How much of the Valdarno lives within your products?

Completely. It's not a backdrop—it's an essential part of it. It's what makes each animal unique, impossible to replicate. Every taste tells a story.

A name, a guarantee

Today your poultry is recognized as an excellence—what lies behind this journey?

Years of consistency. Choices made even when they were difficult. And a very clear direction.

Was there anything you were never willing to compromise?

Quality. That is non-negotiable.



LAURA PERI

MONTEVARCHI - TOSCANA

NEGOZIO MONTEVARCHI |
PIAZZA VARCHI, 13
C. +39 393 4196986

13

LAURA PERI

ACCADEMIA DEL POLLO

Il negozio: un luogo da vivere

Il nuovo spazio in Piazza Varchi è molto più di un negozio. Come nasce?

Dal desiderio di raccontare. Volevo creare un luogo dove il prodotto non fosse solo acquistato, ma vissuto.

Cosa devono provare le persone entrando?

Devono sentire qualcosa. È uno spazio elegante, quasi una gioielleria del gusto, dove ogni dettaglio parla di territorio.

E LAPERIPIUMA?

È la mia sintesi. Un'esperienza che unisce degustazione e racconto. Non è solo assaggio: è incontro, è identità.

The shop: a place to experience

Your new space in Piazza Varchi is much more than a shop. How did it come to life?

From the desire to tell a story. I wanted to create a place where the product is not just purchased, but experienced.

What should people feel when they walk in?

They should feel something. It's an elegant space—almost like a "jewelry store of taste"—where every detail speaks of the territory.

And LAPERIPIUMA?

It's my essence. An experience that blends tasting and storytelling. It's not just about food—it's about connection and identity.





Forbes e consapevolezza

L'articolo su Forbes è stato un momento importante. Come l'hai vissuto?
 Come una conferma. Non era un obiettivo, ma il risultato di un percorso fatto con serietà. Mi ha fatto capire che quello che per me è normale, fare bene, in realtà è qualcosa di raro.

Ti ha cambiata?
 Mi ha resa più consapevole. E ancora più determinata a crescere.

Forbes and awareness

Being featured on the cover of Forbes was an important moment. How did you experience it?
 As a confirmation, more than a milestone. It wasn't something I was chasing—it was the result of doing things properly. It made me realize that what feels normal to me—doing things well—is actually quite rare.

Did it change you?
 It made me more aware. And even more determined to keep improving.



L'esperienza in fattoria

Cosa cercano oggi le persone che arrivano in azienda?
 Gusto e territorio

Cosa significa per te accoglierle?
 Aprire il mio mondo. Far vedere come tutto è collegato: dai pulcini al bosco, dalla lavanda all'oliveto. È un ecosistema, non solo un'azienda.

Quanto è importante raccontare la Toscana vera?
 È fondamentale. Quella fatta di gesti semplici, tempi giusti e sapori reali.

Gusto e territorio

Quanto conta fare rete con altre eccellenze locali?
 È essenziale. Credo molto nella collaborazione e nella forza del territorio.

Se dovessi raccontare il Valdarno con un solo assaggio?
 Direi il Pollo del Valdarno in umido con i rocchini di sedano Marconi.

Oggi e domani

Dopo tanti anni, cosa ti emoziona ancora?
 La nascita di un pulcino. È un momento piccolo, ma potentissimo.

Come immagini il futuro?
 Con i piedi per terra e lo sguardo lungo. Progetti concreti, senza perdere l'identità.

Cosa vorresti lasciare?
 Altri allevatori. Persone che credano nella qualità, davvero.

The farm experience

What are visitors looking for today when they come to your farm?
 Taste and territory

What does it mean to welcome them?
 It means opening my world. Showing how everything is connected—from chicks to woodland, from lavender to olive groves. It's an ecosystem, not just a farm.

How important is it to tell the story of real Tuscany?
 It's essential. The one made of gestures, time, and true flavors.

Taste and territory

How important is collaboration with other local producers?
 It's fundamental. I strongly believe in networks and in the strength of the territory.

If you had to describe the Valdarno in a single taste?
 I would say Valdarno chicken stew with Marconi celery shoots.

Today and tomorrow

After so many years, what still moves you?
 The birth of a chick. It's a small moment, but incredibly powerful.

How do you see the future?
 With my feet on the ground and a long-term vision. Concrete projects, without losing identity.

What would you like to leave behind?
 New farmers. People who truly believe in quality.



AZIENDA AGRICOLA | VIA DI PICILLE, 51 52025 MONTEVARCHI AR | LAURA PERI C. +39 333 660 6279
 info@lauraperi.com | lauraperi.com

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

BIRRIFICIO VALDARNO SUPERIORE "BIRRA BVS"

BIRRA BVS è il nome delle Birre prodotte in Birrificio Valdarno Superiore dove le lettere B V S indicano le iniziali del Birrificio e del Territorio dove è situato.

Valdarno Superiore Brewery Birra BVS a living, artisanal beer deeply rooted in its land. Birra BVS is the name of the beers produced by birrificio Valdarno Superiore: three letters that represent both the brewery and the territory where it was born.

A CURA DI CLAUDIA STOCCHI E ANTONIO MASSA

Il Valdarno Superiore tra Firenze, Arezzo e Siena è ricco di Biodiversità e nel comprensorio di PERGINE VALDARNO nella Località di Malafrasca San Frustino la natura ha creato un luogo fantastico di sorgenti d'acqua chiamato nell'antichità le «*aquae ferventes...*»

Qui il Birrificio Valdarno Superiore che è indipendente e fortemente legato alle origini antiche del 'fare birra' attinge la sua Acqua di Sorgente che scorre proprio sotto il Birrificio stesso per la produzione di Birre Territoriali.

ACQUA, CERALI che diventano MALTO, LUPPOLI, ERBE SPEZIE e quella dose di fantasia sostenuta dallo studio porta ad essere a tutti gli effetti la BIRRA BVS una BIRRA VIVA ARTIGIANALE TOSCANA.

Birrificio Valdarno Superiore è un Birrificio GREEN solo energie rinnovabili vocato alla sostenibilità. PER NOI LA BIRRA ARTIGIANALE è una Birra NON pastorizzata, TOTALMENTE NON filtrata, senza conservanti senza additivi, la qualità delle materie prime, il loro rispetto nel lavorarle il tempo e le temperatura con la passione sono gli ingredienti delle RICETTE di BIRRA BVS.

Grande lavoro nella ricerca sulle filiere agricole per incentivare la produzione consapevole di Cereali e Luppolo in prossimità del Birrificio favorendo così la nascita del Primo Luppoleto Toscano. Università, Istituti Tecnici, Licei, Accademie, Associazioni e Artigiani sono le realtà con cui quotidianamente dialoghiamo per una 'Birra' sostenibile inclusiva e etica.

The Valdarno Superiore, between Florence, Arezzo and Siena, is an area rich in biodiversity. In the Pergine Valdarno district, in the locality of Malafrasca – San Frustino, nature has created a remarkable place of natural springs, known since ancient times as “*aquae ferventes.*”

Here, the independent Birrificio Valdarno Superiore, deeply connected to traditional brewing methods, draws its spring water – flowing directly beneath the brewery – to create truly local beers.

Water, cereals transformed into malt, hops, herbs and spices: essential ingredients that, combined with research and creativity, give life to BIRRA BVS – a living, artisanal Tuscan beer.

The brewery is strongly committed to sustainability: it uses only renewable energy and actively supports the development of a local agricultural supply chain, promoting the conscious cultivation of cereals and hops nearby. This work has also led to the creation of the first Tuscan hop field.

For BVS, craft beer means non-pasteurized, unfiltered beer, with no preservatives or additives. The quality of raw materials, respect for time and temperature, and passion are the key ingredients of every recipe.

A shared journey with universities, technical institutes, academies, associations and artisans, aimed at creating a beer that is increasingly sustainable, inclusive and ethical.



Vita e lavoro insieme

Lavorare insieme è prima di tutto un valore: un "abbraccio" quotidiano che nasce dal caffè del mattino e si traduce in idee, progetti e nuove ispirazioni.

Le due anime, agricola e artigianale, si intrecciano in modo naturale: Laura contribuisce con la sua esperienza agronomica e botanica, fornendo ingredienti come lavanda e luppolo che arricchiscono le birre BVS e ne definiscono l'identità.

La ricerca e la collaborazione con l'Università di Agraria di Firenze portano allo sviluppo di progetti legati all'economia circolare, alla valorizzazione dei sottoprodotti e a nuove tecniche produttive. Nascono così idee come il Luppolino – un pecorino affinato al luppolo – e prodotti da forno realizzati con le trebbie della birra.

ACQUA · TERRITORIO · PASSIONE

Una coppia, due visioni, un unico racconto di territorio

La Brewery & Farm Experience è un invito a vivere il Valdarno attraverso un percorso che unisce birrificio e fattoria, tra natura, biodiversità e tradizione.

Life and work together

Working together is, above all, a value - a daily "embrace" that starts with a morning coffee and turns into ideas, projects and shared inspiration.

The agricultural and artisanal worlds naturally intertwine: Laura contributes her agronomic and botanical expertise, providing ingredients such as lavender and hops that enrich BVS beers and shape their identity.

Research and collaboration with the University of Agriculture in Florence lead to projects focused on circular economy, by-product valorization and innovative production techniques. This results in creations such as Luppolino – a hop-aged pecorino cheese – and baked goods made from brewing grains.

WATER TERRITORY · PASSION

One couple, two visions, one shared story of place.

The Brewery & Farm Experience invites visitors to discover Valdarno through a journey that connects brewery and farm, nature, biodiversity and tradition



FOCUS BIRRA BVS - LA BIRRA ARTIGIANALE

Antonio Massa Maestro Birraio e Fondatore del Birrifico Valdarno Superiore Srl

Origine del progetto

Come nasce BIRRA BVS e cosa ti ha spinto ad affiancare alla realtà agricola un progetto legato alla birra artigianale?

La produzione della Birra è fortemente legata alle filiere agricole, spesso non ci pensiamo ma la Birra unisce ben due filiere quella dei Cereali Orzo, Frumento, Farro e la filiera dei Fiori di Luppolo ovvero la Luppoli cultura.

E grazie a Laura più di 10 anni fa abbiamo dato vita al primo Luppoleto Toscano, qui nel Valdarno.

Il nome BIRRABVS ha un significato particolare? Raccontacelo.

Raccontacelo.

La mia volontà è sempre stata quella di creare una Birra legata al Territorio come avveniva nel passato, legame che parte fin dalle sorgenti di Acqua e così il nome B.V.S. sono le iniziali di Birrifico Valdarno Superiore .

Identità e produzione

Che tipo di birre produce e qual è la vostra filosofia produttiva?

Le nostre sono tutte Birre in alta fermentazione non pastorizzate e totalmente non filtrate e avendo una forte sensibilità sulla produzione che vuole essere sostenibile le birre sono tutte rifermentate in modo naturale senza aggiunta di gas tecnici. Siamo un Birrifico 'Green'

Quanto il territorio del Valdarno entra nelle vostre ricette e nella scelta delle materie prime?

Il Valdarno come la Toscana sono presenti nelle nostre Birre sia come ingredienti speciali vedi le erbe aromatiche del Pratomagno o il Farro Biologico , ma lo sono anche per i gusti delle nostre ricette pensate per gli abbinamenti con i prodotti tipici del Territorio.

C'è una birra che rappresenta più di tutte la vostra identità?

Non saprei ogni etichetta ha una sua storia e una sua forte identità, ad esempio l'ultima nata è la GASTONE dedicata a Gastone Brilli Peri una birra scura con infuso di Caffè per celebrare i 100 anni della vittoria di Gastone a Monza con l'Alfa Romeo.

Abbinamenti e esperienza

Le vostre birre si sposano perfettamente con i prodotti di Laura: quali sono gli abbinamenti che consigli?

Grazie a Laura abbiamo imparato a gestire l'abbinamento Cibo Birra seguendo le stagioni e le ricette stagionali. Alcuni abbinamenti molto interessanti sono Il pollo in Umido con i roccini di sedano abbinati alla Birra Rossa Pratomagno, oppure il prosciutto d'Anatra con la Maius III la nostra birra Bianca con le spezie Toscane. Molto interessante sono i crostini neri con la Gastone o d'estate le insalate di Faraona con la Pale Ale Toscana la birra fatta con i fiori di luppolo freschi coltivati da Laura. D'inverno un bel arrosto girato con la nostra Cetica è un'esperienza da provare.

Durante gli "LAPERIPIUMA" e le esperienze in fattoria, che ruolo ha la birra ?

La Birra per le sue caratteristiche organolettiche si sposa molto bene agli abbinamenti e abbiamo riscontrato che ci permette di avvicinare le nuove generazioni amanti della birra a riscoprire i prodotti tipici e le ricette di una volta in questo nuovo concetto di abbinamento Cibo&Birra.

Secondo te, cosa cerca oggi chi sceglie una birra artigianale ?

Nella Birra Artigianale si cerca identità un prodotto sano buono che dia soddisfazione.

Stile e visione

BIRRA BVS è un progetto con una forte personalità: che immagine volete trasmettere attraverso il brand?

Vogliamo trasmettere il concetto di Territorio legato alla produzione di Birra, il logo stesso del Birrifico racconta in forma grafica il Valdarno dove l'Arno diventa un fiume di Birra il Pratomagno con la sua Croce , le Balze del Valdarno e nelle colline di fronte al Pratomagno il regno del Pollo del Valdarno, Bianco e Nero.

Dove vedi evolvere il mondo della birra artigianale nei prossimi anni?

Credo molto nel Turismo della Birra, nell'economia circolare che nella Birra trova grande applicabilità e per la Toscana lo sviluppo delle materie prime con le loro trasformazioni in Malto e Luppolo.



FOCUS BIRRABVS – CRAFT BEER

Answers by Antonio Massa, Brewmaster and Founder of Birrifico Valdarno Superiore Srl

Project origin

How was BIRRA BVS born and what inspired you to combine agriculture with a craft beer project?

Beer production is strongly linked to agricultural supply chains. We often don't think about it, but beer brings together two main chains: cereals — barley, wheat, spelt — and the cultivation of hop flowers, known as hop farming. Thanks to Laura, more than 10 years ago we created the first hop field in Tuscany, here in the Valdarno.

Does the name BIRRABVS have a particular meaning? Tell us about it.

My intention has always been to create a beer connected to the territory, as it was in the past — a connection that starts from the water sources. The name B.V.S. stands for Birrifico Valdarno Superiore.

Identity and production

What kind of beers do you produce and what is your production philosophy?

All our beers are top-fermented, unpasteurized and completely unfiltered. With a strong focus on sustainable production, all our beers are naturally refermented without the addition of technical gases. We are a "green" brewery.



How much does the Valdarno territory influence your recipes and choice of ingredients?

The Valdarno, like Tuscany itself, is present in our beers both through special ingredients — such as aromatic herbs from Pratomagno or organic spelt — and through the flavour profiles of our recipes, designed to pair with local traditional products.

Is there one beer that represents your identity more than the others?

It's hard to say — each label has its own story and strong identity. For example, the latest creation is GASTONE, dedicated to Gastone Brilli Peri: a dark beer infused with coffee to celebrate the 100th anniversary of his victory in Monza with Alfa Romeo.

Pairings and experience

Your beers pair perfectly with Laura's products: which combinations do you recommend?

Thanks to Laura, we have learned to manage food and beer pairings by following the seasons and seasonal recipes.

Some interesting pairings include stewed chicken with celery paired with the Pratomagno Red Ale, duck prosciutto with Maius III, our white beer with Tuscan spices.

Crostini neri pair beautifully with Gastone, while in summer guinea fowl salads go perfectly with our Tuscan Pale Ale, brewed with fresh hops grown by Laura.

In winter, a slow-roasted meat with our Cetica is an experience worth trying.

During the "LAPERIPIUMA" and farm experiences, what role does beer play?

Thanks to its organoleptic characteristics, beer pairs very well with food. We have found that it allows us to bring younger generations closer to traditional products and recipes, through a new concept of food & beer pairing.

What do people look for today when choosing a craft beer?

In craft beer, people are looking for identity — a product that is genuine, good, and satisfying.

Style and vision

BIRRA BVS is a project with a strong personality: what image do you want to convey through your brand?

We want to express the concept of territory linked to beer production. The brewery's logo itself graphically represents the Valdarno: the Arno river becomes a river of beer, the Pratomagno with its Cross, the Balze of Valdarno, and on the hills opposite Pratomagno, the realm of the Valdarno chicken, black and white.

How do you see the craft beer world evolving in the coming years?

I strongly believe in beer tourism and in the circular economy, which finds great application in brewing. For Tuscany, I see development in raw materials and their transformation into malt and hops.

BIRRABVS

BIRRIFICIO VALDARNO SUPERIORE SRL
VIA NAZIONALE, 82 LOCALITÀ MALAFRASCA
ANTONIO MASSA C.+39 349 120 7715
52020 PERGINE VALDARNO (AREZZO) - ITALY
info@birrabvs.it | birrabvs.it

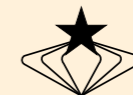


*Prima ancora dei gioielli, Anna ha forgiato un'eredità: passione, cura e saper fare.
Oggi, nelle mani dei suoi figli, la tradizione continua.*

*Before the jewels, Anna shaped a legacy: passion, care, and craftsmanship.
Today, in the hands of her sons, the tradition lives on.*



Anna Gioielli



FI 1033

ANNA GIOIELLI Via IV Novembre, 53 Tosi - Firenze | T. +39 055 864672 | C.+39 333 6242672

www.annagioielli.it | 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.

ROMANO DONATO SRL: UNA STORIA DI LAVORO, FAMIGLIA E FUTURO

Dal 1980 a oggi: quando il lavoro diventa eredità
From 1980 to today: when work becomes a legacy

*Romano Donato srl: a story of work,
family and future.*



ROMANO DONATO

COPERTURE E FACCIATE IN METALLO - RAME - ALLUMINIO - ZINCO/TITANIO

A CURA DI CLAUDIA STOCCHI E ANDREA ROMANO

Ci sono aziende che nascono dal lavoro. E poi ci sono aziende che nascono da una visione, crescono nel tempo e diventano qualcosa di più: storie fatte di persone, sacrificio e continuità.

Romano Donato Srl è una di queste.

Tutto inizia nel 1980, quando **Donato Romano** avvia la sua attività partendo da solo, con una certezza semplice ma potente: lavorare, e farlo bene. Gli inizi sono fatti di impegno quotidiano, entusiasmo e tanta voglia di crescere. Ma è soprattutto la curiosità a fare la differenza. Ogni novità diventa un'opportunità, ogni cambiamento del mercato uno stimolo per evolversi.

"Ogni volta che usciva qualcosa di nuovo, andavo a vedere e cercavo di portarlo in azienda."

Alla fine degli anni '80 arriva anche un'esperienza che segna un passaggio importante: un lavoro negli Stati Uniti per una copertura in rame. Un viaggio, ma soprattutto un'apertura mentale. Da lì in poi, la crescita è costante: macchinari, competenze, cantieri sempre più importanti.

È così che, negli anni '90, arriva il vero salto. Nuove tecnologie, nuovi materiali, nuove lavorazioni. **Donato** non resta a guardare: osserva, si muove, investe. È tra i primi a credere in un'evoluzione del settore che oggi è sotto gli occhi di tutti.

Accanto a lui, da oltre trent'anni, c'è **Donatella**. Una presenza fondamentale, discreta ma solida, che ha vissuto ogni fase dell'azienda.

"È sempre stato un ambiente familiare... non il classico rapporto datore di lavoro e dipendente."

Dai primi anni, quando il territorio non era ancora pronto per certe innovazioni e spesso era necessario spostarsi fuori zona, fino a oggi, **Donatella** continua a seguire la parte amministrativa con la stessa dedizione. Anche se ufficialmente in pensione, il legame con l'azienda è rimasto intatto: fatto di fiducia, conoscenza e senso di appartenenza.

There are companies that are born from work. And then there are companies that are born from a vision, growing over time into something more: stories made of people, sacrifice and continuity.

Romano Donato Srl is one of these.

*It all began in 1980, when **Donato Romano** started his business on his own, driven by a simple yet powerful belief: work—and do it well. The early years were shaped by daily commitment, enthusiasm and a strong desire to grow. But above all, it was curiosity that made the difference. Every innovation became an opportunity, every market shift a reason to evolve.*

"Whenever something new came out, I would go and see it and try to bring it into the company."

In the late 1980s, another defining moment came: a project in the United States involving a copper roofing system. It was not just a job, but a mindset shift. From that point on, growth became steady-new machinery, expanded expertise, increasingly important projects.

This is how, in the 1990s, the real turning point arrived. New technologies, new materials, new techniques. Donato didn't stand still: he observed, explored, and invested. He was among the first to believe in a transformation of the sector that is now evident to everyone.

*Alongside him for more than thirty years is **Donatella**. A fundamental presence, discreet yet strong, who has witnessed every stage of the company's journey.*

"It has always been a family environment... not the typical employer-employee relationship."

*From the early years—when the local market was not yet ready for certain innovations and work often meant going beyond the local area—to today, **Donatella** still manages the administrative side with the same dedication. Even though she is officially retired, her bond with the company remains unchanged: built on trust, knowledge and a deep sense of belonging.*

Poi c'è Andrea.

Il passaggio generazionale non arriva con uno stacco netto, ma cresce nel tempo. Fin da ragazzo, **Andrea** entra in contatto con il lavoro: estati in azienda, prime esperienze, sacrifici che lo portano a costruire, passo dopo passo, il suo percorso.

"Quando gli altri erano in giro, io ero a lavorare. Oggi però quel bagaglio me lo ritrovo tutto."

Quando entra definitivamente in azienda, il contesto non è semplice. Gli anni della crisi, le difficoltà del mercato, il Covid. Eppure resta. Tiene duro. Si rimbocca le maniche e va avanti.

Oggi è lui a guidare l'azienda, con un team di una ventina di persone. Un ruolo che vive con grande responsabilità.

"Io vado avanti perché ho famiglie dietro."

Una frase semplice, ma che racconta perfettamente il suo modo di vedere il lavoro.

Il suo approccio è concreto, diretto. Non si sente "il capo", ma parte del gruppo. E questo si riflette nell'ambiente che si respira in azienda: un clima di collaborazione, rispetto e condivisione, dove l'esperienza di chi lavora sul campo conta davvero.

"Siamo tutti allo stesso livello. Io sono il primo a lavorare e l'ultimo a finire."

Uno degli aspetti più forti è proprio il team.

Persone che lavorano in azienda da decenni, collaboratori che crescono insieme all'impresa, creando un equilibrio che va oltre il semplice rapporto professionale. Guardando il percorso fatto, è evidente quanto il settore sia cambiato. Dalle lavorazioni tradizionali in rame si è passati a soluzioni sempre più evolute, dove l'alluminio e i nuovi materiali permettono non solo funzionalità, ma anche estetica.



Then there is Andrea.

*The generational transition didn't happen overnight—it developed naturally over time. From a young age, **Andrea** was already immersed in the business: summers spent working, early hands-on experience, sacrifices that gradually shaped his path.*

"While others were out enjoying themselves, I was working. But today, I carry all of that with me."

When he officially joined the company, the timing was far from easy. The years of economic crisis, the challenges of the market, the impact of Covid. And yet, he stayed. He pushed through, rolled up his sleeves, and kept going.

Today, he leads the company, heading a team of around twenty people. A role he embraces with a strong sense of responsibility.

"I keep going because there are families behind me."

A simple sentence that perfectly reflects his approach to work. His leadership style is practical and grounded. He doesn't see himself as "the boss," but as part of the team. This is reflected in the company atmosphere: a place built on collaboration, respect and shared values, where the experience of those working on-site truly matters.

"We are all on the same level. I'm the first to start working and the last to finish."

One of the company's greatest strengths is precisely its team. People who have been part of the business for decades, individuals who have grown alongside the company, creating a balance that goes beyond a simple professional relationship.

Looking at the journey, it's clear how much the sector has evolved. From traditional copper work to increasingly advanced solutions, where aluminum and new materials offer not only functionality but also aesthetic value.





ROMANO DONATO
COPERTURE E FACCIATE IN METALLO - RAME - ALLUMINIO - ZINCO/TITANIO
www.romanodonatosrl.com - info@romanodonatosrl.com
Una Storia Lunga da oltre 40 anni
Via G. Leopardi, 5 - 52025 Montevarchi (Ar) - T. 055 9102829 - 055 9102793 - M. 337 675179 - 333 7140328

ROMANO DONATO

L'UNIONE FA LA FORZA: UNA SQUADRA, UNA GRANDE FAMIGLIA

"Oggi il metallo è la prima cosa che si vede. È diventato anche design."

La lattoneria non è più solo tecnica: è parte integrante dell'identità di un edificio, la sua "pelle", ciò che definisce uno stile. Ed è proprio qui che l'azienda ha saputo crescere: interpretando il cambiamento senza perdere la propria identità.

Le difficoltà non mancano. Oggi fare impresa significa confrontarsi con ritmi sempre più veloci, clienti sempre più esigenti, burocrazia complessa e una costante difficoltà nel trovare personale qualificato.

"Se vuoi il lavoro fatto bene, devi aspettare."

Una filosofia semplice, ma chiara. Perché la qualità, quella vera, ha bisogno di tempo.

E poi ci sono le soddisfazioni.

Quelle vere. Un progetto riuscito, un riconoscimento, o semplicemente passare davanti a un lavoro finito e poter dire:

"Questo l'ho fatto io."

È lì che tutto prende senso. Oggi **Romano Donato Srl** è una realtà solida, costruita nel tempo e portata avanti con uno sguardo al futuro, ma con radici ben salde.

"Today, metal is the first thing you notice. It has become design."

Metalwork is no longer just technical—it is part of a building's identity, its "skin," the element that defines its style. And this is exactly where the company has grown: embracing change without losing its identity. Challenges are still part of the reality. Running a business today means dealing with faster rhythms, more demanding clients, complex bureaucracy, and the constant difficulty of finding skilled workers.

"If you want a job done properly, you have to wait."

A simple but clear philosophy. Because true quality takes time.

And then there are the rewards

The real ones. A project completed successfully, recognition, or simply walking past a finished job and being able to say:

"I made that."

*That's when everything makes sense. Today, **Romano Donato Srl** is a solid and well-established company, built over time and moving forward with a clear vision of the future, while remaining deeply rooted in its origins.*



Un'azienda dove il passaggio generazionale non è stato solo continuità, ma evoluzione.

Romano, che ha costruito tutto partendo da zero.
Donatella, che ne ha accompagnato ogni fase.
Andrea, che oggi ne guida il futuro.

Tre storie diverse, un unico filo conduttore: il lavoro. Il cuore dell'azienda: un team che ogni giorno trasforma esperienza, tecnica e passione in lavoro concreto.

A business where generational transition has not just been continuity—but evolution.

Donato, who built everything from scratch.
Donatella, who has been part of every step.
Andrea, who now leads the company into the future.

Three different stories, one shared thread: work. At the heart of the company, a team that turns experience, craftsmanship and passion into tangible results every day.



**Nessun lavoro è così urgente
da non poter essere fatto
in sicurezza!**

LVR **LINEE VITA RIALTI**

Alessio Rialti

- ✓ **Progettazione**
- ✓ **Installazione**
- ✓ **Manutenzione**



+39 348 3804432
info@lineevitarialti.it

LVR
LINEE
VITA RIALTI

Progettazione e installazione
linee vita - Interventi su
edifici civili e industriali



LINEE VITA
RIALTI

Via Vallemaggiori, 20 - 52026 FAELLA
CASTELFRANCO PIAN DI SCÒ (AR)

Perchè la sicurezza non si vede. Ma fa la differenza

CONTRO OGNI PREVISIONE

Against all odds

A CURA DELLA REDAZIONE



Da oltre 30 anni esiste il Festival d'Archi, dedicato ai quartetti d'archi, che si svolge nei mesi di luglio e agosto nella splendida Pieve di Gropina, sopra Loro Ciuffenna. Abbiamo parlato con la sua fondatrice, Barbara Sachs.

Quindi è arrivata qui nel Valdarno nel 1981?

Era un bel po' di strada dagli Stati Uniti a Loro. Era il periodo della guerra del Vietnam e noi eravamo fortemente contrari. Così ci siamo sposati e siamo andati in Canada, dove ho iniziato a insegnare pianoforte mentre mio marito cercava di diventare direttore d'orchestra. Dopo alcuni anni tra Canada e Londra, anche grazie all'incontro con alcune persone che ci hanno incoraggiato a tornare in Italia, siamo arrivati a Milano.

Non ancora proprio a Loro...

L'ultimo anno a Milano mio marito stava lavorando a una biografia su Toscanini, molto apprezzata. In seguito ci siamo trasferiti a Londra, dove un vicino di Monteverchi ci parlò di Loro Ciuffenna. Una volta arrivati, abbiamo trovato

For over 30 years, the Festival d'Archi has been dedicated to string quartets and takes place in July and August in the beautiful Pieve of Gropina, above Loro Ciuffenna. We spoke with its founder, Barbara Sachs.

So you arrived here in the Valdarno in 1981?

It was quite a long journey from the United States to Loro. It was during the Vietnam War, and we were strongly opposed to it. So we got married and moved to Canada, where I began teaching piano while my husband pursued his career as a conductor. After several years between Canada and London, and thanks to people who encouraged us to return to Italy, we eventually settled in Milan.

Not quite Loro yet...

During our last year in Milan, my husband was working on a biography of Toscanini, which was very well received. We later moved to London, where a neighbour from Monteverchi told us about Loro Ciuffenna. Once we arrived, we found

una casa in vendita che si è rivelata perfetta per noi, anche se inizialmente priva dei servizi essenziali. Era il 1981.

Come è nata l'idea del Festival?

All'inizio organizzammo un semplice concerto a quattro mani e circa 350 persone si accalcarono nella Basilica. Questo ci fece riflettere. Poco dopo feci un concerto a Gropina, dove l'acustica era molto migliore. Gropina è un luogo straordinario quando si riempie di persone. Ci sono voluti alcuni anni per sviluppare l'idea, ma nel 1989 nacque il festival, anche grazie al sostegno di Piero Farulli del Quartetto Italiano e dell'Accademia Chigiana.

Quando ha avviato il Festival, la gente veniva davvero ad ascoltare?

Fin dall'inizio la partecipazione è stata buona, anche perché non è previsto un biglietto d'ingresso: lasciamo un'offerta libera. Questo ha sempre creato un rapporto diretto e autentico con il pubblico.

Ora sono oltre 30 anni che il festival esiste. Cosa ci aspetta quest'anno?

Il programma non è ancora del tutto definito, ma ci saranno il Quintetto di Mozart con Orio Odori e un quartetto composto dallo stesso Odori. Ad agosto è previsto il Quartetto Moser, formato da quattro musiciste di diverse nazionalità, e il Quartetto di Torino, tra i più importanti in Italia. Sarà sicuramente un'esperienza di grande qualità.

a house for sale that turned out to be perfect for us, even though it initially lacked basic utilities. That was in 1981.

How did the idea for the Festival come about?

At first, we organised a simple piano duet concert, and around 350 people crowded into the Basilica. That made us reflect. Shortly afterwards, I gave a concert in Gropina, where the acoustics were much better. Gropina is an extraordinary place when it is filled with people. It took a few years to develop the idea, but in 1989 the festival was born, also thanks to the support of Piero Farulli of the Quartetto Italiano and the Accademia Chigiana.

When you launched the Festival, did people actually come to listen?

From the very beginning, attendance was good, partly because there is no ticket: we rely on voluntary donations. This has always created a direct and genuine relationship with the audience.

Now that the Festival has been running for over 30 years, what can we expect this year?

The programme is not yet fully defined, but it will include Mozart's Quintet with Orio Odori and a quartet composed by Odori himself. In August, the Moser Quartet—four musicians from different countries—will perform, along with the Quartetto di Torino, one of the most important ensembles in Italy. It promises to be a high-quality experience.



All'interno della Pieve, un'esibizione durante uno dei concerti del Festival del Quartetto d'Archi. - Barbara Sachs davanti alla Pieve di Gropina
Inside the church, a performance during one of the concerts of the String Quartet Festival. - Barbara Sachs in front of the Pieve of Gropina

RADICI PROFONDE

Deep roots

A CURA DELLA REDAZIONE



Vedute della fattoria Fazzuoli tra le Balze del Valdarno
Views of the Fazzuoli estate among the Balze of Valdarno

Lei è proprio di queste zone?

Sono nato qui nell'altra balza, in casa. Mi ricordo che da bambino andavo a sdraiarmi sotto una quercia proprio sulla punta di una balza. Sotto c'era uno strapiombo e il borro. E quel panorama mi piaceva molto perché mi dava l'idea dell'ampiezza, di vedere lontano. Quando feci la terza elementare i miei poi si trasferirono a Roma, anche se tornavamo sempre in estate. Ma se qualcuno mi chiedeva "di dov'è?" non ho mai detto "di Roma". Più che la Toscana mi sentivo proprio il Valdarno dentro. E quando dicevo "Valdarno" pensavo a quella quercia agli ambienti delle Balze, gli strapiombi, questi boschi che io da bambino frequentai quando andavo a cercare funghi con gli amici. Le mie radici sono qui.

Poi però la vita l'ha portata in giro per il mondo...

Forse per caso o per avventura ho fatto un lavoro in televisione. Più viaggiavo e andavo lontano, più forte avevo dentro un'immagine di questa terra, di queste balze. Ho cominciato a fare lo sceneggiatore occupandomi di storia. Poi per caso sono arrivato a fare una trasmissione d'agricoltura. L'ho fatta perché c'erano delle cose che sentivo di poter affrontare e raccontare bene, forse con una sensibilità che hanno le persone nate in campagna. Ho notato una cosa che molte persone che sono nate in città non hanno la stessa attrazione che hanno le persone nate in campagna o in un piccolo paese. Come se le radici fossero più precise, più profonde.

Comunque, non parla con un accento toscano.

Non parlo toscano di norma, ma quando sono qui alcuni termini e modi di dire, di affrontare una frase mi vengono normalmente. La cosa più carina è "s'ha a di d'andà?"

Dopo i suoi anni a Roma è tornato a casa sua, all'agricoltura e al vino?

In realtà questo non l'avevo mai lasciato. Ci sono sempre stati mio padre e mia madre che se ne sono occupati. Dopo la scomparsa di loro con mia moglie e i figli abbiamo tutti insieme deciso di portare avanti l'attività. Anche i miei figli sono affezionati a questa terra. Anche se la loro vita ora li ha portati lontani, uno in Oman, un altro in Australia, mentre mia figlia vive a Roma.

Are you originally from this area?

I was born here on the other cliff, at home. I remember that as a child I used to go and lie under an oak tree right at the tip of a cliff. Below was a sheer drop and the ravine. And I really loved that view because it gave me a sense of vastness, of being able to see far into the distance. When I was in Year 3, my parents moved to Rome, although we always came back here in the summer. But if anyone asked me, 'Where are you from?', I never said 'Rome'. More than Tuscany, I felt the Valdarno deep inside me. And when I said 'Valdarno', I thought of that oak tree, the cliff landscapes, the sheer drops, those woods I used to visit as a child when I went mushroom hunting with my friends. My roots are here.

But then life took you all over the world...

Perhaps by chance or on a whim, I ended up working in television. The more I travelled and went far away, the stronger the image of this land, of these cliffs, became within me. I started out as a scriptwriter dealing with history. Then, by chance, I ended up doing a programme on agriculture. I did it because there were things I felt I could tackle and tell well, perhaps with a sensitivity that people born in the countryside have. I've noticed that many people born in the city don't have the same connection that people born in the countryside or in a small village have. It's as if their roots were more precise, deeper.

Anyway, you don't speak with a Tuscan accent.

I don't usually speak Tuscan, but when I'm here, certain words and phrases, and the way I phrase things, just come naturally to me. The nicest one is 's'ha a di d'andà?'

After your years in Rome, did you return home to farming and wine?

Actually, I'd never really left it. My father and mother had always looked after it. After they passed away, my wife, my children and I all decided together to carry on the business. My children are also very attached to this land. Even though life has now taken them far away – one to Oman, another to Australia, whilst my daughter lives in Rome.

Lei qui produce un vino particolare...

Nel 2013 abbiamo prodotto per la prima volta un vino senza solfiti, perché l'Università della Tuscia aveva fatto uno studio su come si possono ridurre questi aggiunti. Siccome fanno male, quando lessi questa ricerca, cominciammo a fare le prove. E siamo riusciti a fare un vino che è buono, si conserva bene ed è senza solfiti.

Quali sono i criteri riguardo ai solfiti?

Nell'agricoltura convenzionale ci sono 200 mg/l nel vino bianco, nei rossi 150 mg/l. Il biologico ha abbassato queste quantità portandole a 150 mg/l per i bianchi e a 100 mg/l per i rossi. Per legge, se i solfiti superano 10 mg/l, bisogna scrivere "contiene solfiti" sull'etichetta. Noi abbiamo questo vino che è sotto i 10 mg/l. Più di così non si può fare. Biologico, senza solfiti, e adesso l'ultimo vino che abbiamo fatto è anche un vino a bassa gradazione, un rosso da 11.5%. Perché anche l'alcool non fa bene.

Voi fate anche parte del Consorzio "Valdarno di Sopra DOC".

E' una maniera per vedere se si riesce a legare il vino ad un territorio, un vino fatto dai produttori e non dagli imbottiglieri. È un problema grosso oggi, che tutti i grandi consorzi sono in mano agli imbottiglieri, che hanno l'obiettivo di pagare poco ai produttori per poi fare meglio il loro commercio. Però così facendo ammazzano i viticoltori.

Però non siete esclusivamente produttori di vini...

Abbiamo due casali dove ospitiamo chi vuole vivere queste zone. Facciamo agriturismo perché altrimenti l'agricoltura non sarebbe sostenibile. Senza l'agriturismo non potremmo

You produce a rather special wine here...

In 2013, we produced a sulphite-free wine for the first time, because the University of Tuscia had carried out a study on how to reduce these additives. As they are harmful, when I read this research, we began to carry out trials. And we managed to make a wine that tastes good, keeps well and is sulphite-free.

What are the criteria regarding sulphites?

In conventional farming, there are 200 mg/l in white wine and 150 mg/l in reds. Organic farming has lowered these levels to 150 mg/l for whites and 100 mg/l for reds. By law, if sulphites exceed 10 mg/l, the label must state 'contains sulphites'. We have this wine which is below 10 mg/l. You can't get any lower than that. Organic, sulphite-free, and now the latest wine we've made is also a low-alcohol wine, a red at 11.5%. Because alcohol isn't good for you either.

You're also part of the "Valdarno di Sopra DOC" Consortium.

It's a way of seeing if we can link the wine to a specific territory – a wine made by the producers themselves, not by the bottlers. It's a major problem today that all the big consortia are controlled by the bottlers, whose aim is to pay the producers as little as possible so they can make more profit. But by doing so, they're killing off the winegrowers.

But you're not just a wine producer...

We have two farmhouses where we host those who wish to experience these areas. We run a farm holiday business because otherwise agriculture would not be sustainable. Without the farm holiday business, we could not carry on, because our production is very low; the problem—and perhaps the defining



Federico Fazzuoli nella sua azienda agricola - Federico Fazzuoli at his estate

andare avanti, perché la nostra produzione è molto limitata, perché il problema è forse la caratteristica di queste balze è che non c'è acqua. L'acqua è a 120 metri di profondità, tant'è l'altezza di queste lingue di terra che stanno tra un borro e l'altro. Quando piove e l'acqua penetra nella terra, dopo poco trova gli strapiombi e poi va via. Quindi tutte le viti si sono dovute abituare a questo ambiente. Infatti, le vecchie viti avevano le radici non in superficie e addirittura una radice centrale che chiamavano "il fittore", che andava molto giù a cercare l'umidità d'estate. Perché sopra la terra fa una crosta e sotto trovavano un po' di umidità. Abbiamo viti che avranno cento anni, per cui riescono a sopravvivere e danno un prodotto particolare.

Proponete anche altre attività?

Facciamo anche degustazioni, i picnic in vigna, le passeggiate nelle balze finendo con una degustazione nella vigna storica. L'ambiente è molto importante per apprezzare il nostro prodotto.

Che varietà d'uva avete?

Abbiamo in maggior parte Sangiovese, però abbiamo vecchi cloni di Sangiovese, anche vecchi di Colorino. C'era anche l'uva bianca allora, quindi c'è la Malvasia, l'Albana. Abbiamo viti vecchie che hanno un tronco di 20 centimetri di diametro. Sono riuscite a sopravvivere, ma non producono tanto. Poi abbiamo il "Pugnitello" che da se produce pochissimo. Preferiamo la qualità e non la quantità.

E dove si può trovare il vostro vino?

Il nostro vino si trova a Roma in alcune enoteche, nei ristoranti e in qualche enoteca toscana e basta. Siamo troppo piccoli per dire che entriamo in una catena di distribuzione, ma troppo grandi per non vendere il vino.

feature—of these rocky outcrops is that there is no water. The water is 120 metres deep; that's how high these strips of land are that lie between one ravine and the next. When it rains and the water seeps into the ground, it soon hits the cliffs and then runs off. So all the vines have had to adapt to this environment. In fact, the old vines didn't have roots on the surface and even had a central root they called 'il fittore', which went deep down to seek moisture in summer. Because a crust forms on the surface and they found a bit of moisture underneath. We have vines that are a hundred years old, so they've managed to survive and produce a unique wine.

Do you offer any other activities?

We also organise tastings, picnics in the vineyard, and walks through the rocky outcrops, ending with a tasting in the historic vineyard. The setting is very important for appreciating our wine.

What grape varieties do you have?

We mainly have Sangiovese, but we have old Sangiovese clones, as well as old Colorino vines. There were white grapes back then too, so we have Malvasia and Albana. We have old vines with trunks 20 centimetres in diameter. They've managed to survive, but they don't produce much. Then we have the 'Pugnitello', which produces very little on its own. We prefer quality over quantity.

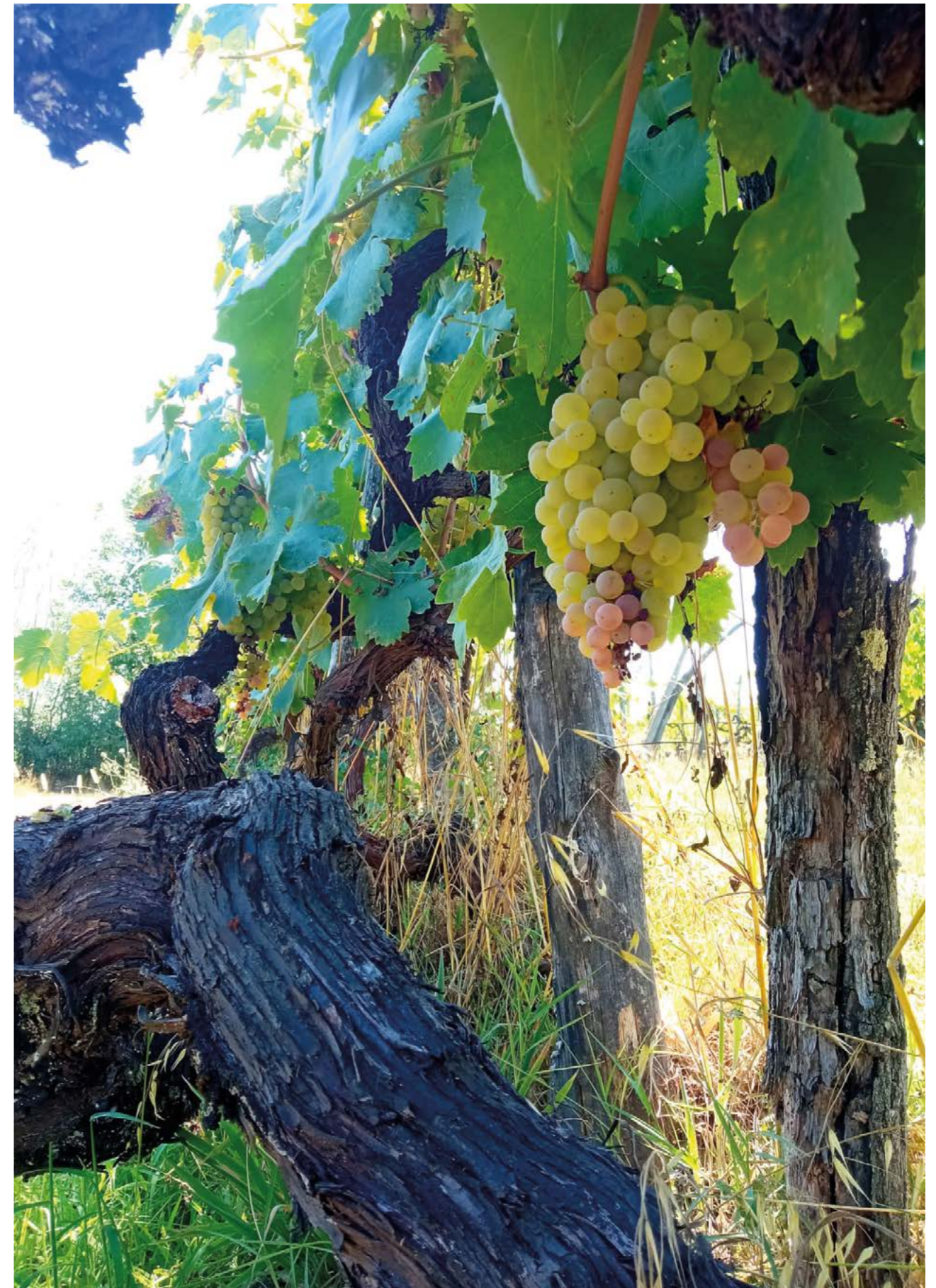
And where can your wine be found?

Our wine can be found in Rome in a few wine shops, in restaurants and in a few Tuscan wine shops – that's all. We're too small to have a distribution chain, but too big not to sell our wine.

www.fattoriafazuoli.it | info@fattoriafazuoli.it



Il Senza Solfiti, uno dei vini simbolo della produzione Fazuoli
"Senza Solfiti", one of the signature wines of the Fazuoli production



Vecchie vigne adattate al paesaggio delle Balze - Old vines adapted to the unique landscape of the Balze

PRATICARE LA BELLEZZA. IL CIRCOLO FANIN A FIGLINE

Practising beauty. the Circolo Fanin in Figline

A CURA DELLA REDAZIONE

In dialogo con Carla Battistini, responsabile dell'ambito culturale al Circolo Fanin

Quando nasce il Circolo?

La storia del circolo inizia negli anni 70. Nacse come sede di un partito politico, poi si è evoluto. Io ne faccio parte da una decina d'anni, da quando mi sono trasferita qui e ho conosciuto l'arch. Giovanni Manuelli che purtroppo è scomparso due anni fa, ma che ha lasciato un testimone importante che noi portiamo avanti per colivare e mantenere la cultura in questo paese.

Che attività promuove?

Il Circolo Fanin nasce come una realtà di associazione e servizio culturale e sociale alle persone. Un luogo dove unirsi e trovare anche una forma espressiva. Attualmente ospita varie attività, non solo quella culturale che curo io, con la presentazione di libri e con conferenze. Oltre a queste, ci sono anche le attività del Burraco, del gioco di carte, nonché attività benefiche ad esempio per il Meyer e poi anche un'attività di sommelier che ospita degustazioni.

Ha detto che si era trasferita a Figline. Da dove proviene originariamente?

Sono nativa da Arezzo, poi ho studiato a Firenze e mi sono trasferita a Figline dopo essermi sposata nel 1994. Fin da subito mi sono inserita nelle attività culturali, avendo un grande interesse per la letteratura. Sono convinta che tramite essa si può raggiungere un benessere interiore che ci permette non soltanto a vedere la bellezza, ma a praticarla e quindi a trasmetterla agli altri.

A Figline, il Circolo Fanin è un luogo di dialogo e confronto per le varie forze creative del territorio. In occasione del 8 marzo, i soci e interessati si erano riuniti per riflettere sul ruolo e peso femminile con la presentazione di un libro dell'autrice Esther Diana: „La melodia del fico d'India“. E' una fedele ricostruzione di un mondo cinquecentesco, dove il coraggio e la voce delle donne sono il punto di partenza di una nuova vita, un passato in cui si rispecchia la contemporaneità che stiamo vivendo, come ci racconta l'autrice.

Un intreccio di storia e storie, basato su dei fatti realmente accaduti, ma anche su sensazioni personali...

In effetti, ci sono due protagoniste nel libro. Una sono io, che sono di Firenze ma con radici veneziane. L'altra protagonista è una figura storica. Personalmente non avevo mai avuto niente a che fare con la Sicilia finché non ho sposato un catanese e in viaggio di nozze siamo andati a Catania e nelle isole eolie. E sono stata letteralmente folgorata dall'isola di Salina.

A volte capita che ci si trova benissimo in certi posti, tutto sembra familiare. Allora ho fatto una ricerca e ho trovato che nel 1544 a Salina c'era una colonia veneziana trasferitasi di Monemvasia nel Peloponnes, dove con la conquista dei Turchi hanno dovuto



Carla Battistini

scappare, portando con se la vite del Malvasia a Salina. Sentivo davvero che porto dentro come un gene di questi avvenimenti, anche se nella mia famiglia non c'è alcuna memoria di questo. Così ho cominciato a fare ricerche e ne è venuta fuori una bella storia romanzata...

Intervenuta tra le altre, è anche Adriana Bottacci, autrice dei romanzi „Lola ed Arturo, una storia figlinese, Betti e Vale“ e „Bella, il prezzo di un segreto“ che ha fatto conoscere Ada, con il suo segreto per troppo tempo nascosto, fonte di dolore e di rimorsi:

Sono nata e vissuta a Figline. Il primo libro che ho scritto riguarda la mia famiglia da parte di padre. Avevo entrambi i nonni paterni con un passato difficile. Il nonno perché caduto da un albero e dovendo subire tante operazioni, la nonna perché abbandonata in un orfanotrofo. Ho trovato una scatola di lettere di mia nonna che lei aveva sempre custodito e da lì ho ricostruito la storia. Ho scritto altri libri ma tutti parlano delle donne, delle visciditudini che devono affrontare fino dall'infanzia...

L'aspetto della poesia viene messo in gioco dalla poetessa Daniela Forzini, autrice delle raccolte „Nel silenzio... frammenti di poesie“ e „Respiri di bellezza. Poesie intorno a me“.

Che cos'è la poesia per Lei?

E' un'amica, che non abbandona mai, che non tradisce, alla quale ci possiamo rivolgere quando siamo soli.

Stefania Massetti ripropone la protagonista Margherita del suo romanzo „Le libraie“, una donna coraggiosa il cui viaggio rappresenta metaforicamente un cammino di rinascita.

Infine il poeta Paolo Butti con le sue recenti raccolte poetiche „Col sangue sui ciottoli un fiore“, „Il calvario delle rose“ „Nel fuoco vivo dell'amore“ ha anche scritto un saggio storico „La Chiesa e il Monastero Di S. Maria a Ponterosso. Cinque secoli di storia nella terra di Figline Valdarno“. Anche lui ricorda che la letteratura è sempre un viaggio nel mondo che ci circonda, fra i problemi e drammi nei quali siamo immersi.



da sinistra: Adriana Bottacci, Paolo Butti, Daniela Forzini, Carla Battistini, Esther Diana; destra: nel Circolo Fanin in occasione di un evento con, tra le altre, l'autrice Stefania Massetti



In conversation with Carla Battistini, head of cultural affairs at the Circolo Fanin

When was the Circolo founded?

The club's history dates back to the 1970s. It began as the headquarters of a political party, then evolved. I've been a member for about ten years, ever since I moved here and met architect Giovanni Manuelli, who sadly passed away two years ago, but who left behind an important legacy that we are carrying forward to cultivate and preserve culture in this town.

What kind of activities does it promote?

The Circolo Fanin was founded as an association providing cultural and social services to the community. It is a place where people can come together and find a means of self-expression. It currently hosts various activities, not just the cultural ones I organize, such as book presentations and conferences. In addition to these, there are also Burraco and card games, as well as charity events, for example for the Meyer Children's Hospital, and a sommelier group that hosts tastings.

You mentioned earlier that you moved to Figline. Where are you originally from?

From Arezzo; I then studied in Florence and moved to Figline after getting married in 1994. Right from the start, I got involved in cultural activities, as I have a great interest in literature. I'm convinced that through literature one can achieve a sense of inner well-being that allows us not only to see beauty, but to practise it and thus pass it on to others.

In Figline, the Circolo Fanin serves as a forum for dialogue and exchange among the region's various creative forces. To mark 8 March, members gathered to reflect on the role and influence of women, with a presentation of a book by the author Esther Diana: „La melodia del fico d'India“. It is a faithful reconstruction of a sixteenth-century world, where women's courage and voices are the starting point for a new life, a past that mirrors the contemporary world we are living in, as the author tells us.

A tapestry of history and stories, based on real events, but also on personal feelings...

In fact, there are two protagonists in the book. One is me, who am from Florence but have Venetian roots. The other protagonist is a historical figure. Personally, I had never had anything to do with Sicily until I married a man from Catania and, on our honeymoon, we went to Catania and the Aeolian Islands. And I was literally struck by the island of Salina. Sometimes you just feel completely at home in certain places; everything seems familiar.

So I did some research and found that in 1544 there was a Venetian colony on Salina that had moved from Monemvasia in the Peloponnese, from where they had been forced to flee following the Turkish conquest, bringing the Malvasia vine with them to Salina. I really felt that I carry within me a kind of genetic link to these events, even though there is no memory of this in my family. So I began to do some research, and a beautiful fictionalised story emerged...

Among those who raised their voice was Adriana Bottacci, author of the novels „Lola and Arturo, a Figline story“, „Betti and Vale“ and „Bella, the price of a secret“, which introduces readers to Ada, whose long-hidden secret was a source of pain and remorse:

I was born and raised in Figline. The first book I wrote was about my father's side of the family. Both my paternal grandparents had difficult pasts. My grandfather because he fell from a tree and had to undergo many operations, my grandmother because she was abandoned in an orphanage. I found a box of letters from my grandmother that she had always kept, and from there I pieced the story together. I have written other books, but they all speak of women and the hardships they face from childhood onwards...

The element of poetry is brought into play by the poetess Daniela Forzini, author of the collections „Nel silenzio... frammenti di poesie“ and „Respiri di bellezza. Poesie intorno a me“.

What is poetry to you?

It is a friend who never abandons us, who never betrays us, to whom we can turn when we are alone.

Stefania Massetti revisits the protagonist Margherita from her novel „Le libraie“, a courageous woman whose journey metaphorically represents a path to rebirth.

Finally, the poet Paolo Butti, with his recent collections of poetry „Col sangue sui ciottoli un fiore“, „Il calvario delle rose“, „Nel fuoco vivo dell'amore“, has also written a historical essay entitled „La Chiesa e il Monastero Di S. Maria a Ponterosso. Cinque secoli di storia nella terra di Figline Valdarno“. He also reminds us that literature is always also a journey through the world around us, amidst the problems and dramas in which we are immersed.



VIA G. MAGHERINI GRAZIANI, 3, | FIGLINE VALDARNO FI

VIGNAGONZA

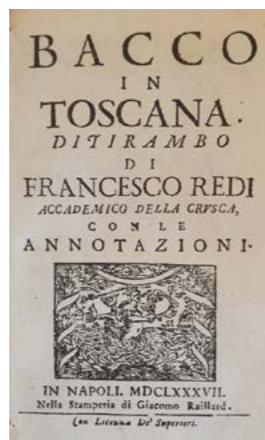
Progetto di recupero della Malvasia di Montegonzi

Malvasia di Montegonzi recovery project

A CURA DELLA REDAZIONE

*Han giudizio, e non son gonzi
Quei Toscani Bevitori,
Che tracannano gli umori
Della vaga, e della bionda,
Che di gioja i cuori inonda
Malvasia di Monte-Gonzi.*

Citazione dal **Bacco in Toscana** di Francesco Redi, 1687.
Quote from **Bacco in Toscana** by Francesco Redi, 1687.



Frontespizio del volume **Bacco in Toscana** di Francesco Redi (1687)
Volume di proprietà dell'Associazione Culturale Montegonzi, in deposito presso la Biblioteca della Parrocchia di S. Pietro a Montegonzi.

Frontispiece of the volume **Bacco in Toscana** by Francesco Redi (1687)
Volume owned by the Associazione Culturale Montegonzi, on deposit at the Library of the Parish of S. Pietro a Montegonzi.

“Riportare la Malvasia a Montegonzi significa recuperare un'identità e ridare voce al territorio.”

La Malvasia di Montegonzi affonda le sue radici nella storia del territorio valdarnese e nella grande tradizione vitivinicola toscana. Già nel Seicento Francesco Redi, nel celebre **Bacco in Toscana**, la cita tra i vini più apprezzati del suo tempo, inserendola in un racconto che celebra il vino come espressione di cultura e convivialità.

La Malvasia è un vitigno di origine greca, diffuso nel Mediterraneo grazie ai traffici della Repubblica di Venezia. Nel corso dei secoli ha assunto caratteristiche diverse, dando origine a numerose varietà, spesso legate ai territori di produzione, come nel caso della Malvasia di Montegonzi.

“Bringing Malvasia back to Montegonzi means restoring identity and giving the land its voice once again.”

*The Malvasia of Montegonzi is deeply rooted in the history of the Valdarno area and in Tuscany's long-standing winemaking tradition. As early as the 17th century, Francesco Redi mentioned it among the most appreciated wines in his famous work **Bacco in Toscana**.*

Malvasia is a grape variety of Greek origin, spread across the Mediterranean thanks to Venetian trade routes. Over the centuries, it developed into many different varieties, often closely linked to their territories of production, as in the case of the Malvasia of Montegonzi.



La nuova vigna di Malvasia a Montegonzi in località La Forra: un passo concreto nel progetto di recupero di un vitigno storico del territorio valdarnese.
The new Malvasia vineyard in Montegonzi, at La Forra: a tangible step in the revival of a historic grape variety from the Valdarno region.



Uve (1700), Bartolomeo Bimbi (1648-1729) - Villa Medicea di Poggio a Caiano. Particolare, con **Malvasia** cerchiata in rosso.

Grapes (1700), Bartolomeo Bimbi (1648-1729) - Medici Villa of Poggio a Caiano. Detail, with **Malvasia** circled in red.



Le giovani barbatelle di Malvasia appena messe a dimora.
Newly planted Malvasia vines.

Se il Valdarno di Sopra era già noto fin dal Quattrocento per la qualità dei suoi vini, Montegonzi compare nelle fonti storiche come luogo di produzione di vini molto richiesti, sia bianchi che rossi. La coltivazione della vite e il commercio del vino erano regolati da precisi statuti comunali, a testimonianza dell'importanza economica e sociale di questa attività.

È però con il **Bacco in Toscana** che la Malvasia di Montegonzi viene citata esplicitamente tra i vini più ricercati, segnando nel tempo anche un'evoluzione: da vino liquoroso a vino bianco secco.

Oggi, questo patrimonio torna protagonista grazie al progetto di recupero promosso dall'Associazione Culturale Montegonzi, con il supporto scientifico del CREA "Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia" e la collaborazione dell'Azienda Agricola La Forra.

A partire dagli anni '90, sono stati individuati antichi ceppi di Malvasia e avviato uno studio che ha confermato come la Malvasia di Montegonzi sia un biotipo locale della Malvasia Bianca Lunga, oggi riconosciuto come vitigno a rischio di estinzione.

Dopo anni di ricerca, il progetto ha portato all'innesto di nuove barbatelle, restituendo vita a una varietà che nel secolo scorso era quasi scomparsa.



Bando dei Vini del 1716, emanato il 24 settembre dal Granduca di Toscana Cosimo III de' Medici. **Montegonzi** è citato in relazione alla zona di produzione del Valdarno.

Wine Proclamation of 1716, issued on September 24 by the Grand Duke of Tuscany, Cosimo III de' Medici. Montegonzi is mentioned in relation to the Valdarno production area.



Malvasia Bianca Lunga (Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite, CREA-SNCV, Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste).

Malvasia Bianca Lunga (National Catalogue of Vine Varieties, CREA-SNCV, Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forestry).

While the Valdarno di Sopra was already renowned for the quality of its wines as early as the 15th century, Montegonzi appears in historical sources as a place of highly valued wine production. Vine cultivation and wine trade were regulated by precise municipal statutes, highlighting their economic and social importance.

*It is with **Bacco in Toscana** that Malvasia di Montegonzi is clearly mentioned among the most sought-after wines, marking its evolution over time from a fortified wine to a dry white wine.*

Today, this heritage is being brought back to life through a recovery project promoted by the Associazione Culturale Montegonzi, with scientific support from CREA Research Centre Viticulture and Enology and the collaboration of La Forra Farm.

Since the 1990s, ancient Malvasia vines have been identified and studied, confirming that the Malvasia of Montegonzi is a local biotype of Malvasia Bianca Lunga, now recognized as a grape variety at risk of extinction.

After years of research, new vines have been grafted, bringing back to life a variety that had almost disappeared during the last century.

SAN FRANCESCO IN VALDARNO

Saint Francis in Valdarno

A CURA DELLA REDAZIONE



Lucia Bencistà

Il "Poverello" nacque ad Assisi nel 1181 o 1182 da una famiglia benestante. Suo padre era un mercante di stoffe. Da giovane Francesco – forse chiamato così perché la madre potrebbe essere stata di origini francesi – condusse una vita spensierata, rincorrendo la fama e la vita cavalleresca. Ma dopo che fu fatto prigioniero durante una guerra tra Assisi e Perugia, iniziò una profonda conversione spirituale.

Decise di rinunciare alle ricchezze e vivere nella povertà, dedicandosi alla preghiera, alla carità e alla predicazione del Vangelo. Attorno a lui si raccolsero alcuni compagni con cui fondò l'ordine dei Frati Minori, riconosciuto nel 1209 dal Papa Innocenzo III. San Francesco è famoso anche per il suo amore per la natura e per tutte le creature, che chiamava "fratelli" e "sorelle". Tra i suoi scritti più celebri c'è il "Cantico delle creature", una delle prime opere poetiche della lingua italiana.

Morì il 3 ottobre 1226 ad Assisi e fu proclamato santo da Gregorio IX, solo due anni dopo nel 1228.

Lucia Bencistà, laureata in Storia dell'Arte Medievale e Moderna, è curatrice di mostre. Attualmente è coordinatrice scientifica del Sistema Museale del Chianti e del Valdarno fiorentino.

In quest'anno ricorrono 800 anni della morte di S. Francesco d'Assisi. Questo Santo, oggi anche Patrono d'Italia, con la testimonianza della sua vita dette forti impulsi alla Chiesa, visibili ancora oggi nelle opere architettoniche e artistiche.

Ci sono davvero tanti luoghi francescani anche dalle nostre parti. Quelli nati in concomitanza o subito dopo la morte di San Francesco iniziati dai frati minori, e quelli sorti come conventi dell'Osservanza dopo la riforma di San Bernardino verso la prima metà del Quattrocento.

Quali sono i luoghi francescani più caratteristici da noi? Il convento francescano di Figline Valdarno, fondato pochi anni dopo la scomparsa del Santo. Da lì si dice provenga la tavola del Maestro di Figline che oggi si trova nella Collegiata di Santa Maria Assunta a Figline Valdarno. Nello stesso periodo nacque il Convento di Ganghereto a Terranuova Bracciolini, dal quale proviene una delle più antiche immagini del Santo, dipinta da Margarito d'Arezzo intorno alla metà del Duecento che oggi si trova al Museo di Arte Medievale e Moderna di Arezzo.



Chiesa di San Francesco a Figline V.º e Convento di Ganghereto



Chiesa di Incisa V.º Santi Cosma e Damiano



Convento di Montecarlo

Saint Francis, known as the "Poverello," was born in Assisi in 1181 or 1182 into a wealthy family—his father was a cloth merchant. As a young man, he lived a carefree life, seeking glory and chivalric ideals. After being taken prisoner during the war between Assisi and Perugia, he began a profound spiritual transformation.

He renounced his wealth and chose a life of poverty, devoting himself to prayer, charity and preaching the Gospel. Companions soon gathered around him, and in 1209 he founded the Order of Friars Minor, recognized by Pope Innocent III. He is also known for his love of nature and all living creatures, which he called "brothers" and "sisters." His Canticle of the Creatures is among the earliest poetic works in Italian.

He died in Assisi on 3 October 1226 and was canonized in 1228 by Pope Gregory IX.

Lucia Bencistà holds a degree in Medieval and Modern Art History and is a curator of exhibitions. She is currently the scientific coordinator of the Chianti and Florentine Valdarno Museum System.

This year marks the 800th anniversary of the death of Saint Francis of Assisi. His life gave a powerful impulse to the Church, still visible today in art and architecture.

The Valdarno area is rich in Franciscan sites: some founded shortly after his death by the Friars Minor, others established in the 15th century following the Observant reform of Saint Bernardino of Siena.

Among the most significant is the Franciscan convent of Figline Valdarno, founded a few years after the Saint's death. It is believed to be the original location of the panel by the Master of Figline, now in the Collegiate Church of Santa Maria Assunta. Around the same time, the Convent of Ganghereto in Terranuova Bracciolini was founded, once home to one of the earliest images of Saint Francis, painted by Margarito d'Arezzo and now preserved in the Museum of Medieval and Modern Art in Arezzo.

After the Observant reform, new convents were established, including Saints Cosmas and Damian at the Vivaio in Incisa Valdarno, known for its Baroque church.

The former convent of Montecarlo, above San Giovanni Valdarno, founded in the 15th century by Saint Bernardino, has a rich artistic history. It once housed works such as Beato Angelico's Annunciation and Neri di Bicci's Coronation of the Virgin, now preserved elsewhere.

Dopo la riforma dell'Osservanza di San Bernardino da Siena nel '400 furono istituiti altri nuovi conventi. Quello dei Santi Cosma e Damiano al Vivaio a Incisa Valdarno ha una bellissima chiesa barocca.

L'ex Convento francescano di Montecarlo sopra San Giovanni Valdarno, fondato nel '400 da San Bernardino ha una storia artistica particolare...

Infatti conteneva delle opere pittoriche importanti, commissionate proprio per questo luogo come l'Annunciazione del Beato Angelico, che si trova oggi nel Museo della Basilica di Santa Maria delle Grazie a San Giovanni Valdarno o l'Incoronazione della Vergine di Neri di Bicci che è invece stata trasferita nel Convento de La Verna.



Cella Convento Montecarlo

Lorenzo Berna

Come e quando ha preso la decisione di comprare proprio questo convento?

Essendo architetto, vedovo senza figli e in tarda età, quattro anni fa cercavo un luogo in Toscana dove fondare una comunità per non vivere solo nel mio appartamento di Roma. Ho trovato il convento di Montecarlo in abbandono. Come l'uomo del Vangelo, ho creduto di aver trovato il tesoro nel campo. Ho venduto tutto quello che possedevo per averlo e mi sono trasferito lì.

Ora lo sta restaurando.

Quando sarà finito, quali progetti ha per Montecarlo?

Dopo quattro anni di lavoro la chiesa, la sagrestia, l'antico dormitorio con 15 celle, un soggiorno con due terrazze, una parte

dell'antica cucina, una sala riunioni con biblioteca sono restaurate e utilizzabili nella buona stagione, mentre un intero lato del convento con 6 celle, ufficio e soggiorno, dotati di impianti e servizi, sono perfettamente abitabili tutto l'anno. Ora è finalmente possibile accogliere le prime persone di quella comunità che dall'inizio desideravo. Comunità che qui ha un ulteriore compito: assicurare una vita nuova e durevole a questo incomparabile sito storico. Penso ad una vita semplice, vera e piena, nello spirito e nella pace del luogo, che attiri a sé giovani e meno giovani di ogni parte del mondo, liberi dalle preoccupazioni della ricchezza e dall'orgoglio della solitudine, pronti a dedicarsi insieme al bene e al bello secondo le proprie vocazioni e capacità. La Fondazione senza scopi di lucro Be.St., proprietaria dell'intero complesso dei fabbricati e terreni di Montecarlo, è stata istituita per essere garanzia di continuità nel tempo e fonte di risorse per la comunità.

Il convento è visitabile?

La chiesa e le parti storiche del convento sono visitabili dietro prenotazione

Lorenzo Berna

How and when did you decide to buy this convent?

As an architect, a widower without children, four years ago I was looking for a place in Tuscany to found a community rather than live alone in Rome. I found the convent of Montecarlo abandoned and, like the man in the Gospel, believed I had found a treasure. I sold everything I owned and moved there.

Now you are restoring it. What are your plans for Montecarlo?

After four years of work, the church, sacristy, former dormitory, living areas and meeting spaces have been restored and are now usable, while part of the convent is fully habitable all year.

It is now possible to welcome the first members of the community I had envisioned. The aim is also to give new and lasting life to this extraordinary historic site: a simple and meaningful way of living, in harmony with the spirit of the place, open to people from all over the world.

Can the convent be visited?

The church and historic parts of the convent can be visited by appointment.

WWW.CONVENTODIMONTECARLO.ORG
INFO@FONDAZIONEBEST.COM

IL CACCIATORE DI LIBRI

the book hunter

A CURA DELLA REDAZIONE

Poggio Bracciolini (1380–1459) è stato un umanista, studioso e cacciatore di manoscritti italiano del Rinascimento che ha svolto un ruolo fondamentale nella riscoperta della letteratura latina classica.

Nato a Terranuova Bracciolini, ha studiato per diventare notaio a Firenze e poi lavorato come segretario papale nella Curia romana, al servizio di otto papi, tra cui Giovanni XXIII e Martino V.

Durante le missioni diplomatiche in Europa, in particolare mentre partecipava al Concilio di Costanza, Poggio cercò nelle biblioteche monastiche le opere perdute degli autori classici. Riscopri testi importanti come il poema „De Rerum Natura“ di Lucrezio, i discorsi di Cicerone e le opere di Quintiliano.

Queste scoperte contribuirono a far rinascere lo studio della cultura classica e influenzarono fortemente la cultura rinascimentale.

Poggio era anche noto per il suo elegante stile latino. Si dice che la sua calligrafia sia stata la base per il carattere di stampa Times New Roman. Il segretario papale scrisse anche un "bestseller" satirico tradotto e conosciuto in tutta Europa, le "Facetiae". Negli ultimi anni fu cancelliere di Firenze (1453-1458).

Mori a Firenze nel 1459, ricordato come uno dei grandi cacciatori di manoscritti i cui sforzi contribuirono a preservare e far rinascere la letteratura dell'antica Roma.

Stephen Greenblatt è un critico letterario americano, studioso e importante esperto del Rinascimento, noto soprattutto per i suoi lavori su William Shakespeare. È anche famoso per aver sviluppato l'approccio chiamato Nuovo Storico, che studia la letteratura nel contesto culturale e storico in cui è stata prodotta.

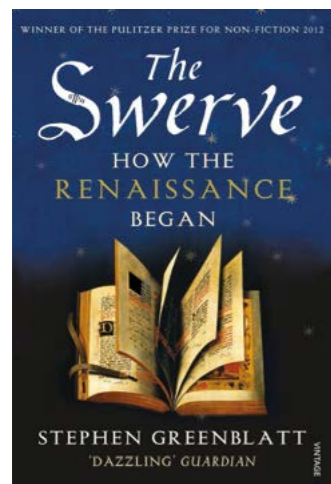
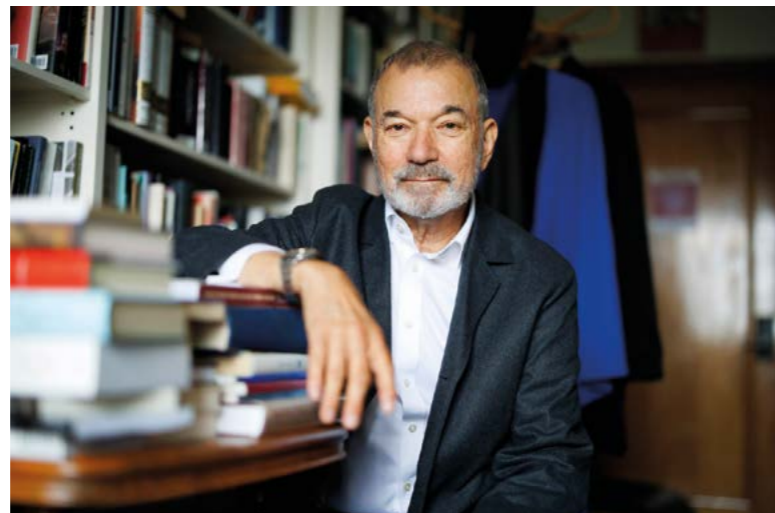


Poggio Bracciolini (1380–1459) was an Italian Renaissance humanist, scholar and manuscript hunter who played a key role in the rediscovery of classical Latin literature.

Born in Terranuova Bracciolini, he studied to become a notary in Florence and then worked as a papal secretary in the Roman Curia, serving eight popes, including John XXIII and Martin V. During diplomatic missions in Europe, particularly while attending the Council of Constance, Poggio searched monastic libraries for lost works by classical authors. He rediscovered important texts such as Lucretius' poem "De Rerum Natura", Cicero's speeches and the works of Quintilian. These discoveries contributed to the revival of the study of classical culture and strongly influenced Renaissance culture. Poggio was also known for his elegant Latin style. His handwriting is said to have been the basis for the Times New Roman typeface. The papal secretary also wrote a satirical 'bestseller' that was translated and known throughout Europe, the 'Facetiae'. In his later years, he was chancellor of Florence (1453-1458).

He died in Florence in 1459, remembered as one of the great manuscript hunters whose efforts helped to preserve and revive the literature of ancient Rome.

Stephen Greenblatt is an American literary critic, scholar, and leading Renaissance scholar, especially known for work on William Shakespeare. He is also known for developing the approach called New Historicism, which studies literature within the cultural and historical contexts in which it was produced.



Nel 2011 ha pubblicato il libro "Il Manoscritto: Come la riscoperta di un libro perduto cambiò la storia della cultura europea", che racconta la storia di come l'umanista del '400 Poggio Bracciolini riscopri l'antico poema romano "De Rerum Natura" di Lucrezio. Il libro nel 2012 ha vinto il Premio Pulitzer per la saggistica generale e il National Book Award per la saggistica.

Cosa ha suscitato il suo interesse per Poggio Bracciolini? Come ha saputo di lui?

Sono rimasto stupito e affascinato dall'antico poema filosofico di Lucrezio, "De rerum natura", con la sua visione di un mondo composto da atomi e vuoto e nient'altro. Ho iniziato a chiedermi quando quest'opera così radicale fosse tornata in circolazione in Italia e nel resto d'Europa, e alla fine ho scoperto che era stato merito di Poggio Bracciolini.

Poggio è un personaggio famoso negli Stati Uniti o nel suo ambiente professionale negli Stati Uniti?

Assolutamente no, confesso di non aver mai sentito parlare di lui. Ovviamente gli esperti lo conoscevano, ma l'unica testimonianza completa che sono riuscito a trovare quando ho iniziato le mie ricerche era una biografia piuttosto datata dello svizzero Ernst Walser.

Quale tratto caratteriale di Poggio Le ha affascinato di più?

Suppongo la combinazione di brillante, ossessivo, avventuroso cacciatore di libri e burocrate papale. Aggiungici qualcuno con un interesse speciale nel raccontare barzellette, molte delle quali sconvenienti, unite a una vena di malinconia.

Non è incredibile quanto fosse permeabile la società a quei tempi, al punto che un semplice "provincialotto" potesse diventare una figura così importante e rispettata? Quali sono le vostre spiegazioni sul perché ciò fosse possibile?

Nel caso di Poggio, fu una combinazione di un ardente interesse per il recupero dell'eredità del mondo antico con - cosa piuttosto strana, dal nostro punto di vista - una calligrafia magnifica!



In 2011, he published the book „The Swerve: How the World Became Modern“, which tells the story of how the 15th-century humanist Poggio Bracciolini rediscovered the ancient Roman poem „De Rerum Natura by Lucretius“. The book was awarded the 2012 Pulitzer Prize for General Nonfiction and the National Book Award for Nonfiction.

What sparked your interest regarding Poggio Bracciolini? How did you learn about him?

I was astonished and fascinated by Lucretius' ancient philosophical poem, „On the Nature of Things“, with its vision of a world made up out of atoms and emptiness and nothing else. I began to wonder when this most radical work returned to circulation in Italy and the rest of Europe, and eventually I found that it was the achievement of Poggio Bracciolini.

Is Poggio a well known personality in the States or your professional environment in the US?

Not at all - I had never heard of him, I confess. Of course, specialists did know of him, but the only full account of him I could find, when I began to do research, was a quite old biography of the Swiss Ernst Walser.

Which of Poggio's character traits has fascinated you most? I suppose the combination of a brilliant, obsessive, adventurous book hunter and a papal bureaucrat. Add to that someone with a special interest in telling jokes, many of them off-color, conjoined with a streak of melancholy.

Isn't it remarkable how permeable society was in those days, that a simple „country bumpkin“ could have become such an important and respected figure? What are your explanations why this was possible?

In the case of Poggio, it was a combination of an ardent interest in the recovery of the legacy of the ancient world with — oddly enough, from our perspective — magnificent handwriting!



“Le Balze di Valdarno sono così fatte che paiono
montagne tagliate con un coltello.”

(Leonardo da Vinci, Codice Atlantico (XVI Secolo))

“The Balze of Valdarno rise like
mountains shaped by a blade.”

(Leonardo da Vinci, Codice Atlantico (XVI Secolo))




CARICA LE TUE IDEE

*Le idee migliori
hanno bisogno
di energia.*



Un regalo che non si limita
a farsi notare.
Ma che racconta chi sei.

Quest'anno non inviamo
solo un catalogo.
Lo accompagniamo
con un gesto.
Un oggetto utile, personale,
pensato per restare.

 Ogni powerbank
è personalizzato
con il nome
di chi lo riceve.

Claudia
Carica le tue idee!



NON È UN GADGET. È UN MESSAGGIO

 STOCCHIGADGET.IT

Catalogo 2026

PRONTO A ISPIRARTI.



**Idee che decollano.
Regali che raccontano.**

Il nuovo catalogo è pronto.
Dentro trovi selezione, ricerca
e personalizzazione vera.
Fuori... trovi un'idea in più.

**RICHIEDI LA TUA COPIA
stocchigadget.it**



@stocchi_advertising

STOCCHI ADVERTISING SRL

Via G. Leopardi, 31/E - 52025 MONTEVARCHI (AR) T.+39 055 9103534 • C. +39 366 7537808
info@stocchiadv.it • info@stocchigadget.it

MENABÒH: LE FORME DEL CAMBIAMENTO

Menabòh: the forms of change

DI GAIA RIALTI

Ci sono momenti in cui tutto evolve simultaneamente. Il lavoro prende una direzione più definita, le idee si chiariscono, le geografie cambiano significato. E, nello stesso tempo, anche la dimensione personale attraversa una trasformazione profonda. È esattamente il momento che sta vivendo oggi Menabòh, insieme alla sua fondatrice, Gaia Rialti.

Nel numero precedente di Valleylife, il racconto si muoveva tra due esperienze simboliche: il matrimonio e New York. Due contesti diversi, ma uniti da un filo comune: la trasformazione. Oggi quella traiettoria continua, ma entra in una fase più consapevole, più strutturata e, in molti aspetti, più radicale.

Un nuovo linguaggio

Menabòh nasce con un'intuizione chiara: dare nuova vita ai capi esistenti. Con il tempo, però, è emerso qualcosa di più profondo. Non si trattava solo di offrire un servizio, ma di costruire un linguaggio. Un linguaggio che parla di valore, memoria e identità.

Negli ultimi mesi, questo linguaggio si è definito con maggiore precisione, portando a un riposizionamento che va oltre l'estetica. Non è un semplice rebranding visivo, ma una ridefinizione del tono di voce, dell'esperienza e del ruolo che il brand occupa nella vita delle persone.

Oggi Menabòh si presenta come un atelier creativo per il proprio archivio: uno spazio in cui i capi d'abbigliamento non vengono semplicemente modificati, ma reinterpretati attraverso una direzione creativa e una lavorazione artigianale radicata nella tradizione italiana. Il punto di partenza non è più il bisogno di aggiustare qualcosa, ma il desiderio di evolvere ciò che già esiste.

Alla base c'è un'idea semplice ma potente: i capi più preziosi sono già nei nostri armadi. Non per il loro valore economico, ma per ciò che rappresentano. Un archivio personale che spesso smette di essere indossato non perché perda valore, ma perché non riflette più chi siamo.

Menabòh interviene proprio in questo spazio, come partner creativo, trasformando il processo in un dialogo tra il capo, la persona e l'atelier. Il risultato non è replicabile: è unico, come la storia da cui nasce.

There are moments when everything evolves at once. Work takes on a clearer direction, ideas sharpen, geographies shift in meaning. And at the same time, personal life undergoes a deep transformation. This is exactly the moment Menabòh is experiencing today, together with its founder, Gaia Rialti.

In the previous issue of Valleylife, the story moved between two symbolic experiences: a wedding and New York. Two different contexts, connected by a common thread: transformation. Today, that trajectory continues, but enters a more conscious, more structured, and in many ways more radical phase.

A new language

Menabòh was born from a clear intuition: to give new life to existing garments. Over time, however, something deeper emerged. It was not simply about offering a service, but about building a language, a language that speaks of value, memory, and identity.

In recent months, this language has become more defined, leading to a repositioning that goes beyond aesthetics. It is not just a visual rebrand, but a redefinition of tone of voice, experience, and the role the brand plays in people's lives.

Today, Menabòh presents itself as a creative atelier for one's own archive: a space where garments are not simply altered, but reimaged through creative direction and craftsmanship rooted in Italian tradition. The starting point is no longer the need to fix something, but the desire to evolve what already exists.

At its core lies a simple yet powerful idea: the most valuable garments are already in our wardrobes.

Not because of their monetary worth, but because of what they represent. A personal archive that often goes unworn not because it has lost value, but because it no longer reflects who we are.

Menabòh operates precisely in this space, as a creative partner, turning the process into a dialogue between the garment, the individual, and the atelier. The result cannot be replicated: it is unique, just like the story it comes from.





Londra come dichiarazione

Parallelamente a questo percorso, Menabòh sta lavorando a un passaggio strategico cruciale: Londra. Non si tratta semplicemente di un'espansione geografica, ma di una scelta culturale.

Londra è uno dei contesti in cui il dialogo tra heritage e sperimentazione è più vivo, e dove il guardaroba è già riconosciuto come forma di espressione identitaria. Per questo il 2026 vede la città come mercato primario, con un focus preciso sulla costruzione di relazioni, credibilità e posizionamento.

L'approccio non è quello di entrare rapidamente, ma di costruire una presenza. Attraverso una rete selezionata di designer, il coinvolgimento di tastemaker e la creazione di esperienze coerenti con il livello del brand, Menabòh punta a un posizionamento che si gioca prima sulla rilevanza che sul volume. Nel lusso contemporaneo, è il riconoscimento a fare la differenza.

London as a statement

Alongside this evolution, Menabòh is working on a crucial strategic step: London. This is not simply a geographical expansion, but a cultural choice.

London is one of the few places where the dialogue between heritage and experimentation is truly alive, and where the wardrobe is already recognized as a form of identity expression. For this reason, 2026 positions the city as the primary market, with a clear focus on building relationships, credibility, and positioning.

The approach is not about entering quickly, but about building presence. Through a curated network of designers, engagement with tastemakers, and the creation of experiences aligned with the brand's level, Menabòh aims for a positioning driven by relevance before scale. In contemporary luxury, recognition is what makes the difference.

Dal prodotto all'esperienza

Allo stesso tempo, sta cambiando anche il modo in cui viene percepito il valore. Se all'inizio Menabòh rispondeva a un'esigenza concreta, trasformare un capo non utilizzato, oggi il focus si sposta sul processo.

Le clienti non cercano più solo un risultato finale, ma un coinvolgimento più profondo. Vogliono partecipare, comprendere, costruire insieme. Il valore non risiede più solo nel prima e dopo, ma in tutto ciò che accade nel mezzo: nel tempo dedicato, nello scambio creativo, nella relazione che si crea lungo il percorso.

In questo scenario, anche la community assume un ruolo centrale. Menabòh non si sta costruendo come una piattaforma aperta e massiva, ma come uno spazio intenzionale, in cui designer, clienti e visioni si incontrano in modo selettivo. È una scelta precisa, che implica una crescita più lenta ma più coerente, in linea con un'idea di moda meno veloce e più significativa.

Un equilibrio nuovo

Accanto a questa evoluzione del brand, si inserisce una trasformazione altrettanto importante sul piano personale, la nostra fondatrice Gaia Rialti è in dolce attesa.

Un cambiamento che introduce nuove priorità e un diverso modo di guardare al tempo, all'energia, alla costruzione. Se Menabòh parla di nuovi inizi e di dare nuova vita a ciò che esiste, questa dimensione personale ne rappresenta forse l'espressione più autentica.

Guardando al presente, emerge un cambio di ritmo. Dopo anni di accelerazione, Menabòh entra in una fase più intenzionale. Non meno ambiziosa, ma più consapevole. Le scelte diventano più precise, il focus più chiaro, l'equilibrio tra visione e concretezza più definito.

Il futuro non si muove in modo lineare, ma per evoluzione continua. Digitale e fisico, esperienza e prodotto, estetica e relazione si intrecciano per costruire un nuovo modello. Un modello in cui la moda non è più solo consumo, ma espressione consapevole.

E forse è proprio questo il punto più interessante: non arrivare mai a una definizione definitiva, ma continuare a trasformarsi. Proprio come accade ai capi che Menabòh sceglie di non lasciare indietro, ma di reinterpretare per renderli, ancora una volta, rilevanti.

From product to experience

At the same time, the perception of value is also evolving. While Menabòh initially responded to a concrete need, transforming an unused garment, today the focus shifts to the process itself.

Clients are no longer looking only for a final result, but for deeper involvement. They want to participate, to understand, to co-create. Value no longer lies only in the before and after, but in everything that happens in between the time invested, the creative exchange, the relationship built along the way.

Within this context, community becomes central. Menabòh is not building an open, mass platform, but an intentional space where designers, clients, and visions meet selectively. It is a deliberate choice, implying slower but more coherent growth, aligned with a vision of fashion that is less fast and more meaningful.

A new balance

Alongside this evolution, a deeply personal transformation is also taking place: Menabòh's founder, Gaia Rialti, is expecting a baby.

This change brings new priorities and a different way of looking at time, energy, and creation. If Menabòh speaks about new beginnings and giving new life to what already exists, this personal dimension may be its most authentic expression.

Looking at the present, a shift in rhythm becomes clear. After years of acceleration, Menabòh is entering a more intentional phase. Not less ambitious, but more conscious. Choices become sharper, focus clearer, and the balance between vision and execution more defined.

The future does not unfold in a linear way, but through continuous evolution. Digital and physical, experience and product, aesthetics and relationships intertwine to shape a new model: one in which fashion is no longer just consumption, but conscious expression.

And perhaps this is the most interesting point: not arriving at a final definition, but continuing to transform. Just as Menabòh does with garments: choosing not to leave them behind, but to redesign them, making them relevant once again.

"Un ringraziamento speciale a Valleylife e a mia mamma Claudia, la sua direttrice, per aver accompagnato e raccontato il nostro percorso in questi due anni. Ma soprattutto grazie, mamma, per essere da sempre la mia prima sostenitrice, insieme alla nonna Silveria. Siete voi la mia radice più profonda, quelle che hanno creduto in me ancora prima che tutto prendesse forma."

Gaia

"Special thanks to Valleylife and to my mother Claudia, its director, for accompanying and telling our story over the past two years. But above all, thank you, Mum, for always being my first supporter, together with my grandmother Silveria. You are my deepest roots, the ones who believed in me long before any of this took shape."

Gaia





BUNKER GALLERIA FIRENZE

Cosimo Bonciani e Niccolò Antonielli

Bunker Galleria Firenze è uno spazio in cui architettura, arte e ricerca si incontrano, dando forma a un linguaggio contemporaneo, essenziale e riconoscibile.

Fondato dagli architetti Cosimo Bonciani e Niccolò Antonielli, lo studio sviluppa progetti che vanno oltre la funzione, trasformando gli ambienti in esperienze, con una forte attenzione alla materia, alla luce e alla narrazione dello spazio.

Il loro lavoro, pubblicato su riviste internazionali come AD e Elle, trova espressione anche in progetti come Il Ristoro a Castelfranco di Sopra, dove contemporaneità e memoria dialogano in equilibrio.

È qui che prende forma anche il servizio fotografico di Gaia in dolce attesa: uno spazio autentico, capace di accogliere e raccontare momenti reali.

BUNKER GALLERY, FLORENCE

Cosimo Bonciani e Niccolò Antonielli

Bunker Galleria Firenze is a space where architecture, art and research converge, shaping a contemporary, essential and distinctive language.

Founded by architects Cosimo Bonciani and Niccolò Antonielli, the studio develops projects that go beyond function, turning spaces into experiences through a strong focus on materials, light and spatial storytelling.

Their work, featured in international publications such as AD and Elle, is also reflected in projects like Il Ristoro in Castelfranco di Sopra, where contemporary design and memory exist in balance.

It is within this setting that Gaia's maternity photoshoot takes place: an authentic space, naturally suited to capturing real and meaningful moments.



INFO SERVIZI FOTOGRAFICI:
 MENABOH:
 FOTO: ERIKA DIANA
 TALENT: STEFANIA SALVO
 MUA: FERNANDO BERBESI
 LOCATION: STUDIO FOTOGRAFICO

GAIA:
 FOTO: FEDERICO FORTUNA
 TALENT: GAIA RIALTI
 MUA: FERNANDO BERBESI
 LOCATION: BUNKER GALLERIA FIRENZE

SALVATORE FERRAGAMO

Salvatore Ferragamo

La Toscana non addomesticata

Fondato nel 1927 da Salvatore Ferragamo, il gruppo è uno dei protagonisti globali del settore del lusso, noto per la sua eccellenza manifatturiera e la prestigiosa gamma di calzature, pelletteria, abbigliamento, sete e accessori. Il quartier generale oggi si trova a Firenze, e si estende a 367 negozi presenti sul territorio europeo, americano ed asiatico. Salvatore Ferragamo, omonimo nipote del fondatore e sempre coinvolto nell'azienda, ama vivere il Valdarno, dove si trova anche il Relais & Chateaux Il Borro, appartenente alla sua famiglia.

Quale luogo Le affascina di più nel Valdarno?

"Quel che trovo particolarmente suggestivo è l'area delle Balze del Valdarno, soprattutto nelle ore di luce radente, quando i profili diventano quasi irreali."

Mi colpisce perché è un paesaggio che sembra fuori dalla Toscana "classica": più aspro, quasi primordiale, e proprio per questo sorprendente.

Credo che il Valdarno sia speciale proprio per questa sua doppia identità: da un lato profondamente toscano, dall'altro capace di uscire dagli stereotipi e di offrire scorci inaspettati, meno addomesticati e più autentici.

Che cosa Le piace fare quando è in zona?

Mi piace muovermi in modo attivo, soprattutto in bicicletta, perché mi permette di entrare davvero nel territorio.

Amo esplorare senza fretta, perdermi tra strade secondarie e scoprire angoli meno conosciuti, quelli che spesso restano fuori dai percorsi più battuti.

È così che riesco a vivere questi luoghi in modo autentico, non solo da visitatore ma quasi da osservatore partecipe.

Untamed Tuscany

Founded in 1927 by Salvatore Ferragamo, the group is a global leader in the luxury sector, renowned for its manufacturing excellence and its prestigious range of footwear, leather goods, clothing, silks and accessories. The headquarters are based in Florence, and the group operates 367 stores across Europe, the Americas and Asia. Salvatore Ferragamo, the founder's grandson of the same name who has always been involved in the company, loves living in the Valdarno region, home to the Relais & Châteaux Il Borro, which also belongs to his family.

Which location in the Valdarno fascinates you the most?

What I find particularly evocative is the Balze del Valdarno area, especially in the hours of low light, when the contours become almost unreal.

It strikes me because it's a landscape that seems to lie outside 'classic' Tuscany: rougher, almost primordial, and precisely for that reason surprising.

I believe the Valdarno is special precisely because of this dual identity: on the one hand deeply Tuscan, on the other capable of breaking free from stereotypes and offering unexpected, less tamed and more authentic glimpses.

What do you like to do when you're in the area?

I like to get out and about, especially by bike, because it allows me to really get to know the area.

I love exploring at a leisurely pace, getting lost on back roads and discovering lesser-known corners, the ones that often lie off the beaten track. That's how I manage to experience these places authentically, not just as a visitor but almost as an observer who is part of the scene.

Un paesaggio quasi primordiale - An almost primordial landscape



MENABÒH
MENABOH.COM

MENABÒH
MENABOH.COM

