

ANNO XXV, NR. 183, PRIMAVERA 2026

ValleyLife

CHIANTI, VAL D'ELSA & COLLI FIORENTINI

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY:
La Cantina Greve in Chianti

Assemblea Internazionale Cittaslow
Yep Bike - Rentals & Tours
Mastro Jack - artigianato italiano
Druido Drone - coltivare il futuro dall'alto

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

Storie dal Territorio

Life Style
CHIANTI
MAGAZINE



chiantimagazine.it



In copertina: La Cantina Greve in Chianti (FI)

PRIMAVERA 2026

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE
Dr. Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE
Sebastiano Pedani

VICE-DIRETTRICE EDITORIALE
Rosina Fracassini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE
Arianna Norberti Vichi - Hubiquostudio.it
Margherita Romoli - Hubiquostudio.it

AUTORI

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

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

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

PHOTO CREDITS

Luigi Rossini

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

Questo magazine è stato chiuso venerdì 24 Aprile 2026 alle 18.00, fra il brusio dei turisti e le voci dei negozianti di Via Roma.

ValleyLife

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

6 Sul valore dei segni
On the Value of Signs

8 Esiste un Chianti senza chiantigiani?
Can Chianti exist without its people?



10 **LA CANTINA: l'ospitalità come mestiere, da oltre quarant'anni nel cuore di Greve in Chianti**
La Cantina: hospitality as a calling, for over forty years in the heart of Greve in Chianti

20 **Yep Bike: il Chianti su due ruote tra esperienza, territorio e visione contemporanea**
Yep Bike: Chianti on Two Wheels, Between Experience, Territory and Contemporary Vision



28 **Pasticceria Chianti: il punto di riferimento per pane e dolci a Greve**
Pasticceria Chianti: a landmark for bread and pastries in Greve

36 **Strade bianche**
Addio polvere e fango: arriva l'intuizione di Simone Torresi
White Roads
Goodbye dust and mud: the breakthrough by Simone Torresi

50 **Il Chianti parla al mondo: a Greve l'Assemblea Internazionale Cittaslow**
Chianti Speaks to the World: Greve Hosts the Cittaslow International Assembly

60 **Mastro Jack: il lusso autentico dell'artigianato italiano**
Mastro Jack: the authentic luxury of Italian craftsmanship

70 **Pizza Magia: storie di mondo, sapori di casa**
Pizza Magia: stories from around the world, flavors of home



80 **Druido Drone**
coltivare il futuro, dall'alto
Cultivating the Future, from above

90 **La Rubrica MC Real Estate: interpretare il territorio, accompagnare le scelte**
interpreting the territory to guide meaningful choices.

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

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

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

Hubiquo Studio
Marketing e Comunicazione multicanale

Hubiquo

Marketing e Comunicazione multicanale

Cosa facciamo

CONSULENZA
MARKETING

WEBSITE
E-COMMERCE

SOCIAL MEDIA
MARKETING

GRAFICA E STAMPA

FOTO, VIDEO E
DRONE SERVICE

CREATIVE GADGETS

UFFICIO STAMPA
E P. R.



Cos'è Hubiquo

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

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

**Siamo gli specialisti
del marketing e
della comunicazione
Wine & Food**

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





COMUNE di GREVE in CHIANTI
Assessorato Turismo e Sviluppo Economico

Mostra Mercato Piante e Fiori

Greve in fiore '26

50^o
edizione

16 e 17 MAGGIO

Ore 9,00 - 19,30

Piazza Matteotti,
Greve in Chianti

**Laboratori
e attività**

SABATO

Ore 16,00

Soffiamo
insieme le
50 candeline

Ore 18,00

AperiMUSICA
con la Nuova
Pippolese
in concerto

societatoscanaorticoltura.it



Sul valore dei segni

di SIMONE BANDINI

On the Value of Signs

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.

Vi racconto cosa mi è successo qualche giorno fa.

Avevo conosciuto, casualmente e per lavoro, una donna di origine tedesca che, da decenni ormai, vive nel cuore dell'Appennino toscano. Da sempre mi affascina 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?

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.

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

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.

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

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.

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

I had met, by chance and for work, a woman of German origin who, for decades now, has been living on the slopes of Tuscan Apennines. 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?

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.

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

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.

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.

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

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 disegnati da potature pierfrancescane.

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

Era lei. Che stava andando a Firenze.

"Ciao Simone!"

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

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 reciprocated!) of a transcendental nature.

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

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.

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.

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

It was her. She was going to Florence.

"Hi Simone!"

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



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended Listening

'Opening Night', Artie Monkeys

Esiste un Chianti senza chiantigiani?

Can Chianti exist without its people?

di SEBASTIANO PEDANI

È una domanda scomoda, ma necessaria.

Perché il nostro territorio è sempre più al centro di attenzioni e investimenti importanti. Un segnale positivo, certo. Ma che ci obbliga a chiederci cosa vogliamo preservare davvero.

Il Chianti non è solo un paesaggio. Non è solo vino, ospitalità, bellezza.

È un equilibrio costruito nel tempo, fatto di tradizioni, relazioni, lavoro artigianale, cultura contadina.

È questa "chiantigianità" – difficile da definire, ma chiarissima da percepire – che ha reso questo territorio riconoscibile nel mondo.

Se togliamo la chiantigianità dal Chianti, cosa resta?

Il rischio è trasformare qualcosa di unico in qualcosa di perfetto ma replicabile.

Un po' come nel vino quando si perde il legame con il terroir: tutto funziona, ma perde anima. E senza anima, nel tempo, perde valore.

Come ricordava il mio compianto concittadino e Sindaco Paolo Saturnini, ideatore di Cittaslow: valorizzare un territorio significa proteggere il paesaggio, sostenere le produzioni locali, difendere l'artigianalità e costruire un'accoglienza autentica.

Non standardizzata, non costruita per piacere a tutti, ma capace di mantenere un'identità precisa.

Ed è qui che il tema del turismo diventa centrale.

Perché se da un lato è una risorsa fondamentale, dall'altro rischia di creare un equilibrio fragile: il costo della vita cresce, le abitazioni si trasformano in affitti brevi, i centri si svuotano, le botteghe storiche scompaiono.

Un territorio vissuto a metà è un territorio che, lentamente, perde sé stesso.

Allo stesso tempo, il Chianti è sempre più attrattivo per capitali esterni. È naturale. Ma investire qui non può essere solo una questione economica: significa entrare in un sistema fatto di identità e relazioni che vanno rispettate, non semplificate.

It's an uncomfortable question, but a necessary one.

Because today this territory is attracting growing attention and significant investment. A positive sign, of course—but one that forces us to ask what we truly want to preserve.

Chianti is not just a landscape. It's not just wine, hospitality, or beauty.

It's a balance shaped over time—built on traditions, relationships, craftsmanship, and rural culture.

It's this "Chiantigianità"—hard to define, yet instantly recognizable—that has made this place known around the world.

So what happens if we take that away?

The risk is turning something unique into something flawless, yet interchangeable.

Much like wine when it loses its connection to terroir: everything still works, but something essential is missing. And without that soul, value inevitably fades.

As my late fellow citizen and mayor Paolo Saturnini, founder of the Cittaslow movement, once said, enhancing a territory means protecting its landscape, supporting local production, preserving craftsmanship, and building authentic hospitality.

Not standardized, not designed to please everyone, but rooted in a clear identity.

This is where tourism becomes a central issue.

On one hand, it's a vital resource. On the other, it can create a fragile balance: rising living costs, housing shifting to short-term rentals, town centers slowly emptying, historic shops disappearing.

A place that is only partially lived in, over time, begins to lose itself.

At the same time, Chianti is becoming increasingly attractive to external capital. A natural evolution for a place of such value—but one that requires awareness. Investing here cannot be just a financial decision; it means becoming part of a system built on identity and relationships that must be respected, not simplified.

Crescere è giusto. Aprirsi è necessario.
Ma senza perdere ciò che ha reso il Chianti quello che è.

Anche perché il nostro modello economico resta fragile: vino e turismo sono pilastri forti, ma esposti a dinamiche globali che non controlliamo. Basta poco per cambiare gli equilibri.

Diversificare non è più una scelta. È una necessità.

Forse la vera domanda da farci è questa:
che tipo di territorio vogliamo essere tra dieci,
vent'anni?

Un luogo da sfruttare finché funziona, o una comunità
da far crescere nel tempo?

La risposta come sempre sta nell'equilibrio.
Accogliere investimenti, con consapevolezza.
Sviluppare il turismo, ma senza snaturarci.
Aprirsi al mondo, senza perdere sé stessi.

Perché il Chianti continuerà a funzionare solo se
resterà vero. E la verità, qui, ha un nome preciso:
chiantigianità.

Questa è l'ultima uscita che mi vede come Direttore.
Sono stati due anni intensi, fatti di incontri, storie e ri-
scoperta profonda del territorio.

**A Rosina Fracassini – professionista della scrittura e
persona rara – va il mio grazie più sincero per il supporto
in questo percorso.**

**Un grazie anche a voi lettori, con l'augurio che abbiate
apprezzato il nostro modo di raccontare le storie del
territorio.**

Growth is right. Openness is necessary.
But not at the expense of what made Chianti what it is.

Especially since our economic model remains fragile.
Wine and tourism are strong pillars, but both are
exposed to global dynamics beyond our control. It
doesn't take much to shift the balance.

Diversification is no longer optional. It's essential.

So perhaps the real question is this:
what kind of place do we want Chianti to be in ten or
twenty years?

A place to be used for as long as it works, or a
community to be nurtured over time?

The answer, as always, lies in balance.
Welcoming investment, but with awareness.
Developing tourism, without distorting the territory.
Opening up to the world, without losing ourselves.

Because Chianti will continue to thrive only if it
remains true.
And that truth has a name: **Chiantigianità.**

This is my final issue as Director.
These past two years have been intense and rewarding,
filled with encounters, stories, and a deeper re-
understanding of this extraordinary territory.

**My sincere thanks go to Rosina Fracassini—a remarkable
writer and an even more remarkable person—for her
support throughout this journey.**
And thank you to all our readers. I hope you've appreciated
our way of telling the stories of this land.



Pane, vino e zucchero.
Terra. Cultura. Umanità.
La mia idea di Chianti, in tre parole.

Bread, wine, and sugar.
Land. Culture. Humanity.
My idea of Chianti, in three words.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended Listening

Good Riddance (Time of Your Life)
GREEN DAY



LA CANTINA: l'ospitalità come mestiere, da oltre quarant'anni nel cuore di Greve in Chianti

La Cantina: hospitality as a calling, for over forty years in the heart of Greve in Chianti

di Rosina Fracassini



Alcuni luoghi non si limitano a essere ristoranti ma diventano nel tempo veri e propri punti di riferimento, spazi riconoscibili dove il valore dell'accoglienza supera quello, già importante, della cucina. È il caso del ristorante pizzeria La Cantina, a Greve in Chianti, oggi guidato da Alessandro Manetti ma nato nel 1982 grazie ai suoi genitori, Giovanni e Lorena.

Some places go beyond being simple restaurants and, over time, become true landmarks—recognizable spaces where the value of hospitality surpasses even that of the cuisine, as important as it is. This is the case of La Cantina, a restaurant and pizzeria in Greve in Chianti, now run by Alessandro Manetti but founded in 1982 by his parents, Giovanni and Lorena.



All'inizio era il Bar della Stazione, un bar di paese dove la pizza si faceva una volta a settimana, la domenica. Una dimensione semplice, autentica, che negli anni si è trasformata seguendo — e in parte anticipando — i cambiamenti del territorio. Negli anni '90, con la crescita del turismo nel Chianti, anche La Cantina evolve: da bar di paese diventa ristorante pizzeria, ampliando l'offerta per rispondere a una domanda sempre più internazionale.

Un'evoluzione naturale che però non ha mai tradito l'identità originaria: quella di un'attività familiare, profondamente radicata nel territorio.

In the beginning, it was the "Bar della Stazione," a small-town bar where pizza was made just once a week —on Sundays. A simple, authentic setting that, over the years, evolved alongside—and in some ways ahead of—the changes in the local area. In the 1990s, with the growth of tourism in Chianti, La Cantina also transformed: from a village bar into a restaurant and pizzeria, expanding its offerings to meet increasingly international demand.

This evolution, however, never betrayed its original identity: that of a family-run business deeply rooted in its territory.

La location contribuisce a rendere l'esperienza ancora più significativa: il ristorante è infatti ricavato negli spazi ottocenteschi di un'antica ghiacciaia, un luogo che un tempo serviva i commercianti locali per la conservazione di carne e generi alimentari. Oggi quegli stessi ambienti restituiscono un'atmosfera suggestiva, capace di raccontare una storia che va oltre la ristorazione trasformando ogni esperienza a tavola in qualcosa in più di un semplice pasto.

The location adds further depth to the experience. The restaurant is housed within the 19th-century spaces of an old icehouse, once used by local merchants to preserve meat and food supplies. Today, those same rooms offer a unique atmosphere, telling a story that goes beyond dining turning every meal into something more than just food.



Alessandro entra ufficialmente nell'attività nel 1992 ma, come ama raccontare, in quel locale è cresciuto. Tra tavoli e clienti, ha costruito nel tempo una presenza riconoscibile, fatta di spontaneità, energia e quel suo inconfondibile "taaaac", diventato quasi un marchio di fabbrica, che racconta bene il suo modo diretto e spontaneo di stare con le persone. È lui oggi il volto della Cantina, alla guida di una realtà che conta circa sedici persone.

Alessandro officially joined the business in 1992, but as he likes to say, he grew up in that place. Among tables and customers, he built a recognizable presence defined by spontaneity, energy, and his unmistakable "taaaac"—a kind of personal trademark that reflects his direct and genuine way of interacting with people. Today, he is the face of La Cantina, leading a team of around sixteen people.



Il ristorante si distingue per una filosofia di accoglienza autentica e senza compromessi: è aperto sette giorni su sette, con orario continuato dalle 10 alle 24, e accoglie i clienti anche senza prenotazione, in qualsiasi momento della giornata. Una scelta controcorrente che riflette l'idea di una ristorazione "di una volta", dove disponibilità e attenzione verso l'ospite vengono prima di tutto.

Il vero punto di forza resta però la cucina, profondamente radicata nella tradizione toscana e capace di raccontare, attraverso ogni piatto, una storia fatta di semplicità e sapori intensi.

Tra le specialità spiccano grandi classici come la ribollita, i pici cacio e pepe e i maccheroncini alla Norcina con salsiccia e tartufo, preparati secondo ricette tramandate e curate nei dettagli.

I secondi esprimono tutta la ricchezza della cucina di terra, con protagonisti come la bistecca alla fiorentina, il peposo e il cinghiale, piatti decisi e rappresentativi del territorio.

Accanto a queste proposte tradizionali, il menù offre anche una curata selezione di piatti di pesce, dalle preparazioni più semplici a quelle più elaborate.

A chiudere il percorso gastronomico, un'ampia selezione di dolci fatti in casa: dal tiramisù cremoso ai classici cantucci accompagnati da vinsanto, perfetti per concludere il pasto nel segno della genuinità e della tradizione.

The restaurant stands out for its philosophy of genuine, uncompromising hospitality: it is open seven days a week, with continuous hours from 10 a.m. to midnight, welcoming guests at any time of day, even without a reservation. This unconventional choice reflects a "traditional" approach to dining, where availability and attention to each guest come first.

The real highlight, however, is the cuisine, deeply rooted in Tuscan tradition and capable of telling a story of simplicity and bold flavors through every dish. Among the specialties are great classics such as ribollita, pici cacio e pepe, and maccheroncini alla Norcina with sausage and truffle, all prepared according to time-honored recipes with careful attention to detail.

The main courses showcase the richness of land-based cuisine, featuring iconic dishes like bistecca alla fiorentina, peposo, and wild boar—bold, hearty options that truly represent the region.

Alongside these traditional offerings, the menu also includes a carefully curated selection of seafood dishes, ranging from simple, fresh preparations to more elaborate recipes.

To conclude the dining experience, there is a wide selection of homemade desserts, from creamy tiramisù to classic cantucci served with vinsanto—perfect for ending the meal in the spirit of authenticity and tradition.





Allo stesso tempo, proprio per attenzione verso il cliente, l'offerta si amplia includendo proposte vegetariane, vegane e senza glutine, con certificazione AIC. Un equilibrio tra identità e apertura che permette a chiunque di sentirsi a proprio agio.

La squadra è un altro elemento chiave: la cucina è guidata da Liliana, compagna di Alessandro, che coordina un gruppo numeroso ed eterogeneo. Un team che lui stesso definisce "famiglia" e che rappresenta uno dei pilastri su cui si fonda il successo della Cantina.

Accanto alla ristorazione poi, La Cantina offre un'esperienza ancora più immersiva: i corsi di cucina tipica toscana e pizza. Un'esperienza che va oltre il semplice pasto e che permette ai visitatori di portare a casa qualcosa di più: un sapere, un ricordo, un pezzo di Chianti. A organizzare le cooking class è Lorena, la madre di Alessandro, a testimonianza di una continuità familiare che resta centrale. Anche qui, la flessibilità è massima: i corsi possono essere organizzati ogni giorno, anche con pochissimo preavviso per adattarsi alle esigenze del cliente.



La Cantina
GREVE IN CHIANTI

Piazza Trento, 3
Greve in Chianti (Firenze)
+39 055 854097
info@pizzerialacantina.it

At the same time, in response to guests' needs, the menu also includes vegetarian, vegan, and gluten-free options, certified by the Italian Celiac Association (AIC). It's a balance between identity and openness that allows everyone to feel at home.

The team is another essential element. The kitchen is led by Liliana, Alessandro's partner, who coordinates a large and diverse group. It's a team he himself describes as "family," and one of the pillars of La Cantina's success.

Alongside dining, La Cantina offers an even more immersive experience: cooking classes in traditional Tuscan cuisine and pizza-making. These go beyond a simple meal, allowing visitors to take home something more—a skill, a memory, a piece of Chianti. The classes are organized by Lorena, Alessandro's mother, highlighting the ongoing importance of family continuity. Flexibility is key here as well: classes can be held every day, even with very little notice to meet guests' needs.

Nel 2008 Alessandro amplia il progetto, portando la sua idea di ospitalità anche nel settore turistico. Nascono così i primi appartamenti in Piazza XXV Luglio, nel centro di Greve in Chianti: soluzioni pensate per offrire un soggiorno autentico, immerso nella vita del paese, con tutti i servizi a portata di mano.

L'idea è vincente, l'ospitalità di Alessandro e della sua squadra-famiglia è attenta, cordiale e premurosa perciò il progetto cresce ulteriormente nel 2021 con la nascita della "Casa Vacanze Alessandro" (che i grevigiani chiamano goliardicamente "Pink House") in via Maggio, dove vengono realizzati altri quattro appartamenti. Anche qui la filosofia resta invariata: ambienti ristrutturati nel rispetto della tradizione toscana, indipendenza totale e una posizione strategica nel cuore del paese, a pochi passi da negozi, ristoranti e attrazioni culturali.

Tutto ruota sempre intorno a un concetto preciso: far sentire le persone parte del luogo e anche il menù riflette questo legame con il territorio e con le persone. Alcune pizze sono dedicate proprio alle società sportive locali mentre altre portano il nome dei clienti più affezionati che negli anni hanno contribuito a crearle.



In 2008, Alessandro expanded his vision of hospitality into the tourism sector, launching his first apartments in Piazza XXV Luglio, in the center of Greve in Chianti. These accommodations are designed to offer an authentic stay, immersed in village life, with all services within easy reach.

The idea proved successful, and in 2021 the project grew further with the opening of "Casa Vacanze Alessandro" (nicknamed by locals the "Pink House") on Via Maggio, where four additional apartments were created. Here too, the philosophy remains unchanged: spaces renovated in respect of Tuscan tradition, complete independence, and a strategic location in the heart of the village, just steps from shops, restaurants, and cultural attractions.

Everything revolves around a simple idea: making people feel part of the place. Even the menu reflects this connection with the territory and its people. Some pizzas are named after local sports clubs, while others carry the names of loyal customers who helped create them over the years.



La Cantina è dunque una grande famiglia allargata e dalla famiglia, si sa, non ci si separa mai del tutto: turisti che, anche da molto lontano, tornano qui anno dopo anno, per sedersi a tavola, mangiare e salutare Alessandro e i suoi ragazzi. Durante la nostra visita ne siamo stati testimoni: una coppia americana, ormai affezionata, è passata per il pranzo e il consueto saluto. Un gesto semplice che racconta meglio di qualsiasi descrizione il tipo di rapporto che si crea qui.

Allo stesso modo è un punto di riferimento per gruppi numerosi, escursionisti, famiglie: un luogo dove si può arrivare senza prenotazione, a qualsiasi ora, con la certezza di trovare accoglienza.

Perché, in fondo, La Cantina non è solo un ristorante. È un modo di fare ristorazione che oggi appare quasi raro: diretto, sincero, profondamente umano.

E forse è proprio questo – oltre alle bontà che propone – il suo vero valore.

La Cantina is, in essence, a large extended family—and as we know, you never truly leave family behind. Tourists, even from far away, return year after year to sit at the table, eat, and greet Alessandro and his team. During our visit, we witnessed this firsthand: a devoted American couple stopped by for lunch and their usual greeting. A simple gesture that says more than any description about the relationships built here.

It is also a point of reference for large groups, hikers, and families—a place where you can arrive without a reservation, at any time, with the certainty of being welcomed.

Because, ultimately, La Cantina is not just a restaurant. It represents a way of doing hospitality that today feels almost rare: direct, sincere, and deeply human.

And perhaps that—alongside the quality of its food—is its greatest value.



La Cantina è anche un punto di riferimento per la comunità. Alessandro è profondamente legato al territorio e lo dimostra concretamente attraverso il sostegno a numerose realtà locali:

Tzubame ASD Karate, Team Monis sport da combattimento, ASD Greve Nuoto, ASD Volley Greve, ASD Ciclistica Grevigiana, Amatori Calcio CDP Greve, Polisportiva F.C. Panzano Volley e l'Associazione Sportiva Dilettantistica Aquila.

A questo si aggiunge il supporto alla cooperativa sociale onlus La Stadera, impegnata in progetti legati alla disabilità, alla marginalità e al disagio. Un impegno che racconta un modo di fare impresa profondamente umano e radicato.

La Cantina is also a cornerstone of the local community. Alessandro is deeply connected to the area, which he demonstrates through his support of numerous local organizations:

Tzubame ASD Karate, Team Monis combat sports, ASD Greve Nuoto, ASD Volley Greve, ASD Ciclistica Grevigiana, Amatori Calcio CDP Greve, Polisportiva F.C. Panzano Volley, and the amateur sports association Aquila.

He also supports the social cooperative La Stadera, which works on projects related to disability, marginalization, and social hardship—an engagement that reflects a deeply human and community-rooted approach to business.



LIBRI, GIOCHI, CARTOLERIA IDEE REGALO

Piazza Giacomo Matteotti 14, Greve in Chianti FI.



Il Chianti su due ruote tra esperienza, territorio e visione contemporanea

Chianti on Two Wheels, Between Experience, Territory
and Contemporary Vision

di Rosina Fracassini



YEP BIKE

RENTALS & TOURS



info@yepbionepubblicitaria

Nel panorama del turismo esperienziale legato al territorio stanno emergendo realtà capaci di reinterpretare in chiave contemporanea il modo di vivere e scoprire il paesaggio. In questo contesto si inserisce Yep Bike, progetto nato nel Chianti con l'obiettivo di andare oltre il concetto tradizionale di noleggio biciclette, che trasforma la mobilità in un'esperienza autentica e condivisa.

Within the landscape of experiential tourism, new realities are emerging that reinterpret, in a contemporary way, how we experience and discover a place. It is in this context that Yep Bike takes shape – a project born in the Chianti region with the aim of going beyond the traditional concept of bike rental, transforming mobility into an authentic and shared experience.



Alla base c'è un'idea semplice e chiara: fare della bicicletta il centro di un ecosistema fatto di scoperta, relazione e passione. Non solo un servizio, quindi, ma un punto di riferimento sia per i visitatori che desiderano esplorare il territorio pedalando, sia per chi vive il Chianti e coltiva un legame profondo con il ciclismo. In un'area riconosciuta a livello internazionale per la sua bellezza, Yep Bike si propone come porta d'accesso a un modo più lento, immersivo e consapevole di attraversare il paesaggio.

Oggi l'attività offre un servizio completo dedicato al mondo bike. L'offerta spazia dal noleggio – con e-bike, bici da corsa, gravel e MTB – all'organizzazione di tour sul territorio, fino a un'officina professionale per assistenza e manutenzione. Yep Bike mette a disposizione una flotta composta da diverse tipologie di biciclette, pensata per adattarsi a ogni tipo di esperienza e livello di preparazione. A questo si affianca una dimensione sempre più identitaria: Yep Bike sta evolvendo anche in una sorta di bike club, con spazi dedicati agli appassionati dotati di spogliatoi e docce, pensati come luogo di partenza, ritorno e condivisione tra ciclisti.

At its core lies a simple yet clear idea: to make the bicycle the center of an ecosystem built on discovery, connection and passion. Not just a service, but a true point of reference for both visitors eager to explore the area by bike and for locals who cultivate a deep connection with cycling. In a region internationally renowned for its beauty, Yep Bike positions itself as a gateway to a slower, more immersive and conscious way of experiencing the landscape.

Today, the business offers a complete service dedicated to the world of cycling. The offering ranges from rentals – including e-bikes, road bikes, gravel bikes and MTBs – to the organization of local tours, as well as a professional workshop for maintenance and assistance. Yep Bike provides a fleet designed to adapt to every type of experience and level of ability. Alongside this, an increasingly distinctive dimension is taking shape: Yep Bike is evolving into a sort of bike club, with dedicated spaces for enthusiasts, equipped with changing rooms and showers, conceived as a place to start, return and share experiences among cyclists.

In questo scenario il ruolo dell'e-bike è centrale. Il suo successo, soprattutto in un territorio collinare come il Chianti, è legato alla capacità di rendere la bicicletta accessibile a un pubblico più ampio. Le salite diventano più gestibili e le distanze meno impegnative, permettendo anche a chi non è particolarmente allenato di vivere l'esperienza della pedalata. Allo stesso tempo l'approccio di Yep Bike resta inclusivo: accanto alle e-bike troviamo biciclette più sportive, pensate per chi cerca una dimensione più tecnica o performante. L'obiettivo è sempre offrire a ciascuno la bici più adatta al proprio modo di vivere il territorio.

Per Yep Bike il noleggio rappresenta solo il punto di partenza. Pedalare diventa un modo per entrare in relazione con il paesaggio, scoprire strade secondarie, scorci inattesi e piccoli borghi che spesso sfuggono a chi viaggia in auto. Che si tratti di una giornata o di un soggiorno più lungo, la cosa fondamentale è quella di restituire sempre un'immagine autentica del Chianti.

In questa direzione si inseriscono anche i tour guidati, progettati per valorizzare al massimo la conoscenza del territorio: non semplici itinerari ma percorsi costruiti con attenzione, che includono soste selezionate, cantine, punti panoramici e luoghi significativi. Un'esperienza pensata per permettere a chi parte di concentrarsi esclusivamente sul piacere della pedalata, lasciandosi guidare.



In this context, the role of the e-bike is central. Its success, especially in a hilly area like Chianti, lies in its ability to make cycling accessible to a wider audience. Hills become more manageable and distances less demanding, allowing even those who are not particularly trained to enjoy the experience. At the same time, Yep Bike maintains an inclusive approach: alongside e-bikes, there are more performance-oriented bicycles for those seeking a more technical or athletic experience. The goal is always to offer each person the bike that best suits their way of experiencing the territory.

For Yep Bike, rental is only the starting point. Cycling becomes a way to connect with the landscape, to discover secondary roads, unexpected views and small villages that are often missed by those traveling by car. Whether it is for a day or a longer stay, the aim is always to offer an authentic experience of Chianti.

This philosophy is reflected in the guided tours, carefully designed to make the most of local knowledge. These are not just itineraries, but thoughtfully curated routes that include selected stops, wineries, panoramic viewpoints and places of interest. An experience created to allow participants to focus entirely on the pleasure of cycling, leaving the logistics to expert guidance.

Il pubblico di riferimento è ampio e trasversale: Yep Bike lavora con turisti italiani e internazionali ma anche con coppie, famiglie e piccoli gruppi. Cresce inoltre la componente locale, con sempre più appassionati che utilizzano la struttura come base per le proprie uscite, contribuendo a creare una comunità attiva. Non manca poi chi arriva dalle città vicine, come Firenze, alla ricerca di una giornata nella natura. In questo senso la posizione vicino al Parco Fluviale della Val di Pesa rappresenta un valore aggiunto, offrendo percorsi immersi nel verde, lontani dal traffico e adatti anche a un'esperienza più rilassata e sicura.

Il legame con il territorio è uno degli elementi centrali del progetto. Yep Bike costruisce la propria identità attraverso una rete di collaborazioni con cantine, agriturismi, hotel e altre realtà locali, creando esperienze integrate in cui la bicicletta diventa il filo conduttore tra paesaggio, cultura ed enogastronomia. In un momento in cui il turismo cerca modelli più sostenibili e rispettosi del territorio, la bicicletta rappresenta uno degli strumenti più naturali per scoprire il paesaggio senza alterarne l'equilibrio.

Grande attenzione è riservata anche alla qualità e alla sicurezza: dalla manutenzione delle biciclette all'accoglienza, fino alla personalizzazione dei percorsi in base al livello e alle aspettative dei clienti. Un lavoro spesso invisibile ma fondamentale, che contribuisce a costruire fiducia e fidelizzazione.

The target audience is broad and diverse: Yep Bike works with both Italian and international tourists, as well as couples, families and small groups. At the same time, the local community is growing, with more and more cycling enthusiasts using the space as a base for their rides, helping to build an active community. Visitors also arrive from nearby cities such as Florence, seeking a day immersed in nature. In this respect, the proximity to the Val di Pesa River Park represents a significant added value, offering routes surrounded by greenery, far from traffic and suitable for a more relaxed and safe experience.

The connection with the territory is one of the core elements of the project. Yep Bike builds its identity through a network of collaborations with wineries, agriturismi, hotels and other local businesses, creating integrated experiences where the bicycle becomes the thread connecting landscape, culture and gastronomy. At a time when tourism is increasingly seeking sustainable and respectful models, the bicycle represents one of the most natural ways to explore a place without altering its balance.

Great attention is also given to quality and safety: from bike maintenance to customer care, and the customization of routes based on individual levels and expectations. Often invisible, this work is essential in building trust and long-term relationships.





Per chi non ha mai provato una e-bike, il consiglio è semplice: lasciarsi sorprendere. Per molti rappresenta una scoperta capace di cambiare completamente la percezione della bicicletta, rendendola accessibile, divertente e profondamente connessa al piacere del movimento.

Guardando al futuro, la visione è chiara: l'obiettivo non è semplicemente noleggiare biciclette ma costruire nel tempo un vero punto di riferimento per la cultura bike nel Chianti. Lo sviluppo del bike club, insieme all'ampliamento delle esperienze proposte, rappresenta il naturale proseguimento di un progetto che mette al centro la relazione tra persone, paesaggio e mobilità.

Perché oggi, più che mai, scoprire un territorio significa anche scegliere come attraversarlo. E farlo in bicicletta, nel Chianti, è forse uno dei modi più autentici per entrarne davvero in contatto.

For those who have never tried an e-bike, the advice is simple: be surprised. For many, it is a discovery that completely changes their perception of cycling, making it accessible, enjoyable and deeply connected to the pleasure of movement.

Looking ahead, the vision is clear: the goal is not simply to rent bicycles, but to build over time a true point of reference for bike culture in the Chianti region. The development of the bike club, together with the expansion of experiential offerings, represents the natural evolution of a project that places people, landscape and mobility at its core.

Because today, more than ever, discovering a territory also means choosing how to move through it. And doing so by bicycle, in Chianti, is perhaps one of the most authentic ways to truly connect with its essence.



Via Pablo Picasso 5, loc. Cerbaia
San Casciano in Val di Pesa (FI)

Tel. +39 055 7963059
info@yep-bike.com
Tour: +39 334 7577057
www.yep-bike.com



ALTIERO



*Chianti Classico
Wine Tasting &
Wine Tours
Events*

Azienda Agricola Altiero
V.le S. Crocif. 58
50022 Greve in Chianti FI
+39 392 876 0185
info@altierochianti.it



CHIANTI'N RAPSOBY

Eventi di musica e degustazione

30 aprile

*Ciro Amato, Chitarra e voce
Rock pop italiano e internazionale*

7 maggio

Andrea Dini, Chitarra e voce - Rock blues

14 maggio

The Mad Fathers - Blues

21 Maggio

Le Gesta - Blues

28 maggio

*Ciro Amato, Chitarra e voce
Rock pop italiano e internazionale*

4 Giugno

Giulia Imbriani, Voce Ukulele - Rock-pop





Pasticceria Chianti: il punto di riferimento per pane e dolci a Greve.

Pasticceria Chianti: a landmark for bread and pastries in Greve

di Rosina Fracassini



Overlooking the main square of Greve, Pasticceria Chianti has become a well-established presence—much more than just a place to buy bread and pastries. It is a familiar, recognizable space where family history, daily work, and a forward-looking vision come together without losing touch with its roots.

Its story is deeply rooted in tradition. The grandparents of the Pucci family once ran a local bakery dedicated exclusively to bread-making—a craft built on consistency, precision, and daily repetition. Over time, this knowledge was passed down through generations until it reached Lucia and Graziano, who in 2017 chose to reshape this legacy by opening a pastry shop in the very heart of the town.

At the time, it was a bold decision—one that has since proven successful. Alongside them are their children, Christian and Selene, who represent a generational transition that has taken time to develop. Today, they lead a constantly evolving business, supported by a young and increasingly structured team. The production laboratory, in particular, has grown significantly over the years, both in terms of staff and expertise, allowing for expanded production while maintaining high-quality standards. The organization is dynamic, built on collaboration and mutual trust, with no rigid hierarchies but a shared goal: to do good work, together.

Affacciata sulla piazza di Greve, la Pasticceria Chianti rappresenta oggi una realtà consolidata che è molto di più di un semplice luogo dove acquistare pane e dolci: è uno spazio vissuto, riconoscibile, dove si intrecciano storia familiare, lavoro quotidiano e una visione capace di guardare oltre i confini locali senza perdere il legame con le proprie radici.

La storia affonda in una tradizione che parte da lontano: i nonni della famiglia Pucci gestivano un forno in paese, dedicandosi esclusivamente alla panificazione: un mestiere fatto di costanza, precisione e gesti ripetuti ogni giorno che nel tempo è passato di generazione in generazione fino ad arrivare a Lucia e Graziano, i quali nel 2017 decidono di dare una nuova forma a questa eredità aprendo la pasticceria proprio nel cuore del paese.

Una scelta che all'epoca rappresentava una scommessa ma che oggi si è rivelata vincente. Accanto a loro i figli Christian e Selene, protagonisti di un passaggio generazionale che non è stato immediato ma che si è costruito nel tempo: oggi sono loro a guidare una realtà in continua evoluzione, affiancati da uno staff giovane e sempre più strutturato. Il laboratorio, in particolare, è cresciuto negli anni sia in termini di persone che di competenze, permettendo di ampliare la produzione e di mantenere standard qualitativi elevati. L'organizzazione è dinamica, basata sulla collaborazione e sulla fiducia reciproca, senza rigide gerarchie ma con un obiettivo condiviso: lavorare bene, insieme.





Il legame con il territorio resta uno degli elementi centrali: gran parte del team è composta da ragazzi del posto, e anche la clientela è prevalentemente locale. Questo ha permesso alla pasticceria di costruire nel tempo rapporti solidi, diventando un punto di riferimento quotidiano per chi vive Greve e i dintorni. Il turista è presente ma non è il fulcro: è un valore aggiunto che si inserisce in un equilibrio già consolidato.

Il lavoro sulle materie prime e sui processi resta centrale, ogni prodotto nasce da una lavorazione attenta, che richiede tempo e cura, senza scorciatoie. Il pane, ancora oggi, rappresenta una colonna portante dell'attività, affiancato da una proposta completa che accompagna tutta la giornata: colazioni, pausa pranzo, merende e momenti più speciali, come le ricorrenze.

Accanto ai grandi classici della tradizione fiorentina, come la Torta della Nonna e la Fedora, la pasticceria ha introdotto negli anni prodotti più contemporanei, seguendo l'evoluzione del settore a livello internazionale. Lievitati come il "Pain Suisse" e altre lavorazioni moderne sono ormai parte integrante della proposta, a dimostrazione di una realtà capace di aggiornarsi senza perdere la propria identità.

The connection to the local area remains central. Much of the team is made up of local young people, and the clientele is predominantly from the surrounding community. This has allowed the pastry shop to build strong relationships over time, becoming a daily reference point for those who live in Greve and nearby areas. Tourists are present, but they are not the focus—they are an added value to an already well-balanced reality.

Great attention is given to raw ingredients and processes. Every product is the result of careful craftsmanship that requires time and dedication, with no shortcuts. Bread remains a cornerstone of the business, complemented by a full offering that spans the entire day: breakfast, lunch breaks, afternoon snacks, and special occasions.



Alongside the great classics of Florentine tradition, such as Torta della Nonna and Fedora, the pastry shop has gradually introduced more contemporary products, following international trends in the sector. Leavened goods like Pain Suisse and other modern creations are now an integral part of the offering, demonstrating the ability to evolve without losing identity.

Il prodotto simbolo resta il budino di riso, diventato nel tempo un vero punto di riferimento per la clientela locale, al punto da essere associato a un itinerario ciclistico ormai conosciuto come “Giro del Budino”: un esempio concreto di come un prodotto possa diventare elemento distintivo e riconoscibile.

The signature product remains the budino di riso, which over time has become a true local icon—so much so that it has inspired a cycling route now known as the “Budino Tour.” It is a concrete example of how a product can become distinctive and widely recognizable.



Parallelamente alla crescita produttiva, anche la comunicazione ha assunto un ruolo più strutturato: la presenza sui social infatti è oggi parte integrante dell'attività, gestita in modo diretto e spontaneo, con il coinvolgimento dello staff più giovane. Un canale che permette di raccontare il lavoro quotidiano, valorizzare i prodotti e mantenere il contatto costante con i clienti. Il rapporto tra i membri della famiglia resta uno degli elementi più forti. Lavorare insieme non è sempre semplice, richiede equilibrio e capacità di confronto ma è proprio da questa dinamica che nasce una parte importante della solidità del progetto: Christian e Selene, diversi per carattere e approccio, si completano, creando un equilibrio che si riflette anche nel lavoro quotidiano.

As production has grown, communication has also taken on a more structured role. Social media is now an integral part of the business, managed in a direct and spontaneous way with the involvement of the younger staff. It serves as a channel to showcase daily work, highlight products, and maintain a constant connection with customers. The relationship among family members remains one of the strongest pillars. Working together is not always easy—it requires balance and open dialogue—but it is precisely this dynamic that contributes to the solidity of the project. Christian and Selene, different in character and approach, complement each other, creating a balance that is reflected in their daily work.

Ricetta frittelle di riso

riso originario KG 2
scorza d'arancia una arancia intera
latte 7 litri
zucchero 1.500 kg
questi sono ingredienti per cuocere il riso

riso originario quello che viene cotto
tuorlo d'uovo
rum un tappino
ingredienti impasto frittelle

mettere il latte a bollire insieme alla scorza d'arancia in una pentola capiente in base al quantitativo una volta che inizia a bollire aggiungere lo zucchero fare sciogliere bene una volta sciolto aggiungere il riso e portarlo fino a consistenza desiderata più lo si fa ritirare più rosso d'uovo assorbe più buone vengono le frittelle una volta finita la cottura far raffreddare una volta freddo mettere il riso in un secchio e lasciarlo fermo fino al giorno dopo.

Il giorno dopo mettere il riso in planetaria aggiungere rum e tuorlo d'uovo e portarlo a sodezza desiderata più morbide sono più buone vengono una volta impastato il tutto friggitrice a 180 gradi due cucchiaini e siamo pronti per friggere

NB: del tuorlo d'uovo non abbiamo un quantitativo preciso più o meno 1 litro poi va in base alle quantità



Rice Fritters Recipe

2 kg of original rice
1 whole orange zest
7 liters of milk
1.5 kg of sugar

These are the ingredients for cooking the rice.

Original rice: the one that is cooked

Egg yolk

1 capful of rum

Fritter dough ingredients

Bring the milk to a boil with the orange zest in a large saucepan, depending on the quantity. Once it begins to boil, add the sugar and let it dissolve well. Once dissolved, add the rice and cook until the desired consistency. The longer you let it reduce, the more egg yolk it absorbs, the better the fritters will be. Once cooked, let it cool. Once cooled, place the rice in a bucket and leave it to rest until the next day.

The next day, put the rice in a stand mixer, add the rum and egg yolk, and bring it to the desired firmness. The softer the rice, the better. Once everything is mixed together, preheat the fryer to 180 degrees. Add two tablespoons and you're ready to fry.

NB: We don't have a precise amount of egg yolk; approximately 1 liter, so it depends on the quantities.



Anche guardando al futuro, le idee non mancano: tra i progetti in sviluppo c'è l'ampliamento degli spazi, con la creazione di una tea room che permetterà di vivere la pasticceria in modo ancora più completo, ritagliandosi un momento di pausa in un ambiente accogliente e curato.

Ma al di là delle novità, ciò che resta costante è l'approccio: un lavoro costruito giorno dopo giorno, fatto di presenza, relazione e attenzione.

Un modello di impresa che funziona perché parte da basi concrete: qualità del prodotto, continuità nel lavoro e capacità di adattarsi ai cambiamenti.

Looking ahead, there is no shortage of ideas. Among the projects in development is an expansion of the space, including the creation of a tea room that will allow customers to experience the pastry shop in an even more complete way, enjoying moments of relaxation in a welcoming and carefully designed setting.

Beyond any new developments, what remains constant is the approach: work built day by day, grounded in presence, relationships, and attention to detail. A business model that works because it is based on solid foundations—product quality, consistency, and the ability to adapt to change.



Pasticceria Chianti

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



Vivaio

Lisetta

NUOVA APERTURA

Piante da giardino
Piantine da orto
Fiori e molto altro

...

Consulenza,
realizzazione e
manutenzione
giardini

...

+39 331 312 0805

 @vivaio.lisetta

Statale Regionale 222
Chiantigiana - Km 21,3

GREVE IN CHIANTI

STRADE BIANCHE

Addio polvere e fango: arriva l'intuizione di Simone Torresi

White Roads
Goodbye dust and mud:
the breakthrough by Simone Torresi

di Rosina Fracassini





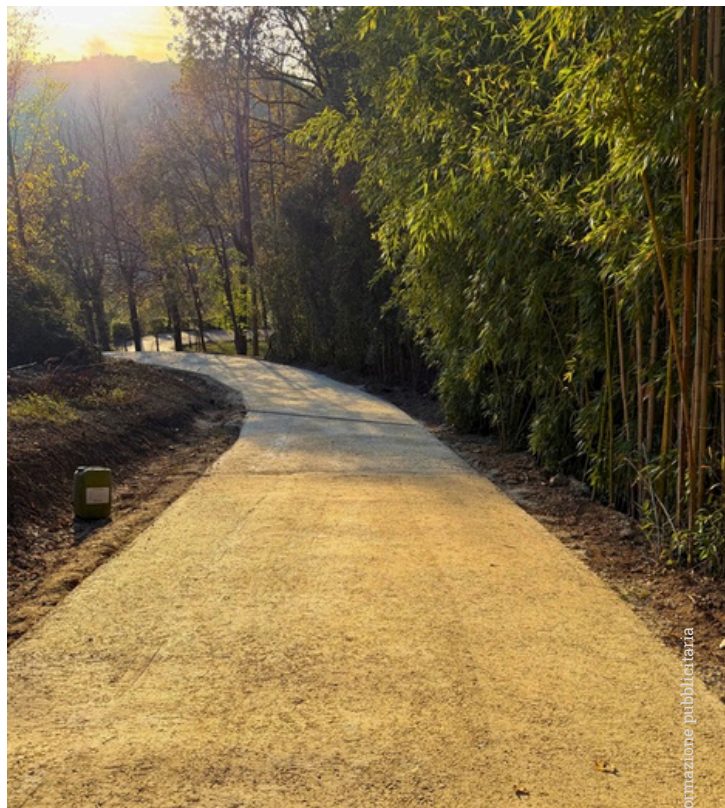
White roads in Chianti are not simply routes of connection: they are an integral part of the landscape, a distinctive feature that reflects the area's agricultural history and its most authentic identity. Dusty in summer and muddy in winter, they cross hills and vineyards, becoming not only an iconic element but also a concrete challenge for those responsible for maintaining them.

It is precisely from this awareness that the idea of Simone Torresi takes shape, an entrepreneur who has been active for years in the construction sector in all its aspects—from excavation to high-end renovations—and, at the same time, a deep expert of the territory and its needs.

Always attentive to the balance between functionality and aesthetics, Torresi embarked on a path of research with a clear objective: to find a solution capable of improving the performance of white roads without altering their nature. A challenge that is anything but simple: traditional alternatives such as asphalt and concrete, in fact, solve some issues but introduce others, completely altering the appearance and behaviour of these surfaces.

Le strade bianche nel Chianti non sono semplici vie di collegamento: sono parte integrante del paesaggio, un segno distintivo che racconta la storia agricola e l'identità più autentica del territorio. Polverose d'estate, fangose d'inverno, attraversano colline e vigneti diventando sì elemento iconico ma anche una sfida concreta per chi deve mantenerle.

È proprio da questa consapevolezza che nasce l'intuizione di Simone Torresi, imprenditore attivo da anni nel settore edile a 360 gradi - dagli scavi alle ristrutturazioni di alto livello - e, allo stesso tempo, profondo conoscitore del territorio e delle sue esigenze. Da sempre attento all'equilibrio tra funzionalità ed estetica, Torresi ha intrapreso un percorso di ricerca con un obiettivo preciso: trovare una soluzione capace di migliorare le prestazioni delle strade bianche senza alterarne la natura. Una sfida tutt'altro che semplice: le alternative tradizionali infatti, come asfalto e cemento, risolvono alcune criticità ma ne introducono altre, andando a snaturare completamente l'aspetto e il comportamento di queste superfici.





La vera difficoltà stava quindi nel trovare un materiale che fosse allo stesso tempo resistente, drenante e coerente con il contesto paesaggistico.

Dopo anni di studio, prove ed esperienza sul campo, la risposta è arrivata da una combinazione tanto semplice quanto efficace: un materiale naturale derivato da inerti di cava, opportunamente stabilizzato e miscelato con calce. Il risultato è una superficie compatta e resistente, paragonabile per solidità alle soluzioni tradizionali ma completamente permeabile e in armonia con l'ambiente.

Un sistema innovativo che Simone è tra i primi a introdurre in Toscana e che sta trovando applicazione in diversi contesti, da Firenze all'Impruneta, fino ad Asciano e Lucca.

The real difficulty therefore lay in finding a material that would be at the same time resistant, draining, and consistent with the landscape context. After years of study, testing and field experience, the answer came from a combination that is as simple as it is effective: a natural material derived from quarry aggregates, properly stabilised and mixed with lime.

The result is a compact and resistant surface, comparable in solidity to traditional solutions but completely permeable and in harmony with the environment. An innovative system that Simone is among the first to introduce in Tuscany and which is finding application in various contexts, from Florence to Impruneta, as well as Asciano and Lucca.

I vantaggi sono molteplici e concreti. Il primo riguarda la manutenzione: uno degli aspetti più critici delle strade bianche è infatti la necessità di interventi frequenti, spesso annuali, per ripristinarne la funzionalità dopo le piogge o l'usura. Con questo sistema, la superficie si mantiene stabile nel tempo, riducendo drasticamente la necessità di manutenzione e, di conseguenza, i costi.

A questo si aggiunge un miglioramento significativo dell'esperienza d'uso: in estate, il problema della polvere - accentuato dalle temperature sempre più elevate - viene eliminato. In inverno, invece, scompare il fango, rendendo la strada più sicura e facilmente percorribile in ogni condizione.

Un altro elemento chiave è la capacità drenante del materiale, che consente all'acqua di defluire naturalmente senza creare ristagni o erosioni. Una caratteristica particolarmente importante in un periodo in cui gli eventi atmosferici sono sempre più intensi e frequenti, mettendo a dura prova le infrastrutture tradizionali.



TORRESI

GENERAL CONTRACTOR



The advantages are numerous and concrete. The first concerns maintenance: one of the most critical aspects of white roads is in fact the need for frequent interventions, often yearly, to restore their functionality after rain or wear. With this system, the surface remains stable over time, drastically reducing the need for maintenance and, consequently, costs.

Added to this is a significant improvement in user experience: in summer, the problem of dust—made worse by increasingly high temperatures—is eliminated. In winter, on the other hand, mud disappears, making the road safer and easier to travel in any condition.

Another key element is the draining capacity of the material, which allows water to flow naturally without creating stagnation or erosion. A particularly important feature in a period in which weather events are increasingly intense and frequent, putting traditional infrastructure under strain.

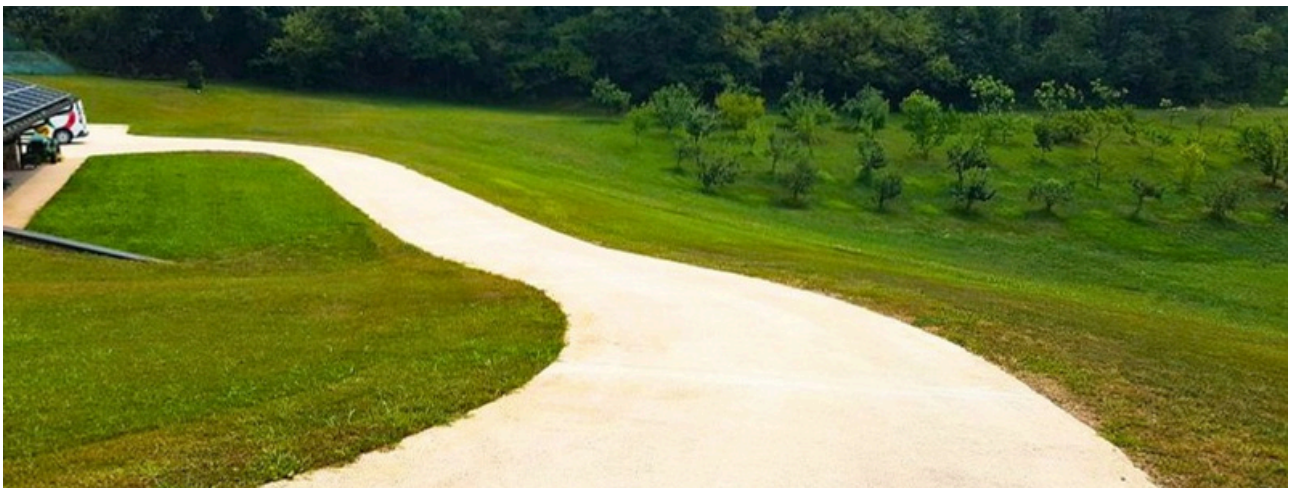
La versatilità del sistema permette inoltre di intervenire anche su tratti in forte pendenza o in contesti complessi, senza la necessità di realizzare fondi strutturali invasivi. Un approccio che semplifica le operazioni e riduce ulteriormente l'impatto sul territorio.

The versatility of the system also makes it possible to intervene on steep sections or in complex contexts, without the need to create invasive structural foundations. An approach that simplifies operations and further reduces the impact on the territory.



Ma dietro il risultato c'è soprattutto un percorso fatto di determinazione. Non è stato immediato arrivare a una soluzione efficace: le prime fasi di sperimentazione hanno richiesto tempo, prove e la capacità di affinare la tecnica. Anche all'interno della squadra non sono mancate iniziali perplessità, superate grazie alla tenacia di Simone, che ha continuato a credere nel progetto fino a perfezionarlo: grazie a lui oggi questo sistema è una realtà consolidata, utilizzata con continuità e apprezzata per i risultati concreti che è in grado di garantire.

But behind the result there is above all a path made of determination. It was not immediate to arrive at an effective solution: the initial phases of experimentation required time, testing, and the ability to refine the technique. Even within the team there were initial doubts, overcome thanks to Simone's determination, who continued to believe in the project until perfecting it. Thanks to him, today this system is an established reality, used consistently and appreciated for the concrete results it is able to guarantee.





Il lavoro di Simone Torresi si inserisce così in una visione più ampia, quella di un'edilizia che non si limita a costruire ma che dialoga con il territorio. Una filosofia che si ritrova anche negli altri ambiti in cui opera, dalle ristrutturazioni alle realizzazioni di piscine, sempre con l'obiettivo di integrare gli interventi nel paesaggio, rispettandone l'identità.

Perché innovare, in contesti come il Chianti, non significa cambiare, ma trovare nuove soluzioni per preservare ciò che già esiste, migliorandolo.

E in questo equilibrio tra ricerca, esperienza e rispetto del territorio, prende forma un modo diverso di fare impresa con uno sguardo che parte dalla terra ma che non smette mai di guardare avanti.

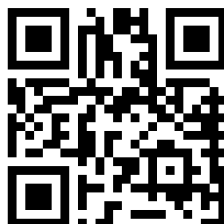
The work of Simone Torresi thus fits into a broader vision, that of a construction approach that does not simply build but engages with the territory. A philosophy that can also be found in the other fields in which he operates, from renovations to the construction of swimming pools, always with the aim of integrating interventions into the landscape while respecting its identity.

Because innovating, in contexts such as Chianti, does not mean changing, but finding new solutions to preserve what already exists, improving it.

And in this balance between research, experience and respect for the territory, a different way of doing business takes shape—one that starts from the land but never stops looking ahead.

Info
TORRESI
Via del Gelsomino 35/R Firenze
tel. 055 2373788

www.torresi.group
info@torresi-scavi.it



*Truffle
experience*

LA
CASTELLANA



La Castellana
Via di Montefeltre, 2 Loc. Montefioralle
50022 Greve in Chianti (FI)
Preselezioni: 055 853134
castellana19@gmail.com



RICETTA



Pera al Chianti

con namelaka al cioccolato bianco e Crumble di cioccolato

INGREDIENTI

Pere sciroppate al vino

- 8 pere Williams
- Vino Chianti Classico (quanto basta per coprire le pere)
- Cannella (1 stecca)
- 2 chiodi di garofano
- Zucchero semolato q.b. (circa 10 cucchiari da tavola). Più il vino è secco, più zucchero serve.

Sbucciare le pere prima della cottura.

Cuocere a fuoco medio.

Lasciare intiepidire.

Namelaka al cioccolato bianco

- 100 g di latte
- 2 fogli di gelatina
- 180 g di cioccolato bianco
- 220 g di panna da montare
- Vaniglia / estratto di vaniglia

PROCEDIMENTO

Scaldare il latte.

Aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda, strizzandola bene prima di incorporarla.

Versare il latte caldo sul cioccolato bianco tritato finemente e frullare fino a ottenere un composto liscio.

Infine aggiungere la panna fredda e mescolare bene.

Lasciare riposare in frigorifero.

Una volta freddo, montare il composto con le fruste elettriche fino a ottenere una crema.

FINITURA E VARIANTI

Completare con crumble di cioccolato oppure con varianti a piacere come amaretto o caramello, a seconda dell'occasione e della stagione.

INGREDIENTS

Poached pears

- 8 Williams pears
- Chianti Classico wine (enough to cover the pears)
- Cinnamon (1 stick)
- 2 cloves
- Granulated sugar, to taste (about 10 tablespoons).

The drier the wine, the more sugar you need.

Peel the pears before cooking.

Cook over medium heat.

Let cool until lukewarm.

White chocolate namelaka

- 100 g milk
- 2 sheets gelatin
- 180 g white chocolate
- 220 g whipping cream
- Vanilla / vanilla extract

METHOD

Heat the milk.

Add the softened gelatin (previously soaked in cold water), squeezing it well before incorporating it.

Pour the hot milk over the finely chopped white chocolate and blend until smooth.

Finally add the cold cream and mix well.

Let the mixture rest in the refrigerator.

Once chilled, whip it with electric beaters until creamy.

FINISH AND VARIATIONS

Top with chocolate crumble or other variations of your choice such as amaretto or caramel, depending on the occasion and season.

La Castellana

anche per
Aperitivi!

PUNTO RISTORO

Più di un bar!



Viale Vittorio Veneto
50022 Greve in Chianti (FI)
info@coopgreveinchianti.it
Tel: 055 853053



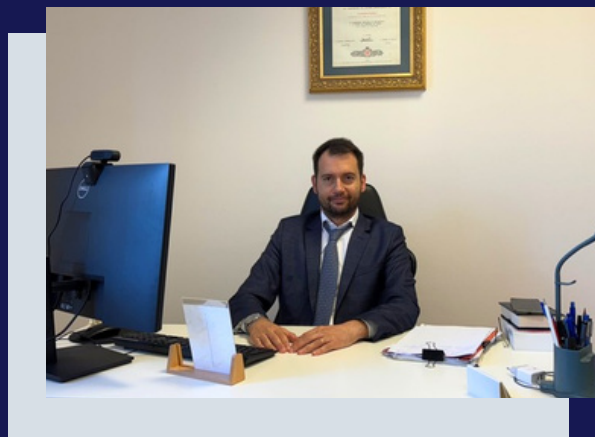
RECUPERO CREDITI E DIFESA DEI DIRITTI LOCALI.

Avvocato Francesco Sticchi

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

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

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



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

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

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



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

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



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

Avvocato Francesco Sticchi

STUDIO LEGALE

CONTATTI:

- ☎ +39 393 460 9883
- ✉ avvocatosticchi@gmail.com
- 📍 Viale Vittorio Veneto N. 76
Greve in Chianti (FI)

Il Chianti parla al mondo: a Greve l'Assemblea Internazionale Cittaslow

Chianti Speaks to the World: Greve Hosts
the Cittaslow International Assembly

di Sebastiano Pedani



Delegazioni da tutto il mondo, tre giorni di confronto e un territorio che diventa modello: a Greve in Chianti va in scena la visione del "buon vivere" firmata Cittaslow.

Sarà Greve in Chianti a ospitare la prossima Assemblée Internazionale di Cittaslow, la rete che riunisce città di tutto il mondo accomunate da una visione precisa: migliorare la qualità della vita attraverso un modello di sviluppo attento, sostenibile e profondamente legato all'identità locale.

Delegations from all over the world, three days of discussion, and a territory that becomes a model: in Greve in Chianti, the Cittaslow vision of "good living" takes center stage.

Greve in Chianti will host the next Cittaslow International Assembly, the network that brings together towns from around the world united by a clear vision: improving quality of life through a model of development that is mindful, sustainable, and deeply connected to local identity.





Comune di
Greve in Chianti

Assessorato Turismo
Ufficio Cittaslow

MUSEO COMUNALE
S. Francesco



ORARIO:
Lunedì e Mercoledì chiuso
Martedì, Giovedì, Venerdì,
Sabato e Domenica
10.00/13.00 - 15.30/19.30
presso Saletta Espositiva
Vanna Vanni

Mostra Artistica di
SALVATORE VELTRI

Fluida Lenta

Dal 19 al 28 GIUGNO 2026

INAUGURAZIONE: Venerdì 19 Giugno ore 18.00

GREVE IN CHIANTI



Un appuntamento che porterà nel territorio amministratori, delegati e professionisti provenienti da decine di Paesi, trasformando per alcuni giorni il Chianti in un laboratorio internazionale di idee, confronto e progettualità.

Non sarà solo un momento istituzionale, ma un'occasione concreta per condividere buone pratiche, costruire relazioni e immaginare nuove strategie per le comunità locali. Temi come sostenibilità, turismo consapevole, valorizzazione delle filiere corte e innovazione sociale saranno al centro del dibattito.

Per Greve in Chianti e per l'intero territorio, l'evento rappresenta anche una vetrina importante: un'opportunità per raccontarsi a una platea internazionale, mostrando non solo le eccellenze enogastronomiche, ma anche un modello di accoglienza e di vita che sempre più persone cercano.

An event that will bring administrators, delegates, and professionals from dozens of countries to the area, turning Chianti for a few days into an international laboratory of ideas, exchange, and planning.

It will not be just an institutional moment, but a concrete opportunity to share best practices, build relationships, and imagine new strategies for local communities. Topics such as sustainability, responsible tourism, the promotion of short supply chains, and social innovation will be at the center of the debate.

For Greve in Chianti and the wider territory, the event also represents an important showcase: an opportunity to present itself to an international audience, highlighting not only its food and wine excellence, but also a model of hospitality and lifestyle that more and more people are seeking.



Tre giorni di confronto e territorio

L'Assemblea sarà anche un momento di incontro autentico tra territori, con delegazioni provenienti da tutto il mondo ospitate nelle strutture ricettive del Chianti, a diretto contatto con la comunità locale.

Three Days of Exchange and Territory

The Assembly will also be a moment of genuine encounter between territories, with delegations from around the world hosted in Chianti's accommodation facilities, in direct contact with the local community.



Il programma del weekend

The weekend program

VENERDÌ 19 GIUGNO

Alle ore 16.00, nella Sala del Consiglio del Palazzo Comunale di Greve in Chianti, si apriranno i lavori con una tavola rotonda, primo momento di confronto tra i rappresentanti delle città aderenti alla rete Cittaslow.

Alle ore 18.00, presso il Museo di San Francesco, Inaugurazione della mostra "Fluido Lento" di Salvatore Veltri

FRIDAY, JUNE 19

At 4:00 pm, in the Council Chamber of the Town Hall of Greve in Chianti, the event will open with a round table discussion, the first moment of exchange among representatives of the cities belonging to the Cittaslow network.

At 6:00 pm, at the Museum of San Francesco, inauguration of the exhibition "Fluido Lento" by Salvatore Veltri.

SABATO 20 GIUGNO

Alle ore 9.00 i lavori entreranno nel vivo al Teatro Boito quando prenderà il via l'Assemblea Internazionale Cittaslow.

La tre giorni grevigiana sarà anche l'occasione per far visitare i nostri Borghi e Castelli alle delegazioni provenienti da tutto il mondo, attraverso visite guidate ed escursioni nel nostro territorio.

SABATO 20 E DOMENICA 21 GIUGNO

La Vetrina delle Cittaslow

In parallelo ai lavori istituzionali, Piazza Matteotti si trasformerà in uno spazio aperto al pubblico con la "Vetrina delle Cittaslow": un mercato diffuso, attivo nelle giornate di Venerdì, Sabato e Domenica, dove sarà possibile scoprire, degustare e acquistare prodotti tipici provenienti dalle città della rete internazionale.

Spazio anche ai Viticoltori di Greve in Chianti che con il loro TASTINGREVE presenteranno e faranno degustare i loro vini sia in piazza che presso le Fattorie.

SATURDAY, JUNE 20

At 9:00 am, proceedings will get underway at the Teatro Boito with the opening of the Cittaslow International Assembly.

The three-day event in Greve will also be an opportunity to introduce delegations from around the world to local villages and castles, through guided tours and excursions across the territory.

Saturday, June 20 and Sunday, June 21

The Cittaslow Showcase

Alongside the institutional meetings, Piazza Matteotti will be transformed into a space open to the public with the "Cittaslow Showcase": a widespread market running on Friday, Saturday, and Sunday, where visitors will be able to discover, taste, and purchase typical products from the towns within the international network.

There will also be space for the winemakers of Greve in Chianti who, through their TASTINGREVE initiative, will present and offer tastings of their wines both in the square and at local wineries.



CITTASLOW: UN'IDEA NATA A GREVE IN CHIANTI CHE HA FATTO IL GIRO DEL MONDO

Cittaslow nasce nel 1999 da un'intuizione di Paolo Saturnini, allora Sindaco di Greve in Chianti, insieme ai Sindaci dei Comuni di Bra, Orvieto e Positano. Un progetto che prende forma in un piccolo territorio, ma con una visione sorprendentemente ampia: governare il cambiamento senza perdere l'identità.

Alla base c'è un'idea semplice quanto potente: lo sviluppo non deve cancellare l'anima dei luoghi.

Saturnini, profondamente legato alla cultura contadina e ai ritmi naturali del territorio, immaginava città capaci di crescere mantenendo equilibrio tra innovazione, ambiente e qualità della vita.

Come emerge anche dalle sue riflessioni raccolte nel libro "Anima e Cuore - Manuale del sindaco slow", Cittaslow nasce come risposta concreta alla globalizzazione senza radici, proponendo un modello fondato su comunità consapevoli, economie locali forti e un rapporto armonico tra uomo e natura.

CITTASLOW: AN IDEA BORN IN GREVE IN CHIANTI THAT WENT AROUND THE WORLD

Cittaslow was founded in 1999 from an idea by Paolo Saturnini, then Mayor of Greve in Chianti, together with the mayors of the municipalities of Bra, Orvieto, and Positano. A project that took shape in a small territory, but with a remarkably broad vision: managing change without losing identity.

At its core lies a simple yet powerful idea: development must not erase the soul of places.

Saturnini, deeply connected to rural culture and the natural rhythms of the land, envisioned towns capable of growing while maintaining a balance between innovation, environment, and quality of life.

As also reflected in his writings collected in the book "Anima e Cuore - Manuale del sindaco slow", Cittaslow was conceived as a concrete response to rootless globalisation, proposing a model based on aware communities, strong local economies, and a harmonious relationship between people and nature.



Non si tratta di rallentare per nostalgia, ma di scegliere una direzione: valorizzare ciò che rende unico un territorio, proteggere il paesaggio, sostenere le produzioni locali e costruire un'accoglienza autentica. Oggi Cittaslow è una rete internazionale presente in decine di Paesi, ma continua a portare con sé il segno originario del Chianti: una visione concreta, nata dal basso, che mette al centro il "buon vivere" come leva di sviluppo.

It is not about slowing down out of nostalgia, but about choosing a direction: enhancing what makes a place unique, protecting the landscape, supporting local production, and building authentic hospitality. Today, Cittaslow is an international network present in dozens of countries, yet it still carries with it the original imprint of Chianti: a concrete vision, born from the ground up, that places "good living" at the center as a driver of development.



Comune di Greve in Chianti
Assessorato al Turismo
UFFICIO PROMOZIONE DEL TERRITORIO



cittaslow

ASSEMBLEA INTERNAZIONALE

in occasione della 20° edizione de

LA VETRINA DELLE CITTASLOW

VENERDI 19 GIUGNO

Ore 18.00 - MUSEO S. FRANCESCO

Inaugurazione Mostra

"FLUIDO LENTO" di Salvatore Veltri

SABATO 20 GIUGNO

Ore 9.00 - TEATRO BOITO

ASSEMBLEA INTERNAZIONALE



SABATO 20 e DOMENICA 21 GIUGNO 2026

Ore 10.00/19.00 - Piazza Matteotti

LA VETRINA delle CITTASLOW

Mercato dei Prodotti tipici delle Cittaslow italiane
e artigiani all'opera
e inoltre

TASTINGREVE



I Viticoltori di Greve in Chianti presentano i loro vini:
Degustazioni in piazza e presso le Fattorie

19, 20, 21 GIUGNO 2026
GREVE IN CHIANTI

Alessandro

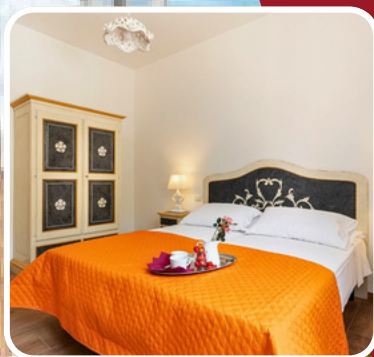
CASA VACANZE



Alessandro holiday homes

Sei appartamenti nel centro di Greve in Chianti, recentemente ristrutturati con il gusto della tradizione Toscana. Ogni comfort per sentirsi a casa, immersi nello scenario incantato delle colline del Chianti.

Six apartments in the center of Greve in Chianti, recently renovated with the charm of Tuscan tradition. Every comfort to make you feel at home, immersed in the enchanting landscape of the Chianti hills.



info@casavacanzealessandro.it

+39 333 2031616





CON IL PATROCINIO DEL
COMUNE DI GREVE IN CHIANTI



LA STADERA

NATALI



17 MAGGIO 2026 - GREVE IN CHIANTI

CHIANTI DOWN COUNTRY

Avventura Infernale nel Chianti DiVino

NON È UNA GARA!




5 PERCORSI

INFERNO SOLO MTB e E-BIKE

82 Km/2600+

PURGATORIO SOLO MTB e E-BIKE

52 Km/1700+

GRAVEL EROICO GRAVEL/MTB/E-BIKE 

110 Km/3000+

GRAVEL LUNGO GRAVEL/MTB/E-BIKE 

60 Km/1750+

GRAVEL PARADISO GRAVEL/MTB/E-BIKE 

38 Km/900+

RISTORI LUNGO I PERCORSI
E RISTORO FINALE CON
PRODOTTI TIPICI TOSCANI

PROMO GRUPPI Ogni 5 iscritti, 1 partecipa gratis!

16 MAGGIO Bike Test **CONDOR** Prenotazioni:  3334883264

Per info evento: 3282496871 | info@chiantidowncountry.com

Iscrizioni: www.chiantidowncountry.com

Mastro Jack: il lusso autentico dell'artigianato italiano

Mastro Jack: the authentic luxury of Italian craftsmanship

di Rosina Fracassini





A Greve in Chianti, Jacopo Fintoni – in arte Mastro Jack – porta avanti un'attività di artigianato artistico dedicata alla lavorazione del legno, con una produzione interamente manuale e radicata nel territorio.

In Greve in Chianti, Jacopo Fintoni – known as Mastro Jack – runs an artistic woodworking practice dedicated to the creation of handcrafted pieces, deeply rooted in the local territory.



E' qui che prende forma il suo lavoro: quello di un artigiano che ha scelto di trasformare una ripartenza personale in un progetto di valore culturale e umano.

«C'è un momento, nella vita, in cui ciò che hai messo da parte torna a bussare. Per me è successo nel 2018.»

È con queste parole che si apre il racconto di un percorso non lineare, fatto di pause, deviazioni e ritorni profondi.

Diplomato all'Istituto d'Arte di Firenze nel 1997 come Maestro d'arte in oreficeria, Fintoni ha costruito fin da giovane una relazione intima con la materia. La sua formazione si è arricchita negli anni attraverso esperienze diverse: dalla ceramica, studiata tra Firenze e Impruneta sotto la guida di maestri di grande tradizione come il maestro Ricceri, alla grafica, fino alla musica. Un percorso poliedrico, guidato da un'unica costante: l'urgenza espressiva.

Eppure, come accade spesso, la vita lo ha portato altrove e tra lavoro e vicende personali, l'arte è stata accantonata. Mai dimenticata ma sospesa.

«Non l'ho persa, l'ho solo lasciata lì per molti anni.»

It is here that his work takes shape: that of an artisan who has chosen to transform a personal turning point into a project of cultural and human value.

“There comes a moment in life when what you have set aside comes knocking again. For me, it happened in 2018.”

With these words begins the story of a non-linear journey, marked by pauses, detours, and meaningful returns.

After graduating from the Art Institute of Florence in 1997 as a Master Goldsmith, Fintoni built an intimate relationship with materials from an early age. Over time, his training expanded through diverse experiences: from ceramics, studied between Florence and Impruneta under the guidance of masters of great tradition such as Maestro Ricceri, to graphic design, and even music. A multifaceted path, driven by a constant need for expression.

Yet, as often happens, life led him elsewhere. Between work and personal circumstances, art was set aside – never lost, but suspended.

“I didn't lose it, I just left it there for many years.”

La svolta arriva dunque nel 2018, in seguito alla perdita del lavoro: un momento critico che diventa occasione di rinascita. Fintoni riapre quel “cassetto” e sceglie di ripartire da zero, questa volta dal legno. Un materiale vivo, caldo, profondamente legato al territorio toscano e capace di raccontare storie attraverso le sue venature.

L'inizio è fatto di osservazione e umiltà: apprende guardando altri artigiani, “rubando con gli occhi”, come lui stesso racconta. Si forma nella tornitura, sperimenta, affina la tecnica. Fino al 2020, anno in cui apre la sua bottega: uno spazio autentico dove ogni oggetto nasce interamente dalle sue mani.

Il legno d'olivo diventa il suo materiale d'elezione non per una scelta casuale ma con un gesto identitario: Mastro Jack infatti predilige materiali locali, spesso destinati allo scarto o alla combustione, per restituire loro nuova dignità e bellezza.



The turning point came in 2018, following the loss of his job: a difficult moment that became an opportunity for renewal. Fintoni reopened that “drawer” and chose to start again from scratch, this time with wood. A living, warm material, deeply connected to the Tuscan landscape and capable of telling stories through its grain.

The beginning was marked by observation and humility: he learned by watching other artisans, “stealing with his eyes,” as he puts it. He trained in woodturning, experimented, and refined his technique. Until 2020, when he opened his workshop: an authentic space where each object is entirely shaped by his hands.

Olive wood became his material of choice – not by chance, but as a conscious, identity-driven decision. Mastro Jack favors local materials, often destined to be discarded or burned, giving them new dignity and beauty.

Ogni creazione è irripetibile, perché unica è la materia da cui nasce.

«Molte volte è il legno stesso a dirmi cosa diventerà.»

Lampade, sculture, orologi, penne: oggetti che uniscono estetica e funzionalità, progettati e realizzati con cura meticolosa. La qualità è un principio imprescindibile: anche i materiali utilizzati sono certificati, inclusi quelli destinati all'uso alimentare. Un equilibrio tra arte e utilità che riflette una visione contemporanea dell'artigianato.

Each creation is unique, because the material itself is unique.

"Very often, it is the wood itself that tells me what it wants to become."

Lamps, sculptures, clocks, pens: objects that combine aesthetics and functionality, designed and crafted with meticulous care. Quality is a fundamental principle: even the materials used are certified, including those intended for food use. A balance between art and utility that reflects a contemporary vision of craftsmanship.





Over the years, Mastro Jack's work has received significant recognition: a letter of appreciation from the President of the Italian Republic, Sergio Mattarella, features in industry publications, and collaborations with architects and distinguished clients, both in Italy and abroad. Yet, the heart of his work remains the workshop.

Today, in his new space in Greve in Chianti, Mastro Jack pursues a clear vision: to preserve and renew a form of Italian artistic craftsmanship that risks disappearing.

"Choosing a handcrafted object means choosing something that lasts over time."

It is not simply a purchase, but a way of supporting a system of values: the territory, manual skill, respect for materials, and the time required to transform them. A gesture that goes beyond consumption, becoming a conscious and ethical choice.

Nel corso degli anni, il lavoro di Mastro Jack ha ricevuto riconoscimenti significativi: una lettera di apprezzamento da parte del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, pubblicazioni su riviste di settore, collaborazioni con architetti e clienti di rilievo, in Italia e all'estero. Tuttavia, il cuore della sua attività resta la bottega.

Oggi, nella nuova sede di Greve in Chianti, Mastro Jack porta avanti un'idea chiara: custodire e rinnovare un artigianato artistico italiano che rischia di scomparire. «Scegliere un oggetto artigianale significa scegliere qualcosa che dura nel tempo.»

Non si tratta solo di acquistare un prodotto ma di sostenere un sistema di valori: il territorio, la manualità, il rispetto per i materiali e per il tempo necessario a trasformarli. Un gesto che va oltre il consumo, diventando scelta consapevole ed etica.





Pur lavorando in autonomia e seguendo personalmente ogni fase del processo creativo, Fintoni crede profondamente nella condivisione del sapere ed è per questo che nella sua bottega organizza corsi di tornitura artistica e workshop, momenti di formazione diretta in cui trasmette competenze ed esperienza. È inoltre accreditato dalla Regione Toscana per l'attivazione di stage formativi, con rilascio di attestati validi ai fini di studio: un impegno concreto per garantire continuità a una tradizione preziosa.

Il legame con la materia e con il legno, però, non esaurisce il suo bisogno di espressione creativa. Accanto al lavoro artigianale, Jacopo coltiva anche la scrittura, una passione che affonda le radici nella sua storia familiare: il padre era infatti scrittore e poeta. Un'eredità che oggi porta avanti soprattutto attraverso la poesia, con due pubblicazioni e una continua ricerca personale.

Although he works independently, overseeing every stage of the creative process, Fintoni strongly believes in sharing knowledge. For this reason, he organizes artistic woodturning courses and workshops in his studio – hands-on training experiences where he transmits skills and expertise. He is also accredited by the Tuscany Region to host training internships, with officially recognized certificates: a concrete commitment to preserving a valuable tradition.

The connection with wood and materials, however, does not fully encompass his creative expression. Alongside his craftsmanship, Jacopo also cultivates writing, a passion rooted in his family history: his father was a writer and poet. Today, he carries on this legacy mainly through poetry, with two published works and an ongoing personal exploration.





For him, writing and working with wood are deeply related gestures: both require listening, time, and an authentic relationship with what is in front of him – whether material or word. Two different yet complementary languages, through which he gives shape to an inner world that finds tangible expression through making.

Over time, Mastro Jack's clientele has expanded far beyond local boundaries, reaching different parts of the world. An important achievement, but also a daily challenge.

"I don't speak much English, and sometimes that makes direct communication more difficult."

And yet, he adds, there are universal languages capable of overcoming any barrier: gesture, material, passion.

Those who wish to discover this world up close can visit Mastro Jack's workshop at Via Roma 20 in Greve in Chianti, or follow his work on social media. An invitation not only to observe, but to understand the value of what is created slowly, far from the logic of industrial production.

Because, ultimately, Mastro Jack's work is much more than craftsmanship: it is a story of return, of listening, and of courage – a continuous dialogue between who we were and who we choose, every day, to become.

Per lui, scrivere e lavorare il legno sono gesti profondamente affini: entrambi richiedono ascolto, tempo e una relazione autentica con ciò che si ha davanti – che sia materia o parola. Due linguaggi diversi ma complementari, attraverso i quali dare forma a un mondo interiore che trova espressione concreta nel fare.

La clientela di Mastro Jack, negli anni, si è estesa ben oltre i confini locali, raggiungendo diverse parti del mondo. Un traguardo importante ma anche una sfida quotidiana.

«Non parlo molto inglese, e questo a volte rende più difficile il rapporto diretto.»

Eppure, aggiunge, esistono linguaggi universali capaci di superare ogni barriera: il gesto, la materia, la passione.

Chi desidera scoprire da vicino questo universo può visitare la bottega di Mastro Jack in via Roma 20 a Greve in Chianti, oppure seguirne il lavoro attraverso i canali social. Un invito a osservare e a comprendere il valore di ciò che nasce lentamente, lontano dalle logiche della produzione industriale.

Perché, in fondo, il lavoro di Mastro Jack è molto più di artigianato: è una storia di ritorno, di ascolto e di coraggio. Un dialogo continuo tra ciò che eravamo e ciò che scegliamo, ogni giorno, di diventare.



MASTRO JACK

Via Roma 20
Greve in Chianti

+39 3394505485
www.mastrojack.com



Acquista il libri di
Buy the books of
MASTRO JACK



Caffè le Logge



Wine Bar
Ristorante - Pizzeria



Piazza Matteotti 32
Greve in Chianti (FI)
Tel. +39 055 853038
pizzeriacaffeelogge.it

2026 SUMMER LIVE MUSIC

28 GIUGNO

Stefano Cocco Cantini - Sax
Raffaele Pallozzi - Piano
Rossano Gasperini - Contrabbasso
Luciano Malucchi - Batteria

12 LUGLIO

Stefano Cocco Cantini - Sax
Giuditta Scorcelletti - Cantautrice
Maurizio Geri - Chitarra e voce

26 LUGLIO

Stefano Cocco Cantini - Sax
Francesco Maccianti - Piano
Filippo Pedol - Contrabbasso
Alessandro Fabbri - Batteria

15 AGOSTO

DJ Bibi e Nino - Disco Music

23 AGOSTO

Valentina Toni - Cantautrice
Valentina Bartoli - Organo Hammond
Dario Rossi - Batteria
Stefano Cocco Cantini - Sax

30 AGOSTO

Stefano Cocco Cantini - Sax
Andrea Vanni - Piano
Luca Tonini - Contrabbasso
Giovanni Paolo Liguori - Batteria





Pizza Magia: storie di mondo, sapori di casa

Pizza Magia:
stories from around the world, flavors of home

di Rosina Fracassini



Alcune storie nascono da un'intuizione, altre da un percorso lineare. E poi ci sono quelle che prendono forma strada facendo, attraversando paesi, culture e incontri, fino a trovare una propria identità. È il caso di Pizza Magia, il progetto di Jacopo Aterini, che oggi porta nel Chianti un'idea di pizza che è molto più di un prodotto: è esperienza, condivisione e racconto.

Il percorso di Jacopo non segue le traiettorie tradizionali: i suoi primi anni lavorativi lo vedono impegnato in un ambito completamente diverso, nella realizzazione di quadri elettrici. Ma già allora emerge l'esigenza forte di esplorare e il lavoro diventa uno strumento per finanziare ciò che davvero lo muove: il viaggio.

Some stories begin with an intuition, others follow a linear path. And then there are those that take shape along the way, moving across countries, cultures, and encounters until they find their own identity. This is the case of Pizza Magia, the project created by Jacopo Aterini, which today brings to Chianti an idea of pizza that is much more than a product: it is experience, sharing, and storytelling.

Jacopo's journey does not follow traditional paths. His early working years saw him engaged in a completely different field, building electrical panels. Yet even then, a strong desire to explore was already emerging, and work became a means to finance what truly drove him: travel.



Zaino in spalla, Jacopo attraversa il mondo. Sud America, India, Australia: esperienze diverse che contribuiscono a costruire non solo una visione più ampia ma anche un approccio aperto e curioso verso le persone e le culture.

La svolta però arriva in Australia, quasi per caso: è proprio qui infatti che Jacopo entra in contatto con un gruppo di persone che lavora nei festival preparando pizze. Inizia come volontario, osserva, impara, sperimenta. È un approccio diretto, pratico, fatto di esperienza sul campo. Da quel momento, la pizza diventa una costante nel suo percorso.



With a backpack on his shoulders, Jacopo travelled the world. South America, India, Australia: diverse experiences that helped shape not only a broader vision, but also an open and curious approach to people and cultures.

The turning point came in Australia, almost by chance. It was here that Jacopo came into contact with a group of people working at festivals making pizzas. He started as a volunteer, observing, learning, and experimenting. It was a direct, hands-on approach, built through experience in the field. From that moment on, pizza became a constant in his path.

Negli anni successivi, Jacopo continua a lavorare in contesti internazionali, tra eventi musicali e festival, affinando tecnica e capacità organizzativa: un lavoro dinamico ma anche stagionale, che porta lui e il suo gruppo a ripensare il modello. Nasce così, in Spagna, un'idea nuova: trasformare alcune Ape Piaggio in cucine mobili, portando la pizza ovunque - dai mercati agli eventi privati, fino ai matrimoni. Un progetto flessibile, capace di adattarsi a contesti diversi, sempre con lo stesso spirito: creare momenti di condivisione attorno al cibo.

È ancora in Spagna, in Catalogna, che prenderà forma un'altra intuizione destinata a cambiare il corso della sua attività: in un'azienda agricola, Jacopo si imbatte in una vecchia Jeep Willis, abbandonata, ferma da anni. Un mezzo che porta con sé una storia che con la pizza e la condivisione non ha niente a che vedere ma che lui riesce subito a immaginare sotto una nuova luce: non più strumento militare ma veicolo di convivialità.

Decide quindi di acquistarla e intraprende un lavoro di recupero completo, trasformandola in una "cucina mobile" unica. Un progetto che racchiude in sé un forte valore simbolico: dare nuova vita a qualcosa di dimenticato, trasformandolo in uno spazio capace di unire le persone.

Nel frattempo, nel settembre 2025, decide di rientrare in Italia. La scelta è guidata da un desiderio preciso: quello di ritrovare un contatto più diretto con la natura, avere più spazio e riavvicinarsi alle proprie radici.



In the years that followed, Jacopo continued working in international contexts, between music events and festivals, refining both his technique and organisational skills. It was a dynamic but also seasonal job, which led him and his group to rethink their model. This gave rise, in Spain, to a new idea: transforming Piaggio Ape vehicles into mobile kitchens, bringing pizza everywhere—from markets to private events, and even weddings. A flexible project, capable of adapting to different contexts, always with the same spirit: creating moments of sharing around food.

It was still in Spain, in Catalonia, that another idea took shape—one destined to change the course of his work. On a farm, Jacopo came across an old Jeep Willys, abandoned and unused for years. A vehicle with a history that had nothing to do with pizza or conviviality, yet one he immediately imagined in a new light: no longer a military tool, but a vehicle for togetherness.

He decided to purchase it and undertook a complete restoration, transforming it into a unique "mobile kitchen." A project with strong symbolic value: giving new life to something forgotten and turning it into a space capable of bringing people together.

Meanwhile, in September 2025, he decided to return to Italy. The choice was guided by a clear desire: to reconnect more directly with nature, to have more space, and to move closer to their roots.



È qui che prende forma Pizza Magia, il progetto con cui Jacopo decide di mettersi in gioco in prima persona. Più che un'attività, una sfida personale: costruire qualcosa di proprio, che racchiuda tutto il percorso fatto fino a quel momento.

Oggi Pizza Magia si presenta come un servizio altamente versatile, capace di adattarsi a diverse esigenze. Jacopo lavora come chef privato per eventi e feste, propone cooking class sia per singoli che per gruppi - a domicilio o all'interno di strutture ricettive - e realizza esperienze su misura per una clientela internazionale.

La proposta gastronomica riflette questa apertura: dalle pizze più semplici a quelle gourmet, sempre realizzate con ingredienti selezionati e di alta qualità. Non manca poi l'attenzione alle esigenze specifiche, con la possibilità di preparazioni senza glutine e menu personalizzati.

Elemento distintivo è anche la doppia anima dell'idea: da un lato il forno a gas, pratico e funzionale per contesti più raccolti; dall'altro il forno a legna installato sulla Jeep Willis, che diventa protagonista negli eventi più scenografici, trasformando ogni occasione in un'esperienza visiva oltre che culinaria.



It is here that Pizza Magia takes shape, the project through which Jacopo chose to fully commit himself. More than a business, it is a personal challenge: to build something of his own that brings together everything he had experienced up to that point.

Today, Pizza Magia presents itself as a highly versatile service, capable of adapting to different needs. Jacopo works as a private chef for events and parties, offers cooking classes for both individuals and groups—either at home or within hospitality venues—and creates tailor-made experiences for an international clientele.

The culinary offering reflects this openness: from simple pizzas to gourmet creations, always made with carefully selected, high-quality ingredients. Particular attention is also given to specific needs, with the possibility of gluten-free options and customised menus.

A distinctive feature is also the dual nature of the concept: on one side, a gas oven, practical and functional for more intimate settings; on the other, a wood-fired oven installed on the Jeep Willys, which becomes the centrepiece of more scenic events, transforming each occasion into a visual as well as a culinary experience.

A rendere ancora più interessante il progetto è la dimensione internazionale di Jacopo, che gli consente di relazionarsi con clienti provenienti da tutto il mondo. Italiano, inglese, spagnolo e portoghese diventano strumenti per creare connessioni immediate, superando le barriere linguistiche e rendendo ogni incontro accessibile e coinvolgente.

Ma al di là degli aspetti tecnici e organizzativi, ciò che emerge con forza è il senso del percorso: Pizza Magia non nasce da una pianificazione rigida ma da un viaggio - geografico e personale - fatto di incontri, scelte e intuizioni.

Un percorso che non si è mai fermato davvero ma che oggi trova nel Chianti un nuovo punto di partenza.

What makes the project even more compelling is Jacopo's international background, which allows him to connect with clients from all over the world. Italian, English, Spanish, and Portuguese become tools to create immediate connections, overcoming language barriers and making every encounter accessible and engaging.

But beyond the technical and organisational aspects, what truly stands out is the meaning of the journey: Pizza Magia was not born from rigid planning, but from a path—both geographical and personal—shaped by encounters, choices, and intuitions.

A journey that never truly stopped, but which today finds in Chianti a new starting point.



Jacopo Aterini

Piazza Giacomo Matteotti 27
Greve in Chianti - Firenze



tel. +39 339 355 2129
j.aterini@gmail.com

*Greve
in Chianti*



*Panzano
in Chianti*

Dal 1920, Coop Italia Nuova è al servizio dei cittadini, portando avanti una tradizione fatta di qualità, fiducia e attenzione al territorio. Qui trovi prodotti freschi, genuini e a km 0, selezionati con cura da agricoltori e produttori locali.

Dalla macelleria alla gastronomia, fino al pane appena sfornato: ogni giorno mettiamo al centro la qualità e il legame con la comunità. Vieni a trovarci e riscopri il piacere della spesa di una volta, con lo sguardo rivolto al futuro.

Since 1920, Coop Italia Nuova has been serving its residents, upholding a tradition of quality, trust, and local care. Here you'll find fresh, authentic, and locally sourced products, carefully selected from local farmers and producers.

From the butcher's shop to the delicatessen, to freshly baked bread: every day we put quality and community connection at the forefront. Come visit us and rediscover the pleasure of shopping like the past, while looking to the future.



Viale Vittorio Veneto, 76
50022 Greve in Chianti (FI)
Tel: + 39 055 853053
info@coopgreveinchianti.it



*dal 1920
al servizio della
Comunità*



23° Edizione I PROFUMI DI LAMOLE

**Sabato 6
Domenica 7
Giugno 2026**

LAMOLE - Greve in Chianti

*Due giorni tra i profumi e i sapori
del **Chianti Classico**,
con **degustazioni e vendita
diretta dei vini dei produttori.***

**Acquista il tuo biglietto
e vivi i Profumi di Lamole**





PRODUTTORI DI LAMOLE
Ass. Produttori di Lamole



Consorzio del
CONSORZIO CHIANTI CLASSICO



COMUNE DI GREVE IN CHIANTI
Assessorato di Turismo

  @profumidilamole www.profumidilamole.it

PAMELA JARRETT

SOLO EXHIBITION

August 1st - 15th, 2026

Museo di San Francesco in Greve in Chianti



Pam vive a Greve in Chianti da sei anni e considera l'Italia la sua patria adottiva. Ha iniziato la sua carriera artistica a New York come decoratrice, ma il desiderio di rappresentare la figura umana l'ha portata in Italia, dove ha studiato alla Charles H. Cecil School di Firenze e privatamente con Simona Dolce. È conosciuta soprattutto per ritratti, nature morte e Vanitas. Lavora in studio con una luce naturale unica, ottenendo tonalità ricche e profonde, e crede che dipingere dal vero permetta di cogliere meglio l'essenza dei soggetti rispetto alle fotografie. Recentemente si è specializzata nella pittura affresco e nel genere Vanitas, che rappresenta simbolicamente la persona attraverso oggetti legati al tema della mortalità e della fugacità della vita.

Per sette anni ha fatto parte del Copyist Program della National Gallery of Art di Washington, perfezionando la sua tecnica copiando maestri come Vermeer, Turner, Rembrandt e Cézanne. Oggi realizza opere su commissione e insegna pittura a olio a principianti, sia privatamente che in gruppo.



pamelajarrett.com

Pam has lived in Greve in Chianti for six years and considers Italy her adopted home. She began her artistic career in New York as a decorative painter, but her desire to depict the human form brought her to Italy, where she studied at the Charles H. Cecil School in Florence and privately with Simona Dolce. She is best known for her portraits, still lifes, and Vanitas works. She paints in her studio using a single natural light source, achieving rich and deep tones, and believes that working from life captures the true essence of her subjects better than photographs. Recently, she has specialized in fresco painting and in the Vanitas genre, which symbolically represents a person through objects connected to mortality and the fleeting nature of life.

For seven years, she was part of the Copyist Program at the National Gallery of Art in Washington, refining her technique by copying masters such as Vermeer, Turner, Rembrandt, and Cézanne. Today, she creates commissioned works and teaches oil painting to beginners, both privately and in groups.



DRUIDO DRONE coltivare il futuro, dall'alto

Cultivating the Future, from above

di Rosina Fracassini



Nel panorama agricolo contemporaneo, sempre più orientato verso efficienza e sostenibilità, stanno emergendo nuove figure professionali capaci di affiancare le aziende in modo concreto e misurabile. È in questo scenario che si inserisce l'attività di Matteo Crivello, fondatore di Druido Drone, realtà specializzata nell'utilizzo di droni per interventi in ambito agricolo.

Un progetto che nasce da una passione - quella per la tecnologia e il volo - e che nel tempo si è trasformato in una professione strutturata, con un obiettivo chiaro: offrire alle aziende agricole e vitivinicole strumenti moderni per ottimizzare tempi, costi e qualità del lavoro in campo.

Attivo nel settore dal 2018, Matteo ha costruito il proprio percorso partendo da esperienze legate alle riprese aeree, tra eventi, manifestazioni e video in modalità FPV (first person view): una fase iniziale che gli ha permesso di sviluppare sensibilità tecnica e controllo del mezzo ma che nel tempo ha lasciato spazio a una direzione più precisa, orientata verso l'applicazione pratica della tecnologia in agricoltura.

In today's agricultural landscape, increasingly focused on efficiency and sustainability, new professional figures are emerging, capable of supporting farms in a concrete and measurable way. It is within this context that the work of Matteo Crivello, founder of Druido Drone, takes shape—a company specialised in the use of drones for agricultural operations.

A project born from a passion—for technology and flight—which over time has developed into a structured profession, with a clear objective: to provide agricultural and wine-producing businesses with modern tools to optimise time, costs, and the quality of fieldwork.

Active in the sector since 2018, Matteo built his path starting from experiences related to aerial filming, including events, shows, and FPV (first person view) video production. This initial phase allowed him to develop technical sensitivity and control of the equipment, before gradually evolving towards a more defined direction focused on the practical application of technology in agriculture.





Il passaggio decisivo arriva con l'introduzione di droni di nuova generazione, progettati per un utilizzo professionale in ambito agricolo. Da quel momento, l'attività si specializza e si evolve: Druido Drone diventa un punto di riferimento per interventi mirati su vigneti, oliveti, frutteti e colture estensive.

Oggi l'azienda offre servizi avanzati che includono la distribuzione di prodotti liquidi e solidi, l'impiego di biostimolanti e fertilizzanti, oltre a operazioni di supporto come l'impollinazione assistita. Interventi che si distinguono per precisione e rapidità, anche in contesti dove i mezzi tradizionali incontrano difficoltà operative.



The turning point came with the introduction of a new generation of drones designed for professional agricultural use. From that moment on, the activity became more specialised and evolved: Druido Drone established itself as a point of reference for targeted interventions in vineyards, olive groves, orchards, and large-scale crops.

Today, the company offers advanced services that include the distribution of both liquid and solid products, the use of biostimulants and fertilisers, as well as support operations such as assisted pollination. These interventions stand out for their precision and speed, even in contexts where traditional machinery faces operational limitations.



Uno degli aspetti più rilevanti riguarda infatti la capacità di lavorare in condizioni complesse: terreni in pendenza, aree terrazzate o zone difficilmente accessibili diventano gestibili grazie all'impiego del drone. Questo consente alle aziende di intervenire in modo tempestivo, anche subito dopo eventi atmosferici come piogge, evitando ritardi che potrebbero compromettere le colture.

Il vantaggio non è solo logistico ma anche agronomico: l'assenza di mezzi pesanti elimina il problema del compattamento del terreno, preservando la struttura del suolo e la salute delle radici. Allo stesso tempo, la distribuzione dei prodotti risulta più uniforme e controllata, con una significativa riduzione degli sprechi.

Nei vigneti, ad esempio, il drone consente di trattare i filari con grande precisione, migliorando la copertura e riducendo i tempi di lavoro. Negli oliveti, spesso caratterizzati da terreni irregolari, permette di operare in modo efficace anche su piante alte e difficili da raggiungere. Nei frutteti, la tecnologia garantisce interventi mirati su colture dense, mentre nel caso dei cereali offre la possibilità di coprire ampie superfici in tempi estremamente ridotti.

One of the most significant aspects is the ability to operate in complex conditions: sloping land, terraced areas, or hard-to-reach zones become manageable through the use of drones. This allows farms to act promptly, even immediately after weather events such as rainfall, avoiding delays that could compromise crops.

The advantage is not only logistical but also agronomic: the absence of heavy machinery eliminates soil compaction, preserving soil structure and root health. At the same time, product distribution is more uniform and controlled, with a significant reduction in waste.

In vineyards, for example, drones make it possible to treat rows with great precision, improving coverage and reducing working time. In olive groves, often characterised by uneven terrain, they enable effective operations even on tall and hard-to-reach trees. In orchards, the technology ensures targeted interventions on dense crops, while in the case of cereals it allows large areas to be covered in a very short time.



La velocità operativa è infatti uno degli elementi distintivi: in una giornata di lavoro è possibile trattare fino a venti ettari, mantenendo costi in linea con le metodologie tradizionali, ma con benefici evidenti in termini di efficienza e qualità.

I droni utilizzati sono dotati di capacità di carico rilevanti - fino a circa 50 kg per i materiali solidi e 40 litri per quelli liquidi - e, grazie a sistemi di batterie intercambiabili, consentono un'attività continuativa senza interruzioni significative: una tecnologia avanzata che si traduce in risultati concreti per chi lavora la terra.

Fondamentale, in questo contesto, è anche l'approccio professionale. Matteo non opera in modo isolato ma collabora con agronomi e specialisti del settore, costruendo interventi su misura in base alle esigenze specifiche di ogni azienda. Il drone, in questa visione, non sostituisce le pratiche tradizionali ma le integra, diventando uno strumento di supporto per migliorare la gestione complessiva delle colture.

Operational speed is indeed one of the defining elements: in a single working day it is possible to treat up to twenty hectares, while maintaining costs in line with traditional methods, but with clear benefits in terms of efficiency and quality.

The drones used are equipped with significant payload capacities—up to approximately 50 kg for solid materials and 40 litres for liquids—and, thanks to interchangeable battery systems, they allow continuous operation without significant interruptions. Advanced technology that translates into concrete results for those working the land.

Equally important, in this context, is the professional approach. Matteo does not operate independently but collaborates with agronomists and sector specialists, designing tailored interventions based on the specific needs of each farm. In this vision, the drone does not replace traditional practices but integrates them, becoming a support tool to improve overall crop management.



DJI Agras T50

Drone agricolo di ultima generazione progettato per operazioni professionali su larga scala.

- Capacità operativa: gestione di liquidi e materiali solidi per trattamenti e distribuzioni mirate
- Applicazioni: vigneti, oliveti, frutteti e colture estensive
- Punti di forza: rapidità di intervento, precisione nella distribuzione e capacità di operare anche su terreni complessi o in pendenza
- Valore aggiunto: riduce il passaggio di mezzi pesanti, preservando la struttura del terreno e migliorando l'efficienza operativa

DJI Mavic 3 Multispectral

Strumento avanzato per il monitoraggio delle colture e il supporto all'agricoltura di precisione.

- Funzione principale: raccolta di dati utili alla valutazione dello stato vegetativo
- Tecnologia: sensori multispettrali per l'analisi delle colture
- Applicazioni: supporto alla pianificazione degli interventi agronomici
- Punto di forza: consente una gestione più mirata e consapevole delle operazioni in campo

L'utilizzo combinato di queste tecnologie permette di integrare analisi e intervento, offrendo alle aziende agricole un approccio più efficiente, preciso e sostenibile.

TECNOLOGIA IN CAMPO



Certificazioni e abilitazioni

- Patenti drone A1/A3 e A2
- Abilitazioni europee per operazioni con droni in scenari aperti, secondo normativa vigente
- Abilitazione STS EU (Standard Scenarios)
- Certificazione per operazioni in scenari standard europei, anche con droni di peso superiore
- Autorizzazione SORA (Specific Operations Risk Assessment)
- Autorizzazione per operazioni specializzate in scenari complessi, basata su specifica valutazione del rischio
- Autorizzazioni ENAC
- Operatività conforme alla normativa italiana, con le autorizzazioni necessarie per l'attività professionale

Il suo background lavorativo, maturato nel settore delle forniture tecniche, emerge chiaramente nell'approccio: precisione, affidabilità e attenzione al risultato sono elementi che caratterizzano ogni intervento. Una mentalità concreta, orientata all'efficacia, che risponde alle necessità reali delle aziende agricole.

In un momento storico in cui il settore primario è chiamato a confrontarsi con nuove sfide – dalla sostenibilità alla competitività – l'introduzione di tecnologie come i droni rappresenta una risorsa sempre più strategica. Non si tratta solo di innovazione ma di un vero e proprio cambio di prospettiva: lavorare meglio, riducendo sprechi e ottimizzando le risorse.

Druido Drone si inserisce proprio in questa direzione, offrendo soluzioni pratiche e accessibili a chi desidera evolvere senza perdere il contatto con la tradizione agricola.

Perché oggi, più che mai, innovare significa anche saper guardare la terra da un punto di vista diverso. E, in questo caso, anche dall'alto.

His professional background, developed in the technical supply sector, clearly emerges in his approach: precision, reliability, and attention to results are elements that characterise every intervention. A practical mindset, focused on effectiveness, that responds to the real needs of agricultural businesses.

At a time when the primary sector is called to face new challenges—from sustainability to competitiveness—the introduction of technologies such as drones represents an increasingly strategic resource. It is not just about innovation, but a real shift in perspective: working better, reducing waste, and optimising resources.

Druido Drone fits precisely into this direction, offering practical and accessible solutions for those who want to evolve without losing touch with agricultural tradition.

Because today, more than ever, innovating also means knowing how to look at the land from a different perspective. And in this case, from above as well.



Tel. +39 3384404643
druidodrone@gmail.com

www.druidodrone.it



Foto Articolo: Luca Righeschi Ph



CON PREFAZIONE DI
ATTILIO SCIENZA

FRANCESCO SORELLI

LA MOLECOLA DELLA CIVILTÀ

Il viaggio del vino tra storia, mito e bellezza

Un viaggio di ottomila anni che si dipana nel tempo come gli intrecci di un fiasco e le onde ipnotiche e carezzevoli di un rosso.

Dal Noè ebbro al Rinascimento di Caterina, dagli epicurei Etruschi al sangue-vino di Osiride, Dioniso e Cristo, dal simposio greco ai monasteri medievali, dal *carpe diem* al bacio di Lilli e il Vagabondo, nel viaggio del vino — fra misura ed ebbrezza — si specchia l'essenza stessa dell'umanità: la ricerca della bellezza e la paura della morte, la convivialità e la solitudine, la coscienza e l'abbandono al mistero. Un racconto emozionante e vertiginoso che, attraverso la straordinaria epopea scientifica, sociale e culturale del nettare di Bacco, ci mostra, dietro lacerti di poesia, capolavori dell'arte, consigli di lettura, le luminose possibilità dell'Uomo di determinare la propria felicità.

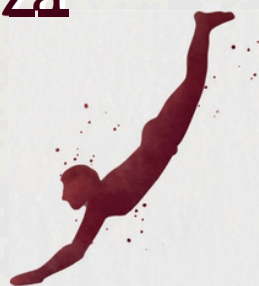


www.francescosorelli.it

Francesco Sorelli si occupa di comunicazione, management e cultura del vino. Viaggia per il mondo raccontando le storie di Bacco e l'arte del vivere italiano, espressione millenaria di saper fare, bellezza da gustare e creatività senza eguali. Autore de *Il gusto di stare insieme* (Cucchiaio d'Argento) e "Comunicatore dell'anno" per *Civiltà del Bere*, è divulgatore e conferenziere internazionale.

"Un libro che dovrebbe essere presente nelle scuole e nelle università, nei corsi da sommelier e di marketing e management del vino. Perché comprendere il vino è un atto di memoria, e ogni memoria è un gesto di civiltà"

Attilio Scienza



Davide Falletta
EDITORE

AISPA

The Anglo-Italian Society for
the Protection of Animals



AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

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

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

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

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

I enclose a donation of £.....

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

Name.....

Address.....

..... Post code.....

Email.....

La Rubrica

a cura di

Marinella Coppi

MC Real Estate: interpretare il territorio, accompagnare le scelte

MC Real Estate: interpreting the territory to guide meaningful choices.

di Rosina Fracassini

Nel mercato immobiliare contemporaneo, sempre più complesso e selettivo, esistono realtà che non si limitano a intermediare compravendite ma assumono un ruolo più ampio: quello di guidare, orientare e costruire percorsi. È in questa dimensione che si colloca l'attività di MC Real Estate, guidata da Marinella Coppi, oggi presente con una nuova sede a Greve in Chianti, in Piazza Matteotti 25, affiancando lo studio già operativo a Firenze, in Lungarno Cellini 25.

In today's increasingly complex and selective real estate market, some companies go beyond simple brokerage. They take on a broader role: guiding, advising and helping clients shape their decisions. This is precisely where MC Real Estate, led by Marinella Coppi, positions itself. The agency has recently expanded with a new office in Greve in Chianti, in Piazza Matteotti 25, alongside its established Florence location on Lungarno Cellini 25.



Negli ultimi anni il mercato del Chianti ha vissuto una trasformazione significativa: la richiesta è cresciuta in modo costante mentre la disponibilità di immobili è diventata sempre più limitata. Un contesto che rende ogni operazione più articolata e che richiede una capacità di lettura del territorio ben oltre la semplice valutazione economica.

A incidere è stato anche un cambiamento culturale: se in passato la campagna era percepita prevalentemente come luogo di vacanza o investimento secondario, oggi rappresenta sempre più una scelta abitativa consapevole. Spazi più ampi, qualità della vita, contatto con la natura: sono questi gli elementi che guidano una nuova generazione di acquirenti, spesso italiani, che scelgono di vivere stabilmente fuori dai grandi centri urbani.

Over the past few years, the Chianti real estate market has undergone a significant transformation. Demand has steadily increased, while the availability of properties has become increasingly limited. This imbalance has made transactions more complex, requiring a deeper understanding of the territory that goes far beyond simple financial evaluation.

A cultural shift has also played a key role. While the countryside was once seen primarily as a holiday destination or a secondary investment, it is now increasingly chosen as a primary residence. Larger spaces, quality of life and a closer connection to nature are driving a new generation of buyers—often Italian—toward a more conscious lifestyle outside major urban centers.



In questo scenario, il ruolo dell'intermediario evolve e non si tratta più solo di mettere in relazione domanda e offerta ma di comprendere esigenze, interpretare obiettivi e accompagnare decisioni che hanno un impatto profondo sulla vita delle persone.

È proprio qui che emerge il valore di una realtà radicata come MC Real Estate. Operare stabilmente nel territorio significa avere una conoscenza diretta, concreta, maturata nel tempo. Non solo dati di mercato ma consapevolezza delle differenze tra microzone, delle dinamiche urbanistiche, dei vincoli paesaggistici e delle prospettive di sviluppo. Elementi che, soprattutto in contesti come il Chianti, fanno la differenza tra una valutazione approssimativa e una realmente efficace.

In this evolving scenario, the role of the real estate professional has changed. It is no longer just about matching supply and demand, but about understanding needs, interpreting goals and supporting decisions that can deeply impact people's lives.

This is where the value of a locally rooted agency like MC Real Estate becomes evident. Operating consistently within the territory means possessing direct, experience-based knowledge. Not just market data, but an understanding of micro-locations, planning regulations, landscape constraints and development potential—elements that make a crucial difference in a region like Chianti.



Accanto alla competenza tecnica, un altro fattore determinante è rappresentato dalla rete di relazioni. Rapporti costruiti negli anni con proprietari, professionisti, istituzioni e operatori locali consentono di accedere a informazioni e opportunità spesso non visibili sul mercato aperto. Un vantaggio concreto, soprattutto nelle operazioni più complesse, dove tempi, verifiche e trattative richiedono precisione e affidabilità.

In questo tipo di mercato, la credibilità è un elemento chiave. La fiducia nei confronti dell'intermediario facilita il dialogo tra le parti, riduce le incertezze e rende più fluido l'intero processo. Un aspetto che assume un peso ancora maggiore quando si parla di proprietà rurali e aziende agricole, dove il valore dell'operazione è tanto economico quanto strategico.

Alongside technical expertise, another key factor is the strength of relationships. Long-standing connections with property owners, professionals, institutions and local stakeholders allow access to information and opportunities that are often not available on the open market. This is particularly valuable in more complex transactions, where timing, due diligence and negotiation require precision and reliability.

In such a market, credibility is essential. Trust in the intermediary facilitates dialogue between parties, reduces uncertainty and ensures a smoother process—especially when dealing with rural properties and agricultural estates, where the value of the transaction is both financial and strategic.



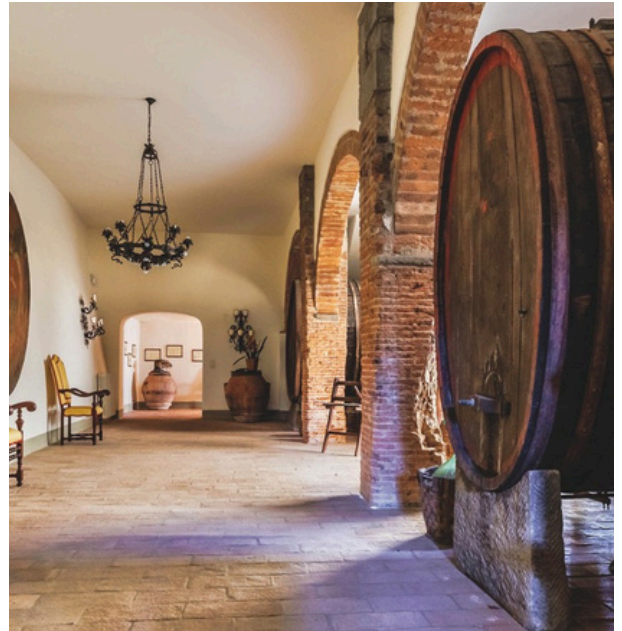
Aziende agricole nel Chianti: un investimento che evolve.

All'interno di questo contesto, le aziende agricole rappresentano oggi uno degli ambiti più interessanti e dinamici del mercato immobiliare locale: non più soltanto una scelta legata alla passione per la terra ma un vero e proprio asset in grado di coniugare redditività, valore patrimoniale e qualità della vita.



Agricultural estates in Chianti: an evolving investment.

Within this context, agricultural properties have become one of the most dynamic and attractive segments of the local market. No longer just a lifestyle choice driven by a passion for the land, they are now considered a strategic asset combining profitability, long-term value and quality of life.



Il primo elemento che rende questo tipo di investimento particolarmente attrattivo è la forza del territorio: il Chianti è un marchio riconosciuto a livello globale, associato a produzioni di eccellenza e a uno stile di vita ben definito. Entrare in questo contesto significa beneficiare di una reputazione già consolidata, che facilita il posizionamento sul mercato, soprattutto a livello internazionale.

A questo si aggiunge un'evoluzione del modello di business agricolo. Oggi le aziende più strutturate non si limitano alla produzione ma integrano attività diverse: ospitalità, degustazioni, vendita diretta, esperienze legate al territorio. Una diversificazione che consente di ridurre i rischi e aumentare la stabilità economica nel tempo.

Sempre più centrale è anche il tema della sostenibilità, intesa in senso ampio: qualità delle produzioni, attenzione all'ambiente, efficienza nella gestione. Un aspetto particolarmente apprezzato da una clientela internazionale, che ricerca autenticità e trasparenza.

Dal punto di vista immobiliare, inoltre, queste proprietà tendono a mantenere nel tempo un valore solido, soprattutto se inserite in contesti di pregio e ben gestite. Il fattore "location", in questo senso, resta determinante.

One of the main drivers of this appeal is the strength of the territory itself. Chianti is a globally recognized brand, associated with excellence in wine production and a distinctive lifestyle. Investing here means entering a market with an established reputation, making positioning—especially internationally—far more effective.

At the same time, the agricultural business model has evolved. Today, the most successful estates integrate multiple activities: hospitality, wine tastings, direct sales and curated experiences. This diversification reduces risk and enhances long-term financial stability.

Sustainability has also become a central factor, not only in environmental terms but also in overall management efficiency and product quality. This is particularly appreciated by international buyers, who increasingly seek authenticity, transparency and responsible production.

From a real estate perspective, these properties tend to retain strong value over time, especially when located in prime areas and well managed. In this sense, location remains a decisive factor.

Cosa valutare prima di acquistare.

Acquistare un'azienda agricola, tuttavia, richiede un approccio consapevole perché non si tratta di una semplice compravendita ma dell'ingresso in un sistema complesso, che combina aspetti produttivi, normativi e gestionali.

Il primo elemento da considerare riguarda la tipologia dell'azienda: vitivinicola, olivicola, mista o integrata con attività ricettiva. Ogni configurazione presenta caratteristiche specifiche in termini di costi, tempi e mercati di riferimento.

Fondamentale è poi l'analisi dei terreni: qualità del suolo, esposizione, presenza di colture già produttive e disponibilità di risorse idriche. Un vigneto maturo, ad esempio, ha un valore molto diverso rispetto a uno da impiantare.

Anche lo stato degli immobili incide in modo significativo: casali, cantine e strutture operative possono richiedere interventi più o meno rilevanti, con impatti importanti sul budget complessivo.

Un capitolo spesso sottovalutato è quello normativo. Vincoli paesaggistici, autorizzazioni, regolamenti specifici possono influenzare in modo determinante le possibilità di sviluppo di un progetto.

Accanto a questi aspetti, è essenziale valutare la situazione economica dell'azienda: bilanci, canali di vendita, marginalità. Capire se si tratta di una realtà già strutturata o di un progetto da rilanciare è fondamentale per definire una strategia.

Infine, il vero valore emerge nel potenziale di crescita: possibilità di ampliamento, sviluppo dell'ospitalità, posizionamento del brand. Molte aziende, infatti, nascondono opportunità che diventano evidenti solo con una gestione più evoluta.



What to consider before investing.

Purchasing an agricultural estate requires a well-informed approach. It is not simply a real estate transaction, but the acquisition of a complex system that combines production, regulation and management.

The first aspect to evaluate is the type of business: wine-producing, olive-based, mixed or integrated with hospitality. Each configuration involves different costs, timelines and market dynamics.

Equally important is the analysis of the land: soil quality, exposure, existing crops and water availability. A mature vineyard, for example, has a very different value compared to one that still needs to be developed. The condition of buildings also plays a significant role. Farmhouses, wineries and operational facilities may require varying levels of investment, impacting the overall budget.

Regulatory aspects are often underestimated but crucial. Landscape restrictions, permits and local regulations can significantly influence development potential.

In addition, the financial performance of the estate must be carefully assessed: balance sheets, sales channels and margins. Understanding whether the business is already established or requires repositioning is essential for defining a clear strategy. Ultimately, the real value often lies in the potential for growth: expansion opportunities, hospitality development and brand positioning. Many properties hold untapped potential that becomes evident only through a more strategic management approach.



Nuovi acquirenti, nuove prospettive.

Anche il profilo degli acquirenti è cambiato. Accanto agli operatori tradizionali, si affacciano sempre più investitori provenienti da altri settori, interessati a diversificare il proprio patrimonio e a unire rendimento economico e qualità della vita.

Le richieste si orientano verso modelli più flessibili: aziende già organizzate, possibilità di delegare la gestione, forte identità di prodotto e apertura verso mercati internazionali. Cresce inoltre l'interesse per soluzioni che integrano produzione, ospitalità e dimensione esperienziale.

In questo contesto, l'azienda agricola diventa un sistema complesso, in cui convivono agricoltura, turismo e strategia imprenditoriale. Un'evoluzione che richiede competenze specifiche e una visione chiara.

In un mercato così articolato, il valore di un interlocutore esperto diventa centrale. MC Real Estate si inserisce in questo scenario come una realtà capace di offrire non solo competenza tecnica ma anche una lettura approfondita del territorio e delle sue dinamiche.

Perché oggi più che mai, scegliere un immobile – o un'azienda agricola – significa costruire qualcosa che va oltre l'investimento. Significa dare forma a un progetto concreto, destinato a durare nel tempo.

New buyers, new perspectives.

The profile of buyers has also changed significantly. Alongside traditional operators, there is a growing number of investors from other sectors, interested in diversifying their assets while combining financial returns with quality of life.

Demand is shifting toward more flexible models: well-structured businesses, the possibility of delegated management, strong product identity and international market orientation. There is also increasing interest in solutions that integrate production, hospitality and experiential elements.

In this context, an agricultural estate becomes a multifaceted system where farming, tourism and entrepreneurial strategy coexist. An evolution that requires expertise and a clear vision.

In such a complex market, the role of an experienced advisor becomes essential. MC Real Estate stands out as a firm capable of offering not only technical competence, but also a deep understanding of the territory and its dynamics.

Because today, more than ever, choosing a property – or an agricultural estate – is not just an investment. It is the foundation of a long-term project, built to endure.

MC
MARINELLA COPPI
TUSCAN REAL ESTATE

GREVE IN CHIANTI
Piazza Matteotti, 95
50022 Greve in Chianti - FI

FIRENZE
Lungarno Cellini, 25
50125 Firenze

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





*Galleria d'Arte e
Artigianato Artistico*



Via Roma 14
Greve in Chianti (FI)
Tel. 328 8644843

