

Anno XXI, nr. 168 / ESTATE 2022

ValleyLife

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY
PROFESSIONE E VITA SECONDO
GIANLUCA BIANCHINI

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib di Perugia, del 17/05/2007 n.23/2007. Iscrizione R.O.C. 18175 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: Alessio Casi (Tobu Group srl) - Prestampa e Stampa: Industrie Grafiche Pacini



TRASFORMIAMO MATERIE PRIME ECCELLENTI IN OTTIMO GELATO



Via 4 Novembre 47 ex casa cantoniera.
Castellina in Chianti (SI)
Tel.0577 741337 / anticadelizia@alice.it



In copertina: Gianluca Bianchini

ESTATE 2022

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:

Simone Cecchini

ASSISTENTE DI DIREZIONE:

Raffaele Cecchini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

Alessio Casi (Tobu Group s.r.l.)

AUTORI

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

Simone Cecchini: Direttore editoriale Valley Life "Chianti & Valdelsa". Dott. in Marketing e Management Sportivo.

Raffaele Cecchini: Atleta, studente e appassionato di viaggi e turismo.

Alessia Benelli: Giornalista, collaboratrice di Valley Life "Mugello e Valdiesive"

Rachele Pasqui: Arteterapeuta e sommelier. Collaboratrice editoriale di Valley Life "Arezzo e Casentino".

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 giovedì 21 luglio alle ore 19.15 durante un'accesa partita di Padel.

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'
Via Dell'Oliveta 12
50023 Poggio Ugolino (FI)
3927808332 Simone
3470302825 Raffaele
www.valleylife.it
simonececchini@me.com

8 La nostra editoria di prossimità
Our 'Proximity' Publishing House

10 Il padel per conoscersi e combattere lo stress
Padel, How to Meet People and Fight Stress



12 Professione e vita secondo Gianluca Bianchini
Life and Profession According to Gianluca Bianchini

20 L'archivio storico di Radda in Chianti
The Historical Archive of Radda in Chianti

34 Mugello, terra di due ruote
Mugello, Land of Two Wheels



40 Villa Il Padule, una dimora storica alle porte di Firenze
Villa Il Padule, Historic Abode on the Outskirts of Florence

56 La "Questione Regina" di Francesca Maggi
The "Queen Question" by Francesca Maggi

62 Chi ci pensa? Gommayo!
Who Thinks About It? Gommayo!



68 Il Chioschino di Poggibonsi festeggia i suoi dieci anni
Ten Years Anniversary for Poggibonsi's 'Chioschino'

76 Just Cocktail Bar, il viaggio che non ti aspetti
Just Cocktail Bar, the Journey you don't Expect

82 La firma di Simone Bianco alla Loggia del Chianti
The Signature of Simone Bianco at the Loggia del Chianti

90 Da Sergio, una tradizione lunga 50 anni
"Da Sergio", a 50-year Tradition

If you have a house in Chianti, Val d'Elsa area please subscribe for free and ask for your complimentary copy



WINERY - HOTEL - RESTAURANT



Castello Vicchiomaggio - Via Vicchiomaggio 4, Greve in Chianti (FI)
Tel. 055 854079
info@vicchiomaggio.it / www.vicchiomaggio.it



Giovedì il Castello di Albola
si riempie di festa con cene a tema, degustazioni
musica dal vivo, cinema sotto le stelle e dj Set!



Scansiona il Qr Code

per registrarti alla Newsletter e rimanere
aggiornato su tutti gli eventi della Tenuta!
Ogni giorno ti aspettiamo al Wine Shop
per pranzi, tour e degustazioni

Per info e prenotazione (obbligatoria) Tel. 0577 738019 / info@albola.it
Località Pian dei Bichi 31, Radda in Chianti (SI)



VENDITA DI PIANTE E FIORI
 VASTO ASSORTIMENTO DI ROSE
 NOLEGGIO PER CERIMONIE ED EVENTI



Loc. Le Lame - 50021 Barberino Val d'Elsa (FI)
Tel. 338 2037431 - 393 8228324
 www.vivaioilroseto.it - info@vivaioilroseto.it



AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

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

6th Floor, 2 London Wall Place, London EC2Y 5AU
www.aispa.org.uk • info@aispa.org.uk • UK registered charity no. 208530

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

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

Name

Address

..... Post code

Email



LA NOSTRA EDITORIA DI PROSSIMITÀ Our 'Proximity' Publishing House

DI SIMONE BANDINI



"Credo che sia più facile istituire un governo dispotico presso un popolo, in cui le condizioni siano eguali (di eguaglianza, n.d.e), che presso un altro e penso che un governo di questo genere, una volta che fosse saldamente stabilito in un simile popolo, non solo opprimerebbe gli uomini, ma finirebbe per togliere loro molti dei principali attributi dell'umanità. Il dispotismo mi sembra, quindi, particolarmente temibile nei tempi di democrazia".

Alexis de Tocqueville, *La Democrazia in America, II* (1835)

Si dice che chi fa (o coloro che fanno) la storia – che si tratti della propria vicenda personale o di azioni politiche dagli esiti collettivi – sia 'straordinariamente incosciente'. O meglio che costui non si renda propriamente conto di essere la contingenza stessa, la realtà che accade, l'epifania di un mito e un fiore d'oro della sua civiltà. Questo poiché le rivoluzioni accadono quando il cambiamento si è già annidato e innestato profondamente nella coscienza personale, sociale e collettiva; esse non sono che la manifestazione materiale di una condizione che è già reale, mutata. Un assestamento, un riadattamento e giammai invero un colpo di mano romantico ed estemporaneo, un colpo di teatro che stravolge lo status quo politico.

I grandi uomini della storia sono tout court degli attori, ispirati e trascendenti interpreti del flusso degli accadimenti.

Chissà se già vive una tale figura in Italia e in Europa – che sia un uomo, un movimento aristocratico o di popolo – in questo tempo oscuro che vede la trasfigurazione delle democrazie rappresentative in quelle 'virtuali', delle repubbliche popolari suffragate dal voto in tecnocratie globaliste legittime di per sé, per definizione, mai contestate per debolezza, vacuità o stordimento.

Che fossimo in una fase di decadenza avanzata è evidente da tempo. Problemi italiani certo, pur tuttavia con una radice

"I believe that it is easier to establish a despotic government among one population, in which conditions are equal (of equality, ed.), than with another and I think that a government of this kind, once it was firmly established would not only oppress men, but would end up robbing them of many of humanity's main attributes. Despotism seems to me, therefore, particularly fearful in times of democracy".

Alexis de Tocqueville, *Democracy in America, II* (1835)

It is said that those who make (or those who make) history - whether it be their personal story or political actions with collective results - are 'extraordinarily unconscious'. Or rather that they do not properly realize that they are a contingency themselves, the reality that happens, the epiphany of a myth and a golden flower of their civilization. This is because revolutions happen when the change has already nestled and grafted deeply into the personal, social and collective consciousness; they are but the material manifestation of a condition that is already real, changed. An adjustment, a readjustment and never really a romantic and impromptu coup de hand, a coup de théâtre that upsets the political status quo. The great men of history are tout court actors, inspired and transcendent interpreters of the flow of events.

Who knows if such a figure already lives in Italy and in Europe - whether he is a man, an aristocratic or a popular movement - in this dark time that sees the transfiguration of representative democracies into 'virtual' ones, of people's republics supported by the vote in self-legitimated global technocracies, by definition, never contested for weakness, emptiness or daze.

That we were in an advanced stage of decay has been evident for some time. Certain Italian problems, albeit with a global root: social and cultural homologation, the official promotion

globale: l'omologazione sociale e culturale, la promozione d'ufficio del pensiero fluido e indifferenziato, il neo statalismo burocratico e accentratore dei poteri, le limitazioni della libertà imposte sub iudice dei feticci capi popolo, la svalutazione dell'etica del lavoro, in specie imprenditoriale, a favore di politiche di assistenzialismo clientelare, la mancanza reale di misure a sostegno della natalità e della famiglia, i montanti problemi ecologici frutto di un capitalismo collassato in logiche meramente mercantili e di profitto. Un liberismo che ha financo perduto l'etica confessionale dei 'Pilgrims' che traversarono l'oceano sulla Mayflower per colonizzare una terra florida, ma virtuosa, dove i principi dell'economia potessero discendere da concetti spirituali, morali, e non fossero una esclusiva e squallida teodicea del profitto.

È sempre stato compito economico, etico e politico di questa rivista il voler difendere la libertà nell'accezione che questo gruppo editoriale ritiene più elevata, promuovendo l'identità, l'autodeterminazione e l'intraprendenza delle nostre valli, delle comunità locali – incoraggiando cultura ed economia di prossimità, al fine di raccontare e testimoniare l'unicità incorrotta della loro natura – affinché possano continuare ad esistere e a difendersi dall'assalto globalista dei consorzi sovranazionali, il cui eldorado operativo è oggi l'acquisto incondizionato a suon di eurodollari di tutte le tipicità, i marchi e gli asset nazionali e locali. Ma le 'forze del male' non vinceranno; si udiranno colpi di tamburo, giochi di destrezza e amore, le antiche melodie torneranno a risuonare nelle nostre valli.

Se l'ascesa dell'eguaglianza delle condizioni, come già rilevò Alexis de Tocqueville, fu un dato storiografico e una certezza già nell'Ottocento, defunte le grandi ideologie del Novecento e scavalcato il Secondo Millennio nella novella civiltà digitale, lo stato di eguaglianza è oggi pura indifferenziazione globalista. E come ogni 'indifferenziato' va destinata al posto che le compete: la discarica generalista.

Che risorgano le valli e le comunità locali. E che torni ad echeggiare il gusto per l'indipendenza e la libertà.

of fluid and undifferentiated thought, the neo-bureaucratic and centralizing power of statism, the limitations of freedom imposed sub iudice of the fetish leaders of the people, the devaluation of the work ethic, especially entrepreneurial, in favour of patronage welfare policies, the real lack of measures to support the birth rate and the family, the mounting ecological problems resulting from a capitalism collapsed into a merely mercantile and profit logic. A liberalism that has even lost the sectarian ethic of the 'Pilgrims' who crossed the ocean on the Mayflower to colonize a flourishing but virtuous land, where the principles of the economy could descend from spiritual, moral concepts, and were not an exclusive and bleak theodicy of profit.

It has always been the economic, ethical and political task of this magazine to want to defend freedom in the sense that this editorial group considers highest, promoting the identity, self-determination and the enterprising spirit of our valleys, of local communities - encouraging culture and proximity economy, in order to tell and testify to the uncorrupted uniqueness of their nature - so that they can continue to exist and defend themselves from the global assault of supranational consortia, whose operational eldorado is today the unconditional purchase of all Eurodollars typical products, brands and national and local assets. But the 'forces of evil' will not win; you will hear drumbeats, games of dexterity and love, the ancient melodies will resound in our valleys.

If the rise of equality of conditions, as Alexis de Tocqueville has already pointed out, was a historiographical datum and a certainty already in the nineteenth century, the great ideologies of the twentieth century died out and the second millennium passed in the new digital civilization, the state of equality is today pure globalist undifferentiation. And like any 'undifferentiated', it must be assigned to its rightful place: to a 'general' landfill.

Let the valleys and local communities rise again. And let the taste for independence and freedom echo again.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

"Always on my mind", Elvis Presley



IL PADEL PER CONOSCERSI E COMBATTERE LO STRESS

Padel, How to Meet People and Fight Stress

DI SIMONE CECCHINI



In questi ultimi due anni abbiamo vissuto uno stop forzato alla socializzazione: è diventato pure difficile per i 'single' uscire di casa per trovare l'anima gemella! I più giovani, infine, non hanno nemmeno avuto modo di sviluppare e affinare approcci diretti; e infatti, oggi, si limitano tristemente a mettere likes su Instagram – anche trovandosi a pochi metri dalla preda! Insomma, il contatto 'diretto', 'umano' si sta perdendo. Ma per fortuna è arrivato il Padel! Dovete sapere che si possono vedere con i propri occhi – ad esempio in un grande centro commerciale sportivo – e si possono perfino avvicinare, molte belle ragazze che non si vedevano con la racchetta in mano (l'autore si riferisce al tennis, n.d.e) da molto tempo. Giocare a Padel aiuta la socializzazione grazie alle sue caratteristiche specifiche: è uno sport che si basa sull'intesa che si crea con il proprio compagno di gioco – che spesso fa la differenza, non solo nelle partite di alto livello, ma anche per chi pratica a livello amatoriale. Il trend dei circoli, infatti, è quello di organizzare tornei nei quali il lato meramente sportivo è in secondo piano, preferendo puntare sui 'rapporti umani', come nel caso della nuova moda della padel-pizza. Questo ne fa un'attività agonistica trasversale e universale, davvero per tutti, grandi e piccoli, ed è certamente per tale motivo che questo sport ottiene un seguito così importante. Ma la cosa più interessante è rappresentata

In the past two years we have experienced a forced stop to socialization: it has also become difficult for 'singles' to leave the house to find a soul mate! Finally, the younger ones have not even had the opportunity to develop and refine direct approaches; and in fact, today, sadly they limit themselves to putting likes on Instagram - even if they are only a few meters away from their 'prey'! In short, the 'direct', 'human' contact is being lost. But luckily Padel has arrived! You must know that you can see with your own eyes - for example in a large sports mall - and you can even approach many beautiful girls who were not seen with a racket in their hands (the author refers to tennis, n.d.e) from a long time. Playing Padel helps socialization thanks to its specific characteristics: it is a sport that is based on the understanding that you create with your playmate - which often makes the difference, not only in high-level matches, but also for those who practice at an amateur level. The trend of clubs, in fact, is to organize tournaments in which the purely sporting side is in the background, preferring to focus on 'human relationships', as in the case of the new 'padel-pizza' evenings. This makes it a transversal and universal competitive activity, truly for everyone, young and old, and it is certainly for this reason that this sport has so many followers.

dalla possibilità di migliorare l'umore di coloro che lo praticano. Si legge dalla Fondazione Veronesi che nel corso dei mesi di emergenza sanitaria: "Il 14% degli intervistati ha dichiarato di aver iniziato ad assumere ansiolitici o sonniferi, il 10% ha fatto ricorso ad antidepressivi, mentre chi invece già faceva uso di questi farmaci prima della pandemia ha dovuto ricorrere a un incremento di dosaggio (19%)". Inoltre, si legge ancora, "Il 21% ha riportato sintomi ansiosi clinicamente significativi e interferenti sulle proprie attività quotidiane, mentre il 10% ha avuto almeno un attacco di panico nel mese precedente la compilazione, senza mai averlo avuto prima nella vita. Il 20% ha riportato sintomi clinicamente significativi di disturbo post-traumatico da stress in relazione a esperienze legate alla pandemia, mentre il 28% ha lamentato sintomi ossessivo-compulsivi disturbanti".

Come abbassare dunque il livello di stress quotidiano e relazionale? Giocare a padel può essere una delle soluzioni. Come tutti sappiamo lo stress provoca cattivo umore e non di rado problemi di salute: nei momenti in cui è possibile distrarsi perché non farlo con uno tra gli sport più divertenti al mondo? Il padel invita altresì ad abbassare le barriere innalzate con l'altro, di natura prevalentemente emotiva – che inibiscono la possibilità di fare nuove conoscenze e formare nuove amicizie. In questo sport, invece, il gioco di coppia e la complicità che si crea esalta il concetto di 'squadra' e di 'mutua collaborazione'. Inoltre, non vi sono tempi morti quindi si hanno azioni piuttosto veloci e dinamiche, spesso ad alta intensità: un fattore che permette un più efficace liberarsi della mente. In più aiuta a perdere peso, verso una perfetta remise en forme!

But the most interesting thing is the possibility of improving the mood of those who practice it. The 'Veronesi Foundation' reads that during the months of health emergency: "14% of respondents said they had started taking anxiolytics or sleeping pills, 10% resorted to antidepressants, while those who had already used these drugs before of the pandemic had to resort to an increase in dosage (19%) ". Furthermore, it continues, "21% reported clinically significant and interfering anxiety symptoms on their daily activities, while 10% had at least one panic attack in the month prior to compilation, without ever having had it before in their life. 20% reported clinically significant symptoms of PTSD in relation to experiences related to the pandemic, while 28% complained of disturbing obsessive-compulsive symptoms".

So how to lower the level of daily and relational stress? Playing padel can be one of the solutions. As we all know, stress causes a bad mood and often health problems: in moments when it is possible to get distracted why not doing it? With one of the funniest sports in the world? The padel also invites us to lower the barriers raised with each other, of a predominantly emotional nature - which inhibit the possibility of making new acquaintances and forming new friendships. In this sport, on the other hand, the couple game and the complicity that is created enhances the concept of 'team' and 'mutual collaboration'. Furthermore, there are no dead times, so you have rather fast and dynamic actions, often at high intensity: a factor that allows a more effective freeing of the mind. In addition, it helps to lose weight, towards a perfect remise en forme!



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening "Boy band", Velvet

PROFESSIONE E VITA SECONDO GIANLUCA BIANCHINI

Life and Profession According to Gianluca Bianchini

DI SIMONE BANDINI



Il gruppo di lavoro di Imaginem

“Un prete, un dottore, un piccolo imprenditore, un produttore cinematografico e un playboy ecco quello che siamo diventati. Ci siamo più o meno tutti realizzati in quello che desideravamo fare e non in quello che costretti dalle vicissitudini della vita avremmo potuto fare (...). Ma vi ricordate come eravamo, della nostra gioventù? Pensandoci bene nessuno ai tempi avrebbe scommesso una lira su di noi, eravamo proprio matti. Cinque ragazzi scapestrati, pieni di sogni che non facevano altro se non inventare dal niente stravaganti e temerarie beffe”.

Gianluca Bianchini, “Amici” (2013)

Incontro con Gianluca Bianchini e la sua “My-Vision Srls”, start up con un anno circa di vita – che si occupa di comunicazione a tutto tondo e che darà vita alla “My-Vision Academy”, palestra di formazione professionale e relazionale nell’ambito dei servizi audiovideo. Dal prossimo autunno inizieranno infatti i corsi di formazione e avviamento, dei quali di seguito vi parliamo, mentre scopriamo un imprenditore istrionico e letterato.

Essere artefici del proprio destino. Una certezza, o meglio una verifica che arriva poi in toni letterari come un’intuizione esistenziale: niente meglio della riflessione di Gianni, nel romanzo “Amici” citato nell’introduzione – dalle tinte talvolta autobiografiche, – per esprimere questo profondo senso di libertà e di arbitrio ‘rivoltoso’ sul regno della necessità. Con questo spirito Gianluca Bianchini ha sempre affrontato la sua vita, viepiù professionale – che poi in lui non è così distinta da quella personale. Sempre a capofitto nella costruzione di sé stesso e delle ‘sue fortune’, senza spazio per alcuna concessione: “Non abbiamo eguali nella produzione audio video, con commissioni in tutto il mondo nell’ambito del retail

“A priest, a doctor, a small business owner, a film producer and a playboy is what we have become. We have all more or less realized what we wanted to do and not what we could have done, forced by the vicissitudes of life (...). But do you remember how we were, of our youth? Thinking about it no one, at the time, would have bet a penny on us, we were really crazy. Five wild boys, full of dreams that did nothing but invent extravagant and reckless jokes from nothing”.

Gianluca Bianchini, “Friends” (2013)

Meeting with Gianluca Bianchini and his “My-Vision Srls”, a start-up with about a year of life - which deals with all-round communication and which will give life to the “My-Vision Academy”, a training ground for professional and relational training in the ‘field of audio-video services. In fact, from next autumn the training and start-up courses will begin, which we will talk about below, while we discover a histrionic and literate entrepreneur.

Be the architects of your own destiny. A certainty, or rather a verification that then arrives in literary tones as an existential intuition: nothing better than the reflection of Gianni, in the novel “Amici” cited in the introduction - with sometimes autobiographical tints - to express this profound sense of freedom and of ‘revolting’ will over the realm of necessity. With this spirit, Gianluca Bianchini has always faced his life, increasingly professional - which in him is not so distinct from his personal one. Always headlong into building himself and his ‘fortunes’, with no room for any concession: “We have no equal in audio video production, with commissions all over the world in the retail and high fashion sectors; it would be



Evento-serata, location ‘teatrale’

e dell’alta moda; sarebbe lungo e pretenzioso comunque non in linea con il nostro stile decisamente sobrio, ostentare tutti i brand che abbiamo avuto l’onore di servire in oltre venti anni di onorata carriera “

“Non ci limitiamo alle materie tecniche, ma insegniamo anche come saper porsi e parlare”, precisa, in un disegno più ampio di costituzione del carattere che prevede approfondimenti di psicologia motivazionale e comportamentale: “Noi ti troviamo lavoro, siamo in grado di insegnare e trasmettere tutto questo”.

In un tempo in cui il mondo della professione pare condizionato da facili tentazioni e arrivismi, Gianluca Bianchini ci racconta come abbia “accettato di far tutto, senza rimanere tuttavia nemmeno un giorno senza lavoro, dai 14 ai 60 anni!”. Un ottimo messaggio per le nuove generazioni, dal valore etico. Affiancato fin dal 2009 dalla moglie Stefania Raffaelli, amministratrice pura, parte fondamentale dell’azienda – “Poiché la potenza è nulla senza il controllo”, se la ride – nel pieno della sua attività imprenditoriale e padre di due figlie – Giulia, laureata in psicologia e Sara, che studia a Washington al quarto anno di Liceo – Gianluca sente oggi la pressante necessità di trasmettere le sue conoscenze, nel modo più complessivo e concreto possibile: “I corsi sono di nostra proprietà, pensati, prodotti e realizzati da My-Vision Academy, e non ne esistono di similari. Gli studenti potranno adire in breve tempo a un lavoro molto ben remunerato, di grande soddisfazione economica, senza concorrenza particolare e saranno così proiettati verso un futuro luminoso. Con i nostri corsi e le materie da noi insegnate, essi avranno la possibilità di lavorare nel mondo degli eventi, della moda e dell’alta moda, dello spettacolo, comunicazione, televisione, cinema, congressuale, museale e cultura”.

Il team “Imaginem Srl” (Maurizio Baldini, Pierpaolo Fedi, David Noto, Stefania Raffaelli) ha un rapporto privilegiato di collaborazione con la ‘My-Vision Srls’, ogni lavoro tecnico mostrato in questo servizio a loro appartiene.

Tornando ai corsi, tutti i docenti hanno dai venti ai trent’anni di esperienza professionale sul campo e alcuni di loro provengono dalla stessa Imaginem Srl: “I nostri corsi comprendono materie tecniche quali: video (montaggio e cablaggio di regie video e impianti di videoproiezione di ogni genere e grandezza, mapping, videoproiezioni immersive, 3D); audio (montaggio e cablaggio di regie audio e impianti di

long and pretentious, however not in line with our decidedly sober style, to flaunt all the brands that we have had the honour of serving in over twenty years of honourable career”.

“We do not limit ourselves to technical subjects, but we also teach how to know, how to pose and speak”, he specifies, in a broader design of character constitution that includes insights into motivational and behavioural psychology: “We find you work, we are able to teach and transmit all this”.

At a time when the world of the profession seems to be conditioned by easy temptations and careerism, Gianluca Bianchini tells us how he “accepted to do everything, without being a single day without working, from 14 to 60 years!”. An excellent message for the new generations, with an ethical value.

Flanked since 2009 by his wife Stefania Raffaelli, pure administrator, a fundamental part of the company - “Because power is nothing without control”, he laughs - in the midst of his entrepreneurial activity and father of two daughters - Giulia, graduated in psychology and Sara, who is studying in Washington in the fourth year of high school - Gianluca today feels the pressing need to transmit his knowledge, in the most comprehensive and concrete way possible: “The courses are owned by us, designed, produced and created by My-Vision Academy, and there are no similar ones. Students will be able to quickly access a very well-paid job, of great economic satisfaction, without particular competition and will thus be projected towards a bright future. With our courses and the subjects we teach, they will have the opportunity to work in the world of events, fashion and high fashion, entertainment, communication, television, cinema, congress, museums and culture”.

The “Imaginem Srl” team (Maurizio Baldini, Pierpaolo Fedi, David Noto, Stefania Raffaelli) has a privileged collaborative relationship with ‘My-Vision Srls’ (each technical work shown in this service belongs to them).

Returning to the courses, all the teachers have twenty to thirty years of professional experience in the field and some of them come from Imaginem Srl itself: “Our courses include technical subjects such as: video (assembly and wiring of video directories and video projection systems of all kinds and sizes, mapping, immersive video projections, 3D); audio (assembly and wiring of audio control rooms and sound diffusion systems of all kinds and sizes); treatment and better



Gianluca Bianchini

diffusione acustica di ogni genere e grandezza); trattamento e miglior utilizzo degli impianti illuminotecnici per eventi, spettacoli, mostre e congressi, organizzazione eventi; produzione e post-produzione audio e video; realizzazione di filmati e videoclip, teaser, trailer in ogni loro fase – dalla stesura della sceneggiatura al prodotto finito”, precisa Bianchini.

Come già accennato, oltre alle materie strettamente tecniche la My-Vision Academy comprende nei suoi corsi lezioni approfondite di comportamento sui luoghi di lavoro, completi della parte tecnico-normativa, spiegazioni sull'approccio psicologico, i rapporti relazionali e il contatto stretto con i vari committenti, oltre a importanti accenni di marketing e comunicazione aziendale. Gli studenti, avvalendosi delle più innovative tecniche di ripresa e registrazione audiovideo, potranno disporre con i vari docenti dei teatrini-vendita e di set televisivi per confrontarsi e testare realmente le proprie capacità relazionali, comportamentali e di avvicinamento ai vari tipi di committenti che il mercato offre.

Quando gli chiediamo cosa più lo appassiona Gianluca ci risponde: "lo amo scrivere!". Un amore, dunque, per la narrativa con alcuni romanzi pubblicati, la lettura (i libri di Paolo Villaggio in primis di cui possiede tutta la narrativa dal '72 ad oggi), il cinema (adora gli anni '80, il regista Mario Monicelli e la sua voglia di ridere e sdrammatizzare): "Quando penso alle mie sceneggiature per le aziende, queste sono quasi sempre perfetti esempi di storytelling, che strizzano l'occhio, ove possibile alla commedia all'italiana dagli anni '50 sino ad oggi. Ci si appassiona, si segue la struttura narrativa ed emozionandoci, riflettendo, a volte perfino ridendo, veicoliamo il messaggio commissionato dal brand in questione".

use of lighting systems for events, shows, exhibitions and conferences, event organization; audio and video production and post-production; making films and video clips, teasers, trailers at every stage - from the drafting of the screenplay to the finished product", explains Bianchini.

As already mentioned, in addition to strictly technical subjects, the My-Vision Academy includes in its courses in-depth lessons on behaviour in the workplace, complete with the technical-regulatory part, explanations on the psychological approach, relational relationships and close contact with the various clients, as well as important hints of marketing and corporate communication. Students, making use of the most innovative audio-video recording and recording techniques, will be able to use theatres-sales and television sets with the various teachers to confront and really test their relational and behavioural skills and to approach the various types of clients that the market offers.

When we ask him what he is most passionate about, Gianluca replies: "I love to write!". A love, therefore, for fiction, with some novels he has published, reading (the books by Paolo Villaggio in primis of which he owns all the fiction from '72 to today), cinema (he loves the 80s, the director Mario Monicelli and his desire to laugh and play down): "When I think of my scripts for companies, these are almost always perfect examples of storytelling, which wink, where possible, to Italian comedy from the 1950s to today. We get passionate, we follow the narrative structure and by getting excited, reflecting, sometimes even laughing, we convey the message commissioned by the brand in question".



Videoproiezione scenografica realizzata da Imaginem alla Caserma "Baldissera" per la Festa dell'Arma



My-Vision Academy, un progetto della famiglia Bianchini

Info: Tutti corsi si svolgono solo e soltanto in presenza. I corsi predisposti sono di tre categorie:

- "Young Professional" (dai 18 fino ai 30 anni) con durata di tre mesi (totale h. 144 -3 gg alla settimana x 4h al giorno) – adatto a chi sta cercando un lavoro molto ben retribuito per il suo futuro;
- "Senior Professional" (dai 30 fino ai 60 anni) con durata analoga – valido per le ragioni suddette ma anche per chi il lavoro lo ha perso e ne cerca magari un altro che sia stimolante;
- "Advanced Professional" (senza limiti di età per chi già ha lavorato nel settore o similari e vuole ampliare le sue conoscenze, o per aspirare a un upgrade professionale) con durata di 1 + ½ mese - 3 gg alla settimana x 4h al giorno (totale h. 72).

Ogni studente avrà a disposizione l'intero magazzino audiovideo per impraticarsi con i vari sistemi audio e video esistenti. Alla fine dei corsi gli studenti saranno inviati in stage nelle varie aziende leader del nostro settore per un tempo variabile dai 15gg ai 25gg consecutivi.

Tutti i corsi saranno di durata mensile/trimestrale e si svolgeranno nella sede operativa di My-Vision Srls in Via Vittorio Michelassi 8/2 50018 Scandicci (FI). La sede si trova a 5 minuti dal capolinea della Linea T1 Leonardo della tramvia (Villa Costanza-Scandicci). Durante lo svolgimento dei corsi sarà disponibile per gli studenti una navetta a/r tra Villa Costanza e la nostra sede.

Info: All courses are held only in presence. The courses available are of three categories:

- "Young Professional" (from 18 to 30 years) with a duration of three months (total h. 144 -3 days a week x 4h a day) - suitable for those who are looking for a very well-paid job for their future;
- "Senior Professional" (from 30 to 60 years old) with a similar duration - valid for the above reasons but also for those who have lost their job and perhaps look for another one that is stimulating;
- "Advanced Professional" (without age limits for those who have already worked in the sector or similar and want to expand their knowledge, or to aspire to a professional upgrade) with a duration of 1 + ½ month - 3 days per week x 4h per day (total h. 72).

Each student will have the entire audio-video warehouse available to practice with the various existing audio and video systems. At the end of the courses, students will be sent on internships in the various leading companies in our sector for a period ranging from 15 days to 25 consecutive days.

All courses will be of monthly / quarterly duration and will take place in the My-Vision Srls headquarters in Via Vittorio Michelassi 8/2 50018 Scandicci (FI). The office is located 5 minutes from the terminus of the T1 Leonardo line of the tramway (Villa Costanza-Scandicci). During the courses, a return shuttle will be available for students between Villa Costanza and our headquarters.



Stefania Raffaelli, amministratrice



Mapping circolare realizzato da Imaginem presso la Centrale Geotermica di Larderello



Videomapping realizzato da Imaginem per European Culture evento Pittit

Info e prenotazioni:
gianlucabianchini.fi@gmail.com / myvisionamministrazione@gmail.com
Mobile 335 6380025.

L'inizio dei corsi è previsto per l'autunno 2022.

Tutti i contenuti e contributi fotografici sono di proprietà gentilmente forniti da Imaginem Srl.
I lavori in essi documentati sono stati tutti realizzati da Imaginem srl

L'ARCHIVIO STORICO DI RADDA IN CHIANTI

The Historical Archive of Radda in Chianti

DI SIMONE BANDINI



I tre manoscritti restaurati

Come ogni stagione, torniamo da Pier Paolo Mugnaini – Sindaco di Radda – e dall'Arch. Daniele Barbucci con i quali conversiamo di temi storici, sociali, culturali, naturalistici e produttivi di questo territorio, un tempo fronte caldo del confine territoriale fiorentino con la Repubblica di Siena. Chiediamo lumi alla Dr.ssa Francesca Fumi Cambi Gado sul recente restauro dei tre codici dell'Archivio Storico, di cui ella ha curato l'intero processo, di concerto con l'Amministrazione e l'Associazione Lega del Chianti, con il fondamentale contributo della Fondazione CR di Firenze e con l'assistenza della Proloco di Radda in Chianti che si è incaricata dell'apertura della mostra.

Il restauro dei tre codici, segue la pubblicazione, nel 2018, del volume "Stemmi dei Podestà e Segni dei Notai della antica Lega del Chianti", che la Dr.ssa Fumi ha realizzato insieme ai due ricercatori raddesi Alice Ruscelli ed Emanuele Grazzini, aprendo una finestra luminosa sulla funzione del borgo chiantigiano quale "Podesteria della Lega del Chianti", negli anni compresi tra il 1485 e il 1772. I podestà provenivano infatti da famiglie fiorentine come i Medici, gli Albizi, i Corsini o i Firidolfi, oppure da altre, meno note, del territorio chiantigiano. Il lavoro si era concentrato nell'esame puntuale di ben duecentotrentotto stemmi con schede analitiche, complete di blasonatura, corredate da un ampio testo introduttivo a cura dell'autrice e da un indice per figure araldiche. La seconda parte della pubblicazione è invece dedicata ai notai che siglavano gli atti dei podestà: "I loro 'segni' (dal latino signa tabellionum) rappresentano talvolta dei veri e propri disegni con croci, rotelle di cavaliere e quant'altro identificasse il singolo notaio per provenienza o per nomea".

Like every season, we go back to Pier Paolo Mugnaini - Mayor of Radda - and Arch. Daniele Barbucci with whom we talk about historical, social, cultural, naturalistic and productive themes of this territory, once a hot front of the Florentine territorial border with the Republic of Siena. We ask Dr. Francesca Fumi Cambi Gado for guidance on the recent restoration of the three codes of the Historical Archive, of which she oversaw the entire process, together with the Administration and the Lega del Chianti Association, with the fundamental contribution of CR Foundation of Florence and with the assistance of the Radda in Chianti Proloco which was in charge of opening the exhibition.

The restoration of the three codices follows the publication, in 2018, of the volume "Coat of arms of the Podestà and Signs of the Notaries of the ancient League of Chianti", which Dr. Fumi created together with the two Radda researchers Alice Ruscelli and Emanuele Grazzini, opening a bright window on the function of the Chianti village as "Podesteria of the Chianti League", in the years between 1485 and 1772. The 'podestà' came from Florentine families such as the Medici, the Albizi, the Corsini or the Firidolfi, or from others, less known, of the Chianti area. The work was concentrated in the detailed examination of two hundred and thirty-eight coats of arms with analytical cards, complete with blazon, accompanied by a large introductory text by the author and an index for heraldic figures. The second part of the publication is instead dedicated to the notaries who signed the deeds of the 'podestà': "Their 'signs' (from the Latin signa tabellionum) sometimes represent real drawings with crosses, knight's wheels and anything else that identified the individual notary by origin or by name".



Francesca Fumi Cambi Gado

"Qui a Radda", esordisce il Sindaco Mugnaini, "abbiamo un preziosissimo Archivio Storico composto di documenti che riguardano vicende, diatribe, processi, norme, regolamenti e finanze – financo il risarcimento per il crollo delle mura causato dall'invasione aragonese". Così, il podestà e il notaio del capoluogo governavano il proprio territorio e gli altri due terzi di Castellina e Gaiole tramite la Lega del Chianti. "L'archivio contiene perfino documenti a firma di Francesco Ferrucci, celebre condottiero al servizio della Repubblica di Firenze, podestà di Radda nel 1527", ci racconta l'Arch. Barbucci. "È ferma intenzione di questa Amministrazione, dopo il primo lavoro di ricerca e il recente restauro dei tre codici, presentato la scorsa primavera, procedere al recupero degli altri codici che abbiamo, mostrandoli al pubblico attraverso mostre dedicate o magari permanenti", chiude il Sindaco. Chiediamo dunque direttamente alla curatrice del progetto di restauro, Dr.ssa Francesca Fumi Cambi Gado, storica dell'arte, ricercatrice sulle fonti archivistiche e scrittrice, un suo parere generale sul valore dell'Archivio Storico di Radda. FRANCESCA FUMI CAMBI GADO: L'Archivio Storico del Comune di Radda in Chianti è in primo luogo la preziosa memoria storica del territorio del Chianti e dunque un luogo dell'anima per tutti coloro che vi risiedono ma anche per coloro che lo visitano da tutto il mondo. Conosciuto fino a poco tempo fa da un ristretto numero di studiosi e ricercatori, a seguito dei due progetti di valorizzazione prima e di restauro poi da me curati, si è iniziato un percorso di recupero e presentazione di queste memorie storiche all'attenzione del vasto pubblico che ha sempre più "sete" di conoscere meglio questo genere di antichi materiali. Come è ben noto la "Vera Storia" è contenuta nei documenti ed in questo senso questo archivio costituisce un vero e proprio gioiello che fortunatamente si è salvato in gran parte, se si escludono perdite dovute all'incuria dei secoli trascorsi. Necessita però di un recupero urgente soprattutto per quanto riguarda le documentazioni più antiche che hanno subito le ingiurie del tempo più significative e che rischiano di depauperarsi, quasi "polverizzarsi" ogni volta che si consultano. Il restauro dei tre preziosi manoscritti relativi a tre podestà della Antica Lega del Chianti è un progetto pilota nato con l'obiettivo di sviluppare più sfaccettature: dal recupero dell'oggetto materiale al fine di una sua consultazione "in sicurezza", al conseguente studio dei contenuti e relativa analisi, alla mostra didattica per la diffusione e la comprensione delle metodologie di restauro e dei risultati scientifici. La mostra che si è aperta

"Here in Radda", the Mayor Mugnaini begins, "we have a very precious Historical Archive made up of documents concerning events, disputes, processes, rules, regulations and finances - including compensation for the collapse of the walls caused by the Aragonese invasion". Thus, the mayor and notary of the capital governed their territory and the other two districts of Castellina and Gaiole through the Lega del Chianti. "The archive even contains documents signed by Francesco Ferrucci, a famous leader in the service of the Republic of Florence, mayor of Radda in 1527", says Arch. Barbucci.

"It is the firm intention of this Administration, after the first research work and the recent restoration of the three codes, presented last spring, to proceed with the recovery of the other codes we have, showing them to the public through dedicated or perhaps permanent exhibitions", closes the Mayor.

We therefore ask directly the curator of the restoration project, Dr. Francesca Fumi Cambi Gado, art historian, researcher on archival sources and writer, for her general opinion on the value of the Radda Historical Archive.

FRANCESCA FUMI CAMBI GADO: The Historical Archive of the Municipality of Radda in Chianti is first and foremost the precious historical memory of the Chianti area and therefore a place of the soul for all those who live there but also for those who visit it from all over the world. Known until recently by a small number of scholars and researchers, following the two projects of enhancement first and restoration then curated by me, a path of recovery and presentation of these historical memories has begun to the attention of the vast public, who is increasingly "thirsty" to learn more about this kind of ancient materials.

As is well known, the "True History" is contained in the documents and in this sense this archive constitutes a real jewel that fortunately was largely saved, if we exclude losses due to the neglect of the past centuries. However, it needs urgent recovery, especially as regards the oldest documents that have suffered the most significant ravages of time and which risk becoming impoverished, almost "pulverized" every time they are consulted.

The restoration of the three precious manuscripts relating to three 'podestà' of the Antica Lega del Chianti is a pilot project created with the aim of developing multiple facets: from the recovery of the material object for its "safe" consultation, to the consequent study of contents and related analysis, to the educational exhibition for the dissemination and understanding of restoration methodologies and scientific



Il Sindaco Pier Luigi Mugnaini (sx) con l'Arch. Daniele Barbucci



Costumi storici e tamburi in piazza

a conclusione del progetto si è svolta negli spazi espositivi del Palazzo Comunale dal 22 maggio al 23 giugno scorsi. Il progetto è una piccola pietra miliare alla quale speriamo se ne aggiungano molte altre.

VALLEY LIFE: Nel merito, quali sono i contenuti dei tre codici restaurati?

FRANCESCA FUMI CAMBI GADO: I criteri di scelta dei tre manoscritti non sono stati facili da applicare visto il grande interesse storico costituito dall'intero archivio. Si è optato di scegliere tra i manoscritti sopravvissuti tre che potessero coprire un arco cronologico ampio degli anni in cui la Antica Lega del Chianti fu in vita. La scelta non poteva che cadere sui documenti relativi a Giovanni di Giuliano dei Medici (podestà nel 1520), personalità in seno alla famiglia tra l'altro totalmente sconosciuta, e a Francesco di Antonio da Verrazzano (podestà nel 1548) per l'importanza delle famiglie, il terzo relativo a Ippolito di Francesco Bassi (podestà tra il 1741 e il 1742) a copertura del secolo finale di attività della Lega del Chianti e perché proprio lui, forse intenzionalmente, adottava per stemma uno dei simboli del territorio: una pianta di vite con grappoli appesi.

VALLEY LIFE: Quali sono state le maggiori difficoltà incontrate nel restauro?

FRANCESCA FUMI CAMBI GADO: Per quanto riguarda l'iter burocratico dobbiamo riconoscere la grande disponibilità da parte del Comune che si è mosso celermente con le richieste presso la Soprintendenza ai Beni Archivistici e Bibliografici della Toscana, sotto la cui tutela ricade questo archivio, che ha prontamente rilasciato parere favorevole. Tutto ciò ha facilitato notevolmente le procedure.

I tre registri erano deformati e presentavano numerosi danni, strappi e addirittura rescissione parziale o totale di alcune carte e segni di penna biro sulle copertine. Il materiale è stato trasportato con tutte le cautele del caso a Firenze



Aquila in filigrana

results. The exhibition that opened at the end of the project took place in the exhibition spaces of the Palazzo Comunale from May 22nd to June 23rd.

The project is a small milestone to which we hope many others will be added.

VALLEY LIFE: On the merits, what are the contents of the three restored codes?

FRANCESCA FUMI CAMBI GADO: The criteria for choosing the three manuscripts were not easy to apply given the great historical interest constituted by the entire archive. It was decided to choose from among the surviving manuscripts three that could cover a wide chronological span of the years in which the Antica Lega del Chianti was in existence. The choice could only fall on the documents relating to 'Giovanni di Giuliano dei Medici' (mayor in 1520), a personality within the family which is totally unknown among other things, and to Francesco di Antonio da Verrazzano (mayor in 1548) for the importance of families, the third relating to Ippolito di Francesco Bassi (podestà between 1741 and 1742) to cover the final century of activity of the Chianti League and because he, perhaps intentionally, adopted one of the symbols of the territory as a coat of arms: a vine plant with hanging bunches.

VALLEY LIFE: What were the main difficulties encountered in the restoration?

FRANCESCA FUMI CAMBI GADO: As regards the bureaucratic process, we must acknowledge the great availability of the Municipality that has moved quickly with the requests made by the Superintendence of Archival and Bibliographic Heritage of Tuscany, under whose protection this archive falls, which has promptly issued a favourable opinion. All this greatly facilitated the procedures.

The three registers were deformed and showed numerous damages, tears and even partial or total rescission of some papers and ballpoint pen marks on the

presso lo studio del restauratore e conservatore Gianlorenzo Pignatti Morano che è stato impegnato per vari mesi nella scucitura, pulitura, remissione in forma e ricucitura. Il restauro è stato da me seguito con la collaborazione della dottoressa Beatrice Cuniberti dell'Atelier degli Artigianelli di Firenze e abbiamo insieme curato la realizzazione di un filmato da parte del filmmaker Francesco Lo Gioco, che ha documentato tutte le fasi di esecuzione. I codici restaurati sono stati finalmente posti in condizioni ottimali per essere oggetto di consultazione. La lettura è stata affidata, dopo una lunga selezione di ricerca durata mesi, al dottor Manlio Santo, dottorando all'Università di Firenze, che ha compiuto egregiamente il difficilissimo lavoro di lettura e registrazione dei manoscritti.

VALLEY LIFE: Cosa lasciamo alla collettività, alla modernità, con questi tre codici?

FRANCESCA FUMI CAMBI GADO: Innanzitutto uno stimolo per tutti a proseguire sulla strada intrapresa, per continuare a riappropriarci delle radici che affondano nei secoli passati di uno straordinario territorio che oggi è conosciuto in tutto il mondo per la sua bellezza e per le sue produzioni d'eccellenza. Radda è stata tradizionalmente il centro del potere amministrativo e politico del Chianti, eternamente conteso tra Firenze e Siena: è stata il corpo centrale del territorio di cui l'archivio è una sorta di cuore pulsante, testimone delle molte capacità e sapienze di quel genius loci che si è perpetuato attraverso la sua storia secolare sino ai giorni nostri e che è sempre più raro da trovare in un mondo che va verso la globalizzazione e l'omologazione. Dalla impegnativa lettura paleografica dei tre manoscritti, integrale del primo, e con scelte mirate degli altri due, sono emerse istantanee sulla vita, le coltivazioni, i mestieri, le contese tra gli abitanti. Si sono recuperati attraverso gli indici molti nomi di famiglie, alcune ancor oggi residenti nel territorio. Un affresco vivo e palpitante del territorio nella prima metà del secolo XVI, non scevro di primi segnali di "venti di guerra" che spiravano in preparazione della "presa di Siena" da parte dei fiorentini nel 1555. Sono state scoperte inoltre bellissime marche di filigrane, con disegni peculiari, aquile, frutti, soli raggianti, che ci indicano i luoghi di produzione e di approvvigionamento delle carte per i registri.

Gli studi scientifici e le metodologie del restauro sono confluiti nel volume: "F. Fumi Cambi Gado, G. Pignatti Morano, M. Santo, Il restauro di tre manoscritti dei Podestà della Antica Lega del Chianti, a cura di F. Fumi Cambi Gado, Firenze, Polistampa, 2022".

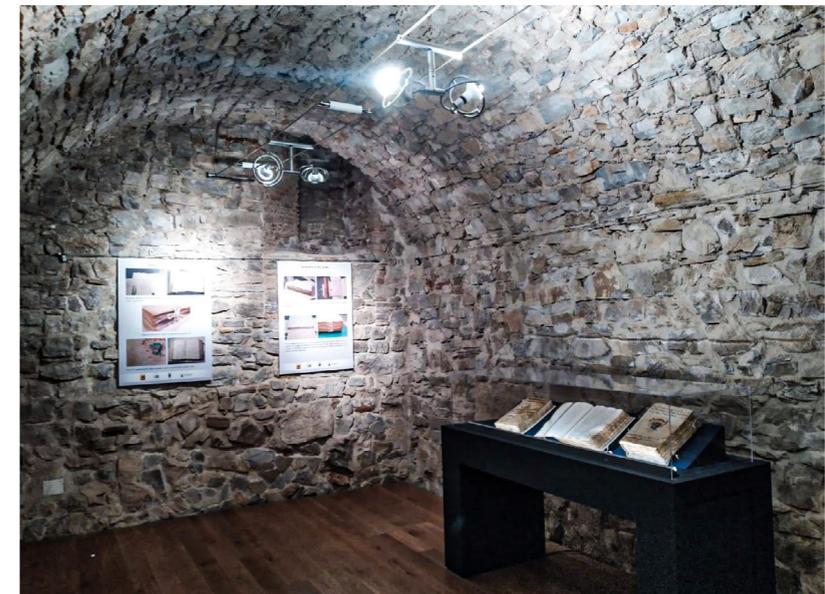
covers. The material was transported with all the necessary precautions to Florence to the studio of the restorer and conservator Gianlorenzo Pignatti Morano who was involved for several months in unstitching, cleaning, fit and mending. The restoration was carried out by me with the collaboration of Dr. Beatrice Cuniberti of the Atelier degli Artigianelli in Florence and together we oversaw the making of a film by the filmmaker Francesco Lo Gioco, who documented all the phases of execution. The restored codices have finally been placed in optimal conditions to be subject to consultation. The reading was entrusted, after a long research selection lasting month, to Dr. Manlio Santo, a doctoral student at the University of Florence, who performed the very difficult job of reading and registering the manuscripts very well.

VALLEY LIFE: What do we leave to the community, to modernity, with these three codes?

FRANCESCA FUMI CAMBI GADO: First of all, a stimulus for everyone to continue on the path taken, to continue to regain possession of the roots that sink in past centuries of an extraordinary territory that today is known all over the world for its beauty and for its production of excellence. Radda has traditionally been the centre of the administrative and political power of Chianti, eternally disputed between Florence and Siena: it has been the central body of the territory of which the archive is a sort of beating heart, witness to the many skills and knowledge of that genius loci which has perpetuated itself through its centuries-old history up to the present day and which is increasingly rare to find in a world that is heading towards globalization and standardization.

From the demanding paleographic reading of the three manuscripts, integral of the first, and with targeted choices of the other two, snapshots emerged on life, crops, professions, disputes between the inhabitants. Many names of families have been recovered through the indexes, some still resident in the territory today. A lively and palpitating fresco of the territory in the first half of the 16th century, not without the first signs of "winds of war" that were blowing in preparation for the "capture of Siena" by the Florentines in 1555. In addition, beautiful watermarks were discovered, with peculiar designs, eagles, fruits, radiant suns, which indicate the places of production and supply of the papers for the registers.

Scientific studies and restoration methodologies have converged in the volume: "F. Fumi Cambi Gado, G. Pignatti Morano, M. Santo, The restoration of three manuscripts of the

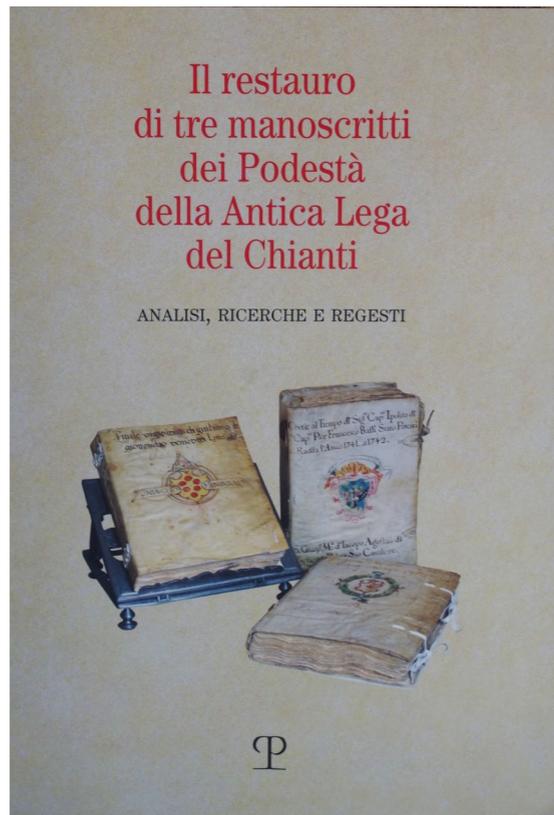


La sala restauri

Lo svolgimento del progetto nelle sue varie tappe e i risultati ottenuti sono stati presentati alla Mostra dei tre manoscritti restaurati (22 maggio-22 giugno 2022), sempre a mia curatela, che ha avuto luogo negli spazi espositivi del Palazzo Comunale di Radda in Chianti e ne ha costituito la sua conclusione. Oltre all'esposizione dei tre manoscritti perfettamente restaurati, la mostra è stata corredata da pannelli didattici, foto e dal filmato che ha documentato tutte le fasi del restauro comprese l'illustrazione da parte del restauratore delle metodologie adottate e che sarà ancora visibile nel sito della Associazione della Lega del Chianti e in quello del Comune di Radda in Chianti.

La mostra è stata un vero e proprio successo, visitata quotidianamente da residenti e ospiti italiani e stranieri. Nel libro delle presenze figurano visitatori da tutto il mondo: Italia, Inghilterra, Francia, Germania, Spagna, Stati Uniti, Polonia, Portogallo, Sudafrica, Irlanda, Olanda, Nuova Zelanda. Tra gli italiani anche alcuni illustri addetti ai lavori come il direttore dell'Archivio di Stato di Brescia che ho guidato personalmente nella visita e che è rimasto entusiasta anche per la novità dell'approccio multidisciplinare. VALLEY LIFE: Le piacerebbe lavorare ancora nell'archivio? FRANCESCA FUMI CAMBI GADO: Certamente, se riusciremo nell'intento di mettere in cantiere altri progetti di restauro e valorizzazione di questo patrimonio culturale, ne sarò ben felice. Il futuro si prospetta ricco di possibilità e molteplici sono le strade da percorrere.

Il progetto-pilota appena conclusosi, è un invito a farsi avanti per chi vorrà sostenere la prosecuzione del progetto di restauro di ulteriori manoscritti e uno stimolo ai giovani ad intraprendere la via di un mestiere così appassionante come quello del restauratore, di cui attualmente c'è grande necessità e che presenta sbocchi lavorativi interessanti. Intendiamo coinvolgere le forze produttive e intellettuali del territorio ed estimatori magari anche da tutto il mondo che vorranno partecipare ai piccoli o grandi progetti che si hanno in mente. E poi da cosa nasce cosa: sono convinta che bisogna produrre idee e proporle, poi alcune di queste prendono vita e iniziano a camminare e raccogliere seguaci lungo il cammino: alcune si realizzeranno come il progetto appena realizzato. Con la direttrice dell'Archivio di Siena, dottoressa Cinzia Cardinali, di concerto con il Sindaco di Radda in Chianti stiamo progettando una riedizione della mostra tra autunno e primavera prossimi a Siena, nella sede dell'archivio, se come ci auguriamo la Soprintendenza, supporterà l'idea concedendo il nullaosta alla movimentazione dei preziosi manoscritti. Sempre con il Sindaco di Radda e in collaborazione di Atelier degli Artigianelli di Firenze stiamo valutando anche l'organizzazione di workshops dedicati alle metodologie di restauro e molto altro.



La copertina del volume

Podestà of the Antica Lega del Chianti, edited by F. Fumi Cambi Gado, Florence, Polistampa, 2022". The development of the project in its various stages and the results obtained were presented at the Exhibition of the three restored manuscripts (22 May-22 June 2022), again under my supervision, which took place in the exhibition spaces of the Palazzo Comunale di Radda in Chianti and constituted his conclusion. In addition to the exhibition of the three perfectly restored manuscripts, the exhibition was accompanied by didactic panels, photos and the film that documented all the phases of the restoration including the illustration by the restorer of the methods adopted and which will still be visible on the website of the Association of the Lega del Chianti and that of the Municipality of Radda in Chianti.

The exhibition was a real success, visited daily by Italian and foreign residents and guests. In the attendance book there are visitors from all over the world: Italy, England, France, Germany, Spain, United States, Poland, Portugal, South Africa, Ireland, Holland, New Zealand. Among the Italians also some illustrious insiders such as the director of the State Archives of Brescia who I personally guided on the visit and who was also enthusiastic about the novelty of the multidisciplinary approach. VALLEY LIFE: Would you like to work in the archive again? FRANCESCA FUMI CAMBI GADO: Certainly, if we succeed in setting up other projects for the restoration and enhancement of this cultural heritage, I will be very happy. The future promises to be full of possibilities and there are many ways to go.

The first project that has just ended is an invitation to come forward for those who want to support the continuation of the restoration project of further manuscripts and an incentive to young people to undertake the path of such an exciting profession as that of the restorer, of which currently there is a great need and presents interesting job opportunities.

We intend to involve the productive and intellectual forces of the territory and admirers perhaps even from all over the world who will want to participate in small or large projects that you have in mind.

With the director of the Archive of Siena, Dr. Cinzia Cardinali, in concert with the Mayor of Radda in Chianti we are also planning a re-edition of the exhibition between autumn and spring in Siena, in the archive location, if as we hope the Superintendenza will support the idea by granting the authorization to move the precious manuscripts. Again with the Mayor of Radda and in collaboration with 'Atelier degli Artigianelli' in Florence, we are also evaluating the organization of workshops dedicated to restoration methodologies and much more.



La sala didattica

Info: Ufficio Informazioni
Pro Loco Radda. Piazza Castello
 Tel. 0577 738494 (Silvia Brogi)
 proradda@chiantinet.it
 www.comune.radda-in-chianti.si.it
 www.visitchiante.net

PARTIRE DALLA STORIA MEMORIA PER COSTRUIRE ITINERARI CONTEMPORANEI
È l'inedito progetto de **LA ROCCA DI STAGGIA** a cura di **Donatella Bagnoli**

All'avanguardia nel Medioevo e nel Rinascimento, per Arte, Architettura, Tecnologia... Visione del Mondo, **La Rocca di Staggia** ospita, AVANGUARDIE STORICHE e promuove SPERIMENTAZIONI CONTEMPORANEE trasformando il Castello da un bene immobile in uno spazio dinamico, che si rinnova ad ogni evento e percorso espositivo.

L'intervento di Artisti, invitati a rileggere il luogo, sintonizzandosi con gli ambienti, dà vita a performance, installazioni che riscrivono il Castello accompagnando i visitatori, in un attraversamento emozionale di spazi ed opere che risveglia meraviglia.

Il progetto **OMBROSA DI SETA ROSSA**, ispirato alle opere di **LORCA & NERUDA**, è viaggio iniziatico in cui l'Architettura si fa PERCORSO POETICO alla scoperta dell'anima del luogo e di se stessi.

L'Arte che si pratica alla Rocca è interattiva, work in progress, cambia al passaggio di ogni visitatore, che attraversando il Castello, lascia traccia di sé, portando nel cuore memoria del luogo.

STARTING FROM HISTORY / MEMORY TO BUILD CONTEMPORARY PATHS

It is the new project of **LA ROCCA DI STAGGIA**, curated by **Donatella Bagnoli**

*At the avant-garde in the Middle Ages and in the Renaissance, for Art, Architecture, Technology ... Vision of the World, **La Rocca di Staggia** hosts HISTORICAL AVANT-GARDE and promotes CONTEMPORARY EXPERIMENTATIONS transforming the Castle from a static into a dynamic space that gets new life in every event and exhibition.*

The work of Artists, who are invited to re-read the place, in tune with the environments, gives life to performances and installations that re-interpret the Castle, accompanying visitors in an emotional crossover of spaces and works that awakens wonder.

*The **RED SILK SHADOW** project, inspired by the works of **LORCA & NERUDA**, is an initiatory journey in which Architecture becomes a POETIC PATH in order to discover the soul of the place and of oneself.*

The Art that is presented at the Rocca is interactive, a work in progress, it changes as each visitor passes by. Visitors who are crossing the Castle leaves a trace of themselves, carrying the memory of the place in their heart.

OMBROSA DI SETA

Progetto a cura di **Donatella Bagnoli**

ITINERARIO ESPOSITIVO ISPIRATO ALLA POESIA DI

OMBROSA DI SETA ROSSA

Le POESIE di **LORCA & NERUDA** danno vita a **LA ROCCA DI STAGGIA** ad un **ITINERARIO ESPOSITIVO PERMANENTE**

L'Esposizione si rinnova e arricchisce ogni mese con / *That is renewed and enriched every month:*

INSTALLAZIONI / FOTOGRAFIA / VIDEO / MUSICA / TEATRO / DANZA / PERFORMANCE / LABORATORI / DEGUSTAZIONI

MAGGIO / DICEMBRE 2022

INAUGURAZIONE 27 MAGGIO 2022

fotografie e musica / *photographs and music* **DAVIDE PEPI**

performance **SIMONA PARRAVICINI**

opere e installazioni / *works and installations* **DONATELLA BAGNOLI, FRANCESCO BRUNI, FABIO CALVETTI, MASSIMO CANTARA, MIRCO FRILLI, GIANNI GRONCHI, MANUELA MANCIOPPI, DUCCIO NACCI, CECCO RAGNI, CARLO ROMITI, MARCELLO SALVESTRINI**

La Rocca di Staggia / Via dell'ospedale / Staggia Senese / Poggibonsi (Siena)

Aperto tutti i giorni

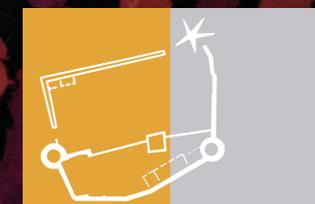
Visibile solo con guida / prenotazione telefonica obbligatoria +39 366 4792092 / Per eventi e info seguire www.laroccadistaggia.it

ROSSA

FEDERICO GARCIA LORCA & PABLO NERUDA

LA ROCCA DI STAGGIA

Partire dalla storia memoria per costruire itinerari contemporanei Starting from the history-memory to create contemporary itineraries



LA ROCCA DI STAGGIA



LORCA e NERUDA

Condividono una **POESIA**, che non è esercizio letterario, ma scrittura incisa sulla pelle. Parole come frammenti di **VITA**, ferite aperte, sgocciolano perle e baci appassionati.

POESIA che come una **COPPA**, alberga intimità profonde, amore da assaporare, come un vino tinto, ma capace di comprendere in sé l'universalità di un tramonto che si tuffa nel mare o affoga in un bicchiere.

POESIA, **CHIAVE** che apre un altrove sconosciuto svelando dell'anima, l'infinito sensoriale, contenuto in un fiore, nell'oceano, in una donna.

La **POESIA** si fa **SPADA** per rivoluzionare il linguaggio, per stravolgere l'immutabilità delle regole, dell'amore, del vuoto e della miseria.

LORCA and NERUDA

*They share a **POETRY** which is not a literary exercise but writing, engraved on the skin. Words like fragments of **LIFE**, open wounds, pearls dripping and passionate kisses.*

***POETRY** that, like a **CUP**, harbors deep intimacy, love to be savored, like a dyed wine, but capable of understanding the universality of a sunset that plunges into the sea or drowns into a glass.*

***POETRY**, a **KEY** that opens an unknown elsewhere revealing the sensorial infinity of the soul, contained in a flower, in the ocean, in a woman.*

***POETRY** becomes a **SWORD** that revolutionize language and overturn the immutability of rules, love, emptiness and misery.*



OMBROSA DI SETA ROSSA

ITINERARIO ESPOSITIVO ISPIRATO ALLA POESIA DI

FEDERICO GARCIA LORCA & PABLO NERUDA

Progetto a cura di Donatella Bagnoli

Il linguaggio metaforico e surrealista di **LORCA & NERUDA**, crea un connubio perfetto con l'Architettura simbolica e concettuale de **La Rocca di Staggia**.

OMBROSA DI SETA ROSSA, frammento di una poesia di **LORCA**, evoca i fianchi morbidi di una collina al crepuscolo della sera. È coppa che accarezza tra le mani, prima di assaporarne il vino tinto. Donna seducente, in abito vermiglio che ondeggia mosso dal vento di una musica flamenca. È rosa socchiusa color rubino, che espande un profumo silenzioso nell'aria.

OMBROSA DI SETA ROSSA, è la **Rondella del Brunelleschi**. L'Architettura Rinascimentale ha scarpe, muri a camicia, cappa sul camino, è un abito che si colora di rosso, tradendo femminilità. Si apre il soffitto come un ventaglio nella sera. Ombrello rovesciato si trasforma in corolla. Piovono petali, posandosi su un tappeto che è impronta digitale. Gira la torre come un sole, l'astro si fa raggiera d'arancia succosa, cola tra le mie dita di cielo come pioggia profumata, mentre la sposa, come una rosa, siede su una poltroncina archirivolta: pare coppa che danza inseguendo un tango.

*The metaphorical and surrealist language of **LORCA & NERUDA** creates a perfect union with the symbolic and conceptual architecture of **La Rocca di Staggia**.*

***RED SILK SHADOW**, a fragment from a **LORCA**'s poem, evokes the soft sides of a hill in the twilight of the evening, the cup that I caress in my hands, before tasting red wine, the body of a seductive woman, in a vermillion dress that sways moved by the wind, a half-open ruby-colored rose which expands a silent perfume in the air.*

***RED SILK SHADOW** is a **Brunelleschi**'s "**Rondella**": the Renaissance Architecture wears shoes, it has walls looking like shirts, a hood on a fireplace showing its femininity, on its red dress. The ceiling opens like a fan in the evening. As an umbrella it transforms into a cup from which rose petals rain, resting on a carpet that is a fingerprint. The tower turns like a sun, a star that becomes a ray of juicy orange, dripping between my fingers like a fragrant rain, while the bride, like a rose, sits on an "archirivolta" armchair, which is a dancing cup.*



LA ROCCA DI STAGGIA

Partire dalla storia memoria per costruire itinerari contemporanei

Starting from the history-memory to create contemporary itineraries

La
CICLOFFICINA
Poggibonsi



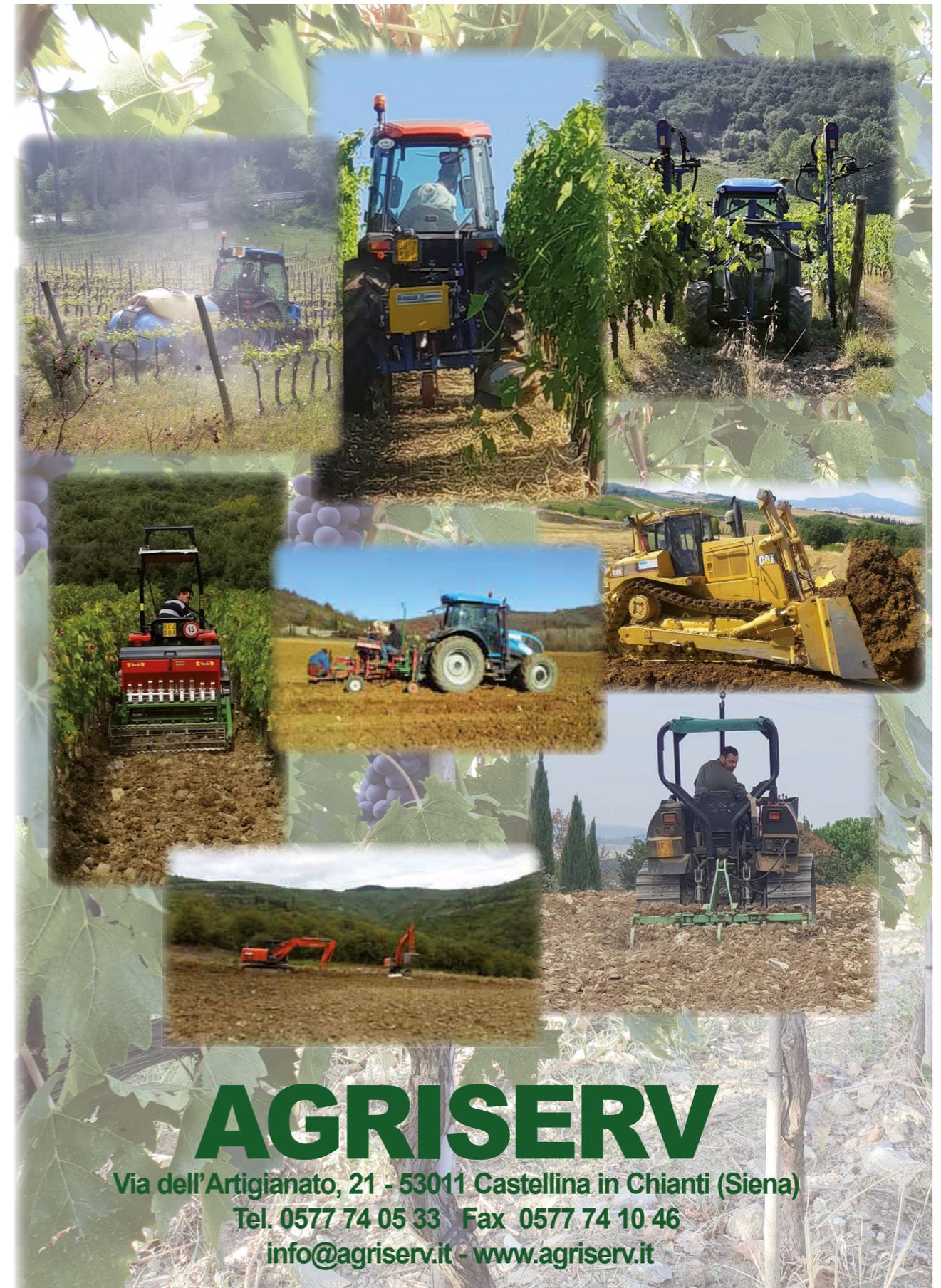
VENDITA, NOLEGGIO E
ASSISTENZA BICICLETTE

ACCESSORI ED ABBIGLIAMENTO
PER IL CICLISMO

DEALER
BIANCHI - OLYMPIA
MERIDA - THOK

La Ciclofficina - Via Salceto 109, Poggibonsi (SI) / Tel. 0577 936881
laciclofficinapoggibonsi@gmail.com

laciclofficinapoggibonsi



AGRISERV

Via dell'Artigianato, 21 - 53011 Castellina in Chianti (Siena)

Tel. 0577 74 05 33 Fax 0577 74 10 46

info@agriserv.it - www.agriserv.it

MUGELLO, TERRA DI DUE RUOTE

Mugello, Land of Two Wheels

DI ALESSIA BENELLI

Ha dato i natali a Gastone Nencini e l'intero territorio è attraversato da piste ciclabili e sentieri percorribili.

"Il bene si fa, ma non si dice. E certe medaglie si appendono all'anima, non alla giacca". È una massima del campione italiano di ciclismo Gino Bartali, diventato 'Giusto tra le Nazioni' dopo la sua morte perché soltanto allora venne allo scoperto un'incredibile storia. Gino Bartali oltre ad aver evitato che in Italia si consumasse una guerra civile nel 1948 (la sua vittoria al Tour de France fece svolgere le elezioni politiche di quell'anno in un clima più sereno), tra il 1943 e il 1944 contribuì a far salvare dall'Olocausto oltre 800 ebrei tra la Toscana e l'Umbria.

Bartali nascondeva nella canna della sua bicicletta documenti falsi che portava da Firenze ad Assisi. Il campione di ciclismo collaborava con il cardinale di Firenze Elia Dalla Costa che aveva creato una tipografia per falsare le carte d'identità e salvare gli ebrei dalle deportazioni. Ginettaccio con la scusa degli allenamenti e grazie alla sua fama, riusciva a passare i controlli dell'esercito nazifascista. In un anno e mezzo fece più di 40 viaggi (oltre 200 km) tra Firenze e Assisi.

Ma cosa c'entra il Mugello con Bartali? C'entra, eccome. Non tutti sanno che aveva dei familiari qui, con precisione a Farneto sulle colline di Vicchio; e Gino veniva spesso a trovarli in bicicletta. Partiva da



Gastone Nencini, padre del ciclismo mugellano

Ponte a Ema e arrivava in Mugello, passava del tempo con i suoi cugini, mangiava un po' di tagliatelle e poi tornava a Firenze. Ma il vero padre del ciclismo mugellano è indubbiamente Gastone Nencini. Soprannominato 'Mistero' - si ignora l'origine di questo nomignolo - o il 'Leone del Mugello'. Nacque nel 1930 a Barberino di Mugello, in quello che era il borgo di Bilancino - che oggi non esiste più perché ha preso il suo posto l'omonimo lago artificiale -. Fu vincitore del Giro d'Italia nel 1957 ad una media record (37,486 km/h) rimasta imbattuta per ben ventisei anni, e del Tour de France tre anni dopo. Nel 1957 sfiorò la grande impresa di vincere nello stesso anno sia il Giro che il Tour.

In suo onore esiste un monumento al passo della Futa - nel Comune di Barberino di Mugello -: lungo il muraglione spartivento si trova un grande ritratto a bassorilievo di bronzo che lo raffigura in corsa. Nel 2020, in occasione del sessantesimo anniversario della vittoria al Tour de France, Firenze ha intitolato a lui una piazza: Piazza Gastone Nencini. Tutto il territorio del Mugello è percorso da sentieri ciclabili adatti alle diverse esigenze. Per chi non ha troppa dimestichezza con questo sport e anche per i più piccoli, consigliamo la pista eco-turistica lungo il fiume Sieve. Il percorso va da San Piero a Sieve alla località di Ponte a Vicchio e percorre tutto l'argine dell'affluente dell'Arno. È lungo circa 11 chilometri e mezzo. Consigliamo di partire da Borgo San Lorenzo e scegliere se andare verso San Piero a Sieve, facendo un percorso breve e molto facile di pochi chilometri, oppure andando verso Vicchio, un itinerario che comporta qualche chilometro di pedalate in più.

L'Unione dei Comuni del Mugello consiglia cinque itinerari che hanno diverse difficoltà e vanno dai 37 ai quasi 140 chilometri. Un itinerario, di grande valore paesaggistico, è 'Su e giù per il Mugello'. Registra complessivamente 37,4 chilometri ed è adatto ad un ciclo-escursionista con un minimo di allenamento. Con partenza da Borgo San Lorenzo, permette di ammirare opere storico-architettoniche di pregio come il convento di Bosco ai Frati, la chiesa romanica di Sant'Agata e il bellissimo Palazzo dei Vicari di Scarperia.

It was the birthplace of Gastone Nencini and the entire territory is crossed by cycle paths and walkable paths.

"Good is done, but it is not said. And certain medals hang on the soul, not on the jacket". It is a famous motto of Italian cycling champion Gino Bartali, who became 'Righteous among the Nations' after his death - since only then this incredible story was discovered. Gino Bartali in addition to having avoided a civil war in Italy in 1948 (his victory in the Tour de France made that year's political elections be held in a more serene atmosphere), in 1943 through 1944 he helped to save from the Holocaust more than 800 Jews, between Tuscany and Umbria. Bartali hid false documents in the barrel of his bicycle that he was carrying from Florence to Assisi. The cycling champion collaborated with the cardinal of Florence Elia Dalla Costa who had created a printing house to falsify identity cards and save Jews from deportations. 'Ginettaccio' with the excuse of training and thanks to his fame, was able to pass the controls of the Nazi-Fascist army. In a year and a half he made more than 40 trips (over 200 km) between Florence and Assisi.

But what does Mugello have to do with Bartali? It fits, and how. Not everyone knows that he had family members here, precisely in Farneto on the hills of Vicchio; and Gino often came to visit them by bicycle. He left from Ponte a Ema and arrived in Mugello, spent time with his cousins, ate some tagliatelle and then returned back to Florence.

But the real father of Mugello cycling is undoubtedly Gastone Nencini: nicknamed 'Mystery' - the origin of this nickname is unknown - or the 'Lion of Mugello'. It was born in 1930 in Barberino di Mugello, in what used to be the village of Bilancino - which no longer exists because the artificial lake of the same name has taken its place. He was the winner of the Giro d'Italia in 1957 at a record average (37.486 km / h) which had remained undefeated for twenty-six years, and of the Tour de France three years later. In 1957 he came close to the great feat of winning both the Giro and the Tour in the same year.

In his honour there is a monument at the Futa pass - in the Municipality of Barberino di Mugello -: along the partition wall there is a large bronze bas-relief portrait depicting him running. In 2020, on the occasion of the sixtieth anniversary of his victory at the Tour de France, Florence named a square after him: Piazza Gastone Nencini.

The entire territory of Mugello is crossed by cycle paths suitable for different needs. For those who are not too familiar with this sport and also for the little ones, we recommend the eco-tourist track along the Sieve river. The route goes from San Piero a Sieve to the town of Ponte a Vicchio and runs along the entire embankment of the tributary of the Arno. It is about 11 and a half kilometers long. We recommend starting from Borgo San Lorenzo and choosing whether to go towards San Piero a Sieve, taking a short and very easy route of a few kilometers, or going towards Vicchio, an itinerary that involves a few more kilometers of pedaling.

The Union of Municipalities of Mugello recommends five itineraries that have a different difficulty level and range: from 37 to almost 140 kilometers.

An itinerary of great landscape value is 'Up and down the Mugello'. It records a total of 37.4 kilometers and is suitable for a cycle excursionist with a minimum of training. Departing from Borgo San Lorenzo, it allows you to admire valuable historical

and architectural works such as the convent of Bosco ai Frati, the Romanesque church of Sant'Agata and the beautiful Palazzo dei Vicari di Scarperia.

Instead, 'Sulle colline e lungo il fiume Sieve' è un percorso lungo circa 40 chilometri con un dislivello non elevato, permette di ammirare le colline tra Borgo San Lorenzo e Dicomano. Itinerario adatto ai ciclisti esperti è 'Fra ville e badie sulle colline mugellane'. Lungo 54,4 chilometri, il tracciato è di media difficoltà, non tanto per la lunghezza complessiva delle salite, che lasciano oltretutto ampi spazi di recupero, quanto per il particolare tratto della salita di Salaiole.

Anche 'Sulle orme dei grandi del ciclismo' è un percorso non troppo lungo (poco più di 66 chilometri) ma necessita di un'adeguata preparazione fisica visto che prevede una doppia scalata del Passo della Futa. 'Alla scoperta dell'Alto Mugello', infine, richiede notevole preparazione ed allenamento per la sua lunghezza e difficoltà. In alternativa lo stesso giro può essere fatto in due o tre tappe, pernottando nei frequenti alberghi, agriturismi, residence o campeggi della zona, privilegiando così la visita e gli aspetti naturalistici. Le salite sono sei per un dislivello complessivo di oltre 2.500 metri.

Il Brevetto permanente Granfondo del Mugello - Ogni ciclista, cicloturista, o comunque chi abbia dimestichezza con la bicicletta e voglia di pedalare in luoghi suggestivi, potrà percorrere i 120 chilometri della Granfondo del Mugello ed ottenere il brevetto o attestato di partecipazione.

E' possibile partecipare sia da iscritti ad una società sportiva aderente ad un ente di promozione sportiva o federazione ciclistica o autonomamente. In quest'ultimo caso potete stampare la road map della Granfondo al link di seguito:

(https://www.mugellotoscana.it/images/GRANFONDO_DEF_WEB_versione_super_finale_x_web.pdf) e pagare l'iscrizione a



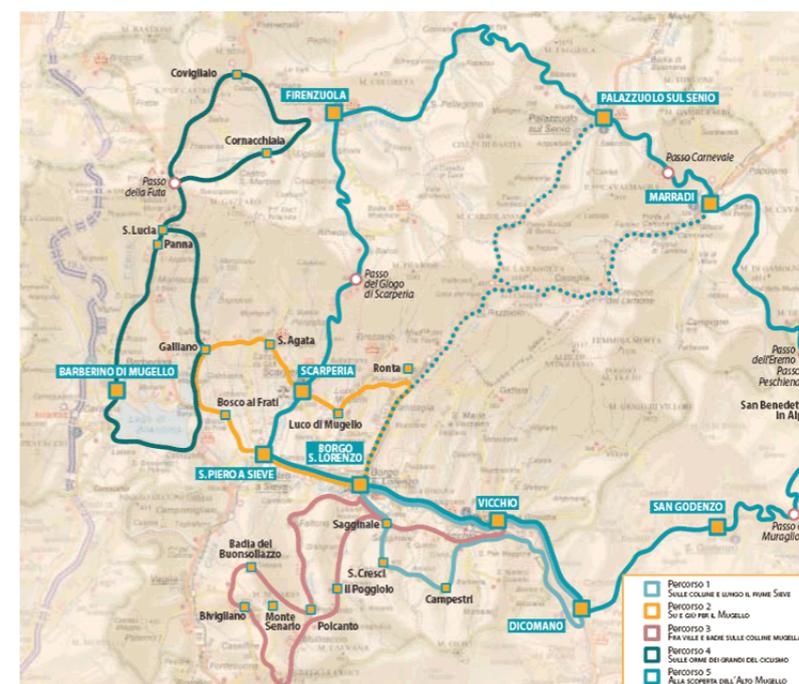
Tra dimore storiche e castelli

medium difficulty, not so much for the overall length of the climbs, which also leave ample space for recovery, as for the particular stretch of the Salaiole climb.

'In the footsteps of cycling greats' is also not too long (just over 66 kilometers) but requires adequate physical preparation as it involves a double climb of the Futa Pass.

Finally, 'Discovering the Upper Mugello' requires considerable preparation and training due to its length and difficulty. Alternatively, the same tour can be done in two or three stages, staying overnight in the frequent hotels, farmhouses (agriturismo), residences or campsites in the area, thus favouring the visit and the naturalistic aspects. There are six climbs for a total difference in height of over 2,500 meters.

The Granfondo del Mugello Permanent Path - Every cyclist or anyone who is familiar with the bicycle and wants to ride in suggestive places, can cover the 120 kilometers of the Mugello Granfondo and obtain the patent or certificate of participation. It is possible to participate either as members of a sports club belonging to a sports promotion body or cycling federation or independently. In the latter case, you can print the road map of the Granfondo at the link below (<https://www.mugellotoscana.it>).





Tramonto sul Lago di Bilancino



La Cascata dell'Acquacheta

conclusione del percorso. Se invece siete iscritti a una società o federazione ciclistica dovete iscrivervi sul sito www.endu.net Una volta che avrete a disposizione la 'road map', dovrete esibirla ad ogni tappa dove vi sarà apposto un timbro. A conclusione della Granfondo riceverete un gadget/ricordo.

Dove rinfrescarsi in Mugello – La calura estiva non risparmia neanche le verdi colline mugellane. Ci sono diversi luoghi in cui potersi rinfrescare e, perché no, fare un bagno. Ovviamente il lago di Bilancino, uno dei laghi artificiali più grandi d'Europa, è una location ideale in cui trovare un po' di refrigerio. Facilmente raggiungibile dall'autostrada A1, offre ogni tipo di servizio: bar, ristorante, noleggio ombrelloni e lettino, pattini, escursioni in barca a vela...

Se siete interessati ad un ambiente più tranquillo, vi consigliamo le cosiddette pozze del Lamone, fiume del marradese. Nei dintorni del paese di Crespino del Lamone - in Alto Mugello -, conosciuto anche come il paese dell'acqua buona e delle fontane e dove c'è la stazione ferroviaria, ci sono alcune delle pozze d'acqua più conosciute, che si individuano facilmente, grazie alle macchine parcheggiate lungo il ciglio della strada. Tra le più facili da raggiungere c'è la cascata di Valbura che si trova in prossimità della vecchia fornace di Valbura, oggi dismessa, lungo la strada statale SR 302 o via Faentina.

Un luogo quasi incantato al confine con l'Emilia Romagna, che si raggiunge facilmente in auto o moto, dopo aver valicato il Passo del Giogo ed i suoi 882 metri sul livello del mare. Qui, nel cuore dell'Appennino toscano-romagnolo, fu fondata da San Giovanni Gualberto, poco dopo l'anno Mille, l'antica Badia vallombrosana di Moscheta, oggi tra le altre cose sede del Museo del Paesaggio Storico dell'Appennino.

Un luogo adatto anche a famiglie con bambini piccoli e da cui partono sentieri di vario tipo e difficoltà, lungo i quali è possibile osservare daini e caprioli, e dove scorgere con un po' di fortuna le tracce del lupo. A Badia di Moscheta c'è un ristorante tipico toscano, apprezzato per la pasta e i tortelli fatti in casa, oltre che per la bistecca alla fiorentina e c'è anche un maneggio, dove è possibile organizzare una suggestiva escursione guidata a cavallo in notturna.

[it/images/GRANFONDO_DEF_WEB_versione_super_finale_x_web.pdf](#)) and pay the registration at the end of the route. If, on the other hand, you are registered with a cycling club or federation, you must register on the website www.endu.net.

Once you have the road map available, you will have to show it at each stage in order to get your stamps done. At the end of the Granfondo you will receive a gadget / souvenir.

Where to refresh in Mugello - The summer heat does not spare the green hills of Mugello either. There are several places where you can cool off and, why not, take a bath.

Obviously, Lake Bilancino, one of the largest artificial lakes in Europe, is an ideal location in which to find some refreshment. Easily accessible from the A1 motorway, it offers every type of service: bar, restaurant, umbrella and sun lounger rental, skates, sailing trips ...

If you are interested in a more peaceful environment, we recommend the so-called 'Pozze del Lamone', a river in the Marradi area. In the surroundings of the town of Crespino del Lamone - in Alto Mugello -, also known as the town of good water and fountains and where there is the train station, there are some of the best known pools of water, which are easily identified, thanks to the cars parked along the roadside. Among the easiest to reach is the Valbura waterfalls which are located near the old furnace of Valbura, now disused, along the SR 302 state road or via Faentina.

An almost enchanted place is on the border with Emilia Romagna and can be easily reached by car or motorbike, after crossing the Giogo Pass and its 882 meters above sea level. Here, in the heart of the Tuscan-Romagna Apennines, the ancient Vallombrosan Abbey of Moscheta was founded by San Giovanni Gualberto shortly after the year 1000, now home to the Museum of the Historical Landscape of the Apennines, among other things.

A place also suitable for families with small children and from which trails of various types and difficulties start, observing fallow deer and roe deer, and where with a little luck you can see the traces of the wolf. In Badia di Moscheta there is a typical Tuscan restaurant, appreciated for its homemade pasta and 'tortelli', as well as for the Florentine steak and there is also a riding school, where you can organize a suggestive guided horseback excursion at night.

VILLA IL PADULE, UNA DIMORA STORICA ALLE PORTE DI FIRENZE

Villa Il Padule, Historic Abode on the Outskirts of Florence

DI SIMONE BANDINI



Vista frontale della villa rinascimentale

È un mattino torrido, lustro, tipicamente fiorentino di inizio luglio, quando con Simone Cecchini – direttore locale della rivista Valley Life “Chianti, Valdelsa e Colli Fiorentini” – andiamo in avanscoperta alla Villa Il Padule. Nei pressi di un vecchio cancello monumentale in ferro battuto, già ci aspetta Riccardo Giachi di Mediocasa, professionista del settore immobiliare di grande aplomb e serietà. Insieme ‘violiamo’ il giardino storico della proprietà, passando sotto il cedro secolare che incanta con la sua regale imponenza. D’un tratto, incantati vieppiù dalla maestà della villa, ci saluta e riceve Gaia Giberti sulla sontuosa loggetta anteriore, intraprendente padrona di casa dai modi eleganti e dall’accoglienza generosa.

Si ha notizia della Villa “Il Padule” (il nome deriva da tempi lontani, quando il torrente di Rimaggio si riduceva in palude appunto, prima di sfociare nel fiume Arno) sin dal lontano 1494. Pensate, a Firenze allora imperversavano le prediche del frate domenicano Savonarola, calavano dalla Francia le truppe di Carlo VIII e i fiorentini cacciavano Piero II de’ Medici, ponendo un termine provvisorio alla celebre Signoria e Prima Repubblica Medicea.

Si posavano anche le prime pietre di Villa Il Padule, terminata poi nel 1539 dal celebre architetto Rinuccini; la magione divenne poi residenza storica della famiglia Guicciardini che poi si imparentò con i Ginori Conti e, nel 1975, fu acquistata dal celebre produttore cinematografico Franco Caramelli, il nonno di Gaia la quale, nel frattempo, ci ha fatto accomodare in un principesco salone al piano terra. Caramelli rilevò dunque la proprietà dalla famiglia Ginori Guicciardini – e gli ci volle ben più di un anno e mezzo per ristrutturarla. Gaia, ancora bambina, andò ad abitarci insieme a tutta la sua famiglia. Da allora, gli attuali proprietari custodiscono impeccabilmente questa splendida casa padronale.

It is a hot, bright, typically Florentine morning in early July, when with Simone Cecchini - local director of Valley Life magazine “Chianti, Valdelsa and Colli Fiorentini” - we go ahead to Villa Il Padule. Near an old monumental wrought iron gate, Riccardo Giachi of Mediocasa, a professional in the real estate sector of great aplomb and seriousness, is already waiting for us. Together we ‘violate’ the historic garden of the property, passing under the centuries-old cedar that enchants with its regal grandeur. Suddenly, enchanted more and more by the majesty of the villa, Gaia Giberti greets us on the sumptuous front loggia, an enterprising hostess with elegant ways and a generous welcome.

There is notice of Villa “Il Padule” (the name derives from ancient times, when the Rimaggio torrent was reduced to a swamp, before flowing into the Arno River) since 1494. Just think, in Florence at that time the sermons of Dominican friar Savonarola were raging, the troops of Charles VIII descended from France and the Florentines drove Piero II de’ Medici, placing a provisional term for the famous Signoria and First Medicean Republic.

The first stones of Villa Il Padule were also laid, which was then completed in 1539 by the famous architect Rinuccini; the mansion later became the historic residence of the Guicciardini family who then became related to the Ginori Conti and, in 1975, was purchased by the famous film producer Franco Caramelli, Gaia’s grandfather who, in the meantime, made us sit in a princely hall at the ground floor. Caramelli therefore took over the property from the Ginori Guicciardini family - and it took him well over a year and a half to renovate it. Gaia, still a child, went to live there with her whole family. Since then, the current owners have looked after this splendid manor house flawlessly.



Colpo d'occhio sulla piscina e pertinenze



Il secolare cedro del Libano



Notturmo in giardino



Stanze da letto al piano nobile

Di recente ristrutturazione e oggi adibita ad uso ricettivo, Villa Il Padule è immersa nel verde della valle dell'Arno, lontano dal via vai cittadino, e costituisce un ideale ritiro e un soggiorno rilassante, a soli dieci minuti dal centro cittadino e dirimpetto le campagne del Chianti e della Val di Sieve.

Proprio la 'sventura' del primo periodo pandemico ha permesso a Gaia di ripensare l'uso e la gestione della villa immaginando e mettendo a regime un ristorante con tavoli all'aperto di grande successo, "Il Giardino di Gaia" appunto, con una griglia sconfinata di ben quattro metri pensata per i gourmand 'carnivori fiorentini' e gli ospiti di tutto il mondo.

La villa oggi vanta sei camere e tre appartamenti per dodici posti letto complessivi, in modalità 'bed & breakfast' o in 'self catering' o, come diciamo noi, dotati di angolo cottura. Nel bellissimo giardino con piscina 'olimpionica' il vetusto cedro del Libano - anch'egli pare sia stato piantato alla fine del Quattrocento - ci ripara dalla canicola estiva col suo mantello sconfinato: si narra che le sue radici si espandano per un centinaio di metri e oltre, giungendo nei pressi dell'Arno.

Gaia ha il suo bel da fare nel management quotidiano della struttura, dalle colazioni della mattina alle cene e gli eventi serali: la villa, dimenticavo, con la sua ambiente particolare si presta particolarmente a matrimoni ed eventi di grande richiamo.

Recently renovated and now used as a hotel, Villa Il Padule is immersed in the greenery of the Arno valley, away from the bustle of the city, and is an ideal retreat and a relaxing stay, just ten minutes from the city centre and opposite the countryside of the Chianti and Val di Sieve.

Precisely the 'misfortune' of the first pandemic period allowed Gaia to rethink the use and management of the villa by imagining and setting up a highly successful restaurant with outdoor tables, "Il Giardino di Gaia", with a grill boundless of four meters designed for gourmands 'Florentine carnivores' and guests from all over the world.

The villa now boasts six rooms and three apartments for a total of twelve beds, in 'bed & breakfast' or 'self catering' mode or, as we say, equipped with a kitchenette. In the beautiful garden with an 'Olympic-sized' swimming pool, the ancient cedar of Lebanon - it too seems to have been planted at the end of the Fifteenth Century - protects us from the summer heat wave with its boundless mantle: it is said that its roots expand for a hundred meters or more, arriving near the Arno River.

Gaia has her work cut out in the daily management of the structure, from morning breakfasts to dinners and evening events: the villa, I forgot, with its particular ambience is particularly suitable for weddings and events of great appeal. "Here it's not all simple, as it might seem", Gaia tells us with



Particolare della piastra del grande camino



Un lampadario principesco

“Qua non è tutto semplice, come potrebbe sembrare”, ci racconta Gaia con complicità, “eppure la passione che mi regge e che mi lega a questa dimora, l'affetto personale che nutro nei suoi confronti, mi permette di andare avanti e, giorno dopo giorno, mi dà il giusto entusiasmo per continuare ad investire le mie migliori risorse”.

La famiglia, tuttavia, ha posto in vendita la dimora, volendo andare avanti con la propria vita e considerando ormai compiuta la propria esperienza e vicenda in villa. Molto ben ristrutturata nel rispetto della sua storicità, nei materiali, negli stucchi e negli affreschi, oggi una struttura ricettiva sempre ben operante e un ristorante di successo, Villa Il Padule è pronta ad accogliere un nuovo progetto di vita e lavoro.

Per questo, Riccardo Giachi di Mediocasa, si sta adoperando nella valutazione di potenziali acquirenti assieme alla proprietà. La sua agenzia, parte di un importante network nazionale, è specializzata per le dimore di pregio nei territori di Firenze Sud e Bagno a Ripoli. Riccardo è stato scelto dalla famiglia per la sua professionalità, integrità, nonché per la grande sensibilità umana e la passione per la storia e l'architettura che egli visibilmente e sinceramente manifesta.

complicity, “yet the passion that holds me up and that binds me to this home, the personal affection I have for it, allows me to go on and, day after day, it gives me the right enthusiasm to continue investing my best resources”.

The family, however, has put the house up for sale, wanting to go on with their lives and considering their experience and story in the villa now complete. Very well restored in respect of its historicity, in the materials, in the stuccos and in the frescoes, today a well-functioning accommodation facility and a successful restaurant, Villa Il Padule is ready to welcome a new life and work project.

For this reason, Riccardo Giachi of Mediocasa is working on the evaluation of potential buyers together with the property. His agency, part of an important national network, specializes in prestigious homes in the territories of South Florence and Bagno a Ripoli. Riccardo was chosen by the family for his professionalism, integrity, as well as for his great human sensitivity and passion for history and architecture that he visibly and sincerely manifests.



In studio, Riccardo e Roberta Giachi



Villa Il Padule al crepuscolo



Il salone a pianterreno

Info:
Agenzia Mediocasa
 Via Dante Alighieri 49/51, Grassina - Bagno a Ripoli (Fi)
 Tel. 055 641288
bagnoaripoli@mediocasa.it

PISCINA FIRENZESPORT UGOLINO

Via Dell'Oliveta 12- Poggio Ugolino

(all'ingresso sulla Chiantigiana le sbarre si aprono da sole)

LISTINO PREZZI (COMPENSIVO DI LETTINO E OMBRELLONE)

DAL LUNEDI' AL VENERDI':

GIORNALIERO € 15,00 (dalle 9:30 ALLE 19:00)

RIDOTTO € 10,00 (dalle 9,30 ALLE 14 o dalle 14.00 alle 19:00)

SABATO:

GIORNALIERO € 18,00 (dalle 9:30 ALLE 19:00)

RIDOTTO € 12,00 (dalle 9,30 ALLE 14 o dalle 14.00 alle 19.00)

DOMENICA e FESTIVI:

GIORNALIERO € 20,00 (dalle 9:30 ALLE 19:00)

RIDOTTO € 15,00 (dalle 9,30 ALLE 14 o dalle 14.00 alle 19.00)

- BAMBINI FINO AI 5 ANNI GRATUITI. DAI 6 ai 10 (50%)

- ABBONAMENTO MENSILE € 299,00 (LETTINO E OMBRELLONE)

PISCINA UNICA NEL SUO GENERE TRA LE COLLINE DEL CHIANTI



Tessera ENDAS € 15,00 (una sola a nucleo familiare).

Ristorante-bar accanto alla piscina con piatti freddi e caldi, panini e gelati

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONE LETTINI CONTATTATE
IL NUMERO 3927808332 o 3334653810 - www.sportingclubugolino.it

PICNIC NEL PRATO E APERITIVI NEL BOSCO.
PENSIAMO NOI A DARTI TUTTO IL MATERIALE



PRANZI ALLA CARTA TUTTI I GIORNI
PRIMI, INSALATE, ESTRATTI DI FRUTTA, DOLCI



CAMPI DA TENNIS, PADEL E CALCETTO
PING PONG E GIOCHI PER BAMBINI



ORGANIZZIAMO EVENTI DI OGNI GENERE: COMPLEANNI,
MATRIMONI, BATTESIMI, CENE AZIENDALI



PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI 3334653810 -3927808332

CENTRI ESTIVI DAI 4 AI 13 ANNI



DAL 13 GIUGNO AL 09 SETTEMBRE 2022



Lo Sporting Club Ugolino (di fronte al golf) è situato in mezzo alla natura, a 10 minuti da Firenze sud nel pieno relax delle colline del Chianti. Già da diversi anni è il luogo ideale per i centri estivi dei bambini di Firenze e dintorni: sono presenti 4 campi da tennis, una piscina da 25 metri, un campo di calcetto di ultima generazione in erba sintetica, un percorso trekking lungo 1,8 km immerso nella vegetazione, ampi spazi verdi sui quali svolgere attività ludiche, motorie, sportive in totale sicurezza e distanza. Dispone inoltre di un ristorante estivo a bordo piscina con relativo bar. I bambini rimarranno all'interno della proprietà del club struttura a fare tutte le attività in tutta sicurezza e seguiti da personale qualificato.

Tutte la attività si svolgeranno esclusivamente nei grandi spazi all'aperto di cui disponiamo.

PROGRAMMA

ORE 8.00-9.00: ACCOGLIENZA BAMBINI
ORE 09.30: INIZIO ATTIVITÀ SPORTIVE
ORE 11.30: PISCINA
ORE 13.00: PRANZO
ORE 14.30: DISEGNO, GIOCHI, DANZA
TENNIS CALCETTO PADEL
ORE 16.00: FINE ATTIVITÀ E MERENDA
ORE 16.30-17: RITIRO BAMBINI



INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI

Via dell'Oliveta, 12 loc. Poggio Ugolino- 50023 Impruneta (FI)
Tel. 0552301242 Cell. 3334653810 - 3927808332
info@sportingclubugolino.it www.sportingclubugolino.it



PREZZI CENTRO ESTIVO 2022

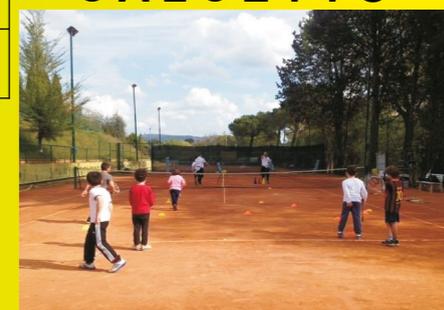
- 1 SETTIMANA GIORNATA INTERA (FINO 16,30) PASTO E MERENDA (prezzo settimanale)	€ 130,00 € 40,00
- 2a SETTIMANA GIORNATA INTERA (FINO 16,30) PASTO E MERENDA (prezzo settimanale)	€ 120,00 € 40,00
- 1 SETTIMANA MEZZA GIORNATA (FINO 13,00)	€ 80,00

Sconto per più settimane

**Sconto fratelli:
10% sulla seconda quota**



CALCETTO





Padel.
Ugolino

Padel Ugolino presso Sporting club Ugolino Via dell'Oliveta 12
Località Poggio Ugolino - Impruneta - **Tel. 392 7808332**



Padel.
Ugolino

Per prenotazioni
chiama al numero
392 7808332

o su **PLAYTOMIC**



Il Padel è uno sport che sta coinvolgendo sempre più persone, da adulti e bambini, diventando per eccellenza lo sport del momento.

Le principali Regole del Padel

Prima di entrare in campo tutti i giocatori devono assolutamente sapere che:

- il Padel si gioca in doppio e le coppie possono essere miste;
- il campo ha dimensioni rettangolari ed è circondato da pareti che costituiscono l'area di gioco
- la pallina è identica a quella da tennis, solo leggermente più morbida;
- la racchetta al posto delle corde ha dei fori e un laccio che va legato al polso del giocatore;

Detto ciò, passiamo alle regole vere e proprie del gioco che più o meno assomigliano a quelle del Tennis, al di fuori di qualche eccezione.

La battuta nel Padel

A differenza del tennis, **la battuta nel Padel va eseguita colpendo la pallina dal basso**, facendo in modo che rimbalzi dietro la linea di servizio. Anche il giocatore deve posizionarsi rigorosamente dietro la linea di servizio.

Inoltre, battendo dal basso e facendo prima rimbalzare la pallina a terra, il giocatore a scelta **può colpire di dritto oppure di rovescio**.

Per non commettere fallo è necessario che la battuta sia diretta con una traiettoria diagonale nell'area di gioco dell'avversario; per essere considerata valida la pallina deve rimbalzare nel campo avversario o toccare una delle pareti opposte.

Fallo di battuta al servizio: quando ripetere la battuta

Esistono situazioni in cui la battuta è considerata fallo e può essere ripetuta se:

- il battitore manca la palla nel tentativo di colpirla;
- la pallina prima tocca la rete o i pali della parete e poi cade nell'area di battuta dell'avversario;
- la palla colpisce il battitore o il suo compagno di gioco;
- prima del secondo rimbalzo la palla sfiora la rete del campo;

Questo significa che nel Padel non è consentito il gioco di sponda quando si esegue il servizio, mentre è fondamentale quando si gioca.

Come si fa punto nel Padel

Compreso il meccanismo di battuta e ribattuta, scopriamo come i giocatori fanno punto nel gioco del Padel.

Dopo aver effettuato una battuta valida, la palla rimane in gioco, **può colpire qualunque elemento del campo, ma deve essere rispedita nel campo avversario prima che tocchi il terreno per la seconda volta**.

Si gioca, quindi, fino a quando non viene chiamato un colpo nullo o il punto assegnato.

Il punto viene assegnato quando:

- la palla va a colpire al volo le pareti del campo opposto e la rete centrale;
- la palla colpita dall'avversario finisce sulla rete centrale rimanendo nel suo campo;
- la palla rimbalza due volte sul suolo avversario;
- la palla battuta da un giocatore rimbalza nel campo avversario colpendo qualche oggetto o elemento estraneo al campo da gioco dell'area avversaria;
- a seguito di uno smash la palla rimbalza una volta nel campo avversario e colpendo la parete ritorna nel capo di chi ha eseguito la battuta senza che l'avversario abbia toccato minimamente la palla.

Inoltre, ai giocatori è consentito uscire dal campo attraverso le apposite uscite collocate lateralmente per colpire la palla, a patto che questa non abbia rimbalzato per due volte consecutive sul campo.

Il calcolo dei punteggi nel Padel

Per quanto riguarda il punteggio, nel Padel valgono le stesse regole del tennis.

In ogni gioco si inizia da "0", quando la squadra che ha il turno di battuta segna il primo punto il punteggio è 15- zero. Al contrario, se è la squadra avversaria a segnare punto, il punteggio è zero-15.

Per semplificare di seguito elenchiamo quanto vale ciascun punto:

- Primo punto 15
- Secondo punto 30
- Terzo punto 40
- Quarto punto si vince il game

La coppia che prima si aggiudica 6 game, con almeno due game di vantaggio si aggiudica il set. In caso di parità a 5 game, se ne giocano altri due, fino a vincere 7-5; se si ha parità 6, si disputa il Tie-break, per cui è importante segnare 7 punti per vincere il game.

I match si disputano al meglio dei tre set: una squadra deve vincere due set per vincere l'incontro.



LA “QUESTIONE REGINA” DI FRANCESCA MAGGI

The “Queen Question” by Francesca Maggi

DI SIMONE BANDINI

“Facciamo un bel falò di tutti quei pensieri limitanti, del bisogno di approvazione, del sentimento di inadeguatezza e dei sensi di colpa e danziamo sopra quelle ceneri, quando l'aria sarà irrespirabile, necessariamente dovremo uscire!”

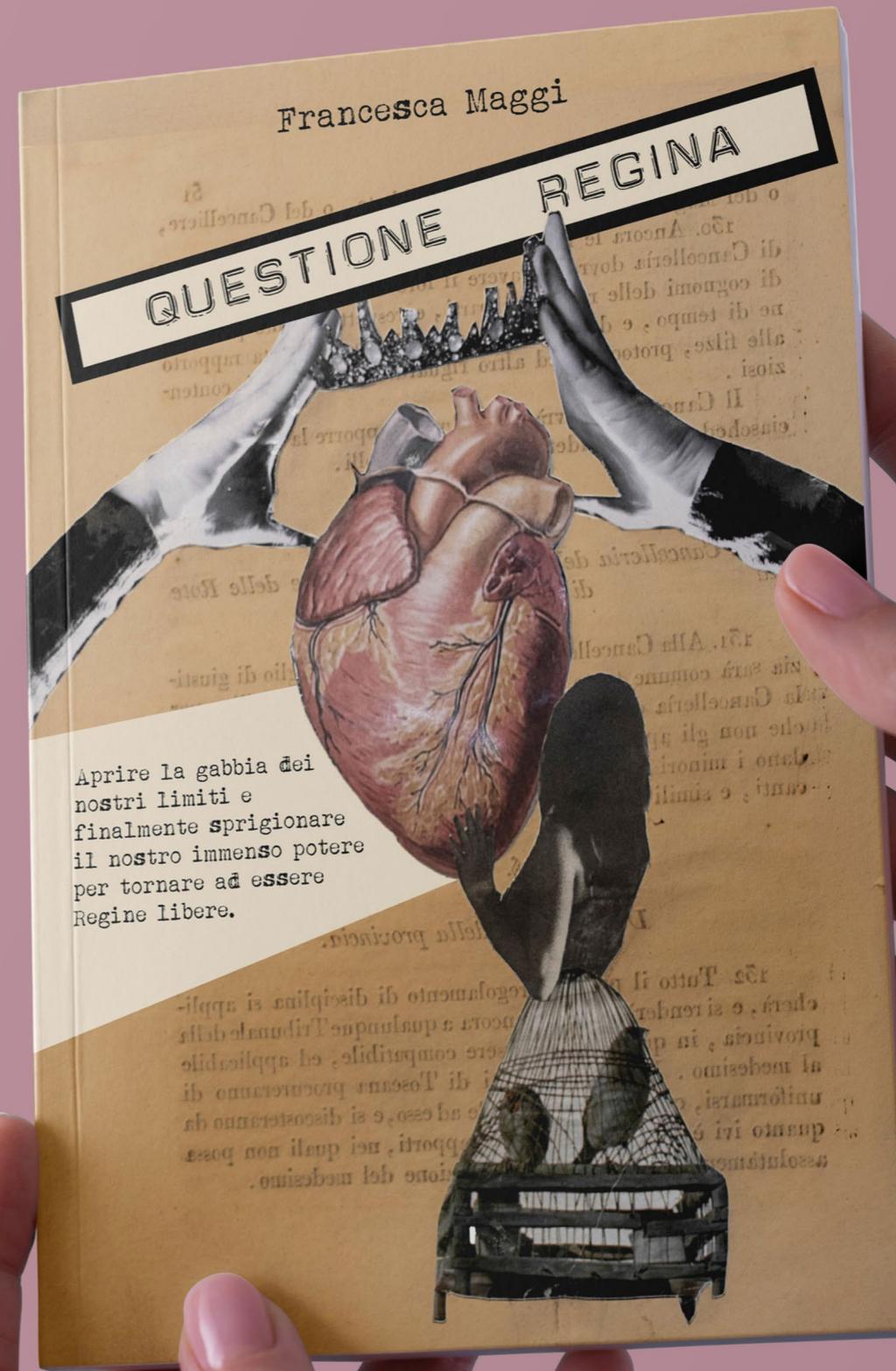
Francesca Maggi

In una calda giornata di fine luglio incontriamo la scrittrice casertinese Francesca Maggi, nell'imminente pubblicazione del suo primo libro “Questione Regina”, un testo sulla autodeterminazione principalmente rivolto alle donne ma le cui tesi, in senso universale, riguardano trasversalmente l'uomo e la sua capacità di essere artefice del proprio destino, nel gesto fondante che ne determina la sua natura superiore e decisiva: il cambiamento.

“Let's have a nice bonfire of all those limiting thoughts, the need for approval, the feeling of inadequacy and guilt and dance above those ashes; when the air is unbreathable, we will necessarily have to go out!”

Francesca Maggi

On a hot day at the end of July we meet the Casentino writer Francesca Maggi, in the forthcoming publication of her first book “Questione Regina”, a text on self-determination mainly aimed at women but whose theses, in a universal sense, concern transversally man and his ability to be the architect of his own destiny, in the founding gesture that determines its superior and decisive nature: change.



Aprire la gabbia dei
nostri limiti e
finalmente sprigionare
il nostro immenso potere
per tornare ad essere
Regine libere.

“Questione Regina” è un libro sulla metamorfosi, sulla capacità di evolversi e mutare in altro, in senso autobiografico ma anche assoluto, ontologico. Si dice che le rivoluzioni – anche quelle personali – si attuino quando sono già maturate, in realtà già avvenute nel profondo dell’inconscio. Rendere l’aria irrespirabile (se magari non lo fosse già) costituisce un passo ulteriore verso la consapevolezza diretta e concreta di un mutamento che si sta verificando. Che è irreversibile. E che ci condurrà, in una prospettiva eudemonica, alla ricerca della felicità, in una nuova prospettiva esistenziale.

“Il titolo è stata un’intuizione poiché ho sognato, letteralmente, di tenere in mano questo libro: la questione ‘regina’ si riferisce proprio al riappropriarsi del nostro potere femminile”. È un percorso di crescita personale, autobiografico e pratico, addirittura con esercizi da fare per conseguire un cambiamento di fronte ad una situazione di insoddisfazione generalizzata

“Questione Regina” is a book on metamorphosis, on the ability to evolve and change into something else, in an autobiographical but also an absolute, ontological sense. It is said that revolutions - even personal ones - take place when they have already matured and, in reality, they have already occurred in the depths of the unconscious. Making the air unbreathable (if it weren't already) is a further step towards a direct and concrete awareness of a change that is taking place. Which is irreversible. And that will lead us, in a eudemonic perspective, to the search for happiness, in a new existential perspective.

“The title was an intuition because I literally dreamed of holding this book in my hand: the ‘queen’ question refers precisely to the regaining of our feminine power”. It is a path of personal, autobiographical and practical growth, even with exercises to achieve a change in the face of a situation of generalized

che pervade la propria vita.

“Senza la scoperta di sé, senza profondità né introspezione, siamo come una nave senza rotta e senza capitano”, precisa. Dobbiamo invece, indagare per fissare degli obiettivi e qualificare la nostra vita: “Abbiamo delle potenzialità illimitate che, progressivamente possiamo liberare”.

L’insoddisfazione, di contro a quanto si possa pensare, è un ottimo alleato poiché ci spinge in avanti, a muoverci e cercare, andare oltre i nostri limiti, spesso autoimposti: “Mai accontentarsi e cedere al ribasso, bisogna osare nella ricerca di qualcosa di ulteriore, della nostra vera essenza, quella più pura, della nostra scintilla di vita, per comunicare la nostra verità al mondo”.

“Ho scoperto il mio amore per la scrittura e, oltre a questo mio primo libro, intendo parlare con i miei lettori tramite il blog online e le mie pagine social. Mio obiettivo è poter fare coaching a tutte quelle donne che decideranno di amarsi, di non fingere più, di esprimersi nella loro vera essenza, reclamando il loro potere senza più procrastinare – un problema molto diffuso”, prosegue.

La vita non si esaurisce con il lavoro e la famiglia, benché siano istituti fondamentali della nostra società: “Anche io me ne curo, ho una figlia, come è nell’ordine delle cose. Tuttavia ‘noi’ siamo molto di più, le nostre aspirazioni devono essere coltivate, nutrite e manifestate nella propria realtà, in una sorta di nuova consapevolezza, verso un auto-potenziamento femminile”.

dissatisfaction that pervades one’s life.

“Without self-discovery, without depth or introspection, we are like a ship without a route and without a captain,” she points out. Instead, we must investigate to set goals and qualify our life: “We have unlimited potential that we can gradually free”.

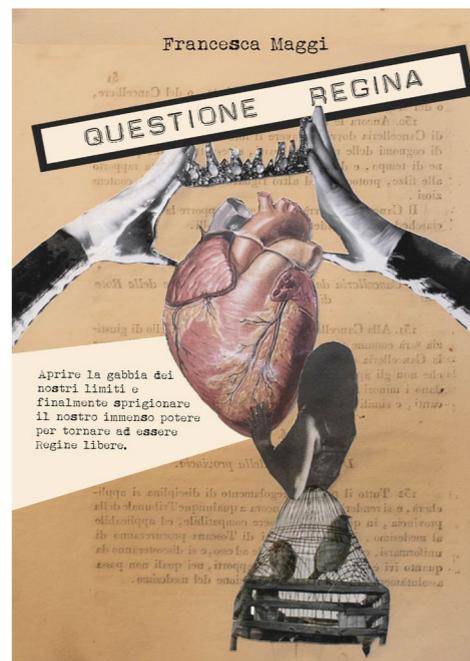
Dissatisfaction, contrary to what one might think, is an excellent ally as it pushes us forward, to move and seek, to go beyond our limits, often self-imposed: “Never settle and give in to the downside, we must be daring in the search for something more, of our true essence, the purest one, of our spark of life, to communicate our truth to the world”.

“I discovered my love for writing and, in addition to my first book, I intend to speak with my readers through the online blog and my social pages. My goal is to be able to coach all those women who decide to love each other, not to pretend anymore, to express themselves in their true essence, claiming their power without procrastinating anymore - a very widespread problem”, she continues.

Life does not end with work and family, although they are fundamental institutions of our society: “I also take care of them, I have a daughter, as is the order of things. However, ‘we’ are much more, our aspirations must be cultivated, nurtured and manifested in their own reality, in a sort of new awareness, towards female self-empowerment”.



Essere regine di sé stesse



La copertina del libro



L'autrice Francesca Maggi

Info:
www.thequeenissue.com / thequeenissue@gmail.com



Estetica Noemi

Servizi Estetici

- Depilazione
- Epilazione laser
- Epilazione con cera brasiliana
- Manicure semplice, con semipermanente o ricostruzione in gel
- Microneedling
- Pulizia viso
- Trattamenti antiaging viso
- Trattamenti corpo
- Massaggi
- Pedicure



Via Boschi 3 - Strada in Chianti (FI) - Tel. 055 858128

CHI CI PENSA? GOMMAYO!

Who Thinks About It? Gommayo!

DI SIMONE CECCHINI



Efficiente ma ironica, la squadra del Gommayo

Oggi siamo stati a trovare Matteo Lazzeri, classe 1976, ormai conosciuto in Val d'Elsa e oltre come 'Gommayo'. La sua officina aprì quasi vent'anni or sono, nel 2004, dopo aver lavorato per ben sette anni per il miglior gommista di Poggibonsi (di allora, precisiamo!).

La sua passione per le macchine, le moto e persino i trattori l'ha portato ad amare, in particolar modo, il settore tecnico e iper-tecnologico delle gomme. Come racconta candidamente lui: "Semplicemente mi piacevano, tutto qui!". Le gomme, già... Appendice del mezzo tecnologico e tramite con la superficie percorsa, ce ne sono di tanti tipi, un po' come le scarpe: questione di stile, tenuta e performance.

Fin da bambino giocava assiduamente con circuiti, modellini e macchinine - fino all'acquisto del primo cinquantino Aprilia, a 14 anni, per poi approdare - la fame vien mangiando - al motocross e all'enduro di cui è Presidente del Moto Club Poggibonsi per oltre dieci anni. Come tutti gli appassionati di emozioni e motori, era un fedele fan dei telefilm 'Hazzard' e di 'A-team' e di tutto ciò che riguardava le macchine e motori. Gli abbiamo chiesto com'è nato il nome 'Gommayo' e lui ci ha risposto con la solita chiarezza e precisione: "Cominciai a 21 anni a riparare pneumatici di macchine agricole e trattori in giro per la Toscana e, adoperandomi e lavorando molto, capitava che avessi sempre molta fame: quindi mi fermavo 'praticamente' a tutti i bar (non nello stesso giorno, n.d.r.) e molti hanno iniziato a conoscermi e sapere quale mestiere davvero facessi, commentando con un: 'Ecco è arrivato il gommaio!' Nel frattempo, mio cugino Paolo Capezzuoli di professione stilista mi suggerì di usare un'espressione americana per il mio nome: così venne fuori la desinenza 'yo' di 'Gommayo'".

Ad oggi la sua esperienza e lo sviluppo del mercato locale fanno sì che Gommayo sia molto conosciuto nel settore delle gomme in tutta la provincia di Siena e zone limitrofe. Ne tratta letteralmente tutti i tipi, dal piccolo pneumatico di un carrello bibite (misura 4 pollici) e fino alla 42 pollici. Dalla Vespa, alla Ducati e perfino alla Ferrari e Lamborghini.

Ma la sua passione per le gomme non ha limiti: "La gomma non è veramente tonda e nera, non ci si deve fermare agli

Today we visited Matteo Lazzeri, born in 1976, now known in Val d'Elsa and beyond as 'Gommayo'. His workshop opened almost twenty years ago, in 2004, after having worked for seven years for the best tire dealer in Poggibonsi (at the time, let's specify!).

His passion for cars, motorcycles and even tractors led him to love, in particular, the technical and hyper-technological sector of tires. As he candidly says: "I just liked them, that's all!". Tires... An appendage to the technological means and an essential link with the surface; there are many types of tires, a bit like shoes: a matter of style, grip and performance.

Since he was a child he played assiduously with circuits, prototypes and toy cars - until the purchase of the first 50cc Aprilia, at the age of 14, to then land - hunger comes with eating - to motocross and enduro of which he is President of the 'Moto Club Poggibonsi' for over ten years. Like all fans of emotions and engines, he was a loyal fan of the series 'Hazzard' and 'A-team' and everything related to cars and engines.

We asked him how the name 'Gommayo' was born and he replied with the usual clarity and precision: "I started to repair tires of agricultural machinery and tractors around Tuscany at the age of 21 and, working and working hard; it happened that I was always very hungry: so I stopped 'practically' at all the bars (not on the same day, editor's note) and many began to know me - and what job I really did, commenting with: 'Here is the Gommayo (tire dealer)!' Meanwhile, my cousin Paolo Capezzuoli by profession as a stylist suggested that I use an American expression for my name: thus the ending 'yo' of 'Gommayo' came out".

To date, his experience and the development of the local market mean that Gommayo is well known in the tire sector throughout the province of Siena and surrounding areas. It covers literally all types, from the small tire of a soda cart (measuring 4 inches) and up to 42 inches. From the Vespa to Ducati and even to Ferrari and Lamborghini.

But his passion for tires knows no bounds: "The tire isn't really round and black, we don't have to stop at the more immediate and trivial aspects. Behind a tire there is a great deal of research and technology", explains Matteo who continues:

aspetti più immediati e triviali. Dietro ad uno pneumatico ci sono una grandissima ricerca e tecnologia", precisa Matteo che prosegue: "La gomma garantisce in primis la sicurezza del veicolo; come diceva una vecchia pubblicità, 'la potenza è nulla senza il controllo'. Ogni giorno le case produttrici lavorano per eliminare il rumore e avere meno resistenza durante il rotolamento - che si traduce poi in meno carburante consumato e più performance con rese chilometriche maggiori".

Ad esempio, per le macchine elettriche sono stati aggiornati i materiali; in quanto questi nuovi motori hanno uno spunto e un dinamismo maggiore - così hanno bisogno di un grip più immediato poiché più efficienti. Serve dunque minore resistenza al rotolamento.

Nel corso degli anni, il nostro Gommayo ha conquistato la fiducia dei migliori marchi come Pirelli, Toyo, Metzeler e Dunlop per le moto - per citarne alcuni - che hanno importanti accordi con la sua officina. Con il contratto di tipo 'R6' l'azienda è anche autorizzata a cambiare pneumatici alle macchine a noleggio a lungo termine, od anche di breve termine per i turisti.

Tra i servizi complementari alla sostituzione e riparazione delle gomme, si annovera la zona officina per il sollevamento dei mezzi, il lavaggio ruote, lo smontaggio gomme, la convergenza e la divergenza.

L'equilibratura a banco e il fiore all'occhiello per la regolazione dell'assetto; ottimizzando gli angoli si migliora indubbiamente la sicurezza e la tenuta di strada. Questa nuova macchina americana, prodotta dall'azienda leader 'Hunter' e che pochi in Italia hanno, permette così di regolare gli angoli di sterzaggio per una perfetta performance degli autoveicoli.

"The tire first of all guarantees the safety of the vehicle; as an old advertisement said, 'power is nothing without control'. Every day the manufacturers work to eliminate noise and to have less resistance when rolling - which then translates into less fuel consumed and more performance with higher mileage".

For example, materials have been updated for electric cars as these new engines have greater cue and dynamism - so they need more immediate grip as they are more efficient. Therefore, less rolling resistance is required.

Over the years, our Gommayo has won the trust of the best brands such as Pirelli, Toyo, Metzeler and Dunlop for motorcycles - to name a few - which have important agreements with its workshop. With the 'R6' type contract, the company is also authorized to change tires for long-term rental cars, or even short-term ones for tourists.

Among the complementary services to the replacement and repair of tires, there is the workshop area for lifting vehicles, washing wheels, removing tires, convergence and divergence. Bench balancing and the flagship for adjusting the trim; optimizing the corners undoubtedly improves safety and road holding. This new American car, produced by the leading company 'Hunter' and which few in Italy have, thus allows you to adjust the steering angles for perfect vehicle performance.



Gommayo, Matteo Lazzeri



Info:
Il Gommayo
Via Lombardia 34, Loc Foschi, Poggibonsi (Si)
Tel. 0577988127 / 347 5387639
gommayo@libero.it
Aperto anche il sabato mattina 8.30 - 12.30

PIRELLI



JUST COCKTAIL BAR,
IL VIAGGIO CHE NON TI ASPETTI

Just Cocktail Bar, the Journey you don't Expect

DI RACHELE PASQUI



Feeling da Buddha Bar per il Just. Foto di Francesco Biagini.

Due grandiosi edifici speculari fanno da teatro all'ingresso scenografico nelle vie del centro storico di Arezzo; sono ciò che rimane della vecchia cinta muraria, ma per gli aretini sono semplicemente "I Bastioni". Ed è proprio in uno di questi palazzi che, nel 2021, prende vita il Just cocktail Bar, vincendo proprio nello stesso anno il premio "Best Alòfud Awards 2021".

"Just": un nome e un concetto chiave costruiti intorno ad uno stile di vita spensierato, leggero - che gioca sulla libertà, la meditazione e il viaggio.

"Il tema del viaggio non è casuale", ci spiega Adrian Everest, "poiché prima di aprire il locale 'fisicamente', giravamo il mondo per le fiere internazionali, le quali ci hanno permesso di far conoscere il brand 'Cocktail Mixology' e valorizzare il nostro Made in Italy".

Insieme ad Adrian, veniamo accompagnati in questo viaggio da Denny del Monaco, denominato l'Alchimista dei cocktail e presidente di 'Cocktail in the World Mixology' e da Lindon Zulfeari, bar manager.

Two grandiose mirrored buildings act as a theatre for the scenographic entrance into the streets of the historic centre of Arezzo; they are what remains of the old city walls, but for the inhabitants of Arezzo they are simply "I Bastioni". And it is precisely in one of these buildings that, in 2021, the 'Just cocktail Bar' comes to life, winning the "Best Alòfud Awards 2021" in the same year.

"Just": a name and a key concept built around a carefree, light lifestyle - which plays on freedom, meditation and travel.

"The theme of travel is not accidental", explains Adrian Everest, "because before opening the venue 'literally- speaking', we travelled the world for international fairs, which allowed us to introduce the 'Cocktail Mixology' brand and enhance our Made in Italy".

Together with Adrian, we are accompanied on this journey by Denny del Monaco, known as the 'Cocktail's Alchemist' and president of 'Cocktail in the World Mixology' and by Lindon Zulfeari, bar manager.

What happens and becomes realistic at "Just", our restaurant



Esotismi da bancone. Foto di Francesco Biagini.



Un locale sognante e cosmopolita. Foto di Francesco Biagini.



Distillati da tutto il mondo. Foto di Francesco Biagini.



Cin ricercati al Just. Foto di Francesco Biagini.

Quello che accade e si fa realistico al "Just", il nostro locale di Arezzo, è proprio questo viaggio sensoriale, ipotetico e mentale – fatto comodamente seduti, in un ambiente che trasmette benessere e porta lontano dalla quotidianità: "Si 'affonda' in uno stato di calma, mentre i nostri cocktail conducono in altri mondi con esperienze fuori dal comune, gustando aromi e sapori di città lontane. Non ci dobbiamo aspettare un locale classico e canonico: nel nostro bicchiere la fusione e l'arte della miscelazione emergono con ingredienti sapientemente ricercati in armonie gustative e olfattive", ci raccontano.

Per l'estate 2022, il viaggio continua con la scelta dell'albero del Ginkgo: una pianta dell'Oriente del Giappone, considerata la più antica specie vivente – che porta con sé 2500 anni di storia ed è considerata come un fossile vivente da una simbologia molto profonda di 'Vita' e 'Longevità'.

Peculiare è il fatto che al Just non troverete mai la stessa 'cocktail list': questa cambierà in base alle stagioni estiva-autunnale e invernale-primaverile.

Il Just non si ferma alla 'cocktail experience' ma vanta inoltre numerose e importanti etichette di vini e vini spumanti metodo classico. La perla di questo servizio è che, quando magari ordiniamo una bottiglia, si è coccolati e seguiti come se fosse in un club: giungono così al tavolo dei food studiati e abbinati in base alla scelta che si è operato.

Le materie prime e i prodotti impiegati nei cocktail sono per lo più Made in Italy come, per citarne alcuni, il Rabarbaro, i Bitter, i Vermouth, i Gin Toscani; ma anche una rastrelliera internazionale ricercata e di valore per quanto riguarda ad esempio la Tequila e il Rum.

Altra particolarità del locale è un programma fedeltà per i propri clienti, con premi quali bracciali e anelli a marchio "Just", creati da un'azienda orafa aretina, placcati oro 24K – ma anche profumi per l'ambiente, occhiali da sole ma... non vogliamo fare altri spoiler!

Quanto piuttosto invitarvi a compiere una magnifica esperienza in un locale che richiama molto lo stile dei Buddha Bar dall'atmosfera magica e sognante, bevendo e meditando sui cocktail raffinati e dalle linee pulite in questo fantastico metaforico viaggio.

in Arezzo, is precisely this sensory, hypothetical and mental journey - done comfortably seated, in an environment that transmits well-being and takes you away from everyday life: "One 'sinks' in a state of calm, while our cocktails lead to other worlds on 'out of the ordinary' experiences, enjoying the aromas and flavours of distant cities. We should not expect a classic and canonical venue: in our glass the fusion and the art of mixing emerge with expertly sought-after ingredients in taste and olfactory harmonies", they tell us.

For summer 2022, the journey continues with the choice of the Ginkgo tree: a plant from the East of Japan, considered the oldest living species - which carries 2500 years of history and is considered as a living fossil -with a very deep symbology of 'Life' and 'Longevity'.

Peculiar is the fact that at Just you will never find the same 'cocktail list': this will change according to the summer-autumn and winter-spring seasons.

The Just does not stop at the 'cocktail experience' but also boasts numerous and important wine labels and classic method sparkling wines. The pearl of this service is that, when perhaps we order a bottle, we are pampered and followed as if in a club: this way, very nice food designed and matched according to the choice made, comes to our table.

The raw materials and products used in cocktails are mostly Made in Italy such as, to name a few, Rhubarb, Bitters, Vermouths, Tuscan Gin; but also a refined and valuable international selection of Tequila and Rum.

Another peculiarity of the restaurant is a loyalty program for its customers, with prizes such as bracelets and rings with the "Just" brand, created by a goldsmith company from Arezzo, 24K gold plated - but also fragrances for the environment, sunglasses and ... we don't want to do any more spoilers!

Rather, invite you to have a magnificent experience in a place that is very reminiscent of the style of the Buddha Bar with a magical and dreamy atmosphere, drinking and meditating on refined smooth cocktails in this fantastic metaphorical journey.



Cocktails per ritrovarsi e lasciarsi andare. Foto di Francesco Biagini.



Un effetto 'pirotecnico'. Foto di Francesco Biagini.

Info:
Just Cockatil Bar
 Corso Italia 285, Arezzo (Ar)
www.justcocktailbar.com
 Tel 379 1609110



 **CAFFETTERIA
BAR PIERI** 

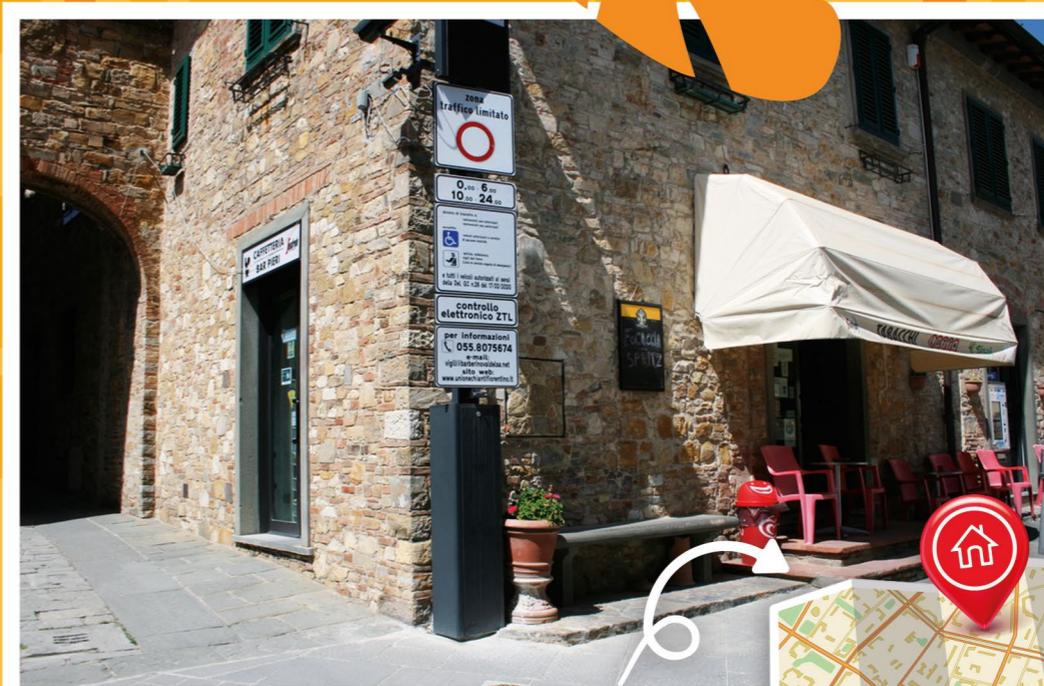



ARTICOLI
PER FUMATORI



BAR TABACCHERIA

BAR PIERI - VIA DEL GIGLIO 1, SAN DONATO IN POGGIO (FI)
TEL. 055 8072908



BAR PIERI - VIA DEL GIGLIO 1, SAN DONATO IN POGGIO (FI)

ALIMENTARI - APERITIVI



IL CHIOSCHINO DI POGGIBONSI FESTEGGIA I SUOI DIECI ANNI

Ten Years Anniversary for Poggibonsi's 'Chioschino'

DI RAFFAELE CECCHINI



Festeggiamenti in gelateria: Nica (dx) e Ida

Ebbene sì, per un clima estivo torrido e bollente, come quello che stiamo affrontando, Valley Life ha la soluzione che fa al caso vostro: il celebre Chioschino di Poggibonsi che, proprio di recente, ha festeggiato allegramente, assieme ai suoi amici e clienti di sempre, il primo decennale.

Il gelato, passione italiana, passione mediterranea. Ne parliamo con Nica e Ida della Gelateria "Il Chioschino" proprietarie amabili e intraprendenti le quali ci raccontano: "Ci siamo avvicinate al mondo del gelato con e per curiosità; ci siamo conosciute proprio frequentando un corso e subito ci siamo piaciute, tanto che il nostro rapporto si è consolidato in una solida amicizia ed infine nella comune professione di gelataie!". Un sodalizio, che dire perfetto, tra le due. Grande loro sostenitore è il figlio di Nica, Arcangelo, socio e amministratore, che le appoggia in tutte le loro scelte e si adopera per fare quadrare i bilanci.

Il lavoro subito si concentra e cresce con la gente di città e della valle, e specie nella bella stagione, con la visita di molti turisti, tanto che raccontano: "Abbiamo visto crescere molti ragazzi del posto e, oggi, quasi fa impressione e certamente tenerezza vederli, già grandi, tornare in gelateria con il passo deciso degli adulti. Ed anche molti stranieri, habitués della Toscana, ci fanno visita e passano a salutarci anno dopo anno, una soddisfazione immensa che dà senso e grande valore al nostro impegno".

Poggibonsi è la loro città elettiva: "E' stato naturale, automatico, aprire qui la nostra bottega artigianale del gelato. Allora abbiamo pensato che sarebbe diventato un punto di ritrovo per giovani e famiglie e oggi, giunte al decimo anniversario, siamo molto orgogliose del fatto che la gente si dà appuntamento qui da noi per scambiare due parole nel giardino adiacente, gustando un ottimo gelato fatto al momento per sfuggire alla canicola estiva". Ci è subito evidente come qui al Chioschino si viva un ambiente giocoso, rilassante e sereno, con i bambini che corrono festanti in un clima di pura felicità.

Il Chioschino è l'unica gelateria di Poggibonsi a fare il cono gelato a due euro!

Materie prime selezionate e freschissime, Nica e Ida sono due vulcani di inventiva e creatività. Tra i gusti da loro concepiti, ci piace ora ricordare: l'addormenta-suocere, il pesto di pistacchi, il profumo di Sicilia, il caramello salato, tra le tante

Well yes, for a torrid and hot summer climate, like the one we are facing, Valley Life has the right solution for you: the famous 'Chioschino of Poggibonsi' which, just recently, celebrated happily, together with its friends and customers of always, the first decade.

Ice cream, Italian passion, Mediterranean passion. We talk about it with Nica and Ida of the "Il Chioschino" Gelateria, amiable and enterprising owners who tell us: "We approached the world of ice cream with and out of curiosity; we met just by attending a course and we immediately liked each other, so much so that our relationship was consolidated in a solid friendship and finally in the common profession of ice cream makers!". A partnership, which is to say perfect, between the two. Their great supporter is the son of Nica, Arcangelo, partner and administrator, who supports them in all their choices and works to make ends meet.

The work immediately focuses and grows with the people of the city and the valley, and especially in the summer, with the visit of many tourists, so much so that they say: "We have seen many local kids grow up and, today, it almost makes an impression and certainly tenderness to see them, already grown up, return to the ice cream parlour with the determined pace of adults. And also many foreigners, regulars of Tuscany, visit us and pass by to greet us year after year, an immense satisfaction that gives meaning and great value to our commitment".

Poggibonsi is their city of choice: "It was natural, automatic, to open our ice cream shop here. So we thought it would become a meeting point for young people and families and today, having reached the tenth anniversary, we are very proud of the fact that people meet here to exchange a few words in the adjacent garden, enjoying an excellent ice cream made at time to escape the summer heat wave". It is immediately evident to us that here at the Chioschino there is a playful, relaxing and serene environment, with children running around celebrating in an atmosphere of pure happiness.

Il Chioschino is the only ice cream parlour in Poggibonsi to make an ice cream cone for two euros!

Selected and very fresh raw materials, Nica and Ida are two volcanoes of inventiveness and creativity. Among the flavours conceived by them, we would like to mention now: the

sperimentazioni. Tutti i gusti sono, prevalentemente, senza glutine, con una grande scelta vegan: niente lattosio e con un basso carico di zuccheri, ideale per i diabetici.

Un altro apparentemente piccolo, eppure importante dettaglio è la scelta delle carapine (i contenitori del gelato), con un coperchio che preserva perfettamente il suo sapore, fatto tale anche per questioni igieniche. Nica e Ida confezionano pure torte gelato artigianali personalizzate, per liete occasioni e anniversari, chiaramente su ordinazione.

La creazione di nuovi gusti richiede una particolare attenzione: un gelato che non supera la prova di assaggio, quale che sia la ragione, viene scartato a priori. La produzione del gelato è a ciclo quotidiano e continuo - anche perché si esaurisce presto grazie alla forte richiesta! "La creazione di nuovi gusti", precisano, "certamente è un fattore di interesse per i nostri frequentatori, anche se i gusti classici vanno sempre fortissimo" Un altro fattore che va di pari passo con la produzione del gelato è sicuramente la stagione - circa il reperimento di materie prime freschissime che fanno davvero la differenza nella lavorazione.

"Il segreto del nostro longevo successo", raccontano con orgoglio, "è sicuramente l'impegno e la passione che ci mettiamo. Sono tuttavia importanti la coerenza e la costanza persino nei confronti dei prodotti e dei fornitori, cercando sempre di mantenere gli standard gestionali più elevati". Sono incontestabili i loro sacrifici e si fanno onore queste due donne che cercano di migliorare ad oltranza la loro professionalità: "Le ferie, ahimè, non rientrano tra i nostri obiettivi, la nostra dedizione è ora assoluta!".

'sleeping mother-in-law', pistachio pesto, the scent of Sicily, salted caramel, among the many experiments. All flavours are mainly gluten-free, with a great vegan choice: no lactose and low in sugars, ideal for diabetics.

Another apparently small, yet important detail is the choice of carapine (ice cream containers), with a lid that perfectly preserves its flavour, also done for hygienic reasons. Nica and Ida also make customized artisan ice cream cakes, for happy occasions and anniversaries, clearly made to order.

The creation of new flavours requires particular attention: an ice cream that does not pass the taste test, whatever the reason, is rejected a priori. The production of ice cream is a daily and continuous cycle - also because it runs out quickly thanks to the

strong demand! "The creation of new flavours", they specify, "certainly is a factor of interest for our visitors, even if the classic flavours are always very strong". Another factor that goes hand in hand with the production of ice cream is certainly the season - about the procurement of fresh raw materials that really make the difference in processing.

"The secret of our long-lasting success", they proudly say, "is certainly the commitment and passion we put into it. However, stability and coherence are very important with regard to products and suppliers, always trying to maintain the highest management standards". Their sacrifices are indisputable and these two women are highly respectable as they try to improve their professionalism to the bitter end: "Holidays, alas, are not among our objectives, our dedication is now absolute!".



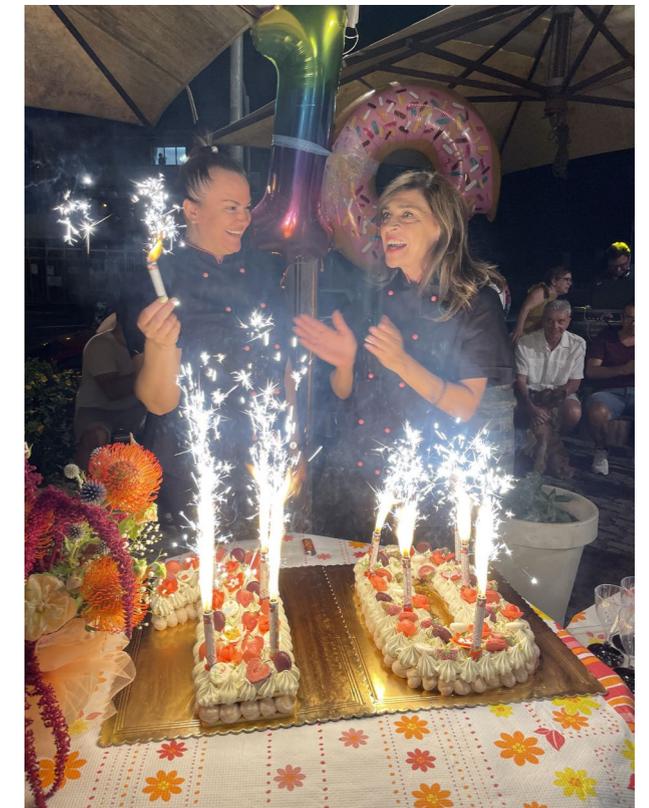
Con le ragazze al banco gelato



Colpo d'occhio sul Chioschino



Nica con il nipotino Martino



Si celebra il decennale dell'apertura

Dopo la chiusura, non è raro che ai clienti più affezionati il Chioschino regali delle vaschette di gelato, piuttosto che buttarle. Anche i nostri amici a quattro zampe beneficiano di un trattamento di favore: a loro sono riservati tutti quei coni che si rompono per una ragione o per l'altra...

Nica e Ida sono sempre alla ricerca di nuove idee e novità, frequentando i vari corsi di aggiornamento e sperimentando nuovi emozionanti gusti in laboratorio. E specialmente sono così come le vedete: sempre sorridenti e generose.

After closing, it is not uncommon for the kiosk to give away tubs of ice cream to the most loyal customers, rather than throw them away. Our four-legged friends also benefit from a special treatment: all those cones that break for one reason or another are reserved for them ...

Nica and Ida are always looking for new ideas and novelties, attending various refresher courses and experimenting with new exciting tastes in the laboratory. And especially they are as you see them: always smiling and generous.

Osteria Uscio & Bottega Sicelle



Gusti classici e ricercati per il Chioschino

Info:
Il Chioschino

Info: Via Sangallo 191, Poggibonsi (Si)
Tel.0577 980164

Orari di apertura:

da lunedì al venerdì dalle 12.00 alle 22.30, sabato e domenica dalle 11.00 alle 22.30



Osteria Uscio e Bottega, località Sicelle 56, Castellina in Chianti (Si)
Tel. 331 4446466 / ristoranteuscioebottega@gmail.com
www.osteriauscioebottega.it

LA FIRMA DI SIMONE BIANCO ALLA LOGGIA DEL CHIANTI

The Signature of Simone Bianco at the Loggia del Chianti

DI SIMONE BANDINI



Simone Bianco, una Loggia aperta sull'infinito del Chianti

Torniamo a trovare l'amico Simone Bianco, vulcanico giovane ristoratore di Radda in Chianti che ci accoglie al solito, calorosamente, con la madre Patrizia e il padre Michele - che per tanti anni sono stati le anime creative dell'orto e della cucina. È lui oggi saldamente alla guida di un ristorante in costante crescita con una proposta gastronomica originale, dinamica e spesso sperimentale: menu settimanali, materie prime territoriali e lavorazioni ultra-espresso, uso di erbe spontanee e tartufo fresco, selvaggina, frollature estreme, carpacci e tartare paradisiaci.

Let's go back to find our friend Simone Bianco, a volcanic young restaurateur from Radda in Chianti who welcomes us warmly as usual with his mother Patrizia and father Michele - who for many years have been the creative soul of the vegetable garden and the kitchen. Today he is firmly at the helm of a constantly growing restaurant with an original, dynamic and often experimental gastronomic proposal: weekly menus, local raw materials and ultra-espresso processing, use of wild herbs and fresh truffles, game, extreme maturation, carpaccio and heavenly 'tartare'.

L'idea è quella di utilizzare tutto, come nella storia e nell'uso contadino. Usare ma anche recuperare laddove possibile, con una nuova spinta culturale - questa sì, modernissima - verso l'ecosostenibilità e la compatibilità ambientale. Ma torniamo alla pappatoria.

Non vorrei dimenticarmi, per gli estimatori dei classici, del tagliere toscano che ormai si declina in mille modi e la cui celebrità è divenuta globale. Alla Loggia questo non rischia l'omologazione, come spesso capita ai grandi successi internazionali, grazie alla scelta identitaria e geografica dei salumi di Cinta Senese di un piccolo allevamento di Castellina nel "Tagliere alle eccellenze del Chianti".

To use but also to recover where possible, with a new cultural push - yes, very modern - towards eco-sustainability and environmental compatibility. But let's go back to our lunch.

I would not like to forget, for the admirers of the classics, the Tuscan cutting board which by now is declined in a thousand ways and whose fame has become global. At the Loggia this does not risk homologation, as often happens with great international successes, thanks to the identity and geographical choice of the Cinta Senese cured meats from a small farm in Castellina in the "Chopping board with the excellence of Chianti".

We are lucky enough to taste an amazing "Pappardella stuffed



La luminosa (e fresca) veranda estiva



Pappardella ripiena al ragù di ossobuco con gocce di caprino e olio al prezzemolo

Lo abbiamo lasciato nell'ultima intervista con l'ultima sua provocazione: un "Piccione in doppia cottura" proposto in una veste inedita, grazie all'idea di lasciare le zampe sulla coscia. Ricordo affettuoso della cucina contadina, quando nell'aria del podere non mancavano mai i piccioni, al fine di "riportare la cucina ai suoi valori essenziali, senza voler per forza cercare la perfezione visiva che, talvolta, può distrarci dalla spontaneità dei sapori".

I suoi carpacci attraversano delle frollature estreme distillando sapori, le tartare sono delicatissime e suadenti al palato; il suo 'sashimi di manzo frollato' per ben 300 giorni è un trofeo per i 'carnivori': "Disosso e uso solo il cuore, scattivando e scartando il 70% del resto".

Particolare menzione merita la lavorazione della trota, pesce quasi dimenticato dei nostri torrenti dello spartiacque interno che, tuttavia, grazie al lavoro prezioso di allevatori appenninici (La Loggia collabora con un allevamento naturale del Casentino) torna in auge nella cucina ispirata di Simone Bianco. In particolare, vogliamo ricordare il suo "Filetto di Trota nappato al burro e aromi" recuperato dall'antica ricetta toscana della 'Trota all'odorosa' che emerge da un letto di erbe come dall'alveo fresco di un fiume.

Curiose e invitanti poi le "Polpette con i rigagli di trota", geniali le "Chips di pelle di trota", essiccata un paio di giorni e fritta artatamente.

We left him in the last interview with his latest provocation: a "Pigeon in double cooking" proposed in a new guise, thanks to the idea of leaving the legs on the thigh. Affectionate memory of peasant cuisine, when pigeons were never lacking in the farmyard, in order to "restore cooking to its essential values, without necessarily seeking the visual perfection that can sometimes distract us from the spontaneity of flavors".

His carpaccio go through extreme maturation distilling flavours, the tartare are very delicate and persuasive on the palate; his '300 days matured beef sashimi' is a real trophy for 'carnivores': "I bone and use only the heart, triggering and discarding 70% of the rest".

The processing of trout deserves particular mention, an almost forgotten fish from our streams of the internal watershed which, however, thanks to the precious work of Apennine breeders (La Loggia collaborates with a natural breeding of the Casentino) is back in vogue in the inspired cuisine of Simone Bianco. In particular, we want to remember his "Trout fillet napped with butter and flavorings" recovered from the ancient Tuscan recipe of 'Smelling trout' that emerges from a bed of herbs as if from a fresh riverbed.

The "Meatballs with trout giblets" are curious and inviting, while the "Trout skin chips", dried a couple of days and artfully fried, are brilliant.

The idea is to use everything, as in history and in peasant use.



Pappardella ripiena al ragù di ossobuco con gocce di caprino e olio al prezzemolo



Simone Bianco

FEDERAZIONE ITALIANA
CUCINE

Lo chef Simone Bianco con i genitori Patrizia e Michele

Abbiamo la fortuna di assaggiare una strepitosa "Pappardella ripiena al ragù di ossobuco con gocce di caprino e olio al prezzemolo", impiattata in bianco con lampi verde fluo dell'olio appena versato. Bellissima!

Un altro primo 'signature' di Simone sono i "Plin di ricotta condita e olio di basilico alla liquirizia" con tre varietà di pomodori ed altrettante lavorazioni: macerato per 72 ore con olio, aglio e basilico e servito a crudo; pomodoro giallo dolcissimo e cotto intero preservandone i succhi; acqua fermentata al pomodoro.

Da ultimo, degustiamo il golosissimo "Cubo di cioccolato vestito" con tre 'sfumature' diverse: cioccolato belga 60% di cacao, cioccolato all'80% con fiori edibili, mousse al cioccolato bianco e nero al centro.

La presentazione dei piatti diviene con Simone più essenziale, pulita e geometrica rispetto alla madre che ricorda divertendosi: "Mi 'sgridava' sempre perché impiattavo come se stessi dipingendo, come nei miei quadri!" - che sono bellamente ancora appesi alle pareti della sala ristorante.

Mentre parliamo in confidenza Simone mi racconta che dopo tanti anni di rugby, del quale è stato giocatore professionista, è passato alla corsa ed in particolare al trail. Così si mantiene in forma: e ne farà di strada!

with ossobuco ragout with drops of goat cheese and parsley oil", served on a white plate with fluorescent green flashes of freshly poured oil. Extremely beautiful!

Another first 'signature' of Simone are the "Ricotta Plin with basil olive oil and liquorice" with three varieties of tomatoes and as many processes: macerated for 72 hours with oil, garlic and basil and served raw ; very sweet yellow tomato and cooked whole, preserving the juices; fermented water with tomato.

Finally, we taste the delicious "Dressed chocolate cube" with three different 'shades': Belgian chocolate 60% cocoa, 80% chocolate with edible flowers, black and white chocolate mousse in the center.

With Simone, the presentation of the dishes becomes more essential, clean and geometric than her mother, whom she remembers while having fun: "She always 'scolded' me because I served as if I were painting, as in my paintings!" - which are still beautifully hung on the walls of the restaurant. While we are talking in confidence Simone tells me that after many years of rugby, of which he was a professional player, he has moved on to running and in particular to the trail. So he keeps fit: and he will go a long way!



Piccione in doppia cottura



Cubo di cioccolato vestito



Carni selezionate per la griglia

Info:
Ristorante La Loggia del Chianti
Via degli Ulivi 1, Radda in Chianti (SI)
Tel. 0577 738491 / Mob. 335 6244657 - 333 1764777
ristorantelaloggiadelchianti@gmail.com
www.laloggiadelchianti.it

DA SERGIO, UNA TRADIZIONE LUNGA 50 ANNI

"Da Sergio", a 50-year Tradition

DI ALESSIA BENELLI



Lo staff del ristorante "Da Sergio"

Fra pochi mesi il ristorante 'Da Sergio' a Dicomano spegnerà 50 candeline. Da mezzo secolo è gestito dalla famiglia Naldoni. Questa è una storia familiare, di quelle che dovrebbero essere raccontate nei programmi televisivi dedicati alle tradizioni del nostro Paese.

In a few months, 'Da Sergio' restaurant in Dicomano will blow out 50 candles. It has been run by the Naldoni family for half a century. This is a family story, one that should be told in television programs dedicated to the traditions of our country.



I celebri ravioli fatti in casa

A Dicomano, poco prima dell'inizio della SS67 che porta a San Godenzo, si trova il ristorante 'da Sergio', su di una terrazza che dà su piazza Buonamici. Qui nonna Rina, assieme al marito Bruno, comprò il ristorante dallo storico proprietario del locale, il signor Sergio, attorno alla metà degli anni Settanta. Da allora questo angolo della tradizione culinaria toscana è gestito dalla famiglia Naldoni.

Cuore pulsante del locale è il grande camino con girarrosto a vista. Nonno Bruno è stato lo storico fuochista del ristorante ed ha insegnato al figlio Gianni tutti i segreti della cottura allo spiedo. Nonna Rina, invece, è stata in cucina fin quando ha compiuto 85 anni, alcuni anni fa. In sala, per 30 anni, hanno servito ai tavoli e accolto i clienti le figlie di Bruno e Rina: la mora e la bionda, Gabriella e Carla.

Oggi la terza generazione della famiglia porta avanti il ristorante. La gestione è affidata a Gianni Naldoni, i suoi due figli - Edoardo e Tommaso - e il nipote Matteo. "Io e i miei cugini - spiega Matteo Dolfi - dopo scuola venivamo qui a pranzare perché i nostri genitori erano qui a lavorare. Siamo cresciuti con questi profumi e sapori e vogliamo mantenere questa tradizione. Il nonno a volte mi metteva a fare i caffè e per qualche ora di lavoro mi dava dieci mila lire".

I cavalli di battaglia della famiglia Naldoni sono molti. Per la sottoscritta, qui si mangiano alcuni dei migliori tortelli di patate del Mugello. Pasta rigorosamente fatta a mano con uova del territorio riempita con un ripieno di patate rustico. 'Da Sergio' si possono gustare i fegatelli di maiale avvolti nella rete, ormai introvabili nei ristoranti della provincia, e cotti nel girarrosto a vista. E si può vedere Gianni che cuoce polli, spiedini, fegati ... in diretta! Uno spettacolo per la vista, e una

In Dicomano, just before the start of the SS67 that leads to San Godenzo one can find 'da Sergio' restaurant, on a terrace overlooking Piazza Buonamici. Here grandmother Rina, together with her husband Bruno, bought the restaurant from the historic owner of the restaurant, Mr. Sergio, around the middle of the Seventies. Since then, this corner of the Tuscan culinary tradition has been managed by the Naldoni family.

The beating heart of the restaurant is the large fireplace with an exposed rotisserie. Nonno Bruno was the historic stoker of the restaurant and taught his son Gianni all the secrets of cooking on the spit. Nonna Rina, on the other hand, was in the kitchen until she turned 85, a few years ago. In the dining room, for 30 years, the daughters of Bruno and Rina served at the tables and welcomed the customers: the brunette and the blonde, Gabriella and Carla.

Today the third generation of the family runs the restaurant. The management is entrusted to Gianni Naldoni, his two sons - Edoardo and Tommaso - and his nephew Matteo. "My cousins and I - explains Matteo Dolfi - after school we used to come here for lunch because our parents were here to work. We grew up with these scents and flavours and we want to keep this tradition. Sometimes my grandfather would take me to make coffees and for a few hours of work he would give me ten thousand lire".

The workhorses of the Naldoni family are many. For myself, some of the best potato Tortelli in Mugello are eaten here. Strictly handmade pasta with local eggs filled with a rustic potato filling. 'Da Sergio' you can taste the pork livers wrapped in their nets, now unavailable in the restaurants of the



Sua eccellenza la Fiorentina

delizia per palato e olfatto. "Chi viene qui - spiega Matteo - sa che troverà sapori autentici e piatti che si tramandano di generazione in generazione: cannelloni, lasagne, ravioli, arrosto girato, bistecca e piccione. Ai nostri collaboratori, a partire dagli chef, chiediamo di essere fedeli alle ricette di famiglia. È la nostra caratteristica. Siamo una squadra affiatata e costituita quasi completamente da under 40". Insomma, questo è un luogo da non perdere se avete voglia di gustare sapori autentici.

province, and cooked in the exposed rotisserie. And you can see Gianni cooking chickens, skewers, livers... live! A spectacle for the eyes, beautiful smell and taste.

"Whoever comes here - Matteo explains - knows that he will find authentic flavours and dishes that are handed down from generation to generation: cannelloni, lasagna, ravioli, roasted meat, steak and pigeon. We ask our collaborators, starting with the chefs, to be faithful to family recipes. It is our characteristic. We are a close-knit team made up almost entirely of under 40s".

In short, this is a place not to be missed if you want to taste authentic flavours.



Il tradizionale girarrosto



Le torte casalinghe



GELATERIA - PASTICCERIA ARTIGIANALE - DOLCI PER COMPLEANNI
E CERIMONIE



Info:
Ristorante La Loggia del Chianti
 Via degli Ulivi 1, Radda in Chianti (SI)
 Tel. 0577 738491 / Mob. 335 6244657 - 333 1764777
 ristoranteloggiadelchianti@gmail.com
 www.laloggiadelchianti.it



Info e ordinazioni
 Pasticceria Barone, via A. Diaz 47, Colle di Val d'Elsa (SI)
 Tel 0577 921146 / mob. 328 3094160

Riposo
BISNIFLEX
Benessere

Bisniflex il riposo che fa bene.
Materassi con materiali di alta qualità
modelli innovativi su misura per
un assoluto benessere.