

Anno XXV, Nr. 184 / Estate 2026

ValleyLife

AREZZO, CASENTINO, VALDARNO E VALDAMBRA

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY:

DOTT. PIER LUIGI ROSSI
UMANESIMO E SPIRITUALITÀ IN SAN FRANCESCO

**VI AIUTIAMO A
BATTERE
LA CONCORRENZA**



SEMANTO

L'agenzia di comunicazione ad un passo da te



In copertina:
Dott. Pier Luigi Rossi
Umanesimo e Spiritualità
in San Francesco

INVERNO 2024-2025

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

DIRETTORE EDITORIALE:
Barbara Zanchi

GRAFICA E IMPAGINAZIONE:
Tommaso Parigi Semanto Srl

PHOTO CREDITS
Francesca Donatelli
Nika Miltz
Niccolò Poppi
Sasha Kennedy
Simone Bandini
Stefano Andreani

AUTORI

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

Barbara Zanchi:
Direttrice Editoriale di
Valley Life "Arezzo"

Massimo Raimo:
Redattore Editoriale di
Valley Life "Arezzo"

Tommaso Parigi:
Art Director, di Valley Life "Arezzo"

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
mercoledì 1 luglio sognando
il mare d'inverno."

ValleyLife

REDAZIONE E PUBBLICITA'
SEMANTO SRL

Via 8° Strada Poggilupi, 72
52028 Terranuova B.ni (AR)
335 5956 800 Barbara
www.valleylife.it
redazionevalleylife@semanto.it

6 Garçon
Garçon

8 La forma delle storie
The shape of stories



10 Lo spirito di Arezzo
The spirit of Arezzo

16 La Strada del vino
The wine trail

18 Arezzo è un gioiello
Arezzo is a jewel

20 Una casa per la musica
A home for music

22 Capolavoro d'arte Etrusca
A masterpiece of Etruscan art

26 Il birrifico nel cuore del Casentino
The brewery in the heart of Casentino

32 I luoghi di Dante
In Dante's footsteps



38 Una giornata mistica
A mystical day

44 Due veterinarie, un territorio,
una missione
Two vets, one territory, one mission

50 Il gusto di Reggello
The taste of Reggello

52 Il futuro del packaging
The future of packaging

56 Pedalando in Toscana
Cycling in Tuscany

62 Un campione che
guarda sempre avanti
A champions who
never stops looking ahead

64 Una festa da 412 anni
A festival with a 412 year history

72 Edicola Viale, più di un edicola
Edicola Viale, more than a newsstand

74 Il Valdarno in scena
Valdarno takes the stage

78 Il tempo della Toscana
The time of Tuscany

84 Investire nel cuore della Toscana
Investing in the heart of Tuscany

88 Galatrona, terra di confine
Galatrona, lands of borders



93 Il custode della memoria
The guardian of tradition

TAXI AREZZO



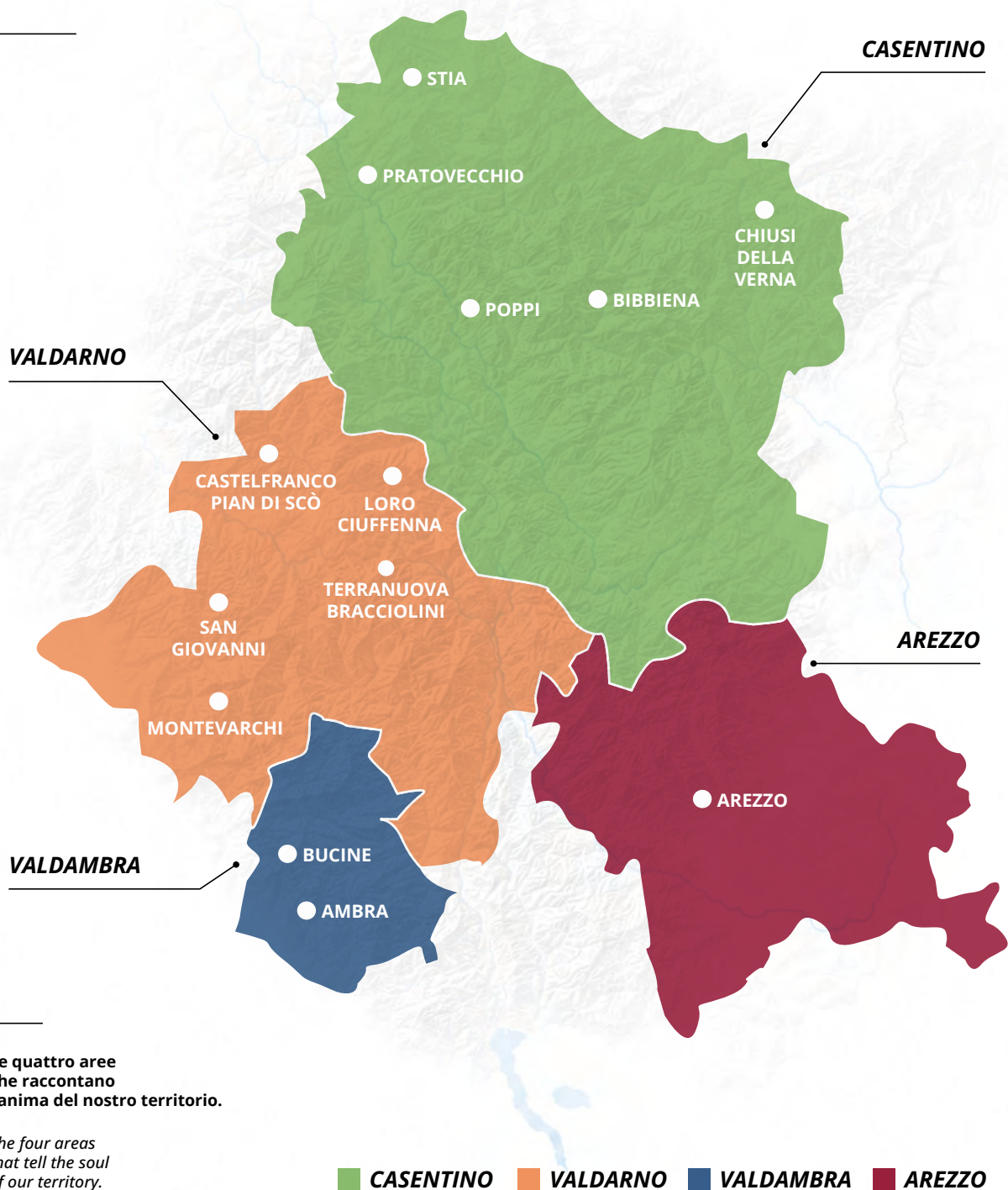
0575 382626 ^{24h}/₂₄

WWW.TAXIAREZZO.NET

SCARICA L'APP

IL TERRITORIO

THE TERRITORY





IL FIENILE

CASTELLO DI PORCIANO

A CASTLE, A VIEW,
A MEMORABLE
EXPERIENCE.



IL FIENILE
CASTELLO DI PORCIANO

PRENOTAZIONI

- ◆ +39 0575 582635
- ◆ www.castellodiporciano.com
- ◆ Loc. Porciano, 12, Pratovecchio Stia

Un castello.
Una vista straordinaria.
Una cucina da ricordare.
A castle.
An extraordinary view.
A dining experience to remember.

GARÇON!

A CURA DI: Simone Bandini

**“Tu non ricordi la casa di questa mia sera.
Ed io non so chi va e chi resta.”**

Eugenio Montale, La Casa dei Doganieri (1930)

L'estate, ovvero la stagione delle vacanze e della leggerezza per molti, della pesantezza, del cattivo gusto e della calura opprimente per altri.

Summer, the season of holidays and lightness for many, of heaviness, bad taste and oppressive heat for others.

Tempo di luce e giornate interminabili, abiti succinti, aperitivi a fine turno. Ritrovarsi. O forse meglio perdersi e dimenticarsi, visto il tedio, la mancanza di pudore e la cafonaggine che imperversano.

Time of light and endless days, skimpy clothes, aperitifs at the end of the shift. A time to meet again—or perhaps to get lost and forget, amid boredom, lack of modesty and the coarseness that seems to prevail.

Tempo di feste di paese, frittture insalubri e canti popolari dimenticati, spesso stonati e disturbanti. Bambini al mare con le madri o con i nonni, mentre il solleone distende coperte infuocate sulle città, evocando atmosfere e sensazioni di fine vita per chi resta.

Time for village festivals, unhealthy fried food and forgotten folk songs, often out of tune and unsettling. Children at the beach with their mothers or grandparents while the blazing sun spreads fiery blankets over the cities, evoking end-of-season feelings for those who stay behind.

**“You don't remember the house of this evening of mine.
And I don't know who goes and who stays.”**

Eugenio Montale, The House of the Customs Officers (1930)

Ci si sveste, che bello! Si sta in libertà, o per meglio dire in licenza. Si mostra ciò che solitamente è nascosto: stagione dell'ostentazione, se vogliamo essere cattivi e precisi, della volgarità.

We undress—how wonderful! We are free, or perhaps simply on leave. What is usually hidden is put on display: the season of ostentation or, if we wish to be blunt, of vulgarity.

GARÇON, S'IL VOUS PLAÎT...

È necessaria una bevanda miracolosa, un soma portentoso, per guarire il nostro pessimo umore – che ricorda molto da vicino quello di Riccardo III: “Ora l'inverno del nostro scontento è reso estate gloriosa da questo sole di York”. Come passare da un presente oscuro e ammorbato a una fulgida era di pace e potere? Come attuare uno sconcertante, subitaneo mutamento?

A miraculous drink, a wondrous soma, is needed to cure our foul mood—one that closely resembles Richard III's: “Now is the winter of our discontent made glorious summer by this sun of York.” How do we move from a dark and tainted present to a radiant age of peace and power? How can such a sudden and astonishing transformation take place?

Ascolto Consigliato:
Recommended listening:

**LANA DEL REY
SUMMERTIME SADNESS**

Riflettiamo: lo spettacolo è degno di nota e attenta osservazione. Ci sono fenomenologie nuove e imprevedute in rassegna. Non tutto si perde nel samsara dell'ovvio. In questo deserto popolato di mostri sorge il sentimento della qualità individuale, la percezione della differenza. Conosciamo noi stessi per antitesi. Sappiamo chi siamo attraverso ciò che (fortunatamente) non siamo: principio di individuazione.

Così mentre le autostrade si popolano di macchine cinesi e le spiagge di ciabatte carrarmato, un moto interno adrenalinico e futurista ci restituisce una forza ritrovata. Partiamo dunque da questo, e costruiamo la nostra visione felice.

Let us reflect: the spectacle is worthy of careful observation. New and unexpected phenomena unfold before us. Not everything is lost in the samsara of the obvious. In this desert populated by monsters arises the awareness of individual quality, the perception of difference. We come to know ourselves through contrast. We understand who we are through what, fortunately, we are not: the principle of individuation.

So, while highways fill with Chinese cars and beaches with tank-like sandals, an adrenaline-fuelled, forward-looking impulse gives us renewed strength. Let us begin from here, and build our own happier vision.





Alessio Dei - 3D Specialist
Massimo Raimo - Amministratore Delegato
Barbara Zanchi - Account Manager
Tommasso Parigi - Art Director

A CURA DI: Massimo Raimo

THE SHAPE OF STORIES

LA FORMA DELLE STORIE

Perché ogni storia merita di essere raccontata. E ogni racconto merita la forma giusta.

Because every story deserves to be told. And every story deserves the right shape.

Ogni territorio custodisce un patrimonio fatto di paesaggi, persone, imprese e tradizioni. Ma sono le storie a renderlo davvero vivo. Sono loro a dare significato ai luoghi, a costruire legami e a trasformare ciò che ci circonda in qualcosa che vale la pena conoscere, ricordare e condividere.

Every place holds a heritage made of landscapes, people, businesses and traditions. Yet it is stories that truly bring a territory to life. They give meaning to places, create connections and turn what surrounds us into something worth discovering, remembering and sharing.

Da sempre Valley Life raccoglie e racconta queste storie con uno sguardo attento e autentico, dando voce a un territorio ricco di identità e di eccellenze. Un racconto che attraversa il Valdarno, il Casentino, la Valdambra e la provincia di Arezzo, mettendo in relazione comunità, cultura e impresa.

For years, Valley Life has collected and shared these stories with care and authenticity, giving voice to a region rich in identity and excellence. Its pages connect the Valdarno, Casentino, Valdambra and the province of Arezzo, weaving together communities, culture and enterprise.



IL VALORE DELLA FORMA THE POWER OF FORM

Crediamo che la grafica non sia soltanto una questione estetica. Ogni scelta progettuale ha il compito di accompagnare la lettura, dare ritmo ai contenuti e mettere in risalto ciò che conta davvero. Il design, quando è al servizio della narrazione, non cerca di attirare l'attenzione su di sé: crea lo spazio perché siano le storie a farlo.

We believe that graphic design is more than aesthetics. Every design choice should support the reading experience, give rhythm to the content and highlight what truly matters. When design serves storytelling, it does not seek attention for itself; instead, it creates the space for stories to speak.

Da questa edizione abbiamo il privilegio di prenderci cura del progetto grafico di Valley Life. Per noi, che siamo nati e cresciuti in questo territorio, non è semplicemente un incarico professionale: è un'opportunità per contribuire a valorizzare ciò che conosciamo e amiamo.

Starting with this issue, we have the privilege of shaping the graphic design of Valley Life. As an agency born and rooted in this territory, we see this not simply as a professional assignment, but as an opportunity to help enhance the places we know and value.

È con questo spirito che iniziamo questa collaborazione: con rispetto per l'identità costruita negli anni da Valley Life e con il desiderio di offrirle uno sguardo contemporaneo, capace di valorizzarne il carattere senza tradirne l'essenza.

This is the spirit with which we begin this collaboration: respecting the identity that Valley Life has built over the years while bringing a contemporary perspective that enhances its character without changing its essence.

Ascolto Consigliato:

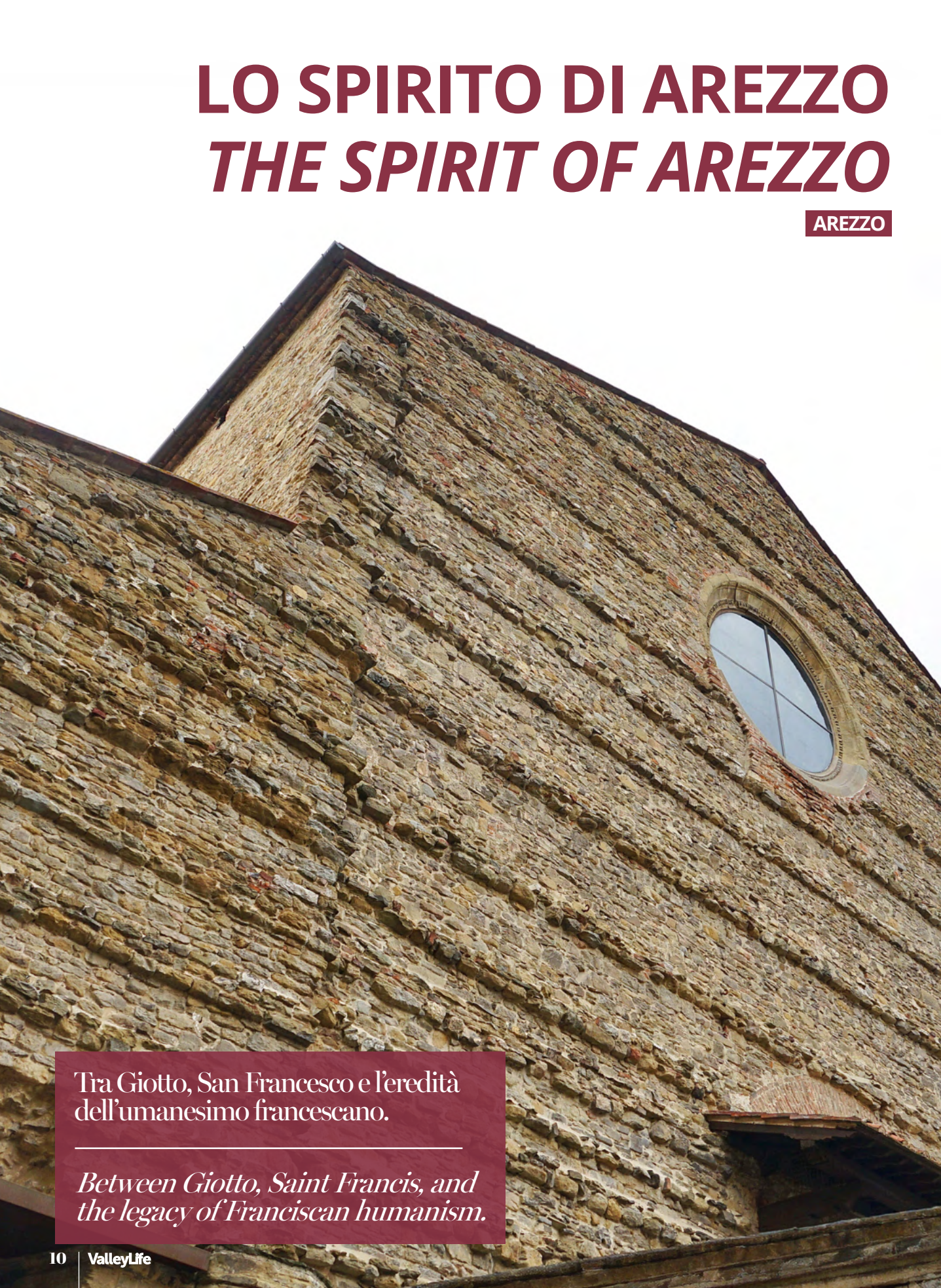
LUDOVICO EINAUDI – EXPERIENCE



LO SPIRITO DI AREZZO

THE SPIRIT OF AREZZO

AREZZO



Tra Giotto, San Francesco e l'eredità
dell'umanesimo francescano.

*Between Giotto, Saint Francis, and
the legacy of Franciscan humanism.*



A CURA DI: Dott. Pier Luigi Rossi

IL MIRACOLO DELLA RICONCILIAZIONE

Arrivato ad Arezzo, Francesco disse a Frate Silvestro: «Va', e in nome di Dio scaccia i diavoli, gridando da fuori della porta»; e come quello obbedendo gridò, i demoni fuggirono e subito pace fu fatta.

Diavolo deriva dal greco antico διάβολος (diábolos): colui che divide. Arezzo era una città lacerata da fazioni e famiglie in lotta, impegnate nella conquista del potere in una fase di grande sviluppo civile, economico e militare.

Il miracolo della riconciliazione delle famiglie aretine suscitò tale clamore che, alcuni decenni dopo (1295–1299), Giotto lo immortalò nell'affresco La Cacciata dei Diavoli da Arezzo, nella Chiesa Superiore della Basilica di San Francesco ad Assisi.

THE MIRACLE OF THE RECONCILIATION

When Francis arrived in Arezzo, he said to Brother Sylvester: "Go, and in the name of God drive out the devils by crying aloud from outside the city gate." As Brother Sylvester obeyed, the demons fled, and peace was immediately restored. The word devil comes from the ancient Greek διάβολος (diábolos), meaning "the one who divides." At the time, Arezzo was torn apart by rival factions and families competing for power during a period of rapid civic, economic, and military growth.

The miracle of the reconciliation of Arezzo's families caused such a sensation that, a few decades later (1295–1299), Giotto immortalized it in the fresco The Expulsion of the Devils from Arezzo, painted in the Upper Church of the Basilica of Saint Francis in Assisi.

GIOTTO ED AREZZO

Il genio di Giotto rese visibile il caos delle lotte cittadine: i demoni sorvolano le mura di Arezzo, contrapposti al mondo spirituale rappresentato da San Francesco in preghiera e da Frate Silvestro che benedice la città. L'affresco costituisce la prima veduta topografica riconoscibile di una città nella storia dell'arte italiana, con la cattedrale gotica sulla sinistra e il nucleo turrito sulla destra, simbolo della vivace vita comunale medievale.

Con Giotto, Arezzo diventa una metafora universale: le sue lotte rappresentano i conflitti dell'umanità, sospesa tra il bene e il male. L'episodio della Cacciata dei Diavoli da Arezzo incarna pienamente la spiritualità e l'umanesimo francescano, un messaggio ancora oggi attuale.

GIOTTO AND AREZZO

Giotto's artistic genius made the turmoil of the city's conflicts visible: demons hover above the walls of Arezzo, opposed to the spiritual world represented by Saint Francis in prayer and Brother Sylvester blessing the city. The fresco is considered the first recognizable topographical view of a city in the history of Italian art, featuring the Gothic cathedral on the left and the cluster of medieval towers on the right, symbols of the city's turbulent communal life.

Through Giotto, Arezzo becomes a universal metaphor: its internal conflicts symbolize the struggles of humanity, caught between good and evil. The episode of The Expulsion of the Devils from Arezzo fully embodies Franciscan spirituality and humanism, a message that remains relevant today.



SPIRITUALITÀ E UMANESIMO

Spiritualità e umanesimo, pur essendo concetti distinti, possono guidare il nostro vivere oggi come secoli fa. In San Francesco coincidono: l'uomo è posto al centro nella sua interezza, unito a Dio attraverso la valorizzazione del creato. Il Cantico delle Creature è il manifesto del suo umanesimo spirituale, dove sole, luna, vento, acqua e persino la morte diventano fratelli e sorelle, inserendo l'uomo in un'armonia universale.

San Francesco può essere considerato il primo umanista della letteratura italiana: nel Cantico delle Creature materia e spirito non sono opposti, ma due aspetti della stessa realtà, da vivere e celebrare nella loro profonda unità.



**"Laudato sîi, o mîo Signore,
per tutte le creature,
specialmente per messer Frate Sole,
il quale porta il giorno che ci illumina.**

**Laudato sîi, o mîo Signore,
per quelli che perdonano per amor tuo
e sopportano malattia e sofferenza."**

SPIRITUALITY AND HUMANISM

Although spirituality and humanism are distinct concepts, they can both guide our lives today just as they did centuries ago. In Saint Francis they become one: the human person is placed at the center, united with God through the appreciation of creation. The *Canticle of the Creatures* is the manifesto of his spiritual humanism, where the sun, moon, wind, water, and even death become brothers and sisters, placing humanity within a universal harmony.

Saint Francis may be regarded as the first humanist in Italian literature: in the *Canticle of the Creatures*, matter and spirit are not opposites but two dimensions of the same reality, to be celebrated and lived in their profound unity.



Photo:

La Vera Croce - Basilica di San Francesco - Arezzo



La spiritualità nasce dalla biologia del corpo umano. Mettere al centro il valore della persona è un atto spirituale. Lo spirito si manifesta attraverso le funzioni che permettono all'essere umano di percepirsi in relazione con gli altri, con l'ambiente e con la cultura, dando senso alla propria esistenza e trascendendo la semplice dimensione materiale. La spiritualità genera la socialità: permette di superare l'individualità e di passare dall'Io al Noi, rendendo possibile la nascita della comunità.

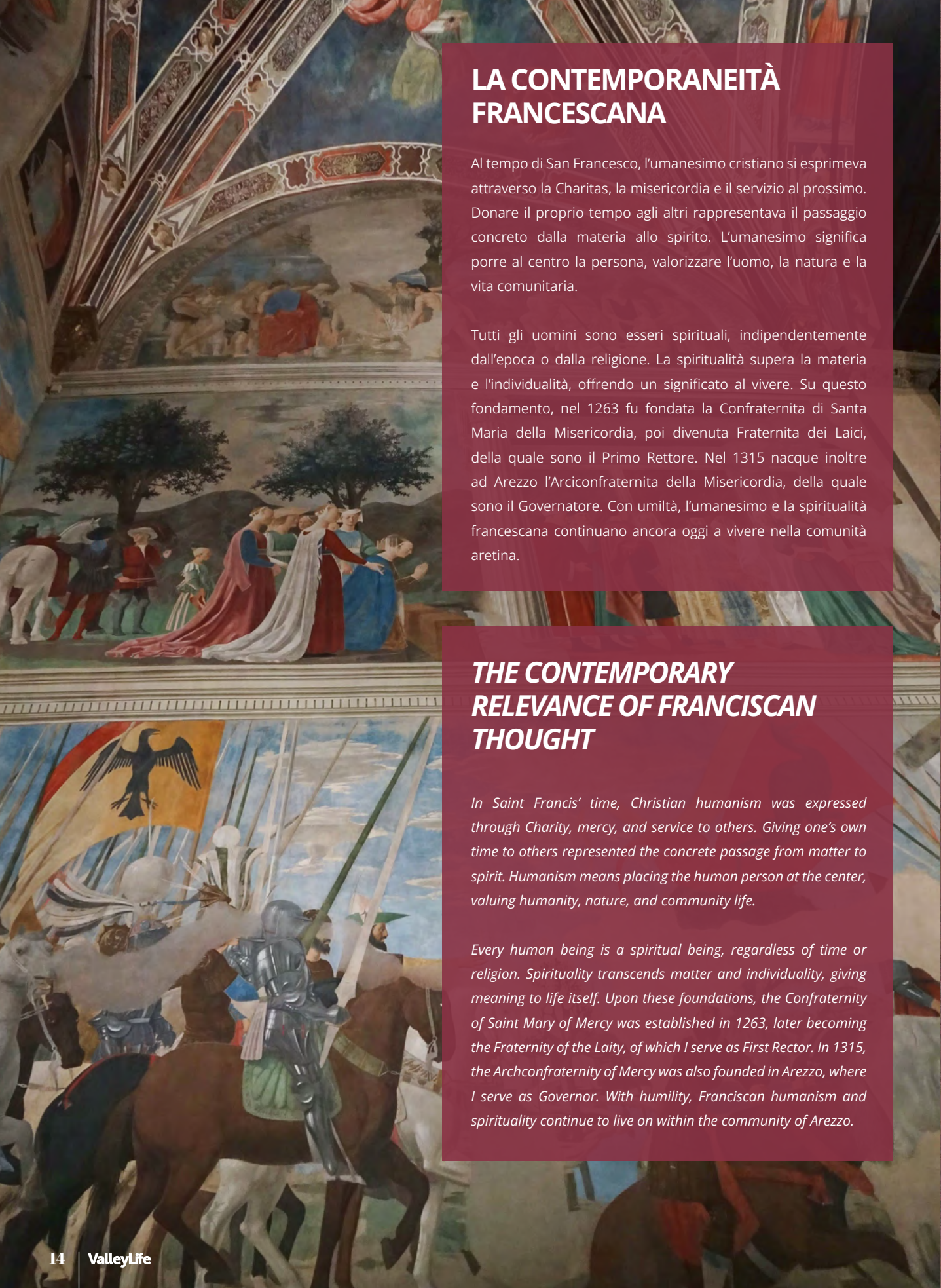
Spirituality arises from the very biology of the human body. Placing the value of the human person at the center is a spiritual act. The spirit is expressed through the functions that allow human beings to perceive themselves in relationship with others, with the environment, and with culture, giving meaning to life and transcending mere material existence. Spirituality gives rise to social life: it enables us to move beyond individuality and journey from the I to the We, making true community possible.

Articolo a cura di:

Pier Luigi Rossi

Medico e Professore universitario

Primo Rettore Fraternita dei Laici e Governatore dell'ArciConfraternita della Misericordia Arezzo



LA CONTEMPORANEITÀ FRANCESCANA

Al tempo di San Francesco, l'umanesimo cristiano si esprimeva attraverso la Charitas, la misericordia e il servizio al prossimo. Donare il proprio tempo agli altri rappresentava il passaggio concreto dalla materia allo spirito. L'umanesimo significa porre al centro la persona, valorizzare l'uomo, la natura e la vita comunitaria.

Tutti gli uomini sono esseri spirituali, indipendentemente dall'epoca o dalla religione. La spiritualità supera la materia e l'individualità, offrendo un significato al vivere. Su questo fondamento, nel 1263 fu fondata la Confraternita di Santa Maria della Misericordia, poi divenuta Fraternita dei Laici, della quale sono il Primo Rettore. Nel 1315 nacque inoltre ad Arezzo l'Arciconfraternita della Misericordia, della quale sono il Governatore. Con umiltà, l'umanesimo e la spiritualità francescana continuano ancora oggi a vivere nella comunità aretina.

THE CONTEMPORARY RELEVANCE OF FRANCISCAN THOUGHT

In Saint Francis' time, Christian humanism was expressed through Charity, mercy, and service to others. Giving one's own time to others represented the concrete passage from matter to spirit. Humanism means placing the human person at the center, valuing humanity, nature, and community life.

Every human being is a spiritual being, regardless of time or religion. Spirituality transcends matter and individuality, giving meaning to life itself. Upon these foundations, the Confraternity of Saint Mary of Mercy was established in 1263, later becoming the Fraternity of the Laity, of which I serve as First Rector. In 1315, the Archconfraternity of Mercy was also founded in Arezzo, where I serve as Governor. With humility, Franciscan humanism and spirituality continue to live on within the community of Arezzo.



CAURUM

Recover . Refine . Transform

STRADA DEL VINO TERRE DI AREZZO

L'Associazione Strada del Vino Terre di Arezzo è un percorso entro un territorio ad alta vocazione vitivinicola caratterizzato, oltretutto da vigneti, da attrattive naturalistiche, culturali e storiche particolarmente significative ai fini di un'offerta enoturistica integrata. Essa costituisce uno strumento di promozione dello sviluppo rurale e del suo territorio e intende favorire e promuovere l'Enoturismo, valorizzando la produzione vitivinicola nell'ambito di un contesto culturale, ambientale, storico e sociale. La Strada incrementa la cultura della qualità, guida e supporta le aziende in nuovi mercati, promuove e valorizza le eccellenze della Provincia di Arezzo.

IL TERRITORIO

Il percorso, che si snoda per circa 200 km, attraversa tutto il territorio viticolo dell'aretino incontrando la DOCG Chianti, la DOCG Chianti sottozona Colli Aretini, la DOC Cortona, la DOC Valdichiana Toscana, la DOC Val D'Arno di Sopra, l'IGT Colli della Toscana Centrale, l'IGT Toscana e il Vinsanto del Chianti DOC. L'Associazione conta circa 100 associati tra cui Aziende vitivinicole (singole o cooperative, con oltre 300 etichette in produzione), Consorzi vinicoli di tutela, Aziende agrituristiche, Aziende specializzate in produzioni tradizionali, Enoteche, Ristoranti, Imprese turistico-ricettive, Associazioni operanti nel campo culturale. La Strada del Vino ha tra i propri soci i 19 Comuni della Provincia di Arezzo.

ATTIVITÀ / EVENTI

Tra le attività e i molti eventi della Strada del Vino Terre di Arezzo sul territorio ricordiamo:

Corso di Avvicinamento al vino: 5 incontri propedeutici alla degustazione dei vini del territorio, realizzato in collaborazione con AIS Delegazione Arezzo e rivolti a coloro che desiderano approfondire la propria conoscenza del vino. Gli incontri fanno conoscere capillarmente le potenzialità e le ricchezze del nostro territorio e la degustazione è un'occasione per far scoprire il legame tra prodotto e territorio, tra viticoltore e memoria storica, un'opportunità per avvicinare i consumatori ai produttori facendo conoscere e degustare i vini locali.

I Giorni del vino – Visite in cantina (da aprile a settembre): un ricco calendario di date per visitare le cantine, i vigneti, partecipare ad eventi, degustare i vini in compagnia del produttore, scoprire la professionalità, la storia e la passione che sta dietro e dentro ciascuna azienda. Su prenotazione.



Strada del Vino Terre di Arezzo is a wine route located within a territory with a strong winemaking vocation, characterized not only by vineyards but also by natural, cultural, and historical attractions of particular significance for an integrated wine tourism offering. The Association is a tool for promoting rural development and the local area, aiming to support and enhance wine tourism by promoting wine production within a cultural, environmental, historical, and social context. Strada del Vino fosters a culture of quality, guides and supports businesses in entering new markets, and promotes and enhances the excellence of the Province of Arezzo.

OUR TERRITORY

The route, extending for approximately 200 km, crosses the whole wine-growing area of the Province of Arezzo and includes the following appellations: Chianti DOCG, Chianti DOCG Colli Aretini subzone, Cortona DOC, Valdichiana Toscana DOC, Val D'Arno di Sopra DOC, Colli della Toscana Centrale IGT, Toscana IGT and Vin Santo del Chianti DOC.

The Association includes around 100 members, among them wineries (both individual and cooperative, producing more than 300 labels), wine protection consortia, agritourism businesses, companies specializing in traditional products, wine shops, restaurants, tourism and hospitality businesses, and cultural associations. The Strada del Vino also counts among its members the 19 municipalities of the Province of Arezzo.

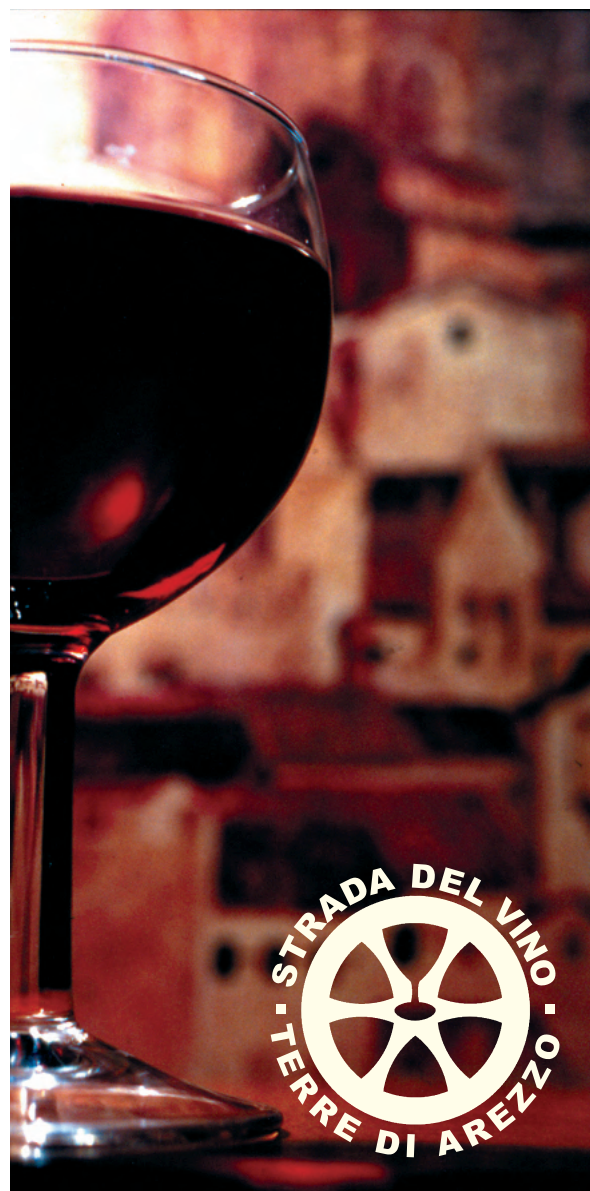
ACTIVITIES / EVENTS

Among the many activities and events organized by the Strada del Vino Terre di Arezzo throughout the area, we highlight:

Wine Tasting Course: organized in collaboration with AIS Arezzo Delegation, five introductory meetings focused on local wine tasting and intended for those wishing to deepen their knowledge of wine. These meetings offer a widespread introduction to the richness and potential of our territory, while wine tasting becomes an chance to discover the connection between product and land, between winemaker and historical memory. It also provides a way to bring consumers closer to producers through the tasting

and appreciation of local wines.

I Giorni del Vino – Wineries open for visits (from April to September): a rich calendar of events visiting wineries and vineyards, tasting wines together with producers, and discovering the professionalism, history, and passion behind each winery. Visits are by reservation only.



Via Ricasoli, 38 – 52100 Arezzo | tel. 0575 294 066 | info@stradadelvino.aretto.it | www.stradadelvino.aretto.it

Follow us:  

AREZZO

AREZZO È UN GIOIELLO

AREZZO IS A JEWEL

A CURA: della Redazione

FRANCISCO ARAIZA

Francisco Araiza, nato in Messico, è uno dei tenori più importanti del suo tempo. Nel 1980, quando Herbert von Karajan lo invitò al Festival di Salisburgo, la bellezza del suo timbro vocale, la sua versatilità stilistica e l'eleganza della sua presenza scenica lo hanno reso uno degli interpreti più richiesti sui palcoscenici di tutto il mondo, dalla Bayerische Staatsoper di Monaco, all'Opernhaus di Zurigo, con cui ebbe un legame stabile dal 1977, alla Wiener Staatsoper, dove nel 1988 ricevette il prestigioso titolo di Kammersänger, e al Metropolitan Opera di New York. Ora sale in cattedra per la terza edizione de "Le Stanze dell'Opera", il progetto formativo con la direzione artistica dal baritono Mario Cassi che trasforma la passione per la lirica in alta specializzazione professionale.

Francisco Araiza, born in Mexico, is one of the most prominent tenors of his time. In 1980, when Herbert von Karajan invited him to the Salzburg Festival, the beauty of his vocal timbre, his stylistic versatility, and the elegance of his stage presence made him one of the most sought-after performers on stages around the world, from the Bayerische Staatsoper in Munich to the Opernhaus in Zurich—with which he had a long-standing association beginning in 1977—to the Vienna State Opera, where he received the prestigious title of Kammersänger in 1988, and to the Metropolitan Opera in New York. Now he takes the podium for the third edition of "Le Stanze dell'Opera," the training project under the artistic

direction of baritone Mario Cassi that transforms a passion for opera into high-level professional specialization.

Maestro, è la seconda volta che tiene una masterclass ad Arezzo. Quale impressione ha della città?

Arezzo è una città bellissima, soprattutto per la storia che racconta, la sua architettura, i suoi spazi. E' veramente un gioiello, una città che ti fa sentire bene.

Maestro, this is the second time you've held a masterclass in Arezzo. What is your impression of the city?

Arezzo is a beautiful city, especially for the history it tells, its architecture, and its spaces. It's truly a gem, a city that makes you feel good.

Foto scattata dal Rooftop dell'Hotel Continental
Photo shooted from the rooftop of Continental Hotel

Che cosa ha visto della città?

Finiamo tardi la masterclass, quindi ho avuto poco tempo per visitare Arezzo. Sono però riuscito a fare un piccolo tour dei luoghi più iconici.

What have you seen of the city?

We finish the masterclass late, so I haven't had much time to visit Arezzo. But I did manage to take a short tour of its most iconic places.

Arezzo Le sembra una città della musica?

Sì. La Fondazione Guido d'Arezzo e Mario Cassi, direttore de "Le Stanze dell'Opera", stanno facendo un ottimo lavoro, con buone idee anche per il futuro.

Does Arezzo strike you as a city of music?

Yes. The Guido d'Arezzo Foundation and Mario Cassi, director of "Le Stanze dell'Opera," are doing excellent work, with promising ideas for the future.

Come vede i giovani delle masterclass?

Il fatto che vengano da Cina, Italia e Spagna dimostra che l'opera è viva. Arrivano qui per mostrare ciò che hanno imparato e per crescere ancora: è un arricchimento per tutti.



What do you think of the young people attending the masterclasses?

The fact that they come from China, Italy, and Spain shows that opera is alive. They come here to show what they have learned and to grow further: it is enriching for everyone.

Arezzo ha una lunga tradizione musicale...

Guido Monaco ha posto le basi della musica nella nostra cultura. Arezzo ha la personalità e l'atmosfera di una città da festival, come Salisburgo: accoglie, affascina, e qui la magia è presente.

Arezzo also has a long musical tradition...

Guido Monaco laid the foundations of music in our culture. Arezzo has the personality and atmosphere of a festival city, like Salzburg: it welcomes you, it has charm, and here the magic is present.

MASTERCLASS

Francisco Araiza

Courtesy of Fondazione Guido d'Arezzo



UNA CASA PER LA MUSICA A HOME FOR MUSIC

A CURA: della Redazione

CHI È MARIO CASSI?

Mario Cassi, originario d'Arezzo, è un baritono sui palcoscenici internazionali con 25 anni di carriera alle spalle. Da tre anni, sviluppa nella sua città il progetto della „Casa della Musica (CaMu)“, nato per scoprire e promuovere nuovi talenti. „Stanze dell'Opera“ fossero una delle attività, non l'unica. Volevo aggiungere qualcosa di importante alla mia città.

WHO IS MARIO CASSI?

*Mario Cassi, a native of Arezzo, is an internationally acclaimed baritone with over twenty-five years of experience performing on the world's leading opera stages. For the past three years, he has been developing the **Casa della Musica (CaMu)** project in his hometown, an initiative dedicated to discovering and nurturing emerging musical talent.*

COM'È NATO IL PROGETTO DI “LE STANZE DELL'OPERA” QUI, NEL SUO TERRITORIO?

Quando mi hanno chiesto di occuparmi della Casa della Musica, non volevo che diventasse uno spazio esclusivamente dedicato all'opera. Ho sempre pensato a un luogo aperto, dove le “Stanze dell'Opera” fossero una delle attività, non l'unica.

Volevo aggiungere qualcosa di importante alla mia città.

HOW DID THE “LE STANZE DELL'OPERA” PROJECT COME ABOUT HERE IN YOUR AREA?

When I was asked to take charge of the Casa della Musica, I didn't want it to become a space devoted exclusively to opera. I envisioned an open cultural center where “Stanze dell'Opera” would be one of several activities. I wanted to contribute something meaningful to my city.



Camu, Palazzo della Fraternita

DOPO TRE ANNI IL PROGETTO È CRESCIUTO MOLTO. DA DOVE NASCE QUESTO SUCCESSO?

All'inizio lo consideravo quasi un passatempo, oggi è diventato un secondo lavoro. Abbiamo molte iscrizioni e diversi giovani che hanno frequentato le nostre masterclass hanno poi vinto concorsi, audizioni e trovato occasioni professionali.



QUINDI AL CENTRO DI TUTTO CI SONO I GIOVANI?

SO YOUNG PEOPLE ARE AT THE HEART OF EVERYTHING?

Absolutely. The protagonists are not the teachers but the students. Our goal is to help them find their own path in opera. Of course, this requires dedication, study, and the ability to work with directors, conductors, and fellow performers. Today, opera is increasingly a team effort.

Sì. Avvieremo "Arti & Mestieri", un percorso dedicato a chi desidera lavorare dietro le quinte, e un workshop per la formazione di futuri direttori artistici. Vogliamo offrire opportunità in tutti gli ambiti del mondo dell'opera.



AFTER THREE YEARS, THE PROJECT HAS GROWN SIGNIFICANTLY. WHAT IS BEHIND THIS SUCCESS?

At first, I thought of it almost as a hobby, but today it has become a second profession. We now have many applications, and several young singers who attended our masterclasses have gone on to win competitions, auditions, and professional opportunities.

Absolutamente sì. I protagonisti non sono i docenti, ma gli studenti. Il nostro obiettivo è aiutarli a trovare la propria strada nell'opera. Naturalmente servono impegno, studio e la capacità di lavorare con registi, direttori d'orchestra e colleghi. Oggi l'opera è sempre più un lavoro di squadra.

CI SARANNO NOVITÀ QUEST'ANNO?

WILL THERE BE ANY NEW DEVELOPMENTS THIS YEAR?

Yes. We are launching "Arti & Mestieri", a program for those who wish to work behind the scenes, as well as a workshop for future artistic directors. Our aim is to create opportunities across every aspect of the opera world.

CAPOLAVORO D'ARTE ETRUSCA

A MASTERPIECE OF ETRUSCAN ART

A CURA: della Redazione

SIMBOLO D'IDENTITÀ ARETINA

La Chimera di Arezzo è uno dei più celebri capolavori dell'arte etrusca. Ha un corpo di leone, coda da serpente e testa di capra che nasce dalla schiena.

Fu ritrovata il 15 novembre 1553 durante i lavori per la costruzione delle fortificazioni volute da Cosimo de' Medici vicino a Porta San Lorentino.

SYMBOL OF AREZZO'S IDENTITY

The Chimera of Arezzo is one of the most famous masterpieces of Etruscan art. It has the body of a lion, the tail of a snake, and the head of a goat emerging from its back. It was discovered on November 15, 1553, during construction work on the fortifications commissioned by Cosimo de' Medici near Porta San Lorentino.

L'IMPORTANZA STORICA

Cosimo capì subito l'importanza della statua con un'altezza di 78,5 cm e una lunghezza di 129 cm. La fece trasferire a Firenze, dove entrò nelle collezioni medicee. Oggi è conservata al Museo Archeologico Nazionale di Firenze.

HISTORICAL SIGNIFICANCE

Cosimo immediately recognized the importance of the statue, which stands 78.5 cm tall and is 129 cm long. He had it transported to Florence, where it became part of the Medici collections. Today it is housed at the National Archaeological Museum of Florence.

According to myth, the Chimera terrorized the region of Lycia until the hero Bellerophon, riding the winged horse Pegasus, managed to defeat it. The statue depicts precisely the moment of the struggle: the lion's body is tense, wounded, and ready to attack, while the serpent in its tail writhes. The statue's body also bears the Etruscan inscription "TINSCVIL," interpreted as "votive offering," the principal Etruscan god equivalent to Zeus.



AREZZO





IL SERPENTE E LA CAPRA

Secondo il mito, la Chimera terrorizzava la regione della Licia finché l'eroe Bellerofonte, cavalcando il cavallo alato Pegaso, riuscì a sconfiggerla. La statua raffigura proprio il momento della lotta: il corpo del leone è teso, ferito e pronto all'attacco, mentre il serpente della coda si contorce. Sul corpo della statua compare anche l'iscrizione etrusca „TINSCVIL”, interpretata come “offerta votativa”, il principale dio etrusco equivalente a Zeus.

La coda della Chimera al ritrovamento si mostrava talmente frammentata da non poter essere ricomposta. Nel 1785, quando la statua fu esposta nel corridoio meridionale degli Uffizi con gli altri grandi bronzi antichi (fra cui la Minerva di Arezzo), Francesco Carradori completò la coda e la appoggiò al corno destro della capra, anch'esso incompleto, per motivi statici.

**Museo Archeologico Nazionale
Gaio Cilnio Mecenate
Via Margaritone 10, Arezzo
Biglietto intero € 6,00, ridotto € 2,00**

**Lunedì e mercoledì / 9:00 – 14:00
Martedì / 14:00 – 19:30
Orari dal giovedì al sabato / 9:00 – 19:30
Orari domenica e festivi / 9:00 – 14:00
Orari prima domenica del mese / 9:00 – 19:30**

Il Museo Archeologico Nazionale Gaio Cilnio Mecenate ospita una sezione in cui è possibile vedere la Chimera di Arezzo tramite una proiezione olografica realizzata a partire da 1400 foto dell'originale. Una riproduzione materica in dimensioni reali realizzata dallo stesso file 3D permette di fare anche un'esperienza tattile. Queste installazioni costituiscono una sorta di “ritorno virtuale” nella città di origine dell'opera che gli Aretini sentono ancora come simbolo identitario.

**Gaio Cilnio Mecenate National
Archaeological Museum
Via Margaritone 10, Arezzo
Ticket full price €6.00, reduced €2.00**

**Monday and Wednesday / 9:00 AM – 2:00 PM
Tuesday 2:00 PM – 7:30 PM
Thursday through Saturday / 9:00 AM – 7:30 PM
Sundays and holidays / 9:00 AM – 2:00 PM
First Sunday of the month / 9:00 AM – 7:30 PM**

THE MUSEUM



At the time of its discovery, the Chimera's tail was so badly fragmented that it could not be reconstructed. In 1785, when the statue was displayed in the southern corridor of the Uffizi Gallery alongside other major ancient bronzes (including the Minerva of Arezzo), Francesco Carradori restored the tail, positioning it against the goat's right horn—also incomplete—for structural support.

The National Archaeological Museum “Gaio Cilnio Mecenate” features a dedicated section where visitors can view the Chimera of Arezzo through a holographic projection created from 1,400 photographs of the original sculpture. A life-size physical replica, produced from the same 3D model, also offers a tactile experience. Together, these installations represent a kind of “virtual homecoming” to the city where the masterpiece was discovered—a city whose people still regard the Chimera as a powerful symbol of their identity.



TUSCAN HARMONY

LA PRIMA IMPRESSIONE FA LA DIFFERENZA.

Valorizziamo il tuo immobile.
Raccontiamo il suo potenziale.



I NOSTRI SERVIZI



HOME STAGING

Trasformiamo gli spazi
per esaltare il valore
e attrarre più acquirenti.



CONSULENZA IMMOBILIARE

Consulenza completa
per vendere o acquistare
con serenità e competenza.



SUPPORTO IN LINGUA

Parliamo Italiano,
English & Deutsch
per assisterti al meglio.



PULIZIA PROFESSIONALE

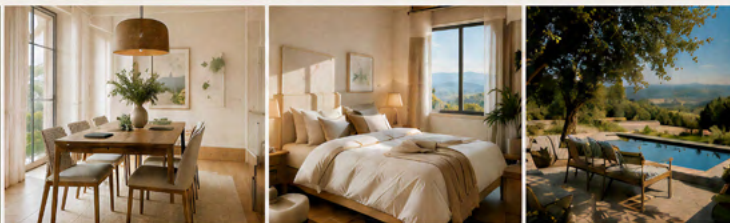
Servizi di pulizia approfondita
per presentare l'immobile
al meglio.



FOTOGRAFIA PROFESSIONALE

Immagini di alta qualità
che valorizzano ogni
dettaglio.

HARMONIZE YOUR PROPERTY.
MAXIMIZE ITS VALUE.



PROFESSIONALITÀ, CURA, ARMONIA.

Ogni dettaglio conta.



TOSCANA, ITALIA
Serviamo tutta la regione



371 5768800



annaljdemars@gmail.com



www.tuscan-harmony.com



P.IVA 07550360486



I tuoi immobili, presentati al meglio
Il nostro obiettivo i tuoi risultati.



Your property, at its best.
Our goal: your success.



Ihre Immobilie, perfekt präsentiert.
Unser Ziel: Ihr Erfolg

338 715 9506 - Via S.Lorentino, 20 Arezzo



MIVA 

IN THE HISTORIC CENTER
OF AREZZO *since 1982*

IL BIRRIFICIO NEL CUORE DEL CASENTINO

THE BREWERY IN THE HEART OF CASENTINO

CASENTINO

A CURA DI: Simone Bandini

LA BIRRA INCONTRA IL CASENTINO

Nel cuore del Casentino, Atlantic Oil è un birrificio artigianale che ha scelto fin dall'inizio una strada precisa: creare birre autentiche e una cucina capace di raccontare le proprie radici. Un percorso costruito in oltre vent'anni di passione, sacrifici e intuizioni, nato quando il concetto di brew pub era ancora una scommessa pionieristica. Abbiamo parlato con i fratelli Simone e Francesco Acciai e con il 'mastro birraio' Andrea Innocenti.



BEER MEETS CASENTINO

At the heart of the Casentino Valley, Atlantic Oil is a craft brewery that, from the very beginning, chose a clear path: to create authentic beers and a cuisine capable of telling the story of its roots. Over more than twenty years, it has built a journey shaped by passion, dedication, and vision—one that began when the very concept of a brewpub was still a pioneering venture. We spoke with brothers Simone and Francesco Acciai, together with master brewer Andrea Innocenti.



Preparazione ravioli
Ravioli making

Ci sono luoghi che non si limitano a produrre qualcosa ma che custodiscono una visione, un'identità, un modo di vivere il territorio. Atlantic Oil nasce proprio da questa idea: trasformare l'appartenenza e la passione in un laboratorio sperimentale, capace di unire persone, sapori e memoria condivisa.

Simone Acciai ci racconta di un progetto che è sempre andato oltre il suo valore commerciale: Atlantic Oil è il risultato dell'anima delle persone che lo hanno costruito, un progetto nel quale il lavoro quotidiano si intreccia con i ricordi, le relazioni, le frequentazioni e il legame profondo con chi varca la porta del locale.

There are places that do more than simply produce something—they preserve a vision, an identity, and a way of experiencing their land. Atlantic Oil was born from precisely this idea: transforming a sense of belonging and a passion for craft into an experimental hub where people, flavours, and shared memories come together.

As Simone Acciai explains, the project has always been about far more than commercial success. Atlantic Oil reflects the spirit of the people who built it—a place where everyday work is interwoven with memories, friendships, meaningful encounters, and a deep connection with everyone who walks through its doors.

Un'idea che è nata lontana da casa. La storia del birrificio nasce dall'incontro tra esperienze diverse. Andrea Innocenti, dopo aver conosciuto realtà brassicole internazionali durante i suoi viaggi, porta in Casentino l'idea dei brew pub, con impianto di produzione proprio; luoghi dove la birra non è semplicemente una bevanda, ma il centro di un'esperienza fatta di sperimentazione e conoscenze ma anche di incontri e convivialità.

A questa visione si unisce la famiglia Acciai: la passione di Andrea per la produzione della birra fatta in casa incontra la sapienza culinaria di Simonetta, madre di Francesco e Simone, cuoca con una lunga esperienza alle spalle. È da questo 'manipolo' di persone che ama la sua terra ma vuole importare una visione nuova di stampo continentale (che ben si sposa con la storia, la sensibilità e la cultura appenninica, n.d.e.) che nasce il marchio di fabbrica 'Atlantic Oil'.

Un'identità precisa, definita, ma in costante divenire. Una storia dove la famiglia non è soltanto un elemento organizzativo, ma una presenza viva: mani che preparano, idee che si tramandano, gesti quotidiani che continuano a dare forma al progetto.

The idea was born far from home. The brewery's story is the result of different experiences coming together. After discovering the world of craft brewing during his travels abroad, Andrea Innocenti brought the brewpub concept to the Casentino Valley: a brewery with its own production facilities, where beer is not simply a beverage, but the heart of an experience built around experimentation, expertise, conviviality, and shared moments.

This vision was soon embraced by the Acciai family. Andrea's passion for home brewing met the culinary expertise of Simonetta, the mother of Simone and Francesco, an accomplished cook with decades of experience. From this close-knit group of people—deeply devoted to their homeland yet eager to introduce a fresh, continental-inspired vision that naturally complements the history, character, and culture of the Apennines (Ed.)—the Atlantic Oil brand was born.

A distinctive identity, firmly rooted yet constantly evolving. A story in which family is not merely an organisational structure, but a living presence: hands preparing food, ideas passed from one generation to the next, and everyday gestures that continue to shape and define the project.

La birra e il birrificio posseggono un carattere tutto loro, specifico: Atlantic Oil ci parla di equilibrio, ricerca e rispetto per la materia prima. La produzione segue una filosofia chiara: creare birre pulite, piacevoli e capaci di accompagnare il momento della tavola. Non una rincorsa alle mode, ma la ricerca di uno stile riconoscibile: birre pensate per essere bevute, condivise e ricordate.

La 'Resina', doppio malto ambrato ad alta fermentazione, rappresenta l'essenza del birrificio. Accanto troviamo la 'Bionda', ispirata alla tradizione inglese; la 'Solea', una Bitter ale di stile londinese; la 'Gotica', una Porter scura della famiglia delle stout; e le produzioni stagionali come, ad esempio, la 'Saison' in stile belga.



Both the beer and the brewery have a distinctive character of their own. Atlantic Oil speaks of balance, craftsmanship, and respect for quality ingredients. Its brewing philosophy is clear: to create clean, approachable beers designed to complement the dining experience. Rather than chasing trends, the brewery focuses on developing a recognisable style—beers made to be enjoyed, shared, and remembered.

Resina, a top-fermented amber double malt, perfectly embodies the brewery's identity. Alongside it are Bionda, inspired by the English brewing tradition; Solea, a London-style Bitter Ale; Gotica, a dark Porter from the stout family; and a selection of seasonal brews, including the Belgian-style Saison.

Dietro ogni ricetta c'è un lavoro fatto di precisione e sensibilità: dalla scelta degli ingredienti fino all'attenzione alla qualità dell'acqua, poiché anche il minimo dettaglio può cambiare sostanzialmente il carattere di una birra.

La cucina di Atlantic Oil profuma di casa: se la birra è il motore pulsante di Atlantic Oil, la cucina è la sua memoria. Il birrificio ha costruito negli anni un rapporto profondo con i sapori del territorio, reinterpretando la tradizione casentinese attraverso influenze mitteleuropee.

La pasta fatta a mano, i tortelli di patate casentinesi, i ravioli con ragù di cinghiale o funghi raccontano un modo antico di intendere la cucina: fatto di tempo, cura e gesti tramandati. E poi ci sono i piatti diventati simboli del birrificio: lo stinco di maiale al forno, preparato con attenzione artigianale; la "cavoletta", reinterpretazione locale dei crauti serviti però non fermentati ma freschi e ripassati in padella e i wurstel artigianali realizzati con carne del territorio.



Behind every recipe lies a careful balance of precision and craftsmanship. From the selection of ingredients to the quality of the water, every detail matters—because even the smallest variation can profoundly influence the character of a beer.

Atlantic Oil's kitchen tastes of home. If beer is the beating heart of the brewery, its cuisine is its memory. Over the years, Atlantic Oil has forged a deep connection with the flavours of the Casentino Valley, reinterpreting local traditions through subtle Central European influences.

Handmade pasta, Casentino potato tortelli, and ravioli filled with wild boar ragù or mushrooms reflect an enduring approach to cooking—one built on time, care, and techniques handed down through generations.

Then there are the dishes that have become true signatures of the brewery: slow-roasted pork knuckle, prepared with meticulous artisanal care; cavolella, the brewery's own interpretation of sauerkraut, served fresh and lightly sautéed rather than fermented and artisan sausages made with locally sourced meat, celebrating the flavours and traditions of the region.

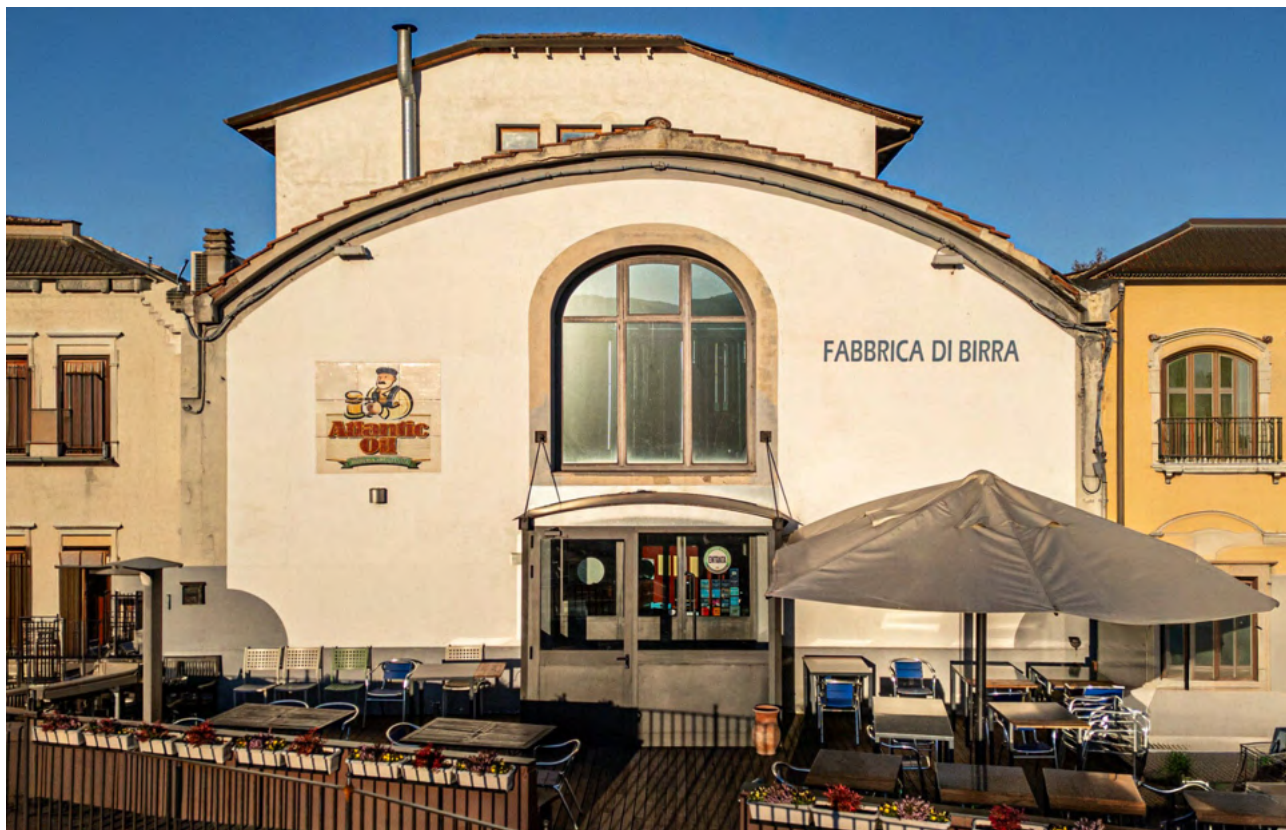
In questa cucina vive ancora oggi la presenza di Simonetta, che a 80 anni continua a dedicarsi a sfoglia, ripieni e condimenti. Un legame concreto con il passato, una testimonianza di come alcune tradizioni riescano a restare vive solo perché qualcuno continua a prendersene cura.

Un locale che è cresciuto insieme alle persone. Negli anni Atlantic Oil ha visto maturare intere generazioni: non solo ospiti, ma persone che hanno accompagnato il cammino del birrificio e sono diventate parte della sua storia.

Per Simone il ruolo del publican significa proprio questo: stare al pubblico, accogliere, creare un rapporto umano con chi entra. Non soltanto servire una birra, ma condividere un momento e un percorso comune.

Il futuro? Si guarda avanti pensando a un nuovo impianto destinato all'imbottigliamento e alla diffusione delle birre Atlantic Oil anche fuori dal locale. Ma la direzione resta la stessa delle origini: custodire una passione, coltivare l'anima e il 'genio' nato in famiglia, trasformandole in esperienze da condividere in vallata.

La vicenda di Atlantic Oil, di questo pionieristico birrificio artigianale, è una storia di persone, territorio e appartenenza. Una storia che continua a fermentare, proprio come una buona birra.





Simonetta's presence still lives on in the kitchen today. At the age of eighty, she continues to prepare fresh pasta, fillings, and sauces by hand. It is a tangible link to the past and a reminder that traditions endure only because someone chooses to preserve them.

A place that has grown alongside its people. Over the years, Atlantic Oil has seen entire generations come through its doors—not merely as customers, but as people who have shared in the brewery's journey and gradually become part of its story.

For Simone, being a publican means exactly that: welcoming people, creating genuine human connections, and making every guest feel at home. It is about far more than serving a beer; it is about sharing an experience and building lasting relationships.

Looking ahead, the brewery is planning a new bottling facility that will allow Atlantic Oil beers to reach well beyond the brewpub itself. Yet the guiding principle remains unchanged: to preserve the passion, family spirit, and creative vision that gave birth to the brewery, transforming them into experiences to be shared throughout the Casentino Valley.

The story of Atlantic Oil—this pioneering craft brewery—is ultimately a story of people, place, and belonging. And like any great beer, it is a story that continues to mature, evolve, and ferment over time.



Atlantic Oil
Via Falterona 50, Poppi (AR)
0575 550513

PHOTO CREDIT
Francesca Donatelli



IL LEGNO COME RISPOSTA SOSTENIBILE ALL'EDILIZIA CONTEMPORANEA

Campaldino Legnami

attraverso la divisione Campaldino Engineering, realizza strutture in legno di alta qualità, unendo esperienza, competenze tecniche e capacità produttiva. Affianchiamo progettisti, imprese e committenti nella trasformazione dei progetti in opere di bioedilizia sicure, sostenibili, efficienti e durature, garantendo affidabilità e tempi rapidi di realizzazione.

*il legno, la nostra storia,
il futuro, il nostro impegno.*



PROGETTI



SOSTENIBILITÀ



LAVORAZIONI



STRUTTURE



Di Vezzosi s.r.l. segheria · edilizia · falegnameria · pavimentazioni



POPPI (sede) - AR
via Campaldino 18



0575 500 186
0575 550 181



info@campaldinolegnami.it
www.campaldinolegnami.it

CORSALONE
CAMPALDINO ENGINEERING
Via Europa, 8 Loc. Corsalone
52010 - Chiusi della Verna (AR)
© 0575/595373
© corsalone@campaldinolegnami.it

i luoghi di *Dante*

IN DANTE'S FOOTSTEP



A CURA: della Redazione

Dotato di una memoria straordinaria, il fiorentino Riccardo Pratesi, laureato in fisica e professore di matematica, sa tutta la "Divina Commedia" di Dante Alighieri a memoria!

L'introduzione infantile fu il fumetto disneyano "L'inferno di Topolino", che è una parodia dell'Inferno con Topolino che fa Dante. Io andavo alle scuole elementari, avrò avuto cinque o sei anni e mi appassionai molto, anche perché era scritto in terzine. Che era una parodia di qualcosa di esistente m'accorsi solo alle scuole medie e lì iniziai ad interessarmi. Ma ancora non cominciai a memorizzarla. Questo successe solo a partire dell'università, quando studiai fisica, prima con quei canti che mi piacevano di più, e poi tutto il resto.

CASENTINO



Endowed with an extraordinary memory, Florentine Riccardo Pratesi, a physics graduate and mathematics teacher, knows Dante Alighieri's entire Divine Comedy by heart!

My childhood introduction was the Disney comic "Mickey's Inferno," which is a parody of Inferno featuring Mickey Mouse as Dante. I was in elementary school, maybe five or six years old, and I became very passionate about it, partly because it was written in tercets. I only realized it was a parody of something real when I got to middle school, and that's when I started to take an interest in it. But I still hadn't started memorizing it. That only happened once I got to college, when I studied physics—first the cantos I liked best, and then the rest.

QUALE CANTO LE PIACE DI PIÙ?

Dipende dal momento. Qui, con la vista su Romena, mi viene in mente il XXX canto dell'Inferno con Mastro Adamo. In assoluto però scelgo il XXIX del Paradiso, dove Beatrice risponde ai pensieri di Dante e descrive la Creazione. È forse il canto più denso dell'intera opera.

WHICH CANTO DO YOU LIKE BEST?

It depends on the moment. Here, overlooking Romena, I immediately think of Canto XXX of the Inferno, featuring Master Adam. Overall, however, I would choose Canto XXIX of the Paradiso, where Beatrice answers Dante's unspoken thoughts and explains Creation. It is perhaps the most profound canto in the entire work.



1

QUI SEMBRA CHE PARLI IL FISICO...

Che cos'è Dante per Lei?

Dante cerca di spiegare non soltanto come funziona l'universo, ma perché esiste. Alcune sue intuizioni possono essere accostate all'astrofisica moderna: gli angeli, ad esempio, ricordano per certi aspetti i fotoni, che collegano l'universo pur esistendo fuori dalla nostra esperienza ordinaria di spazio e tempo.

La Divina Commedia descrive un percorso spirituale che conduce alla libertà. Dante dimostra che anche la tradizione occidentale offre una profonda via di ricerca interiore.



QUALI LUOGHI DANTESCHI CONSIGLIA DI VISITARE?

Romena, Porciano e Poppi sono luoghi che conservano ancora oggi una forte atmosfera dantesca. Ma, in fondo, il vero monumento a Dante è la sua opera. Io ne onoro la memoria imparandola a memoria.

WHICH PLACES ASSOCIATED WITH DANTE DO YOU RECOMMEND VISITING?

Romena, Porciano, and Poppi still preserve a strong Dantesque atmosphere today. Yet, ultimately, Dante's true monument is his work itself. I honor his memory by committing it to memory.

2

HERE IT SEEMS THE PHYSICIST IS SPEAKING...

What does Dante mean to you?

Dante seeks to explain not only how the universe works, but why it exists. Some of his intuitions can be compared to modern astrophysics: for example, his angels resemble photons in certain respects, connecting the universe while existing beyond our ordinary experience of space and time.

The Divine Comedy describes a spiritual journey that leads to freedom. Dante shows that Western tradition, too, offers a profound path of inner exploration.





“La tua casa
dovrebbe raccontare
la storia di chi sei,
ed essere una
collezione di ciò
che ami.”

NATE BERKUS

WWW.MAGNICASA.COM



Viale Roma 17
Pratovecchio Stia (AR)

**VISITA IL NOSTRO
SHOWROOM**



magni casa
I N T E R I O R S



La Verna

UNA GIORNATA MISTICA

A MYSTICAL DAY

A CURA: della Redazione

MISTICO

La prima cosa che mi ha colpito è stata l'aria: limpida e fresca, con un leggero profumo speziato di bosco, ma anche delicata e pura. Ero venuto a La Verna per cercare di capire cosa possa significare oggi la parola «mistico». Qui, su questa montagna che il conte Orlando Cattani donò a San Francesco intorno al 1213.

Il modello linguistico ChatGPT dice che «il termine indica una forma di esperienza religiosa o spirituale in cui una persona cerca di vivere un contatto diretto con il divino o l'Assoluto. Deriva dalla parola greca *mystikós*, che significa 'nascosto' o 'segreto'. Si intende qualcosa che non può essere spiegato completamente con le parole o attraverso il puro pensiero, ma che deve piuttosto essere vissuto.»

Quindi sperimentare ciò che è nascosto e vivere una connessione – con chissà cosa. Il complesso monastico de La Verna si nasconde a 1128 metri di altitudine tra pendii di faggi. Qui può fare freddo, persino in primavera inoltrata. In un angolo scopro dei resti di neve.

MYSTICAL

The first thing that struck me was the air: crisp and fresh, with a faint, spicy scent of the woods, yet delicate and pure. I had come to La Verna to try to understand what the word "mystical" might mean today. Here, on this mountain that Count Orlando Cattani donated to St. Francis around 1213.

*The ChatGPT language model states that "the term refers to a form of religious or spiritual experience in which a person seeks to experience direct contact with the divine or the Absolute. It derives from the Greek word *mystikós*, meaning 'hidden' or 'secret.' It refers to something that cannot be fully explained in words or through pure thought, but must rather be experienced."*

So, experiencing what is hidden and living a connection—with who knows what. The monastic complex of La Verna is hidden at an altitude of 1,128 meters among beech-covered slopes. It can be cold here, even in late spring. In one corner, I discover remnants of snow.

A full-page background image of a misty forest. In the foreground, large, irregular rocks are heavily covered in vibrant green moss. A narrow path of fallen brown leaves and small stones winds through the rocks. In the background, tall, slender tree trunks rise vertically, their details softened by a thick mist or fog. The lighting is soft and diffused, creating a serene and somewhat ethereal atmosphere.

THE SASSO

*A panoramic terrace marked by a simple wooden cross overlooks the wide Casentino Valley. Wisps of cloud race low across the sky as the weather and atmosphere shift from one minute to the next, and I, too, feel carried along by this constant transformation. From here, a footpath leads down into the ****Sasso Spicco****, a dramatic rock cleft that cuts through the mountain, passing even beneath the monastery's cloister.*

It is said that St. Francis built his first cell near the entrance to the Sasso. On the other side of the cloister, but still carved into the rock, he built a second one. In 1224, after weeks of meditation and fasting, it is said that right on the edge of the precipice, he received the stigmata from a seraphic angel. At the time, both St. Francis himself and his order were going through a period of deep crisis.

As for the stigmata, I find it hard to make sense of them. So, step by step, being careful not to slip, I descend into the Sasso. There are many steps. Beside me, I see enormous boulders wedged together, green moss on the walls, and some trees wrapped in ivy. The path narrows more and more.

I would have thought I'd feel anxious, but strangely, I feel above all a sense of being welcomed by this overwhelming and captivating nature. Above me, trees and bushes wind their way upward in search of light; individual flowers cling to the rock.



SASSO SPICCO

Una terrazza panoramica con una semplice croce di legno offre un'ampia vista sulla vallata del Casentino. Frammenti di nuvole sfrecciano basse, il tempo e l'atmosfera cambiano di minuto in minuto, e anch'io mi sento affetta da questo continuo mutamento. Da qui si scende a piedi giù nel «Sasso Spicco», una fenditura rocciosa che attraversa la montagna, passando persino per il chiostro.

Si dice che vicino all'entrata al Sasso, San Francesco si era costruito la sua prima cella. Dall'altra parte del chiostro, ma sempre nella roccia una seconda. Nel 1224, dopo settimane di meditazione e digiuno, si racconta che proprio in riva al precipizio, abbia ricevuto le stigmate mandate da un angelo serafico. All'epoca sia San Francesco stesso che il suo ordine stavano attraversando un periodo di crisi profonda.



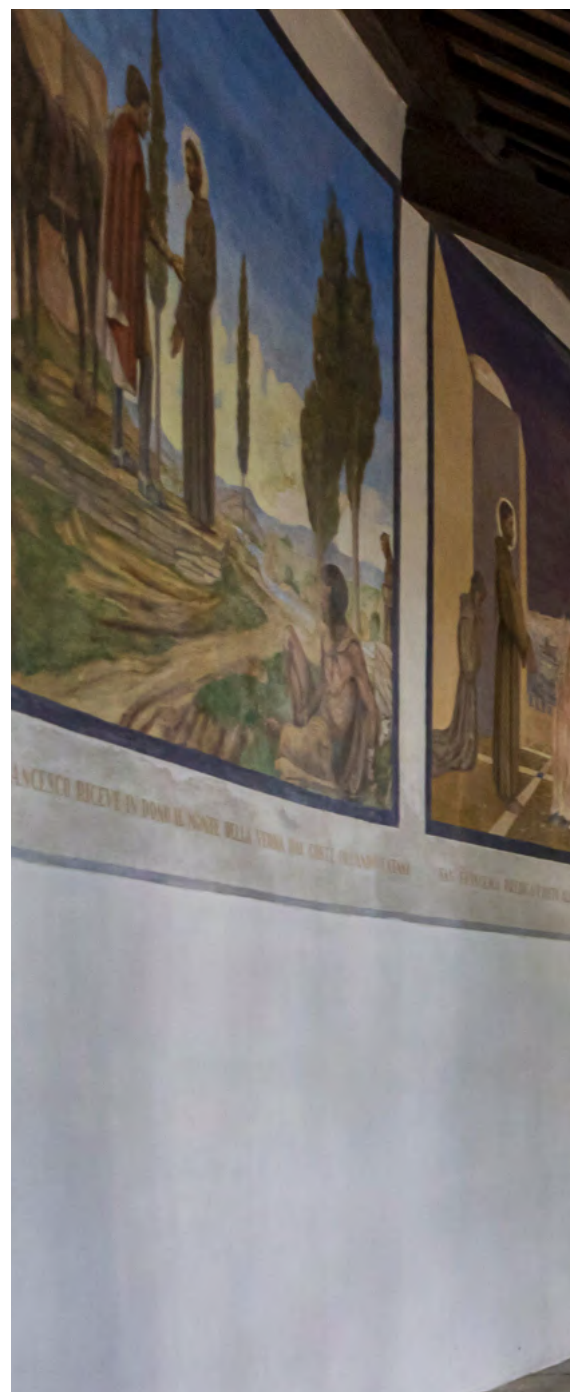
LA METAFORA DELLE

STIGMATE

Mi fermo, rimango. A un certo punto mi viene in mente che potrebbe valere la pena addentrarsi nelle ferite, accettare anche le proprie sofferenze, confrontarsi con esse. Così la metafora delle stigmate diventa di un tratto più comprensibile e concretamente sperimentabile dentro questa roccia. Intorno a me gli uccelli cinguettano, ed è una gioia. Mi sento più sollevata di prima. Si potrebbe già chiamare un'esperienza mistica?

Riguardo la questione delle stigmate per me è difficile farmene una ragione. Così pianpianino, stando attenta a non scivolare, scendo nel Sasso. Sono tanti i gradini. Accanto vedo enormi massi incastrati l'uno nell'altro, muschio verde sulle pareti, alcuni alberi avvolti dall'edera. La via si stringe sempre di più. Avrei pensato di sentirmi in ansia, ma stranamente provo soprattutto un senso di essere accolta da questa natura travolgente e coinvolgente. Sopra di me si snodano alberi e cespugli alla ricerca della luce, singoli fiori si aggrappano alla roccia.

I stop, I stay. At a certain point, it occurs to me that it might be worth delving into the wounds, accepting one's own suffering as well, confronting it. Thus, the metaphor of the stigmata suddenly becomes more understandable and tangibly experiential within this rock. Around me, birds are chirping, and it is a joy. I feel more relieved than before. Could one already call this a mystical experience?



TARIFFE DI INGRESSO

Biglietto intero - € 10

Biglietto ridotto - € 7

ADMISSION FEES

Full fare ticket - € 10

Reduced fare ticket - € 7



DUE VETERINARIE, UN TERRITORIO, UNA MISSIONE

TWO VETS, ONE TERRITORY, ONE MISSION

A CURA DI: Simone Bandini

Nel nuovo, luminoso ambulatorio di Bibbiena, le dottoresse Maruska Fossi e Sabrina Lorenzini, medici veterinari, accolgono ogni giorno animali e proprietari con competenza, disponibilità e un forte legame con gli abitanti del territorio. Tra visite, prelievi e consulenze, emerge il ritratto di una realtà professionale in crescita, capace di coniugare medicina veterinaria, attenzione al benessere animale e servizio alla comunità.

In the new, bright clinic in Bibbiena, doctors Maruska Fossi and Sabrina Lorenzini, veterinarians, welcome animals and owners every day with competence, availability and a strong bond with the inhabitants of the area. Between visits, samples and consultations, the portrait emerges of a growing professional reality, capable of combining veterinary medicine, attention to animal welfare and community service.

Il trasferimento nella nuova sede di Bibbiena, avvenuto il primo di marzo, ha rappresentato per le due veterinarie un passaggio importante. Gli spazi più ampi e funzionali, una migliore organizzazione interna, la maggiore visibilità e la facilità di parcheggio hanno reso più efficiente il lavoro e migliore l'accoglienza.

L'ambulatorio offre infatti un'assistenza completa per gli animali domestici, in particolare cani e gatti. Maruska Fossi e Sabrina Lorenzini lavorano stabilmente nella struttura, affiancate da colleghi specialisti in diversi settori, dall'oncologia alla chirurgia ortopedica, dall'oculistica all'ecografia.

Alla medicina di base si aggiungono competenze specifiche come la medicina del comportamento animale, ambito in cui

opera la stessa Maruska, e la nutrizione, con il supporto della dottoressa Lorenzini. La clinica dispone inoltre di radiologia digitale, chirurgia di base e un laboratorio interno capace di fornire esami ematici in circa mezz'ora, garantendo tempi rapidi e risposte tempestive.

Accanto all'attività clinica, il lavoro delle due professioniste si intreccia profondamente con il territorio; Maruska Fossi è infatti direttore sanitario e referente del Canile Intercomunale del Casentino, un incarico che considera motivo di orgoglio e parte integrante della sua missione veterinaria. Oltre alla gestione dei cani ospitati nella struttura, l'ambulatorio presta le prime cure anche ai gatti randagi soccorsi grazie al lavoro di ENPA Casentino e Unione dei Comuni Montani del Casentino, intervenendo in situazioni spesso complesse e urgenti.

The move to the new headquarters in Bibbiena, which took place on the first of March, represented an important step for the two veterinarians. The larger and more functional spaces, better internal organization, greater visibility and ease of parking have made work more efficient and reception better.

In fact, the clinic offers complete assistance for pets, especially dogs and cats. Maruska Fossi and Sabrina Lorenzini work permanently in the structure, supported by colleagues who specialize in various sectors, from oncology to orthopedic surgery, from ophthalmology to ultrasound.



In addition to basic medicine, there are specific skills such as animal behaviour medicine, an area in which Maruska herself operates, and nutrition, with the support of Dr. Lorenzini. The clinic also has digital radiology, basic surgery and an in-house laboratory capable of providing blood tests in about half an hour, ensuring fast times and quick responses.

Alongside their clinical activity, the work of the two professionals is deeply intertwined with the territory; Maruska Fossi is in fact health director and contact person of the Casentino Intermunicipal Kennel, a position that she considers a source of pride and an integral part of her veterinary mission. In addition to the management of the dogs housed in the facility, the clinic also provides first aid to stray cats rescued thanks to the work of ENPA Casentino and the Union of Mountain Municipalities of Casentino, intervening in often complex and urgent situations.

Proprio il tema del randagismo resta centrale. Se per i cani la situazione nel territorio casentino è migliorata sensibilmente negli anni, non mancano ancora episodi preoccupanti, come l'abbandono recente di tre cuccioli di pastore maremmano privi di microchip. Per i gatti, invece, secondo le veterinarie il fenomeno è ancora largamente fuori controllo. Accanto alle colonie feline riconosciute e seguite da volontarie e amministrazioni, persistono molte situazioni spontanee di riproduzione incontrollata, con conseguenze evidenti soprattutto nei mesi estivi, tra incidenti stradali e richieste di soccorso. In questo senso, una normativa più precisa anche per i gatti potrebbe rappresentare un aiuto concreto nella prevenzione del fenomeno.

L'ambulatorio si occupa esclusivamente di animali domestici, soprattutto cani e gatti, pur garantendo un primo soccorso anche ad alcuni animali non convenzionali, come conigli, furetti e tartarughe ad esempio, che vengono poi indirizzati a specialisti dedicati. Ma oltre alla cura, le dottoresse pongono grande attenzione anche alla prevenzione. In caso di nuovo arrivo in famiglia, consigliano di fissare subito una prima visita, accompagnata da uno screening di base, incluso l'esame delle feci, per tutelare sia l'animale sia l'ambiente domestico e la salute delle persone. Da qui prende avvio il piano vaccinale e un percorso di monitoraggio costante.

The issue of stray dogs remains central. If for dogs the situation in the Casentino area has improved significantly over the years, there are still worrying episodes, such as the recent abandonment of three Maremma shepherd puppies without a microchip. For cats, however, according to veterinarians, the phenomenon is still largely out of control. Alongside the recognized feline colonies followed by volunteers and administrations, many spontaneous situations of uncontrolled reproduction persist, with obvious consequences especially in the summer months, including road accidents and requests for help. In this sense, more precise legislation for cats could also be a concrete help in preventing the phenomenon.

The clinic deals exclusively with pets, especially dogs and cats, while also guaranteeing first aid to some unconventional animals, such as rabbits, ferrets and turtles for example, which are then referred to dedicated specialists. But in addition to treatment, the doctors also pay great attention to prevention. In the event of a new arrival in the family, they recommend immediately scheduling an initial visit, accompanied by a basic screening, including stool examination, to protect both the animal and the domestic environment and people's health. This is where the vaccination plan and a constant monitoring process begin.



APPROCCIO ONE HEALTH

Controlli periodici e screening regolari

ONE HEALTH APPROACH

Regular check-ups and routine screenings

La prevenzione, spiegano, non riguarda soltanto il benessere del singolo animale, ma si inserisce in una visione più ampia di salute pubblica. È il principio di 'One Health', secondo cui la salute animale, quella umana e quella ambientale sono strettamente connesse. Per questo motivo le veterinarie consigliano controlli periodici durante tutto l'anno, con almeno due visite annuali anche per gli animali giovani e, dopo gli otto anni, uno screening ematico associato a una visita, almeno una volta l'anno.

Dietro la professionalità e l'organizzazione c'è anche una storia personale fatta di amicizia, radici e passione condivisa. Sabrina Lorenzini racconta di conoscere Maruska da oltre vent'anni, da quando si preparava al test di ammissione all'università. Da allora, il loro rapporto si è trasformato in un legame profondo che oggi si riflette anche nel lavoro quotidiano. Per Sabrina, esercitare in Casentino significa anche restituire



qualcosa alla terra in cui è nata e cresciuta.

Lo stesso sentimento anima Maruska, che individua proprio nell'unione con Sabrina una delle forze che le permettono di sostenere il peso emotivo di una professione intensa come quella veterinaria. Accanto al forte attaccamento al Casentino, alla cura degli animali del territorio e all'impegno nel canile, c'è la consapevolezza di svolgere una professione che coincide con la propria vocazione (un senso del lavoro che il sociologo tedesco Max Weber sintetizzò nel termine 'Beruf', n.d.e.).

Una passione che richiede dunque sacrifici, disponibilità fuori orario e una presenza costante anche nelle emergenze, ma che continua a dare senso e valore a ogni giornata.

Prevention, they explain, is not only about the welfare of the individual animal but is part of a broader vision of public health. It is the principle of 'One Health', according to which animal, human and environmental health are closely connected. For this reason, veterinarians recommend periodic check-ups throughout the year, with at least two annual visits even for young animals and, after the age of eight, a blood screening associated with a visit, at least once a year.

Behind the professionalism and organization there is also a personal story made up of friendship, roots and shared passion. Sabrina Lorenzini says she has known Maruska for over twenty years, since she was preparing for the university admission test. Since then, their relationship has turned into a deep bond that is now also reflected in their daily work. For Sabrina, practicing in Casentino also means giving something back to the land where she was born and raised.

The same feeling animates Maruska, who identifies in the union with Sabrina one of the forces that allow her to bear the emotional weight of an intense profession such as veterinary medicine. Alongside the strong attachment to the Casentino, the care of the animals in the area and the commitment to the kennel, there is the awareness of carrying out a profession that coincides with one's vocation (a sense of work that the German sociologist Max Weber summarized in the term 'Beruf', ed.). A passion that therefore requires sacrifices, availability after hours and a constant presence even in emergencies, but which continues to give meaning and value to every day.

Nel racconto delle due dottoresse prende così forma un'idea di medicina veterinaria che va ben oltre l'ambulatorio: un lavoro fatto di conoscenze, dedizione e responsabilità, dove la cura dell'animale si intreccia con quella delle persone e della comunità.

In questa nuova sede di Bibbiena, Maruska Fossi e Sabrina Lorenzini confermano la volontà di essere un punto di riferimento per il territorio, con uno sguardo attento non solo alla salute degli animali, ma anche al legame profondo che unisce questi ultimi alle famiglie che li accolgono.

In the story of the two doctors, an idea of veterinary medicine takes shape that goes far beyond the clinic: a work made up of knowledge, dedication and responsibility, where the care of the animal is intertwined with that of people and the community.

In this new headquarters in Bibbiena, Maruska Fossi and Sabrina Lorenzini confirm their desire to be a point of reference for the territory, with a careful look not only at the health of the animals, but also at the deep bond that unites the latter to the families who welcome them.

INFO

Clinica Veterinaria Dott.ssa Maruska Fossi
Via Umbro Casentinese, 102, 52011 Bibbiena AR
Tel. 0575 536 254
Cel. 349 5052678

10 ANNI DI BELLEZZA, FIDUCIA E RISULTATI

OB3 Oasi del Benessere è
il **punto di riferimento**
per l'estetica in Valdarno.



OB3 OASI DEL
BENESSER3

La tua bellezza, la nostra esperienza.



Via Ammiraglio Burzagli 71
Montevarchi (AR)



334 935 7519



C'È CHI
SEGUE LE MODE.
NOI SEGUIAMO
LE NOSTRE RADICI.



DAL CUORE DEL VALDARNO NASCE
UNA BIRRA CHE NON DEVE ASSOMIGLIARE A NESSUN'ALTRA,
PERCHÉ IL TERRITORIO NON SI COPIA.



OLMO • REGGELLO • VALDARNO • TOSCANA

A CURA: della Redazione

BIRRASCO: TASTE OF REGGELLO

VALDARNO

BIRRA ARTIGIANALE, FILIERA CORTA E PASSIONE NEL CUORE DI REGGELLO
CRAFT BEER, LOCAL SUPPLY CHAIN AND PASSION IN THE HEART OF REGGELLO

RADICI NEL TERRITORIO

A Reggello, in provincia di Firenze, Birrasco è un birrificio artigianale a filiera corta fondato e gestito dal mastro birraio Lorenzo Fini. Nato dalla sua passione per l'homebrewing, il progetto prende forma già a 25 anni, dopo un percorso di studi e corsi dedicati al perfezionamento delle tecniche di produzione.

Located in Reggello, in the province of Florence, Birrasco is a short-supply-chain craft brewery founded and managed by master brewer Lorenzo Fini. Born from his passion



for homebrewing, the project took shape when he was just 25 years old, following a period of study and specialized training aimed at refining his brewing techniques.

Il nome Birrasco richiama il torrente Resco, anticamente chiamato Scò, elemento identitario del territorio e legato alla storia di Reggello. Un legame che si ritrova anche nella filosofia del birrificio, orientata alla valorizzazione locale e alla produzione di birre a km 0.



AUTHENTIC TASTE

The name Birrasco is inspired by the Resco stream, historically known as Scò, a landmark closely tied to the identity and history of Reggello. This connection to the local area is also reflected in the brewery's philosophy, which focuses on supporting local resources and producing craft beers with a true farm-to-glass approach.

Le birre Birrasco sono non filtrate e non pastorizzate, realizzate con materie prime accuratamente selezionate.



TECNICA E INNOVAZIONE

La produzione con metodo isobarico permette di ottenere una naturale frizzantezza, sfruttando la CO₂ sviluppata durante la fermentazione, per un prodotto aromatico e senza sedimenti in bottiglia.

Birrasco beers are unfiltered and unpasteurized, crafted using carefully selected ingredients. The brewery employs an isobaric production method that naturally carbonates the beer by harnessing the CO₂ generated during fermentation, resulting in a more aromatic product with no sediment in the bottle.

OPEN TO EXPERIENCE

Con diverse etichette artigianali, Birrasco porta una vasta gamma di stili birrari in un territorio tradizionalmente vocato al vino. Il birrificio è aperto anche a visite, cote pubbliche, degustazioni e serate con abbinamenti, confermandosi un punto di riferimento per appassionati e curiosi.

With a diverse range of craft beer labels, Birrasco introduces a wide variety of beer styles to an area traditionally known for its wine culture. The brewery also welcomes visitors for guided tours, public brewing sessions, tastings, and food-pairing events, making it a reference point for both beer enthusiasts and curious newcomers alike.



IL FUTURO DEL PACKAGING

THE FUTURE OF PACKAGING

VALDARNO

01

UNA STORIA DI QUALITÀ CHE DURA NEL TEMPO

Dal 1995 Casa della Carta rappresenta un punto di riferimento nel settore degli imballaggi alimentari certificati. Nata a Terranuova Bracciolini, nel cuore della Toscana, l'azienda ha saputo trasformare un'attività commerciale in una vera cultura del packaging, accompagnando attività come pasticcerie, gastronomie, macellerie e negozi specializzati verso soluzioni sempre più efficienti e sostenibili.

02

A LEGACY OF QUALITY AND RELIABILITY

Since 1995, Casa della Carta has been helping businesses enhance and protect their products through certified packaging solutions. Based in Tuscany, the company combines reliability, innovation and environmental awareness, offering tailored solutions for food and retail sectors.



Via della Minierina 1, Meleto Zona Industriale - Caviglia (AR)
www.cdcarta.it - 055 973 279



LA NUOVA SEDE / THE NEW BUILDING

INNOVAZIONE CHE CREA VALORE INNOVATION THAT CREATES VALUE

Oggi la qualità del servizio si unisce a una costante attenzione per l'innovazione e l'ambiente, valori rafforzati anche dall'appartenenza al network Union Cart. Ogni confezione diventa così molto più di un semplice contenitore: è uno strumento di comunicazione, identità e cura del prodotto.

More than packaging, each product reflects a commitment to quality, sustainability and customer experience, turning everyday materials into an essential part of a brand's story.



Al centro di tre vallate, nel cuore delle vostre tradizioni.



Tra Casentino, Valdarno e Arezzo
c'è un luogo che da generazioni
accompagna le vostre giornate.

Un caffè al mattino, una pausa tra amici,
un gelato artigianale.

Piccoli rituali che diventano tradizione.



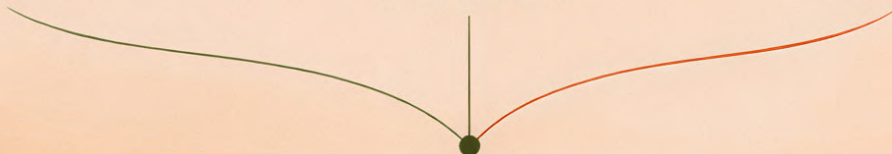
CASENTINO



VALDARNO



AREZZO



AL CENTRO DI TRE VALLATE





Bar Marisa

GELATERIA • PASTICCERIA • CAFFETTERIA



*Dal cuore del territorio,
il gusto dell'artigianalità.*

Pizza del Popolo 12 - San Giustino Valdarno

VALDARNO

PEDALANDO IN TOSCANA CYCLING IN TUSCANY

LA TOSCANA CHE SI SCOPRE PEDALANDO
DISCOVERING TUSCANY BY BICYCLE

A CURA: di Valdarno Bike Road

Tra le colline che collegano Firenze ad Arezzo esiste una Toscana autentica, fatta di strade bianche, piccoli borghi, pievi romaniche, castelli, uliveti e paesaggi che raccontano secoli di storia. È qui che nasce la Valdarno Bike Road, un progetto che ha trasformato il Valdarno Aretino e Fiorentino in una grande destinazione dedicata al cicloturismo, capace di coniugare sport, cultura, natura e sostenibilità.

La Valdarno Bike Road non è semplicemente una rete di percorsi ciclabili: è un vero e proprio modello di valorizzazione territoriale. L'obiettivo è quello di collegare tra loro i comuni del Valdarno attraverso itinerari permanenti che si sviluppano su strade secondarie, asfaltate e sterrate, offrendo ai visitatori un modo lento e coinvolgente per esplorare il territorio.



Between the rolling hills that connect Florence and Arezzo lies an authentic side of Tuscany, shaped by white gravel roads, charming villages, Romanesque churches, castles, olive groves, and landscapes that tell centuries of history. This is the setting of the Valdarno Bike Road, a project that has transformed the Aretine and Florentine Valdarno into a major cycling destination where sport, culture, nature, and sustainability come together.

The Valdarno Bike Road is far more than a network of cycling routes: it is a true model of territorial enhancement. Its goal is to connect the municipalities of the Valdarno through permanent cycling itineraries that follow secondary roads, both paved and unpaved, offering visitors a slow and immersive way to explore the region.

A sinistra gruppo di ciclisti a **San Giovanni**
A destra ciclista a **Faeto**

Left: group of cyclists in **San Giovanni**.
Right: cyclist in **Faeto**.

Pedalare lungo questi percorsi significa attraversare un autentico “museo diffuso” a cielo aperto. Il viaggio conduce tra paesaggi rurali tipicamente toscani, aree naturalistiche di grande pregio, testimonianze industriali, siti archeologici e centri storici ricchi di fascino. Una proposta che permette di vivere il territorio in modo sostenibile, favorendo al tempo stesso la crescita economica delle attività locali, dalle strutture ricettive ai ristoranti, dagli agriturismi ai servizi dedicati ai ciclisti.

Attualmente la rete conta oltre 240 chilometri di itinerari segnalati che attraversano dieci comuni del

Valdarno, offrendo percorsi adatti sia al cicloturista che desidera scoprire il territorio senza fretta, sia allo sportivo alla ricerca di sfide e panorami spettacolari.

Tra gli itinerari più suggestivi spiccano “La Via della Lignite”, che conduce alla scoperta dell'affascinante storia mineraria di Caviglia e dell'area di Santa Barbara; “La Via dell'Olio”, immersa tra oliveti e strade bianche dal sapore autenticamente toscano; “La Valle dell'Inferno”, che attraversa una delle più importanti aree naturalistiche della valle; e gli spettacolari percorsi della Setteponti e del Pratomagno, veri e propri viaggi tra storia, paesaggio e tradizioni locali.



SETTE PONTI

Antica via di collegamento tra Firenze, il Valdarno e Arezzo.
Ancient route connecting Florence, the Valdarno, and Arezzo.

Cycling along these routes means travelling through a genuine open-air "museum." The journey leads through classic Tuscan countryside, remarkable natural areas, industrial heritage sites, archaeological remains, and historic villages full of character. This approach allows visitors to experience the territory sustainably while supporting local businesses, including hotels, restaurants, agriturismo, and services dedicated to cyclists.

Today, the network includes more than 240 kilometres of signposted routes crossing ten municipalities throughout the Valdarno. The itineraries are suitable both for leisure cyclists who wish to explore at a relaxed pace and for more experienced riders seeking challenging routes and spectacular scenery.

Uno degli aspetti più innovativi del progetto è la sua visione integrata. Grazie alla segnaletica dedicata, alle mappe digitali e all'app ufficiale, il ciclista può accedere facilmente a informazioni sui percorsi, sui punti di interesse e sui servizi disponibili lungo il tragitto, costruendo esperienze personalizzate che uniscono attività all'aria aperta, cultura, enogastronomia e ospitalità.

La Valdarno Bike Road rappresenta inoltre un importante esempio di turismo sostenibile. Il progetto promuove infatti la mobilità dolce e una nuova idea di viaggio, basata sul rispetto dell'ambiente, sulla valorizzazione delle comunità locali e sulla scoperta lenta del territorio. Un approccio che si inserisce perfettamente nelle nuove tendenze del turismo internazionale, sempre più orientate verso esperienze autentiche e a basso impatto ambientale.

In un momento storico in cui il cicloturismo rappresenta uno dei segmenti più dinamici del mercato turistico europeo, la Valdarno Bike Road si propone come una delle realtà più interessanti della Toscana, capace di raccontare una valle ancora poco conosciuta ma straordinariamente ricca di opportunità.



FASCINATING ROUTES

Among the most fascinating routes is The Lignite Route, which explores the mining heritage of Cavriglia and the Santa Barbara area; The Olive Oil Route, winding through olive groves and traditional Tuscan white roads; The Valley of Hell Route, which crosses one of the valley's most important natural areas; and the spectacular routes of Setteponti and Pratomagno, offering unforgettable journeys through history, landscapes, and local traditions.

One of the project's most innovative aspects is its integrated vision. Thanks to dedicated signage, digital maps, and the official mobile application, cyclists can easily access information about routes, points of interest, and services along the way, creating personalized experiences that combine outdoor activities, culture, food and wine, and hospitality.

The Valdarno Bike Road is also an outstanding example of sustainable tourism. The project promotes soft mobility and a new way of travelling based on environmental respect, support for local communities, and the slow discovery of the territory. This approach perfectly reflects current international tourism trends, which increasingly favour authentic and low-impact travel experiences.

At a time when cycling tourism is one of the fastest-growing sectors of the European tourism market, the Valdarno Bike Road stands out as one of Tuscany's most interesting destinations, showcasing a valley that remains relatively undiscovered yet extraordinarily rich in opportunities.

LASCIATEVI SORPRENDERE

Per chi cerca una Toscana diversa da quella dei percorsi più battuti, la Valdarno Bike Road è un invito a rallentare, a osservare e a lasciarsi sorprendere. Perché alcune terre si visitano, mentre altre si vivono. E il Valdarno, pedalata dopo pedalata, appartiene certamente a questa seconda categoria.

Valdarno Bike Road con i suoi percorsi sono navigabili sia tramite il sito web www.valdarnobikeroad.it che attraverso l'APP ufficiale "Valdarno Bike Road" scaricabile gratuitamente in tutti gli App store (iOS e Android)

LET YOURSELF BE SURPRISED

For those seeking a different side of Tuscany, away from the most crowded destinations, the Valdarno Bike Road is an invitation to slow down, observe, and be surprised. Some places are simply visited, while others are truly experienced. The Valdarno, pedal stroke after pedal stroke, undoubtedly belongs to the latter.

The Valdarno Bike Road routes can be explored both through the official website, www.valdarnobikeroad.it, and through the free Valdarno Bike Road mobile app, available for download on all major app stores for iOS and Android devices.





*Il Mercato agricolo
più grande della Toscana!*
**PRODOTTI LOCALI, FRESCHI,
SANI E STAGIONALI**



**Piazza dell'Antica Gora, 6
Montevarchi (AR)**

**Dal lunedì al sabato
8:30-13:30 / 16:00-20:00**

**from monday to saturday
8:30am -1:30pm and 4pm -8:00pm**



*The greatest tuscan
farmers market!*

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

**SCOPRI DI PIÙ
MORE INFO**



Slow Food®
Mercato della Terra

MONTEVARCHI
IL MERCATALE



**DISTRETTO
RURALE BIO
DEL VALDARNO
DI SOPRA**

FRANCO CHIOCCIOLI

**UN CAMPIONE CHE GUARDA SEMPRE AVANTI
A CHAMPION WHO NEVER STOPS LOOKING AHEAD**

**UNA VITA IN BICICLETTA:
TRA SPORT, PASSIONE E TERRITORIO**

A trentacinque anni dalla vittoria del Giro d'Italia, Franco Chioccioli resta una delle figure più amate del ciclismo toscano. Soprannominato "Il Coppino" per la sua somiglianza con Fausto Coppi, nel 1991 realizzò il sogno inseguito per tutta una carriera, dopo anni di sacrifici e occasioni sfiorate.

Oggi continua a vivere il ciclismo attraverso la sua squadra dilettantistica, il Futura Team, impegnandosi nella formazione dei giovani e sottolineando l'importanza di un maggiore sostegno allo sport. Accanto alla passione per le due ruote, gestisce un agriturismo nei pressi di Piandiscò e promuove con entusiasmo i paesaggi del Valdarno, dalla storica Setteponti ai percorsi del Pratomagno.

Per Chioccioli il ciclismo è molto più di una disciplina sportiva: è uno stile di vita legato profondamente al territorio e alle nuove generazioni.

**A LIFE ON TWO WHEELS:
SPORT, PASSION AND TERRITORY**

Thirty-five years after his Giro d'Italia victory, Franco Chioccioli remains one of Tuscany's most beloved cycling figures. Nicknamed "Il Coppino" for his resemblance to Fausto Coppi, he fulfilled a lifelong dream in 1991 after years of sacrifices and near misses.

Today, he continues to promote cycling through his amateur team, Futura Team, helping young athletes grow while advocating for greater support for sport. Alongside his passion for cycling, he runs an agriturismo near Piandiscò and enthusiastically promotes the scenic routes of the Valdarno, from the historic Setteponti road to the trails of Pratomagno.

For Chioccioli, cycling is more than a sport: it is a way of life, deeply connected to the territory and its future.

Franco Chioccioli durante le festività per i 35 anni della vittoria del Giro intervistato tra il Sindaco di Piandiscò, Michele Rossi (a destra) e il Vice Sindaco Claudio Calcinai (a sinistra)



Photo Credit:
Sasha Kennedy

OGNI STRADA RACCONTA UNA STORIA

Ride Tuscany Differently

E-bike experiences in Tuscany.

Tour guidati • Self guided • Rental • Service • Shop



MORI EBIKE FuturoElettrico



mori_ebike82

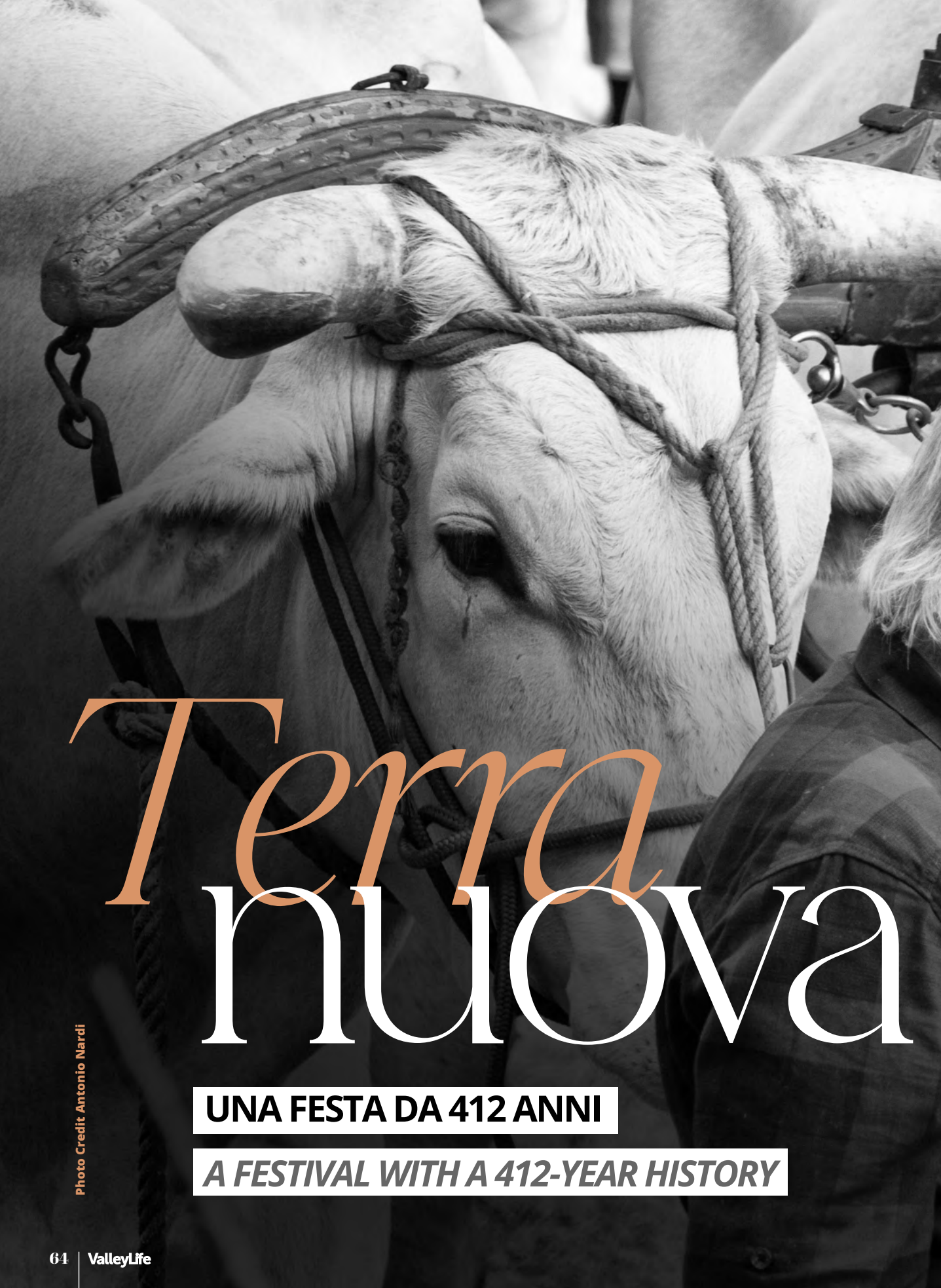
Reggello, Italy, 50066

morireggello@gmail.com

+39 3395092716



*Strada dei Sette Ponti (Reggello) Tuscany



Terra nuova

UNA FESTA DA 412 ANNI

A FESTIVAL WITH A 412-YEAR HISTORY

Photo Credit Antonio Nardi



A CURA: della Redazione

Alcune tradizioni si ricordano. Altre si vivono. Da 412 anni la Fiera del Perdono trasforma Terranuova in un racconto fatto di storia, sapori, incontri e futuro. Un viaggio che vale la pena iniziare.

Some traditions are remembered. Others are experienced. For 412 years, the Fiera del Perdono has transformed Terranuova into a story of history, flavours, encounters, and the future. A journey worth beginning.

UNA FESTA DA 412 ANNI

A FESTIVAL WITH A 412-YEAR HISTORY

A CURA DELLA REDAZIONE

VALDARNO

Photo Credit:
Ufficio comunicazione Comune di
Terranuova Bracciolini



UNA TRADIZIONE CHE ATTRAVERSA I SECOLI

C'è un appuntamento che da oltre quattro secoli scandisce la vita di Terranuova Bracciolini e continua a richiamare visitatori da tutto il Valdarno e dalla Toscana. È la Fiera del Perdono, che quest'anno dal 25 al 30 settembre si appresta a celebrare la sua 412ª edizione, confermandosi come una delle manifestazioni più longeve e amate del territorio.

A TRADITION SPANNING THE CENTURIES

For over four centuries, there has been an event that has shaped life in Terranuova Bracciolini and continues to attract visitors from all over the Valdarno and Tuscany. It is the Fiera del Perdono, which this year, from September 25 to 30, is set to celebrate its 412th edition, reaffirming its status as one of the region's longest-running and most beloved events.

DALLE ORIGINI MEDICEE AD OGGI



Le origini della festa risalgono al 1615, quando Cosimo II de' Medici concesse ai terranovesi il privilegio di istituire una fiera nel mese di settembre, in concomitanza con la vendemmia.

Da allora il Perdono ha attraversato i secoli mantenendo intatto il suo spirito: essere un momento di incontro, condivisione e valorizzazione dell'identità locale.



FROM MEDICI ORIGINS TO THE PRESENT DAY

The festival's origins date back to 1615, when Cosimo II de' Medici granted the people of Terranuova the privilege of holding a fair in September, coinciding with the grape harvest. Since then, the Perdono has spanned the centuries while keeping its spirit intact: to be a time for gathering, sharing, and celebrating local identity.



UN PAESE CHE DIVENTA PALCOSCENICO

Per alcuni giorni Terranuova si trasforma in una grande festa a cielo aperto, capace di unire tradizione e contemporaneità. Alle celebrazioni religiose si affiancano spettacoli, mostre, esposizioni, incontri culturali e iniziative pensate per coinvolgere tutte le generazioni. Cuore della manifestazione resta la grande area espositiva, dove aziende, artigiani e produttori locali trovano uno spazio privilegiato per raccontare il proprio lavoro e le eccellenze del territorio.

A TOWN TRANSFORMED INTO A STAGE

For a few days, Terranuova transforms into a grand open-air festival, seamlessly blending tradition and modernity. Religious celebrations are complemented by performances, exhibitions, cultural events, and initiatives designed to engage people of all ages. At the heart of the event remains the large exhibition area, where local businesses, artisans, and producers find a prime space to showcase their work and the region's finest products.

Photo Credit
Fuochi d'artificio
Fireworks



I SAPORI AUTENTICI DEL VALDARNO

Tra gli aspetti più apprezzati della Fiera del Perdono c'è senza dubbio la sua anima gastronomica. I sapori della tradizione valdarnese diventano protagonisti grazie alla presenza dei produttori locali, custodi di una cultura del cibo che affonda le radici nella storia e nella ruralità toscana. Tra i profumi che accompagnano la festa spicca quello della porchetta, autentico simbolo delle fiere popolari, accanto a tante specialità tipiche che raccontano il legame profondo tra territorio e agricoltura. Anche i laboratori di cucina e gli appuntamenti dedicati all'enogastronomia contribuiscono a valorizzare un patrimonio fatto di qualità, saperi e tradizioni.

THE AUTHENTIC FLAVOURS OF VALDARN

One of the most beloved aspects of the Fiera del Perdono is undoubtedly its culinary spirit. The traditional flavors of the Valdarno region take center stage thanks to the presence of local producers, the guardians of a food culture rooted in Tuscan history and rural life. Among the aromas that accompany the festival, the scent of porchetta stands out—a true symbol of traditional fairs—alongside many other local specialties that highlight the deep connection between the land and agriculture. Cooking workshops and events dedicated to food and wine also help celebrate a heritage built on quality, expertise, and traditions.



DIVERTIMENTO E SPORT PER TUTTE LE ETÀ

Ampio spazio è riservato anche alle famiglie, con spettacoli circensi, artisti di strada e attività dedicate ai più piccoli. Non manca poi lo sport, rappresentato dalla prestigiosa "Ruota d'Oro – Gran Premio Festa del Perdono", storica competizione ciclistica internazionale che ogni anno porta a Terranuova giovani talenti provenienti da tutto il mondo.

ENTERTAINMENT AND SPORT FOR ALL AGES

Ample space is also reserved for families, with circus performances, street artists, and activities for children. Sports are also well-represented, highlighted by the prestigious "Ruota d'Oro – Gran Premio Festa del Perdono," a historic international cycling competition that brings young talents from around the world to Terranuova every year.



LO STESSO SPIRITO, DA GENERAZIONI

La forza del Perdono risiede nella sua capacità di rinnovarsi senza perdere il legame con le proprie radici. Grazie all'impegno condiviso di istituzioni, associazioni, volontari e realtà economiche del territorio, la manifestazione continua a essere un punto di riferimento per tutto il Valdarno e un'occasione speciale per scoprire l'anima più autentica di Terranuova Bracciolini.

THE SAME SPIRIT, THROUGH GENERATIONS

The strength of the Festa del Perdono lies in its ability to reinvent itself without losing touch with its roots. Thanks to the shared commitment of local institutions, associations, volunteers, and businesses, the event continues to be a landmark for the entire Valdarno region and a special opportunity to discover the most authentic soul of Terranuova Bracciolini.



EDICOLA VIALE PIÙ DI UN EDICOLA

EDICOLA VIALE MORE THAN A NEWSSTAND

A CURA: di Edicola Viale

Edicola Viale è molto più di una semplice edicola: è uno spazio d'incontro dove fermarsi per leggere un giornale, scoprire una rivista, bere un caffè o fare due chiacchiere. Accanto a quotidiani e libri, si trovano vinili, fiori, pane e una selezione di prodotti biologici.

Edicola Viale is much more than a newsstand: it is a meeting place where people can stop to read a newspaper, discover a magazine, enjoy a coffee, or simply chat. Alongside newspapers and books, visitors can find vinyl records, flowers, fresh bread, and a selection of organic products.

Il progetto nasce con l'obiettivo di creare comunità attraverso momenti condivisi, piccoli eventi culturali e nuove occasioni di scoperta. Un luogo aperto e vivo, pensato per persone di tutte le età.

The project was created to foster community through shared experiences, small cultural events, and opportunities for discovery. An open and vibrant place designed for people of all ages.



Situata su Viale Europa a Terranuova Bracciolini, l'edicola ha riaperto dopo due anni di chiusura grazie all'impegno di QuasiQuasi, Beta Bar e dell'operatrice culturale Olimpia Bonechi.

Located on Viale Europa in Terranuova Bracciolini, the kiosk reopened after two years of closure thanks to the commitment of QuasiQuasi, Beta Bar, and cultural operator Olimpia Bonechi.

VALDARNO

INFO

Viale Europa Terranuova Bracciolini

Lunedì e Domenica - Chiuso

Martedì-Venerdì - 08:30-13:00 / 17:00-20:00

Monday & Sunday - Chiuso

Tuesday-Friday - 8:30-1:00AM / 5:00-8:00 PM



*Dal 1966 accompagniamo aziende
e artigiani nella realizzazione di
packaging personalizzati.*

*Sessant'anni di esperienza,
innovazione e passione nel cuore
del Casentino.*

60 ANNI
**DI STORIA,
PERSONE,
PASSIONE.**
**1966
2026**



☎ 0575 583828 / 339 466 6694

✉ info@scatolificio2a.it

📷 @scatolificio2a

scatolificio
2A
Custodi di valori

FESTIVAL DELLE BALZE



IL VALDARNO IN SCENA
VALDARNO TAKES THE STAGE



A CURA: della Redazione

Quando la natura diventa spettacolo e il paesaggio si trasforma in racconto, nasce un'esperienza capace di unire cultura, identità e comunità. Il Festival delle Balze celebra uno dei luoghi più straordinari del Valdarno, invitando a riscoprirlo con uno sguardo nuovo.

When nature becomes a spectacle and the landscape turns into a story, an experience is born that brings together culture, identity, and community. The Festival delle Balze celebrates one of Valdarno's most extraordinary places, inviting visitors to rediscover it through a new perspective.

VALDARNO

PATRIMONIO E IDENTITÀ DEL TERRITORIO

Promosso dai Comuni di Castelfranco Piandiscò e Terranuova Bracciolini, il Festival “Le Balze del Valdarno – Patrimonio e identità del nostro territorio” rappresenta un’importante iniziativa di valorizzazione di uno dei paesaggi più caratteristici del Valdarno. La seconda edizione, in programma il 5 e 6 settembre 2026, è dedicata alle Balze, straordinarie formazioni geologiche modellate dall’erosione e simbolo identitario del territorio.

HERITAGE AND IDENTITY OF THE TERRITORY

Promoted by the municipalities of Castelfranco Piandiscò and Terranuova Bracciolini, the festival “Le Balze del Valdarno – Heritage and Identity of Our Territory” is an important initiative dedicated to celebrating one of the Valdarno’s most distinctive landscapes. The second edition, taking place on 5–6 September 2026, is devoted to the Balze—extraordinary geological formations sculpted by erosion that have become a defining symbol of the region’s identity.

LE BALZE

Simbolo del territorio.
Symbol of the local territory.



Il Festival prevede una gara di pittura en plein air, camminate, escursioni serali in mountain bike, eventi culturali, esposizioni artistiche e di prodotti locali a filiera corta, punti ristoro a basso impatto ambientale, spettacoli artistici e musicali ed escursioni in mongolfiera. Attraverso queste attività promuove la partecipazione della comunità e sensibilizza cittadini e visitatori sull'importanza della conservazione del patrimonio naturale e paesaggistico.

The festival features an en plein air painting competition, guided walks, evening mountain bike excursions, cultural events, art exhibitions, showcases of locally sourced products from short supply chains, environmentally sustainable food stands, live music and artistic performances, and hot-air balloon flights. Through this diverse programme, the festival encourages community participation while raising awareness among residents and visitors of the importance of preserving the area's natural and landscape heritage.

La collaborazione tra i due Comuni rappresenta un modello di governance condivisa capace di generare benefici sociali, culturali, ambientali ed economici. Il Festival contribuisce a rafforzare l'identità del territorio e a promuovere un turismo sostenibile e di qualità, trasformando le Balze da semplice attrazione paesaggistica a bene comune da conoscere, valorizzare e proteggere.

The collaboration between the two municipalities represents a model of shared governance capable of generating social, cultural, environmental, and economic benefits. The Festival helps strengthen local identity and promote high-quality sustainable tourism, transforming the Balze from a scenic attraction into a shared heritage to be understood, enhanced, and protected.

Tutela del territorio e sviluppo sostenibile
Territorial protection and sustainable development



IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ

L'attenzione alla tutela del territorio si inserisce in una più ampia strategia di sostenibilità perseguita dal Comune di Castelfranco Piandiscò. Dal 2024 il Comune fa parte della Rete dei Comuni Sostenibili, primo della Provincia di Arezzo ad aderire all'associazione che supporta gli enti locali nel raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda ONU 2030. Il Rapporto di sostenibilità comunale evidenzia il 91,7% di indicatori con andamento positivo e nel 2025 il Comune ha ottenuto la "Bandiera della Sostenibilità", riconoscimento che conferma l'impegno dell'amministrazione nella tutela dell'ambiente, nell'inclusione sociale e nella promozione di uno sviluppo equilibrato e duraturo.

COMMITMENT TO SUSTAINABILITY

The protection of local heritage is part of a broader sustainability strategy pursued by the Municipality of Castelfranco Piandiscò. Since 2024, the municipality has been a member of the Network of Sustainable Municipalities, becoming the first municipality in the Province of Arezzo to join the association that supports local authorities in achieving the Sustainable Development Goals of the UN 2030 Agenda. The municipal Sustainability Report shows that 91.7% of sustainability indicators have positive results, and in 2025 the municipality received the "Sustainability Flag" award, confirming its commitment to environmental protection, social inclusion, and balanced long-term development.





Loro Ciuffenna

IL TEMPO DELLA TOSCANA

THE TIME OF TUSCANY

A CURA: della Redazione

LORO CIUFFENNA, UN BORGO DA VIVERE LENTAMENTE

Ci sono luoghi che non si visitano soltanto: si attraversano con calma, lasciandosi guidare dai paesaggi, dalle persone e dalle storie che custodiscono. Loro Ciuffenna è uno di questi. Inserito tra i Borghi più belli d'Italia e ai piedi del Pratomagno, è un territorio che sorprende per la naturale armonia con cui convivono natura, arte, storia e tradizioni. Ogni tappa aggiunge un tassello diverso, componendo un viaggio autentico che cambia con le stagioni ma conserva sempre la stessa identità.

LORO CIUFFENNA, A VILLAGE BEST DISCOVERED SLOWLY

Some places are not simply visited—they are experienced at an unhurried pace, guided by landscapes, people and stories. Loro Ciuffenna is one of them. Listed among Italy's Most Beautiful Villages and set beneath the Pratomagno

mountains, it offers a remarkable balance of nature, art, history and tradition. Every stop reveals a different side of the destination, creating an authentic journey that changes with the seasons while remaining true to its identity.

DAL PRATOMAGNO LO SGUARDO ABBRACCIA LA TOSCANA

Il viaggio può iniziare salendo verso il Pratomagno, dove boschi, pascoli e sentieri conducono a uno dei punti panoramici più suggestivi del territorio. Qui si trova la Big Bench,

**L'antico ponte in pietra a schiena
d'asino di Loro Ciuffenna**

**Loro Ciuffenna's ancient humpback
stone bridge**

VALDARNO

nata grazie all'impegno di cittadini e volontari e realizzata come progetto condiviso dalla comunità. Sedersi su questa grande panchina significa ritrovare lo stupore dell'infanzia e osservare la valle da una prospettiva diversa, soprattutto al tramonto, quando il paesaggio si accende di colori straordinari.

FROM PRATOMAGNO, TUSCANY UNFOLDS BEFORE YOUR EYES

The journey can begin on the slopes of Pratomagno, where forests and mountain trails lead to one of the area's

most breathtaking viewpoints. Here stands the Big Bench, created through the dedication of local volunteers and the community.

Sitting on this oversized bench invites visitors to rediscover a childlike sense of wonder while admiring the Valdarno landscape from an entirely new perspective, especially at sunset.



Loc. Casacce
43.594570, 11.659822

UN BORGO SCOLPITO DALL'ACQUA E DALLA STORIA

Scendendo verso il centro storico, il rumore dell'acqua accompagna la visita. Il Ponte Romanico attraversa il torrente Ciuffenna proprio accanto all'antico Mulino, ancora oggi simbolo del rapporto profondo tra il paese e il suo corso d'acqua. Poco distante, la Pieve di Gropina racconta invece quasi mille anni di storia attraverso una delle più importanti testimonianze dell'architettura romanica toscana. In pochi chilometri convivono natura, ingegno umano e patrimonio artistico, rendendo ogni passeggiata un continuo incontro con il passato. In estate, il Festival del Quartetto d'Archi porta musicisti di livello internazionale tra piazze e scorci storici, creando un dialogo affascinante tra musica, architettura e paesaggio.

A VILLAGE SHAPED BY WATER AND HISTORY

Back in the historic centre, the sound of flowing water becomes the soundtrack of the visit. The Roman Bridge spans the Ciuffenna stream beside the ancient Mill, both enduring symbols of the village's relationship with water. Just a short distance away, the Pieve of Gropina preserves one of Tuscany's finest Romanesque churches, offering visitors nearly a thousand years of history within a remarkably authentic landscape. During summer, the String Quartet Festival fills the village with internationally acclaimed chamber music, creating a unique encounter between culture, architecture and landscape.

Chiesa di Gropina, Toscana
Church of Gropina, Tuscany



L'ARTE CHE CONTINUA A PARLARE

Loro Ciuffenna custodisce anche una delle realtà culturali più interessanti della vallata: il Museo Venturino Venturi. Ospitato nel centro storico, racconta il percorso dello scultore attraverso opere, incisioni e documenti d'archivio. Un ruolo speciale è dedicato a Pinocchio, figura che accompagnò Venturino per tutta la vita artistica: un legame nato durante l'esilio, alimentato dalla lingua toscana e trasformato in una ricerca creativa che ancora oggi coinvolge scuole e visitatori grazie a un allestimento permanente dedicato al celebre burattino.

ART THAT CONTINUES TO INSPIRE

Loro Ciuffenna is also home to one of the Valdarno's most significant cultural institutions: the Venturino Venturi Museum. Located in the heart of the village, it celebrates the sculptor's artistic journey through sculptures, prints and archival material. A permanent exhibition dedicated to Pinocchio highlights the lifelong bond between the artist and Collodi's famous character, a connection that still attracts visitors and school groups today.

UN PAESE CHE SI RITROVA NELLE SUE FESTE

A rendere vivo questo patrimonio sono anche gli appuntamenti che ogni anno animano il borgo. La Bisteccata sul Ciuffenna (Domenica 2 Agosto), trasforma il centro storico in una grande tavola all'aperto, dove la cucina toscana diventa occasione di incontro e convivialità. È questa capacità di unire cultura, tradizioni e accoglienza a rendere Loro Ciuffenna una destinazione da vivere, non soltanto da visitare.

**CONSULTA IL CALENDARIO
EVENTI 2026 PER SCOPRIRE TUTTA
LA PROGRAMMAZIONE ESTIVA**

**CHECK THE 2026 EVENTS CALENDAR
TO DISCOVER THE
FULL SUMMER PROGRAMME**



Facebook: Ufficio Turistico Loro Ciuffenna



Web: Comune.loro-ciuffenna.ar.it



Museo Venturino Venturi
Venturino Venturi Museum

A VILLAGE BROUGHT TO LIFE BY ITS TRADITIONS

Throughout the year, local events add another dimension to the experience. The Bisteccata (Sunday, 2nd of August) sul Ciuffenna turns the historic centre into a giant open-air dining table celebrating Tuscan flavours and hospitality. Together, these events perfectly reflect the authentic spirit of Loro Ciuffenna.



Vecchio Mulino di Loro Ciuffenna
Old Mill in Loro Ciuffenna

Festival Quartetto d'Archi
Gropina



UN TERRITORIO DA ESPLORARE

Loro Ciuffenna è uno di quei luoghi che si scoprono senza fretta. Ogni sentiero del Pratomagno, ogni vicolo del borgo e ogni scorcio sul torrente invitano a rallentare il passo, lasciando spazio alla curiosità. È proprio questa dimensione autentica, lontana dai grandi circuiti turistici, a rendere ogni visita diversa dalla precedente.

UN INVITO A TORNARE

Che si arrivi per un panorama, una mostra, un concerto o una festa di paese, Loro Ciuffenna riesce sempre a lasciare qualcosa con sé. È un territorio che racconta la Toscana più autentica attraverso paesaggi, cultura e persone, trasformando ogni esperienza in un ricordo destinato a durare nel tempo.

A LANDSCAPE WAITING TO BE EXPLORED

Loro Ciuffenna is a destination best discovered slowly. Every trail across Pratomagno, every narrow street and every glimpse of the Ciuffenna stream encourages visitors to slow down and embrace the surroundings. This authentic atmosphere, far from mass tourism, is what makes every visit unique.

A REASON TO COME BACK

Whether you come for the scenery, an exhibition, a concert or a traditional celebration, Loro Ciuffenna always leaves a lasting impression. Here, landscapes, culture and local traditions come together to reveal the most authentic side of Tuscany, turning every visit into a memory worth taking home.

INVESTIRE NEL CUORE DELLA TOSCANA

INVESTING IN THE HEART OF TUSCANY

A CURA: di Tiziana Gentile

La Toscana continua ad attrarre viaggiatori, imprenditori e investitori provenienti da tutto il mondo. Non è solo il fascino dei paesaggi o dei borghi storici a renderla una meta privilegiata, ma la possibilità di trasformare un immobile in un progetto di vita o in un'opportunità imprenditoriale. In questo scenario, Tiziana Gentile Real Estate accompagna ogni cliente con un approccio consulenziale che va ben oltre la semplice compravendita.

Tuscany continues to attract travellers, entrepreneurs and investors from all over the world. Beyond its landscapes and historic villages, it offers the opportunity to turn a property into a lifestyle choice or a business investment. In this context, Tiziana Gentile Real Estate supports every client with a consultancy-driven approach that goes far beyond traditional real estate brokerage.



Tiziana Gentile

UN UNICO INTERLOCUTORE

Con sede nel Valdarno, in una posizione strategica tra Firenze, Siena e Arezzo, l'agenzia opera su tutto il territorio nazionale mettendo a disposizione un solido network di contatti e una profonda conoscenza del mercato. Ogni ricerca nasce dall'ascolto delle reali esigenze del cliente, individuando la soluzione più adatta per attività commerciali, immobili direzionali, strutture ricettive o investimenti destinati alla valorizzazione futura.

ONE TRUSTED PARTNER

Based in the Valdarno area, strategically located between Florence, Siena and Arezzo, the agency operates throughout Italy thanks to a strong professional network and extensive market knowledge. Every project begins by understanding the client's needs, identifying the most suitable solution for commercial properties, offices, hospitality facilities or long-term investment opportunities.

DALLA SCELTA ALLA VALORIZZAZIONE

Uno dei principali punti di forza è la collaborazione con Time Srl, realtà specializzata nella riqualificazione e ristrutturazione degli immobili. Questa sinergia permette di offrire un autentico servizio "chiavi in mano": dalla ricerca dell'immobile alle verifiche tecniche, dalla progettazione degli interventi fino alla consegna di spazi pronti per essere vissuti, abitati o destinati all'attività d'impresa.

FROM SELECTION TO ENHANCEMENT

One of the company's greatest strengths is its partnership with Time Srl, a specialist in property renovation and redevelopment. Together they provide a genuine turnkey service, from property search and technical assessments to renovation planning and the delivery of spaces ready to be lived in, used for business or enhanced as valuable investments.

VALDARNO



UNA VISIONE CHE GUARDA LONTANO

Per Tiziana Gentile Real Estate ogni immobile rappresenta un potenziale da interpretare e valorizzare. L'obiettivo non è semplicemente concludere una trattativa, ma costruire un percorso fondato su competenza, affidabilità e attenzione ai dettagli. Un modo di lavorare che trasforma l'intermediazione immobiliare in una consulenza completa, capace di accompagnare investitori italiani e internazionali nella scoperta delle opportunità offerte dalla Toscana e dall'intero territorio nazionale.

A LONG-TERM VISION

For Tiziana Gentile Real Estate, every property represents an opportunity waiting to be unlocked. The goal is not simply to complete a transaction, but to build a relationship based on expertise, reliability and attention to detail. This philosophy turns real estate brokerage into comprehensive consultancy, helping Italian and international investors discover the opportunities offered by Tuscany and throughout Italy.

**Oltre ogni investimento.
Beyond every investment.**

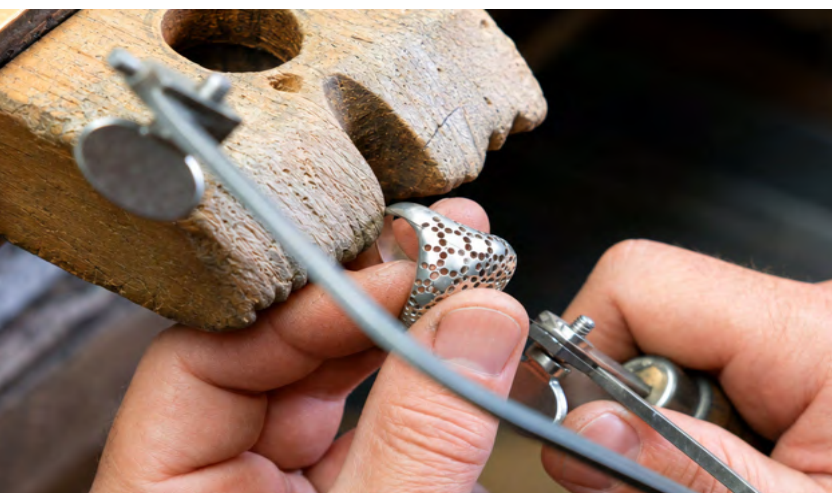
Anna Gioielli



Crafted *by* Hand. Defined *by* Elegance.

*From the magic of Vallombrosa,
every creation tells a story.*

*Dalla magia di Vallombrosa,
ogni creazione racconta una storia.*



HANDCRAFTED
EXCELLENCE



PRECISION
IN EVERY DETAIL



ITALIAN TRADITION,
TIMELESS BEAUTY

SALTINO
*Giu-Set / Jun-Sep
Boutique*

TOSI
*Laboratory
Goldsmith's workshop*

+39 055 864672
info@annagioielli.com
www.annagioielli.it



Saltino - Via G. Carducci, 3/5 (di fronte al Grand Hotel Vallombrosa)

Tosi - Via Novembre, 53



Anna Gioielli



*Anna Gioielli è un laboratorio orafo che nasce nel 1988.
Da sempre svolge la sua attività dedicandosi con passione alla creazione,
lavorazione e restauro artigianale di gioielli in oro e argento.*

Galati



VALDAMBRA



rona

Tra nebbia, luce e memoria.
Between mist, light, and memory.

TERRA DI CONFINE

A CURA: della Redazione

PIEVE E TORRE

A poca distanza l'una dall'altra si trovano due gioielli artistici e culturali, da scoprire attraverso una piacevole camminata tra uliveti e boschi: la Pieve e la Torre di Galatrona, situate entrambe in una panoramica „terra di confine“ tra il Valdarno e la Valdambra.

TORRE DI GALATRONA

Aperta dagli

“Amici del Torrione”

Il sabato e la domenica
fino alla fine di ottobre

(se non piove)

dalle ore 16.00

fino alle ore 19.00

Per info:

334 130 2219, offerta gradita.

GALATRONA TOWER

Open by the

“Amici del Torrione”

On Saturdays and Sundays
through the end of October
(weather permitting)

from 4:00 PM to 7:00 PM.

For info:

334 130 2219

donations appreciated.



GALATRONA

Seguendo le indicazioni per „Galatrona“, la strada porta da Mercatale su ad un'altezza di circa 500 metri. Dei cipressi monumentali fiancheggiano la strada stretta di campagna. Si può parcheggiare nei pressi dell'azienda vinicola „Petrolo“.

La Pieve romanica di Galatrona di San Giovanni Battista custodisce tre eccezionali opere di terracotta invetriata dei della Robbia, realizzati tra il 1517 e il 1521: una statua del santo patrono Giovanni Battista, una fonte battesimale a basamento esagonale con delle scene della vita del Battista nella navata destra, e sull'altare un ciborio in forma di tempio. Da notare sono anche altri dettagli, come dei paliotti in scagliola. Tra i dipinti a olio su tela del XVII secolo sulla parete sinistra spicca una Madonna col bambino e santi, sul fondo del quale si scorge il Castello di Galatrona, circondato dalle mura e con entrambi le torri.

Dalle due torri oggi ne è rimasta solo una. Proseguendo verso destra dalla Pieve si trova una strada in salita che porta ad'anello verso la Torre. Girando verso destra, la via è ripida ma più breve. La Torre – chiamata dai locali „il Torrione“ - è quel che rimane del Castello, che fu citato in dei documenti del X secolo e che aveva funzioni di controllo del territorio. Costruita in pietra arenaria e murata in calcina, ha un'altezza di 27 metri. Le pareti hanno uno spessore di ca 1,80 metri.

La salita sulla Torre avviene attraverso alcune scalinate assai ripide (non accessibile per bambini piccoli), ma dopo sei piani in salita si viene appagati con una vista a mozzafiato di 360 gradi verso il Pratomagno e i monti del Chianti.

Photo credit: visitvaldambra.com



LAND OF BORDERS

PIEVE AND TOWER

Just a short distance apart lie two artistic and cultural gems, waiting to be discovered on a pleasant walk through olive groves and woods: the Pieve and the Tower of Galatrona, both situated in a scenic “borderland” between the Valdarno and the Valdambra.

Following the signs for “Galatrona,” the road leads from Mercatale up to an elevation of about 500 meters. Monumental cypress trees line the narrow country road. You can park near the “Petrolo” winery.

The Romanesque parish church of San Giovanni Battista in Galatrona houses three exceptional glazed terracotta works by the della Robbia family, created between 1517 and 1521: a statue of the patron saint John the Baptist, a baptismal font with a hexagonal base featuring scenes from the life of John the Baptist in the right aisle, and a ciborium in the shape of a small temple on the altar. Other details are also worth noting, such as the scagliola altar frontals.

SENTINEL

History above the valley

Among the 17th-century oil paintings on canvas on the left wall, a Madonna and Child with Saints stands out; in the background, one can glimpse the Castle of Galatrona, surrounded by walls and featuring both towers.

Of the two towers, only one remains today. Continuing to the right from the parish church, you'll find an uphill road that winds its way to the tower. Turning right, the path is steep but shorter. The Tower—known locally as “il Torrione”—is all that remains of the castle, which was mentioned in 10th-century documents and served to control the territory. Built of sandstone and mortar, it stands 27 meters tall. The walls are approximately 1.80 meters thick.

The climb up to the Tower is via some very steep staircases (not accessible to small children), but after climbing six flights, you are rewarded with a breathtaking 360-degree view of the Pratomagno mountain and the Chianti hills.



WHERE ITALIAN CRAFTSMANSHIP MEETS HANDMADE EXCELLENCE

Loro Ciuffenna - Località Borro, 21 AR

Scopri tutte le collezioni
See all the collections on

LEONARDOPALAIA.COM



LEONARDO
PALAIA

"I GRANDI DELLA TERRA SONO QUELLI CHE LA COLTIVANO"

VALDAMBRA

Aldo Liquori il custode della memoria

Aldo Liquori, the Guardian of Tradition

UN SOGNO NATO NELL'INFANZIA *A DREAM ROOTED IN CHILDHOOD*



TRADIZIONE, MEMORIA E CRESCITA DI CASABIANCA

Esistono luoghi dove il tempo sembra scorrere con un ritmo diverso, dettato non dalle lancette di un orologio, ma dal respiro della terra e dal battito dei ricordi. Uno di questi luoghi è Fattoria Casabianca, nel cuore della Toscana, dove la storia di Aldo Liquori si intreccia con i filari di vite in un racconto che parla di coraggio, radici e una visione che guarda dritto al futuro.

Immaginate un uomo che, nel 2002, decide di lasciarsi alle spalle la frenesia di Roma e il mondo dell'import-export per tornare là dove tutto era iniziato. Non è stata solo una scelta imprenditoriale, ma il ritorno a un sogno coltivato fin da bambino, a quelle estati trascorse tra i campi e le stalle con i nonni. Sotto l'ombra maestosa del grande leccio secolare che domina la proprietà — testimone silenzioso di promesse e celebrazioni — Aldo ha ritrovato il legame profondo con il nonno, la figura che gli ha insegnato il rispetto sacro per il lavoro agricolo.

TRADITION, MEMORY AND GROWTH OF CASABIANCA

There are places where time seems to move to a different rhythm, guided not by the hands of a clock but by the breath of the land and the heartbeat of memories. One of these places is Fattoria Casabianca, in the heart of Tuscany, where Aldo Liquori's story intertwines with rows of vineyards in a tale of courage, deep roots, and a vision firmly focused on the future. Imagine a man who, in 2002, chose to leave behind the fast pace of Rome and the world of import-export to return to where everything had begun. It was not simply a business decision, but the fulfilment of a childhood dream shaped by summers spent among fields and farmyards with his grandparents. Beneath the majestic centuries-old holm oak overlooking the estate—a silent witness to promises and celebrations—Aldo rediscovered the deep bond with his grandfather, the man who taught him the sacred value of working the land.

Ma la vera magia di Casabianca risiede nella sua capacità di evolversi senza mai tradire la propria anima. Durante i giorni sospesi del lockdown, Aldo e sua moglie Carla, spinti da una passione viscerale per gli animali, hanno trasformato il silenzio in vita. Hanno creato un angolo di paradiso dedicato alle famiglie, dove il tempo si ferma per una passeggiata con gli alpaca o per vedere lo stupore negli occhi dei bambini che danno da mangiare agli animali. È qui che la “multifunzionalità” diventa emozione: un bicchiere di vino in mano, il profumo della campagna e la gioia semplice di un incontro autentico.

Yet the true magic of Casabianca lies in its ability to evolve without ever betraying its soul. During the quiet days of the lockdown, Aldo and his wife Carla, driven by a deep love for animals, transformed silence into life. They created a little corner of paradise for families, where time slows down for a walk with alpacas or for the wonder in children's eyes as they feed the animals. Here, “multifunctionality” becomes an emotion: a glass of wine in hand, the scent of the countryside, and the simple joy of genuine encounters.

ORGOGGIO TOSCANO

Questa voglia di innovare, di “migliorare ciò che già esiste”, ha portato Aldo a una sfida ancora più personale: la nascita di “Piccis”. Non è solo un'enoteca-bistrot, è un pezzo di cuore. Il nome, infatti, è il soprannome d'infanzia di Aldo, un richiamo tenero alle sue radici che oggi dà il nome anche a un Gin audace. Al bistrot la regola è una sola: l'orgoglio toscano. Dalla “Cola” locale al whisky, ogni prodotto racconta l'eccellenza di questa terra, un brand che Aldo sogna di esportare nel mondo perché «la Toscana è un'attrattiva irresistibile».



TUSCANY PRIDE

This desire to innovate—to “improve what already exists”—led Aldo to an even more personal challenge: the creation of Piccis. More than a wine bar and bistro, it is a piece of his heart. The name comes from Aldo's childhood nickname, a heartfelt tribute to his roots that now also identifies one of the estate's bold gin labels. At the bistro, there is only one rule: Tuscan pride. From the local “Cola” to whisky, every product celebrates the excellence of this land, a brand Aldo dreams of bringing to the world because, as he says, “Tuscany is an irresistible attraction.”



A CURA: della Redazione

DIDASCALIA FOTO

Il Team di Piccis
Piccis Team

FAMIGLIA, FUTURO NUOVI PROGETTI

Dietro ogni bottiglia, dalle tredici etichette nate nel tempo fino al Vermouth “Casa Bianca”, c'è l'unione indissolubile di una famiglia. Aldo non è solo; accanto a lui ci sono Carla, sua figlia e una squadra che è diventata comunità, specialmente durante la Festa della Vendemmia, quando la fatica si trasforma in celebrazione collettiva.

Aldo Liquori ama ripetere che «i grandi della terra sono quelli che la coltivano». E leggendo la sua storia, camminando tra i suoi vigneti o assaggiando un tagliere da “Piccis”, si capisce che la sua non è solo agricoltura: è un atto d'amore. È la missione di un custode che protegge la memoria per regalare alle generazioni future un'etichetta chiamata, non a caso, “Futura”.

Casabianca non è solo una fattoria. È l'invito a riscoprire cosa significhi vivere un'esperienza autentica, dove ogni sorso di vino sa di storia, di famiglia e di quel coraggio necessario per trasformare un ricordo d'infanzia in una splendida realtà.



FAMILY, FUTURE NEW PROJECTS

Behind every bottle—from the thirteen wine labels developed over the years to the “Casa Bianca” Vermouth—lies the unbreakable bond of a family. Aldo is never alone: beside him are Carla, their daughter, and a team that has become a true community, especially during the Harvest Festival, when hard work turns into a shared celebration.

Aldo Liquori often says that “the greatest people on earth are those who cultivate it.” Reading his story, walking through his vineyards, or enjoying a tasting board at Piccis, it becomes clear that his work is far more than agriculture—it is an act of love. It is the mission of a guardian who preserves memory so that future generations may inherit a label fittingly named Futura.

Casabianca is more than a farm. It is an invitation to rediscover the meaning of authentic experiences, where every sip of wine carries the taste of history, family, and the courage required to transform a childhood memory into an extraordinary reality.



PICCIS GIN





semanto.digital

Graphic design

3D rendering

Web Design



SEMANTO

www.semanto.it

sempre
un occhio
di riguardo
per il tuo stile



TOM FORD



PRADA



CELINE



Ponte a Poppi (Ar)
Via Roma 204b / www.danielelottico.com / 0575 520544

L'immobile giusto. Al momento giusto.

Gestione, vendita e ristrutturazione immobiliare.



PHOTO CREDIT: Nika Miltz



Tiziana Gentile
Real Estate

+39 338 885 6728 | tiziana@tizianagentile.it | Via Pruneto 21 (AR) San Giovanni Valdarno | www.tizianagentile.it