



L'arte di vivere l'estate

All'interno troverai **IAHOO! #2**.
Il secondo numero dell'inserito estraibile
sull'Al per la promozione del territorio.

The Art of Living Summer

Inside you'll find **IAHOO! #2**
The second issue of the pull-out insert
on AI for territorial promotion.

La Bottega dei Portici P.8

DEDICATO A CHI CREDE NEL VALORE DI QUESTA TERRA

CON IL PATROCINIO DI:



SPONSORIZZATO DA:



CON LA PARTECIPAZIONE DI:

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

CON LA CREATIVITÀ DI:



IN COPERTINA:
LA BOTTEGA DEI PORTICI

ESTATE 2026

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE
DR. SIMONE BANDINI
DIRETTORE EDITORIALE:
WHYNOT? DIGITAL AGENCY
PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE:
WHYNOT? DIGITAL AGENCY

AUTORI
SIMONE BANDINI:
EDITORE DI VALLEY LIFE, DOTT. IN FILOSOFIA
MATTEO CAPPELLI,
LORENZO ZAGARIA:
FOUNDERS WHY NOT DIGITAL AGENCY
LEONARDO CAPECCHI:
GRAPHIC&VISUAL DESIGNER
ASIA TAGLIAFERRI:
FOTOGRAFA
GIANLUCA SIMONETTA:
DOCENTE UNIFI
SARA BACCETTI,
ARIANNA GRASSELLI,
LAURA SELLITRI,
LAURA GASPA,
FRANCESCO LATTANZI:
COPYWRITERS

PHOTO CREDITS:
UNIONE DEI COMUNI DEL MUGELLO
WHY NOT? DIGITAL AGENCY
COMUNE DI BORGO SAN LORENZO

LE OPINIONI DEGLI AUTORI NON SONO
NECESSARIAMENTE LE OPINIONI
DELL'EDITORE. © VALLEY LIFE - TUTTI I DIRITTI
RISERVATI. NE È VIETATA LA RIPRODUZIONE
ANCHE PARZIALE

QUESTA RIVISTA È STATA CHIUSA.
E NON È POCO. È BENE RIBADIRLO.
È UNA FORTUNA CHE QUALCUNO SI SBATTA
ANCORA PER VALORIZZARE UN TERRITORIO,
NELL'INDIFFERENZA PIÙ TOTALE.
A VOI, CARISSIMI.



REDAZIONE e PUBBLICITÀ:
WhyNot? Digital Agency
Via della Repubblica 10
50039, Vicchio (FI)
Tel. 327 7441159
info@whynotdigitalagency.com
www.whynotda.com
www.valleylife.it

- 4

Garçon!
Garçon!
- 6

Tanti follower, poca sostanza
Lots of followers, little substance
- 14

Mugello
A new identity to tell the story of the
“Authentic Tuscany”
- 16

Marradi
The town listening
- 24

Borgo
A summer to live
- 32

San Piero
Summer flows through music, cine-
ma, and village life
- 34

Scarperia
A single day that becomes an entire
town’s celebration
- 36

Museo in Musica 2026
Seven appointments between art,
territory, and great sound
- 38

Firenzuola
A summer stretching across the
entire Alto Mugello
- 44

Dicomano
September brings back the Festa
della Rificolona
- 48

Palazzuolo
A summer of memory, markets and
Apennine culture
- 60

Vicchio
Between the fair and the pool
- 68

Mugello Sonoro
Music that unites the region
- 70

Etnica 2026
Mugello danced with the world
- 76

Flood 2026
4 days of music and entertainment on
the shores of Bilancino
- 12

EMD 112, Vivest® Pocket P3
The safety that travels with you on
vacation too

Culture

Lifestyle

- 28

KP Parrucchieri
For over 25 years, a reference point
for beauty in Vicchio
- 40

Sprint Fashion Show
Fashion, territory, and motorsport in
front of Palazzo dei Vicari
- 52

Fortis Juventus
The new season starts from identity,
competence, and belonging
- 64

Arte Verde
The garden becomes home
- 72

Ledwall e Totem Digitali
Communication that gets noticed
- 74

PlanEat
The meal plan that’s easy to follow
- 78

WhyNot? Digital Agency
Communication that starts with stra-
tegy and delivers results



- 8

La Bottega dei Portici
The Bottega that’s in no hurry
- 20

La Bottega di Sghio
Summer nights in Piazza Giotto
- 50

Poggio a Sieve
Summer has found its place
- 54

La Bottega di Grezzano
The real Mugello, served at the table
- 56

Tenuta Matteraia
Where wine isn’t just tasted, but lived

Al centro della rivista trovi
IAHOO! #2 - Inserto speciale
Intelligenza Artificiale per la valorizzazione
del patrimonio artistico

- 3

L'arte al tempo dell'A.I. Ci sei o ci fai?
- 4

Vi presentiamo la nonna di ChatGPT:
si chiama ELIZA ed è nata nel 1966
- 6

This Artwork Is AI-Generated: sei
milioni di critici d'arte contro l'Intelli-
genza Artificia
- 8

Quattro parole-chiave per riflettere
sul rapporto tra IA e arte: #valorizza-
zione #tutela #restauro #etica
- 10

Intervista a Marco Cappellini, CEO di
Centrica: la piattaforma ArtCentrica

Garçon!

(...) *“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.

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. Tempo di feste di paese, frittiture 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 fine vita per chi resta. 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.

Garçon, s'il vous plait...

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? Con un ribaltamento di prospettiva.

Editorial

di Simone Bandini

Riflettiamo: lo spettacolo è degno di nota e **attenta osservazione.** Ci sono fenomenologie nuove e impreviste 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.**



(...) *“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)

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

Time of light and endless days, skimpy clothes, aperitifs at the end of the shift. Finding each other. Or perhaps to get lost and forget, given the boredom, lack of modesty and coarseness that rage. Time for village festivals, unhealthy fried food and forgotten folk songs, often out

of tune and disturbing. Children at the beach with their mothers or grandparents, while the sun spreads fiery blankets over the city, evoking atmospheres and sensations at the end of life for those who remain. You undress, how nice! You are free, or rather on leave. What is usually hidden is shown: the season of ostentation, if we want to be mean and precise, of vulgarity.

Garçon, s'il vous plait...

A miraculous drink, a portentous soma, is needed to heal our bad mood which closely resembles that of Richard III: “Now the winter of our discontent is made glorious summer by this York sun”. How to move from a dark and softened present to a shining era of peace and power? How to implement a disconcerting, sudden change? With a reversal of perspective. Let's think: the show is noteworthy and careful observation is needed. There are new and unexpected phenomena under review. Not everything is lost in the samsara of the obvious. In this desert populated by monsters arises the feeling of individual quality, the perception of difference. We know ourselves by antithesis. We know who we are through what (fortunately) we are not: the principle of individuation.

While highways are populated with Chinese cars and beaches with tank slippers, an adrenaline-pumping and futuristic internal motion gives us a newfound strength.

So, let's start from this to build our happy vision.

Ascolto Consigliato: 'Summertime Sadness', Lana Del Rey

Recommended listening: 'Summertime Sadness', Lana Del Rey

Tanti follower, poca sostanza

Non basta aprire Instagram, scaricare Canva e pubblicare tre Reel per diventare social media manager. Eppure il mercato digitale è pieno di improvvisati che, dopo aver imparato a inserire una musica di tendenza sopra un video, si presentano alle aziende come strateghi della comunicazione. Il risultato è sotto gli occhi di tutti: profili tutti uguali, testi intercambiabili, grafiche già viste, contenuti pubblicati senza sapere per chi, perché e con quale obiettivo. Però ci sono i like. Peccato che i like non paghino gli stipendi.

Follower e interazioni possono essere indicatori utili, ma non sono una strategia: possono essere acquistati o venire da chi non comprenderà mai nulla. Diecimila follower falsi non formano una comunità, formano una scenografia. La comunicazione professionale è un'altra cosa: significa analizzare un'azienda, comprenderne il mercato, definire un posizionamento e costruire un'identità riconoscibile, progettando contenuti coerenti, gestendo campagne e leggendo i dati. Non pubblicare a caso sperando che l'algoritmo faccia il resto. Saper usare uno strumento non significa conoscere un mestiere: possedere un trapano non rende falegnami, così come avere uno smartphone non rende fotografi. Ma nella comunicazione questa distinzione sembra facoltativa, e chiunque può dichiararsi esperto senza formazione né responsabilità sui risultati. Il danno riguarda soprattutto le imprese, che inseguendo il preventivo più basso finiscono per pagare due volte: prima per una comunicazione mediocre, poi per ricostruire la credibilità perduta.

Un marchio non nasce da un contenuto virale. Si costruisce con continuità, coerenza e riconoscibilità: un tono, un'identità visiva, una promessa chiara che il pubblico riconosca prima ancora di leggerne il nome. Questo richiede tempo, competenze e strategia, tre parole meno affascinanti di "viralità", ma decisamente più utili. La comunicazione non è decorazione: è una funzione dell'impresa, che può rafforzarne il valore o demolirlo, un post alla volta.

Essere visibili è relativamente semplice: basta pagare, pubblicare molto o comprare follower. Essere credibili è più difficile. Essere riconoscibili, ancora di più. Ed è proprio lì che finisce l'improvvisazione e comincia il lavoro.

WhyNot?

Lots of followers, little substance

It's not enough to open Instagram, download Canva, and publish three Reels to become a social media manager. Yet the digital market is full of amateurs who, after learning to drop a trending song over a video, present themselves to companies as communication strategists. The result is plain to see: identical profiles, interchangeable copy, graphics already seen everywhere, content published without knowing who it's for, why, or with what goal. But there are likes. Too bad likes don't pay salaries.

Followers and engagement can be useful indicators, but they aren't a strategy: they can be bought, or come from people who will never buy anything. Ten thousand fake followers don't make a community, they make a stage set. Professional communication is something else entirely: it means analyzing a company, understanding its market, defining a positioning, and building a recognizable identity, designing coherent content, managing campaigns, and reading data. Not posting at random and hoping the algorithm will do the rest. Knowing how to use a tool doesn't mean knowing a craft: owning a drill doesn't make you a carpenter, just as owning a smartphone doesn't make you a photographer. But in communication, that distinction seems to have become optional, and anyone can call themselves an expert without training or accountability for results. The damage hits businesses hardest, as they chase the lowest quote and often end up paying twice: once for mediocre communication, then again to rebuild the credibility they lost.

A brand isn't born from a viral post. It's built through continuity, consistency, and recognizability: a tone, a visual identity, a clear promise that the audience recognizes before even reading its name. That takes time, skills, and strategy, three words less glamorous than "virality," but far more useful. Communication isn't decoration: it's a function of the business, one that can strengthen its value or dismantle it, one post at a time.

Being visible is relatively easy: just pay, post a lot, or buy followers. Being credible is harder. Being recognizable, harder still. And that's exactly where improvisation ends and the real work begins.

Editorial



Da trentadue anni, sotto i portici del centro storico, Francesco Piromallo tiene aperta una frontiera del gusto dove la Toscana incontra la Romagna. Non un semplice ristorante: un' oasi del piacere.

Palazzuolo sul Senio non è un posto di passaggio. Ci arrivi apposta, salendo là dove l'Appennino si fa crinale e la Toscana comincia a somigliare alla Romagna. È qui, sotto i portici del centro storico, che da trentadue anni **Francesco Piromallo** tiene aperta la Bottega dei Portici. E la parola giusta è proprio questa: tiene aperta. Più che un ristorante, un presidio. Non segue mode, non rincorre cliché. Anzi, ne ha fatto quasi un mestiere: restare fedele a un luogo preciso senza snaturarlo. **Slow Food** la segnala da oltre trent'anni sulle Osterie d'Italia come esempio di quel «buono, pulito e giusto» che a molti riesce a parole e a pochi nei fatti. Perché tenere in piedi un riferimento per tre decenni, facendo ristorazione in un paese di montagna, semplice non è. E riuscirci senza tradirsi lo è ancora meno.

«Qui la Toscana incontra la Romagna: le ricette dialogano, le influenze si intrecciano e la tradizione diventa morso.»

Entri, e capisci subito che qui si mangia dopo. Prima c'è il banco: salumi, formaggi, prodotti scelti uno per uno, bottiglie che tappezzano ogni angolo fino a diventare pareti. Un'atmosfera vissuta, fatta di relazioni con le gambe sotto il tavolo. In mezzo, la figura di Piromallo emerge dirompente

La Bottega dei Portici

La Bottega che non ha fretta

e sfugge alle definizioni: oste, divulgatore, collezionista, un po' istrione. È stato tra i primi a intuire che anche in montagna il vino poteva diventare conoscenza, e non semplice accompagnamento.

La sua cantina, oggi, è una delle raccolte più curiose della zona: centinaia di referenze, dai piccoli vignaioli ai grandi nomi italiani e internazionali, tenute insieme da decenni di ricerca, relazioni e talenti scoperti per tempo. Ma ridurre la Bottega al vino sarebbe un torto. In cucina c'è **Bianca Muresan**, compagna di vita e di lavoro, che tiene la barra sulla semplicità. Nessun effetto speciale: comandano la materia prima e la stagione. In autunno il marrone del Mugello passa dai tortelli alla torta, arrivano i crostini ai fegatini, la ribollita, le carni alla brace, la trippa, e quei salumi e formaggi che sono ormai una firma.

Quando Piromallo cominciò, a Palazzuolo di ristoranti ce n'erano diversi; oggi si contano sulle dita di una mano. Ecco perché la Bottega non è un locale che resiste nella nostalgia, ma un racconto raro sulla resistenza culturale della tavola.

Trentadue anni che raccontano, ieri come oggi, quanto valore possa ancora generare una buona osteria quando è parte **integrante del paesaggio che abita.**

The Bottega that's in no hurry

For thirty-two years, beneath the porticoes of the historic center, Francesco Piromallo has kept open a frontier of flavor where Tuscany meets Romagna. Not a simple restaurant: an oasis of pleasure.

Palazzuolo sul Senio is not a place you pass through. You arrive here on purpose, climbing to where the Apennines turn to ridgeline and Tuscany begins to resemble Romagna. It's here, beneath the porticoes of the old town, that **Francesco Piromallo** has kept the Bottega dei Portici open for thirty-two years. And that's exactly the right word: kept open. More than a restaurant, an outpost.

It follows no trends, chases no clichés. If anything, it has made a craft of the opposite: staying faithful to a specific place without distorting it. **Slow Food** has listed it for over thirty years in Osterie d'Italia as an example of that “good, clean, and fair” ideal that many can put into words but few into practice. Because keeping a landmark standing for three decades, running a restaurant in a mountain town, is no simple feat. And doing so without betraying yourself is even harder.

«Here Tuscany meets Romagna: recipes converse, influences intertwine, and tradition becomes a bite.»

You walk in, and you understand right

away that here, eating comes second. First there's the counter: cured meats, cheeses, products chosen one by one, bottles lining every corner until they become walls. A lived-in atmosphere, built on relationships with legs under the table. In the middle of it all, Piromallo's presence bursts forth, defying easy definition: innkeeper, storyteller, collector, something of a showman. He was among the first to sense that even in the mountains, wine could become knowledge, not just an accompaniment. His cellar today is one of the most curious collections in the area: hundreds of labels, from small winegrowers to major Italian and international names, held together by decades of research, relationships, and talents spotted early. But reducing the Bottega to wine alone would be unfair. In the kitchen is **Bianca Muresan**, his partner in life and work, who keeps the course set on simplicity. No special effects: raw ingredients and the seasons rule. In autumn, Mugello chestnuts move from tortelli to cake, liver crostini arrive, along with ribollita, grilled meats, tripe, and those cured meats and cheeses that have become a signature by now.

When Piromallo started out, Palazzuolo had several restaurants; today you can count them on one hand. That's why the Bottega isn't a place surviving on nostalgia, but a rare story about the cultural resistance of the table.

Thirty-two years that tell us, yesterday as today, how much value a good osteria can still generate when it's an **integral part of the landscape it inhabits**.

1994

PALAZZUOLO SUL SENIO
RISTORAZIONE

PLAZZA GARIBALDI 3,
PALAZZUOLO SUL SENIO, 50035, (FI)
055 804 6580
+ 39 339 480 0951
FRANCESCOPIROMALLO@VIRGILIO.IT



C'è un momento in cui tutto si ferma: un arresto cardiaco può accadere ovunque, in spiaggia, in montagna, in barca, ed è proprio d'estate, lontano da ospedali e soccorsi rapidi, che ogni minuto pesa di più.

EMD112 risponde a questo con **ViVest Pocket**, il defibrillatore più piccolo del suo catalogo: pesa poco più di 600 grammi, meno di una bottiglia d'acqua, e misura 8,6 × 15 × 5,3 cm, tanto da stare in uno zaino, in auto o in una borsa da mare.

Certificato IP65 contro polvere e acqua e testato con drop test da 1,5 metri, è pensato per accompagnare la vita all'aperto: escursioni, spiagge, camper, seconde case in borghi isolati. È un **DAE semiautomatico** che guida chiunque, anche senza formazione, con istruzioni vocali, LED e metronomo per il massaggio cardiaco. La Legge 116/2021 autorizza chiunque a usarlo in emergenza, tutelato dall'articolo 54 del Codice Penale, mentre l'operatore del 118 guida telefonicamente l'intervento. Integra anche uno switch pediatrico, utile per le famiglie con bambini.

Il dispositivo nasce nell'ambito della campagna **Home and Family**, che porta la cardioprotezione dai luoghi pubblici alla sfera domestica: in Italia si contano circa 60.000 arresti cardiaci l'anno, spesso in ambito familiare. L'acquisto include 8 anni di garanzia, supporto post-vendita, accesso al programma Save the Beat, spedizione rapida e certificazione CE. Richiede pochissima manutenzione: autotest giornalieri, elettrodi che durano 5 anni, batteria fino a 3 anni e 130 scariche, con connettività 4G ed eSIM per il monitoraggio remoto.

Il prezzo diventa accessibile grazie alla rateizzazione da circa 30€ al mese, tramite Compass, Almapay o PayPal, trasformando un investimento importante

EMD112

La sicurezza che ti porti anche in vacanza

in una piccola spesa mensile, alla portata di ogni famiglia. Rispetto a un DAE tradizionale (1,5 kg, IP21, elettrodi separati, nessuna connettività), ViVest Pocket offre meno peso, maggiore protezione e più versatilità.

Prepararsi non è pessimismo, ma un gesto d'amore verso le persone che si amano, proprio come si tiene un estintore senza aspettarsi un incendio. Quest'estate, tra zaini e valigie, si può aggiungere un piccolo oggetto capace di fare una grande differenza.

Perché la vera sicurezza non si vede finché non serve, ma quando serve, **cambia tutto.**

The safety that travels with you on vacation too

There is one moment when everything stops: a cardiac arrest can happen anywhere, on a beach, in the mountains, on a boat, and it's precisely in summer, far from hospitals and quick help, that every minute weighs more heavily.

EMD112 answers this with **ViVest Pocket**, the smallest defibrillator in its catalog: it weighs just over 600 grams, less than a bottle of water, and measures 8.6 × 15 × 5.3 cm, small enough to fit in a backpack, a car, or a beach bag.

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



The price becomes accessible thanks to installment plans starting at around €30 a month, through Compass, Almapay, or PayPal, turning a major investment into a small monthly expense within reach of any family. Compared to a traditional AED (1.5 kg, IP21, separate electrodes, no connectivity), ViVest Pocket offers less weight, greater protection, and more versatility.

Being prepared isn't pessimism, but an act of love toward the people you care about, just like keeping a fire extinguisher without expecting a fire. This summer, among backpacks and suitcases, you can add one small object capable of making a big difference.

Because real safety is invisible until you need it, but when you do, it **changes everything.**



2004
VICCHIO
HEALTHCARE

Mugello

Una nuova identità per raccontare la “Toscana Autentica”

Il Mugello cambia immagine e definisce con maggiore chiarezza il modo in cui vuole presentarsi al pubblico italiano e internazionale.

La nuova brand identity dell'ambito turistico è stata presentata a **Palazzo Strozzi Sacratì**, a Firenze, alla presenza del presidente della Regione Toscana **Eugenio Giani**, dell'assessore al turismo **Leonardo Marras** e di **Federico Ignesti**, assessore al turismo dell'**Unione Montana dei Comuni del Mugello**.

Il progetto, promosso dall'Unione Montana e realizzato con **The Digital Studio**, nasce da un percorso che ha incrociato dati turistici, studi sul posizionamento della destinazione, analisi del contesto digitale, ascolto del territorio e confronto con gli operatori locali. Non si tratta quindi di un semplice restyling grafico: il nuovo logo sintetizza una strategia destinata a rendere più coerente e riconoscibile la comunicazione del Mugello nelle iniziative collegate a **Toscana Promozione Turistica**.

Al centro del nuovo posizionamento c'è il nome “**Toscana Autentica**”. Una definizione che vuole distinguere il Mugello dalle destinazioni più esposte al turismo di massa, valorizzandone paesaggi, comunità, tradizioni, cultura e ritmi di vita più lenti. La scelta intercetta una domanda crescente di esperienze immersive, sostenibili e rispettose dei luoghi: viaggi nei

quali il visitatore non cerca soltanto qualcosa da vedere, ma un territorio da conoscere e vivere.

Il racconto parte da **elementi concreti**. Il Mugello è terra di origine della famiglia Medici, conserva ville, castelli, pievi e borghi legati alla storia fiorentina ed è associato a figure come Giotto, Beato Angelico e Andrea del Castagno. Accanto al patrimonio storico e artistico trovano spazio l'Appennino, i boschi, i percorsi escursionistici e cicloturistici, gli sport all'aria aperta, l'artigianato e una cultura gastronomica fondata su produzioni locali e ricette tramandate.

L'obiettivo è costruire un'immagine coordinata capace di unire le diverse anime dell'area e aumentarne la notorietà in Italia e all'estero. Per la Regione, il progetto rafforza la specificità territoriale del nuovo modello di promozione turistica; per l'Unione Montana è uno strumento utile a mettere in rete amministrazioni, imprese e comunità. Qualità, sostenibilità e protagonismo delle realtà locali diventano così i pilastri di una promozione che vuole far crescere il territorio senza snaturarlo.

La sfida comincia adesso: trasformare “Toscana Autentica” in una promessa verificabile, riconoscibile nell'accoglienza, nei servizi e nelle esperienze proposte. Un'identità efficace non deve inventare il territorio, ma raccontarlo con una voce comune, **contemporanea** e **credibile**.



A new identity to tell the story of “Authentic Tuscany”

The Mugello is changing its image and defining more clearly how it wants to present itself to Italian and international audiences.

The new brand identity for the tourist area was presented at **Palazzo Strozzi Sacratì** in Florence, in the presence of Tuscany Region President **Eugenio Giani**, Tourism Councillor **Leonardo Marras**, and **Federico Ignesti**, tourism councillor for the **Unione Montana dei Comuni del Mugello**.

The project, promoted by the Unione Montana and developed with **The Digital Studio**, stems from a process that combined tourism data, destination positioning studies, digital context analysis, listening to the local area, and dialogue with local operators. This is not simply a graphic

restyling: the new logo encapsulates a strategy meant to make the Mugello's communication more coherent and recognizable within initiatives linked to **Toscana Promozione Turistica**.

At the heart of the new positioning is the name “**Toscana Autentica**” (**Authentic Tuscany**). A definition meant to set the Mugello apart from destinations more exposed to mass tourism, highlighting its landscapes, communities, traditions, culture, and slower pace of life. The choice taps into a growing demand for immersive, sustainable experiences that respect local places: journeys in which visitors seek not just something to see, but a region to get to know and truly live.

The narrative starts from **concrete elements**. The Mugello is the ancestral home of the Medici family, home to villas, castles, parish churches, and villages tied to Florentine history, and associated with figures such as Giotto, Beato Angelico, and Andrea del Castagno. Alongside this historical and artistic heritage sit the Apennines, forests, hiking and cycling trails, outdoor sports, craftsmanship, and a food culture rooted in local production and traditional recipes.

The goal is to build a coordinated image capable of uniting the area's different souls and increasing its recognition both in Italy and abroad. For the Region, the project strengthens the territorial distinctiveness of the new tourism promotion model; for the Unione Montana, it's a useful tool for networking administrations, businesses, and communities. Quality, sustainability, and the leading role of local realities thus become the pillars of a promotional strategy aimed at growing the region without distorting it.

The real challenge starts now: turning “Toscana Autentica” into a verifiable promise, recognizable in hospitality, services, and the experiences on offer. An effective identity shouldn't invent the region, but tell its story with a shared, **contemporary**, and **credible** voice.

Marradi

Marradi Art Festival: il paese in ascolto

Alla fine di agosto, quando l'estate ha ancora addosso la sua luce più piena, Marradi si prepara a cambiare ritmo. Le vie del centro diventano un percorso continuo di voci, letture, musica e incontri, in una giornata che ha il passo vivo delle occasioni pensate per stare insieme.

Il 30 agosto 2026 torna il Marradi Art Festival organizzato dal Comune di Marradi con MarradInventa e in collaborazione con l'Unione Montana dei Comuni del Mugello. È un evento gratuito che attraversa il borgo dalla mattina alla sera, trasformando spazi quotidiani come via Fabroni, via Fabbrini, via Talenti, il Mercato Coperto, il Teatro degli Animosi e Piazza Scalelle in punti diversi di un unico racconto collettivo. La giornata si apre dalle 10.00 con la Banda di Popolano per le vie del centro, mentre nelle ore successive il programma disegna un susseguirsi di appuntamenti che alternano libri, spettacoli e musica. C'è chi si ferma per una presentazione, chi segue un'intervista, chi entra per assistere a uno spettacolo teatrale o a un concerto, e chi semplicemente si lascia guidare dal movimento del paese, dove ogni tappa sembra aggiungere un frammento diverso all'esperienza.

L'atmosfera prende forma anche attraverso i dettagli più semplici: le mostre lungo le vie, lo street food locale curato dal CCN "Il Castiglione", da Ascom Faenza e Confesercenti Firenze, la birreria a cura di MarradInventa, l'area bimbi alla Corte delle Domenicane. Sono elementi che non interrompono il flusso della giornata, ma lo accompagnano con naturalezza, offrendo soste, tempi più lenti e occasioni per restare nel centro

più a lungo. Nel programma si alternano nomi e linguaggi diversi: Filippo Boni apre con il libro Mi chiamo Oleg. Sono sopravvissuto ad Auschwitz, Eugenio Cau incontra il pubblico in via Fabbrini, Alessandro Sarti affianca alla presentazione del suo Il bardiccio uno showcooking, mentre nel pomeriggio il Teatro degli Animosi ospita

La cura con Erica Mou e Concita De Gregorio, e più tardi Alfabeto delle emozioni con Stefano

Massini. Accanto a loro scorrono altri momenti: il live di Luca Dirisio, la lettura scenica di Domenico Guarino, il confronto con Wikipedro sulla scrittura social, la lettura di Dino Campana con accompagnamento al violoncello di Barbara Betti, fino alla consegna del premio "Marradi per la cultura" a Carlo Lucarelli e allo spettacolo finale con Pacifico dedicato a Ornella Vanoni.

La sensazione, per chi attraversa Marradi in

questa giornata, è quella di un paese che non si limita a ospitare un festival, ma lo assorbe nel proprio ritmo, restituendo ai visitatori un'esperienza fatta di ascolto, passi lenti e incontri inattesi. Quando la sera scende su Piazza Scalelle, resta l'impressione di aver preso parte a qualcosa di pieno e condiviso, dove la cultura non si presenta come un gesto solenne, ma come una presenza viva, disseminata tra le strade.



Marradi Art Festival: the town listening

At the end of August, when summer still holds its fullest light, Marradi begins to shift its rhythm. The streets of the center become a continuous path of voices, readings, music, and encounters, in a day shaped by moments meant to be shared.

On August 30, 2026, the Marradi Art Festival returns, organized by the Comune di Marradi with MarradInventa and in collaboration with the Unione Montana dei Comuni del Mugello. It is a free event that moves through the town from morning to night, turning everyday places such as Via Fabroni, Via Fabbrini, Via Talenti, the Mercato Coperto, the Teatro degli Animosi, and Piazza Scalelle into different points of a single collective story.

The day begins at 10:00 a.m. with the Banda di Popolano through the streets of the center, and in the hours that follow the program unfolds as a sequence of appointments alternating books, performances, and music. Some stop for a book presentation, some follow an interview, some enter to attend a theater performance or a concert, and some simply let themselves be guided by the movement of the town, where each stop seems to add a different fragment to the experience.

The atmosphere also takes shape through the simplest details: the exhibitions along the streets, the local street food curated by CCN “Il Castiglione,” Ascom Faenza, and Confesercenti Firenze, the beer area curated by MarradInventa, and the children’s area at Corte delle Domenicane. These elements do not interrupt the flow of the day; they accompany it naturally, offering pauses, slower moments, and reasons to linger in the center a little longer.

The program brings together different names

and languages: Filippo Boni opens with *Mi chiamo Oleg*. Sono sopravvissuto ad Auschwitz, Eugenio Cau meets the public in Via Fabbrini, Alessandro Sarti pairs the presentation of *Il bardiccio* with a cooking demo, while in the afternoon the Teatro degli Animosi hosts *La cura* with Erica Mou and Concita De Gregorio, followed later by *Alfabeto delle emozioni* with Stefano Massini. Around them, other moments unfold: Luca Dirisio live, Domenico Guarino’s staged reading, the conversation with Wikipedro on social writing, the reading of Dino Campana accompanied by Barbara Betti on cello, and finally the presentation of the “Marradi per la cultura” award to Carlo Lucarelli and the closing performance by Pacifico dedicated to Ornella Vanoni.

For anyone moving through Marradi that day, the sense is of a town that does not simply host a festival, but absorbs it into its own rhythm, offering visitors an experience made of listening, slow steps, and unexpected encounters. As evening falls over Piazza Scalelle, what remains is the feeling of having taken part in something complete and shared, where culture appears not as a solemn gesture but as a living presence woven through the streets.





Ci sono luoghi che si scelgono una volta. E poi ci sono quelli in cui si finisce per tornare ogni estate, quasi senza accorgersene.

A **Vicchio** succede spesso. Si esce con l'idea di mangiare una pizza, ci si ritrova a restare tutta la sera. Una chiacchiera diventa un brindisi, una cena si trasforma in un dopocena, e il tempo, senza chiedere permesso, cambia ritmo.

È qui che si incontrano **Sghio** e **Fluid**. Due realtà diverse, ma unite dalla stessa filosofia: far sentire ogni ospite come se fosse nel posto giusto, al momento giusto. Da oltre **quindici anni** Sghio rappresenta una certezza perché ha saputo crescere senza perdere ciò che conta davvero: la qualità. La **pizza** continua a nascere nello storico forno a legna, ogni impasto racconta ore di lavorazione e porta in tavola una ricerca costante delle migliori materie prime, selezionate con la stessa attenzione con cui si scelgono gli ingredienti per cucinare a casa, quando gli ospiti sono persone a cui si vuole bene. Perché da Sghio il gusto non è mai un caso. È una scelta quotidiana. Lo si ritrova nei pomodori, nei latticini, nei salumi, nell'olio che completa ogni pizza e nella volontà di non inseguire le mode, ma di costruire un'identità riconoscibile, capace di mettere tutti d'accordo: chi ama la tradizione e chi cerca abbinamenti più ricercati.

Poi arriva il momento del **dolce**. E anche qui la filosofia non cambia. Il **gelato artigianale**, preparato con la stessa cura che caratterizza tutta la proposta gastronomica, chiude il pasto con la semplicità delle cose fatte bene. Sapori autentici, consistenze cremose e ingredienti di qualità trasformano un dessert in un piccolo rito che completa l'esperienza.

La Bottega di Sghio

Le sere d'estate in Piazza Giotto

Ma sarebbe riduttivo raccontare Sghio parlando soltanto di ciò che arriva in tavola. Il vero ingrediente che rende questo luogo speciale è l'atmosfera. Quella che si respira appena si entra. Quella fatta di sorrisi sinceri, di volti conosciuti, di un'accoglienza che non ha bisogno di essere costruita perché nasce spontaneamente. È un ambiente familiare, dove ogni cliente viene accolto con naturalezza e dove, dopo qualche visita, si ha già la sensazione di essere di casa. Ed è proprio quando la cena finisce che la serata trova il suo naturale proseguimento. Bastano pochi passi per arrivare al Fluid, dove le luci si abbassano, la musica accompagna le conversazioni e il ritmo cambia ancora una volta. Un **cocktail** preparato con cura, un gin tonic da condividere con gli amici, un brindisi improvvisato sotto il cielo estivo di Vicchio.

Sghio e Fluid non sono semplicemente una pizzeria e un cocktail bar. Sono il modo in cui tanti mugellani, e sempre più visitatori, scelgono di vivere le proprie serate.

Perché le estati più belle non sono fatte soltanto di luoghi. Sono fatte di abitudini che diventano ricordi. E a Vicchio, da oltre quindici anni, una di queste abitudini ha un nome ben preciso: Sghio.

Summer nights in Piazza Giotto.

There are places you choose once. And then there are those you end up returning to every summer, almost without realizing it.

In **Vicchio**, this happens often. You go out with the idea of grabbing a pizza, and end up staying the whole evening. A chat turns into a toast, dinner turns into an after-dinner drink, and time, without asking permission, changes pace.

This is where **Sghio** and **Fluid** meet. Two different places, united by the same philosophy: making every guest feel like they're in the right place, at the right time. For over fifteen years, Sghio has stood as a certainty, having grown without losing what truly matters: quality. The **pizza** still comes from the historic wood-fired oven, every dough tells hours of preparation and brings to the table a constant search for the finest ingredients, selected with the same care you'd use choosing what to cook at home for people you love. Because at Sghio, flavor is never left to chance. It's a daily choice. You find it in the tomatoes, the dairy, the cured meats, the oil that finishes every pizza, and in the will to not chase trends but build a recognizable identity, one capable of pleasing everyone: those who love tradition and those seeking more refined pairings.

Then comes **dessert** time. And here too, the philosophy doesn't change. **Artisanal gelato**, made with the same care that defines the whole menu, closes the meal with the simplicity of things done well. Authen-

tic flavors, creamy textures, and quality ingredients turn dessert into a small ritual that completes the experience.

But it would be reductive to describe Sghio only through what arrives at the table.

The real ingredient that makes this place special is the atmosphere. The one you breathe the moment you walk in. Made of genuine smiles, familiar faces, a welcome that needs no construction because it comes naturally. It's a family-like environment, where every guest is welcomed without pretense, and where, after just a few visits, you already feel at home.

And it's exactly when dinner ends that the evening finds its natural continuation. Just a few steps away is Fluid, where the lights dim, music accompanies conversations, and the rhythm shifts once again. A carefully crafted **cocktail**, a gin and tonic to share with friends, an impromptu toast under Vicchio's summer sky.

Sghio and Fluid aren't simply a pizzeria and a cocktail bar. They're how many locals from the Mugello, and an increasing number of visitors, choose to spend their evenings.

Because the best summers aren't made of places alone. They're made of habits that become memories.

And in Vicchio, for over fifteen years, one of those habits has a very precise name: Sghio.

2011

VICCHIO

RISTORAZIONE • COCKTAIL BAR • GELATERIA



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



L'estate ha un modo speciale di unire le persone. C'è chi la aspetta per concedersi qualche ora di relax a bordo piscina, chi per ritrovare gli amici durante una serata di musica dal vivo e chi per regalare ai propri figli giornate ricche di sport, gioco e nuove esperienze. A Borgo San Lorenzo tutto questo prende forma in un calendario di iniziative che racconta un territorio vivo, capace di trasformare il tempo libero in occasioni di incontro.

Tra gli appuntamenti più attesi torna **Una Nota Per...**, l'evento organizzato dall'associazione **Amici delle Biblioteche** che, da sedici edizioni, dimostra come la musica possa diventare uno straordinario strumento di solidarietà. Ogni anno il ricavato viene interamente devoluto a un progetto benefico, scelto in base alle esigenze della comunità. Negli anni sono stati sostenuti il territorio, l'ambiente, la pace e, più recentemente, l'Ospedale del Mugello, contribuendo all'acquisto di importanti attrezzature sanitarie. L'edizione di quest'anno guarda invece alla tutela del torrente Rovigo, colpito dalla frana della scorsa primavera, confermando la volontà di restituire valore al territorio attraverso gesti concreti.

Musica dal vivo, DJ set, street food e tanti volontari renderanno ancora una volta questo evento molto più di un semplice festival estivo: sarà un'occasione per ritrovarsi, divertirsi e contribuire insieme a qualcosa di importante. Novità dell'edizione 2026 sarà la nuova location del Foro Boario, pronta ad accogliere un pubblico sempre più numeroso.

L'estate **borghigiana**, però, continua anche durante il giorno grazie alle numerose attività proposte dal Centro Piscine Mugello, punto di riferimento per chi cerca benessere, sport e divertimento. Le tre piscine esterne, immerse nel verde e affiancate da punti ristoro, aree relax e spazi dedicati allo sport, rappresentano il luogo

Borgo



Un'estate da vivere.
Tra solidarietà, sport e
momenti da condividere

ideale per trascorrere una giornata in famiglia o con gli amici. Vasche per ogni età, giochi d'acqua, area tuffi, beach volley e servizi pensati per ogni esigenza trasformano il **Centro Piscine** in uno dei luoghi simbolo dell'estate mugellana.

Accanto alla balneazione, il programma propone un'offerta completa dedicata al movimento. Dai corsi di aquafitness, hydrobike, aquacombat e aquaspinning alle attività in palestra come pilates, total body e tabata, ogni settimana offre numerose opportunità per allenarsi, mantenersi in forma e vivere il benessere anche durante i mesi più caldi.

Grande attenzione è riservata anche ai più giovani. Il **Summer Camp**, dedicato ai bambini dai 3 agli 11 anni, accompagna tutta l'estate con turni settimanali ricchi di attività sportive, laboratori creativi, spazio compiti, corso di nuoto, pranzo e merenda inclusi, offrendo alle famiglie un ambiente sicuro e stimolante dove crescere divertendosi. Anche la Scuola Nuoto, con corsi per bambini, ragazzi e adulti, prosegue per tutta la stagione, confermando la vocazione del Centro Piscine come luogo dedicato allo sport e alla formazione acquatica.

Ci sono estati che si ricordano per una vacanza. E poi ci sono quelle che restano nel cuore perché sono fatte di piccoli momenti condivisi: una serata di musica che sostiene una buona causa, un tuffo rinfrescante, un allenamento all'aria aperta, una giornata trascorsa insieme alle persone a cui si vuole bene.

A **Borgo San Lorenzo**, l'estate è proprio questo: un territorio che vive, si incontra e continua a costruire una comunità forte e unita, un evento dopo l'altro.

Summer has a special way of bringing people together. Some look forward to it for a few hours of relaxation by the pool, others to reconnect with friends during an evening of live music, and others still to give their children days full of sport, play, and new experiences. In Borgo San Lorenzo, all of this takes shape in a calendar of events that tells the story of a living community, one capable of turning free time into moments of connection.

Among the most anticipated events, **Una Nota Per...** returns, organized by the **Amici delle Biblioteche** association, which for sixteen editions has shown how music can become an extraordinary tool for solidarity. Every year, proceeds are entirely donated to a charitable project, chosen according to the community's needs.

Over the years, support has gone to the local area, the environment, peace, and, more recently, the Ospedale del Mugello, helping fund important medical equipment. This year's edition instead focuses on protecting the Rovigo stream, hit by last spring's landslide, confirming the intent to give back to the region through concrete action.

Live music, DJ sets, street food, and many volunteers will once again make this event much more than a simple summer festival: it will be a chance to come together, have fun, and contribute to something important. New for the 2026 edition is the venue itself, the Foro Boario, ready to welcome an ever-larger audience.

Borgo San Lorenzo's summer, however, continues during the day too, thanks to the many activities offered by the **Centro Piscine Mugello**, a reference point for anyone seeking wellness, sport, and fun. The three outdoor pools, surrounded by greenery and flanked by refreshment points, relax areas, and sports spaces, are the ideal place to spend a day with family or friends. Pools for every age, water games, a diving area, beach volleyball, and services designed for every

A summer to live. Between solidarity, sport, and moments to share

need make the Centro Piscine one of the symbolic places of the Mugello summer.

Alongside swimming, the program offers a full range of movement-based activities. From aquafitness, hydrobike, aquacombat, and aquaspinning courses to gym classes like pilates, total body, and tabata, every week brings plenty of opportunities to train, stay fit, and enjoy well-being even during the hottest months.

Great attention is also given to the youngest guests. The **Summer Camp**, for children aged 3 to 11, runs throughout the summer with weekly sessions packed with sports activities, creative workshops, homework support, swimming lessons, lunch, and snacks included, offering families a safe and stimulating environment for kids to grow while having fun. The Swim School, with courses for children, teens, and adults, also continues all season, confirming the Centro Piscine's role as a hub for sport and aquatic training.

There are summers remembered for a single vacation. And then there are those that stay in the heart because they're made of small shared moments: an evening of music supporting a good cause, a refreshing dip, an outdoor workout, a day spent with the people you love.

In **Borgo San Lorenzo**, that's exactly what summer is: a living community that comes together and keeps building something strong and united, one event at a time.



CENTRO PISCINE MUGELLO

Summer Camp 2026

PER BAMBINI DAI 3 AGLI 11 ANNI

TURNI SETTIMANALI DAL 15 GIUGNO AL 11 SETTEMBRE

ORARIO
8.00/9.00 - 16.30/17.30

PRANZO E MERENDA
INCLUSI

CORSO DI NUOTO (15€)

ATTIVITÀ SPORTIVE

SPAZIO COMPITI

LABORATORI CREATIVI

125€ A SETTIMANA

ISCRIZIONI DAL 11 MAGGIO

✉ info@piscinemugello.it
☎ 055 290417 📞 3714867242

KP - Parrucchieri, Estetica&Solarium

Da oltre 25 anni un punto di riferimento per la bellezza a Vicchio

Ci sono attività che crescono inseguendo le mode e altre che costruiscono la propria storia giorno dopo giorno, attraverso il lavoro, la fiducia delle persone e la voglia di migliorarsi continuamente. KP Parrucchieri, Estetica & Solarium appartiene senza dubbio alla seconda categoria.

La storia di **Katia Pasi** inizia molto prima dell'apertura del salone. Dopo la formazione professionale, lavora a Firenze in un importante negozio dove la titolare è impegnata nelle sfilate di moda. Un ambiente dinamico, che porta il team a lavorare in tutta Italia e anche all'estero, permettendole di confrontarsi con le tendenze più attuali e con un livello professionale elevato. Eppure, nonostante le opportunità, Katia ha un desiderio preciso: tornare a Vicchio e costruire qualcosa nel proprio paese. Nel giugno del 1998 nasce così **KP**. Una scelta fatta con il cuore, ma anche con una visione imprenditoriale ben chiara. I risultati arrivano rapidamente: dopo appena sei mesi l'attività cresce al punto da richiedere l'assunzione di quattro collaboratrici, segnale di una clientela che riconosce fin da subito qualità, professionalità e attenzione.

Negli anni il salone continua ad evolversi. Nel 2006 viene realizzata una prima cabina estetica "di prova", pensata per offrire un



servizio complementare ai clienti. L'esperienza si rivela vincente e nel 2009 nasce ufficialmente il reparto estetico guidato da Monia Pieri, ampliando ulteriormente l'offerta con trattamenti dedicati al benessere e alla cura della persona, insieme al servizio solarium.

Oggi KP è una realtà consolidata composta da **quattro parrucchiere e un'estetista**, capace di offrire un servizio completo grazie ad un team affiatato e costantemente formato. Katia è affiancata da Monia, Alessandra, Sabrina e Elena. La formazione rappresenta infatti uno dei pilastri dell'azienda: il settore beauty cambia rapidamente e per questo il team partecipa regolarmente a corsi di aggiornamento, workshop ed eventi professionali, collaborando con marchi come **INSIGHT Professional** e **GHD**.

Ma qual è il segreto di un'attività che, dopo oltre venticinque anni, continua ad essere un punto di riferimento? Katia risponde con semplicità: **"Cerco semplicemente di essere la migliore per i miei clienti."** Una frase che racconta perfettamente la filosofia del salone: nessuna competizione sterile, solo la volontà quotidiana di ascoltare, consigliare e trovare la soluzione più adatta ad ogni persona.

Resta però una sfida aperta: **trovare nuovi collaboratori**. Come molte realtà del settore, anche KP è costantemente alla ricerca di professionisti motivati che condividano la stessa passione per questo mestiere e la stessa attenzione verso il cliente.

Dal 1998 ad oggi sono cambiate mode, tecniche e strumenti. Ciò che non è cambiato è l'approccio con cui Katia e il suo team accolgono ogni persona che entra in salone: professionalità, aggiornamento continuo e la convinzione che la bellezza inizi sempre dall'ascolto. Perché, alla fine, il successo di un salone non si misura solo dai capelli realizzati, ma dalle persone che, anno dopo anno, continuano a sceglierlo con fiducia.

For over 25 years, a reference point for beauty in Vicchio

There are businesses that grow by chasing trends, and others that build their own story day by day, through hard work, people's trust, and the desire to keep improving. KP Parrucchieri, Estetica & Solarium undoubtedly belongs to the second category.

Katia Pasi's story begins long before the salon opened. After her professional training, she worked in Florence at a major shop where the owner was involved in fashion shows. A dynamic environment that took the team working all over Italy and even abroad, allowing her to engage with the latest trends and a high professional standard. Yet, despite the opportunities, Katia had one clear desire: to return to Vicchio and build something in her own town.

And so KP was born in June 1998. A choice made with the heart, but also with a clear entrepreneurial vision. Results came quickly: after just six months, the business grew to the point of needing to hire four collaborators, a sign of a clientele that immediately recognized quality, professionalism, and care.

Over the years, the salon has continued to evolve. In 2006, a first "trial" beauty cabin was created, designed to offer a complementary service to clients. The experiment proved successful, and in 2009 the beauty department officially launched under the guidance of Monia Pieri, further expanding the offering with treatments dedicated to wellness and personal care, along with solarium services. Today, KP is an established reality made up

of four hairdressers and one beautician, capable of offering a complete service thanks to a close-knit, constantly trained team. Katia is joined by Monia, Alessandra, Sabrina, and Elena. Training is indeed one of the company's pillars: the beauty sector changes rapidly, and so the team regularly takes part in refresher courses, workshops, and professional events, collaborating with brands such as **INSIGHT Professional** and **GHD**.

But what's the secret of a business that, after over twenty-five years, continues to be a point of reference? Katia answers simply: "I simply try to be the best for my clients." A sentence that perfectly captures the salon's philosophy: no sterile competition, just the daily commitment to listen, advise, and find the solution best suited to each person.

One challenge remains open: **finding new collaborators**. Like many in the sector, KP is constantly looking for motivated professionals who share the same passion for this craft and the same attention to the client.

From 1998 to today, trends, techniques, and tools have changed. What hasn't changed is the approach with which Katia and her team welcome every person who walks into the salon: professionalism, continuous learning, and the belief that beauty always starts with listening.

In the end, a business's success isn't measured only by the hairstyles created, but by the people who, year after year, continue to choose it with trust.



1998
VICCHIO
PARRUCCHIERA • ESTETICA SOLARIUM



VIA MARTIRI DI CAMPO DI MARTE, 1,
50039, VICCHIO (FIRENZE)
055 8497504

San Piero a Sieve si prepara a vivere l'ultima parte dell'estate con un calendario che unisce spettacolo, socialità e partecipazione.

Il cuore degli appuntamenti resta il **Parco Antonio Berti**, diventato uno dei principali luoghi d'incontro del paese e punto di riferimento anche per i viaggiatori che attraversano il Mugello lungo la Via degli Dei.

Dopo la pausa di Ferragosto, venerdì 28 agosto alle 21.15 torna **"Serate al Parco"** con il musical **"Fermi tutti. Scappiamo anche noi!"**, portato in scena dai **Kultroses 659**. Un appuntamento capace di unire teatro, musica e leggerezza in una serata all'aperto a ingresso gratuito. La rassegna proseguirà venerdì 4 settembre, sempre alle 21.15, con il concerto dei **Giorni Appesi**. Il Parco Berti tornerà così a trasformarsi in una platea sotto le stelle, confermando la formula che ha accompagnato l'intera estate sanpierina: eventi accessibili e occasioni per stare insieme. Durante gli spettacoli sarà aperto anche il bar del parco; nel programma estivo trovano spazio anche le apericene e le serate a tema curate da **Locura** e **ASD Reconquista**. Mercoledì 9 settembre sarà invece il cinema a chiudere il programma con **"La restanza"**, ultimo appuntamento di **Summer Youth Vision**. La rassegna, promossa dalla **Pro Loco di San Piero a Sieve** insieme alla **Consulta dei Giovani** e alle associazioni locali, ha riportato il grande schermo al centro della comunità,



affrontando temi come diritti, solidarietà, partecipazione e futuro delle aree interne.

Il giorno successivo, 10 settembre, San Piero ritroverà una delle date più importanti della propria memoria civile: l'anniversario della Liberazione del paese dal nazifascismo. Il **Comitato 10 Settembre** e la **Pro Loco** proseguono infatti il lavoro di valorizzazione delle storie dei partigiani, dei deportati e dei cittadini che vissero quegli anni. Il programma dettagliato delle celebrazioni sarà comunicato attraverso i canali ufficiali.

Domenica 13 settembre, dalle 9 per l'intera giornata, le vie centrali ospiteranno infine **"Mercanzie in Piazza"**, il mercato dedicato ad artigianato, antiquariato e svuota cantine. Tra creazioni locali, oggetti particolari e piccoli tesori del passato, l'iniziativa invita anche a riscoprire il valore del riuso e dello scambio.

Musica, teatro, cinema, memoria e mercati: San Piero accompagna il passaggio dall'estate all'autunno senza spegnere il paese, continuando a creare occasioni concrete per incontrarsi, partecipare e vivere insieme gli spazi della comunità.

San Piero a Sieve is getting ready to experience the final stretch of summer with a calendar that blends entertainment, social connection, and community involvement.

The heart of the events remains **Parco Antonio Berti**, which has become one of the town's main meeting places and a reference point even for travelers crossing the Mugello along the Via degli Dei.

After the mid-August break, **"Serate al Parco"** returns on Friday, August 28th at 9:15 PM with the musical **"Fermi tutti. Scappiamo anche noi!"** performed by **Kultroses 659**. An event that brings together theater, music, and lightness in an open-air evening with free admission.

The series continues on Friday, September 4th, again at 9:15 PM, with a concert by **Giorni Appesi**. Parco Berti will once again transform into an open-air theater under the stars, confirming the formula that has accompanied the entire San Piero summer: accessible events and opportunities to come together. During the performances,

the park's bar will also be open; the summer program also includes aperitivi and themed evenings curated by **Locura** and **ASD Reconquista**. On Wednesday, September 9th, cinema will close out the program with **"La restanza,"** the final installment of **Summer Youth Vision**. The series, promoted by the **Pro Loco di San Piero a Sieve** together with the **Youth Council** and local associations, has brought the big screen back to the heart of the community, tackling themes such as rights, solidarity, civic engagement, and the future of inland areas. The following day, September 10th, San Piero will revisit one of the most important dates in its civic memory: the anniversary of the town's liberation from Nazi-fascism. The **Comitato 10 Settembre** and the **Pro Loco** continue their work of honoring the stories of the partisans, the deportees, and the citizens who lived through those years. The detailed program of the celebrations will be communicated through official channels.

On Sunday, September 13th, from 9 AM throughout the day, the central streets will host **"Mercanzie in Piazza"**, a market dedicated to crafts, antiques, and garage sales. Between local creations, unique objects, and small treasures from the past, the initiative also invites people to rediscover the value of reuse and exchange.

Music, theater, cinema, remembrance, and markets: San Piero accompanies the transition from summer to autumn without the town going quiet, continuing to create concrete opportunities to meet, participate, and experience the community's spaces together.

L'estate scorre tra musica, cinema e vita di paese

San Piero

Scarperia

La storia di un giorno che si fa festa di un intero paese

Basta pronunciare la parola “Diotto” perché gli occhi di chi è nato qui si accendano: non è soltanto una festa, è il modo in cui il paese racconta se stesso e la propria origine.

Il termine nasce dal latino **die octo**, “il giorno otto”. **Scarperia** fu fondata dalla Repubblica Fiorentina il **7 settembre 1306**, come avamposto strategico verso l'Appennino.

I festeggiamenti furono poi spostati al giorno seguente per unirli alla Festa della Natività della Madonna: così il “die octo” divenne, nella voce del popolo, il “**Diotto**”.

A Scarperia il Diotto è un tempo lungo, che si accende a metà agosto e si spegne a fine settembre: un ciclo di manifestazioni in cui il borgo torna al suo Rinascimento, animato dal **Comitato Diotto** e da un piccolo popolo di figuranti come i **Bandierai** e **Musici di Castel San Barnaba**. Il primo fine settimana di settembre il centro storico si trasforma in un borgo del Quattrocento: circa ottocento figuranti danno vita ad antichi mestieri, tra tamburi, bandiere e l'odore del fuoco e del pane.

Non si recita un passato lontano: lo si abita.

Il culmine arriva l'8 settembre con il **Palio del Diotto**: i rioni si sfidano in Piazza dei Vicari con giochi antichi, **tiro alla fune, corsa nelle bigonce, lancio dei coltelli**, per aggiudicarsi il drappo. Per la loro importanza, Palio e Giornate sono iscritti all'elenco regionale toscano delle Rievocazioni Storiche.

Nel 2026 le **Giornate Rinascimentali** si terranno sabato 5 e domenica 6 settembre, mentre il **Palio del Diotto** si correrà martedì 8 settembre in serata. Per orari e biglietteria conviene seguire i canali ufficiali della Pro Loco.

Una cosa è certa: quando il tamburo darà il segnale, Scarperia rinnoverà, ancora una volta, il patto con la propria storia.

Just saying the word “Diotto” makes the eyes of anyone born here light up: it's not simply a festival, it's the way the town tells its own story and origin.

The term comes from the Latin **die octo**, “the eighth day.” **Scarperia** was founded by the Florentine Republic on **September 7, 1306**, as a strategic outpost toward the Apennines. The celebrations were later moved to the following day to merge with the Feast of the Nativity of Mary: so “die octo” became, in the voice of the people, “**Diotto**”.

In Scarperia, the Diotto is a long season, lighting up in mid-August and fading by late September: a cycle of events in which the town returns to its Renaissance roots, brought to life by the Comitato Diotto and a small community of performers such as the **Bandierai** e **Musici di Castel San Barnaba**. On the first weekend of September, the hi-



A single day that becomes an entire town's celebration

storic center transforms into a fifteenth-century town: about eight hundred performers bring ancient crafts back to life, amid drums, flags, and the scent of fire and bread.

You don't act out a distant past: you inhabit it.

The climax comes on September 8th with the **Palio del Diotto**: the town's districts compete in Piazza dei Vicari through ancient games — **tug-of-war, barrel races, knife throwing** — to win the banner. Because of their significance, the Palio and the Renaissance Days are listed in the Tuscan regional register of Historical Reenactments.

In 2026, the **Renaissance Days** will take place on Saturday, September 5th and Sunday, September 6th, while the **Palio del Diotto** will run on the evening of Tuesday, September 8th. For schedules and tickets, it's best to follow the Pro Loco's official channels.

One thing is certain: when the drum gives its signal that evening, Scarperia will once again renew its pact with its own history.

Museo in Musica 2026

Sette appuntamenti tra arte, territorio e grandi sonorità

Prosegue fino al 26 settembre “Museo in Musica 2026”, la rassegna che trasforma musei, aree archeologiche e luoghi storici del Mugello in palcoscenici aperti al pubblico, con sette appuntamenti tra jazz, swing, folk, musica classica e gospel.

Domenica 23 agosto, alle 18, il Museo Virtuale Andrea del Castagno ospiterà le **Sister Voice** per un concerto jazz nel paesaggio appenninico. Sabato 29 agosto, alle 21.30, davanti al Palazzo Comunale di Borgo San Lorenzo, The **Swing Band** in Florence proporrà un viaggio nello swing con la voce di **Camilla Less**, preceduto alle 20.15 da una visita guidata dedicata all'Art Déco e Liberty del palazzo.

Domenica 30 agosto, alle 16, il Museo della Civiltà Contadina di Casa d'Erci accoglierà **Francesco Fuligni** tra stornelli e cantautorato folk. Sabato 5 settembre, alle 21.15, il Teatro Spazio Brizzolari ospiterà il **Duo Mica** per musica classica; domenica 6 settembre, alle 17.30, gli Scavi di Frascole ospiteranno “**100Miles**”, jazz per il centenario di Miles Davis.

Domenica 13 settembre, alle 17.30, i Musei di Sant'Agata accoglieranno l'**Ensemble Camerata de' Bardi**. Chiusura sabato 26 settembre, alle 21, al Museo della Vite e del Vino di Villa Poggio Reale, a Rufina, con il **SoundGospelTrain**.

Tutti gli eventi sono gratuiti: “Museo in Musica” rinnova il dialogo tra patrimonio, comunità e spettacolo dal vivo, per conoscere il Mugello attraverso la musica.

IL MUSEO IN MUSICA 2026

DAL 18 LUGLIO AL 26 SETTEMBRE

SABATO 18 LUGLIO ORE 17.00 MU.GOT – MUSEO DELLA LINEA GOTICA Loc. Ponzalla SP 503 n. 47 - Scarperia WIND BAND CAMERATA DE' BARDI POPOLARE / FOLK VENERDÌ 24 LUGLIO ORE 18.30 MUSEO DELLA PIETRA SERENA c/o giardino della Biblioteca Via SS. Annunziata n. 4 Firenzuola LE FORME DEL SILENZIO POP SABATO 25 LUGLIO ORE 18.00 CASA DI GIOTTO Loc. Vespignano - Vicchio D-TALES JAZZ DOMENICA 26 LUGLIO ORE 21.00 MUSEO DEI FERRI TAGLIENTI Atrio del Palazzo dei Vicari Via Roma/P.zza dei Vicari - Scarperia BOB JAY TRIO JAZZ / BLUES SABATO 1 AGOSTO ORE 18.00 MUSEO DELLE GENTI DI MONTAGNA Piazza Strigelli - Palazzuolo sul Senio ONIRONAUTICHE ETNICA DOMENICA 23 AGOSTO ORE 18.00 MUSEO VIRTUALE ANDREA DEL CASTAGNO Centro Visite Parco Via della Rota n. 8 - Castagno d'Andrea San Godenzo SISTER VOICE JAZZ	SABATO 29 AGOSTO ORE 21.30 ITINERARIO LIBERTY E ARTE CHINIANA Piazza Dante n. 2 Fronte Palazzo comunale Borgo San Lorenzo THE SWING BAND IN FLORENCE SWING DOMENICA 30 AGOSTO ORE 16.00 MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA DI CASA D'ERCI Località Grezzano n. 89 Borgo San Lorenzo FRANCESCO FULIGNI TRADIZIONALE / FOLK SABATO 5 SETTEMBRE ORE 21.15 MUSEO SPAZIO BRIZZOLARI Teatro Spazio Brizzolari V.le Kennedy n. 188, Scarperia e San Piero DUO MICA CLASSICA DOMENICA 6 SETTEMBRE ORE 17.30 SCAVI DI FRASCOLE Località Frascole - Dicomano 100 MILES JAZZ DOMENICA 13 SETTEMBRE ORE 17.30 MUSEI DI SANT'AGATA presso la Raccolta di Arte Sacra Via della Pieve n. 3 - S. Agata Scarperia e San Piero ENSEMBLE CAMERATA DE' BARDI CLASSICA SABATO 26 SETTEMBRE ORE 21.00 MUSEO DELLA VITE E DEL VINO Villa Poggio reale Viale Duca della Vittoria n. 7 - Rufina SOUNDGOSPELTRAIN GOSPEL
--	--

INGRESSO GRATUITO

Per informazioni: Ufficio Sviluppo Economico e Culturale - Unione Montana dei Comuni del Mugello
 Tel. 055 84527175 - esploramuseo@uc-mugello.fi.it

Seven appointments between art, territory, and great sound

“Museo in Musica 2026” continues through September 26, the series that turns Mugello’s museums, archaeological sites and historic locations into open stages for the public, with seven appointments spanning jazz, swing, folk, classical music and gospel.

On Sunday, August 23, at 6 pm, the Museo Virtuale Andrea del Castagno will host the **Sister Voice** ensemble for a jazz concert set against the Apennine landscape. On Saturday, August 29, at 9:30 pm, in front of the Palazzo Comunale in Borgo San Lorenzo, The **Swing Band** in Florence will offer a journey through swing with vocals by **Camilla Less**, preceded at 8:15 pm by a guided tour focused on the palazzo’s Art Déco and Liberty features.

On Sunday, August 30, at 4 pm, the Museo della Civiltà Contadina di Casa d'Erci will welcome **Francesco Fuligni** for traditional stornelli and folk singer-songwriting. On Saturday, September 5, at 9:15 pm, the Teatro Spazio Brizzolari will host **Duo Mica** for classical music; on Sunday, September 6, at 5:30 pm, the Scavi di Frascole will host “**100Miles**”, a jazz concert marking the centenary of Miles Davis’s birth.

On Sunday, September 13, at 5:30 pm, the Musei di Sant'Agata will welcome the **Ensemble Camerata de' Bardi**. The series closes on Saturday, September 26, at 9 pm, at the Museo della Vite e del Vino at Villa Poggio Reale, in Rufina, with **SoundGospelTrain**.

All events are free: “Museo in Musica” renews the dialogue between heritage, community and live performance, offering a way to get to know Mugello through music.

A Firenzuola l'estate non si concentra in una sola piazza e non si esaurisce con Ferragosto. Dal capoluogo alle frazioni, il territorio continua a vivere attraverso feste, sport, musica, tradizioni popolari e appuntamenti gastronomici.

Un calendario costruito dal Comune insieme alla Pro Loco, alla Biblioteca comunale “Oriana Fallaci” e alle numerose associazioni locali, protagoniste di una stagione diffusa lungo l'Appennino.

Domenica 9 agosto il centro storico ospiterà la finale del **Torneo Senza Frazioni**. Nello stesso giorno inizierà a **Pietramala AVFi00** – Festa della Montagna, fino all'11 agosto: tre giornate dedicate alle Alte Vie di Firenzuola e alla cultura montana. Mercoledì 12 agosto, dalle 19, tornerà “**Firenzuola a Tavola**”, la grande cena all'aperto nel centro del paese a favore della Misericordia.

Dal 14 al 16 agosto sarà Piancaldoli a richiamare visitatori con la tradizionale **Sagra del Tortello**, con stand gastronomici venerdì sera, sabato e domenica a pranzo, accompagnati da musica. Il 20 agosto, a Castagnara, un viaggio nel gusto dedicato alle specialità locali e all'incontro tra tradizioni toscane ed emiliane.

Sabato 22 agosto Pietramala tornerà protagonista con la **Sagra della Polenta**, mentre lunedì 24 agosto Firenzuola accoglierà la storica **Fiera di San Bartolomeo**, con le vie del paese animate da banchi e attività commerciali dalle 8 alle 20.

Un'estate che attraversa tutto l'Alto Mugello

Firenzuola



Tra gli eventi culturali spicca la conclusione di **FIRENSenior**: giovedì 27 agosto, nel giardino Bob Kennedy, Daniela Morozzi e Andrea Kaemmerle porteranno in scena “**La fiaba dell'amore lento**”, accompagnati dai cori di Barberino e Firenzuola.

L'ultimo fine settimana di agosto condurrà nuovamente verso Piancaldoli: il 29 agosto una passeggiata anticiperà la pizzata per la parrocchia, mentre domenica 30 si svolgerà il raduno degli Alpini, con Messa e pranzo al campo sportivo, insieme a un incontro del Museo della Guerra dedicato alla storia del territorio.

Con settembre l'estate firenzuolina inizierà a lasciare spazio all'autunno, ma senza interrompere le occasioni di incontro nelle frazioni. Firenzuola conferma così la forza di un territorio esteso ma unito, capace di trasformare ogni paese, piazza e circolo in un luogo da vivere insieme.

In Firenzuola, summer isn't confined to a single square, and it doesn't end with Ferragosto. From the main town to the villages, the territory continues to come alive through festivals, sports, music, local traditions, and food events.

A calendar built by the Municipality with Pro Loco, the “Oriana Fallaci” library, and local associations leads a season across the Apennines.

On Sunday, August 9, the historic center hosts the **Torneo Senza Frazioni** final. The same day, **AVFi00** – Festa della Montagna begins in Pietramala until August 11: three days dedicated to the Alte Vie di Firenzuola and mountain culture. On Wednesday, August 12, from 7 p.m., “**Firenzuola a**

Tavola” returns, the open-air dinner in support of the Misericordia.

From August 14 to 16, Piancaldoli hosts the **Sagra del Tortello**, with food stalls Friday evening through Sunday lunch, accompanied by music. On August 20, Castagnara offers a journey of taste through local specialties and Tuscan-Emilian traditions.

On Saturday, August 22, Pietramala holds the Sagra della Polenta, while Monday, August 24 brings the **Fiera di San Bartolomeo**, with stalls from 8 a.m. to 8 p.m.

Among cultural events, **FIRENSenior** concludes on Thursday, August 27, in the Bob Kennedy garden: Daniela Morozzi and Andrea Kaemmerle present “**La fiaba dell'amore lento**”, with the choirs of Barberino and Firenzuola.

The last weekend of August leads to Piancaldoli: on the 29th, a walk precedes the parish pizza dinner; on Sunday the 30th, the Alpini gathering with Mass, lunch at the sports field, and a War Museum event on local history.

As September arrives, summer gives way to autumn without interrupting village gatherings. Firenzuola confirms the strength of an extensive yet united territory, turning every village, square, and social club into a place to live together.

A summer stretching across the entire Alto Mugello

Sprint Fashion Show

Moda, territorio e motori davanti al Palazzo dei Vicari

Nel fine settimana dedicato al Moto-mondiale, Scarperia ha celebrato il legame tra il territorio e il Mugello Circuit con una serata capace di unire moda, musica e spettacolo.

Piazza dei Vicari è stata trasformata in una passerella a cielo aperto per lo Scarperia Street Festival. L'evento ha accompagnato un'edizione speciale del Gran Premio d'Italia 2026, che ha segnato i 50 anni dalla prima gara sul tracciato.

Sabato 30 maggio, il red carpet nel centro storico ha valorizzato quattro attività locali: Lavacchini Abbigliamento, Mosaico, Pizzi e Merletti e La Boutique, attraverso una sfilata dinamica e aperta alla comunità. Protagonisti **cinque modelli** e **cinque modelle** del territorio, che hanno interpretato con naturalezza i diversi look. La piazza gremita ha contribuito a un'atmosfera vivace ed elegante, portando la moda fuori dagli spazi tradizionali e rendendola accessibile a cittadini e visitatori. L'iniziativa si è confermata anche come strumento di promozione territoriale, capace di connettere attività locali, professionisti e pubblico. La serata è proseguita con la musica dei DJ Francesco Stelloni e Andrea Baglioni, fino al set finale di Marco Melandri, ex pilota MotoGP. Un evento partecipato che ha unito moda e motori nel cuore del Mugello, ma soprattutto un evento costruito grazie alla collaborazione tra imprese e persone del territorio, davanti a uno dei simboli più belli e riconoscibili del Mugello, in un'atmosfera unica.



During the MotoGP weekend, Scarperia celebrated its connection with the Mugello Circuit with an event that brought together fashion, music, and entertainment.

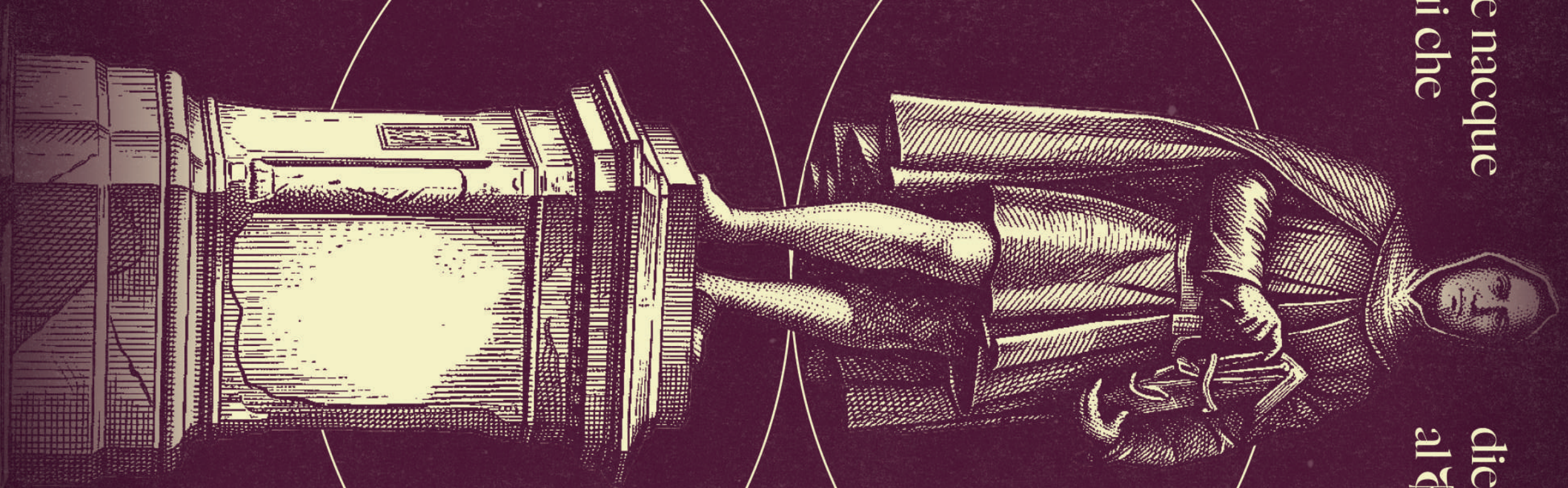
Piazza dei Vicari was transformed into an open-air runway for the Scarperia Street Festival. The event accompanied a special edition of the 2026 Italian Grand Prix, marking 50 years since the first race on the track.

On Saturday, May 30, a red carpet in the historic center showcased four local businesses: Lavacchini Abbigliamento, Mosaico, Pizzi e Merletti, and La Boutique, through a dynamic fashion show open to the community. **Five local male and female models** took part, interpreting the different looks with natural ease and confidence. The packed square helped create a lively yet elegant atmosphere, bringing fashion outside traditional spaces and making it accessible to residents and visitors alike. The initiative also confirmed its value as a tool for territorial promotion, connecting local businesses, professionals, and the public in a shared experience. The evening continued with music by DJs Francesco Stelloni and Andrea Baglioni, followed by the final set by Marco Melandri, former MotoGP rider. A well-attended event that brought together fashion and motors in the heart of Mugello, created thanks to the collaboration between local businesses and people, in a truly unique and memorable atmosphere.



Dove nacque
colui che

diede luce
al disegno.



1324

Nel detto anno e mese d'ottobre si cominciò per lo Comune di Firenze
a fare una Terra Nuova in Mugello... e puosesi nome Vico

Dicomano

A settembre torna la Festa della Rificolona

Lunedì 7 settembre 2026 Dicomano si prepara a ritrovare uno degli appuntamenti più sentiti della propria tradizione popolare: la Festa della Rificolona.

Una serata capace di riunire bambini, famiglie, rioni e visitatori attorno a lanterne colorate, carri realizzati con fantasia e un corteo che attraversa il cuore del paese.

La **Rificolona** affonda le radici nella tradizione fiorentina legata alla vigilia della **Natività della Vergine**: nei secoli passati contadini e pellegrini raggiungevano Firenze di notte illuminando il cammino con lanterne di carta fissate a bastoni o canne. Da quelle luci nate per necessità è nata una festa che conserva ancora oggi il fascino delle cose costruite a mano e condivise dalla comunità.

A **Dicomano** la ricorrenza ha assunto un'identità particolare: non ci sono solo le rificolone dei bambini, ma anche i carri dei rioni, preparati con settimane di lavoro, collaborazione e creatività. Nelle ultime edizioni la **sfilata** è partita dalla Pieve di Santa Maria, ha attraversato le strade del centro e si è conclusa in Piazza della Repubblica con le premiazioni. È una festa di paese nel senso più autentico del termine: dietro ogni carro amici, famiglie e volontari, dietro ogni lanterna carta, colori e immaginazione. Il risultato è uno spettacolo serale in cui il paese cambia volto e le vie si riempiono di luce, musica e partecipazione.

L'edizione 2026 è attesa per **lunedì 7 settembre**. Il programma dettagliato non risulta ancora pubblicato sui canali istituzionali, ma la formula tradizionale lascia immaginare il ritorno del corteo dei carri rionali e delle rificolone. Nel 2025 la manifestazione ha celebrato la sessantesima edizione, organizzata dalle Parrocchie di Santa Maria a Dicomano e Sant'Antonio con il patrocinio del Comune. Partecipare significa assistere a uno degli eventi più caratteristici della Valdisieve e sostenere una tradizione che vive perché ogni generazione la fa propria: per i bambini è l'occasione di mostrare la propria lanterna, per gli adulti un ritorno ai ricordi, per chi arriva da fuori un modo diretto per conoscere Dicomano.

Il consiglio è semplice: preparare una rificolona, arrivare con un po' di anticipo e lasciarsi guidare dalle luci. Il 7 settembre Dicomano non sarà solo un paese da visitare, ma una comunità da vivere.

Monday, September 7, 2026, Dicomano gets ready to once again celebrate one of the most heartfelt events in its folk tradition: the Festa della Rificolona.

An evening able to bring together children, families, neighborhoods and visitors around colorful lanterns, imaginatively built floats and a procession that crosses the heart of town.

The **Rificolona** has its roots in the Florentine tradition tied to the eve of the **Nativity of the Virgin Mary**: in past centuries, farmers and pilgrims reached Florence at night, lighting their way with paper lanterns fixed to sticks or reeds. From those lights born out of necessity came a festival that still keeps today the charm of hand-made things shared by the community.

In **Dicomano**, the celebration has taken on a di-



September brings back the Festa della Rificolona

stinctive identity: alongside the lanterns carried by children, there are also the neighborhood floats, prepared over weeks of work, collaboration and creativity. In recent editions the **parade** has started from the Pieve di Santa Maria, crossed the streets of the town center, and ended in Piazza della Repubblica with the awards. It is a town festival in the truest sense of the word: behind every float are friends, families and volunteers, behind every lantern paper, colors and imagination. The result is an evening spectacle in which the town changes face and the streets fill with light, music and participation.

The 2026 edition is expected on **Monday, September 7**. The detailed program has not yet been published on official channels, but the traditional format suggests the return of the neighborhood float procession and the lanterns. In 2025 the event celebrated its sixtieth edition, organized by the Parishes of Santa Maria in Dicomano and Sant'Antonio, under the patronage of the Municipality. Taking part means witnessing one of the most distinctive events in the Valdisieve and supporting a tradition that stays alive because every generation makes it its own: for children it's a chance to show off their lantern, for adults a return to memories, for visitors a direct way to get to know Dicomano.

The advice is simple: prepare a rificolona, arrive a little early and let the lights guide you. On September 7, Dicomano won't just be a town to visit, but a community to experience.



Festa della Birra

XV EDIZIONE
11-12 SETTEMBRE



Per il tuo evento, la tua serata,
il tuo giorno speciale.
GD Spettacoli: 3393249044

GD
SPETTACOLI

AGENZIA
INTRATTENIMENTO
MUSICALE

A Palazzuolo sul Senio l'estate prosegue nel segno delle tradizioni, della cultura e della vita di paese.

Dopo gli appuntamenti di luglio, il borgo dell'Alto Mugello accompagna residenti e visitatori verso la fine della stagione con un calendario capace di valorizzare il centro storico, i musei e il legame della comunità con la montagna.

Da sabato 8 agosto il **Museo delle Genti di Montagna** ospiterà **"Il Seccatoio"**, mostra dedicata a uno dei luoghi più rappresentativi della civiltà del castagno. Attraverso immagini e testimonianze, racconterà il funzionamento delle costruzioni in pietra usate per essiccare i marroni, e il lavoro, la pazienza e le conoscenze tramandate dalle comunità appenniniche. Inaugurazione alle 18, mostra visitabile fino al 1° novembre.

Domenica 9 e domenica 23 agosto, dalle 10 alle 18, tornerà **Hobby Senio**, il mercato dedicato ad antiquariato, artigianato, collezionismo e creatività. Piazza Ragazzini, via Ferdinando Pagliazzi e Piazza Costruttori di Pace accoglieranno espositori e appassionati alla ricerca di piccoli tesori, oggetti del passato e lavori fatti a mano, trasformando una passeggiata tra le vie del borgo in un viaggio tra memorie, fantasia e manualità.

Per chi desidera scoprire la storia del territorio in un'atmosfera diversa, proseguirà anche **Archeo Night**: l'11 e il 20 agosto il Museo Archeologico aprirà eccezionalmente dalle 20.30 alle 22, con visite guidate alle 21, offrendo un modo suggestivo di avvicinarsi al passato di Palazzuolo. La parte-



cipazione alla visita guidata è su prenotazione.

Agosto conserverà anche il carattere delle grandi ricorrenze popolari con le fiere tradizionali: il calendario comunale prevede ogni anno la **Fiera di Ferragosto**, il 15 agosto, e la Fiera di merci e bestiame, il 28 agosto, appuntamenti che mantengono vivo il rapporto tra Palazzuolo, il mondo rurale e le comunità dell'Appennino toscano-romagnolo.

Tra mostre, mercati, aperture serali e fiere, Palazzuolo propone un'estate lontana dalla logica degli eventi costruiti solo per attirare pubblico: ogni iniziativa nasce da un elemento autentico della sua identità, il castagno, la montagna, il lavoro artigiano, la memoria e il piacere di ritrovarsi nelle piazze.

Visitare **Palazzuolo** significa rallentare, attraversare un borgo raccolto e lasciarsi guidare dalle sue storie: un luogo dove l'estate non è solo una stagione, ma un'occasione per riscoprire il valore delle cose semplici e delle tradizioni che continuano a vivere.

In Palazzuolo sul Senio, summer continues in the spirit of tradition, culture and small-town life.

After July's events, this Alto Mugello village guides residents and visitors toward the end of the season with a calendar designed to showcase the historic center, its museums and the community's deep bond with the mountains.

From Saturday, August 8, the **Museo delle Genti di Montagna** will host **"Il Seccatoio"**, an exhibition dedicated to one of the most representative places in chestnut-growing culture. Through images and testimonies, it will tell the story of the traditional stone structures used to dry chestnuts, along with the work, patience and knowledge passed down by Apennine communities. Opening at 6 pm, the exhibition will remain open until November 1. On Sunday, August 9 and Sunday, August 23, from 10 am to 6 pm, **Hobby Senio** returns — the market dedicated to antiques, crafts, collectibles and creativity. Piazza

Ragazzini, Via Ferdinando Pagliazzi and Piazza Costruttori di Pace will welcome vendors and enthusiasts searching for small treasures, vintage items and handmade work, turning a stroll through the village streets into a journey through memory, imagination and craftsmanship.

For those wanting to discover the area's history in a different atmosphere, **Archeo Night** also continues: on August 11 and 20, the Archaeological Museum will open exceptionally from 8:30 to 10 pm, with guided tours at 9 pm, offering an evocative way to get closer to Palazzuolo's past. Guided tour attendance requires booking.

August will also keep the spirit of the great popular traditions alive with its customary fairs: the town's calendar includes the **Ferragosto Fair** on August 15 and the Goods and Livestock Fair on August 28, events that keep alive the bond between Palazzuolo, rural life and the communities of the Tuscan-Romagnol Apennines.

Between exhibitions, markets, evening openings and fairs, Palazzuolo offers a summer far removed from events built purely to draw crowds: each initiative springs from an authentic part of its identity — chestnuts, the mountains, artisan work, memory and the pleasure of gathering in the piazzas.

Visiting **Palazzuolo** means slowing down, wandering through a close-knit village and letting its stories guide you: a place where summer isn't just a season, but a chance to rediscover the value of simple things and traditions that continue to live on.

A summer of memory, markets and Apennine culture

Un'estate tra memoria, mercati e cultura dell'Appennino

Palazzuolo

L'estate ha trovato il suo luogo

L'estate ha un modo tutto suo di misurare il tempo. Non sono gli orologi a scandire le giornate, ma il sole che sale lentamente sopra le colline, un tuffo che arriva senza pensarci troppo, un aperitivo che diventa cena e una serata che si prolunga sotto un cielo pieno di stelle.

Poggio a Sieve nasce per vivere proprio questo. Immersa nel verde del Mugello, la proprietà si estende tra sei ettari di parco, bosco, vigneto e orto, offrendo un equilibrio raro tra natura, privacy e comfort. I sei appartamenti indipendenti, capaci di ospitare fino a ventidue persone, permettono di condividere il soggiorno con amici, famiglia o colleghi mantenendo ciascuno i propri spazi.

Il cuore dell'estate, però, è senza dubbio la **piscina**. Venticinque metri d'acqua immersi nel silenzio della campagna, dove le giornate scorrono leggere tra una nuotata, un libro all'ombra e il piacere di non avere appuntamenti da rispettare. Qui il lusso non è ostentato: è avere spazio, tranquillità e tempo da dedicare a sé stessi.

Poggio a Sieve è anche il luogo ideale per trasformare un'occasione speciale in un ricordo destinato a durare. Feste private, anniversari, compleanni, cene all'aperto o piccoli eventi esclusivi trovano nella villa una cornice elegante e riservata, immersa nella natura ma facilmente raggiungibile. E chi viaggia con il proprio compagno a

Poggio a Sieve

quattro zampe sa quanto sia difficile trovare luoghi dove sentirsi davvero accolti. A Poggio a Sieve gli animali sono i benvenuti, perché una vacanza è davvero completa solo quando può essere condivisa con tutta la famiglia. Da qui il Mugello si apre in ogni direzione. Sentieri immersi nel verde, percorsi delle Orme del Mugello, il Golf Club Poggio dei Medici e Firenze a pochi chilometri permettono di alternare giornate di assoluto relax a esperienze autentiche sul territorio.

Ci sono luoghi che si visitano.

E poi ci sono quelli che, senza fare rumore, diventano il punto d'incontro delle estati più belle. **Poggio a Sieve è uno di questi.**

Summer has its own way of measuring time. It's not clocks that mark the days, but the sun slowly rising over the hills, a dip in the pool taken without a second thought, an aperitivo that turns into dinner, and an evening that stretches on beneath a sky full of stars.

Poggio a Sieve was created for exactly this. Nestled in the green heart of the Mugello, the property spans six hectares of parkland, woods, vineyard, and vegetable garden, offering a rare balance of nature,

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

privacy, and comfort. The six independent apartments, able to host up to twenty-two guests, let you share your stay with friends, family, or colleagues while each keeps their own space. The heart of summer here, though, is undoubtedly the **pool**. Twenty-five meters of water immersed in the silence of the countryside, where days flow gently between a swim, a book in the shade, and the pleasure of having no appointments to keep. Here, luxury isn't flaunted: it's having space, quiet, and time to devote to yourself.

Poggio a Sieve is also the ideal place to turn a special occasion into a lasting memory. Private parties, anniversaries, birthdays, outdoor dinners, or small exclusive events find in the villa an elegant and private setting, immersed in nature yet easy to reach.

And anyone traveling with a four-legged companion knows how hard it can be to find places where they're truly welcome. At Poggio a Sieve, pets are welcome, because a vacation only feels complete when it can be shared with the whole family.

From here, the Mugello opens up in every direction. Trails through the greenery, the Orme del Mugello paths, the Golf Club Poggio dei Medici, and Florence just a few kilometers away allow you to alternate days of total relaxation with authentic experiences on the territory.

There are places you visit. And then there are those that, quietly, become the meeting point of the best summers. **Poggio a Sieve is one of them.**



VICCHIO
CASA VACANZE

Fortis Juventus

La nuova stagione riparte da identità, competenza e appartenenza

La Fortis Juventus riparte dalla programmazione estiva per costruire una stagione più solida e organizzata.

La nuova stagione della **Fortis Juventus** prende forma già nei mesi estivi, dopo un'annata impegnativa, con l'obiettivo di rafforzare organizzazione, area tecnica e settore giovanile, dando continuità a un progetto che dal 1909 rappresenta una parte importante della storia sportiva di Borgo San Lorenzo.

Il presidente **Cosimo Santini** guida una società orientata a stabilità, identità e legame con la comunità, con l'intento di far convivere risultati sportivi, crescita dei giovani e senso di appartenenza.

Figura centrale è **Francesco Vannini**, nuovo direttore generale e responsabile dell'area tecnica, incaricato di coordinare il progetto sportivo dalla Prima Squadra al vivaio, rafforzando programmazione, organizzazione interna e continuità tra le diverse categorie. Sul campo la società ha scelto la continuità, confermando **Claudio Morandi** alla guida della Prima Squadra, affiancato da **Marco Vestri**, **Matteo Landi**, **Andrea Giannini**, **Maurizio Perini** e **Sergio Gianassi**. Grande attenzione è stata riservata anche al settore giovanile: **Riccardo Santonicco** è il nuovo responsabile del vivaio, mentre **Giovanni Tortelli** seguirà la programmazione e l'attività agonistica come direttore sportivo, con l'obiettivo di

costruire un percorso chiaro e strutturato fino alla Prima Squadra.

La rosa unisce qualità, esperienza e identità. Torna lo storico capitano Elia Serotti, simbolo biancoverde con oltre 450 presenze, insieme a giocatori legati al territorio come Guidotti, Marucelli, Romanelli e Pieri, oltre al rientro dell'attaccante Lorenzo Costa. Tra i nuovi arrivi Barzagli, Pozzi, Gori, Galeotti, Morelli e Conforti, insieme a numerose conferme. La preparazione inizierà il 18 agosto.

La Fortis riparte da basi solide, puntando su persone, giovani e appartenenza per rilanciare entusiasmo e identità biancoverde.

Fortis Juventus restarts from its summer planning to build a more solid and well-organized season.

The new season of **Fortis Juventus** begins well before kickoff, taking shape during the summer after a demanding year. The club's goal is to strengthen its organization, technical area, and youth sector, continuing a project that has been a key part of Borgo San Lorenzo's sporting history since 1909.

President **Cosimo Santini** leads a club focused on stability, identity, and a strong connection with the local community,

aiming to balance sporting results with youth development and a sense of belonging.

A central figure in this new phase is **Francesco Vannini**, new general manager and head of the technical area. He is responsible for coordinating the sporting project from the first team to the youth academy, improving planning, internal organization, and continuity across all levels. On the pitch, the club has chosen continuity by confirming **Claudio Morandi** as head coach, supported by **Marco Vestri**, **Matteo Landi**, **Andrea Giannini**, **Maurizio Perini**, and **Sergio Gianassi**. Significant attention has also been given to the youth sector: **Riccardo Santonicco** takes over as academy director, while **Giovanni Tortelli** will oversee competitive activities as sporting director, with the aim of creating a clear and structured pathway to the first team. The squad combines quality, experience, and identity. The most symbolic return is that of long-time captain Elia Serotti, with over 450 appearances, alongside players closely tied to the local area such as Guidotti, Marucelli, Romanelli, and Pieri, as well as the return of striker Lorenzo Costa. New signings include Barzagli, Pozzi, Gori, Galeotti, Morelli, and Conforti, in addition to several confirmed players. Pre-season training will begin on August 18.

Fortis Juventus starts again from solid foundations, focusing on people, youth, and identity to restore enthusiasm around the green and white jersey.



1909
BORGO
ASSOCIAZIONE
SPORTIVA

A Grezzano, frazione di Borgo San Lorenzo, c'è un luogo che conserva il significato più autentico della parola "bottega": un punto d'incontro dove cucina del territorio, accoglienza e vita del paese continuano a stare dalla stessa parte.

La **Bottega di Grezzano** è ristorante e pizzeria, ma soprattutto una tavola legata ai sapori del Mugello e a un'idea di convivialità semplice, concreta e senza artifici.

Il cuore della proposta sono i piatti della **tradizione toscana**. I tortelli di patate mugellani rappresentano una delle specialità più apprezzate, serviti con condimenti diversi: dal ragù classico a quello d'anatra, dal cinghiale ai sapori stagionali. Accanto ai primi trovano spazio antipasti, crostini, carni alla griglia, fritti, pollo e coniglio, insieme a preparazioni dedicate ai prodotti del periodo, come i funghi porcini e prugnoli. Non manca la pizza, che completa l'offerta e rende il locale adatto tanto a una cena tra amici quanto a un pranzo in famiglia.

La Bottega non cerca di trasformare la cucina mugellana in qualcosa che non è. La sua forza sta nella **riconoscibilità**: porzioni generose, ricette legate alla memoria locale e un ambiente informale, nel quale ci si siede con il piacere di ritrovare sapori conosciuti. È una cucina che parla il linguaggio del territorio e che, proprio per questo, sa conquistare anche chi arriva da fuori per scoprire una Toscana quotidiana, lontana dalle costruzioni turistiche.

Negli ultimi anni il locale ha vissuto un ricambio di gestione e una nuova energia, mantenendo saldo il legame con la propria identità. Le recensioni più recen-

BORGO,
RISTORANTE

La Bottega di Grezzano

Il Mugello vero,
servito a tavola

The real Mugello, served
at the table.



ti valorizzano soprattutto tortelli, carni e proposte stagionali, insieme alla cordialità del personale e all'atmosfera accogliente. Il locale dispone inoltre di spazi ampi, posti all'aperto, possibilità di parcheggio e accesso facilitato.

La Bottega di Grezzano resta fedele a una formula apparentemente semplice, ma oggi sempre più preziosa: **buona cucina, territorio e persone**. Un indirizzo da scegliere quando si ha voglia di tortelli, di una pizza condivisa o di una cena senza formalità, con il Mugello vero nel piatto.

In Grezzano, a hamlet of Borgo San Lorenzo, there's a place that preserves the most authentic meaning of the word "bottega": a meeting point where local cuisine, hospitality, and village life still stand on the same side.

La **Bottega di Grezzano** is a restaurant and pizzeria, but above all it's a table tied to the flavours of Mugello and to an idea of conviviality that's simple, genuine, and without pretence.



LOCALITÀ
GREZZANO,
26, 50032
BORGO SAN
LORENZO (FI)
055 849 2526
392 6581237

The heart of the offering is **traditional Tuscan cooking**. Mugello-style potato tortelli are one of the most appreciated specialties, served with different sauces: from classic ragù to duck ragù, wild boar, and seasonal variations. Alongside the first courses, there are starters, crostini, grilled meats, fried dishes, chicken and rabbit, plus preparations dedicated to seasonal products such as porcini and prugnoli mushrooms. Pizza is also available, completing the offer and making the venue suitable both for a dinner with friends and a family lunch.

La Bottega doesn't try to turn Mugello cuisine into something it's not. Its strength lies in its **recognisability**: generous portions, recipes linked to local memory, and an informal atmosphere where you sit down with the pleasure of rediscovering familiar flavours. It's a cuisine that speaks the language of the territory and, precisely for this reason, can win over even those who come from outside to discover an everyday Tuscany, far from tourist constructions.

In recent years the venue has seen a change of management and a new energy, while keeping its bond with its own identity firmly intact. The most recent reviews highlight above all the tortelli, the meats, and the seasonal proposals, along with the staff's warmth and the welcoming atmosphere. The venue also has ample spaces, outdoor seating, parking, and easy access.

La Bottega di Grezzano remains faithful to a seemingly simple formula that is increasingly precious today: **good food, territory, and people**. It's a place to choose when you feel like tortelli, a shared pizza, or an unpretentious dinner, with the real Mugello on your plate.

Tenuta Matteraia

Dove il vino si vive, non si assaggia

Ci sono luoghi in cui il vino non è semplicemente una bottiglia da stappare. È un racconto, un paesaggio, una memoria che prende forma tra i filari.

Tenuta Matteraia, sulle colline del Mugello, è uno di questi luoghi. Qui ogni calice è il punto di arrivo di una storia iniziata molto prima, tra il lavoro della terra, il rispetto delle stagioni e una tradizione familiare che affonda le proprie radici negli anni Cinquanta, tra il Trentino e la Toscana.

Le **degustazioni** proposte da Tenuta Matteraia sono pensate per accompagnare gli ospiti in un percorso autentico. Tre formule - Silver, Gold e Platinum - permettono di scegliere il livello di approfondimento, sempre accompagnate da un ricco tagliere di prodotti tipici del territorio: salumi, formaggi, crostoni, salse e specialità locali che dialogano con i vini della cantina, valorizzandone aromi e caratteristiche.

Ma il vero valore aggiunto è rappresentato dalle Experience, attività che trasformano una visita in un ricordo.

Con **"Mani in Vigna"** si entra direttamente nel lavoro quotidiano del vignaiolo, partecipando alle attività stagionali tra i filari e comprendendo quanto ogni gesto, anche il più semplice, influenzi la qualità finale del



vino. Chi invece desidera affinare i propri sensi può scegliere **"Sorsi e Profumi"**, un percorso dedicato all'avvicinamento alla degustazione. Un'occasione per imparare a riconoscere profumi, sentori e sfumature aromatiche, scoprendo come ogni vino racconti il territorio attraverso il proprio bouquet. Un'esperienza ideale sia per chi si avvicina al mondo del vino sia per chi vuole approfondire le proprie conoscenze. Per chi ama comprendere cosa accade dietro le quinte, **"Dall'Uva al Vino"** accompagna gli ospiti all'interno della cantina per conoscere da vicino il processo di vinificazione: dal grappolo appena raccolto fino al vino che arriva nel bicchiere. Un viaggio tecnico ma accessibile, capace di far comprendere quanto ricerca, competenza e pazienza siano fondamentali nella costruzione di ogni etichetta.

Accanto alle degustazioni tradizionali, Tenuta Matteraia propone anche veri e propri Wine Tasting, durante i quali si scoprono le storie, le tecniche di produzione e il profondo legame tra ogni etichetta e il territorio del Mugello. Tra le novità più attese spicca **Eva**, la nuova bollicina firmata Tenuta Matteraia. Un vino che amplia una produzione già apprezzata per la sua capacità di coniugare eleganza, identità territoriale e ricerca della qualità. Eva nasce per celebrare i momenti di condivisione e conferma la volontà della famiglia Malpaga di continuare a sperimentare senza perdere il legame con le proprie origini.

In fondo è proprio questo il valore della Tenuta Matteraia: non limitarsi a produrre vino, ma creare occasioni per viverlo davvero. Passeggiare tra i vigneti, ascoltare i racconti della famiglia che ogni giorno custodisce questa realtà, entrare in cantina, degustare i vini nel luogo in cui nascono significa portare a casa qualcosa di più di una bottiglia. Significa portare con sé un pezzo di Mugello.

Where wine isn't just tasted, but lived

*There are places where wine isn't simply a bottle to be uncor-
ked. It's a story, a landscape, a
memory taking shape among the
vine rows.*

Tenuta Matteraia, on the hills of the Mugello, is one of these places. Here, every glass is the endpoint of a story that began long before, through the work of the land, respect for the seasons, and a family tradition rooted in the 1950s, between Trentino and Tuscany.

The **tastings** offered by Tenuta Matteraia are designed to guide guests through an authentic journey. Three formats — Silver, Gold, and Platinum — let visitors choose their level of depth, each paired with a rich board of local specialties: cured meats, cheeses, crostoni, sauces, and regional delicacies that dialogue with the winery's wines, enhancing their aromas and character. But the real added value lies in the Experiences, activities that turn a visit into a memory.

With **"Mani in Vigna"** (Hands in the Vineyard), guests step directly into the wine-maker's daily work, taking part in seasonal activities among the rows and understanding how even the simplest gesture shapes the final quality of the wine. Those who wish to sharpen their senses can instead choose **"Sorsi e Profumi"** (Sips and Scents), a path dedicated to approaching wine tasting. It's a chance to learn to recognize aromas, notes, and nuanced fragrances, discovering how each wine tells the story of its territory through its bouquet — an

experience ideal both for newcomers to the world of wine and for those looking to deepen their knowledge. For those who love understanding what happens behind the scenes, **"Dall'Uva al Vino"** (From Grape to Wine) takes guests inside the cellar to closely follow the winemaking process, from the freshly harvested grape to the wine in the glass. A technical yet accessible journey, one that reveals just how much research, expertise, and patience go into building every label.

Alongside the traditional tastings, Tenuta Matteraia also offers proper Wine Tastings, during which guests discover the stories, production techniques, and the deep bond between each label and the Mugello territory. Among the most anticipated novelties is **Eva**, the new sparkling wine from Tenuta Matteraia. A wine that expands a production already appreciated for its ability to combine elegance, territorial identity, and a pursuit of quality. Eva was created to celebrate moments of togetherness, confirming the Malpaga family's will to keep experimenting without losing touch with their roots.

Ultimately, this is the true value of Matteraia: not simply producing wine, but creating occasions to truly experience it. Walking through the vineyards, listening to the stories of the family who tends to this place every day, stepping into the cellar, tasting the wines where they're born — it means taking home something more than a bottle. It means carrying with you a piece of the Mugello.



1973
VICCHIO
CANTINA



FRAZ. CUCCINO, 10, 50039, VICCHIO (FI)
TEL (+39) 055844688

Vicchio

La Fiera Calda riporterà a Vicchio allevatori, artigiani, produttori, associazioni e visitatori, costruendo cinque giornate nelle quali la memoria rurale dialogherà con musica, spettacolo e nuove forme di creatività.

L'apertura sarà affidata mercoledì 26 agosto alla tradizionale **Fiera del Bestiame**, ospitata al prato di **Ponte a Vicchio**. È il momento che più chiaramente richiama le origini della manifestazione, nata all'inizio dell'Ottocento come occasione di incontro e scambio per il mondo agricolo. Animali, allevamento e mestieri della campagna tornano così al centro di una giornata che non rappresenta soltanto una rievocazione, ma il riconoscimento di una cultura ancora profondamente legata all'identità del territorio.

Da giovedì 27 a domenica 30 agosto la festa si sposterà nel centro storico. Piazza Giotto, Piazza della Vittoria, le Logge e le vie circostanti diventeranno una grande vetrina dedicata all'artigianato di qualità, ai prodotti agricoli, alle associazioni locali e alle tante realtà che ogni giorno lavorano nel Mugello. La **Fiera Calda** proporrà mercati, spazi espositivi, laboratori, animazione, aree ristoro, musica e occasioni pensate anche per bambini e famiglie. Il calendario turistico dell'Ambito Mugello conferma lo svolgimento dell'edizione 2026 dal 27 al 30 agosto, preceduta dalla giornata tradizionalmente dedicata al bestiame.

La forza della manifestazione sta proprio nella capacità di essersi trasformata senza cancella-

re le proprie origini. Quella che un tempo era soprattutto una fiera agricola è diventata un appuntamento capace di attirare pubblico da tutto il Mugello e dai territori vicini. Lo ha fatto ampliando l'offerta, ma conservando al centro il lavoro manuale, la produzione locale e la partecipazione della comunità.

Nelle edizioni recenti la Fiera ha affiancato ai

mercati dimostrazioni degli antichi mestieri, laboratori artigiani, produttori agricoli, mostre, attività culturali, spettacoli itineranti e musica dal vivo. Sotto le Logge ha trovato spazio anche il **Jazz Night Garden**, uno dei luoghi più frequentati delle serate, mentre le piazze sono diventate punti di incontro tra generazioni differenti.

La Fiera Calda non è quindi soltanto un evento



Tra fiera e piscina: l'estate 2026 di Vicchio si rinnova

di fine estate. È il momento nel quale Vicchio mostra ciò che è stato, ciò che è diventato e ciò che vuole continuare a essere: un paese capace di custodire la propria storia senza trasformarla in una fotografia immobile.

Dal prato di Ponte a Vicchio alle piazze del centro, cinque giorni per incontrarsi, scoprire produzioni locali e vivere una tradizione che, dopo oltre due secoli, continua a rinnovarsi.

L'estate 2026 segna anche il ritorno della **piscina comunale di Vicchio**, riaperta al pubblico dopo un importante intervento di ristrutturazione. L'impianto dispone oggi di tre nuove vasche: una da 25 metri dedicata al nuoto e alle attività sportive, una vasca ludica e uno spazio riservato ai bambini. Sono stati inoltre rinnovati spogliatoi, servizi, impianti e area verde, con l'eliminazione delle barriere architettoniche e l'installazione di un sollevatore per facilitare l'ingresso in acqua delle persone con disabilità.

Gestita da **Vivi Lo Sport**, la struttura rappresenta un nuovo punto di riferimento per famiglie, giovani, cittadini e visitatori che desiderano alternare gli appuntamenti della Fiera Calda a qualche ora di relax. La piscina, situata in via **Pietro Costoli 16**, è aperta durante la stagione estiva dal lunedì al sabato dalle 10 alle 19; la domenica il centro apre alle 9, mentre l'accesso alle vasche inizia alle 10.

Con la piscina completamente rinnovata, le piazze animate dalla Fiera Calda e il vicino lago di Montelleri, Vicchio propone così un'estate capace di unire tradizione, sport, socialità e tempo libero.

Between the fair and the pool: Vicchio's 2026 summer gets a fresh start

The Fiera Calda will bring breeders, artisans, producers, associations and visitors back to Vicchio, building five days in which rural memory dialogues with music, entertainment and new forms of creativity.

The opening will be entrusted, on Wednesday, August 26, to the traditional **Fiera del Bestiame** (Livestock Fair), held at the **Ponte a Vicchio** meadow. It's the moment that most clearly recalls the origins of the event, born in the early nineteenth century as an opportunity for meeting and exchange within the agricultural world. Animals, livestock farming and country trades return to the center of a day that isn't merely a reenactment, but the recognition of a culture still deeply tied to the identity of the area.

From Thursday, August 27, to Sunday, August 30, the festival will move into the historic center. Piazza Giotto, Piazza della Vittoria, the Logge and the surrounding streets will become a large showcase dedicated to quality craftsmanship, agricultural products, local associations and the many businesses that work in Mugello every day. The **Fiera Calda** will offer markets, exhibition spaces, workshops, entertainment, refreshment areas, music and activities designed for children and families too. The Ambito Mugello tourist calendar confirms that the 2026 edition will run from August 27 to 30, preceded by the day traditionally dedicated to livestock.

The strength of the event lies precisely in its ability to have transformed itself without erasing its origins. What was once mainly an agricultural fair has become an event able to draw visitors from across Mugello and neighboring areas. It has done so by broadening its offerings while keeping manual labor, local production and

community participation at its core.

In recent editions, the Fair has paired its markets with demonstrations of traditional crafts, artisan workshops, agricultural producers, exhibitions, cultural activities, traveling performances and live music. Under the Logge, the **Jazz Night Garden** has also found a place, becoming one of the most popular evening spots, while the piazzas have become meeting points between different generations.

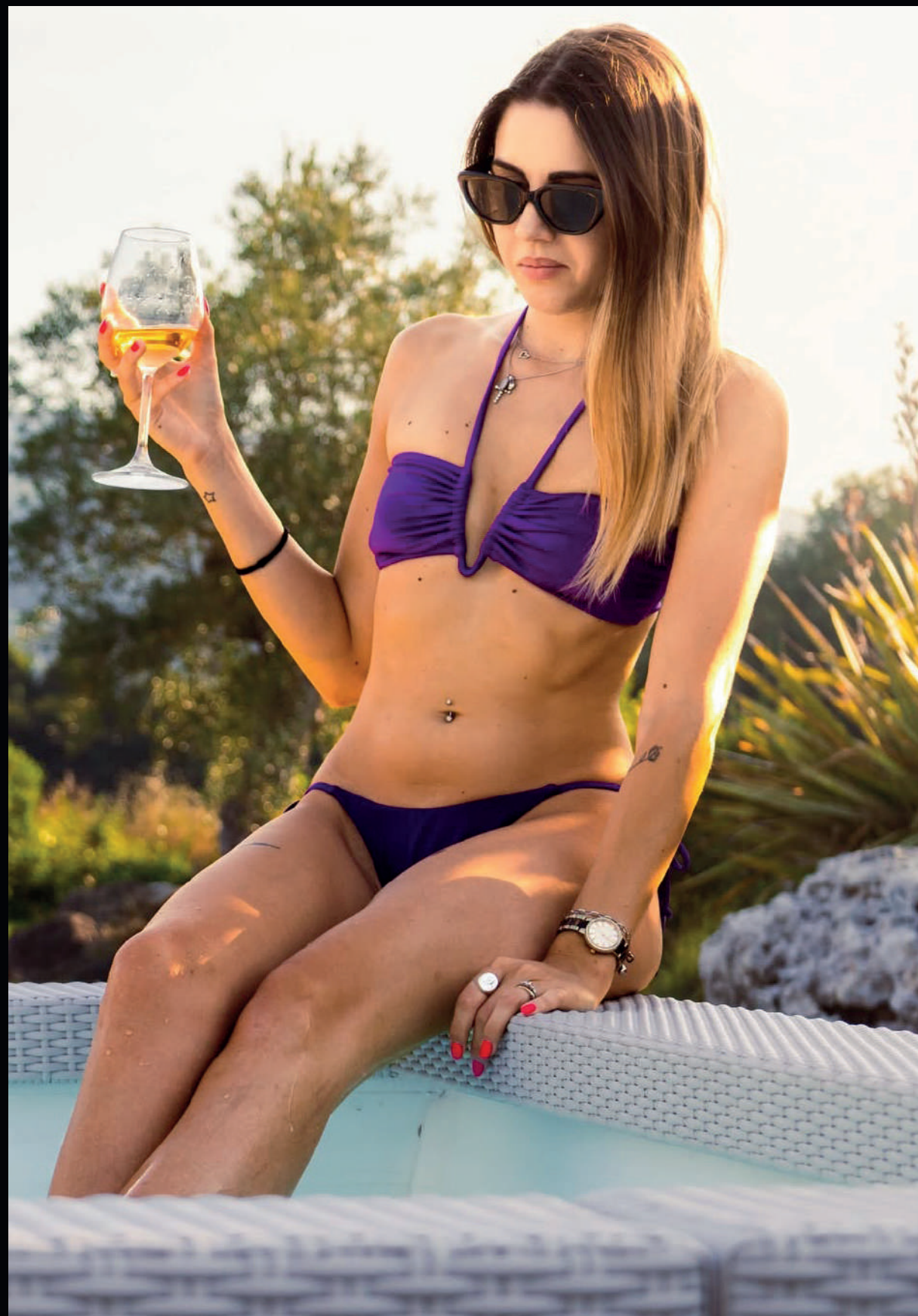
The Fiera Calda is therefore not just an end-of-summer event. It's the moment when Vicchio shows what it has been, what it has become and what it wants to continue being: a town able to preserve its history without turning it into a frozen snapshot.

From the Ponte a Vicchio meadow to the piazzas of the center, five days to meet, discover local produce and experience a tradition that, after more than two centuries, keeps renewing itself.

Summer 2026 also marks the return of **Vicchio's municipal swimming pool**, reopened to the public after a major renovation. The facility now has three new pools: a 25-meter pool dedicated to swimming and sports activities, a recreational pool and a space reserved for children. Changing rooms, facilities, systems and green areas have also been renovated, with the removal of architectural barriers and the installation of a lift to make it easier for people with disabilities to enter the water.

Managed by **Vivi Lo Sport**, the facility represents a new point of reference for families, young people, residents and visitors who want to alternate between Fiera Calda events and a few hours of relaxation. The pool, located at **Via Pietro Costoli 16**, is open during the summer season Monday to Saturday from 10 am to 7 pm; on Sundays the center opens at 9 am, while pool access begins at 10 am. With the fully renovated pool, the piazzas brought to life by the Fiera Calda and the nearby Lake Montelleri, Vicchio offers a summer that brings together tradition, sport, socializing and leisure time.





Arte Verde

Il giardino che diventa casa:
piscine naturali e serate senza
zanzare firmate Arte Verde

C'è un momento preciso in cui il giardino smette di essere uno spazio da attraversare e diventa un luogo dove restare. Arte Verde progetta non un semplice angolo esterno, ma un'estensione naturale della vita di chi lo abita.

Chi desidera linee più pulite e un'estetica contemporanea trova la sua risposta nella **piscina biodesign**. Qui la filosofia naturale incontra il design: forme nette, materiali raffinati, un'acqua cristallina depurata da un sistema di fitodepurazione integrato e discreto, spesso separato dalla zona balneabile. Il vantaggio è doppio. Da un lato l'esperienza di un bagno in acqua morbida, priva di cloro. Dall'altro un impatto ambientale ridotto e costi di gestione più leggeri nel tempo, perché è la natura stessa a fare gran parte del lavoro. La piscina biodesign è per chi non vuole scegliere tra estetica e sostenibilità: le vuole entrambe.

Quando lo spazio non permette uno scavo, la piscina non deve per forza rinunciare all'eleganza. Da oltre cinquant'anni **Piscine Laghetto** progetta piscine fuori terra dal design 100% italiano, pensate per trasformare un giardino, un cortile, un portico o persino un terrazzo in un'oasi privata. Soluzioni raffinate con rivestimenti curati, dal gres porcellanato al rattan, dal bambù



alla corda nautica, che diventano un vero elemento d'arredo. La gamma copre ogni esigenza: dalle fuori terra rigide come **Dolcevita** e **Antea** alle minipiscine da relax come **Ninfea** e **Playa**, fino ai modelli seminterrati e interrati a sfioro per chi cerca un'integrazione più naturale nel paesaggio. Con oltre 250.000 installazioni nel mondo, Piscine Laghetto è la scelta ideale per chi vuole il piacere dell'acqua in tempi rapidi, senza opere murarie, con certificazione di smontabilità e senza compromessi sullo stile. Arte Verde inserisce queste piscine nel disegno complessivo del tuo verde, curando ambientazione, pavimentazioni e vegetazione perché ogni modello sembri fatto su misura per il tuo spazio.

Un giardino perfetto perde tutto il suo fascino se al tramonto bisogna rientrare in casa. Le zanzare sono il nemico silenzioso di ogni serata all'aperto, e nessuna piscina naturale può regalare il suo benessere se poi ci si ritrova a difendersi. Per questo Arte Verde integra **Zanzero**, il sistema di disinfezione automatica contro le zanzare. Discreto e programmabile, agisce sul perimetro del giardino e diffonde il trattamento negli orari scelti, restituendo lo spazio esterno alle persone, regalando la libertà di vivere il proprio verde dall'alba fino a notte fonda.

La forza di **Arte Verde** sta nel mettere insieme tutto questo. Le piscine non sono elementi isolati, ma parte di un disegno complessivo in cui verde, acqua, illuminazione e protezione dalle zanzare dialogano tra loro. Un unico interlocutore segue il cliente dalla prima idea alla manutenzione, garantendo coerenza estetica e funzionale.

Il giardino, allora, non è più un contorno. Diventa la stanza più bella della casa: quella senza pareti, dove si respira, ci si rigenera e si torna, semplicemente, a stare bene all'aperto.

There's a precise moment when a garden stops being a space to walk through and becomes a place to stay in. Arte Verde doesn't design a simple outdoor corner, but a natural extension of the life of those who inhabit it.

Anyone seeking cleaner lines and a contemporary aesthetic finds their answer in the **biodesign pool**. Here, natural philosophy meets design: sharp forms, refined materials, crystal-clear water purified by an integrated, discreet phytodepuration system, often separated from the swimming area. The advantage is twofold. On one hand, the experience of swimming in soft, chlorine-free water. On the other, a reduced environmental impact and lighter running costs over time, since nature itself does much of the work. The biodesign pool is for those who don't want to choose between aesthetics and sustainability: they want both.

When space doesn't allow for excavation, a pool doesn't have to give up elegance. For over fifty years, **Piscine Laghetto** has designed above-ground pools with 100% Italian design, made to transform a garden, courtyard, porch, or even a terrace into a private oasis. Refined solutions with carefully crafted finishes, from porcelain stoneware to rattan, from bamboo to nautical rope, that become true design elements. The range covers every need: from rigid above-ground models like **Dolcevita** and **Antea** to relaxation mini-pools like **Ninfea** and **Playa**, up to semi-inground and inground infinity-edge models for those seeking a more natural integration into the landscape. With over 250,000 installations worldwide, Piscine Laghetto is the ideal choice for anyone who wants the pleasure of water quickly, without construction

The garden becomes home: natural pools and mosquito-free evenings
by Arte Verde



1986
BORGO
DESIGN
SPAZI
ESTERNI

VIA SAN GIOVANNI MAGGIORE, 26
50032 BORGO SAN LORENZO (FI)
+39 055 849 8102
INFO@ARTEVERDEBLULINE.IT

work, with dismountability certification, and without compromising on style. Arte Verde weaves these pools into the overall design of your green space, curating the setting, flooring, and vegetation so that every model feels custom-made for your space.

A perfect garden loses all its charm if you have to retreat indoors at sunset. Mosquitoes are the silent enemy of every evening outdoors, and no natural pool can deliver its sense of wellbeing if you end up having to defend yourself against them. That's why Arte Verde integrates **Zanzero**, the automatic mosquito control system. Discreet and programmable, it works along the garden's perimeter and releases treatment at chosen times, giving the outdoor space back to people and offering the freedom to enjoy your green space from dawn until late into the night.

Arte Verde's strength lies in bringing all of this together. Pools aren't isolated elements, but part of an overall design where greenery, water, lighting, and mosquito protection interact with one another. A single point of contact follows the client from the first idea through to maintenance, ensuring aesthetic and functional consistency. The garden, then, is no longer a backdrop. It becomes the most beautiful room in the house: the one without walls, where you breathe, recharge, and simply return to feeling good outdoors.



Dopo un avvio capace di coinvolgere pubblico, artisti e amministrazioni locali, Mugello Sonoro 2026 prosegue il suo percorso confermandosi come uno degli appuntamenti culturali più interessanti dell'estate mugellana.

Nato con l'obiettivo di portare la musica dal vivo nei borghi del territorio, il festival sta trasformando piazze, parchi e luoghi simbolo in palcoscenici a cielo aperto, valorizzando il patrimonio storico e creando occasioni di incontro tra comunità, visitatori e musicisti.

Le prime tappe hanno già regalato emozioni e partecipazione. Dall'appuntamento inaugurale a San Piero a Sieve, passando per la suggestiva cornice del Palazzo dei Vicari di Scarperia, fino alle serate di Borgo San Lorenzo e Barberino di Mugello, il pubblico ha risposto con entusiasmo, dimostrando quanto sia forte il desiderio di vivere eventi di qualità all'interno del territorio.

Il calendario riprenderà dal **21 agosto**, quando il festival farà tappa a Galliano, per una serata che rappresenterà uno dei momenti più attesi della rassegna. Successivamente sarà la volta di Vaglia, il **29 agosto**, con un nuovo appuntamento pensato per portare la musica ancora una volta al centro della vita del paese.

Il gran finale arriverà l'**11 settembre** in una location d'eccezione: l'**Autodromo Internazionale del Mugello**. Una conclusione simbolica e prestigiosa che unirà uno dei luoghi più conosciuti del territorio con la volontà del festival di crescere anno dopo anno.

Mugello Sonoro dimostra come la cultura possa diventare uno strumento concreto di promozione territoriale. Ogni serata

Mugello Sonoro

La musica che unisce il territorio

Music that unites the region

genera movimento per le attività locali, invita a riscoprire borghi e piazze e crea nuove occasioni di socialità attraverso un linguaggio universale come la musica.

È un progetto che mette in rete comuni, associazioni e operatori del territorio, costruendo un calendario diffuso che racconta il Mugello in maniera autentica. L'invito è quello di segnare in agenda i prossimi appuntamenti. Perché Mugello Sonoro non è soltanto una rassegna musicale: è un viaggio tra luoghi, persone ed emozioni che continua a crescere, nota dopo nota, portando la musica dove sa diventare davvero patrimonio condiviso.

After an opening capable of engaging audiences, artists, and local administrations alike, Mugello Sonoro 2026 continues its journey, confirming itself as one of the most compelling cultural events of the Mugello summer.

Born with the goal of bringing live music to the region's towns, the festival is transforming squares, parks, and landmark sites into open-air stages, celebrating historical heritage and creating opportunities for connection between communities, visitors, and musicians.

2025
MUGELLO
MUSIC
CONTEST



The first dates have already delivered emotion and strong turnout. From the opening event in San Piero a Sieve, through the striking setting of the Palazzo dei Vicari in Scarperia, to the evenings in Borgo San Lorenzo and Barberino di Mugello, audiences responded with enthusiasm, proving just how strong the desire is for quality events within the region of Mugello.

The calendar resumes on **August 21st**, when the festival stops in Galliano for an evening that promises to be one of the most anticipated moments of the series. Next comes Vaglia on **August 29th**, with a new date designed to once again put music at the heart of town life.

The grand finale arrives on **September 11th** at an exceptional location: the **Autodromo Internazionale del Mugello**. A symbolic and prestigious closing that will unite one of the region's most iconic sites with the festival's ambition to grow year after year, reaching an ever-wider audience without losing touch with its roots.

Mugello Sonoro shows how culture can become a genuine tool for regional promotion. Every evening generates activity for local businesses, invites people to rediscover villages and squares, and creates new opportunities for connection through music, a truly universal language.

It's a project that brings together municipalities, associations, and local operators, building a widespread calendar that tells the story of the Mugello in an authentic way.

For those who have already attended the first evenings, and for those who haven't yet had the chance to experience it, the invitation is the same: mark the upcoming dates on your calendar.

Because Mugello Sonoro isn't just a music series, it's a journey through places, people, and emotions that keeps growing, note after note, bringing music to where it truly becomes shared heritage.

Il Mugello ha ballato con il mondo

La ventottesima edizione di Mugello Global Groove ha attraversato quattro comuni, portando nelle piazze musica internazionale, teatro, incontri e culture differenti.

Ci sono festival che sommano concerti e festival che, per alcuni giorni, cambiano il volto di un territorio. **Etnica** appartiene da sempre alla seconda categoria. La ventottesima edizione di **Mugello Global Groove**, dall'11 al 27 giugno tra Borgo San Lorenzo, Vicchio, Barberino di Mugello e San Godenzo, ha riportato nel cuore dell'Appennino un intreccio di suoni, culture, linguaggi e persone, culminato nelle quattro serate principali di Piazza Giotto a Vicchio.

Il viaggio era iniziato al **Foro Boario di Borgo San Lorenzo** con la **Baro Drom Orkestar**, mescolando ritmi dell'Est Europa, melodie mediterranee e suggestioni da Africa e Sud America senza trasformatli in folklore. A **Vicchio**, **Roy Paci & Aretuska** hanno trasformato la piazza in una festa collettiva tra ska, reggae, jazz e radici latine. La seconda serata ha ospitato **Seun Kuti & Egypt 80**, voce autorevole dell'Afrobeat contemporaneo, capace di unire danza e impegno civile.

Sabato 20 giugno **Shantel & Bucovina Club Soundsystem** hanno portato contaminazione balcanica ed elettronica, dopo che **Amorklab** aveva portato la musica



nelle strade di **Barberino di Mugello**. Domenica 21 i **Nomadi** hanno chiuso il programma vicchiese creando un ponte tra memoria e presente della musica italiana. Il festival ha animato il paese con concerti, teatro, danza, incontri, laboratori, mercato etnico e street food.

Dietro le immagini c'è il lavoro di **Jazz Club of Vicchio, Music Pool, amministrazioni, associazioni, tecnici e volontari**, che rendono possibile portare artisti internazionali in un centro dell'Appennino. Il percorso si è concluso il 27 giugno a **San Godenzo** con i **SuRealistas**.

Dal 1998 Etnica è il Mugello che accoglie il mondo e, per qualche giorno, lo fa suonare con la propria voce.

The 28th edition of Mugello Global Groove crossed four municipalities, bringing international music, theatre, talks and diverse cultures into public squares.

There are festivals that simply line up concerts, and festivals that, for a few days, change the face of a territory. **Etnica** has always belonged to the second category. The 28th edition of **Mugello Global Groove**, from 11 to 27 June across Borgo San Lorenzo, Vicchio, Barberino di Mugello and San Godenzo, brought back to the heart of the Apennines an interweaving of sounds, cultures, languages and people, culminating in four main evenings in Piazza Giotto in Vicchio. The journey began

Mugello danced with the world

INFO@ETNICAFESTIVAL.IT

at the **Foro Boario** in **Borgo San Lorenzo** with **Baro Drom Orkestar**, blending Eastern European rhythms, Mediterranean melodies and influences from Africa and South America without turning them into folklore. In **Vicchio**, **Roy Paci & Aretuska** transformed the square into a collective celebration spanning ska, reggae, jazz and Latin roots. The second evening hosted **Seun Kuti & Egypt 80**, an authoritative voice of contemporary Afrobeat, capable of uniting dance and social commitment. On Saturday 20 June, **Shantel & Bucovina Club Soundsystem** brought Balkan and electronic crossover, after **Amorklab** had taken music into the streets of **Barberino di Mugello**. On Sunday 21, the **Nomadi** closed the Vicchio programme, creating a bridge between past and present in Italian music. The festival enlivened the town with concerts, theatre, dance, talks, workshops, an ethnic market and street food.

Behind the images lies the work of **Jazz Club of Vicchio, Music Pool, local authorities, associations, technicians and volunteers**, who make it possible to bring international artists to a small town in the Apennines. The journey concluded on 27 June in San Godenzo with **SuRealistas**.

Since 1998, Etnica has been the Mugello welcoming the world and, for a few days, making it sound with its own voice.

Etnica 2026

Ledwall e Totem Digitali

La comunicazione che si fa notare

In un mercato in cui l'attenzione dura pochi secondi, distinguersi non è più un'opzione.

Ledwall, totem e digital signage trasformano vetrine, negozi, aziende ed eventi in comunicazione dinamica: mostrano video, immagini e promozioni aggiornabili in tempo reale, anche da remoto, per una comunicazione flessibile e immediata. I ledwall sono ideali per grandi spazi, fiere, showroom, hotel ed esterni: l'alta luminosità cattura l'attenzione da lontano e valorizza il brand. I totem digitali, per interni ed esterni, trovano posto in reception, negozi, ristoranti, musei e uffici; le versioni touch permettono di consultare cataloghi, mappe, menu e offerte in autonomia, migliorando l'esperienza e riducendo le attese. Le soluzioni si possono acquistare o noleggiare. L'acquisto è adatto a chi vuole integrarlo stabilmente. Il noleggio a lungo termine permette di usare tecnologie professionali senza l'investimento iniziale, con costi programmati e assistenza continua: in caso di guasto, supporto e sostituzione riducono i fermi. Il cliente ottiene un servizio completo (consulenza, installazione, manutenzione) con opzione di riscatto.

Why Not? Digital Agency accompagna aziende ed enti: analisi spazi, scelta soluzione, personalizzazione, installazione e produzione contenuti.



Communication that gets noticed

In a market where attention lasts only a few seconds, standing out is no longer optional.

Ledwalls, totems and digital signage turn shop windows, stores, businesses and events into dynamic communication: they display videos, images and promotions that can be updated in real time, even remotely, making communication flexible and immediate. Ledwalls are ideal for large spaces, trade fairs, showrooms, hotels and outdoor settings: their high brightness catches attention from a distance and enhances brand visibility. Digital totems, for indoor and outdoor use, find their place in receptions, shops, restaurants, museums and offices; touch versions let users browse catalogues, maps, menus and offers independently, improving the experience and cutting wait times. These solutions can be purchased or rented. Purchasing suits those who want to integrate the device permanently. Long-term rental allows the use of professional technology without the full upfront investment, with planned costs and ongoing support: in case of a fault, support and replacement minimize downtime. The customer gets a complete service with a buyout option.

Why Not? Digital Agency supports businesses and organizations: space analysis, solution selection, customization, installation and content production.

Plan Eat

Il piano alimentare
semplice da seguire

Ricevere una dieta personalizzata è spesso solo il primo passo. La vera difficoltà arriva dopo: ricordare cosa mangiare, orientarsi tra più schemi, organizzare la spesa e adattare il piano ai ritmi della settimana.

Da questa esigenza nasce **PlanEat**, l'app di MR Labs che trasforma il piano alimentare del dietista o nutrizionista in uno strumento digitale da consultare ogni giorno. L'utente può fotografare il piano o importarlo in PDF: una funzione basata sull'IA organizza le informazioni senza inserire manualmente ogni pasto. Chi non ha ancora un piano può crearlo nell'app o cercare un professionista.

Il programma viene suddiviso in colazione, spuntini, pranzo e cena: basta aprire l'app per vedere cosa è previsto nella giornata. PlanEat gestisce anche schemi diversi, come giorni di allenamento e riposo o rotazioni periodiche, e permette di modificare una singola giornata quando una cena fuori cambia la routine.

Tra le funzioni più utili c'è la **lista della spesa automatica**, generata sui pasti settimanali, per limitare dimenticanze e sprechi. L'app mostra anche calorie e macronutrienti (proteine, carboidrati, grassi) per ogni pasto e per la giornata, mantenendo visibili le alternative indicate dal professionista.

L'obiettivo non è proporre l'ennesima dieta né sostituire i professionisti: PlanEat è uno

strumento che rende più semplice applicare un percorso alimentare già definito. Disponibile per mobile, l'app punta a eliminare gli ostacoli che rendono difficile seguire con continuità un programma nutrizionale. I dati sono protetti durante il trasferimento e l'utente può richiederne la cancellazione con l'account.

PlanEat non fornisce diagnosi né indicazioni mediche e le stime nutrizionali basate sull'IA sono approssimative: per ogni cambiamento alimentare resta indispensabile un professionista qualificato. La tecnologia non decide cosa mangiare, ma aiuta a trasformare una buona indicazione in un'abitudine sostenibile.

Getting a personalized diet is often just the first step. The real challenge comes afterwards: remembering what to eat, navigating multiple schedules, organizing the shopping list and adapting the plan to the rhythm of the week.

This need gave rise to **PlanEat**, the app by MR Labs that turns the meal plan created by a dietitian or nutritionist into a digital tool to consult every day. Users can photograph their plan or import it as a PDF: an



The meal plan that's easy
to follow

AI-powered feature organizes the information without having to enter every meal manually. Those who don't yet have a plan can build one within the app or look for a professional to contact. The plan is divided into breakfast, snacks, lunch and dinner: just open the app to see what's scheduled for the day. PlanEat also handles different patterns, such as training and rest days or periodic rotations, and lets users edit a single day when a dinner out changes the routine. One of the most useful features is the **automatic shopping list**, generated from the week's meals, designed to limit forgotten items and waste. The app also shows calories and macronutrients (protein, carbs, fat) for each meal and for the whole day, keeping any alternatives suggested by the professional available too.

The goal isn't to offer yet another standard diet or replace dietitians and nutritionists: PlanEat is a planning tool that makes it easier to apply an already-defined eating plan to everyday life. Available for mobile devices, the app was built with a practical aim: removing the obstacles that make it hard to consistently follow a nutrition program. Data is stated to be protected during transfer, and users can request its deletion along with their account. PlanEat does not provide diagnoses or medical advice, and the AI-assisted nutritional estimates are approximate. For any dietary change, consulting a qualified professional remains essential. In this case, technology doesn't decide what to eat: it helps turn good guidance into a sustainable habit.

2026
APP

La tua dieta, finalmente seguibile.

Ora su App Store e
Google Play.



4 giorni di musica e spettacolo sulle rive di Bilancino

Per quattro giorni il Lago di Bilancino ha cambiato ritmo, trasformandosi in un grande spazio dedicato alla musica, al teatro, allo sport e alla socialità.

Dal 16 al 19 luglio l'area dell'Andolaccio ha ospitato l'ottava edizione del **Flood Bilancino Festival**, uno degli appuntamenti più riconoscibili dell'estate mugellana.

L'edizione 2026 ha confermato la natura trasversale della manifestazione, con un programma capace di coinvolgere giovani, famiglie e appassionati di spettacolo dal vivo. Tre aree - Arena Teatro, Green Stage e Blue Stage - hanno ospitato concerti, dj set, performance, laboratori e attività, con il **Lago di Bilancino** come scenografia naturale. La musica è stata uno dei fili conduttori delle quattro giornate: sul palco si sono alternati i **Selton**, gli **Street Clerks**, **Cmqmartina**, **Principe** e **Angelica Bove**, con i dj set di **Hugolini** e le serate dance/elettroniche.

Flood non è solo un festival musicale: nell'Arena Teatro, con la Compagnia Catalyst, sono arrivati spettacoli di circo contemporaneo, clownerie e teatro per tutte le età, tra cui il **Giulivo Splash Show**, "**Felici per sempre**" e il **Nani Rossi Show**, avvicinando il teatro alle famiglie in un clima informale. Tra gli elementi distintivi, le **Flood Experience**: attività gratuite come yoga, trekking, corsa al tramonto, bicicletta, tiro



con l'arco, beach volley, parco avventura e attività in acqua anche per i cani, che hanno reso i visitatori protagonisti.

Completavano il festival oltre venti proposte di street food nazionale e internazionale, le attività di **Mugello Comics** e l'estemporanea di pittura **Flood Colors**. Dietro l'evento, il lavoro della **Pro Loco Barberino**, del Comune e di numerosi volontari, che hanno permesso a Flood di crescere restando accessibile e legato al territorio.

L'ottava edizione conferma il Lago di Bilancino non come semplice sfondo, ma come luogo da vivere: un palcoscenico naturale dove musica, cultura e comunità trovano lo stesso ritmo.

For four days, Lake Bilancino changed its rhythm, turning into a large space dedicated to music, theatre, sport and socialising.

From 16 to 19 July, the Andolaccio area hosted the eighth edition of the **Flood Bilancino Festival**, one of the most recognizable events of the Mugello summer.

The 2026 edition confirmed the cross-generational nature of the event, with a program able to engage young people, families and live-entertainment fans. Three areas - Arena Teatro, Green Stage and Blue Stage - hosted concerts, dj sets, performances, workshops and activities,

2018
BARBERINO
FESTIVAL

4 days of music and entertainment on the shores of Bilancino

with **Lake Bilancino** as a natural backdrop. Music was one of the main threads running through the four days: performers on stage included **Selton**, **Street Clerks**, **Cmqmartina**, **Principe** and **Angelica Bove**, alongside dj sets by **Hugolini** and dance/electronic-music nights.

Flood isn't just a music festival: in the Arena Teatro, in partnership with Compagnia Catalyst, the program featured contemporary circus, clowning and theatre shows for all ages, including **Giulivo Splash Show**, "**Felici per sempre**" and **Nani Rossi Show**, bringing theatre closer to families in an informal atmosphere. Among the distinctive elements were the Flood Experience activities: free sessions such as yoga, trekking, sunset runs, cycling, archery, beach volleyball, an adventure park and water activities open to dogs too, turning visitors into active participants.

The festival was rounded out by more than twenty national and international street food stalls, activities by **Mugello Comics** and the **Flood Colors** live painting event. Behind the event was the work of **Pro Loco Barberino** and numerous volunteers, whose organization allowed Flood to grow while staying accessible and tied to its territory.

The eighth edition confirms that Lake Bilancino is not just a backdrop, but a place to be lived in: a stage where music, culture and community find the same rhythm.

Flood 2026

Oggi essere presenti online è semplice. Comunicare in modo efficace, invece, richiede competenze, metodo e una visione precisa.

Pubblicare contenuti senza strategia, investire in pubblicità senza analizzare i dati o realizzare un sito senza considerare gli obiettivi commerciali significa spesso spendere tempo e risorse senza costruire un reale vantaggio per l'impresa.

Why Not? Digital Agency accompagna aziende, professionisti e realtà del territorio nella costruzione di una comunicazione riconoscibile, coerente e orientata ai risultati: non formule standard, ma progetti sviluppati dall'identità dell'attività, dal mercato e dal pubblico da raggiungere. La gestione dei social media comprende analisi, pianificazione editoriale, contenuti, copywriting e monitoraggio delle performance: ogni pubblicazione deve avere una funzione, perché riempire un calendario non significa avere una strategia.

L'agenzia progetta e gestisce anche campagne pubblicitarie su Meta e Google, definendo pubblico, obiettivi, budget e messaggi, ottimizzate attraverso i dati: visualizzazioni e clic sono utili solo quando producono contatti, vendite o opportunità concrete.

Why Not? Digital Agency realizza inoltre siti web professionali, capaci di rappre-

Comunicazione che parte dalla strategia e arriva ai risultati

WhyNot?

sentare l'azienda e semplificare il percorso dell'utente: design, contenuti, struttura e navigazione sviluppati come parti di un unico progetto, chiaro, credibile e utile all'impresa. Brand identity, campagne promozionali, articoli, materiali grafici, comunicazione di eventi e consulenza completano un servizio pensato per mantenere coerenza tra i punti di contatto del marchio.

In un mercato pieno di messaggi simili, la differenza non è comunicare di più, ma comunicare meglio: scegliere cosa dire, a chi e con quale obiettivo, trasformando la presenza digitale in crescita misurabile.

Why Not? Digital Agency non promette scorciatoie o risultati senza lavoro, ma costruisce strategie e strumenti capaci di generare valore nel tempo: la visibilità attira uno sguardo, la qualità della comunicazione lo trasforma in fiducia.

Today, being present online is easy. Communicating effectively, however, requires skills, method and a clear vision.

Publishing content without a strategy, investing in advertising without analyzing data, or building a website without considering business goals often means spending time and resources without creating any real advantage for the company.

Why Not? Digital Agency supports businesses, professionals and local organizations in building communication that is recognizable, consistent and results-oriented: not standard formulas, but projects developed from the identity of the business, its market and the audience it wants to reach.

Social media management includes analysis, editorial planning, content, copywriting and performance monitoring: every



VIA DELLA
REPUBBLICA
10, VICCHIO,
(FI), 50039
327744059
3348765441
INFO@
WHYNOT
DIGITAL
AGENCY.COM

post must serve a purpose, because filling a calendar doesn't mean having a strategy.

The agency also designs and manages advertising campaigns on Meta and Google, defining audience, goals, budget and messaging, and optimizing them through data: views and clicks are only valuable when they generate leads, sales or real opportunities.

Why Not? Digital Agency also builds professional websites able to properly represent the company and simplify the user's journey: design, content, structure and navigation developed as parts of a single project, clear, credible and useful to the business. Brand identity, promotional campaigns, articles, graphic materials, event communication and consulting complete a service designed to keep consistency across all brand touchpoints.

In a market full of similar messages, the difference isn't communicating more, but communicating better: choosing what to say, to whom and with what goal, turning digital presence into measurable growth.

Why Not? Digital Agency doesn't promise shortcuts or results without effort, but builds strategies and tools capable of generating value over time: visibility can catch a glance, but the quality of communication is what turns it into trust.

Communication that starts with strategy and delivers results

Digital Agency

2021
VICCHIO
AGENZIA



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

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

ValleyLife
MUGELLO RIVISTA PANEUROPEA

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

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



www.bancofiorentino.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale

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



**LIBERA
LA TUA
VERA
NATURA**



Social Media | Siti web | Foto & Video

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

WhyNot?

BORGO SAN LORENZO (FI)

Via Caduti di Montelungo - FORO BOARIO

SAGRA DEL TORTELLLO

**DELLA CHIANINA
E DELLA CARNE ALLA BRACE
SPECIALITÀ BISTECCA**

AGOSTO

MERCOLEDÌ 13 CENA	GIOVEDÌ 14 CENA	SABATO 15 CENA	DOMENICA 16 CENA	LUNEDÌ 17 CENA	MARTEDÌ 18 CENA
MERCOLEDÌ 19 CENA	GIOVEDÌ 20 CENA	VENERDÌ 21 CENA	SABATO 22 CENA	DOMENICA 23 PRANZO CENA	LUNEDÌ 24 CENA
MARTEDÌ 25 CENA	MERCOLEDÌ 26 CENA	GIOVEDÌ 27 CENA	VENERDÌ 28 CENA	SABATO 29 CENA	DOMENICA 30 PRANZO CENA

**MUSICA - BIRRERIA
LUNA PARK - AREA BIMBI**

**APERTO TUTTE LE SERE DALLE 18,00
DOMENICA PRANZO E CENA**

INFO 333 5438336

PROLOCO BORGO SAN LORENZO - ASD FORTIS JUVENTUS