

ValleyLife

MUGELLO RIVISTA PANEUROPEA

Anno XXV
Nr. 183
PRIMAVERA
2026



AI confini del bello

All'interno troverai **IAHOO! #1**.
Il primo numero dell'inserto estraibile
sull'AI per la promozione del territorio.

On the trAIls of beauty

Inside you'll find **IAHOO! #1**.
The first issue of the pull-out insert
on AI for territorial promotion.

La Bottega di Sghio P.8

DEDICATO A CHI CREDE NEL VALORE DI QUESTA TERRA

CON IL PATROCINIO DI:



SPONSORIZZATO DA:



CON LA PARTECIPAZIONE DI:

Gli studenti del **creaLAB - Laboratorio di Scritture Creative**, tenuto dal **Prof. Gianluca Simonetta** presso il Corso di Laurea in Scienze Umanistiche per la Comunicazione dell'Università di Firenze

CON LA CREATIVITÀ DI:



IN COPERTINA:
La Bottega di Sghio

PRIMAVERA 2026

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

DR. SIMONE BANDINI

DIRETTORE EDITORIALE:

WHYNOT? DIGITAL AGENCY

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE:

WHYNOT? DIGITAL AGENCY

AUTORI

SIMONE BANDINI:

EDITORE DI VALLEY LIFE, DOTT. IN FILOSOFIA

MATTEO CAPPELLI,

LORENZO ZAGARIA:

FOUNDERS WHY NOT DIGITAL AGENCY

LEONARDO CAPECCHI:

GRAPHIC&VISUAL DESIGNER

ASIA TAGLIAFERRI:

FOTOGRAFA

LORENZO BARONTI:

COPYWRITER E CONSULENTE AMBIENTALE

GIANLUCA SIMONETTA:

DOCENTE UNIFI

SARA BACCETTI,

ARIANNA GRASSELLI,

LAURA SELLITRI,

LAURA GASPA,

FRANCESCO LATTANZI,

CRISTIANA DAL MOLIN:

COPYWRITERS

PHOTO CREDITS:

UNIONE DEI COMUNI DEL MUGELLO

WHY NOT? DIGITAL AGENCY

COMUNE DI VICCHIO

COMUNE DI MARRADI

COMUNE DI BORGO SAN LORENZO

COMUNE DI SCARPERIA E SAN PIERO

LE OPINIONI DEGLI AUTORI NON SONO

NECESSARIAMENTE LE OPINIONI

DELL'EDITORE. © VALLEY LIFE - TUTTI I DIRITTI

RISERVATI. NE È VIETATA LA RIPRODUZIONE

ANCHE PARZIALE

QUESTA RIVISTA È STATA CHIUSA.

E NON È POCO.

E RICORDATEVI CHE PILATO SCELSE BARABBA.

ValleyLife

REDAZIONE e PUBBLICITÀ:

WhyNot? Digital Agency

Via della Repubblica 10

50039, Vicchio (FI)

Tel. 327 7441159

info@whynotdigitalagency.com

www.whynotda.com

www.valleylife.it

04 Sul valore dei segni
On the value of signs

06 Il Mugello non si promuove, si vive.
On the value of signs



016 Orme del Mugello
Orme del Mugello

020 Marradi ArtFestival
Marradi ArtFestival

024 Vicchio: a piedi, nel tempo
Vicchio: on feet, through time

028 Il Mugello che può accompagnare il
cambiamento sostenibile
The Mugello that can embrace sustain-
able change

030 Mugello Sonoro Music Contest 2026
Mugello Sonoro Music Contest 2026

038 Borgo San Lorenzo: il Mugello si
sveglia con lo sport nel cuore
Borgo San Lorenzo: where sport
beats loudest

058 Dicomano: sboccia in primavera
Dicomano: blossoms in spring

062 San Piero a Sieve: vita e partecipa-
zione collettiva di un paese
San Piero a Sieve: town's shared life

064 Scarperia: un borgo che non smette
mai di sorprendere
Scarperia: a place full of surprises

068 Etnica 2026: Mugello Global Groove
Etnica 2026: Mugello Global Groove

070 Palazuolo: suoni di primavera
Palazuolo: spring's sounds

074 Firenzuola: il respiro dell'Appennino
the Apennines' breath

084 Proforma: la formazione per tutti
Proforma: education fo all

086 Conosci Vicchio: un viaggio digitale
nel cuore del Mugello
Conosci Vicchio: a digital journey in
the hearth of Mugello



012 EMD 112, Vivest® Pocket P3
EMD 112, Vivest® Pocket P3

034 Code in Sospeso ODV
Code in Sospeso ODV

056 New Mercury
New Mercury



08 La Bottega di Sghio
La Bottega di Sghio

032 Terrazza 22 e Auto OK!
Terrazza 22 e Auto OK!

078 Il Grano Antico
Il Grano Antico

080 Il Palagiaccio
Il Palagiaccio

082 Poggio a Sieve
Poggio a Sieve

088 Tenuta La Matteredia
Tenuta La Matteredia

090 Allegra Becattini
Allegra Becattini

Da pagina 43 a pagina 55
IAHOO! #1 - Insetto speciale

3 Dalle prediche alle pratiche IAHOO!

4 A Proposal for the Dartmouth Summer
Research Project on Artificial
Intelligence

5 Intelligenza Artificiale: le origini

6 L'IA nel turismo spiegata a mia
nonna

8 Intelligenza Artificiale, Turismo e
Territorio

10 Liminal - Esperienze di IA in Tosca-
na

Sul valore dei segni. On the Value of Signs.

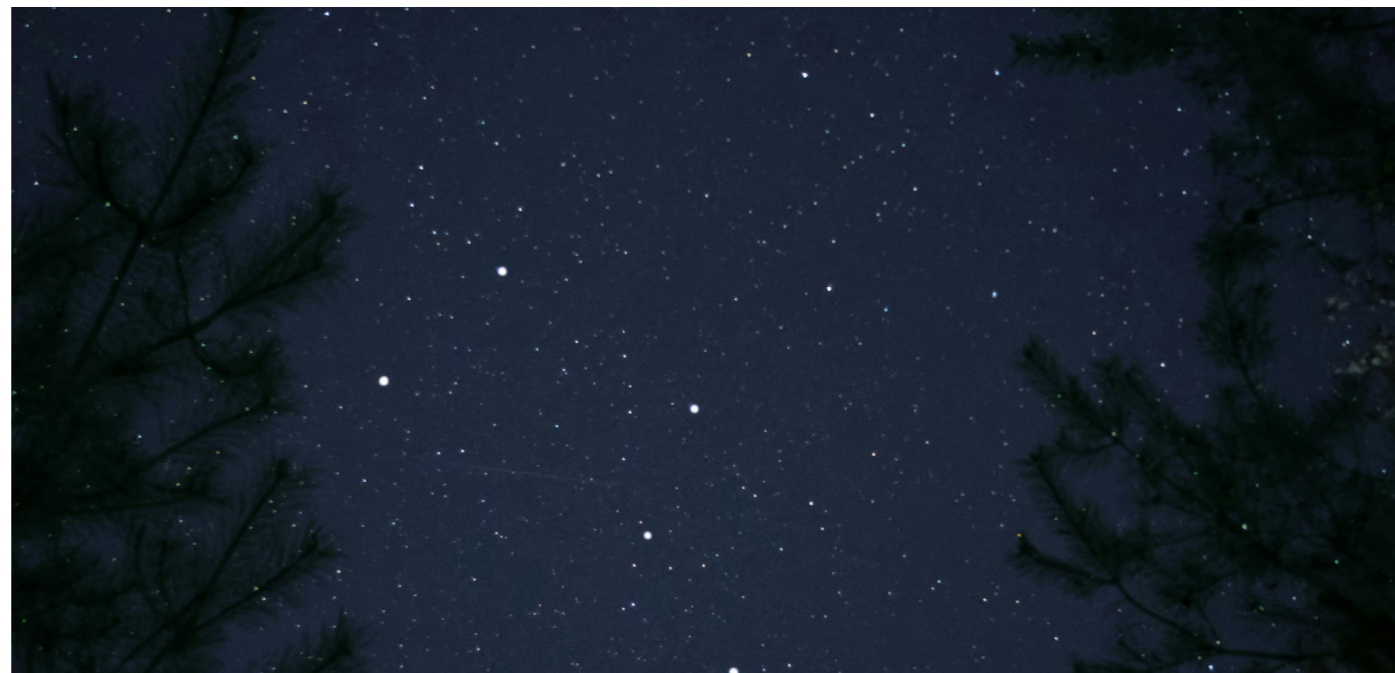
DI SIMONE BANDINI

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



ne. 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.

ASCOLTO CONSIGLIATO:
'OPENING NIGHT', ARTIC MONKEYS

Let us speak of the **value of signs** and of **transcendental beauty**. Of the magical, sublime power of the beautiful, something our time seems to have lost, or rather disqualified, buried in the meanders of materialism and easy, immediate gratification, reproducible for a few euros. Let me tell you what happened to me a few days ago.

I had met, by chance and through work, a woman of German origin who has lived for decades now in the heart of the Apennines. I have always been drawn to what one might call radical choices, for I consider it a mark of freedom, the ability to determine one's own daily life above and beyond circumstance.

So much so that one might ask: for a free spirit, which is the more extreme choice, to follow one's own nature by making significant changes, or to remain in the unbearable stasis of an existentially unacceptable situation?

That person, for me, within an imaginary that was

RECOMMENDED LISTENING:
'OPENING NIGHT', ARTIC MONKEYS

perhaps idealized, evoked precisely this sense of freedom, of self-determination. From the very beginning I had the feeling that she belonged to the world of **possible things**, not merely necessary ones. I would have liked to work with her, but for some reason we never found common ground in our professional relationship. Then we lost touch for a few years. Three, maybe four.

Recently, for no particular reason, I found myself thinking of her again, following that vague sense of ontological and cultural affinity I had felt while talking with her over a coffee.

I called her, as I was looking for journalistic support in the area. With little hope, thinking she would be too busy to give me her time. Instead, I discovered that my intuition had been right. We met again and began to collaborate, with a mutual respect that I believe has a different root, an elective affinity (reciprocated, I hope) of a transcendental nature.

Then one day, quite unexpectedly, I came across a photo she had published online. A photo at sunset: a panoramic road, an oak tree, an agave in the foreground. Apparently nothing too remarkable. And yet I was struck by the harmonic interplay, the convergence of elements shaped by the last light of day, pointing toward a new path, metaphysical, beyond daylight. A bold passage into night, into the unknown, a crossing from natural reality to the immaterial. An inevitable destiny for the human condition.

The following Sunday, as I usually do in the early morning, I went running on the Florentine hills, along still-deserted roads lined with steep stone walls and olive trees shaped by Pierfrancescan pruning. I met only one car, which stopped a little further ahead, waiting for me to reach it.

It was her. On her way to Florence.

“Ciao Simone!”

And then I understood: you have to trust the signs, if you have the sensitivity and the depth to do so.

C'è un modo di raccontare un territorio che assomiglia alla cartolina. Cielo azzurro. Colline perfette. Una sagra. Un borgo medievale al tramonto. È bello, riconoscibile. E, in fondo, è anche vero. **Ma non è abbastanza.**

Perché il Mugello non è solo da vedere. È da abitare. Da attraversare lentamente, scoprendo cose che non ti aspettavi: un produttore che lavora la terra da trent'anni con metodi che non si insegnano più, un'associazione che tiene in vita una tradizione che in pochi conoscono ancora. Valley Life nasce da questa convinzione. Non è una rivista di sola promozione. È uno spazio dove il territorio si **racconta in profondità.**

Con questo numero, il progetto fa un **passo in avanti.** Lavoriamo in stretta collaborazione con i **Comuni del Mugello**, con l'**Unione dei Comuni**, e con **creaLAB** - Laboratorio di Scritture Creative, tenuto dal prof. Gianluca Simonetta presso il Corso di Laurea in Scienze Umanistiche per la Comunicazione di UNIFI. Non come firma su una copertina, ma come tavolo di lavoro reale. Crediamo che la comunicazione di un territorio funzioni meglio quando chi lo conosce dall'interno, chi lo amministra, chi lo studia, chi ci vive, parla la stessa lingua di chi lo racconta.

Oltre al contenuto, abbiamo lavorato sulla forma.

Il Mugello non si promuove, si vive.

DI WHYNOT?
DIGITAL AGENCY

Questo numero porta con sé qualcosa che non troverete su nessun'altra rivista del territorio: un'**estetica** liberamente ispirata all'AI e al digitale. Glifi, tag, categorie, immagini e font corrotti e sovrapposti: un **linguaggio mutuato dalla rete**, che si intensifica man mano che ci si avvicina al centro della rivista, dove troverete l'inserito sull'AI. Più ci si avvicina, più la rivista smette di sembrare una rivista. Poi, lentamente, tutto torna al suo posto. Come un sistema che si **riavvia**, che si stabilizza. Come se niente fosse successo, ma qualcosa, in realtà, è cambiato.

È un progetto ambizioso. E siamo contenti di essere qui a costruirlo.

Buona lettura - Why Not? Digital Agency

There's a way of telling a territory's story that looks like a postcard. Blue sky. Perfect hills. A local festival. A medieval village at sunset. It's beautiful, recognizable. And, at the end of the day, it's also true. **But it's not enough.**

Because Mugello isn't just something to look at. It's something to inhabit. To move through slowly, discovering things you didn't expect: a producer who has worked the land for thirty years using methods no one teaches anymore, an association keeping alive a tradition that only a handful of people still know. Valley Life was born from this conviction. It isn't a magazine of pure promotion. It's a space where the territory **tells its own story in depth.**

Mugello isn't promoted, it's lived.

With this issue, the project takes a **step forward.** We work in close collaboration with the **Municipalities of Mugello**, the **Union of Municipalities**, and **creaLAB** - Laboratory of Creative Writing, led by Prof. Gianluca Simonetta at the Degree Course in Humanistic Sciences for Communication at UNIFI. Not as a name on a cover, but as a real working table. We believe that communicating a territory works best when those who know it from the inside, those who govern it, study it, live in it, speak the same language as those who tell its story.

Beyond the content, we worked on form. This issue carries something you won't find in any other local magazine: an **aesthetic** inspired by AI and digital. Glyphs, tags, categories, corrupted and overlaid images and fonts: **a language borrowed from the net**, that grows more intense as you move toward the center pages, where you'll find the insert about AI. The closer you get, the more the magazine stops looking like a magazine. Then, slowly, everything falls back into place. Like a system **rebooting**. As if nothing had happened, but something, in fact, has changed.

It's an ambitious project. And we're glad to be here building it.

Enjoy the reading. - Why Not? Digital Agency.

La Bottega di Sghio: una storia di famiglia che va avanti da oltre 15 anni.

PIZZERIA • BAR • GELATERIA

Ci sono posti che non hanno bisogno di presentazioni. Non perché siano “famosi”, ma perché fanno parte della quotidianità. Di quelle abitudini che diventano quasi invisibili, finché non ti fermi un attimo e capisci che, in realtà, raccontano molto più di quanto sembri. **La Bottega di Sghio** è uno di questi.

Da oltre 15 anni è un punto fermo. Non solo un’attività, ma un luogo che ha saputo crescere insieme alle persone che lo vivono ogni giorno. Una gestione familiare che ha trasformato in famiglia un paese intero. **Marco**, alias Sghio, **Lucia**, hanno dato il via all’attività, che oggi prosegue con l’aiuto dei figli **Cosimo** e **India**. Entrare alla Bottega significa entrare a casa: pizza, gelato artigianale, il bar e i tabacchi. Un mix che sulla carta potrebbe sembrare dispersivo, ma che nella realtà funziona perché risponde a un’esigenza semplice: esserci, in momenti diversi della giornata. La mattina per un caffè

La Bottega di Sghio: a family story spanning over 15 years.

There are places that don’t need introductions. Not because they are “famous,” but because they are part of everyday life. The kind of habits that become almost invisible, until you stop for a moment and realize they tell much more than they seem. **La Bottega di Sghio** is one of them.

For over 15 years, it has been a constant. Not just a business, but a place that has grown alongside the people who experience it every day. A family-run activity that has, in many ways, turned an entire town into a family. **Marco**, known as Sghio, and **Lucia** started it all, and today it continues with the support of their children, **Cosimo** and **India**. Walking into the Bottega feels like stepping into someone’s home: pizza, artisan gelato, a bar, and a tobacconist. A mix that might seem scattered on paper, but in reality works because it answers a simple need: being there, at different moments of the day. In the





veloce. Il pomeriggio per un gelato. La sera per una pizza. Sempre con quella sensazione di familiarità che non si costruisce solo con il marketing, ma con il tempo.

Poi, nel 2023, arriva un passaggio importante. Un'evoluzione più che un cambiamento. Nasce **Fluid Cocktail Bar**, in Piazza Giotto, a pochi passi dalla Bottega. Un progetto che amplia l'identità della Bottega, portandola su un terreno diverso: quello dell'aperitivo e della mixology. Non una rottura, ma una naturale estensione. Stesso approccio, stesso DNA, ma con un linguaggio nuovo.

Oggi Fluid riapre con una direzione ancora più chiara. Un nuovo menù pensato per essere condiviso: schiacciate, crostini, proposte semplici ma curate. Un aperitivo ricco, concreto, che non si limita al "bere qualcosa", ma diventa un momento completo. E soprattutto una nuova drink list, costruita per essere scoperta, senza rigidi-

tà, con quella leggerezza che invita a tornare. Il punto, però, non è solo cosa trovi. È come ci arrivi. Perché dietro tutto questo c'è una continuità rara: la capacità di evolversi senza perdere identità. Di aggiungere senza snaturare. Di crescere restando riconoscibili.

La Bottega di Sghio e Fluid Cocktail Bar funzionano così: due anime diverse, ma la stessa base solida. Quella di chi, da anni, ha capito che il vero valore non è stupire una volta, ma farsi scegliere ogni giorno. E in un mondo pieno di novità che durano una stagione, forse è proprio questo a fare la differenza. La pizzeria della Bottega di Sghio è aperta dal giovedì alla domenica. Per assicurarsi il tavolo, soprattutto nel weekend, è consigliata la prenotazione: 055 849 7006.

Alla fine è semplice: ci sono posti in cui vai una volta per curiosità. E altri in cui torni perché sai già come **ti fanno sentire**.



morning for a quick coffee. In the afternoon for a gelato. In the evening for a pizza. Always with that sense of familiarity that isn't built through marketing alone, but over time.

Then, in 2023, an important step arrives. More an evolution than a change. **Fluid Cocktail Bar** is born, in Piazza Giotto, just a few steps from the Bottega. A project that expands the Bottega's identity, bringing it into a different space: that of aperitivo and mixology. Not a break, but a natural extension. The same approach, the same DNA, but with a new language.

Today, Fluid reopens with an even clearer direction. A new menu designed to be shared: schiacciate, crostini, simple yet refined proposals. A rich, substantial aperitivo that goes beyond "just having a drink" and becomes a complete experience. And above all, a new drink list, created to be explored, without rigidity, with that lightness that invites



you to come back. But the point is not only what you find. It's how you get there. Because behind all this lies a rare continuity: the ability to evolve without losing identity. To add without distorting. To grow while remaining recognizable.

La Bottega di Sghio and Fluid Cocktail Bar work like this: two different souls, but the same solid foundation. That of people who, for years, have understood that real value is not about impressing once, but about being chosen every day. And in a world full of novelties that last a season, maybe this is what truly makes the difference. The Bottega di Sghio's pizzeria is open from Thursday to Sunday. To secure a table, especially on weekends, booking is recommended: +39 055 849 7006.

In the end, it's simple: there are places you visit once out of curiosity. And others you return to because you already know how **they make you feel**.



PIAZZA GIOTTO 14
50039, VICCHIO (FIRENZE)
COSIMOMECHI2001@GMAIL.COM
0558497006 - 3290455770

EMD 112, Vivest® Pocket P3: il defibrillatore tascabile che può cambiare il finale di una storia.

HEALTH TECH · PRIMO SOCCORSO

C'è un momento preciso in cui tutto si ferma. Non è un'immagine da film, è la realtà di un arresto cardiaco: improvviso, silenzioso, spesso senza preavviso. Succede ovunque: in strada, a lavoro, durante una partita, a tavola. E in quei minuti, la differenza non la fa un medico. La fa chi è lì. È da qui che parte la riflessione di **EMD 112**, realtà che oggi rappresenta un unicum in Europa: primi e unici distributori di un dispositivo destinato a cambiare le regole del gioco. Il suo nome è **Vivest® Pocket P3**, ed è molto più di un semplice **defibrillatore**.

Per capirlo, basta una cosa: entra in una mano. Non è un dettaglio. È un cambio di paradigma. Per anni abbiamo associato il defibrillatore a luoghi "attrezzati": palestre, aziende, scuole, spazi pubblici. Strumenti fondamentali, ma fermi. Statici. E soprattutto lontani nel momento in cui servono davvero. Perché la verità è meno comoda: la maggior parte degli arresti cardiaci avviene fuori da questi contesti.

EMD112, Vivest® Pocket P3: the pocket defibrillator that can change how a story ends.

There is a precise moment when everything stops. It's not a scene from a movie, it's the reality of cardiac arrest: sudden, silent, often without warning. It can happen anywhere: on the street, at work, during a match, at the dinner table. And in those minutes, the difference is not made by a doctor. It's made by whoever is there. This is where the vision of **EMD 112** begins, a company that today represents a unique case in Europe: the first and only distributor of a device set to change the rules of the game. Its name is **Vivest® Pocket P3**, and it is much more than a simple **defibrillator**.

To understand it, one simple fact is enough: it fits in one hand. This is not just a detail. It's a paradigm shift. For years, we have associated defibrillators with "equipped" places: gyms, companies, schools, public spaces. Essential tools, but fixed. Static. And above all, far away when they are truly needed.





A casa, in vacanza, durante una cena tra amici. In situazioni normali, dove nessuno pensa che possa succedere qualcosa. E dove ogni minuto senza intervento riduce drasticamente le possibilità di sopravvivenza. E allora la domanda cambia: non più “dove trovo un defibrillatore?”, ma “perché non ce l’ho con me?”.

Vivest® Pocket P3 nasce esattamente per rispondere a questa domanda. È un defibrillatore **semi-automatico tascabile**, progettato per essere portato sempre con sé. In uno zaino, in auto, in ufficio, anche in una borsa. Non più un dispositivo da cercare, ma uno strumento che ti accompagna. Ma la rivoluzione non è solo nelle dimensioni. È nella semplicità. Il dispositivo guida passo dopo passo chi interviene, anche senza formazione sanitaria. Analizza automaticamente il ritmo cardiaco e indica chiaramente cosa fare, riducendo al minimo il margine di errore.

In un momento in cui ogni secondo pesa, avere istruzioni chiare può fare la differenza tra restare immobili e agire. EMD 112 ha scelto di portare in Europa questa tecnologia con una visione precisa: rendere la **cardioprotezione** un tema quotidiano, accessibile, diffuso. Non qualcosa di distante, ma una responsabilità concreta che riguarda tutti.

Perché la cardioprotezione non è un concetto tecnico. È una scelta. È decidere di non delegare completamente l'emergenza. È accettare che, in certe situazioni, potremmo essere noi la prima risposta. E che avere lo strumento giusto, nel momento giusto, può cambiare tutto. In fondo, non possiamo controllare quando accadrà. Ma possiamo decidere se essere pronti.

E a volte, la differenza tra una tragedia e una storia che continua sta tutta in quello che abbiamo in tasca.

Because the truth is less convenient: most cardiac arrests happen outside these environments. At home, on holiday, during dinner with friends. In everyday situations, where no one expects something to go wrong. And where every minute without intervention drastically reduces the chances of survival. So the question changes: no longer “where can I find a defibrillator?”, but “why don’t I have one with me?”.

Vivest® Pocket P3 was created exactly to answer this question. It is a **pocket-sized semi-automatic** defibrillator, designed to be carried at all times. In a backpack, in the car, in the office, even in a handbag. No longer a device to search for, but a tool that stays with you. But the real revolution is not only in its size. It’s in its simplicity. The device guides the user step by step, even without medical training. It automatically analyzes the heart rhythm and clearly indicates what to do, minimizing the margin for error. In a moment where every second

matters, having clear instructions can make the difference between standing still and taking action.

EMD 112 has chosen to bring this technology to Europe with a clear vision: making cardioprotection a daily, accessible, and widespread topic. Not something distant, but a concrete responsibility that concerns everyone. Because **cardioprotection** is not a technical concept. It’s a choice. It means deciding not to fully delegate emergencies. It means accepting that, in certain situations, we might be the first response. And that having the right tool, at the right time, can change everything. Ultimately, we cannot control when it will happen. But we can decide whether to be ready.

And sometimes, the difference between a tragedy and a story that continues lies entirely in what we carry in our pocket.



VIA DELLA RESISTENZA 8
50039, VICCHIO (FIRENZE)
INFO@EMD112.IT
055 0511249

Orme del Mugello: 14 percorsi dove il cammino è la meta.

Orme del Mugello:
14 trails where the path is the destination.



Immagina di svegliarti in un agriturismo del **Mugello**, prima che il sole abbia finito di alzarsi. Fuori dalla finestra, colline che non sembrano disegnate per piacere a nessuno. Solo colline, vere, con i loro difetti e la loro luce storta del mattino.

Metti le scarpe. **Esci**. Da quel momento in poi, sei dentro le **Orme del Mugello**.

Il progetto nasce da un'idea semplice e potente: questo territorio ha una **storia stratificata, rara, spesso nascosta**. Non basta passarci in macchina. Per capire il Mugello devi camminarlo. Devi dargli il tempo di parlarti. E devi essere disposto ad ascoltare, senza sapere già cosa ti aspetti di sentire. Sono

Imagine waking up in a **Mugello** farmhouse, before the sun has finished rising. Outside the window, hills that don't seem drawn to please anyone. Just hills, real ones, with their imperfections and their crooked morning light.

Put on your shoes. **Step outside**. From that moment on, you're inside Orme del Mugello.

The project was born from a simple yet powerful idea: **this land holds a layered, rare, often hidden history**. Driving through isn't enough. To understand the Mugello, you have to walk it. You have to give it time to speak to you. And you have to be willing to listen, without already knowing what you expect to



ITINERARI A
PIEDI
ON FOOT
ITINERARIES

Photo credits:
<https://www.ormedelmugello.it/>

ITINERARI IN BICI | ON BIKE ITINERARIES Photo credits: <https://www.ormedelmugello.it/>

Non serve essere escursionisti, avere zaini tecnici o polpacci d'acciaio. I percorsi coprono tutti i livelli, dalla passeggiata facile ai trekking impegnativi

You don't need to be a hiker, own technical gear, or have legs of steel. The trails cover every level, from easy walks to demanding treks

nati così 14 percorsi. Ognuno con un tema, un'anima, una direzione diversa.

C'è il **Mugello Mediceo**, 23 km tra le ville dove Lorenzo il Magnifico si ritirava quando Firenze diventava troppo rumorosa, troppo pesante e politica. C'è il percorso dei **Grandi Pittori**, sulle tracce di Giotto, Beato Angelico, Andrea del Castagno: non dentro un museo, ma nei luoghi che hanno guardato mentre dipingevano. Un conto è osservare un capolavoro dentro una cornice dorata. Un altro è stare esattamente dove è nato. Per chi vuole andare più a fondo, il **Mugello Cristiano** si estende per 211 km tra eremi dimenticati, chiese romaniche dove il tempo si è fermato su se stesso, abbazie che resistono da secoli. Un viaggio che assomiglia a un respiro lungo, del tipo che non sai di aver bisogno finché non lo fai. Il **sentiero del Risorgimento**, 128 km tra aneddoti e luoghi dell'Unità d'Italia. Il Mugello che non si arrende, lungo i **percorsi partigiani della Liberazione**. Il Mugello da difendere, sulla **Linea Gotica**. Storie che il paesaggio porta ancora addosso, nei muri scrostati, nei nomi delle frazioni, nel silenzio di certi pomeriggi estivi. E per chi vuole fermarsi di meno e respirare di più, c'è il Sentiero del Respiro: 6 km. Mezza giornata. Solo il Mugello che ti insegna, piano, come si rallenta davvero.

Non serve essere escursionisti, avere zaini tecnici o polpacci d'acciaio. I percorsi coprono tutti i livelli, dalla passeggiata facile ai trekking impegnativi. Molti si fanno in bici, a ca-

hear. That's how 14 trails came to life. Each with its own theme, its own soul, its own direction.

There's the **Medicean Mugello**, 23 km among the villas where Lorenzo the Magnificent retreated when Florence grew too loud, too heavy, too political. There's the trail of the **Great Painters**, following Giotto, Fra Angelico and Andrea del Castagno — not inside a museum, but in the very places they gazed upon while painting. Observing a masterpiece inside a gilded frame is one thing. Standing exactly where it was born is another. For those who want to go deeper, the **Christian Mugello** stretches 211 km through forgotten hermitages, Romanesque churches and abbeys that have endured for centuries. A journey that resembles a long breath — the kind you didn't know you needed until you take it. The **Risorgimento trail**, 128 km through stories and sites of Italian Unification. The **partisan paths of the Liberation**. The **Gothic Line**. Stories the landscape still carries in crumbling walls, in the names of hamlets, in the silence of certain summer afternoons. And for those who want to breathe more, there's the Sentiero del Respiro: 6 km, half a day. Just the Mugello quietly teaching you how to truly slow down.

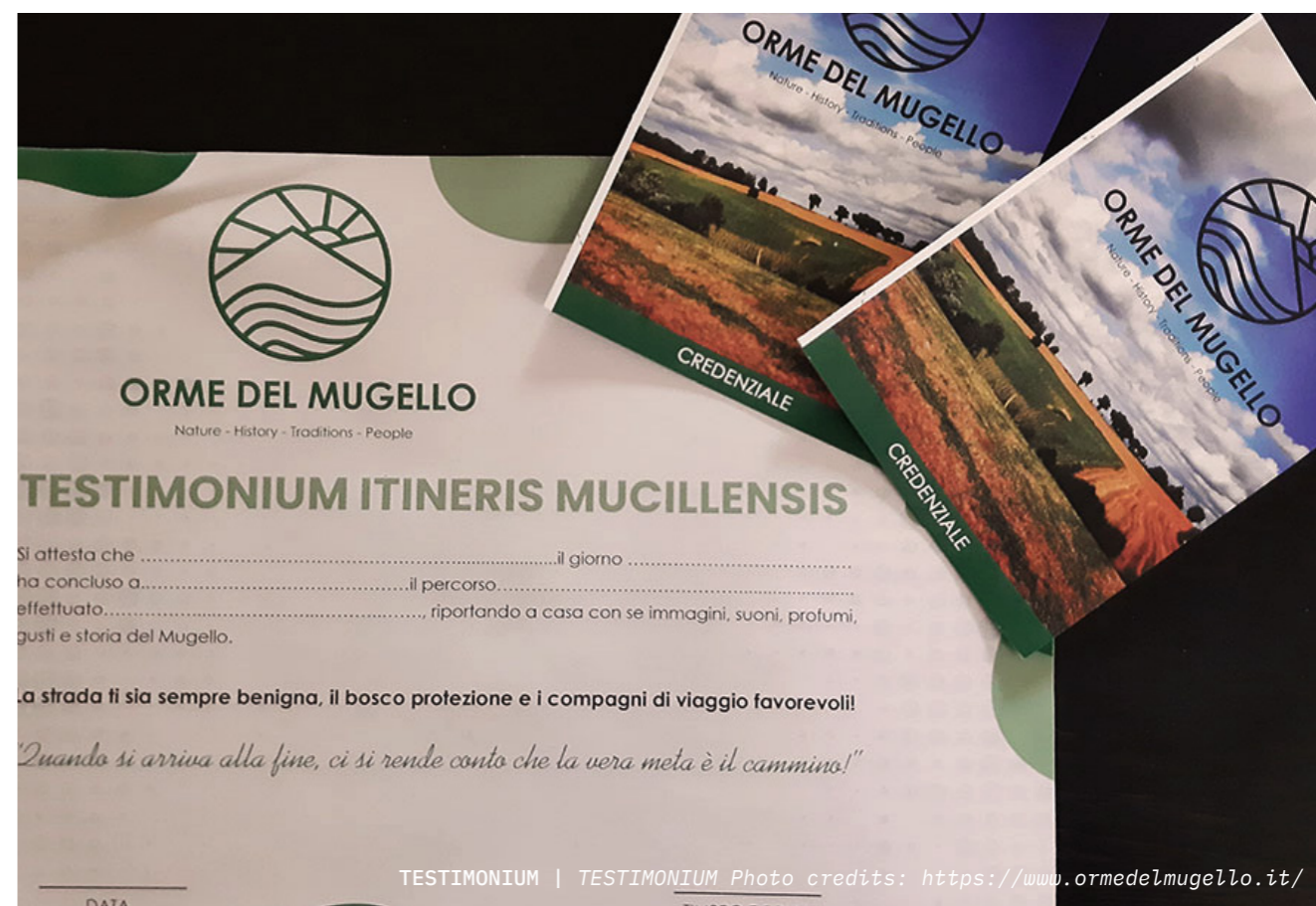
You don't need to be a hiker, own technical gear, or have legs of steel. The trails cover every level, from easy walks to demanding treks, by bike, on horseback, with a dog. There's even the **Mugello to drink**, 77 km through Pinot Nero, Vin Santo

vallo, con il cane. C'è persino il **Mugello da bere**, 77 km tra Pinot Nero, Vin Santo e Sangiovese, per chi vuole che ogni tappa abbia qualcosa di buono ad aspettarla a fine giornata. La cosa più interessante, però, non è la varietà. È la **libertà**. Puoi prendere un solo percorso, farlo in un weekend, tornare a casa. Oppure collegarli, costruire un viaggio che dura settimane. Dormire in posti diversi ogni sera, mangiare i tortelli di patate, svegliarti la mattina con la sensazione che la giornata di ieri abbia lasciato qualcosa.

Il Mugello non ti chiede di stupire nessuno. Ti chiede solo di esserci, completamente, per qualche giorno. E le Orme sono semplicemente la strada per arrivarci.

and Sangiovese, for those who want something good waiting at the end of each day. The most interesting thing isn't the variety. It's the **freedom**. You can pick a single trail, do it over a weekend, head home. Or link them together, build a journey that lasts weeks. Sleep somewhere different every night, eat potato tortelli, wake up with the feeling that yesterday left something behind.

The Mugello doesn't ask you to impress anyone. It only asks you to be there, fully, for a few days. And the Orme are simply the way to get there.





MARRADI ART FESTIVAL 2025 | MARRADI ART FESTIVAL 2025

Marradi ArtFestival: parole che fanno vibrare un paese.

Marradi Art Festival:
when words shake a town.

Ci sono luoghi che nascondono storie. **Marradi**, è uno di questi: un paese che si inerpica tra le colline dell'Appennino toscano come se avesse deciso, secoli fa, di restare esattamente lì, sospeso tra il tempo e la memoria. Ma se vi aspettate un Paese spento, allora avete sbagliato posto. Paese di poeti e di feste, dove le stagioni si susseguono portando sempre delle novità. E domenica 30 agosto, sta per tornare una novità che l'anno scorso ha fatto ballare tutto l'Appennino.

Torna il **Marradi Art Festival**, seconda edizione, anima rinnovata. Dopo il successo della prima edizione, che aveva fatto della musica il suo filo conduttore trasformando vicoli e corti in palcoscenici inaspettati, quest'anno il festival compie un passo ulteriore, più intimo e più coraggioso.

There are places that hide stories. **Marradi** is one of them: a village that climbs through the hills of the Tuscan Apennines as if it decided, centuries ago, to stay exactly there, suspended between time and memory. But if you're expecting a quiet, sleepy town, you've come to the wrong place. A town of poets and celebrations, where the seasons follow one another, always bringing something new. And on Sunday, August 30th, something is about to return, something that last year had the whole Apennine dancing.

The **Marradi Art Festival** is back, second edition, with a renewed soul. After the success of the first edition, which had made music its guiding thread, turning alleyways and courtyards into unexpected stages, this year the festival takes

Il tema è la **scrittura**. Le **parole**. Quelle che rimangono, che bruciano, che consolano. Quelle che un autore insegue per anni e che un lettore trova esattamente nel momento in cui ne aveva bisogno.

La giornata si apre la mattina e non si ferma fino a sera, disegnando un percorso che attraversa il cuore del paese. Dalla piazza centrale, dove la vita di Marradi ha sempre preso forma, allo storico **Teatro degli Animosi**, scrigno di bellezza e di memoria che torna a respirare per ospitare voci e racconti. E poi le corti: quegli spazi nascosti nei ventri dei palazzi, angoli che i marradesi conoscono da sempre e che i visitatori scoprono con lo stupore di chi trova una porta segreta in mezzo a una via che credeva di sapere a memoria.

Il programma è pensato per chi ama le cose vere. **Presentazioni di libri** con autori di rilevanza nazionale, che porteranno le loro storie in luoghi scelti su misura. **Due concerti**, perché la musica e la scrittura non sono poi così lontane: entrambe cercano di dire l'indicibile, di mettere forma a ciò che non ha ancora nome. **Spettacoli teatrali** con personaggi di rilievo nazionale che abiteranno il confine sottile tra finzione e realtà, tra il testo scritto sulla carta e il corpo che lo porta in vita davanti agli occhi di chi guarda. E poi il **cibo**, quello vero, quello del territorio, perché un festival che parla di radici non può dimenticare le radici del gusto.

A fare da cornice, ci sono le **mostre itineranti**. Percorsi pensati per portare lo sguardo dove di solito non arriva, verso quegli angoli meno conosciuti del centro storico che aspettano solo di essere guardati per rivelare la loro storia. Marradi si lascia scoprire a strati, come certi romanzi: ogni volta che pensi di averla capita, ti sorprende con un vicolo che non avevi visto.

Il Marradi Art Festival non è semplicemente un evento: è un invito a lasciarsi sorprendere da un borgo che ogni anno propone qualcosa di nuovo e sceglie di reinventarsi senza perdere se stesso. Un appuntamento che cresce, che trova la sua forma, che impara a sorprendere. Domenica 30 agosto, dalle prime ore del mattino fino a notte fonda, Marradi sarà tutto questo.

Le parole sono tornate a casa.



MARRADI ART FESTIVAL 2025 | MARRADI ART FESTIVAL 2025

a further step, more intimate and more daring. The theme is **writing**. **Words**. The ones that linger, that burn, that console. The ones an author chases for years and a reader finds exactly when they needed them most.

The day opens in the morning and doesn't stop until evening, tracing a path through the heart of the village. From the central square, where the life of Marradi has always taken shape, to the historic **Teatro degli Animosi**, a treasure chest of beauty and memory that comes back to life to host voices and stories. And then the courtyards: those hidden spaces tucked into the bellies of old buildings, corners that locals have always known and that visitors discover with the wonder of someone finding a secret door along a street they thought they knew by heart.

The program is designed for those who love authentic things. **Book presentations** with nationally recognized authors. **Two concerts**, because music and writing aren't so far apart after all both try to say the unsayable, to give shape to what has not yet found a name. **Theater performances** with prominent national figures who will inhabit the thin line between fiction and reality, between words written on a page and the body that brings them to life before the eyes of an audience. And then the **food**, real food, food of the land, because a festival that speaks of roots cannot forget the roots of taste.

Framing it all are the **traveling exhibitions**. Routes designed to bring the eye where it doesn't usually reach, toward those lesser-known corners of the historic center that simply wait to be looked at in order to reveal their story. Marradi reveals itself in layers, like certain novels: every time you think you've understood it, it surprises you with an alleyway you hadn't noticed.

The Marradi Art Festival is not simply an event: it is an invitation to be surprised by a village that every year offers something new and chooses to reinvent itself without losing itself. A gathering that grows, that finds its form, that learns to astonish. Sunday, August 30th, from the early morning hours until late into the night, Marradi will be all of this.

The words have come home.

Vicchio: a piedi, nel tempo.

Vicchio:
on foot, through time.

Vicchio non è un posto che si consuma in fretta. Ci vuole tempo. Per salire a piedi lungo i sentieri del **Monte Giovi**, per spingere sui pedali lungo le strade panoramiche del Mugello o per visitare i luoghi che hanno dato i natali a **Giotto**. Ma ci sono anche cammini che non si fanno solo con i piedi. Si fanno con la testa, con le domande che ti porti appresso, con quello che sai e con quello che ancora non sai.

Sabato 23 maggio, per la venticinquesima volta, da Vicchio si sale verso **Barbiana**: aggrappata alle pendici del Monte Giovi, lontana dalla velocità del resto del mondo. Una chiesa, un piccolo cimitero, qualche casa sparsa nei boschi. E quella scuola. Quella storia.

Vicchio is not a place you take in quickly. It takes time. To climb on foot along the trails of **Monte Giovi**, to push on the pedals along the panoramic roads, or to visit the places that gave birth to **Giotto**. But there are also journeys you don't make only with your feet. You make them with your mind, with the questions you carry with you, with what you know and what you don't know.

On **Saturday, May 23rd**, for the twenty-fifth time, the walk from Vicchio up to **Barbiana** begins: clinging to the slopes of Monte Giovi, far from the speed of the world. A church, a small cemetery, a few houses scattered among the woods. And that school. That story.

DON MILANI -
SCUOLA DI BARBIANA -
VICCHIO

DON MILANI -
BARBIANA'S SCHOOL -
VICCHIO



Don Lorenzo Milani arrivò qui nel dicembre del 1954. Rimase per quasi tredici anni e insegnò ai figli dei contadini che la lingua non è un privilegio, che il sapere non è un lusso, che chi non sa leggere il mondo non può cambiarlo. Una voce scomoda, fuori registro. Ed è forse per questo che, settant'anni dopo, risuona ancora.

La Marcia nasce nel 2002. Da allora, ogni anno, si ripercorre quella salita non per nostalgia ma per necessità: perché le domande che don Milani portava avanti non sono domande risolte. Anzi. Il percorso è erto e silenzioso. Arrivare lassù cambia qualcosa: non in modo spettacolare, ma piano. Un luogo dove è naturale pensare, fare domande, stare in ascolto.

Se la Marcia chiede di salire in verticale, Vicchio **sui pedali** ti invita a muoverti in orizzontale. Si parte dal centro del paese, si costeggia il Lago di Montelleri in direzione Gattaia, si prende la strada panoramica verso

Ronta, poi si svolta verso La Tomba e si scende fino a Santa Maria a Vezzano. Qui il paesaggio apre su una campagna che ha tutti i cliché della Toscana: cipressi, ulivi, colline che declinano dolcemente. Poi c'è Vespignano. Su questo colle è nato Giotto, il pittore che ha cambiato il modo in cui l'Europa ha imparato a guardare. **Casa di Giotto** non è un museo ordinario: è uno spazio di esperienza e produzione artistica. Dall'altra parte del paese, il **Museo Beato Angelico** custodisce opere di rara qualità, in memoria del secondo grande pittore nato a Vicchio. Il percorso completo è di circa 15 km, con 450 metri di dislivello: impegnativo quanto basta, mai impossibile. Chi vuole allungare può raggiungere l'antico **Ponte di Cimabue** e rientrare costeggiando il fiume Sieve.

Vicchio è un posto che funziona così. Ti dà qualcosa da fare, e nel farlo ti racconta qualcosa di sé. E di te.

Don Lorenzo Milani arrived here in December 1954. He stayed for nearly thirteen years and taught the children of farmers that language is not a privilege, that knowledge is not a luxury, that those who cannot read the world cannot change it. An uncomfortable voice, out of tune with its time. And perhaps that is why, seventy years later, it still resonates. The March was founded in 2002. Since then, every year, that climb is retraced not out of nostalgia but out of necessity, because the questions Don Milani raised remain unanswered. If anything, more so. The path is steep and silent. Arriving up there changes something: not dramatically, but quietly. A place where it feels natural to think, to ask questions, to listen.

If the March asks you to move vertically, Vicchio **by bike** invites you to move horizontally. You set off from the center of the village, skirt the Lago di Montelleri toward Gattaia, take the panoramic road toward Ronta, then turn

toward La Tomba and descend to Santa Maria a Vezzano. Here the landscape opens onto a countryside with all the hallmarks of Tuscany: cypress trees, olive groves, hills that slope gently downward. Then comes Vespignano. On this hill, Giotto was born, the painter who changed the way Europe learned to see. **Casa di Giotto** is no ordinary museum: it is a space of experience and artistic production. On the other side of the village, the **Museo Beato Angelico** holds works of rare quality, in memory of the second great painter born in Vicchio. The full route is around 15 km, with 450 meters of elevation gain, challenging enough, never impossible. Those who want to extend it can reach the ancient **Ponte di Cimabue** and return to Vicchio following the Sieve river.

Vicchio works like that. It gives you something to do, and in doing it, tells you something about itself. And about you.

LAGO DI MONTELLERI - VICCHIO

MONTELLERI'S LAKE - VICCHIO

Il Mugello che può accompagnare il cambiamento sostenibile.

DI LORENZO BARONTI

The **Mugello** that can embrace sustainable change.



Ci sono luoghi in cui il cambiamento non arriva all'improvviso, ma si insinua lentamente, quasi in silenzio, come una luce diversa che modifica i contorni delle colline. Il Mugello è uno di questi: una terra che vive da sempre in equilibrio tra **natura e presenza umana**, tra **memoria e trasformazione**.

A uno sguardo attento, questo paesaggio non è mai stato davvero immobile. I campi coltivati, i borghi arroccati, le strade che seguono con discrezione l'andamento delle vallate raccontano una storia fatta di interventi, adattamenti e scelte. L'uomo ha modellato questi luoghi nel tempo, senza mai interrompere del tutto il dialogo con **l'ambiente**.

There are places where change does not arrive all at once, but seeps in slowly, almost silently — like a different light that shifts the contours of the hills. The Mugello is one of them: a land that has always lived in balance between **nature and human presence**, between **memory and transformation**.

To an attentive eye, this landscape has never truly been still. The cultivated fields, the hilltop villages, the roads that quietly follow the curves of the valleys tell a story made of interventions, adaptations, and choices. Over time, people have shaped these places without ever fully breaking off the dialogue with the **environment**.

Oggi, però, questo equilibrio torna al centro di una riflessione più ampia. La necessità di immaginare un **futuro sostenibile** si intreccia con il desiderio di preservare l'identità visiva e culturale del territorio. Il tema dell'energia, in particolare, apre scenari nuovi, in cui il progresso non è più solo una direzione, ma una domanda aperta.

In alcune aree del Mugello, il confronto tra esigenze diverse si fa più evidente. Progetti, ipotesi, discussioni attraversano il territorio e le comunità, portando con sé visioni differenti di futuro. Non si tratta soltanto di valutazioni tecniche, ma di percezioni, sensibilità, appartenenza. Il paesaggio, in fondo, non è solo ciò che si vede, ma ciò che si **riconosce come proprio**.

Forse la vera sfida non è evitare il cambiamento, ma accompagnarlo. Trovare una misura, una coerenza, un modo per integrare ciò che è nuovo senza cancellare ciò che esiste. Perché il Mugello non è solo uno spazio da abitare, ma un'esperienza fatta di silenzi, di orizzonti larghi, di equilibri sottili.

Ed è proprio in questi equilibri che si gioca il **futuro**. Ogni trasformazione lascia un segno: sta alla capacità di visione collettiva far sì che non sia una frattura, ma una nuova forma di armonia.

Today, this balance returns to the center of a broader reflection. The need to imagine a **sustainable future** intertwines with the desire to preserve the visual and cultural identity of the territory. The question of energy, in particular, opens new scenarios, ones in which progress is no longer simply a direction, but an open question.

In some areas of the Mugello, the tension between different needs becomes more visible. Projects, proposals, and debates move through the land and its communities, carrying with them different visions of the future. These are not merely technical assessments, but matters of perception and belonging. A landscape, after all, is not only what you see, it is what you **recognize as your own**.

Perhaps the real challenge is not to avoid change, but to accompany it. To find a measure, a way to integrate what is new without erasing what already exists. Because Mugello is not simply a space to inhabit, but an experience made of silences, wide horizons, and delicate balances.

And it is within these balances that the **future** is decided. Every transformation leaves a mark: it is up to our collective capacity for vision to ensure that mark is not a fracture, but a new form of harmony.

Una terra che vive da sempre in equilibrio tra natura e presenza umana, tra memoria e trasformazione.

A land that has always lived in balance between nature and human presence, between memory and transformation.

PAESAGGIO
MUGELLANO
MUGELLO
LANDSCAPE

Photo credits:
<https://www.fotomugellotoscana.it/>

Sono ufficialmente aperte le iscrizioni alla nuova edizione del **Mugello Sonoro Music Contest**, il concorso/vetrina dedicato a gruppi musicali e solisti autori di musica originale. Il contest è aperto a tutti: nessun limite di età, tutti i generi musicali ammessi, testi in qualsiasi lingua e/o dialetto.

Per partecipare alla selezione è necessario compilare il modulo di iscrizione, **scannerizzando il QR Code**, e inviare 2 brani musicali originali, due foto, una breve biografia e i link ai canali social del gruppo o solista, insieme a un contributo di 10 euro per spese di segreteria (non rimborsabile). Il termine per l'invio delle candidature è fissato al **17 maggio 2026**. Le band e i solisti selezionati dalla commissione artistica si esibiranno in eventi live che si terranno tra metà giugno e i primi di settembre nei comuni di San Piero a Sieve, Vaglia, Scarperia, Barberino di Mugello, Borgo San Lorenzo, Galliano e Firenzuola. Saranno selezionati 16 band/solisti che si sfideranno in un format articolato in 4 eliminatorie, 2 semifinali e una finale.

Ogni artista avrà a disposizione 30 minuti tra cambio palco ed esibizione, durante i quali potrà proporre i propri brani originali e, se lo desidera, una cover con arrangiamento personale.

I migliori quattro classificati si aggiudicheranno i seguenti **premi**:

- 1° premio: 5 giornate in studio di registrazione + realizzazione di un video professionale
- 2° premio: 3 giornate in studio di registrazione + realizzazione di un video professionale
- 3° premio: 2 giornate in studio di registrazione + realizzazione di un video professionale
- 4° premio: realizzazione di un video professionale + un turno in sala prove.

DEADLINE ISCRIZIONI:
17 MAGGIO 2026
PERIODO LIVE:
METÀ GIUGNO - PRIMI DI SETTEMBRE 2026

APPLICATIONS DEADLINE:
MAY 17, 2026
LIVE PERIOD:
MID JUNE - EARLY SEPTEMBER 2026

THIS PROJECT IS SUPPORTED BY:
PRO LOCO SAN PIERO A SIEVE, PRO LOCO PER BARBERINO, PRO LOCO SCARPERIA, PRO LOCO FIRENZUOLA, PRO LOCO BORGO SAN LORENZO, PRO LOCO VAGLIA, PRO LOGO GALLIANO - MUGELLO, UNIONE COMUNI MUGELLO, UNIONE MONTANA DEI COMUNI DEL MUGELLO, REGIONE TOSCANA, CITTÀ METROPOLITANA DI FIRENZE.

Mugello Sonoro Music Contest 2026: applications are now open

Registrations are now officially open for the new edition of **Mugello Sonoro Music Contest**, the competition and showcase dedicated to bands and solo artists performing original music. The contest is open to everyone: no age limit, all musical genres accepted, lyrics in any language and/or dialect.

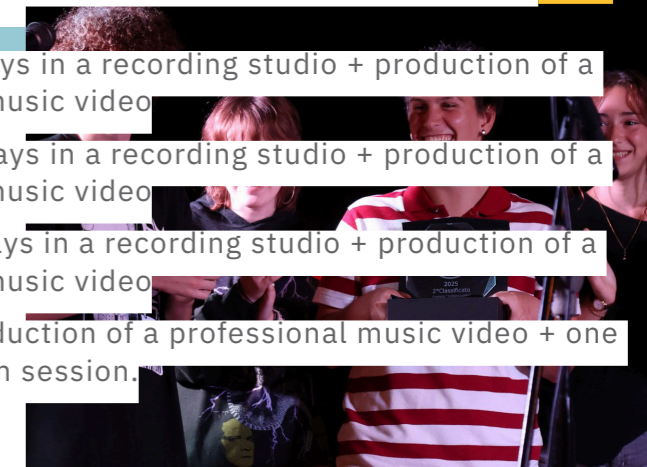
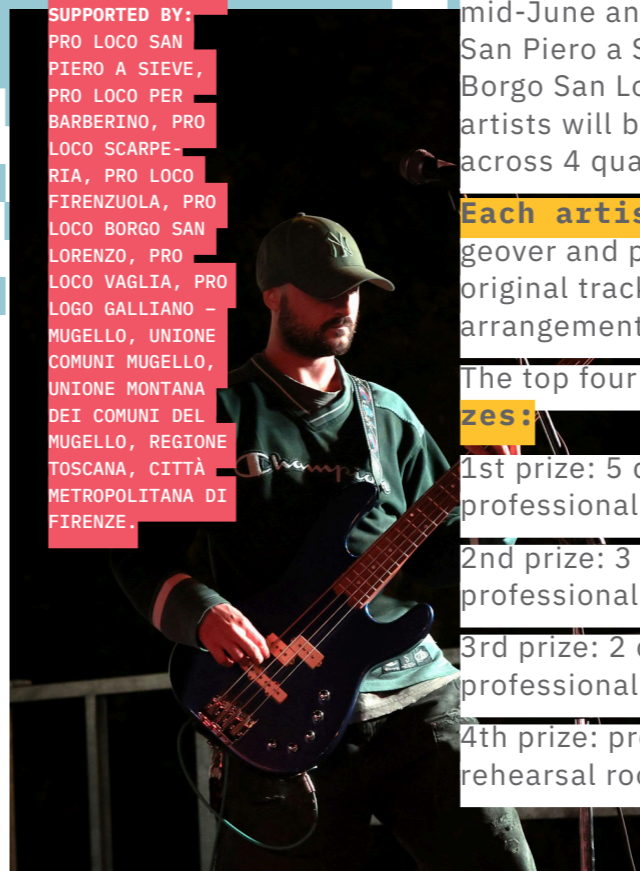
To apply, participants must fill in the registration form **by scanning the QR Code**, and submit 2 original tracks, two photos, a short biography and links to the group or solo artist's social channels, along with a 10-euro secretarial fee (non-refundable). The deadline for submissions is **May 17, 2026**.

The bands and solo artists selected by the artistic committee will perform at live events taking place between mid-June and early September in the municipalities of San Piero a Sieve, Vaglia, Scarperia, Barberino di Mugello, Borgo San Lorenzo, Galliano and Firenzuola. 16 bands/solo artists will be selected to compete in a format structured across 4 qualifying rounds, 2 semifinals and a final.

Each artist will have 30 minutes for stage changeover and performance, during which they can play their original tracks and, if they wish, a cover with a personal arrangement.

The top four finalists will be awarded the following **prizes**:

- 1st prize: 5 days in a recording studio + production of a professional music video
- 2nd prize: 3 days in a recording studio + production of a professional music video
- 3rd prize: 2 days in a recording studio + production of a professional music video
- 4th prize: production of a professional music video + one rehearsal room session.



IL PROGETTO È REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI: PRO LOCO SAN PIERO A SIEVE, PRO LOCO PER BARBERINO, PRO LOCO SCARPERIA, PRO LOCO FIRENZUOLA, PRO LOCO BORGO SAN LORENZO, PRO LOCO VAGLIA, PRO LOGO GALLIANO - MUGELLO, UNIONE COMUNI MUGELLO, UNIONE MONTANA DEI COMUNI DEL MUGELLO, REGIONE TOSCANA, CITTÀ METROPOLITANA DI FIRENZE.



Mugello Sonoro Music Contest 2026: aprono le iscrizioni.

MUSICA LIVE · CONTEST

Terrazza 22 e Auto OK!: le due anime di Alessio.

RISTORANTE • OFFICINA

Il cuore del Mugello, sono le persone che lo abitano, che ci lavorano, e che con fatica e sudore non si risparmiano, sempre con il sorriso sul volto.

Alessio è una di loro.

In **Viale Nilde Iotti 2** Alessio porta avanti la sua vita: Auto OK e Terrazza 22 sono due delle realtà animate da lui e dalla sua famiglia.

Un'officina seria con decenni di lavoro alle spalle al piano terra e, sopra, una terrazza con vista sulle colline del Mugello che da giugno apre per aperitivi, cene ed eventi. Non è una combinazione che ti aspetti, ed è probabilmente per questo che funziona.

Auto OK è il punto di riferimento per chi ha bisogno di un'auto o deve farla sistemare nel Mugello e nella Valdisieve. Officina ufficiale Opel, Citroën e Peugeot, nuovo e usato, che affianca alla vendita un'officina attrezzata per diagnosi elettronica, manutenzione ordinaria e straordinaria, carrozzeria, revisioni e riparazione danni. Chi porta la macchina in assisten-

za trova sempre qualcuno che lo aspetta col sorriso. Ricambi originali, tecnici specializzati e la concretezza di avere un interlocutore sul territorio: non un numero verde, ma una realtà locale che conosce i clienti per nome e li segue nel tempo, come uno di famiglia.

Salendo di qualche piano, la prospettiva cambia. **Terrazza 22** apre a giugno con gli aperitivi al tramonto: le colline fanno da scenografia, un buon bicchiere in mano, e i pensieri che rimangono fuori dalla porta.

La sera diventa il luogo perfetto dove allontanarsi dal caos quotidiano: pizza e cene spettacolo, perchè l'intrattenimento è parte del programma tanto quanto il cibo. Le serate karaoke portano energia nelle notti d'estate, il calendario cambia settimana dopo settimana. Chi vuole festeggiare un compleanno, un anniversario o organizzare una cena privata trova uno spazio che non ha bisogno di essere addobbato: basta guardarsi intorno.

Tramonti e persone che ti rimangono nel cuore e non se ne vanno più.

E la **risata** più famosa del Mugello...



Via Nilde Iotti 2, 50037
San Piero a Sieve (FI)
348 0909630

Terrazza 22 e Auto OK!: the two souls of Alessio.

The heart of the Mugello is the people who live in it, who work in it, who give everything they have, sweat and effort, always with a smile on their face. Alessio is one of them.

At **Viale Nilde Iotti 2**, Alessio builds his life: Auto OK and Terrazza 22 are two of the ventures he runs together with his family. A serious garage with decades of work behind it on the ground floor, and above it, a terrace overlooking the hills of the Mugello that opens from June for aperitivos, dinners, and events. It's not a combination you'd expect, and that's probably exactly why it works.

Auto OK is the go-to reference for anyone who needs a car or needs one fixed in the Mugello and Valdisieve area. An official Opel, Citroën, and Peugeot workshop, new and used, combining sales with a fully equipped garage for electronic diagnostics, routine and extraordinary maintenance, bodywork, MOT inspections, and damage repair. Whoever brings their car in for service always finds someone waiting with a smile. Original parts, specialist technicians, and the reassurance of having a real local contact: not a call center, but a local business that knows its customers by name and looks after them over time, like family.

Go up a few floors, and the perspective shifts. **Terrazza 22** opens in June with sunset aperitivos: the hills as backdrop, a good glass in hand, and your thoughts left at the door. Come evening, it becomes the perfect place to escape the daily chaos, pizza and dinner shows, because entertainment is as much part of the program as the food. Karaoke nights bring energy to the summer evenings, and the calendar changes week after week. Those looking to celebrate a birthday, an anniversary, or organize a private dinner will find a space that needs no decoration: just look around. Sunsets and people who stay in your heart and never quite leave.

And the most famous **laugh** in the Mugello...





VOLONTARIATO • ASSOCIAZIONE • ANIMALI

Code in Sospeso ODV:
un rifugio nato dall'amore.

Code in Sospeso ODV:
a shelter born from love.

Ci sono mattine in cui il Mugello si sveglia avvolto in una nebbia sottile che sale dai campi e abbraccia le colline come un soffice mantello. È in quelle mattine che Martina arriva al rifugio, prima degli altri. Apre il cancello, sente i primi guaiti timidi rimbalzare nell'aria fresca, e sorride. Sa già che sarà una di quelle giornate in cui ogni fatica ha un senso pieno, preciso, inattaccabile.

Siamo a Vicchio del Mugello, in **via Rupecanina**, dove nel 2020 è nata un'idea piccola ma potentissima: dare un tetto sicuro, cure, rispetto e speranza a quei cani che il mondo aveva dimenticato. Si chiama **Code in Sospeso ODV**, e il nome dice già tutto. Una "coda in sospeso" è quella di un cane che non sa ancora se può fidarsi, che non ha ancora capito se questo posto è temporaneo o finalmente casa. È quella coda immobile, trattenuta, che aspetta. Che spera.

Code in Sospeso ODV nasce dalla determinazione di un gruppo di volontari stanchi di restare a guardare. Cani abbandonati, maltrattati, vittime di indifferenza e di vite spezzate.

Il rifugio può ospitare fino a **dieci cani**. Dieci storie diverse. Dieci opportunità di ricominciare. E in ogni sguardo incerto, in ogni corpo che si rannicchia nell'angolo del box, in ogni coda che prova timidamente a muoversi per la prima volta, si nasconde un mondo da scoprire, e da proteggere.

Quella che Code in Sospeso ha costruito nel tempo non è solo una struttura fisica: è un metodo. Le visite al rifugio si fanno solo su appuntamento, non è una regola burocratica, ma una scelta di rispetto profondo. Alcuni cani non amano le presenze

There are mornings when the Mugello wakes wrapped in a thin mist that rises from the fields and embraces the hills like a soft blanket. On those mornings, Martina arrives at the shelter before anyone else. She opens the gate, hears the first shy whimpers bounce through the cool air, and smiles. She already knows it will be one of those days when every effort makes complete, precise, unassailable sense.

We are in Vicchio del Mugello, in **via Rupecanina**, where in 2020 a small but powerful idea was born: to give a safe roof, care, respect, and hope to the dogs the world had forgotten. It is called **Code in Sospeso ODV**, and the name says it all. A coda in sospeso, a tail on hold, is the tail of a dog that doesn't yet know whether it can trust, that hasn't yet understood whether this place is temporary or finally home. It is that still, held-back tail that waits. That hopes.

Code in Sospeso ODV was born from the determination of a group of volunteers tired of standing by and watching. Abandoned dogs, mistreated dogs, victims of indifference and broken lives.

The shelter can house up to **ten dogs**. Ten different stories. Ten chances to start again. And in every uncertain gaze, in every body curled into the corner of a kennel, in every tail that tentatively tries to wag for the first time, there is a world waiting to be discovered, and protected.

What Code in Sospeso has built over time is not just a physical structure: it is a method. Visits to the shelter are by appointment only, not a bureaucratic rule, but a choice rooted in deep respect. Some dogs don't do well with strangers; others are

estranee, altri stanno affrontando percorsi di rieducazione comportamentale che non possono essere interrotti da un passaggio casuale. **I volontari conoscono ogni cane come si conosce una persona cara:** sanno qual è la famiglia ideale per lui, se ha bisogno di spazio aperto, se andrà d'accordo con altri animali, se necessita di una mano esperta. Le adozioni avvengono principalmente in Toscana, al massimo in Emilia Romagna, perché il follow-up e la relazione continuano anche dopo. Adottare da Code in Sospeso non significa solo prendere un cane a casa: significa entrare in una rete di cura che non smette mai.

Martina è il cuore pulsante di tutto questo. Ma attorno a lei c'è un'intera squadra che si occupa dei turni di accudimento, della manutenzione, dei percorsi educativi, degli eventi sul territorio. Perché Code in Sospeso non è solo rifugio: è comunità viva. Nel tempo, l'associazione ha organizzato **corsi di primo soccorso veterinario, giornate sul comportamento canino, passeggiate di gruppo per raccogliere fondi, presentazioni di libri.** Ogni iniziativa ha un doppio scopo: sostenere il rifugio e avvicinare le persone al mondo animale con consapevolezza, senza paure, senza pregiudizi.

Code in Sospeso ODV vive grazie alla generosità di chi crede che ogni coda in sospeso meriti di sbloccarsi. Puoi adottare, fare volontariato, donare direttamente o attraverso il progetto Teaming. E se un giorno percorri le strade collinari del Mugello, sappi che a Vicchio, in via Rupecanina, c'è un cancello che custodisce storie che aspettano solo di essere raccontate. E forse, una di quelle storie, aspetta proprio te.

going through behavioural rehabilitation programmes that cannot be interrupted by a casual drop-in. **The volunteers know each dog the way you know someone dear to you:** they know which family is right for them, whether they need open space, whether they'll get along with other animals, whether they need an experienced hand. Adoptions take place mainly in Tuscany, at most in Emilia Romagna, because the follow-up and the relationship continue even after. Adopting from Code in Sospeso doesn't just mean bringing a dog home, it means joining a network of care that never stops.

Martina is the beating heart of all of this. But around her is an entire team that manages care shifts, maintenance, educational programmes, and local events. Because Code in Sospeso is not just a shelter, it is a living community. Over the years, the association has organised **veterinary first aid courses, days dedicated to canine behaviour, group walks to raise funds, and book presentations.** Every initiative has a dual purpose: to support the shelter and to bring people closer to the animal world with awareness, without fear, without prejudice.

Code in Sospeso ODV lives thanks to the generosity of those who believe that every tail on hold deserves to finally wag free. You can adopt, volunteer, or donate directly or through the Teaming project. And if one day you find yourself driving along the hillside roads of the Mugello, know that in Vicchio, in via Rupecanina, there is a gate that holds stories waiting only to be told. And perhaps one of those stories is waiting for you.

Per informazioni sull'adozione e il volontariato:
Martina +39 333 769 2688
Donazioni: IBAN IT 28 0083 2538 1600 0000 0211 328
Un caffè su Teaming: www.teaming.net/uncaffepercodeinsospesoodv
Instagram: @rifugiocodeinsospesoodv

For information on adoption and volunteering: Martina +39 333 769 2688
Donations: IBAN IT 28 0083 2538 1600 0000 0211 328
A coffee on Teaming: www.teaming.net/uncaffepercodeinsospesoodv
Instagram: @rifugiocodeinsospesoodv

Borgo San Lorenzo:
il Mugello si sveglia con lo
sport nel cuore.

Borgo San Lorenzo:
where sport beats loudest.



VIVILOSPORT 2025,
BORGO SAN LORENZO,
ESIBIZIONE DI SKATE

VIVILOSPORT 2025,
BORGO SAN LORENZO,
SKATE EXHIBITION

C'è un momento, ogni anno, in cui Borgo San Lorenzo smette di essere una cittadina come le altre. Le strade si animano di magliette colorate, le voci dei bambini rimbalzano tra i vicoli, e nell'aria c'è qualcosa di difficile da descrivere: l'odore dello sport vivo, quello vero, fatto di fatica condivisa e sorrisi guadagnati.

Torna a maggio, e torna grande. La XXXIII edizione di **Vivilosport Mugello**, la manifestazione sportiva più antica e grande della Toscana, Festa Metropolitana dello Sport per la Città Metropolitana di Firenze, che prenderà vita dal 14 al 17 maggio, quattro giorni interi in cui il Mugello si trasforma in un palcoscenico a cielo aperto.

Non è una fiera. È il momento in cui una comunità intera decide di celebrare se stessa attraverso il movimento, la disciplina, la voglia di mettersi alla prova. Oltre **300 eventi**, dalle 8 del mattino fino a mezzanotte, tra impianti sportivi, parchi e piazze: alcune discipline si spingeranno fino agli altri Comuni della vallata, abbracciando l'intera area. Oltre **cento società e federazioni**, centinaia di tecnici e volontari, migliaia di ragazze e ragazzi pronti a salire su un campo, una pedana, un tatami. E oltre mille bambini attesi venerdì mattina, quando le scuole del territorio si fondono con la manifestazione e l'entusiasmo diventa contagioso.

Intorno a tutto questo, le istituzioni lavorano per dare alla festa una dimensione più profonda: stili di vita sani, welfare, prevenzione. Perché lo sport non è mai solo competizione: è un modo di stare al mondo.

There is a moment, every year, when Borgo San Lorenzo stops being a town like any other. The streets come alive with colourful t-shirts, children's voices bounce between the alleyways, and there is something in the air that is hard to describe: the smell of sport that is alive, the real kind, made of shared effort and earned smiles.

It returns in May, and it returns bigger than ever. The 33rd edition of **Vivilosport Mugello**, the oldest and largest sporting event in Tuscany, and the Metropolitan Sport Festival of the Metropolitan City of Florence, will take place from May 14th to 17th: four full days in which the Mugello becomes an open-air stage.

This is not a fair. It is the moment when an entire community decides to celebrate itself through movement, discipline, and the desire to push its limits. Over **300 events**, from 8 in the morning until midnight, across sports facilities, parks, and squares, with some disciplines extending to the other municipalities of the valley, embracing the entire area. More than a **hundred clubs and federations**, hundreds of coaches and volunteers, thousands of boys and girls ready to step onto a pitch, a platform, a tatami. And over a thousand children expected on Friday morning, when local schools merge with the event and the enthusiasm becomes contagious.

Around all of this, the institutions work to give the celebration a deeper dimension: healthy lifestyles, welfare, prevention. Because sport is never just competition, it is a way of being in the world.

Ma maggio in Mugello non si apre con una gara: si apre con un sogno. Dal **4 al 10 maggio**, al Nuovo Foro Boario di Borgo San Lorenzo, torna **Mugello da Fiaba**, la dodicesima edizione del festival dedicato a bambini e ragazzi che unisce letteratura, teatro, musica e creatività in sette giorni ricchi di eventi.

Il tema scelto per il 2026 è **"Visioni e Visionari"**: un filo conduttore pensato per stimolare i più giovani a guardare al futuro con fantasia e immaginazione. A dargli forma sarà anche l'illustrazione ufficiale di **Fabrizio Silei**, presente al festival anche come autore ospite.

Durante la settimana, numerose classi provenienti dalle scuole locali e da Firenze parteciperanno ai laboratori Fuoriclasse. Il sabato e la domenica il festival entra nel vivo con due giornate aperte a tutti, dalla mattina alla sera, tra incontri con autori, spettacoli dal vivo, concerti e giochi. Ingresso libero e gratuito.

E per chi vuole prolungare la magia oltre il festival, quest'anno arriva il **Campus estivo**: un percorso strutturato che unisce apprendimento e leggerezza, con iscrizioni agevolate direttamente in loco durante i giorni del festival.

Due manifestazioni diverse nell'anima, identiche nello spirito: fare del Mugello un luogo in cui valga la pena esserci.

Il Mugello vi aspetta.

VIVILOSPORT 2025,
BORGO SAN LORENZO,
TIRO ALLA RULLA

VIVILOSPORT 2025,
BORGO SAN LORENZO,
TIRO ALLA RULLA

But May in the Mugello doesn't open with a race, it opens with a dream. **From May 4th to 10th**, at the Nuovo Foro Boario in Borgo San Lorenzo, **Mugello da Fiaba** returns for its twelfth edition: the festival dedicated to children and young people that brings together literature, theatre, music, and creativity across seven days packed with events.

The theme chosen for 2026 is "Visioni e Visionari" - **Visions and Visionaries**: a guiding thread designed to encourage the youngest audiences to look toward the future with imagination and creativity. Giving it visual form will be the official illustration by **Fabrizio Silei**, who will also be present at the festival as a guest author.

During the week, numerous classes from local schools and from Florence will take part in the Fuoriclasse workshops. Saturday and Sunday are when the festival truly comes alive, two days open to everyone, from morning to evening, with author talks, live performances, concerts, and games. Free admission.

And for those who want to extend the magic beyond the festival, this year brings the **Summer Campus**: a structured programme that blends learning and lightness, with discounted enrolments available on-site during the festival days.

Two events different in spirit, identical in purpose: to make the Mugello a place worth being.

The Mugello is waiting for you.

***** BORGO ***SAN ***** LORENZO

> SEGNALE GPS ATTIVO - POSIZIONE FISSA DA 2000 ANNI
> FIREWALL: MURA 1351 - DEPRECATED MA FUNZIONANTI
> BACKUP AUTOMATICO: OGNI GENERAZIONE
> LAST REBOOT: 29.06.1919
> DEVELOPER: IGNOTO - COMMIT INIZIALE: II SEC. A.C.
> VERSIONE ATTUALE: BORGO SAN LORENZO V.∞
> DEPRECATED NAME: ANNETIUNUM - STILL RUNNING
> OGGETTO: TORRE DELL'OROLOGIO
> TIPOLOGIA: PORTA URBICA
> FUNZIONE ORIG.: ACCESSO NORD AL BORGO

// PRIMA CHE QUALCUNO
TRACCIASSE UNA MAPPA,
QUESTO ERA GIÀ UN
POSTO DOVE LA GENTE
SI FERMAVA.
PRIMA CHE QUALCUNO
GLI DESSE UN NOME,
AVEVA GIÀ UNA STORIA.
BORGO SAN LORENZO NON
È UN PAESE CHE SI
VISITA. È UN PAESE CHE SI
RICONOSCE

> PROMPT_BSL_001.TXT -
ARCHITETTO: IGNOTO, 1351

"COSTRUIRE TORRE IN
CORRISPONDENZA
DELL'ACCESSO NORD ALLE
MURA.
MATERIALE: PIETRA DI FIUME
+ COTTO ROSSO LOCALE.
FONDAMENTA: PROFONDE, IL
TERRENO QUI È ARGILLOSO.

ARCO A SESTO ACUTO, LUCE
4 BRACCIA, CARROZZABILE.
SOPRA L'ARCO: CORPO IN
MURATURA PIENA, FINESTRE
STRETTE, FUNZIONE DIFENSIVA
PRIORITARIA.

AL LIVELLO SUPERIORE:
INSTALLARE MECCANISMO PER
SCANDIRE LE ORE. CAMPANA
IN BRONZO. UDIBILE FINO
ALLE FRAZIONI. NESSUNA
ECEZIONE.

IN CIMA: CROCE. SI VEDE DA
LONTANO. DEVE SEMBRARE CHE
DURI PER SEMPRE.

PARAMETRI ESTETICI:
IMPONENTE.
PARAMETRI STRUTTURALI:
ETERNI.
MARGINE DI ERRORE: ZERO."

ID : ANNETIUNUM
PUBLISHED : ~II SEC. A.C.
STATUS : ONLINE
UPTIME : ~2000 YEARS

New Mercury:
scienza pura, gesto quotidiano.

New Mercury:
pure science, daily habit.

INTEGRATORE · ASCORBATO DI POTASSIO

Ogni giorno corriamo. Contro il tempo, contro lo stress, contro tutto ciò che l'ambiente ci riversa addosso senza chiedere il permesso. Lo facciamo con una convinzione silenziosa: che il nostro organismo tenga il ritmo, che regga l'urto, che sappia difendersi da solo. Ma il corpo ha i suoi limiti. E a volte chiede **aiuto**.

New Mercury nasce da una domanda semplice: cosa succede se diamo al nostro organismo esattamente ciò di cui ha bisogno, nella forma più pura possibile? La risposta si chiama **ascorbato di potassio**. Un sale di potassio ottenuto dall'acido ascorbico che agisce in profondità, riequilibrando i meccanismi alla base dei processi degenerativi e potenziando la risposta immunitaria. Non una promessa miracolosa. Una scienza precisa, tradotta in gesti quotidiani.

Venti millilitri d'acqua. Un cucchiaino (rigorosamente non d'acciaio). Mattina. A stomaco vuoto. È in questo rituale minimo che risiede tutta la filosofia di New Mercury: la **prevenzione** non è un atto straordinario. È una scelta che si compie ogni giorno, in silenzio, prima ancora che il mondo cominci.

La linea **NIKE® - CK®, RCK®, M®, C®** - racconta storie diverse ma convergenti: potassio, D-ribosio, magnesio e Vitamina C. Microelementi con un ruolo enorme. Alleati invisibili di chi ha scelto di prendersi cura di sé prima che il corpo sia costretto a chiederglielo ad alta voce.

New Mercury non vende integratori. Vende tempo. Energia. Presenza.

E la versione migliore di te, un giorno alla volta.

Every day we run. Against time, against stress, against everything the environment throws at us without asking permission. We do it with a quiet conviction: that our body will keep the pace, absorb the impact, know how to defend itself. But the body has its limits. And sometimes it asks for **help**.

New Mercury begins with a simple: what happens when we give our body exactly what it needs, in the purest form possible? The answer is potassium ascorbate. A potassium salt derived from **ascorbic acid** that works in depth, rebalancing the mechanisms behind degenerative processes and strengthening the immune response. Not a miraculous promise. A precise science, translated into daily gestures. Twenty millilitres of water. A teaspoon, strictly not stainless steel. Morning. On an empty stomach. It is in this minimal ritual that the entire philosophy of New Mercury resides: **prevention** is not an extraordinary act. It is a choice made every day, in silence, before the world has even begun. The **NIKE® line - CK®, RCK®, M®, C®** - tells different but converging stories: potassium, D-ribose, magnesium, and Vitamin C. Microelements with an enormous role. Invisible allies for those who have chosen to take care of themselves before the body is forced to ask out loud.

New Mercury doesn't sell supplements. It sells time. Energy. Presence.
And the best version of you, one day at a time.

VIA MICHELE MERCATI 57-59/R FIRENZE 50139
INFO@NEWMERCURY.BIZ
055/499504





Dicomano:
sboccia in primavera.

Dicomano:
blossoms in spring.

FIERA DI MAGGIO 2024,
DICOMANO,
MAY FAIR 2024,
DICOMANO

Photo credits:
<https://www.fotomugel-lotoscana.it/>

C'è un momento, a **Dicomano**, in cui l'aria cambia. Non è una questione di temperatura né di vento che scende dal Falterona. È qualcosa di più sottile. Succede ogni anno, ai primi di maggio, quando il paese si alza dal suo passo quotidiano e decide, per tre giorni, di essere qualcosa di più grande di sé.

La Fiera di Maggio è arrivata alla sua ventiquattresima edizione con la stessa promessa delle prime: fare del centro storico un luogo vivo, attraversabile, capace di sorprendere chi ci abita tutto l'anno e chi arriva da fuori.

Tutto comincia **venerdì 6 maggio**, con la luce del pomeriggio che ancora indugia sui tetti. Il Luna Park apre le sue braccia colorate in via **Ciro Fabbroni**. La sera, nell'area dell'Ex Macelli, i ragazzi della **Scuola Desiderio da Settignano** portano in scena un **concerto** che mette insieme musica e cinema. Non è uno spettacolo per un pubblico da poltrona, è una cosa da condividere all'aperto, sotto il cielo di maggio, con la giacca ancora necessaria ma la voglia di estate già nell'aria.

E sabato, però, che Dicomano si trasforma davvero. Ogni via del centro riceve il suo compito, la sua identità per il weekend. Via Dante Alighieri si copre di fiori con la mostra mercato florovivaistica. Piazza Buonamici profuma di vino, con degustazioni guidate dei prodotti del territorio, quelli che vengono da queste colline e che in bocca raccontano una storia precisa, senza bisogno di troppe parole.

There is a moment in **Dicomano** when the air changes. It has nothing to do with temperature, or with the wind coming down from Falterona. It is something subtler. It happens every year, in the first days of May, when the town rises from its daily pace and decides, for three days, to be something larger than itself.

The Fiera di Maggio has reached its twenty-fourth edition with the same promise as the first: to make the historic centre a living, walkable place, capable of surprising those who live there year-round and those who arrive from elsewhere.

Everything begins on **Friday, May 6th**, with the afternoon light still lingering on the rooftops. The Luna Park opens its colourful arms in via **Ciro Fabbroni**. In the evening, in the area of the Ex Macelli, the students of the **Scuola Desiderio da Settignano** stage a **concert** that brings together music and cinema. It is not a show for an armchair audience, it is something to share outdoors, under the May sky, with a jacket still necessary but the desire for summer already in the air.

Saturday, though, is when Dicomano truly transforms. Every street in the centre is given its role, its identity for the weekend. Via Dante Alighieri is covered in flowers with the horticultural market and exhibition. Piazza Buonamici fills with the scent of wine, with guided tastings of local products, wines that come from these hills and tell a precise story in the mouth, without needing many words.

Nel **Parco dell'Albereta**, intanto, succede qualcosa che vale da solo una visita: una piscina allestita per i cani, per la loro acquaticità, per il puro piacere di vederli felici. È un dettaglio che dice molto di questo paese, della sua capacità di accogliere anche i quattro zampe come parte della comunità.

L'area dell'Ex Macelli ospita il cuore agricolo della manifestazione: la mostra zootecnica degli allevatori locali, giunta anche lei a ventiquattro anni di storia. Nel pomeriggio, alle 17.30, prende la parola il convegno dedicato alle prospettive della zootecnia toscana, con la presenza dell'assessora regionale all'Agricoltura Stefania Saccardi.

Ma sabato è anche la mattina di **Viola Caltabiano**. Alle undici, nello spazio davanti alla Sala Comunale, inaugura la sua mostra personale di pittura. Un momento raccolto, intimo quasi. Nel pomeriggio, le musiche della tradizione popolare e contadina portano in strada suoni che molti hanno sentito da bambini e che altri scoprono per la prima volta: un ponte tra generazioni che non ha bisogno di spiegazioni.

Dalle quindici alle diciannove, **Radio Sieve** porta la sua diretta esterna nel cuore della fiera. La radio in piazza è un rito antico reso moderno dalla presenza, è la voce del territorio che parla di sé mentre si guarda intorno.

Domenica 8 maggio, l'ultima giornata, le aree espositive restano aperte e si arricchisce anche l'artigianato di qualità con **IOCREO** in Piazza Buonamici. Ma è dal pomeriggio che arriva il momento più libero della fiera. Dalle 16.30, la **Band Fiati Sprecati** si prende le strade. Trombe, tromboni, sassofoni, clarinetti, bombardini, fisarmoniche, flauti, percussioni: un esercito di suoni

La Fiera di Maggio di Dicomano è qualcosa che nasce dall'interno, che cresce per accumulo di anni e di facce conosciute, che porta in piazza il lavoro degli allevatori, le mani degli artigiani, i pennelli di una pittrice, le radici musicali di una tradizione.

Dicomano, per tre giorni, non si presenta. **Si racconta.** E chi la ascolta capisce che ha ancora molto da dire, se si ha la pazienza di fermarsi a sentirla.

FIERA DI MAGGIO 2024,
DICOMANO,
MAY FAIR 2024,
DICOMANO

Photo credits:
<https://www.fotomugel-lotoscana.it/>

In the **Parco dell'Albereta**, meanwhile, something happens that is worth a visit on its own: a pool set up for dogs, for their love of water, for the pure pleasure of watching them happy. It is a detail that says a great deal about this town, its ability to welcome four-legged companions as part of the community.

The Ex Macelli area hosts the agricultural heart of the event: the livestock exhibition of local farmers, itself now in its twenty-fourth year. In the afternoon, at 5:30 pm, a conference on the future of Tuscan livestock farming takes the floor, with the presence of regional Agriculture Councillor Stefania Saccardi.

But Saturday is also the morning of **Viola Caltabiano**. At eleven o'clock, in the space in front of the Sala Comunale, she opens her personal painting exhibition. A quiet, almost intimate moment. In the afternoon, the music of popular and rural tradition brings into the streets sounds that many heard as children and others discover for the first time, a bridge between generations that needs no explanation.

From three to seven in the evening, **Radio Sieve** takes its live broadcast into the heart of the fair. Radio in the square is an ancient ritual made modern by presence, the voice of the territory speaking about itself while looking around.

Sunday, May 8th, the final day: the exhibition areas remain open and quality craftsmanship joins the mix with **IOCREO** in Piazza Buonamici. But it is from the afternoon that the fair's freest moment arrives. From 4:30 pm, the **Band Fiati Sprecati** takes to the streets. Trumpets, trombones, saxophones, clarinets, euphoniums, accordions, flutes, percussion, an army of sound that, as they themselves say, entertains, disturbs, and makes you think.

The Fiera di Maggio in Dicomano is something that grows from within, built up over years and familiar faces, bringing into the square the work of farmers, the hands of craftspeople, the brushes of a painter, the musical roots of a tradition.

For three days, Dicomano doesn't introduce itself. It tells **its story.** And those who listen will understand it still has a great deal to say, if you have the patience to stop and hear it.

San Piero a Sieve: vita e partecipazione collettiva di un paese.

San Piero a Sieve:
a town's shared life.

C'è chi a **San Piero** ci passa perché è sulla strada per il passo. C'è chi ci abita da sempre e fatica a spiegare ai forestieri cosa rende diverso questo posto dagli altri borghi del Mugello, perché la risposta non è semplice, e forse non è nemmeno necessaria.

Comune dal 2014 insieme a Scarperia, nel cuore della vallata, lungo il corso della Sieve e sotto lo sguardo della fortezza medicea di San Martino. Una storia che passa dagli Ubaldini ai Medici. In primavera, il **calendario** fa il resto.

10 maggio - Estemporanea di pittura

Diciannovesima edizione, tema di quest'anno: San Piero a Sieve, luci e ombre di un paese. I pittori, amatori e professionisti, divisi tra categoria Giovani e Adulti, escono con i pennelli, il paese diventa il soggetto. Iscrizione cinque euro.

Maggio/Estate - Cineofficina

La Consulta dei Giovani di San Piero non ha organizzato solo una rassegna cinematografica: ha coinvolto la comunità nella scelta del film, prima ancora che venisse proiettato. Quattro serate in maggio, ognuna dedicata a un tema, ognuna con un'associazione del territorio come interlocutore.

4 maggio - Resistenza e ottant'anni della Repubblica
(con il Comitato 10 Settembre e Ass. Arzach).
Proiezione il 2 giugno al Parco Berti.

8 maggio - Volontariato e solidarietà (con Pro Loco e Misericordie di Scarperia e San Piero).
Proiezione il 7 luglio.

11 maggio - Aree interne e valorizzazione del territorio
(con Ass. Ellera Polcanto e Ass. Arzach).
Proiezione il 9 settembre.

14 maggio - Parità di genere e diritti
(con Ass. Bikeboobs ASD e Ass. Arzach).
Sede Bikeboobs, in Via Don Tommaso Poggini 1.
Proiezione il 28 luglio.

Il cinema come processo, non come evento. È un modo di tenere insieme un paese attraverso le domande che un paese dovrebbe farsi.

ESTEMPORANEA, SAN PIERO

Photo credits:
<https://www.prolocosan-pieroasieve.it/>

Some people pass through **San Piero** because it's on the road to the mountain pass. Others have lived there their whole lives and struggle to explain to outsiders what makes this place different from the other towns, because the answer isn't simple, and perhaps isn't even necessary.

Municipality with Scarperia since 2014, sitting at the heart of the valley, along the course of the Sieve river and under the watchful eye of the Medici fortress of San Martino. A history that runs from the Ubaldini to the Medici. In spring, the **calendar** takes it from there.

10 May - Estemporanea di pittura

Seventeenth edition, this year's theme: San Piero a Sieve, lights and shadows of a village. Painters, amateur and professional alike, divided into Youth and Adult categories, head out with their brushes, and the village becomes the subject. Registration fee: five euros.

May/Summer - Cineofficina

The Youth Council of San Piero didn't just organise a film series: they involved the community in choosing each film, before it was ever screened. Four evenings in May, each dedicated to a theme, each with a local association as a conversation partner.

4 May - Resistance and eighty years of the Republic
(with Comitato 10 Settembre and Ass. Arzach).
Screened on 2 June at Parco Berti.

8 May - Volunteering and solidarity
(with Pro Loco e Misericordie di Scarperia e San Piero).
Screened on 7 July.

11 May - Inner areas and territorial development
(with Ass. Ellera Polcanto e Ass. Arzach).
Screened on 9 September.

14 May - Gender equality and rights
(with Ass. Bikeboobs ASD e Ass. Arzach).
Bikeboobs headquarters, Via Don Tommaso Poggini 1.
Screened on 28 July.

Cinema as a process, not an event. A way of holding a village together through the questions a village ought to ask itself.

INFIORATA,
SCARPERIA,

Photo credits:
<https://www.fotomugello.com/>
<https://www.fotomugello.com/>



Scarperia: un borgo che non smette mai di sorprendere.

Scarperia:
a place full of surprises.

C'è chi arriva a **Scarperia** per la **MotoGP** e rimane folgorato dal borgo. C'è chi viene per l'**Infiorata** e torna l'anno dopo per gli **Aperitivi sui Merli**. Poi ci sono quelli che ci passano per caso, diretti altrove, e non riescono a spiegare bene perché abbiano parcheggiato. E poi ci sono gli abitanti del Mugello, che hanno la possibilità di vivere tutto questo, ogni giorno senza dover scegliere.

Uno dei **Borghi più Belli d'Italia**, a trenta chilometri da Firenze, fondato dalla Repubblica Fiorentina nel 1306. Il **Palazzo dei Vicari** domina la piazza come ha sempre fatto, le coltellerie storiche tengono accesa un'arte artigiana che ha settecento anni, i vicoli in pietra non sembrano aver fretta di arrivare da nessuna parte. Tra maggio e giugno, però, il borgo accelera, e il calendario lo dimostra.

Some come to **Scarperia** for the **MotoGP** and leave completely captivated by the village. Others arrive for the **Infiorata** and come back the following year for the **Aperitivo sui Merli**. Then there are those who pass through by chance, heading somewhere else, and can't quite explain why they pulled over and parked. And then there are the people of the Mugello, who get to experience all of this, every single day, without ever having to choose.

One of **Italy's Most Beautiful Villages**, thirty kilometres from Florence, founded by the Florentine Republic in 1306. The **Palazzo dei Vicari** has dominated the square as it always has; the historic cutlery workshops keep alive a craft tradition seven hundred years in the making; the stone alleyways seem to be in no particular hurry to get anywhere. Between May and June, though, the village picks up pace, and the calendar proves it.

3 maggio – Collezionisti in Piazza

La prima domenica del mese, dalle 9:00 alle 19:00, il centro storico si popola di espositori da tutta la Toscana: antiquariato, numismatica, rigatteria, filatelia. Il tipo di mercatino in cui entri senza aspettative e esci con qualcosa che non sapevi di volere.

9 maggio – Kid Pass Days al Palazzo dei Vicari

Un pomeriggio di attività museali pensate per i bambini, dentro un palazzo che di storie da raccontare ne ha a centinaia. L'ingresso giusto per chi vuole che i propri figli capiscano cosa sia la storia senza annoiarsi nel processo.

17 maggio – Aperitivo sui Merli

Visita guidata alle sale del palazzo, poi su per la scala di legno fino ai merli di facciata. Davanti, il Mugello che cambia colore con il tramonto. In mano, un aperitivo con stuzzichini a tema. Quindici euro, prenotazione obbligatoria, ore 19:00. Il tipo di esperienza che finisce inevitabilmente in una storia da raccontare a cena.

22 maggio – “Oltre la pena: la scommessa di Pietro Leopoldo per una pace sociale”

Ore 21:00, Salone dei Tendaggi. Un incontro culturale promosso con il contributo del Consiglio Regionale della Toscana: la storia della giustizia toscana raccontata nel luogo che, di quella storia, è stato per secoli protagonista.

24 maggio – Infiorata di Scarperia, 45^a edizione

La sera prima, i cittadini sfogliano i garofani. La mattina stendono la colla sulle pietre, poi i petali, uno per uno, seguendo il disegno tracciato a gesso nei giorni precedenti. Il risultato sono quadri floreali che coprono strade e piazze del centro storico per un solo giorno. Il tema di quest'anno è Pinocchio di Carlo Collodi. Quarantacinque edizioni, e ogni volta che finisce siamo già ad aspettare la prossima.

29-31 maggio – Gran Premio d'Italia Oakley – Circuito del Mugello

MotoGP, Moto2, Moto3, MotoE. Il Mugello è considerato uno dei circuiti più belli del mondo, e nei giorni di gara l'aria di tutta la vallata sa di benzina e adrenalina. Scarperia è a pochi minuti dal circuito: per molti è il posto dove mangiare, respirare, camminare tra un turno di qualifiche e l'altro. Per chi non ha i biglietti, è comunque il weekend giusto per visitare il borgo. Quando il Mugello è così vivo, anche starci dentro senza motore vale il viaggio.

Fino al 21 giugno – Mostra “Post fata resurgam”

Al Palazzo dei Vicari, la mostra dedicata ai restauri dell'Archivio Storico di Scarperia. Cinquecento anni di scritture pubbliche conservate con ostinazione, e ora restituite. Il titolo latino significa “Dopo il destino risorgerò”. C'è qualcosa di molto scarperiese in questa frase.

PALAZZO DEI VICARI, SCARPERIA

3 May – Collezionisti in Piazza

On the first Sunday of the month, from 9:00 to 19:00, the historic centre fills with vendors from across Tuscany: antiques, numismatics, bric-a-brac, philately. The kind of market you enter with no expectations and leave with something you didn't know you wanted.

9 May – Kid Pass Days at Palazzo dei Vicari

An afternoon of museum activities designed for children, inside a palazzo with hundreds of stories to tell. The right entry point for parents who want their children to understand what history is – without getting bored in the process.

17 May – Aperitivo sui Merli

A guided tour of the palazzo's halls, then up the wooden staircase to the facade's battlements. Ahead of you, the Mugello changing colour with the sunset. In your hand, a drink and themed snacks. Fifteen euros, booking required, 7:00 PM. The kind of experience that inevitably becomes a story you tell at dinner.

22 May – “Oltre la pena: la scommessa di Pietro Leopoldo per una pace sociale”

9:00 PM, Salone dei Tendaggi. A cultural event supported by the Regional Council of Tuscany: the story of Tuscan justice, told in the very place that was at the heart of that story for centuries.

24 May – Infiorata di Scarperia, 45th edition

The evening before, residents strip the carnations of their petals. In the morning, they spread glue across the stones, then lay the petals down – one by one – following the chalk outlines drawn in the days before. The result: floral paintings covering the streets and squares of the historic centre for just one day. This year's theme is Pinocchio by Carlo Collodi. Forty-five editions in, and every time it ends, we're already waiting for the next.

29-31 May – Gran Premio d'Italia Oakley – Mugello Circuit

MotoGP, Moto2, Moto3, MotoE. The Mugello is considered one of the most beautiful circuits in the world, and on race days the air across the whole valley smells of petrol and adrenaline. Scarperia is just minutes from the circuit: for many, it's the place to eat, breathe, and walk between qualifying sessions. For those without tickets, it's still the right weekend to visit the village. When the Mugello is this alive, being part of it – even without a engine – is worth the trip.

Through 21 June – “Post fata resurgam” Exhibition

At Palazzo dei Vicari, an exhibition dedicated to the restoration of Scarperia's Historical Archive. Five hundred years of public records, preserved with stubborn dedication – and now returned to the public. The Latin title means “After fate, I shall rise again.” There is something very Scarperia about that phrase.

Photo credits: <https://meeters.org/>

Etnica 2026: Mugello Global Groove.

EVENTO • MUSICA LIVE

Ogni anno, a giugno, il Mugello apre le braccia al mondo. **Etnica** torna per la ventottesima volta con quattro serate che trasformano **Piazza Giotto** a Vicchio in un crocevia di suoni, ritmi e culture da ogni parte del mondo. Quattro giorni di musica, di festa, di contaminazione. Un festival che in **ventotto anni** non ha mai smesso di muoversi, di stupire, di portare il mondo in un angolo d'Appennino che da sempre sa ascoltarlo e restituirlo amplificato. Tutto grazie alla passione del **Jazz Club Of Vicchio**. Una cura reale e amorevole, ogni giorno.

Si comincia **giovedì 18 giugno** con **Roy Paci & Aretuska**, energia esplosiva tra brass band, world music e dancefloor mediterraneo. Venerdì 19 giugno è la notte di **Seun Kuti & Egypt 80**, figlio di Fela Kuti e custode dell'Afrobeat più politico e viscerale che esista. Sabato 20 giugno sale sul palco **Shantel & Bucovina Club Soundsystem**, il suono balcanico elettronico che non lascia fermo nessuno. Il gran finale domenica 21 giugno spetta ai **Nomadi**: dal 1963 la voce di più generazioni italiane, con quegli inni, Io vagabondo, Un giorno insieme, Come potete giudicarmi, che non

appartengono a nessuno in particolare. Appartengono a tutti noi.

Il festival vive anche fuori dalla piazza, grazie a due perle nascoste nel centro di Vicchio. La Corte Santoni Guidi ospita conferenze, incontri e teatro. Il Vicolo de' Medici, invece, accoglie concerti nell'intimità, del vino buono e serate che finiscono tardi. E poi il mercato etnico, lo street food, la gente che si ritrova come sa fare solo d'estate, in un paese di 9000 anime che diventa così il centro del mondo.

Etnica da due edizioni abita però l'intero Mugello: l'11 giugno **Baro Drom** a Borgo San Lorenzo apre il festival in anteprima; 20 giugno **Amorklab** porta il suo concerto itinerante tra i vicoli di Barberino di Mugello; il 27 giugno i **Surrealistas** chiudono la festa a San Godenzo in Piazza Dante Alighieri.

ETNICA È REALIZZATA CON IL SUPPORTO DI: MUSIC POOL ED IL CONTRIBUTO DEI COMUNI DI VICCHIO, BARBERINO, BORGIO SAN LORENZO, SAN GODENZO E DELL'UNIONE MONTANA DEI COMUNI DEL MUGELLO, E IN COLLABORAZIONE CON PRO LOCO SAN GODENZO E ASSOCIAZIONE CULTURALE PENELOPE PER GLI EVENTI DI BARBERINO E SAN GODENZO.



Etnica 2026: Mugello Global Groove.

info@etnicafestival.it



Every year, in June, the Mugello opens its arms to the world. **Etnica** returns for the twenty-eighth time with four evenings that transform **Piazza Giotto** in Vicchio into a crossroads of sounds, rhythms and cultures from every corner of the globe. Four days of music, of celebration, of cross-pollination. A festival that in **twenty-eight years** has never stopped moving, never stopped surprising, never stopped bringing the world to a corner of the Apennines that has always known how to listen, and give it back, amplified. All thanks to the passion of the **Jazz Club of Vicchio**. Real, loving dedication, every single day.

It all begins on **Thursday 18 June** with **Roy Paci & Aretuska**, explosive energy between brass band, world music and Mediterranean dancefloor. Friday 19 June belongs to **Seun Kuti & Egypt 80**, son of Fela Kuti and keeper of the most political, visceral Afrobeat in existence. Saturday 20 June brings **Shantel & Bucovina Club Soundsystem** to the stage, electronic Balkan sound that keeps nobody still. The grand finale on Sunday 21 June goes to **Nomadi**: since 1963, the voice of multiple Italian generations, with those anthems, Io vagabondo, Un giorno insieme, Come potete giudicarmi, that belong to no one in particular. They belong to all of us.

The festival also lives beyond the square, thanks to two hidden gems in the heart of Vicchio. Corte Santoni Guidi hosts talks, meetings and thea-

tre. Vicolo de' Medici, on the other hand, offers intimate concerts, good wine and evenings that end late. And then there's the ethnic market, the street food, the people coming together the way only summer allows — in a village of 9,000 souls that somehow becomes the centre of the world.

For two editions now, Etnica has spread across the entire Mugello: on 11 June, **Baro Drom** opens the festival in preview at Borgo San Lorenzo; on 20 June, **Amorklab** brings its travelling concert through the alleyways of Barberino di Mugello; on 27 June, **Surrealistas** close the celebrations at San Godenzo, in Piazza Dante Alighieri.

THIS PROJECT IS SUPPORTED BY: MUSIC POOL AND THE CONTRIBUTION OF THE MUNICIPALITIES OF VICCHIO, BARBERINO, BORGIO SAN LORENZO, SAN GODENZO AND THE UNIONE MONTANA DEI COMUNI DEL MUGELLO, AND IN COLLABORATION WITH PRO LOCO SAN GODENZO AND THE CULTURAL ASSOCIATION PENELOPE FOR THE EVENTS IN BARBERINO AND SAN GODENZO.



PALAZZUOLO BOTANICO,
PALAZZUOLO SUL SENIO,

Photo credits:
<https://www.ilfilo.net/>

Palazzuolo: suoni di primavera.

Palazzuolo:
sounds of spring.

Se sei del Mugello, sai già che certi posti vanno vissuti, non solo visitati. Conosci quella sensazione di arrivare e sentire di essere esattamente dove dovresti essere. **Palazzuolo** è così: non si impone, si svela.

Se sei uno di quei viaggiatori che la Toscana l'ha già vista mille volte e cerca qualcosa di **autentico**, qualcosa che i tour operator non mettono nei cataloghi, allora sappi che Palazzuolo è uno di quei luoghi che i navigatori non trovano. Bisogna volerci andare, sceglierlo, meritarselo.

Questa primavera, il borgo ti aspetta con la musica delle sue frazioni e i colori del suo mercato botanico.

If you're from the Mugello, you already know that certain places are meant to be lived, not just visited. You know that feeling of arriving somewhere and sensing you're exactly where you're supposed to be. **Palazzuolo** is like that: it doesn't impose itself, it reveals itself.

If you're one of those travellers who has already seen Tuscany a thousand times and is looking for something **authentic**, something tour operators don't put in their catalogues, then know this: Palazzuolo is one of those places the GPS doesn't find. You have to want to go there, choose it, earn it.

This spring, the village is waiting for you, with the music drifting through its hamlets and the colours of its botanical market.

Due modi diversi di dire la stessa, semplicissima cosa: che la vita, quando è autentica, ha sempre il sapore della festa.

Sono due gli eventi che quest'anno segnano questo risveglio. Due appuntamenti diversi eppure complementari, come le due facce della stessa medaglia. Da una parte la musica che viaggia tra le frazioni, dall'altra i fiori che invadono il borgo. Entrambi raccontano la stessa storia: quella di una comunità che conosce il valore raro della bellezza condivisa.

Frazioni di Palazzuolo in Musica

Il gran finale arriva il 16 maggio a Quadalto. Le Bande di Vergaio e di Serravalle Pistoiese sfilano in corteo dal Bar di Quadalto fino all'Area Ristoro Faggiola, dove i prodotti dell'Azienda Faggiola-Clai attendono chi ha camminato, ascoltato, sorriso. Un pomeriggio che è al tempo stesso concerto, passeggiata e banchetto, tre cose che gli italiani hanno sempre saputo fare meglio del resto del mondo.

Quattro frazioni, quattro domeniche, una sola anima. La musica come filo invisibile che lega le persone ai luoghi, i luoghi alla memoria, la memoria al futuro.

Palazzuolo Botanico - 3^a Edizione

Se la musica riempie l'aria di suoni, il Botanico la riempie di colori e profumi. Domenica 3 maggio 2026, dalle 10.30 alle 19.00, il borgo si trasforma in un mercato di piante e fiori che è anche molto di più: è una celebrazione della natura, dell'artigianato, della creatività che fiorisce quando si smette di avere fretta. Alla sua terza edizione, Palazzuolo Botanico è ormai un appuntamento atteso che sa unire chi ha il pollice verde e chi ha semplicemente voglia di bellezza. I profumi si mescolano: terra bagnata, petali, erbe aromatiche, legno lavorato, mentre i laboratori coinvolgono grandi e bambini e la musica dal vivo scandisce il ritmo di una giornata di festa preziosa. Una di quelle giornate che la sera, tornando a casa, ti accorgi di aver vissuto davvero.

Tutto questo accade in uno dei **Borghi più Belli d'Italia**, sospeso tra Romagna e Toscana, dove ogni pietra custodisce un segreto e ogni vicolo sembra invitarti a perderti, con la promessa silenziosa che ti ritroverai migliore di come eri entrato.

Two different ways of saying the same, simple thing: that life, when it's genuine, always tastes like celebration.

Two events mark this awakening this year. Two appointments, different yet complementary, two sides of the same coin. On one side, music travelling through the hamlets; on the other, flowers taking over the village. Both tell the same story: that of a community that understands the rare value of shared beauty.

Frazioni di Palazzuolo in Musica

The grand finale arrives on 16 May in Quadalto. The Bands of Vergaio and Serravalle Pistoiese parade from the Bar di Quadalto to the Area Ristoro Faggiola, where the products of the Faggiola-Clai estate await those who have walked, listened, and smiled. An afternoon that is at once concert, stroll, and banquet, three things Italians have always done better than anyone else in the world.

Four hamlets, four Sundays, one soul. Music as the invisible thread that binds people to places, places to memory, memory to the future.

Palazzuolo Botanico - 3rd Edition

If music fills the air with sound, the Botanico fills it with colour and scent. Sunday 3 May 2026, from 10:30 to 19:00, the village transforms into a plant and flower market that is also something much more: a celebration of nature, craftsmanship, and the creativity that blossoms when you stop rushing. Palazzuolo Botanico has become an eagerly anticipated event, one that brings together those with a green thumb and those who simply have an appetite for beauty. The scents mingle: damp earth, petals, aromatic herbs, worked wood, while workshops engage adults and children alike, and live music sets the rhythm of a precious festival day. One of those days where, on the way home that evening, you realise you've truly lived it.

All of this takes place in one of **Italy's Most Beautiful Villages**, suspended between Romagna and Tuscany, where every stone holds a secret and every alleyway seems to invite you to get lost, with the quiet promise that you'll find yourself again, a little better than before.



Firenzuola: il respiro dell'Appennino.

Firenzuola:
the Apennines' breath.

Il vento che scende dal passo della Futa sa di resina e di pietra. A **Firenzuola**, capoluogo dell'alto Mugello adagiato tra le pieghe dell'Appennino tosco-emiliano, la primavera non arriva con la grazia discreta dei borghi di pianura.

Il 2 giugno 2026, **Covigliaio**, piccola frazione sulle alture di Firenzuola, ospita lo **Sky Trail Tre Cime del Covigliaio**, gara di skyrunning con quattro percorsi da 10, 16, 28 e 40 km. In quota, dove il cielo è più vicino e l'orizzonte non mente, la fatica si trasforma in qualcosa di diverso: quasi un privilegio.

Ma Firenzuola non è solo sudore e chilometri. È anche **aringa**.

The wind that descends from the Passo della Futa carries the scent of resin and stone. In **Firenzuola**, the principal town of the upper Mugello nestled among the folds of the Tuscan-Emilian Apennines, spring does not arrive with the quiet grace of the lowland villages.

On 2 June 2026, **Covigliaio**, a small hamlet on the heights above Firenzuola, hosts the **Sky Trail Tre Cime del Covigliaio**, a skyrunning race with four routes of 10, 16, 28 and 40 kilometres. Up at altitude, where the sky is closer and the horizon doesn't lie, effort transforms into something else: almost a privilege.

But Firenzuola is not just sweat and kilometres. It's also **herring**.

L'**Aringata** è una delle tradizioni più curiose e genuine dell'Appennino mugellano. Al centro c'è un pesce umile, conservato sotto sale, lontanissimo dal mare: l'aringa. Per secoli è stato il cibo dei poveri di montagna, quello che si comprava a poco, quello che si portava a casa dopo i mercati di pianura, quello che dava sapore alla polenta nei mesi freddi. Nelle famiglie contadine di Firenzuola l'aringa era quasi un rito: griglia di ferro, fuoco di legna, il profumo acre e tenace che si mischiava con il fumo dei camini.

Oggi l'Aringata è festa collettiva, sagra di popolo, memoria che non vuole spegnersi. Si cucina ancora così, alla brace, senza fronzoli, e si mangia insieme, all'aperto, con il vino rosso e il pane sciocco della tradizione toscana.

La festa è accompagnata da sfilate con carri satirici, cortei, il ballo della **Giga Marina** e la premiazione dei carri più iconici. Tanta musica, e voglia di stare insieme. Non c'è ancora una data ufficiale per l'edizione 2026, ma chi conosce Firenzuola sa che vale la pena tenerla d'occhio.

Corsa e tavola, fatica e convivio. Firenzuola offre entrambe le cose senza scegliere, e forse è proprio questo il suo segreto. Un territorio che non si racconta con le parole giuste, ma con i polpacchi che bruciano al terzo chilometro di salita, con il fumo dell'aringa che pizzica gli occhi, e le risate che animo un paese intero.

L'Appennino non si visita. Si attraversa. E qualcosa di lui, il profilo dei crinali, l'odore del bosco bagnato, il sapore ferroso della fatica, rimane sempre addosso, anche quando si torna giù in pianura e si è già dimenticato tutto il resto.



The **Aringata** is one of the most curious and genuine traditions of the Mugello Apennines. At its centre is a humble, salt-cured fish, far from the sea: the herring. For centuries it was the food of mountain poor: something bought cheaply, brought home after the markets on the plain, something that gave flavour to polenta through the cold months. In the farming families of Firenzuola, the herring was almost a ritual, an iron grill, a wood fire, the sharp and stubborn smell mingling with the smoke from the chimneys.

Today the Aringata is a collective celebration, a people's festival, a memory that refuses to fade. It is still cooked the same way, without embellishment, and eaten together, outdoors, with red wine and the unsalted bread of Tuscan tradition.

The festival is accompanied by parades of satirical floats, processions, the dance of the **Giga Marina** and the awarding of the most iconic floats. There is no official date yet for the 2026 edition, but those who know Firenzuola know it is worth keeping an eye on.

Racing and table, effort and conviviality. Firenzuola offers both without choosing between them, and perhaps that is its secret. A territory that cannot be told with the right words, but with calves burning at the third kilometre of ascent, with herring smoke stinging the eyes, and laughter bringing an entire village to life.

The Apennines are not visited. They are crossed. And something of them, the silhouette the ridgelines, the smell of wet woodland, always stays with you, even when you have come back down to the plain and forgotten everything else.

Il Grano Antico: la pizza che sa da dove viene.

PIZZERIA • GUSTO • TRADIZIONE



C'è un odore preciso, a San Piero a Sieve, nelle sere in cui il vento si insinua tra i vicoli del paese. È l'odore del grano. Non quello anonimo dei sacchi industriali, ma quello che appartiene a questa terra da sempre.

Se segui quell'odore, arrivi da Jonathan Viscillo. Hai trovato **Il Grano Antico**.

Jonathan è cresciuto qui, ha imparato presto che il grano non è tutto uguale, che ha una storia, una memoria, una dignità che le varietà moderne hanno perduto. E quando ha deciso di aprire la sua pizzeria, nel giugno del 2022, non ha scelto di fare pizza nonostante questo posto. Ha scelto di farla per questo posto, e per tutto quello che sa raggiungere. Perché il grano buono non conosce confini regionali: Jonathan lo va a cercare dove sa di essere migliore. Spesso è in Sicilia, dove il grano antico cresce lento sotto il sole e assorbe quella sapidità sottile, profonda, che solo la vicinanza al Mediterraneo sa dare. Qualche volta è qui, nel Mugello stesso, sui versanti che conosce sin da bambino.

Non c'è un dogma, c'è una ricerca. Ogni pizza è una mappa: non di un posto solo, ma di un'idea di qualità che non si accontenta mai.

“Tradizione, Innovazione, Gusto: la Pizza è Vita.” Non è solo uno slogan. È una postura di fronte al mondo.

Il mondo della pizza se n'è accorto in fretta. Nel 2022, pochi mesi dopo l'apertura, Jonathan si presenta al **Campionato Toscano della Pizza** e lo vince. Primo assoluto nell'impasto alternativo, sul podio nel km0, triathlon a mani alzate davanti a quaranta concorrenti. La dimostrazione che una visione, quando è vera, si vede.

L'anno dopo, il palcoscenico diventa più grande. Il **Pizza Star 2023** lo porta a confrontarsi con i migliori d'Italia, diecimila pizzaioli in gara, cinquanta finalisti, una giuria che assaggia e giudica dal vivo. Jonathan Viscillo vince.

Poi il **Campionato Mondiale**. Parma, centinaia di concorrenti da ogni continente. Jonathan finisce 24° nel mondo, già top 20 in Europa nel campionato continentale a Milano. Un ragazzo del Mugello, con le sue farine antiche e i suoi produttori di fiducia.

Ma i numeri raccontano solo metà della storia, l'altra metà la racconta chi ci torna, chi porta gli amici di fuori.

Il Mugello insegna che le cose buone hanno un'origine, e che quell'origine val la pena di andarsela a cercare. Il Grano Antico è una di quelle cose: un posto dove la pizza è un racconto che comincia da questa terra e finisce nel piatto davanti a te.

Portati il tempo. E lascia che l'odore del grano ti faccia strada.

PIAZZA COLONNA 21, 50037
SAN PIERO A SIEVE (FI)
055 848112
INFO@ILGRANOANTICO.IT



Il Grano Antico: pizza that knows where it comes from.

There's a particular smell in San Piero a Sieve, on evenings when the wind slips through the alleyways of the town. It's the smell of grain. Not the anonymous kind from industrial sacks, but the kind that has always belonged to this land.

Follow that smell, and you'll find Jonathan Viscillo. You've found **Il Grano Antico**.

Jonathan grew up here. He learned early that not all grain is the same, that it carries a history, a memory, a dignity that modern varieties have lost. And when he decided to open his pizzeria in June 2022, he didn't choose to make pizza in spite of this place. He chose to make it for this place, and for everything it can reach. Because good grain knows no regional boundaries: Jonathan goes looking for it wherever it grows best. Often that's Sicily, where ancient grain grows slowly under the sun and absorbs that subtle, deep savoriness that only proximity to the Mediterranean can give. Sometimes it's right here, in the Mugello itself, on the hillsides he's known since childhood.

There is no dogma, only a pursuit. Every pizza is a map: not of a single place, but of an idea of quality that is never satisfied.

“Tradition, Innovation, Taste: Pizza is Life.” It's not just a slogan. It's a way of standing before the world.

The pizza world took notice quickly. In 2022, just months after opening, Jonathan entered the Tuscan **Pizza Championship**, and won. First place overall in alternative dough, on the podium for km0, triathlon title with hands raised above forty competitors. Proof that a vision, when it's real, shows.

The following year, the stage grew larger. **Pizza Star 2023** brought him face to face with the best in Italy, ten thousand pizzamakers in competition, fifty finalists, a jury tasting and judging live. Jonathan Viscillo won.

Then the **World Championship**. Parma, hundreds

of competitors from every continent. Jonathan finished 24th in the world, already top 20 in Europe at the continental championship in Milan. A kid from the Mugello, with his ancient flours and his trusted producers.

But numbers only tell half the story. The other half is told by those who come back, who bring friends from out of town.

The Mugello teaches you that good things have an origin, and that origin is worth seeking out. Il Grano Antico is one of those things: a place where pizza is a story that begins in this land and ends in the plate in front of you.

Take your time. And let the smell of grain show you the way.



Il Palagiaccio: radici profonde, tavola aperta.

FATTORIA • AUTENTICITÀ • RISTORANTE



Odore di brace, fieno e tartufo. Una bistecca che sfrigola, i vitellini che brucano a pochi passi, le colline del Mugello che scendono fino quasi al tavolo. Alla **Storica Fattoria Il Palagiaccio**, nata nel XIII secolo tra le terre di Scarperia, mangiare non è mai stato solo nutrirsi: è sempre stato un atto di appartenenza.

Otto secoli di storia non si portano come un peso: si vivono. E il Palagiaccio lo sa bene. Per questo ha scelto di rinnovarsi senza rinnegare nulla, aprendo le porte di **The Lodge Farm**: un nuovo spazio dove il country-chic incontra l'autenticità agreste, dove ogni dettaglio racconta la cura di chi questa terra la vive davvero.

Al Ristorante di Fattoria, nell'Agri Bistrot o alla Bisteccheria, i protagonisti sono i prodotti nati e cresciuti qui: la bistecca dei bovini allevati in fattoria, il **Gran Tartufo del Mugello**, la **Porchetta artigianale**, la **Mozzarella lavorata dal Mastro Casaro** davanti agli occhi degli ospiti. Non scenografia: produzione vera a km0 e orgoglio sincero. Il venerdì sera gli Agri-Aperitivi trasformano la

fattoria in un palcoscenico eno-gastronomico a tema, dove le eccellenze del territorio diventano i veri protagonisti. La domenica, il Brunch in Fattoria invita a rallentare il ritmo e godersi ogni boccone. I Laboratori del Gusto completano un'offerta che mette al centro le mani, la materia e il sapere artigiano.

Anche i più piccoli trovano il loro spazio: tra area giochi, simpatici intrattenitori e i vitellini pronti a fare la loro parte, il **Birthday Farm Party** al The Lodge è il compleanno che i bambini non dimenticheranno.

Il Palagiaccio è aperto dal giovedì alla domenica, in **Località Senni** a Scarperia. Un posto in cui il Mugello non è solo paesaggio da ammirare: è qualcosa da assaporare, lentamente, con gli occhi aperti.

PER INFO E PRENOTAZIONI:
335 8001624
VIA SENNI, 40 INT.6
50038, SCARPERIA (FI)
COMMERCIALEPALAGIACCIO@GMAIL.COM

Il Palagiaccio: deep roots, open table.

The smell of embers, hay, and truffle. A steak sizzling on the grill, calves grazing a few steps away, the hills of the Mugello rolling down almost to the table. At the **Storica Fattoria Il Palagiaccio**, founded in the thirteenth century among the lands of Scarperia, eating has never been merely about nourishment: it has always been an act of belonging.

Eight centuries of history are not something you carry as a burden, they are something you live. And Il Palagiaccio knows this well. That is why it has chosen to reinvent itself without renouncing anything, opening the doors of **The Lodge Farm**: a new space where country-chic meets rural authenticity, where every detail reflects the care of those who truly live this land.

At the Ristorante di Fattoria, the Agri Bistrot, or the Bisteccheria, the stars of the show are the products born and raised right here: steak from cattle reared on the farm, the **Gran Tartufo del Mugello**, **artisan Porchetta**, and **Mozzarella worked by the Mastro Casaro** in front of guests' eyes. Not scenography,

real zero-kilometre production and genuine pride. On Friday evenings, the Agri-Aperitivi transform the farm into a themed gastronomic stage, where the finest local products become the true protagonists. On Sundays, the Brunch in Fattoria invites guests to slow down and savour every bite. The Laboratori del Gusto round out an offering that puts hands, ingredients, and artisan knowledge at the centre.

The youngest guests have their place too: with a play area, cheerful entertainers, and calves ready to play their part, the **Birthday Farm Party** at The Lodge is the birthday children won't forget.

Il Palagiaccio is open Thursday through Sunday, in **Località Senni** in Scarperia. A place where the Mugello is not just a landscape to admire it is something to savour, slowly, with eyes wide open.



Poggio a Sieve: vivere il Mugello autentico.

CASA VACANZE · NATURA · VITA LENTA

Ci sono posti che non ti chiedono di fare programmi. Ti chiedono solo di **fermarti un attimo**. Poggio a Sieve è uno di quelli. Arrivi e cambia qualcosa. Non è immediatamente visibile, ma lo senti. Il ritmo si abbassa, le distanze sembrano più ampie, il tempo prende un'altra forma.

Siamo nel Mugello, tra colline vere, non costruite per essere fotografate. E la villa sta dentro questo paesaggio senza forzarlo. Non cerca di emergere, ma di far parte. **Sei appartamenti indipendenti**, ognuno con il proprio spazio, la propria identità. Ambienti curati, dove il comfort è naturale e non ostentato. Può accogliere fino a **22 persone**, ma senza perdere intimità. Ed è qui che cambia il tipo di soggiorno e di esperienza: non è la classica vacanza. Può essere una viaggio tra amici, una famiglia allargata che finalmente si ritrova, oppure un evento più intimo, lontano dalle solite location impersonali. Fuori, tutto è coerente con quello che hai dentro. **Sei ettari di parco privato: bosco, vigneto, orto**. I proprietari vivono qui tutto l'anno, e questo si percepisce in ogni dettaglio. **Una cura reale e amorevole**, ogni giorno. Al centro, una piscina di 25 metri, che ti permette di nuotare davvero, fermarsi, guardarsi intorno. Senza

altro da aggiungere. Poi c'è il Mugello. Questo non è un territorio da "vedere in due giorni". È da **attraversare**. A piedi, lungo i percorsi delle Orme del Mugello, tra boschi, sentieri e strade che raccontano storie senza bisogno di cartelli. Per chi vuole muoversi, il trekking diventa naturale. Per chi cerca qualcosa di diverso, il golf è a pochi minuti. Per chi vuole alternare, Firenze è lì, raggiungibile ma non invasiva.

E la cosa interessante è questa: puoi fare tutto, oppure niente. Puoi uscire, esplorare, riempire le giornate. Oppure restare. Leggere, camminare, stare. Senza la sensazione di perdere qualcosa. Poi arriva la sera. E torni qui. Dove il silenzio non è vuoto, ma spazio. Dove le conversazioni durano di più, e nessuno guarda l'orologio.

Poggio a Sieve non è una destinazione da spuntare. È un **punto di equilibrio**. Tra movimento e pausa. Tra esperienza e semplicità. E alla fine, più che ricordarti cosa hai fatto, ti ricordi come ti sei sentito.



Poggio a Sieve: living the authentic Mugello.

There are places that don't ask you to make plans. They only ask you **to stop for a moment**. Poggio a Sieve is one of those places. You arrive, and something shifts. It's not immediately visible, but you feel it. The pace slows, distances seem wider, even time takes on a different shape.

We're in the Mugello, among real hills, not built to be photographed. And the villa sits within this landscape without forcing itself on it. It doesn't try to stand out, but to belong. **Six independent apartments**, each with its own space, its own identity. Thoughtfully designed interiors, never excessive, where comfort feels natural rather than performed. It can host up to **22 people**, without ever losing its sense of intimacy. And this is where the experience becomes something different: it's not your typical holiday. It can be a getaway with friends, an extended family finally reuniting, or a more intimate gathering, far from the usual impersonal venues. Outside, everything is consistent with what you find within. **Six hectares of private parkland: woodland, a vineyard, a kitchen garden**. The owners live here year-round, and you can feel that in every detail. **A genuine, loving care, every single day**. At the centre, a 25-metre pool, long enough to actually swim, to stop, to look around.

Nothing more needs to be said. Then there's the Mugello: This is not a place you "see in two days." It's a place you **move through**. On foot, along the trails of the Orme del Mugello, through forests, paths, and roads that tell stories without needing signs. For those who want to move, trekking comes naturally. For those looking for something different, golf is just minutes away. For those who want a mix, Florence is right there, accessible, but never intrusive. And here's the interesting part: you can do everything, or nothing at all. You can go out, explore, fill your days. Or you can stay. Read, walk, simply be. Without the feeling that you're missing something. Then evening comes. And you return here. Where the silence isn't emptiness, but space. Where conversations last longer, and no one checks the time.

Poggio a Sieve is not a destination to tick off a list. It's a **point of balance**. Between movement and stillness. Between experience and simplicity. And in the end, more than remembering what you did, you remember how you felt.

VIA PONTE A VICCHIO, 70
50039, VICCHIO (FI)
055 8448143
055 579881
INFO@POGGIOASIEVE.IT



Proforma: la formazione per tutti.

Proforma:
education for all.



C'è un luogo, a Borgo San Lorenzo, dove la parola "formazione" ha smesso di essere solo un concetto astratto. Da quando **Proforma Cooperativa** ha aperto le sue porte nel cuore del Mugello, quel termine ha acquisito carne, voce, volti. È diventato un posto dove stare, imparare, crescere insieme. Una casa vera, prima ancora che un'agenzia formativa.

Proforma è una Società Cooperativa Impresa Sociale. Ma dietro la sigla si nasconde qualcosa di più antico e necessario: la convinzione profonda che nessuno debba essere lasciato indietro (un ideale non nuovo in Mugello).

Che la formazione e l'istruzione,

There is a place in Borgo San Lorenzo where the word "training" has stopped being just an abstract concept. Since **Proforma Cooperativa** opened its doors in the heart of the Mugello, that word has taken on flesh, voice, and faces. It has become a place to be, to learn, to grow together. A real home, before it is even a training agency.

Proforma is a Social Enterprise Cooperative Society. But behind the label lies something older and more essential: the deep conviction that no one should be left behind — an ideal that is anything but new in the Mugello. That education and training, among the most powerful tools of freedom that exist, truly

tra gli strumenti di libertà più potenti che esistano, appartengono davvero a tutti. Non soltanto a chi può permetterselo. Non soltanto a chi le sa già cercare. Questa è la scommessa su cui la cooperativa ha costruito ogni cosa, fin dal primo giorno.

La cooperativa lavora su fronti diversi, accomunati da uno stesso **filo rosso**: l'orientamento professionale e l'inserimento lavorativo, il sostegno a persone con fragilità, la lotta alla dispersione scolastica, la promozione dello sport e della cultura del bene comune. A tenere insieme tutto questo, un sistema di valori radicato nella tradizione cooperativistica: democrazia, mutualità, solidarietà. Valori che non restano scritti su carta, ma si traducono ogni giorno in scelte concrete, relazioni autentiche, percorsi capaci di cambiare davvero la vita delle persone.

"Essere motore territoriale di uno sviluppo sostenibile" è la loro missione dichiarata. Non uno slogan da appendere a una parete, ma una pratica quotidiana fatta di ascolto, progettazione e presenza costante sul territorio. Ogni progetto nasce da un bisogno reale, ogni risposta è pensata per durare nel tempo. Proforma lavora in rete, attiva risorse, trasforma i legami in opportunità concrete per chi altrimenti non ne avrebbe nessuna.

Nel Mugello, dove la comunità è ancora un valore vissuto e non solo evocato, questa cooperativa continua ogni giorno a tenere aperta la sua porta. Senza distinzioni. **Per tutti.**

belong to everyone. Not only to those who can afford them. Not only to those who already know how to seek them out. This is the bet upon which the cooperative has built everything, from day one.

The cooperative works across different fronts, united by a single **common thread**: professional guidance and employment support, assistance for people in vulnerable situations, the fight against school dropout, and the promotion of sport and the culture of the common good. Holding it all together is a value system rooted in the cooperative tradition: democracy, mutuality, solidarity. Values that don't remain written on paper, but translate every day into concrete choices, authentic relationships, and pathways capable of truly changing people's lives.

"To be a territorial driver of sustainable development" is their stated mission. Not a slogan to hang on a wall, but a daily practice made of listening, planning, and constant presence on the ground. Every project is born from a real need; every response is designed to last. Proforma works in networks, activates resources, and turns connections into concrete opportunities for those who would otherwise have none.

In the Mugello, where community is still a lived value and not merely an evoked one, this cooperative continues every day to keep its door open. Without distinction. **For everyone.**

Conosci Vicchio: un viaggio digitale nel cuore del Mugello.

Conosci Vicchio: a digital journey in the hearth of Mugello.

C'è una valle in Toscana dove il tempo ha stratificato secoli di storia, dove ogni vicolo nasconde un segreto e ogni bottega custodisce una tradizione tramandata di generazione in generazione. Si chiama Vicchio. E oggi, grazie a **Conosci Vicchio**, questo straordinario borgo del Mugello apre finalmente le sue porte al mondo intero attraverso il linguaggio del nostro tempo: quello digitale.

Il progetto nasce con una missione chiara e ambiziosa: raccontare Vicchio in tutta la sua straordinaria profondità. Non solo le cartoline. Non solo le piazze da immortalare in una storia su Instagram. Ma i paesaggi mozzafiato che cambia-

There is a valley in Tuscany where time has layered centuries of history, where every alleyway hides a secret and every shop preserves a tradition passed down from generation to generation. It is called Vicchio. And today, thanks to **Conosci Vicchio**, this extraordinary village of the Mugello finally opens its doors to the whole world through the language of our time: the digital one.

The project was born with a clear and ambitious mission: to tell the story of Vicchio in all its extraordinary depth. Not just postcards. Not just squares to capture in an Instagram story. But the breathtaking landscapes that change with the seasons,

no con le stagioni, le colline che Giotto vide nascere davanti ai suoi occhi da bambino, i profumi intensi del mercato del giovedì mattina, i segreti più nascosti di un paese che ha molto più da dire di quanto sembri. Tutto questo prende vita sulle piattaforme digitali, raggiungendo chi ancora non sa che Vicchio esiste, e convincendolo a venirlo a scoprire con i propri occhi, di persona.

Paesaggio, ambiente, storia, cultura, origini e angoli dimenticati: Conosci Vicchio diventa un archivio vivo e in continua crescita, fatto di contenuti pensati per emozionare prima ancora che per informare. Perché ogni borgo ha la sua anima, e quella di Vicchio merita di essere raccontata con tutta la cura e la passione che si riserva alle cose davvero preziose. Al centro di tutto ci sono loro: i commercianti. L'anima autentica del paese, da generazioni. Sono i primi ad alzare la saracinesca la mattina e gli ultimi a chiuderla la sera. Conoscono i nomi di tutti, ricordano le storie di ciascuno, tengono vivo il tessuto sociale di una comunità intera. Sono loro a sostenere e portare avanti "Conosci Vicchio", come veri e propri narratori in prima persona di un luogo che amano e che abitano con orgoglio profondo ogni giorno.

Un borgo, **mille storie**. Finalmente raccontate al mondo.

the hills that Giotto watched grow before his eyes as a child, the rich scents of the Thursday morning market, the best-kept secrets of a village that has far more to say than it might appear. All of this comes to life on digital platforms, reaching those who don't yet know that Vicchio exists, and convincing them to come and discover it for themselves, in person.

Landscape, environment, history, culture, origins, and forgotten corners: Conosci Vicchio becomes a living, ever-growing archive, made up of content designed to move people before it informs them. Because every village has its own soul, and Vicchio's deserves to be told with all the care and passion reserved for things that are truly precious. At the heart of it all are the shopkeepers. The authentic soul of the village, for generations. They are the first to raise the shutter in the morning and the last to close it in the evening. They know everyone by name, remember each person's story, and keep the social fabric of an entire community alive. They are the ones who support and carry "Conosci Vicchio" forward, as first-person storytellers of a place they love and inhabit every day with deep pride.

One village. A **thousand stories**. Finally told to the world.



PIAZZA GIOTTO,
VICCHIO
GIOTTO'S SQUARE,
VICCHIO

Photo credits:
<https://www.ormedelmugello.it/>

Tenuta La Matteredia: la filosofia dell'eccellenza.

VINO • DEGUSTAZIONE • CANTINA



Ci sono luoghi che non ti accolgono soltanto: ti abitano. Dove l'aria ha il sapore di qualcosa di antico e familiare, dove i filari si allungano ordinati verso l'orizzonte. Tenuta Matteredia è uno di questi luoghi, un angolo di Mugello dove il tempo rallenta, la terra parla e il vino nasce lento, come tutto ciò che vale davvero.

Ivo Malpaga nel 1973 scelse il Mugello per continuare la tradizione di suo padre Isacco, portando dalla natia Trentino le radici di una famiglia che sa come far parlare la terra. Oliveti, vigneti, meli: un mosaico di vita agricola che nel tempo si è affinato. Nel 2010 è Ivan, figlio di Ivo, insieme alla moglie Sabrina e alle figlie Martina e Mariachiara, a scrivere un nuovo capitolo: la vigna diventa il cuore pulsante della tenuta, con una **cantina moderna** inaugurata nel 2012 che oggi rappresenta l'anima produttiva dell'azienda. Ed è proprio dal nome del nonno che prende vita la riserva rossa della casa, l'Isacco: un omaggio silenzioso a chi ha piantato il primo seme, a chi ha creduto che questo angolo di Toscana potesse dare frutti straordinari. Venire alla Matteredia significa immergersi in un'esperienza sensoriale che parla di territorio. Le degustazioni guidate attraverso i vini prodotti

con cura artigianale, i wine tasting in cantina o tra i filari al tramonto, le cene in vigna sotto un cielo che sembra disegnato: ogni momento è pensato perché il tempo passi lento, in una cornice magica.

Appuntamenti del 2026

29 maggio - Apertura Vigna | Aperivigna con Cool Beans. Si apre la stagione tra i filari, con i calici alzati verso il cielo e la musica che accarezza la vigna.

20 giugno - Jazz in Vigna | Una serata intima e raffinata, con la musica live di un trio speciale. Tavoli apparecchiati tra i vigneti, vino e note che si fondono con il profumo della sera.

18 luglio - Jo Diluvio | Aperivigna. Il cuore dell'estate in vigna: un tramonto da vivere, un calice in mano, e la musica di Jo Diluvio a fare il resto. La notte stellata tra i vigneti ti aspetta

8 agosto - Calici di Stelle | Aperivigna. La notte di San Lorenzo incontra la vigna: brindare sotto il cielo stellato del Mugello è un'emozione che non si dimentica.

22 agosto - GORZ | Oltre la mente in vigna. Una chiusura di stagione in grande stile, tra sapori, musica e i profumi dell'estate mugellana.

Tenuta La Matteredia: the philosophy of excellence.

There are places that don't just welcome you, they inhabit you. Where the air carries the taste of something ancient and familiar, where the vine rows stretch in orderly lines toward the horizon. Tenuta Matteredia is one of those places: a corner of the Mugello where time slows down, the land speaks, and wine is born slowly, like everything that is truly worth something.

In 1973, **Ivo Malpaga** chose the Mugello to carry on his father Isacco's tradition, bringing from his native Trentino the roots of a family that knows how to make the land speak. Olive groves, vineyards, apple orchards: a mosaic of agricultural life that has refined itself over time. In 2010, Ivan, Ivo's son, together with his wife Sabrina and his daughters Martina and Mariachiara, wrote a new chapter: the vineyard became the beating heart of the estate, with a **modern winery** inaugurated in 2012 that today represents the productive soul of the business. And it is from his grandfather's name that the estate's flagship red reserve takes its life, the Isacco: a quiet tribute to the one who planted the first seed, who believed that this corner of Tuscany could yield something extraordinary. Coming to Matteredia means immersing yourself in a **sensory experience** that speaks of the land. Guided tastings through wines crafted with artisan care, wine tastings in the cellar or among the rows at sunset, dinners in the vineyard beneath

**VIA SENNI, 40 INT.6
50038, SCARPERIA (FI)
055 8402103
COMMERCIALEPALAGIACCIO@GMAIL.COM**



a sky that seems hand-drawn, every moment is designed to let time pass slowly, within a magical setting.

2026 Events

May 29 - Apertura Vigna | Aperivigna with Cool Beans. The season opens among the vines, glasses raised toward the sky and music gently caressing the vineyard.

June 20 - Jazz in Vigna | An intimate and refined evening, with live music from a special trio. Tables set among the vines, wine and notes blending with the scent of the evening.

July 18 - Jo Diluvio | Aperivigna. The heart of summer in the vineyard: a sunset to live, a glass in hand, and the music of Jo Diluvio to do the rest. A starlit night among the vines awaits.

August 8 - Calici di Stelle | Aperivigna. The night of San Lorenzo meets the vineyard: toasting beneath the starred sky of the Mugello is an emotion you won't forget.

August 22 - GORZ | Beyond the mind in the vineyard. A season finale in grand style, among flavours, music, and the scents of the Mugello summer.



Allegra Becattini: il corpo non mente, le emozioni nemmeno.

PSICOLOGIA · BENESSERE MENTALE

C'è un momento, forse lo conosci, in cui ti svegli la mattina e senti che qualcosa non va, ma non riesci a trovare le parole giuste per dirlo. Un peso nel petto, una stanchezza che non passa con il sonno, una voce interiore che continua a ripeterti che dovresti fare di più, essere di più, capire di più. Ti guardi intorno e vedi gli altri che sembrano avere tutto sotto controllo. E allora ti chiedi: perché io no? Quella sensazione ha un nome. **Non è debolezza.** Non è fallimento. Spesso è solo il modo in cui il tuo corpo e la tua mente stanno cercando di dirti qualcosa di importante, qualcosa che, nel ritmo frenetico delle giornate, non hai ancora avuto modo di ascoltare davvero.

Mi chiamo **Allegra Becattini**, sono psicologa, psicometrista e specializzanda in psicoterapia umanistica-bioenergetica. Lavoro ogni giorno con persone che stanno attraversando momenti di svolta: ansie che bloccano, relazioni che fanno male, decisioni che sembrano impossibili da prendere. E lo faccio credendo profondamente in una cosa: che le emozioni non vivono solo nella testa.

Vivono nel corpo.

La bioenergetica mi ha insegnato che le tensioni che portiamo dentro, quelle mai dette, mai elaborate, si siedono nelle spalle, si stringono nella gola, si fermano nel respiro. Lavorare su di sé significa allora **imparare a sentire**, non solo a capire. Significa dare voce anche a ciò che il corpo custodisce in silenzio.

Non sei solo, anche quando sembra. Non esiste una bacchetta magica. E probabilmente lo sai già. Ma esiste qualcuno che può camminare accanto a te mentre cerchi la tua strada, senza giudicarti, senza forzarti, con la certezza che ogni persona porta dentro di sé una luce propria. A volte bisogna solo aiutarla a ritrovare la strada. Ci metto tutto il cuore, ogni volta.

Questo spazio nasce proprio per questo: per offrirti un momento in cui fermarti, respirare e ascoltarti. Perché prendersi cura di sé non è un lusso. È un **atto di presenza.** Verso te stessa, prima di tutto.



Allegra Becattini: the body doesn't lie, neither do emotions.

There is a moment, perhaps you know it, when you wake up in the morning and feel that something is wrong, but you can't find the right words to say it. A weight in your chest, a tiredness that sleep doesn't fix, an inner voice that keeps telling you that you should do more, be more, understand more. You look around and see others who seem to have everything under control. And so you ask yourself: why not me?

That feeling has a name. **It is not weakness.** It is not failure. Often it is simply the way your body and mind are trying to tell you something important; something that, in the frantic rhythm of daily life, you haven't yet had the chance to truly hear.

My name is **Allegra Becattini**. I am a psychologist, psychometrist, and trainee psychotherapist specialising in humanistic-bioenergetic therapy. Every day I work with people who are going through turning points: anxieties that hold them back, relationships that hurt, decisions that seem impossible to make. And I do it with a deep belief in one thing: that emotions don't only live in the mind. They live in the body.

Bioenergetics has taught me that the tensions we carry inside, the ones never spoken, never processed, settle into the shoulders, tighten in the throat, stop in the breath. Working on yourself means **learning to feel**, not just to understand. It means giving voice to what the body holds in silence.

You are not alone, even when it feels that way. There is no magic wand. And you probably already know that. But there is someone who can walk beside you while you find your way, without judging you, without pushing you, with the certainty that every person carries their own light within them. Sometimes you just need a little help finding it again. I give it everything I have, every time.

This space was created for exactly this: to offer you a moment to stop, breathe, and listen to yourself. Because taking care of yourself is not a luxury. It is an **act of presence.** Toward yourself, first of all.

366 5355105
ALLEGRA BECATTINI@GMAIL.COM



**Sappiamo che hai una
storia da raccontare**
Noi siamo qui per aiutarti a farlo

**Rimangono 8
posti disponibili**
Per il prossimo numero

ValleyLife
MUGELLO E VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA

CONTATTACI:
334 8765441 - 327 7441159
INFO@WHYNOTDIGITALAGENCY.COM

**UNA BANCA
CON I PIEDI PER TERRA,
LA TUA.**



Banco Fiorentino
Mugello - Impruneta - Signa

www.bancofiorentino.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale

Per le condizioni contrattuali relative ai servizi pubblicizzati occorre fare riferimento ai fogli informativi disponibili in filiale e sul sito www.bancofiorentino.it.
La vendita dei prodotti e dei servizi è soggetta alla valutazione della banca.



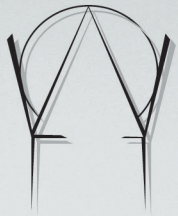
**LIBERA
LA TUA
VERA
NATURA**



Social Media | Siti web | Foto & Video

Smetti di chiederti Perché?. Inizia a chiederti Perché no?

WhyNot?



WHY NOT?
DIGITAL AGENCY

VIA DELLA REPUBBLICA, 10
50039, VICCHIO (FI)
334 8765441 - 327 7441159
INFO@WHYNOTDIGITALAGENCY.COM

