

temera



TEMERA pag. 10 / 15

ValleyLife

MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA

VILLA LA COMMENDA CONCORDIA

AGRIRESORT AUTENTICO E SOFISTICATO

PER I TUOI MOMENTI MAGICI NEL CUORE DELLA TOSCANA
PER VACANZE ROMANTICHE ED EVENTI SPECIALI



Produttori dello zafferano puro

Frazione Molezzano, 64 Vicchio (FI), 50039, Italy
tel.: +39 392 0850037 | info@villalcc.com | Ins.: @villa_la_commenda_concordia
www.lacommendaconcordia.com



In copertina: i "temerari" dell'azienda Temera, leader nell'innovazione

SECONDA EDIZIONE AUTUNNO INVERNO 2022

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

DIRETTORI EDITORIALI:
Francesco Lucherini
Filippo Gurioli

GIORNALISTA e CO DIRETTORE:
Alessia Benelli

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
Digiflo Pubblicità

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

Francesco Lucherini: Direttore editoriale Valley Life "Mugello & Valdisieve", Dott. in Comunicazione Pubblicitaria.

Filippo Gurioli: Direttore editoriale Valley Life "Mugello & Valdisieve", professionista strategia Marketing e Pubblicità.

Alessia Benelli: Co direttore e Giornalista

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

Questa rivista è stata chiusa Mercoledì 16 Novembre tra una mangiata di bruciate e bruschetta di olio nuovo.

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITÀ
Corso Matteotti, 56
50032 Borgo San Lorenzo (FI)
329 9621165 Filippo
338 2211089 Francesco
www.valleylife.it
vlmugellovaldisieve@gmail.com

- 6 L'ignoto tra giustizia, bellezza e illusioni
The 'Unknown' Between justice, Beauty and Wishful Thinking
- 8 La solitudine del Natele ovvero come sopravvivere alle feste
The Solitude of Christmas or how to Survive the Holidays
- 10 TEMERA azienda leader nell'innovazione nel cuore del Mugello
A Leading Company in Innovation in the Heart in Mugello
- 16 Sostenibilità e attenzione all'ambiente: parole d'ordine di una grande impresa
Sustainability and Attention to the Environment: Watchwords of a Large Company



24 Sulle tracce di Don Milani, il priore che rivoluzionò la scuola
In the Footsteps of Don Milani, the Prior Who Revolutionized the School

28 Simone Gucci, artigiano della pittura
Simone Gucci, Artisan of Painting

32 Natale a Palazzuolo sul Senio
Christmas at Palazzuolo sul Senio



36 Rinasce il carnevale mugellano
The Mugellano Carnival Reborn

48 Pizza & Tortelli dal 1984
Pizza & Tortelli Since 1984

50 Tradizioni del Natale: il "Ceppo"
Christmas Traditions: the "Log"

56 Tutti possono salvare una vita
Everyone Can Save a Life

68 Il primo passo verso il wellness quotidiano
The First Step Towards Daily Wellness



74 Sapori che riscaldano il cuore
Flavors that Warm the Heart

80 Il Forno Conti e la tradizione del pane artigianale
The Forno Conti and the Tradition of Artisan Bread

84 Pasticceria Giraldi: dalla colazione all'aperitivo
Pasticceria Giraldi: from Breakfast to Aperitif

86 Girodibacco: il caldo abbraccio di Paola
Girodibacco: Paola's Warm Embrace

88 Relax, cultura e buon cibo al Bistrot le Poldine
Relax, Culture and Good Food at the Bistrot le Poldine

90 BAR'NBOH si rinnova
Bar'nboh is Renewed

If you have a house in Mugello e Valdisieve area please subscribe for free and ask for your complimentary copy

SEGUICI SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:

Valley Life - Mugello e Valdisieve

valleylife_mugello_valdisieve

PROSSIMA EDIZIONE
PRIMAVERA 2023

Una Storia Tutta Toscana

A Whole Tuscan History

A CURA DELLA REDAZIONE DI CHI.MA FLORENCE SRL

Lavanderia Chi.Ma Florence è specializzata nel noleggio, lavaggio, sanificazione, stiratura, ritiro e consegna di biancheria per alberghi, ristoranti, strutture sanitarie e case di riposo.

Oggi Chi.Ma Florence SpA è una lavanderia industriale che può vantare uno stabilimento di 7.000 m2, 120 dipendenti di cui l'80% donne, 7.300 tonnellate di biancheria trattata ogni anno, 2 magazzini dislocati sul territorio, un depuratore a fanghi attivi che purifica ogni settimana 1.600 m3 di reflui industriali.

Chi.Ma Florence laundry specializes in the rental, washing, sanitizing, ironing, collection and delivery of linen for hotels, restaurants, health facilities and retirement homes.

Today Chi.Ma Florence SpA is an industrial laundry that can boast a factory of 7,000 m2, 120 employees of which 80% women, 7,300 tons of linen treated every year, 2 warehouses located throughout the territory, an activated sludge purifier that purifies 1,600 m3 of industrial waste every week.



Era il 1870 quando la famiglia Chiari dà inizio a una storia tutta toscana, fatta di tradizione e propensione al cambiamento in nome della qualità. Una storia che, a distanza di più di un secolo, porta ancora il suo nome e dimostra l'amore per la terra in cui è nata.

It was 1870 when the Chiari family began an all-Tuscan story, made of tradition and propensity for change in the name of quality. A story that, more than a century later, still bears her name and demonstrates love for the land in which she was born.



La storia di Chi.Ma:

1870 - La famiglia Chiari inaugura l'attività di lavanderia nella frazione di Rimaggio, nel comune di Bagno a Ripoli **1932** - La lavanderia si trasferisce nel comune di Castello, in provincia di Firenze **1959** - L'azienda cresce e da lavanderia si trasforma in lavanderia industriale. Mario Chiari prende il posto del babbo Giuseppe: nasce così Chi.Ma Florence **1990** - Inaugurazione dell'attuale stabilimento di Scarperia, nel cuore del Mugello **2006** - Ampliamento dello stabilimento **2014** - L'incendio devasta la nostra azienda e ci dà l'occasione per vedere coi fatti e non con le parole di che stoffa siamo fatti **2016** - Creazione di ambienti dedicati al carico e scarico della biancheria **2017** - Chi.Ma si aggiudica il bando del Comune di Firenze per la riqualificazione del giardino di Piazza Stazione **2018** - Chi.Ma realizza la campagna Rise&Shine Purified Beauty **2022** - Realizzazione di impianto fotovoltaico... la crescita continua

LA NUOVA GENERAZIONE

La New Generation è giovane, dinamica, versatile e determinata a portare alto il nome e la tradizione della famiglia che affonda la sua storia di professionisti del pulito. #NewGeneration_ChiMaFlorence lavora attivamente anche per valorizzare il settore delle lavanderie industriali, per realizzare progetti utili alla comunità e per il benessere dei suoi collaboratori.

La nostra stoffa

I nostri punti di forza sono chiari e concreti: l'elevato know-how nella scelta dei materiali tessili, la scrupolosa organizzazione del processo di lavaggio e sanificazione, il nostro successo passa esclusivamente attraverso le persone che sono il motore di Chi.Ma. senza la loro professionalità e la passione verso il lavoro, l'intera filiera non potrebbe esistere. La nostra organizzazione ci permette di servire sia piccole strutture ricettive mediante sacchi sia grandi Hotel e Resort ai quali consegniamo attraverso carrelli. Il nostro campionario per la ristorazione ha una vasta gamma di abbinamenti per soddisfare ogni esigenza e stile, bianco o colorato a tinta unita, ma anche con motivi rustici e glamour, in tantissime dimensioni per runner, tovaglie e coprimacchia. Il nostro lavoro è basato sulla qualità ma anche sulla sostenibilità e sul rispetto dell'ambiente. La nostra flessibilità della nostra produzione, negli anni ci ha distinto e premiato, la possibilità di reintegro e sostituzione dei prodotti usurati e un pronto aumento o diminuzione di carichi di biancheria in base alle esigenze del cliente.



THE NEW GENERATION

The New Generation is young, dynamic, versatile and determined to bring up the name and tradition of the family that has its history as cleaning professionals. #NewGeneration_ChiMaFlorence also works actively to enhance the industrial laundry sector, to carry out projects useful to the community and for the well-being of its collaborators.

Our stuff

Our strengths are clear and concrete: the high know-how in the choice of textile materials, the scrupulous organization of the washing and sanitizing process, our success passes exclusively through the people who are the engine of Chi.Ma. without their professionalism and passion for work, the entire supply chain could not exist. Our organization allows us to serve both small accommodation facilities by means of bags and large hotels and resorts to which we deliver by means of trolleys. Our collection for catering has a wide range of combinations to satisfy every need and style, white or solid colored, but also with rustic and glamorous motifs, in many sizes for runners, tablecloths and stain covers. Our work is based on quality but also on sustainability and respect for the environment. Our flexibility of our production, over the years has distinguished and rewarded us, the possibility of replenishing and replacing worn out products and a prompt increase or decrease of laundry loads according to customer needs.



Quando c'è stoffa c'è Chi.Ma.

CHI·MA SpA

www.chima.it

SEGUICI SU FOLLOW US

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria



L'ignoto tra giustizia, bellezza e illusioni The 'Unknown' between Justice, Beauty and Wishful Thinking

DI SIMONE BANDINI



L'uomo viaggia verso ciò che non è noto, che deve ancora accadere, dimenandosi tra azione e destino.

Esistono due tipi di giustizia per l'uomo stesso: un tipo legato alla natura – che segue le leggi della necessità – l'altro legato allo spirito e che si accorda con le leggi della libertà, con i suoi principi incorruttibili.

La pienezza, la realizzazione, la felicità, non sono altro che l'accordo di questi due tipi di giustizia: accordo che avviene all'interno dell'uomo (nell'animo e nel pensiero) e all'esterno (nel mondo materiale e delle azioni).

L'uomo che possiede integrità e visione fonde in maniera spontanea la sua duale condizione di uomo-natura e uomo-spirito. Quest'uomo esercita la sua volontà nel mondo attraverso il 'principio di libertà'; egli si fa strada, spazio e procede oltre la sua condizione di uomo-natura, agendo di concorso con il 'principio di possibilità' – che possiamo definire "la libertà dello spirito applicata alla materia e alle sue leggi".

Ed è proprio la forza e la manifestazione del corpo stesso, a trasferire all'uomo-natura le possibilità e il necessario vigore per procedere oltre la sua condizione materiale, temprandosi nelle metamorfosi e nelle trasfigurazioni e vieppiù esaltazioni e sofferenze che lo portano al compimento e alla trasformazione nell'uomo-spirito.

La felicità, condizione più divina che terrena, appartiene a queste creature assolute, non essendo altro che l'accordo più completo e perfetto tra uomo-natura e uomo-spirito proiettata dentro e fuori, nel mondo interiore ed esteriore, nella comunione perfetta con l'altro da sé – che avviene attraverso il principio

Man travels towards what is not known, which has yet to happen, struggling between action and destiny.

There are two types of justice for man himself: one type linked to nature - which follows the laws of necessity - the other linked to the spirit and which accords with the laws of freedom, with his incorruptible principles.

Fullness, fulfilment, happiness, are nothing but the agreement of these two types of justice: agreement that occurs within man (in the soul and in thought) and outside (in the material world and actions).

The man who possesses integrity and vision spontaneously blends his dual condition of man-nature and man-soul. This is a man who exercises his will in the world through the 'principle of freedom'; a man who makes his way, space and proceeds beyond his condition as man-nature and acting with it through the 'principle of possibility' - which we can define as "the freedom of the spirit applied to matter and its laws".

And it is precisely the strength and manifestation of the body itself that transfers to man-nature the possibilities and the necessary vigour to proceed beyond his material condition, tempering himself in the metamorphoses and transfigurations and increasingly exaltations and sufferings that lead him to fulfilment and to the transformation into the man-soul.

Happiness, a condition more divine than earthly, belongs to these absolute creatures, being nothing but the most complete and perfect agreement between man-nature and man-soul projected in and out, in the inner and outer world, in perfect communion with the

costitutivo e ultimo dell'universo: l'amore.

Vivono inoltre in noi, due principi del 'bello' – di ciò che è bello oltre ad essere 'giusto'. Anche in questo caso, l'uno è legato all'uomo-natura che culmina nella partecipazione alla causalità e ai meccanismi naturali e che provoca 'piacere' nella soddisfazione degli appetiti; l'altro legato all'uomo-spirito che riguarda la fedeltà e l'appartenenza dell'uomo alla sua radice esistenziale individuale e collettiva (inclinazioni come la sensibilità, il coraggio, l'onestà, la forza, la lealtà o per esteso caratteristiche come la cultura, la lingua o la razza) che producono un piacere di tipo puramente assertivo, relativo alla pura manifestazione/ affermazione della propria condizione vitale, qualità individuale, esprimendo il proprio orientamento e la propria posizione nel mondo.

Bellezza e giustizia, dunque, sono il destino dell'uomo e si legano nell'accordo necessario tra uomo-natura e uomo-spirito: l'uomo-spirito vigila affinché l'uomo-natura non scada nel degrado dei meri appetiti naturali e nel meccanismo della sola necessità; l'uomo-natura vigila di contro affinché l'uomo-spirito non de-naturizzi nella libertà assoluta decretando la decadenza e la sopravvivenza stessa, nell'impossibilità di agire in modo reale ed efficace nel mondo materiale, esercitando allo stesso tempo ciò che è giusto e ciò che è 'bello'.

Le illusioni, maggiore causa di infelicità, sono la testimonianza di questa crisi, del disaccordo tra l'uno e l'altro mondo – tra necessità e libertà, uomo-natura e uomo-spirito.

other than itself - which occurs through the constitutive and ultimate principle of the universe: love.

There are also two principles of 'beauty', of what is beautiful as well as being 'right'. Also in this case, the one is linked to man-nature which culminates in participation in causality and natural mechanisms and which causes 'pleasure' in the satisfaction of appetites; the other linked to the man-soul that concerns man's fidelity and belonging to his individual and collective existential root (inclinations such as sensitivity, courage, honesty, strength, loyalty or in full characteristics such as culture, language or race) that produce a purely assertive pleasure, related to the pure manifestation / affirmation of one's vital condition, individual quality, expressing one's orientation and position in the world.

Beauty and justice, therefore, are man's destiny: they are thus linked in the necessary agreement between man-nature and man-soul. The man-soul ensures that man-nature does not fall into the degradation of mere natural appetites and into the mechanism of mere necessity. The man-nature watches against so that the man-soul does not de-naturalize in absolute freedom to decree its decay, in the impossibility of acting in a real and effective way in the material world, exercising at the same time what is 'right' and what is 'beautiful'.

Wishful thinking, the greatest cause of unhappiness, is the symbol of the disagreement between one world and the other - between necessity and freedom, man-nature and man-soul.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

"Always on my mind", Elvis Presley



LA SOLITUDINE DEL NATALE OVVERO COME SOPRAVVIVERE ALLE FESTIVITA'

THE SOLITUDE OF CHRISTMAS OR HOW TO SURVIVE THE HOLIDAYS

DI ALESSIA BENELLI



La mattina di Natale chi abita solo, si sentirà ancora più solo. Svegliarsi e non avere la possibilità di dire a nessuno 'buon Natale' crea un senso di solitudine che va ad intaccare anche i misantropi per scelta. Intendiamoci, ci si può ritrovare soli la mattina di Natale per i più disparati motivi. Per esempio i tuoi parenti potrebbero già essere partiti per la destinazione delle vacanze natalizie ma ti sei svegliato più tardi di loro perché la notte prima hai fatto le ore piccole; oppure ti svegli solo perché hai scelto di vivere senza nessuno accanto; o perché non hai trovato nessuno con cui valesse la pena condividere la tua vita; o perché - e questo è il caso più drammatico - chi faceva parte della tua vita non c'è più.

Le feste ricordano costantemente ai 'soli' di essere in quella situazione. In questo periodo sembra che nessuno debba vivere in solitudine: ogni immagine che vediamo sui cartelloni pubblicitari, sul giornale, alla televisione o sui social network, rimanda ad un senso di nido e condivisione. E' paradossale, visto che per gli altri 10 mesi dell'anno le immagini prevalenti che ci vengono proposte, sono quelle di persone che ce la fanno da sole, senza l'aiuto di nessuno. Insomma una ipertrofica costante rappresentazione dell'individualismo.

On Christmas morning, those who live alone will feel even more alone. Waking up and not being able to say 'Merry Christmas' to anyone creates a sense of loneliness that also affects misanthropes by choice. Mind you, you can find yourself alone on Christmas morning for a variety of reasons. For example, your relatives may have already left for the destination of the Christmas holidays but you woke up later than them because you were late the night before; or you wake up only because you have chosen to live without anyone around you; or because you haven't found anyone worth sharing your life with; or why - and this is the most dramatic case - whoever was part of your life is no longer there.

The holiday season constantly reminds the 'lonelies' that they are in that situation. In this period it seems that no one has to live in solitude: every image we see on billboards, in the newspaper, on television or on social networks, refers to a sense of 'nest' and sharing. It is paradoxical, in the other 10 months of the year the prevailing images that are offered to us are those of people who make it alone, without the help of anyone. In short, a constant hypertrophic representation of individualism.

Arrivati in questo periodo dell'anno siamo sbalottati in un turbinio di dolcezza, affetto e bontà che negli ultimi 10 anni è stato notevolmente amplificato dalla diffusione dei social network. La condivisione nell'universo-mondo dei propri pensieri e immagini private porta con sé anche conseguenze negative, come del resto tutte le rivoluzioni. Tendiamo a condividere i nostri momenti felici e - va da sé - che sono quelli che viviamo assieme a qualcuno.

Questa non è una critica al web 2.0, ma una semplice riflessione su alcune sue conseguenze negative. Già nel 2015 uno studio dell'Università della Pennsylvania rivelava una correlazione tra depressione e tempo trascorso sui social network tra i giovani statunitensi. Il perché è semplice. Vedere le immagini di vita privata degli altri, fa quasi sempre sembrare migliore la vita degli altri. Una percezione distorta della realtà, nella maggioranza dei casi.

Vi racconto questo per farvi capire che se vi sentirete soli la mattina di Natale non c'è niente di male e se conoscete qualcuno che è solo il giorno di Natale, pensate a lui oppure offritegli un momento sereno con voi. Del resto, fin da piccoli, ci insegnano che a Natale siamo tutti più buoni. Per almeno un giorno, mettiamo da parte lo smartphone e dedichiamoci davvero all'altro.

Arriving at this time of the year, we are tossed about in a whirlwind of sweetness, affection and goodness that in the last 10 years has been greatly amplified by the spread of social networks. Sharing one's private thoughts and images in the universe-world also brings negative consequences, like all revolutions. We tend to share our happy moments and - it goes without saying - that they are the ones we live with someone.

This is not a criticism of web 2.0, but a simple reflection on some of its negative consequences. As early as 2015, a University of Pennsylvania study revealed a correlation between depression and time spent on social networks among American youth. The reason is simple. Seeing pictures of others' private lives almost always makes other people's lives look better. A distorted perception of reality, in most cases.

I'll tell you this to make you understand that if you feel alone on Christmas morning there is nothing wrong and if you know someone who is lonely on Christmas day, think of him or offer him a peaceful moment with you. After all, from an early age, they teach us that we are all better at Christmas. For at least one day, let's put the smartphone aside and really dedicate ourselves to the other.



temet

PianCalico





Dipendenti e collaboratori

TEMERA

AZIENDA LEADER NELL'INNOVAZIONE NEL CUORE DEL MUGELLO

A LEADING COMPANY IN INNOVATION IN THE HEART IN MUGELLO

DI ALESSIA BENELLI

Uno sguardo internazionale con i piedi saldi nel territorio

Il Mugello è al top nell'innovazione. Un bello slogan, giusto? Invece non è soltanto uno slogan perché nel nostro territorio è presente un'azienda ai vertici nazionali ed europei nel settore dell'innovazione tecnologica. Stiamo parlando di Temera, la prima azienda italiana ad aver avuto la geniale intuizione di applicare la tecnologia Rfid ai fini della tracciabilità nel mondo della moda. Un progetto nato dall'incontro di due mugellani DOC completamente diversi, fra i due ci sono circa 20 anni di differenza, ma determinati a lasciare il segno.

Temera è nata nel 2009 su iniziativa di Arcangelo D'Onofrio con la collaborazione di Francesco Pieri. All'epoca D'Onofrio aveva una quarantina d'anni e un'esperienza ventennale nella gestione di sistemi informativi applicati alla moda, mentre Pieri aveva poco più di 20 anni e stava muovendo i primi passi nel mondo della moda. I due, un po' per scommessa e un po' per ambizione, fondarono Temera all'interno dell'incubatore

An international look with firm feet in the territory

Mugello is at the top of innovation. A nice slogan, right? Instead, it is not just a slogan because in our territory there is a company at the top of national and European level in the sector of technological innovation. We are talking about Temera, the first Italian company to have had the brilliant intuition of applying Rfid technology for the purposes of traceability in the world of fashion. A project born from the meeting of two completely different DOC Mugello, between the two there are about 20 years of difference, but determined to leave their mark.

Temera was born in 2009 on the initiative of Arcangelo D'Onofrio with the collaboration of Francesco Pieri. At the time, D'Onofrio had forty years and twenty years of experience in the management of information systems applied to fashion, while Pieri was just over 20 years old and was taking his first steps in the world of fashion. The two, partly for wager

d'imprese del Mugello. L'intuizione dei due si è rivelata vincente sin da subito perché D'Onofrio e Pieri sono stati i primi a vendere sistemi di tracciabilità, basati su applicazioni innovative con l'utilizzo di tecnologie IoT (RFID - UHF - NFC - BlockChain) per il settore del fashion e del lusso e hanno immediatamente occupato questa fetta di mercato.

Temera sviluppa soluzioni e servizi che con l'ausilio de i Tag, ovvero dei microchip sempre prodotti da aziende del gruppo Beontag - di cui fa parte dall'inizio del 2022 -, che facilitano e migliorano la gestione logistica dei prodotti e la loro tracciabilità. Se avete comprato una borsa dei principali brand del lusso o un paio di pantaloni in una catena di abbigliamento, sicuramente al loro interno è presente un Tag sviluppato da Temera.

and partly for ambition, founded Temera within the Mugello business incubator.

The intuition of the two proved successful right from the start because D'Onofrio and Pieri were the first to sell traceability systems, based on innovative applications with the use of IoT technologies (RFID - UHF - NFC - BlockChain) for fashion and luxury sectors and immediately occupied this slice of the market.

Temera develops solutions and services that, with the help of the Tags, or microchips always produced by companies in the Beontag group - of which it has been a part of since the beginning of 2022 -, which facilitate and improve the logistical management of products and their traceability. If you have bought a bag of the main luxury brands or a pair of trousers in a clothing chain, surely inside them there is a Tag developed by Temera.



Sala riunioni Temera Mugello

Oggi l'azienda conta più di cento dipendenti e una ventina di collaboratori esterni e nel 2022 ha raggiunto un fatturato di 20 milioni di euro che la colloca di diritto tra le aziende più importanti del territorio. Ha sedi a Milano, Londra, Parigi e New York, ma il quartier generale è sempre rimasto in Mugello. In Temera il lavoro è impostato sul raggiungimento di obiettivi e non sul monte ore, è un'azienda con un approccio fortemente orientato al welfare dei dipendenti; infatti, già prima della pandemia lo smart working era una pratica in uso dall'azienda. Il concetto dominante è il dinamismo, ad esempio non sono presenti postazioni fisse bensì ognuno può scegliere giornalmente dove preferisce lavorare. Lo stesso ambiente di lavoro è orientato alla qualità della vita; i dipendenti autogestiscono un bar presente nella sede, pranzano tutti insieme nel ristorante aziendale che utilizza principalmente prodotti del territorio. Questa visione innovativa nella gestione del personale ha favorito l'assunzione di eccellenze provenienti da tutta Italia.

Today the company has more than one hundred employees and about twenty external collaborators and in 2022 it reached a turnover of 20 million euros which places it by right among the most important companies in the area. It has offices in Milan, London, Paris and New York, but the headquarters has always remained in Mugello.

In Temera, work is based on the achievement of objectives and not on the number of hours, it is a company with a strongly oriented approach to employee welfare; in fact, even before the pandemic, smart working was a practice in use by the company. The dominant concept is dynamism, for example there are no fixed workstations but everyone can choose daily where they prefer to work. The working environment itself is oriented towards the quality of life; the employees self-manage a bar in the headquarters, they all have lunch together in the company restaurant which mainly uses local products. This innovative vision in personnel management has favored the recruitment of excellence from all over Italy.



I "temerari" dell'azienda

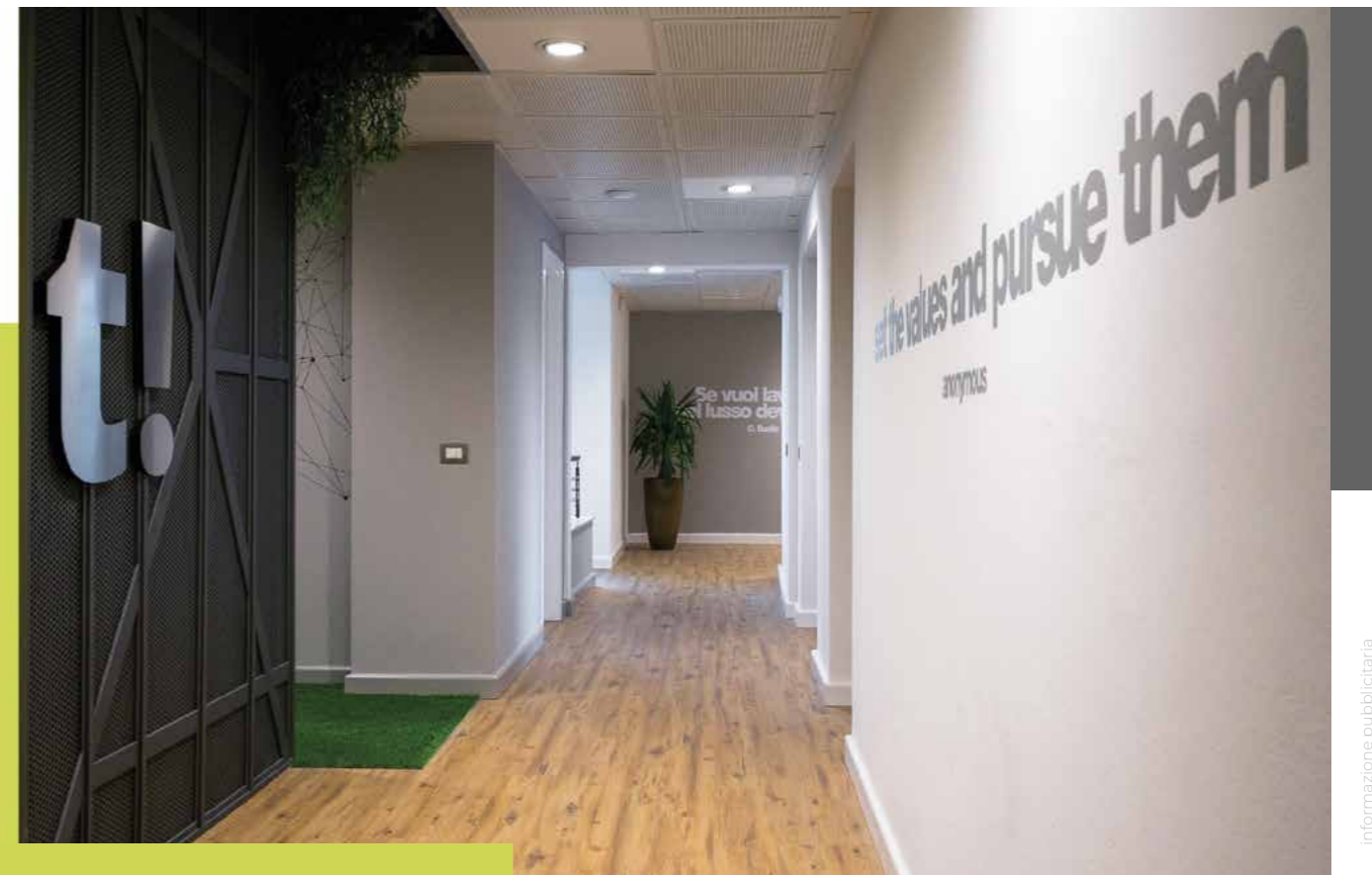
Si tratta di un innovativo approccio alla produzione che sta prendendo sempre più piede anche in Italia. Motore di questo orientamento al lavoro è Arcangelo D'Onofrio che può essere definito un vero e proprio visionario. Già nel 2018 D'Onofrio aveva intuito che il mondo del fashion sarebbe andato nella direzione della sostenibilità ambientale, da lì Temera si è specializzata nello sviluppo di soluzioni capaci di seguire il ciclo di vita di un prodotto: dalla materia prima al suo eventuale riciclo, passando per la manifattura, la logistica e la vendita. Per questo è uno dei partner del progetto dell'Università Bocconi 'Monitor for Circular Fashion' che accoglie le aziende virtuose e diffonde buone pratiche di moda circolare. Lo stesso D'Onofrio, ad ottobre 2022, è stato uno dei principali animatori del primo Forum italiano sulla moda sostenibile, il Venice Sustainable Fashion Forum organizzato da The European House - Ambrosetti in collaborazione con Camera Nazionale della Moda Italiana, Sistema Moda Italia (SMI), Assocalzaturifici, Confindustria Venezia e Area Metropolitana di Venezia e Rovigo. Questa continua ricerca ha portato Temera a ricevere riconoscimenti internazionali: per 4 anni consecutivi è stata premiata dal Sole 24 Ore quale azienda leader della crescita, mentre dal 2019 è entrata a far parte della prestigiosa classifica 'Fastest Growing Companies' del Financial Times. Cosa riserverà il futuro a Temera non è possibile dirlo, ma è certo che grazie alle iniziative di D'Onofrio e Pieri l'azienda continuerà la sua ricerca innovativa con uno sguardo internazionale ma i piedi ben saldi in Mugello.

This is an innovative approach to production that is becoming increasingly popular also in Italy. The driving force behind this work orientation is Arcangelo D'Onofrio who can be defined as a true visionary. Already in 2018 D'Onofrio had sensed that the fashion world would go in the direction of environmental sustainability, from there Temera specialized in the development of solutions capable of following the life cycle of a product: from raw material to its eventual recycling, passing through manufacturing, logistics and sales. This is why it is one of the partners of the Bocconi University 'Monitor for Circular Fashion' project which welcomes virtuous companies and disseminates good circular fashion practices. D'Onofrio himself, in October 2022, was one of the main animators of the first Italian Forum on sustainable fashion, the Venice Sustainable Fashion Forum organized by The European House - Ambrosetti in collaboration with the National Chamber of Italian Fashion, Sistema Moda Italia (SMI), Assocalzaturifici, Confindustria Venice and the Metropolitan Area of Venice and Rovigo. This continuous research has led Temera to receive international recognition: for 4 consecutive years it has been awarded by the Sole 24 Ore as a growth leader, while since 2019 it has been included in the prestigious 'Fastest Growing Companies' ranking of the Financial Times. It is not possible to say what the future holds for Temera, but it is certain that thanks to the initiatives of D'Onofrio and Pieri the company will continue its innovative research with an international outlook but its feet firmly in Mugello.

Via di Pianvallico 5, 50038 - Scarperia e San Piero (FI)
telefono: +39 055 848425 mail: info@temera.it



Bar autogestito all'interno di Temera



Un angolo dell'azienda



Panoramica dell'Accademia del Caffè Espresso

SOSTENIBILITA' E ATTENZIONE ALL'AMBIENTE: PAROLE D'ORDINE DI UNA GRANDE IMPRESA

SUSTAINABILITY AND ATTENTION TO THE ENVIRONMENT: WATCH-
WORDS OF A LARGE COMPANY

DI ALESSIA BENELLI

La Marzocco è da sempre attenta al mondo che la circonda, L'Accademia ospita una mostra sull'impegno ambientale dell'azienda.

Sostenibilità e attenzione all'impiego di energie rinnovabili sono prioritarie per ogni azienda, specialmente in questo strano momento in cui i prezzi energetici sono alle stelle. Così come è imprescindibile l'attenzione per l'ambiente e una maggiore responsabilizzazione verso il contesto che ci circonda. Oggi più che mai è estremamente importante portare avanti iniziative per promuovere un'economia circolare e La Marzocco si impegna a gestire la propria catena di fornitura e il ciclo di vita dei propri prodotti in modo responsabile e sostenibile. Le macchine La Marzocco sono prodotte per durare e aumentare il loro ciclo di vita e realizzate in acciaio inossidabile in quanto riciclabile al 100%.

Le macchine sono inoltre progettate per garantire la massima efficienza energetica attraverso la possibilità di azionare cicli ecologici e il mantenimento delle alte temperature solo

La Marzocco has always been attentive to the world around it, the Academy hosts an exhibition on the company's environmental commitment

Sustainability and attention to the use of renewable energy are priorities for every company, especially in this strange moment when energy prices are skyrocketing. Just as attention to the environment and greater responsibility towards the context that surrounds us are essential. Today, more than ever, it is extremely important to carry out initiatives to promote a circular economy and La Marzocco is committed to managing its supply chain and the life cycle of its products in a responsible and sustainable way. La Marzocco machines are produced to last and increase their life cycle and made of stainless steel as it is 100% recyclable. The machines are also designed to ensure maximum energy efficiency through the possibility of activating ecological cycles and maintaining high temperatures only when necessary.

quando è necessario. L'azienda è poi impegnata nella riduzione del proprio impatto ambientale.

Nel 2022 ha eseguito una valutazione per misurare la sua impronta di carbonio. Gli otto pannelli fotovoltaici installati sul tetto dello stabilimento di Petrona hanno prodotto 401.882 kWh nel 2021, circa il 38% del fabbisogno di elettricità della fabbrica (1.060.648 kWh).

Inoltre quasi il 40% della flotta aziendale è completamente elettrico o ibrido, con 17 colonnine di ricarica installate nelle strutture.

Sostenibilità si sostanzia anche nella riduzione dei consumi. Nel 2021, la fabbrica ha compensato il 10% del proprio consumo di acqua (9,975 m³) con la propria falda acquifera. Nello stabilimento è stato poi installato un sistema di distillazione in modo da poter riciclare l'acqua del lavaggio delle caldaie e di

The company is also committed to reducing its environmental impact.

In 2022, it performed an assessment to measure its carbon footprint. The eight photovoltaic panels installed on the roof of the Petrona plant produced 401,882 kWh in 2021, approximately 38% of the factory's electricity needs (1,060,648 kWh).

Furthermore, almost 40% of the company fleet is fully electric or hybrid, with 17 charging stations installed in the structures.

Sustainability is also embodied in the reduction of consumption. In 2021, the factory offset 10% of its water consumption (9,975 m³) with its own aquifer. A distillation system was then installed in the plant so that the water from washing the boilers and other metal components used in production can be recycled.



Alveari nella terrazza dell'Accademia

altri componenti metallici utilizzati nella produzione.

Oltre a ciò, La Marzocco ha sottoscritto un accordo con Rete Clima per finanziare un progetto di gestione sostenibile delle foreste (come riforestazione, prevenzione degli incendi, miglioramento dell'ecosistema tramite la riduzione delle emissioni di CO₂ e altro).

In collaborazione con due aziende leader nel mondo dello "specialty coffee", La Marzocco ha poi realizzato un'impresa "no profit" in una piantagione di caffè in Tanzania con l'obiettivo di avvicinare le persone alle "origini" in modo diretto ed esperienziale. Attraverso esperienze immersive in loco, "Songwa Estates" offre la possibilità a professionisti dell'industria del caffè di immergersi nel mondo delle "origini" e nella sua intricata catena del valore.

L'Accademia del caffè espresso de La Marzocco è nata anche per promuovere una cultura sostenibile del caffè, pertanto al

In addition to this, La Marzocco has signed an agreement with Rete Clima to finance a sustainable forest management project (such as reforestation, fire prevention, ecosystem improvement through the reduction of CO₂ emissions and more).

In collaboration with two leading companies in the world of "specialty coffee", La Marzocco then created a "non-profit" enterprise in a coffee plantation in Tanzania with the aim of bringing people closer to "origins" in a direct and experiential way. Through immersive on-site experiences, "Songwa Estates" offers coffee industry professionals the opportunity to immerse themselves in the world of "origins" and its intricate value chain.

The La Marzocco espresso coffee academy was also created to promote a sustainable coffee culture, therefore we find numerous dedicated paths and initiatives within it. We



Tracciabilità del caffè

suo interno troviamo numerosi percorsi e iniziative dedicate. Citiamo il progetto "Tracciabilità del caffè" che studia i composti volatili, non volatili e genetici del caffè con l'obiettivo di rafforzare caratteristiche e qualità del prodotto in origine. Inoltre, Accademia supporta l'attività di ricerca di World Coffee Research (WCR) da un punto di vista economico e tecnico per valutare nuove cultivar di caffè.

Tra le altre cose, Accademia fa parte ed ha contribuito alla stesura del Manifesto di Slow Food Coffee Coalition. Accademia promuove e progetta la cultura del riciclo, in collaborazione con Circular Farm e Funghi Espresso, i fondi di caffè prodotti di Accademia vengono utilizzati per la produzione di funghi pleurotus, per promuovere la massima circolarità del caffè.

La stessa struttura di Accademia è orientata alla sostenibilità: è presente una piccola produzione di miele, grazie alle arnie installate in terrazza; con Glocal Impact Network è stato realizzato un orto idroponico in terrazza, i cui prodotti sono utilizzati dalla cucina di Accademia.

La Marzocco ha da sempre un'attenzione spiccata per il valore della sostenibilità e del riciclo tanto che L'Accademia ospita al momento un'esposizione che racconta l'impegno su questo fronte da parte dell'azienda (dal titolo 'An everlasting ecosystem') che si tiene fino alla fine del 2022.

mentation the "Coffee Traceability" project which studies the volatile, non-volatile and genetic compounds of coffee with the aim of strengthening the characteristics and quality of the original project.

In addition, the Academy supports the research activity of World Coffee Research (WCR) from an economic and technical point of view to evaluate new coffee cultivars. Among other things, the Academy is part of and contributed to the drafting of the Slow Food Coffee Coalition Manifesto. Accademia promotes and designs the culture of recycling, in collaboration with Circular Farm and Funghi Espresso, the coffee grounds produced by Accademia are used for the production of pleurotus mushrooms, to promote the maximum circularity of coffee.

The Accademia structure itself is oriented towards sustainability: there is a small production of honey, thanks to the hives installed on the terrace; with Glocal Impact Network, a hydroponic garden has been created on the terrace, the products of which are used by the Accademia kitchen.

La Marzocco has always had a strong focus on the value of sustainability and recycling, so much so that the Academy is currently hosting an exhibition that tells of the company's commitment to this front.

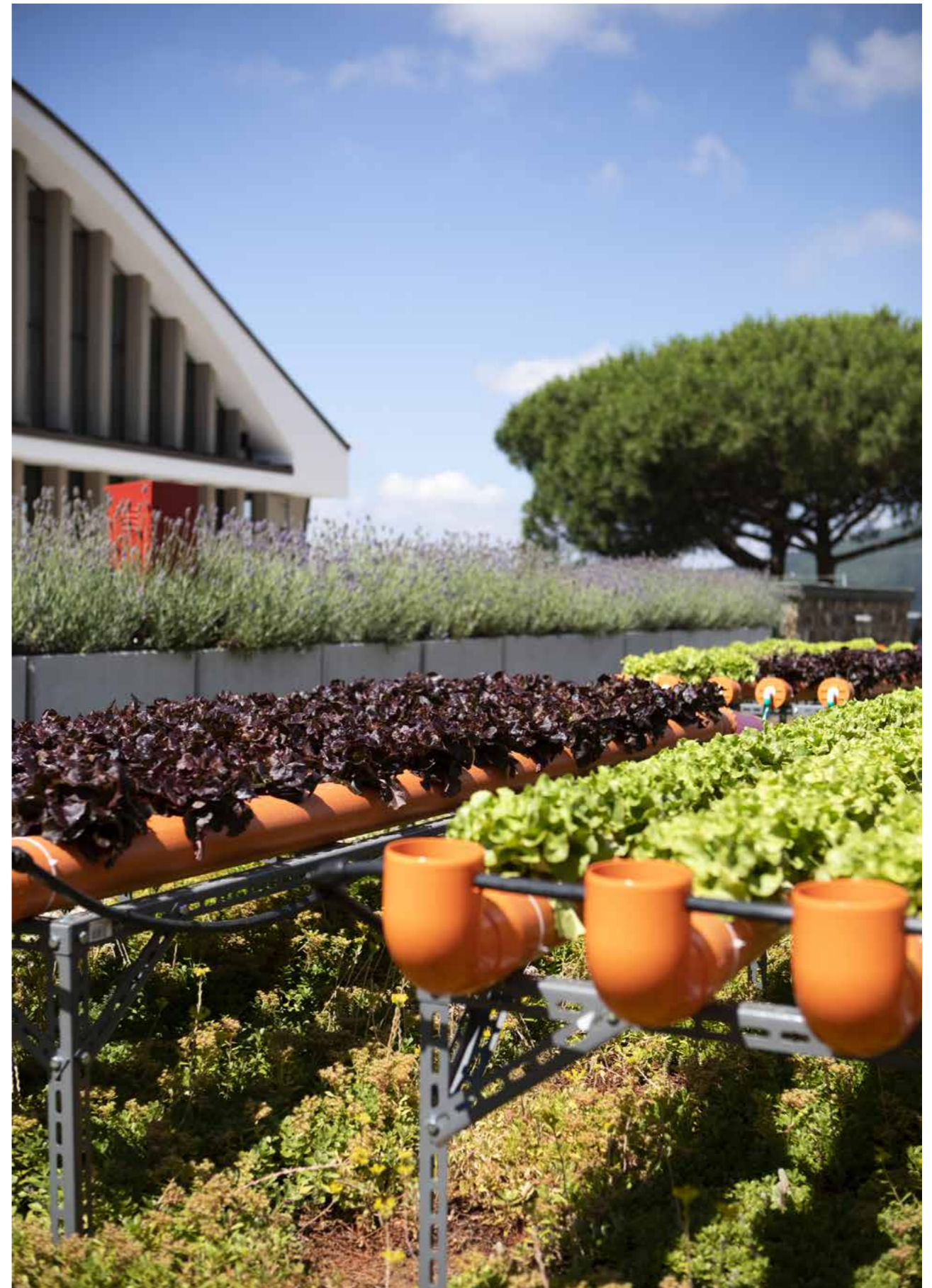
L'ACCADEMIA DEL CAFFÈ ESPRESSO

Via Bolognese 68, Pian di San Bartolo - 50014 - Fiesole (Fi)

Orari di visita - prenotazione obbligatoria su www.accademiaespresso.com/prodotto/guided-tour

Lunedì: 10.00, 11.15, 14.30 / Mercoledì: 10.00 / Venerdì: 10.00, 11.15, 14.30 Sabato e domenica: chiuso

Tel: +390550987301 Mail: visit@accademiaespresso.com



Iniziative di sostenibilità sulla terrazza dell'Accademia



Da sinistra a destra: Giulio, Eleonora e Riccardo Berretti

MUUDO. I PRODOTTI ESTETICI AGRICOLI MADE IN MUGELLO

MUUDO. AGRICULTURAL AESTHETIC PRODUCTS MADE IN MUGELLO

DI ALESSIA BENELLI

Sapevate che con la zucca si può creare un'ottima crema antirughe? E' l'ultima idea dei fratelli Berretti, produttori agricoli dall'estro imprenditoriale

Did you know that you can create an excellent anti-wrinkle cream with pumpkin? It is the latest idea of the Berretti brothers, agricultural producers with an entrepreneurial flair

Creme e detergenti realizzati con vegetali coltivati nella propria azienda.

E' l'ultima iniziativa dell'azienda agricola 'La lumaca del Mugello' che ha creato Muudo.

Il nome di questi prodotti unici deriva dalla crisi tra Mugello e Nudo. Un nome garanzia della filosofia di lavoro di questi tre fratelli, incentrata sulla sostenibilità e sulla riscoperta delle radici agricole del Mugello.

Riccardo e Giulio Berretti nel 2015 hanno aperto la loro azienda agricola a Scarperia nei terreni che un tempo il nonno Pietro utilizzava per allevare le pecore. All'inizio si sono specializzati nella produzione di bava di lumaca, ricercatissima per i prodotti cosmetici. Poi sono passati alla coltivazione di ortaggi



Vari prodotti Muudo

Crems and detergents made with vegetables grown on their own farm. It is the latest initiative of the 'La snail del Mugello' farm that created Muudo. The name of these unique products derives from the crisis between Mugello and Nudo. A name that guarantees the working philosophy of these three brothers, focused on sustainability and the rediscovery of the agricultural roots of Mugello.

Riccardo and Giulio Berretti in 2015 opened their farm in Scarperia on the land that grandfather Pietro once used to raise

sheep. At first they specialized in the production of snail slime, highly sought after for cosmetic products. Then they moved onto growing vegetables and fruit. And

e frutta. Ed infine - grazie anche al prezioso contributo della sorella Eleonora - hanno creato Muudo.

"Muudo si inserisce perfettamente nella nostra filosofia aziendale. In questi anni abbiamo cercato di lavorare il meno possibile con la grande distribuzione e seguiamo costantemente i ritmi della natura, impegnandoci nella produzione di ortaggi buoni e genuini attraverso una filosofia di lavoro di tipo biologico" spiega Riccardo Berretti. Infatti da circa due anni nel centro di Scarperia si trova il loro punto vendita a chilometro zero. Riccardo ci ha spiegato cosa è Muudo

Quali vegetali utilizzate per Muudo?

Gli ortaggi protagonisti dei cosmetici Muudo sono la zucca Moscata di Provenza, la patata viola Bluestar, il pomodoro Cupido e il cetriolo Tasty green.

Li abbiamo scelti perché li coltiviamo durante tutto l'anno. Inoltre siamo affezionati ai loro colori, forme e ritmi. Ritroviamo la loro energia nella peculiare profumazione dei nostri cosmetici che valorizzano le loro caratteristiche.

In questo periodo una delle regine della tavola è la zucca. Voi con la zucca non fate solo i ravioli ma anche la crema per il viso. Quali sono le proprietà di questo vegetale?

La zucca contiene sali minerali (potassio, calcio, fosforo, magnesio, zinco, selenio, ferro), vitamine (A,B,E,C), flavonoidi e antiossidanti.

Ha quindi proprietà anti-age ed è un antiossidante naturale perché ricca di betacarotene e aiuta la pelle a contrastare l'azione dei radicali liberi aiutandola contro i segni del tempo. Inoltre esercita un'azione distensiva, purificante e lenitiva sulla pelle.

continua nella prossima pagina>

finally - thanks also to the precious contribution of their sister Eleonora - they created Muudo.

"Muudo fits perfectly into our company philosophy. In recent years we have tried to work as little as possible with large-scale distribution and we constantly follow the rhythms of nature, engaging in the production of good and genuine vegetables through an organic philosophy of work" explains Riccardo Berretti. In fact, their zero kilometer sales point has been located in the center of Scarperia for about two years. Riccardo explained to us what Muudo is.

Quali vegetali utilizzate per Muudo?

Gli ortaggi protagonisti dei cosmetici Muudo sono la zucca Moscata di Provenza, la patata viola Bluestar, il pomodoro Cupido e il cetriolo Tasty green.

Li abbiamo scelti perché li coltiviamo durante tutto l'anno. Inoltre siamo affezionati ai loro colori, forme e ritmi. Ritroviamo la loro energia nella peculiare profumazione dei nostri cosmetici che valorizzano le loro caratteristiche.

In this period one of the queens of the table is the pumpkin. You with the pumpkin do not only make ravioli but also the face cream. What are the properties of this vegetable?

Pumpkin contains mineral salts (potassium, calcium, phosphorus, magnesium, zinc, selenium, iron), vitamins (A, B, E, C), flavonoids and antioxidants.

It therefore has anti-aging properties and is a natural antioxidant because it is rich in beta-carotene and helps the skin to counteract the action of free radicals, helping it against the signs of aging. It also exerts a relaxing, purifying and soothing action on the skin.

continues on next page>



Siero viso e detergente corpo cetriolo e germe di grano



Crema mani patata viola & germe di grano

Produce anche un bagnoschiuma al pomodoro, il re dell'estate. Per cosa fa bene?

Il nostro detergente è composto da estratto di pomodoro, estratto di germe di grano San Pastore e acqua di lavanda. Questi ingredienti uniscono le loro proprietà tonificanti, filmogene e antiossidanti rendendo la pelle pulita ma anche morbida e idratata. Il pomodoro è ricco di sali minerali (soprattutto potassio e azoto) e vitamine (C, K, folati). Il suo pigmento naturale è il licopene che ha un elevato potenziale antiossidante. L'estratto di pomodoro aiuta a mantenere l'equilibrio fisiologico della pelle promuovendo il ricambio cellulare.

Poi un siero e un bagnoschiuma per i piccoli al cetriolo. Questo ortaggio che benefici offre?

Il cetriolo, con il suo alto contenuto di sali minerali e vitamine (A, C, B6) ha proprietà astringenti, lenitive e rinfrescanti per la pelle. Contiene inoltre antiossidanti che contrastano i radicali liberi. Il siero viso prodotto con estratto di cetriolo, di grano San Pastore, acido ialuronico e acqua di fiordaliso dona un effetto lifting immediato. Mentre il detergente è studiato per i bambini dai 3 anni ed è particolarmente delicato.

Siete una delle poche aziende italiane produttrici di prodotti cosmetici ad utilizzare la tecnologia blockchain. Di cosa si tratta?

E' un progetto nato dalla collaborazione con Temera, azienda della zona leader nel settore dell'innovazione. La blockchain applicata alla tracciabilità è sicuramente un valore aggiunto per Muudo, grazie alla quale è possibile garantire trasparenza sulla provenienza degli ingredienti del prodotto, oltre alle fasi della filiera produttiva. Si tratta di un sistema che sfrutta le caratteristiche di una rete informatica condivisa formata da blocchi, con la possibilità di aggiornare e gestire un registro di dati e informazioni in modo univoco, sicuro, aperto a tutti. La blockchain è in grado automaticamente di verificare, controllare e garantire una totale trasparenza sulle operazioni effettuate; i processi infatti vengono registrati in archivi immutabili e condivisi. Ogni prodotto Muudo ha riportato in etichetta un TAG, grazie al quale, semplicemente avvicinando il proprio smartphone, sarà possibile accedere alle informazioni relative agli ingredienti utilizzati ed alla filiera produttiva.

Also make a tomato bubble bath, the king of summer. What is it good for?

Our cleanser is composed of tomato extract, San Pastore wheat germ extract and lavender water. These ingredients combine their toning, film-forming and antioxidant properties making the skin clean but also soft and hydrated. The tomato is rich in mineral salts (especially potassium and nitrogen) and vitamins (C, K, folates). Its natural pigment is lycopene which has a high antioxidant potential. Tomato extract helps maintain the physiological balance of the skin by promoting cell turnover.

Then a serum and a cucumber bubble bath for the little ones. What benefits does this vegetable offer?

Cucumber, with its high content of mineral salts and vitamins (A, C, B6) has astringent, soothing and refreshing properties for the skin. It also contains antioxidants that fight free radicals. The face serum produced with cucumber extract, San Pastore wheat extract, hyaluronic acid and cornflower water gives an immediate lifting effect. While the cleanser is designed for children from 3 years and is particularly delicate.

You are one of the few Italian cosmetic products companies to use blockchain technology. What is it about?

It is a project born from the collaboration with Temera, a leading company in the area in the innovation sector. The blockchain applied to traceability is certainly an added value for Muudo, thanks to which it is possible to guarantee transparency on the origin of the ingredients of the product, in addition to the stages of the production chain. It is a system that exploits the characteristics of a shared computer network made up of blocks, with the ability to update and manage a register of data and information in a univocal, secure, open to all. The blockchain is able to automatically verify, control and guarantee a total transparency on the operations carried out; in fact the processes are recorded in immutable and shared archives. Each Muudo product has a TAG on the label, thanks to which, simply approaching your smartphone, you will be able to access information relating to ingredients used and the production chain.

Dove possono essere acquistati i prodotti Muudo?

I prodotti Muudo possono essere acquistati nel nostro punto vendita in via Roma a Scarperia e San Piero, oppure online sul nostro sito o le nostre pagine social.

Quali iniziative avete in campo per i prossimi mesi?

L'idea è quella di creare un'offerta dinamica legata alla produzione agricola stagionale. Vogliamo realizzare nuovi prodotti partendo da quelli già esistenti andando a creare delle linee con i nostri quattro ortaggi. In occasione del Natale realizzeremo offerte e cofanetti regalo con prodotti Muudo. Mentre nei fine settimana di festa daremo la possibilità a tutti i clienti di provare i prodotti nel nostro punto vendita.

Where can Muudo products be purchased?

Muudo products can be purchased in our store in via Roma in Scarperia and San Piero, or online on our website or our social pages.

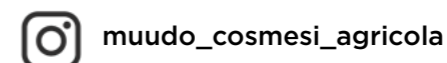
What initiatives do you have in place for the next few months?

The idea is to create a dynamic offer linked to seasonal agricultural production. We want to create new products starting from the already existing ones going to create lines with our four vegetables. On the occasion of Christmas we will create offers and gift boxes with Muudo products. While on holiday weekends we will give all customers the opportunity to try the products in our store.



muudo.
Società agricola • La Lumaca del Mugello s.s.
Via Gramsci, 50 - 50038 - Scarperia e S. Piero (FI)
Orari Aperture:
dal Lunedì al Venerdì dalle 9:30 alle 16:30
Tel: 329 007 8857 Mail: info@muudo.it

RIMANI AGGIORNATO SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:



SULLE TRACCE DI DON MILANI, IL PRIORE CHE RIVOLUZIONO' LA SCUOLA

In the Footsteps of Don Milani, the Prior Who Revolutionized the School

DI ALESSIA BENELLI

Nel dicembre 1954 arrivò nella frazione di Vicchio (Barbiana) un nuovo prete, Don Lorenzo Milani. Qui il priore sperimentò un nuovo modello scolastico con i figli dei contadini basato sul motto 'I Care' - mi interessa dell'altro e del mondo. Per tredici anni la Scuola di Barbiana sconcertò e stimolò il dibattito pedagogico ed educativo anche attraverso i testi lì elaborati e da lì diffusi.

Don Milani è stato seppellito nel piccolo cimitero della Parrocchia di Barbiana ed anche Papa Francesco ha voluto omaggiare la sua tomba nel 2017.

Barbiana non è solo un luogo dall'alto valore spirituale e culturale, oggi fa parte di un percorso trekking intitolato al priore. Da Borgo San Lorenzo si prende la strada per Firenze (via Faentina) e, al primo bivio, si va a sinistra verso Sagginale. Quindi si prosegue sulla strada principale in direzione Vicchio raggiungendo il bivio segnalato per Barbiana. Si sale a destra e, alla casa di Mulino di Baldracca, si prende a destra per Barbiana. Poco dopo, a sinistra, vi è un largo parcheggio annesso ad un piccolo lago turistico (220 m). Lasciata l'auto si continua

In December 1954, a new priest, Don Lorenzo Milani, arrived in the hamlet of Vicchio (Barbiana). Here the prior experimented with a new school model with the children of peasants based on the motto 'I Care' - I am interested in the other and the world. For thirteen years the School of Barbiana disconcerted and stimulated the pedagogical and educational debate also through the texts elaborated there and disseminated from there.

Don Milani was buried in the small cemetery of the Parish of Barbiana and even Pope Francis wanted to pay homage to his tomb in 2017.

Barbiana is not only a place with a high spiritual and cultural value, today it is part of a trekking itinerary named after the prior. From Borgo San Lorenzo take the road to Florence (via Faentina) and, at the first crossroads, go left towards Sagginale. Then continue on the main road towards Vicchio reaching the junction marked for Barbiana. Go up to the right and, at the houses of Mulino di Baldracca, turn right towards Barbiana. Shortly after, on the left, there is a large parking area attached



Don Lorenzo Milani

a piedi in direzione Barbiana salendo con ampie svolte sulla via ora sterrata. Dopo una ventina di minuti di cammino si arriva al primo bivio tra strade di uguale importanza. Si lascia la strada per Barbiana per prendere a sinistra la pista sterrata in piano. Questa si tiene all'interno del bosco di querce e giunge ad un ponte. Oltre questo si trascura la via a sinistra e si continua sulla strada principale per pochi minuti. Quindi si svolta a destra (indicazioni per Barbiana) sulla pista minore che sale ripida nel bosco. Trascurando tutte le vie minori si prende quota velocemente, si lascia una pista che scende a sinistra e, al bivio successivo, ci si tiene a destra sulla sterrata principale. In questo modo si giunge al bivio segnalato con la mulattiera che, a destra, porta al cimitero di Barbiana, dove è sepolto Don Milani. Ritornati alla via principale si sale per pochi metri e si confluisce su una pista cementata. Si svolta a destra arrivando subito alla Chiesa e alla scuola di Barbiana (471 m). Superata la chiesa si trascura una prima via a sinistra, che porta a prati pascolati da bovini, e subito dopo si prende a sinistra il sentiero segnalato (segnavia gialli e bianco-rossi) che sale nel bosco costeggiando una recinzione. Con due tornanti il sentiero prende quota e arriva alla frazione Castello (541 m), poche case in una delle quali sono ben riconoscibili gli elementi architettonici dell'antico castello che qui sorgeva. Ora si scende a destra sulla sterrata principale che, più in basso, arriva alla strada principale per Barbiana da seguire a sinistra per tornare al punto di partenza.

Per poter accedere alla Chiesa è necessario contattare: Parrocchia di San Giovanni Battista di Vicchio tel. 055 844167 - pieve.vicchio@libero.it. Mentre il percorso didattico nella scuola di Barbiana può essere visitato, previo appuntamento, contattando la **Fondazione Don Lorenzo Milani tel. 055 418811 contatti@donlorenzomilani.it.**

to a small tourist lake (220 m). Leave the car and continue on foot in the direction of Barbiana going up with wide bends on the road that is now a dirt road. After about twenty minutes of walking you arrive at the first crossroads between roads of equal importance. Leave the road to Barbiana to take the flat dirt track on the left. This is held inside the oak forest and reaches a bridge. Beyond this you neglect the road on the left and continue on the main road for a few minutes. Then turn right (signs for Barbiana) on the minor track that climbs steeply into the woods.

Neglecting all the minor streets, you climb quickly, leave a track that goes down to the left and, at the next crossroads, keep to the right on the main dirt road. In this way you reach the junction marked with the mule track which, on the right, leads to the Barbiana cemetery, where Don Milani is buried. Returning to

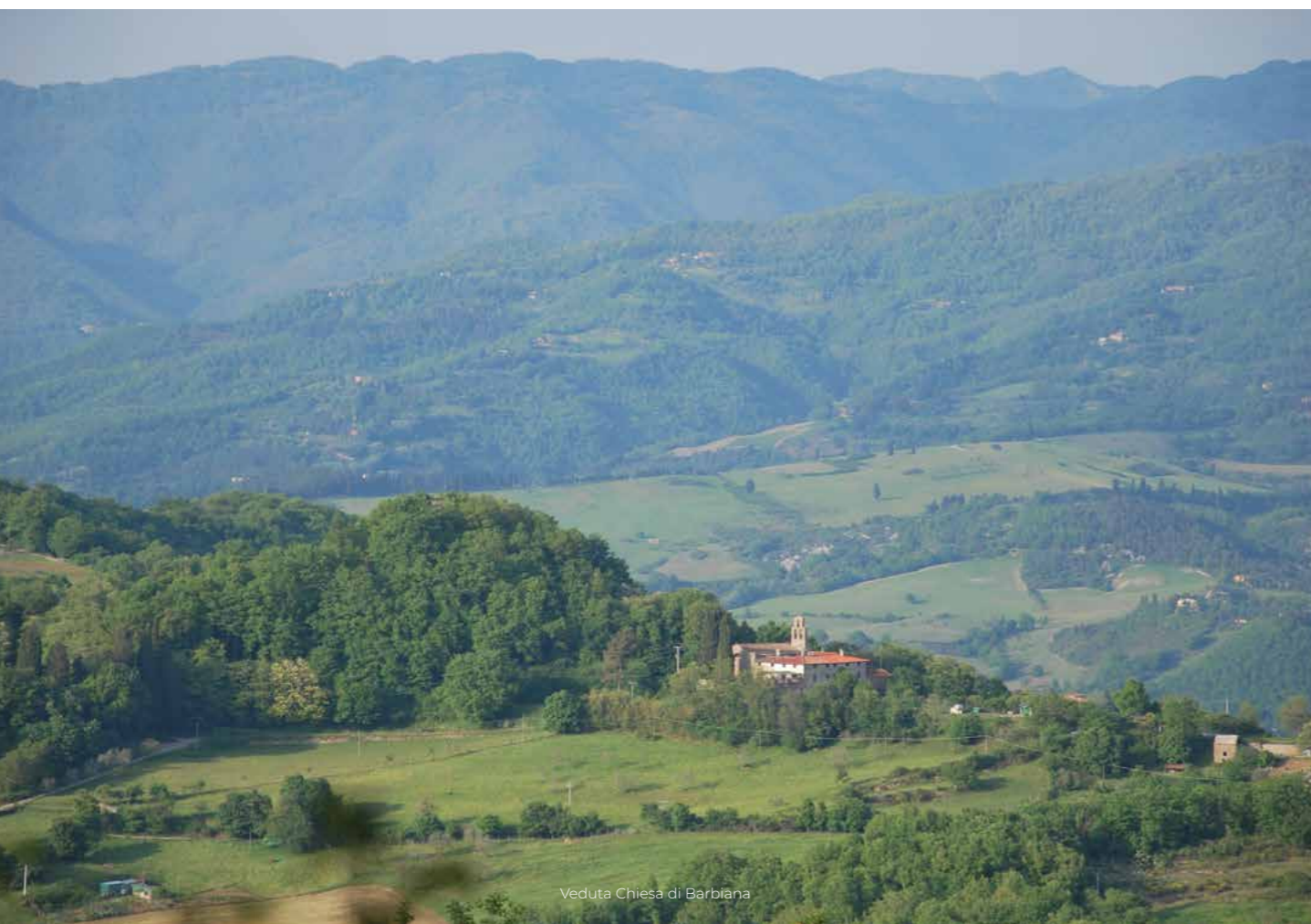
the main street, go up for a few meters and merge onto a cemented track. Turn right and immediately arrive at the church and the school of Barbiana (471 m). After passing the church, you neglect a first road on the left, which leads to meadows grazed by cattle, and immediately afterwards you take the signposted path on the left (yellow and white-red signs) that climbs into the wood along a fence. With two hairpin bends, the path rises and reaches the hamlet of Castello (541 m), a few houses in one of which the architectural elements of the ancient castle that once stood here are clearly recognizable. Now go down to the right on the main dirt road which, further down, arrives at the main road to Barbiana to be followed on

the left to return to the starting point.

To gain access to the church, you need to contact: Parish of San Giovanni Battista di Vicchio tel. 055 844167 - pieve.vicchio@libero.it. While the educational path in the school of Barbiana can be visited, by appointment, by contacting the **Don Lorenzo Milani Foundation tel. 055 418811 contatti@donlorenzomilani.it.**



Piccolo angolo del Museo Scuola Don Milani



Veduta Chiesa di Barbiana



MATTAGNANO Trattoria - Pizzeria
 Frazione Gracchia, 94, 50039 Vicchio (FI)
 ☎ 055 8455056 📠 333 3104168 - 339 8741583



MATTAGNANO
 Trattoria - Pizzeria



**VI ASPETTIAMO CON TANTE IDEE
 PER I REGALI DI NATALE!**



Borgo San Lorenzo (FI)
 Tel. 055 8457681
 SHOP ONLINE www.exareaa.it
 ex.exsrl@gmail.com



Negozi di calzature, abbigliamento e accessori uomo-donna dal 2004





Effetto fossile

Simone Gucci ha aperto un suo showroom a Luco di Mugello: Lab91. Qui potete toccare con mano alcuni esempi di decorazione materica: effetto pietra, ruggine, stucco veneziano ... Gucci è uno dei pochi imbianchini dell'intera provincia ad avere uno spazio espositivo in cui mostra alcuni dei suoi lavori in modo da far figurare più facilmente la resa ai clienti.

L'idea del proprietario della ditta è rendere Lab91 un punto di riferimento per gli artigiani del territorio. La vetrina della mostra viene messa a disposizione di artigiani o artisti locali. Per esempio, adesso, nella vetrina di Lab91 troviamo una bellissima opera dell'artista Benedetta Berti.

Simone Gucci has opened his own showroom in Luco di Mugello: Lab91. Here you can touch some examples of material decoration: stone effect, rust, Venetian plaster ... Gucci is one of the few painters in the entire province to have an exhibition space in which he shows some of his works in order to make the yield appear more easily to customers.

The idea of the owner of the company is to make Lab91 a point of reference for local artisans. The showcase of the exhibition is made available to local artisans or artists. For example, now, in the Lab91 window we find a beautiful work by the artist Benedetta Berti.



Parete materica effetto pietra

SIMONE GUCCI, ARTIGIANO DELLA PITTURA

SIMONE GUCCI, ARTISAN OF PAINTING

DI ALESSIA BENELLI

Specializzato in decorazioni materiche che potete toccare con mano nello showroom di Luco del Mugello

Non chiamatelo imbianchino, Simone Gucci è un vero e proprio artista della pittura. Ha iniziato la sua attività di decoratore nel 2001 dopo aver imparato l'arte del mestiere dal maestro artigiano Tizzanelli.

La sua ditta, una delle poche ad avere ben quattro dipendenti, opera in tutta la provincia di Firenze e si rivolge a imprese edili, studi professionali, enti pubblici e privati. Gucci si è specializzato nella creazione di decorazioni materiche ed è stato uno dei primi a realizzarle in tutta la provincia.

Le decorazioni materiche sono un recente tipo di finitura delle mura. Il termine 'materica' non sta a significare altro che il tipo di pittura in questione riproduce altri 'materiali' dall'origine più disparata: legno, pietra, ruggine, marmo, fossili, tessuti, carta da parati ... Questa tecnica permette, infatti, infinite possibilità creative.

A seconda del tipo di decorazione e della colorazione, la creazione di una parete materica implica la stesura dalle quattro alle otto mani di prodotto, oltreché una tecnica e professionalità che si acquisiscono con anni di esperienza sul campo.

Specialized in material decorations that you can touch with your hand in the Luco del Mugello showroom

Don't call him a house painter, Simone Gucci is a real painting artist. He began his career as a decorator in 2001 after learning the art of the trade from the master craftsman Tizzanelli.

His company, one of the few to have four employees, operates throughout the province of Florence and is aimed at construction companies, professional firms, public and private entities. Gucci specialized in the creation of material decorations and was one of the first to make them throughout the province.

The material decorations are a recent type of finishing of the walls. The term 'material' means nothing more than the type of painting in question reproduces other 'materials' from the most disparate origins: wood, stone, rust, marble, fossils, fabrics, wallpaper ... This technique allows, in fact, endless creative possibilities.

Depending on the type of decoration and coloring, the creation of a material wall involves the drafting of four to eight coats of the product, as well as a technique and professionalism acquired with years of experience in the field.



Compiemento d'arredo

 gucci_simone_decorazioni

Io...
VANESIA
HAIR STYLIST



**Ogni giorno ci prendiamo cura
di te e dei tuoi capelli.**

Ti aspettiamo in salone per scoprire tutti i nostri servizi,
creati su misura per te! **Donna / Uomo / Bambino**

📍 Piazza Vittorio Veneto 23/24 - Borgo San Lorenzo

IO...VANESIA

Orari di apertura:

Martedì 09-13, 15-19 / Mercoledì 09-18

Giovedì 09-13, 15-19 / Venerdì 09-18 / Sabato 09-17

Chiuso Domenica e Lunedì

Per appuntamenti 055 840 2897



APOTHECA MOSTRA e MERCATO

ARTE, ARTIGIANATO, PRODOTTI LOCALI

NATALE

+
AREA
FOOD
&
DRINK

17-18
2022
DICEMBRE

MONASTERO S.CATERINA
VIA S. FRANCESCO, 5
BORGO SAN LORENZO

ORARI: SABATO 11-20
DOMENICA 10-20
@APOTHECA.MARKET



Evento patrocinato dal



Comune di
Borgo San Lorenzo

CO&SO



FONDAZIONE
LA CITTADELLA
DI SANTA CATERINA DA SIENA

FABRICA
CONSORZIO



APOTHECA
MARKET



NATALE A PALAZZUOLO SUL SENIO

CHRISTMAS AT PALAZZUOLO SUL SENIO

DI ALESSIA BENELLI

Nei giorni festivi che precedono il Natale, tutta la magia delle Feste può essere vissuta nel piccolo Borgo montano di Palazzuolo sul Senio, grazie all'organizzazione dei "Mercatini di Natale" (organizzati dall'Associazione Turistica Pro Loco) e la rassegna a percorso "1000 Presepi per Palazzuolo" (organizzata dal Gruppo Storico Oste Ghibellina). Dall'8 dicembre e fino al 6 gennaio 2022, potrete immergervi nel clima natalizio sull'Appennino tosco-romagnolo visitando i presepi esposti per le vie del Comune. I visitatori grazie a una cartina potranno scoprire i presepi nei vicoli del paese e votare quello che ritengono più bello. Mentre il 10 e 11 dicembre si terranno i Mercatini di Natale. Si potranno acquistare articoli da regalo, oggetti natalizi e decorazioni per il presepe, inoltre ci saranno spettacoli musicali e di intrattenimento e la possibilità di assaggiare prodotti tipici.

On the holidays preceding Christmas, all the magic of the holidays can be experienced in the small mountain village of Palazzuolo sul Senio, thanks to the organization of the "Christmas Markets" (organized by the Pro Loco Tourist Association) and the itinerary review "1000 Nativity Scenes for Palazzuolo" (organized by the Oste Ghibellina Historical Group). From 8 December until 6 January 2022, you can immerse yourself in the Christmas atmosphere on the Tuscan-Romagna Apennines by visiting the nativity scenes displayed in the streets of the Municipality. Thanks to a map, visitors will be able to discover the nativity scenes in the alleys of the town and vote for the one they consider most beautiful. While on 10 and 11 December the Christmas Markets will be held. We can buy gifts, Christmas items and decorations for the nativity scene, there will also be musical and entertainment shows and the opportunity to taste typical products.



RI-ECCO IL TRENO A VAPORE DELLA BEFANA DA FIRENZE A SAN PIERO A SIEVE

RE-HERE IS THE BEFANA STEAM TRAIN FROM FLORENCE TO SAN PIERO A SIEVE

DI ALESSIA BENELLI

Ritorna il treno a vapore della Befana il 6 gennaio 2023 nell'anno in cui l'associazione 'Treni storici' festeggia i 30 anni di attività.

Per festeggiare come si deve, dopo due anni di stop a causa del Covid 19, nel 2023 saranno ben otto i vagoni del treno a vapore che partirà da Firenze Santa Maria Novella alla volta del Mugello la mattina dell'Epifania. In tutto potranno partecipare almeno 700 persone.

A bordo del treno, che all'andata farà la via Pontassieve mentre al ritorno farà la Faentina, saranno offerte calze della Befana a tutti i bambini. All'arrivo alla stazione di San Piero a Sieve, un giocoliere e le befane accoglieranno i partecipanti. Davanti alla chiesa di San Piero ci sarà uno spettacolo di giocoleria e sarà offerta la merenda a tutti. Saranno distribuite calze della Befana a tutti i bambini.

The Befana steam train returns on January 6, 2023 in the year in which the 'Historical Trains' association celebrates 30 years of activity.

To celebrate properly, after a two-year stop due to Covid 19, in 2023 there will be eight wagons of the steam train that will leave Florence Santa Maria Novella for Mugello on the morning of the Epiphany. In all, at least 700 people will be able to participate.



On board the train, which will go via Pontassieve on the outward journey and Faentina on the way back, Befana socks will be offered to all children. Upon arrival at the San Piero a Sieve station, a juggler and the witches will welcome the participants. In front of the church of San Piero there will be a juggling show and a snack will be offered to everyone. Befana socks will be distributed to all children.

Per prenotazioni, acquisto del biglietto e maggiori informazioni

For reservations, ticket purchase and more information
www.prolocosanpieroasieve.it Tel. 055 8487241





Olive dell'azienda agricola Montigiani

AZIENDA AGRICOLA MONTIGIANI

MONTIGIANI FARM

TESTO A CURA DELL'UFFICIO STAMPA DELL'AZIENDA MONTIGIANI

“L'amare il proprio lavoro, che purtroppo è un privilegio di pochi, costituisce la migliore approssimazione alla felicità sulla terra”

La storia dell'Azienda Agricola Montigiani è un racconto giovane e affascinante. Il Paese di Reggello, nel cuore della Toscana, è un comune della provincia di Firenze che si estende dalla valle dell'Arno fino alla dorsale montuosa del Pratomagno. Nella cornice della propria città di origine (**città dell'olio** per eccellenza) un bambino di nome Alberto, nato nei primi anni '90, assorbe fin da subito la passione e la tradizione familiare per l'olivicoltura.

È una storia di passione, sacrificio ed investimento con una visione chiara e di lungo raggio. Ai nastri di partenza dal 2016 con la selezione Deciso, l'azienda agricola conta oggi cinque diverse selezioni di olio extra vergine di oliva di alta qualità, ideate per soddisfare le diverse preferenze ed esperienze di gusto.

"Loving one's work, which unfortunately is a privilege of a few, is the best approximation to happiness on earth"

The history of the Montigiani farm is a young and fascinating tale. The town of Reggello, in the heart of Tuscany, is a town in the province of Florence that extends from the Arno valley to the mountains of Pratomagno. In the frame of his hometown (**city of oil** par excellence), a child named Alberto, born in the early 90s, immediately absorbed the passion and family tradition for olive growing.

It is a story of passion, sacrifice and investment with a clear and long-range vision. Starting in 2016 with the Deciso selection, the farm now has five different selections of high quality extra virgin olive oil, designed to satisfy different preferences and taste experiences.



Il naming richiama le più comuni esigenze di palato: oltre al **Deciso**, dai classici toni robusti, piccanti e amari, **Delicato** e **Biologico** esprimono forti sentori erbacei e fruttati con note lievi e morbide; **Diamond** (il diamante) è il fiore all'occhiello dell'azienda disponibile in numero limitato di bottiglie. L'ultima novità in ordine temporale è **Alter Ego** la cui versatilità nel gusto e negli utilizzi è molto apprezzata nell'ambito della ristorazione e della cucina orientale.



The naming recalls the most common needs of the palate: in addition to the **Deciso**, with classic robust, spicy and bitter tones, **Delicate** and **Organic** express strong herbaceous and fruity scents with light and soft notes; **Diamond** is the flagship of the company available in a limited number of bottles. The latest selection in chronological order is **Alter Ego** whose versatility in taste and uses is highly appreciated by restaurants and oriental cuisine.

Il controllo minuzioso e maniacale su tutte le operazioni da parte di Alberto risponde al suo senso di responsabilità e protezione nei confronti della sua terra e ad una forte motivazione nel rendere il proprio olio extra vergine di oliva e il proprio nome sinonimi di alta qualità.

Alberto's meticulous and maniacal control over all operations responds to his sense of responsibility and protection towards his land and to a strong motivation in making his own extra virgin olive oil and his name synonyms of high quality.



Da marzo 2022 in occasione di Pitti Taste, dopo due anni di ricerca e test, l'Azienda Agricola Montigiani ha lanciato sul mercato **EXTRAVIRGIN**, il **primo London Dry Gin all'olio extravergine di oliva biologico**. Una novità assoluta nel mondo dei distillati grazie ad una ricetta unica ed inimitabile resa possibile soltanto dalla caparbietà, dall'assidua ricerca e dalle capacità di esperti distillatori come Julian Biondi, Stefano Cicalese e Matteo Di Lenno. L'olio Biologico Montigiani come botanica di un **gin 100% made in Tuscany** ideale per aperitivi e cocktail serali, pronto a stupire anche in cucina e in tavola abbinato a pietanze gourmet. Segno tangibile di come, ancora una volta, l'artigianato e l'illuminazione dei giovani imprenditori toscani possa prendere il sopravvento.

From March 2022 on the occasion of Pitti Taste, after two years of research and testing, Azienda Agricola Montigiani launched **EXTRAVIRGIN on the market, the first London Dry Gin with organic extra virgin olive oil**. An absolute novelty in the world of spirits thanks to a unique and inimitable recipe made possible only by the stubbornness, assiduous research and skills of expert distillers such as Julian Biondi, Stefano Cicalese and Matteo Di Lenno. Montigiani organic oil as a botanical of a **100% made in Tuscany gin** ideal for aperitifs and evening cocktails, ready to amaze even in the kitchen and on the table paired with gourmet dishes. A tangible sign of how, once again, the craftsmanship and lighting of young Tuscan entrepreneurs can take over.

RINASCE IL CARNEVALE MUGELLANO

THE MUGELLANO CARNIVAL IS REBORN

DI ALESSIA BENELLI

Ubaldi: *"Vogliamo riportare questa tradizione nei cuori dei mugellani di tutte le età. Il Carnevale deve essere un momento di divertimento per tutti"*

Nel 2023 rivive il Carnevale mugellano. Da due anni le sfilate dei carri in piazza Dante si sono fermate a causa della pandemia. Adesso torna il carnevale guidato da un gruppo di nuovi associati capeggiato dal 33enne Matteo Ubaldi.

Il programma per il 2023 prevede quattro domeniche (il 29 gennaio, il 05 febbraio, il 12 febbraio e il 19 febbraio) in cui dalle 14 e 30 i carri sfileranno intorno a Piazza Dante (giardini di Borgo San Lorenzo) fino alle 17 e 30. Mentre martedì 21 febbraio la sfilata dei carri si sposterà al centro giovanile dei Salesiani.

Ubaldi: *"We want to bring this tradition back into the hearts of Mugello people of all ages. Carnival must be a time of fun for everyone"*

In 2023 the Mugello Carnival relives. For two years the parades of floats in Piazza Dante have stopped due to the pandemic. Now the carnival is back led by a group of new associates headed by the 33-year-old Matteo Ubaldi.

The program for 2023 includes four Sundays (January 29, February 05, February 12 and February 19) in which from 2:30 pm the floats will parade around Piazza Dante (Borgo San Lorenzo gardens) until 5:30 pm. While on Tuesday 21 February the parade of floats will move to the Salesian youth center.



Il 22 febbraio torna anche la storica 'Polentata delle Ceneri'. Durante la mattinata, in piazza Garibaldi a Borgo San Lorenzo, verrà distribuita polenta gratis per tutti. La polentata di Borgo è un evento storico, che ricorda la rivolta del popolo borghigiano contro gli invasori francesi del 1799. "Ho sempre respirato aria di carnevale - spiega il neopresidente dell'associazione di promozione del 'Carnevale Mugellano' Matteo Ubaldi -. Prima con mio nonno che trainava i carri con i cavalli, poi con mio padre Leonardo che è stato presidente dell'associazione per diversi anni. E' stato naturale per me

The historic 'Polentata delle Ceneri' also returns on 22 February. During the morning, in Piazza Garibaldi in Borgo San Lorenzo, free polenta will be distributed for everyone. The Polentata di Borgo is a historical event, which recalls the revolt of the bourgeois people against the French invaders in 1799. "I have always breathed the air of carnival - explains the new president of the promotion association of the 'Mugello Carnival', Matteo Ubaldi -. First with my grandfather who pulled carts with horses, then with my father Leonardo who was

occuparmi di questa storica manifestazione. Nell'associazione ci sono molti under30 (come la vicepresidente Daria Santelli e la segretaria Giorgia Biagioni) ed è ancora fondamentale il contributo di chi ha fatto la storia del Carnevale Mugellano. Vogliamo che torni ad essere una festa capace di coinvolgere l'intero Paese e un momento di divertimento per tutti".

A Borgo San Lorenzo il carnevale è nato ai Salesiani. Qui, prima che l'associazione avesse una sua struttura, venivano tenuti i carri. Ogni carro è fatto a mano con cartapesta e ferro dai volontari. L'associazione è aperta a tutti coloro che siano interessati a scoprire questa tradizione e a contribuire alla buona riuscita della manifestazione.

president of the association for several years. It was natural for me to take care of this historic event. In the association there are many under 30s (such as vice president Daria Santelli and secretary Giorgia Biagioni) and the contribution of those who made the history of the Mugello Carnival is still fundamental. We want it to go back to being a party capable of involving the whole country and a moment of fun for everyone".

In Borgo San Lorenzo the carnival was born to the Salesians. Here, before the association had its own structure, the wagons were kept. Each float is handmade with papier-mâché and iron by the volunteers.

The association is open to all those interested in discovering this tradition and contributing to the success of the event.



Associazione di promozione del 'Carnevale Mugellano'
Viale Giovanni XXIII 50032 - Borgo San Lorenzo (FI)
Tel. 331 3418456 Mail: carnevalemugellano2020@gmail.com



VM
VALECCHI
 CALZATURE

VALECCHI CALZATURE
 in Via Giuseppe Mazzini, 19, 50032 Borgo San Lorenzo (Fi)
 Orari di apertura:
 dal Martedì al Sabato 09:00 - 13:00 / 16:00 - 19:30
 Tel. 055 8459724

**STAI CERCANDO IL REGALO PERFETTO?
 RIMANI AGGIORNATO SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:**



Valecchi Calzature



valecchicalzature

UN PARTNER, MILLE SOLUZIONI

POLI C.
impianti
dal 1975

 POLIACQUA

 SC
IMPIANTI

 MV
Clima snc

 POLICENTROservizi
ambienti comodi e sicuri

 DAIKIN

Solare termico e
pompe di calore

Domotica

 Piscine
Castiglione

Trattamento
acqua  BWT
BEST WATER TECHNOLOGY

Fotovoltaico

Videosorveglianza
e allarmi

Irrigazione

SCOPRI TUTTI I SERVIZI
www.polic.it

BENESSERE E BELLEZZA AL CENTRO ESTETICO BELLE ESTETIQUE

WELLNESS AND BEAUTY AT THE BELLE ESTETIQUE BEAUTY CENTER

DI ALESSIA BENELLI

Servizi su misura per i clienti: dai trattamenti anticellulite alla depilazione laser. Disponibili Gift card per ogni trattamento estetico.

Da poco più di un anno Adele e Sara hanno aperto il loro centro estetico Belle Estetique in viale IV novembre a Borgo San Lorenzo. Le due estetiche avevano già lavorato insieme in un altro centro, nel 2021 hanno deciso di aprire un negozio tutto loro. Entrambe hanno una lunga esperienza formativa e professionale alle spalle.

Belle Estetique si basa sulla filosofia ayurvedica che punta all'armonia e il benessere complessivo della cliente. Tutti i trattamenti offerti dal centro iniziano con una consulenza gratuita, grazie alla quale Adele o Sara sono in grado di valutare la pelle e gli inestetismi del cliente e soltanto a seguito di tale analisi propongono un trattamento.

Belle Estetique utilizza prodotti Lakshmi, azienda italiana che produce cosmetici naturali, di composizione vegetale, certificati AIAB e non testati su animali.

Il salone offre anche trattamenti snellenti e anticellulite quali massaggi mirati, pressoterapia e fanghi. Potrebbero essere un

Customized services: from anti-cellulite treatments to laser hair removal. Gift cards available for each beauty treatment.

A little over a year ago Adele and Sara opened their Belle Estetique beauty center in Viale IV Novembre in Borgo San Lorenzo. The two beauticians had already worked together in another center, in 2021 they decided to open a shop of their own. Both have a long training and professional experience behind them.

Belle Estetique is based on the Ayurvedic philosophy that aims at harmony and the overall well-being of the client. All the treatments offered by the center begin with a free consultation, thanks to which Adele or Sara are able to evaluate the client's skin and imperfections and only after this analysis propose a treatment.

Belle Estetique uses Lakshmi products, an Italian company that produces natural cosmetics, with plant composition, AIAB certified and not tested on animals.

The salon also offers slimming and anti-cellulite treatments such as targeted massages, pressotherapy and mud



di Doctor Baxter adatti ad ogni tipo di esigenza e problema del piede. Inoltre, Adele e Sara offrono numerosi servizi di manicure: smalto normale, smalto semipermanente, copertura gel e ricostruzione rapida con tip all'americana. Se volete esprimere tutta la vostra femminilità nel giorno del vostro matrimonio, potete rivolgervi a Belle Estetique. Adele e Sara sono infatti specializzate anche nella realizzazione di trucco sposa.



problem. In addition, Adele and Sara offer numerous manicure services: normal nail polish, semi-permanent nail polish, gel coverage and reconstruction and quick reconstruction with American tip. If you want to express all your femininity on your wedding day, you can turn to Belle Estetique. Adele and Sara are in fact also specialized in the creation of bridal makeup.

buon regalo di Natale per un'amica o una fidanzata visto che Belle Estetique mette a disposizione Gift card per ogni suo trattamento o servizio.

L'offerta di Adele e Sara si differenzia dagli altri centri estetici anche per quanto riguarda la depilazione laser. Qui potrete sottoporvi anche ad una sola seduta senza dover acquistare obbligatoriamente un intero pacchetto. Una ottima proposta per chi ha ancora dubbi sulla depilazione laser e per coloro che si sono già sottoposti al trattamento ma vedono la prima sporadica ricrescita.

Il centro estetico Belle Estetique è anche specializzato in pedicure soprattutto curativo grazie anche ai nuovi prodotti

treatments. They could be a good Christmas gift for a friend or girlfriend as Belle Estetique offers Gift cards for each of her treatments or services.

Adele and Sara's offer differs from other beauty centers also in terms of laser hair removal. Here you can also undergo a single session without having to purchase an entire package. An excellent proposal for those who still have doubts about laser hair removal and for those who have already undergone the treatment but see the first sporadic regrowth.

The Belle Estetique beauty center is also specialized in pedicure, especially curative, thanks also to the new Doctor Baxter products suitable for every type of need and foot

Belle 
estetique



belle.estetique

BELLE ESTETIQUE

Viale IV Novembre, 5, 50032
Borgo San Lorenzo (FI)

Orari di apertura:
Dal Lunedì al Venerdì
9:00 - 18:00
Sabato 9:00 - 13:00
Chiuso Domenica

Per prenotazioni Tel. **333 8944573**



DIGIFLÒ

AGENZIA PUBBLICITARIA

DIGIFLO - Corso Matteotti 56
Borgo San Lorenzo (FI)



STRATEGIA DIGITALE

**BRAND IDENTITY - MARKETING STRATEGY -
PRODUZIONE FOTO E VIDEO - FACEBOOK ADS -
INSTAGRAM ADS - GESTIONE CONTENUTI SOCIAL**
Elaboriamo rapidamente il piano migliore per
lanciare in orbita il tuo brand. Mettiti comodo
e preparati a vedere meraviglie. Costruisci
insieme a noi la tua identità digitale.

WEB DESIGN E E-COMMERCE

**CREAZIONE E STUDIO UI/UX PER SITI ED APP
SHOPIFY SPECIALISTS - GOOGLE ADS**
Creiamo campagne Google direttamente
al tuo pubblico, con sistemi certi e precisi.
Puoi sempre contare su un team di tecnici e
creativi in grado di progettare ed ottimizzare
il tuo negozio digitale.



GRAPHIC DESIGN

**DIREZIONE CREATIVA - BRAND IDENTITY - NAMING
E LOGO - STUDIO IMMAGINE COORDINATA -
STAMPA - ANIMAZIONI - INFOGRAFICHE**
Non realizziamo grafiche che siano solo belle,
ma studiate in base al target e ai tuoi obiettivi.
Proietta le tue idee nel futuro con contenuti
progettati e realizzati per stupire chi li guarda.

IL TUO BUSINESS É ANCHE IL NOSTRO BUSINESS



DIGIFLÒ - Agenzia Pubblicitaria

Prendiamo forza e ispirazione da tutto ciò che ci appassiona: suonare
cucinare, disegnare, viaggiare per il mondo e cercare sempre nuovi amici.
DIGIFLÒ nasce nel cuore del Mugello (Fi) per realizzare, consolidare
e promuovere un'idea o un'attività già presente sul territorio.

PRENOTA LA TUA
CONSULENZA GRATUITA

329 962 1165
digifloagenzia@gmail.com





STORICA FATTORIA DAL XIII SECOLO
IL PALAGIACCIO

BONTÀ DAL MUGELLO

IL NOSTRO GIN AL LATTE

La Toscana è un paradiso naturale di biodiversità che non smette mai di stupirci, qui il Ginepro è una pianta che cresce spontaneamente dal mare fino ai 1500 metri di altitudine, ne troviamo ben 60 varietà tutte con bacche dalla qualità organolettica e qualitativa di altissimo livello.

Il Gin nasce in Italia nel XI Secolo nella prima e più importante istituzione Medica del Mondo la "Scuola Medica Salernitana" dove i Monaci producevano un distillato alcolico e bacche di Ginepro al fine di conservare le proprietà terapeutiche della pianta. Nell'anno 1881 Giosuè Carducci scrive la Poesia evocativa "Gin e Ginepri".

Il MILK GIN è un distillato dove la base alcolica deriva dalla fermentazione di Latte e Cereali, questo gli dona una calda rotondità e una persistenza molto prolungata rispetto ad un Gin tradizionale esaltando così le note aromatiche tipiche del Ginepro Toscano e degli altri 10 elementi botanici presenti.

OUR MILK GIN

Tuscany is a natural paradise of biodiversity that never ceases to amaze us, here the Juniper is a plant that grows spontaneously from the sea up to 1500 meters above sea level, we find 60 varieties all with berries of the highest level of organoleptic and qualitative quality.

Gin was born in Italy in the 11th century in the first and most important medical institution in the world, the "Salerno Medical School" where the monks produced an alcoholic distillate and juniper berries in order to preserve the therapeutic properties of the plant. In 1881 Giosuè Carducci wrote the evocative poem "Gin and Ginepri".

MILK GIN is a distillate where the alcoholic base derives from the fermentation of Milk and Cereals, this gives it a warm roundness and a very prolonged persistence compared to a traditional Gin thus enhancing the aromatic notes typical of Tuscan Juniper and the other 10 botanical elements present.



Gin e Ginepri

Quanto azzurro e d'amor e di ricordi,
Gin, infido liquor, veggio ondeggiare.
Nel breve cerchio onde il mio gusto mordi.
O dolci selve di ginepri, Rare,
A cui fischian nel grigio ottobre i tordi.
Lungo il patrio, selvaggio, urlante mare.

Giosuè Carducci



SCRIGNO DEL PALAGIACCIO

DA CONFEZIONARE
CON UN'AMPIA SELEZIONE DEI PRODOTTI
DELLA STORICA FATTORIA IL PALAGIACCIO

SELEZIONE MUGELLO



BIANCO MUGELLO 350GR. CA.
IMPEPATO 350GR. CA.
FIOR DI MUG. ABB. 600GR. CA.
BOTTIGLIA VINO ROSSO TOSCANO
CAPRINO SOTT'OLIO 350GR.
FARRO DI FATTORIA
BOTTIGLIA BRUT
BOTTIGLIA OLIO EX. V. 0.75LT.
PASTA QUALITÀ EXTRA
SUGO TOSCANO VASETTO
MIELE 500 GR.



BONTÀ DAL MUGELLO

LE CONFEZIONI DELLA FATTORIA IL PALAGIACCIO
HANNO DENTRO LA BONTÀ DI UNA TERRA UNICA E
SPECIALE: IL MUGELLO.

SU RICHIESTA È POSSIBILE AVERE
TUTTI I PRODOTTI DELLA FATTORIA
IN CONFEZIONI PERSONALIZZATE.

Le foto dei cesti e i riferimenti sono indicativi e sono soggetti a variazioni naturali di peso.

**BONTÀ
DAL MUGELLO**

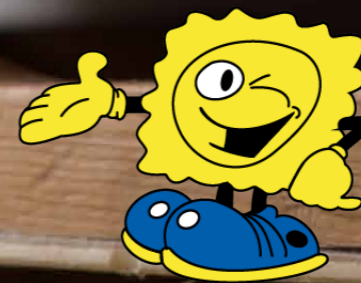


STORICA FATTORIA DAL XIII SECOLO
IL PALAGIACCIO
BONTÀ DAL MUGELLO

IL PALAGIACCIO



LOCALITÀ SENNI - SCARPERIA (FIRENZE) - TEL. 055 8494418
VIA SACCHETTI, 24 (PIAZZA DELLE CURE) - FIRENZE - TEL. 055 573479
PIAZZA DALMAZIA, 32 - FIRENZE - TEL. 055 419163
VIA GIOBERTI, 9R - FIRENZE - TEL. 055 662873
VIALE GIANNOTTI, 50R - FIRENZE - TEL. 055 6802353
VIA CIMAROSA, 23 (PIAZZA SAN JACOPINO) - FIRENZE - TEL. 055 354722
commercialepalagiaccio@gmail.com - www.palagiaccio.com

Valeri



*Pizza e tortelli
dal 1984*

Via G. Traversi, 95, 50032 - Luco di Mugello (FI)
Aperti a Pranzo e Cena dal Giovedì alla Domenica
Lunedì solo pranzo, Martedì e Mercoledì chiuso

 Bar Pizzeria Valeri  pizzeriavaleri1984

TRADIZIONI DEL NATALE: IL 'CEPPO'

CHRISTMAS TRADITIONS: THE 'LOG'

DI ALESSIA BENELLI

La festività del Santo Natale per il mondo contadino mugellano era una ricorrenza sacra aspettata tutto l'anno dai più piccoli ma anche dagli adulti. E non per i regali che nei tempi passati erano pochi e modesti e si facevano soprattutto in occasione della Befana, ma per qualcosa di più.

Si iniziavano i preparativi mesi prima, quando il capo famiglia doveva scegliere il "ceppo", un grosso e robusto pezzo di legno d'ulivo, di quercia o di castagno, possibilmente tagliato vicino alle radici, che veniva lasciato a seccare all'asciutto sotto la loggia o in capanna. La sera del ventiquattro dicembre veniva preso e messo nel camino dove veniva acceso e fatto ardere lentamente almeno fino a Santo Stefano ma possibilmente fino all'Epifania.

Ai bambini si diceva che serviva per scaldare Gesù appena nato e perché la Madonna potesse asciugare le pezze. In realtà in questa tradizione c'era anche qualcosa di magico e ancestrale, sicuramente precedente al cristianesimo. Infatti le ceneri del ceppo, ormai bruciato completamente, venivano sparse nei campi come segno propiziatorio di buon raccolto e protezione dalle avversità. La parola ceppo indicava anche la festa; anche oggi i nostri nonni dicono "Fra un po' gliè ceppo" o "Ci si vede per ceppo", e indicava anche il dono natalizio che il fidanzato faceva alla fidanzata il giorno di Natale e che lei ricambiava per l'Epifania. I nostri nonni talvolta dicono ancora "Chi te l'ha fatto 'l' ceppo, i' tu fidanzato?".

For the rural world of Mugello, the feast of Holy Christmas was a sacred event awaited all year round by the little ones but also by adults. And not for the gifts that in the past were few and modest and were made above all on the occasion of the Epiphany, but for something more.

The preparations began months earlier, when the head of the family had to choose the 'log', a large and robust piece of olive, oak or chestnut wood, possibly cut close to the roots, which was left to dry under the loggia or in the hut. On the evening of the twenty-fourth of December it was taken and placed in the fireplace where it was lit and burned slowly at least until Santo Stefano and possibly until the Epiphany. The children were told that it was used to warm up the newborn Jesus and so that the Madonna could dry the cloths. In reality, there was also something magical and ancestral in this tradition, certainly prior to Christianity. In fact, the ashes of the log, now completely burned, were scattered in the fields as a propitiatory sign of a good harvest and protection from adversity. The word 'log' also indicated the party; even today our grandparents say "In a while it's 'log'" or "See you by 'log'", and it also indicated the Christmas gift that the boyfriend gave to his girlfriend on Christmas day and that she reciprocated for the Epiphany. Our grandparents still sometimes say "Who made you the 'log', your boyfriend?".



L'interno della carrozzeria Giovannini

LA CARROZZERIA GIOVANNINI COMPIE 50 ANNI

CARROZZERIA GIOVANNINI BODY SHOP TURNS 50

A CURA DELL'UFFICIO STAMPA DELLA CARROZZERIA

La storia di un'azienda di famiglia

L'autocarrozzeria Giovannini ha aperto nel febbraio del 1972 in via Giotto Ulivi a Borgo San Lorenzo, quando Fabrizio era ancora minorenne (17 anni) e Marino aveva poco più di 20 anni. Quest'ultimo si era già fatto le ossa nella rinomata carrozzeria Mercedes da Sergio a Firenze.

La carrozzeria si è trasferita in via delle Fornaci nel freddissimo gennaio del 1985. Tutti i tigli del viale della Soterna furono abbattuti per il gelo e Fabrizio e Marino fecero i turni di notte per tenere acceso il fuoco dentro il capannone per non far congelare i solai che erano pregni d'acqua in mancanza degli infissi.

Una curiosità. Il porfido che vedete ancora oggi nel piazzale della carrozzeria è stato interamente eseguito dal padre di Marino e Fabrizio, Aurelio. Soprannominato "Checca" dal nome del bosco da cui portava la legna insieme alla sua mula, oggi è Fabrizio a portare il soprannome di Aurelio, com'è tradizione nelle famiglie contadine.

La storia va avanti e dopo il 2000 i figli di Marino e Fabrizio (Matteo, Alessandro e Melissa) sono entrati nella ditta di famiglia fino a diventarne i titolari nel 2012. La carrozzeria è cresciuta, tanto che nel 2007 ha acquistato un capannone vicino.

Lo scorso settembre la Carrozzeria Giovanni ha raggiunto il traguardo dei 50 anni di attività. Una bella soddisfazione dopo tanti anni di lavoro ed altrettanti sacrifici. Per festeggiare

The story of a family business

The Carrozzeria Giovannini opened in February 1972 in via Giotto Ulivi in Borgo San Lorenzo, when Fabrizio was still a minor (17 years old) and Marino was just over 20 years old. The latter had already gained experience in the renowned Mercedes car workshop at Sergio's in Florence.

The car workshop moved to via delle Fornaci in the very cold January 1985. All the lime trees in Viale della Soterna were cut down due to the frost and Fabrizio and Marino worked night shifts to keep the fire burning inside the shed so as not to freeze the floors which were full of water in the absence of fixtures.

A curiosity. The porphyry that you still see today in the forecourt of the bodywork was entirely made by Marino and Fabrizio's father, Aurelio. Nicknamed "Checca" from the name of the place from which he brought the wood together with his mule, today Fabrizio bears the nickname of Aurelio, as is tradition in peasant families.

The story goes on and after 2000 the sons of Marino and Fabrizio (Matteo, Alessandro and Melissa) joined the family business until they became the owners in 2012. The car workshop grew, so much so that in 2007 they bought a nearby warehouse.

Last September, Carrozzeria Giovanni reached the milestone of 50 years of activity. A great satisfaction after many years of work and as many sacrifices. To celebrate,

hanno organizzato una serata con amici, clienti, collaboratori, autorità civili e amministrative oltreché tanti estimatori di macchine d'epoca, alcune delle quali esposte per l'occasione. Ad oggi sono molteplici i servizi offerti da questa storica attività che dispone di importanti macchinari: dal forno per la verniciatura di ultima generazione, ai macchinari per il raddrizzamento delle scocche e per altri interventi. Grazie a 50 anni di esperienza nel settore e a macchinari di ultima generazione per la lavorazione, i carrozzieri Giovannini sono in grado di restituire nuova vita alle vetture. Mettono a disposizione auto di cortesia e sono specializzati nella riparazione delle carrozzeria e nella sostituzione dei cristalli. Si occupano inoltre del soccorso e del recupero di auto sinistrate. La carrozzeria Giovannini garantisce celerità, professionalità ed esperienza in ogni servizio offerto.

they organized an evening with friends, customers, collaborators, civil and administrative authorities as well as many admirers of vintage machines, some of which are exhibited for the occasion.

To date there are many services offered by this historic business that has important machinery: from the latest generation painting furnace, to machinery for straightening the bodies and for other interventions.

Thanks to 50 years of experience in the sector and to the latest generation machinery for processing, Giovannini coachbuilders are able to give new life to cars. They provide courtesy cars and specialize in bodywork repair and window replacement.

They also deal with the rescue and recovery of damaged cars. The Giovannini car workshop guarantees speed, professionalism and experience in every service offered.

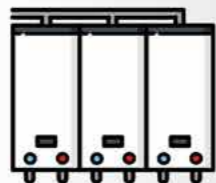


Carrozzeria autorizzata Jaguar Land Rover, Volkswagen, Seat e Skoda nel Mugello e su tutta la provincia di Firenze.
Via Fornaci 2, Borgo San Lorenzo
Tel. 055 8459051



Caldaia

Collaudo, manutenzione e riparazione di caldaia (inferiore a 35kw) per privati, abitazioni e imprese.



Centrale termica

Collaudo, manutenzione e riparazione di centrale termica (superiore a 35kw) per aziende, condomini, scuole, palestre e molto altro.



Climatizzatori e gruppi frigo

Installazione, accensione e riparazione per climatizzazione.



Servizio 7 su 7

Reperibilità per urgenze: sabato e domenica mattina.

TECNOGAS

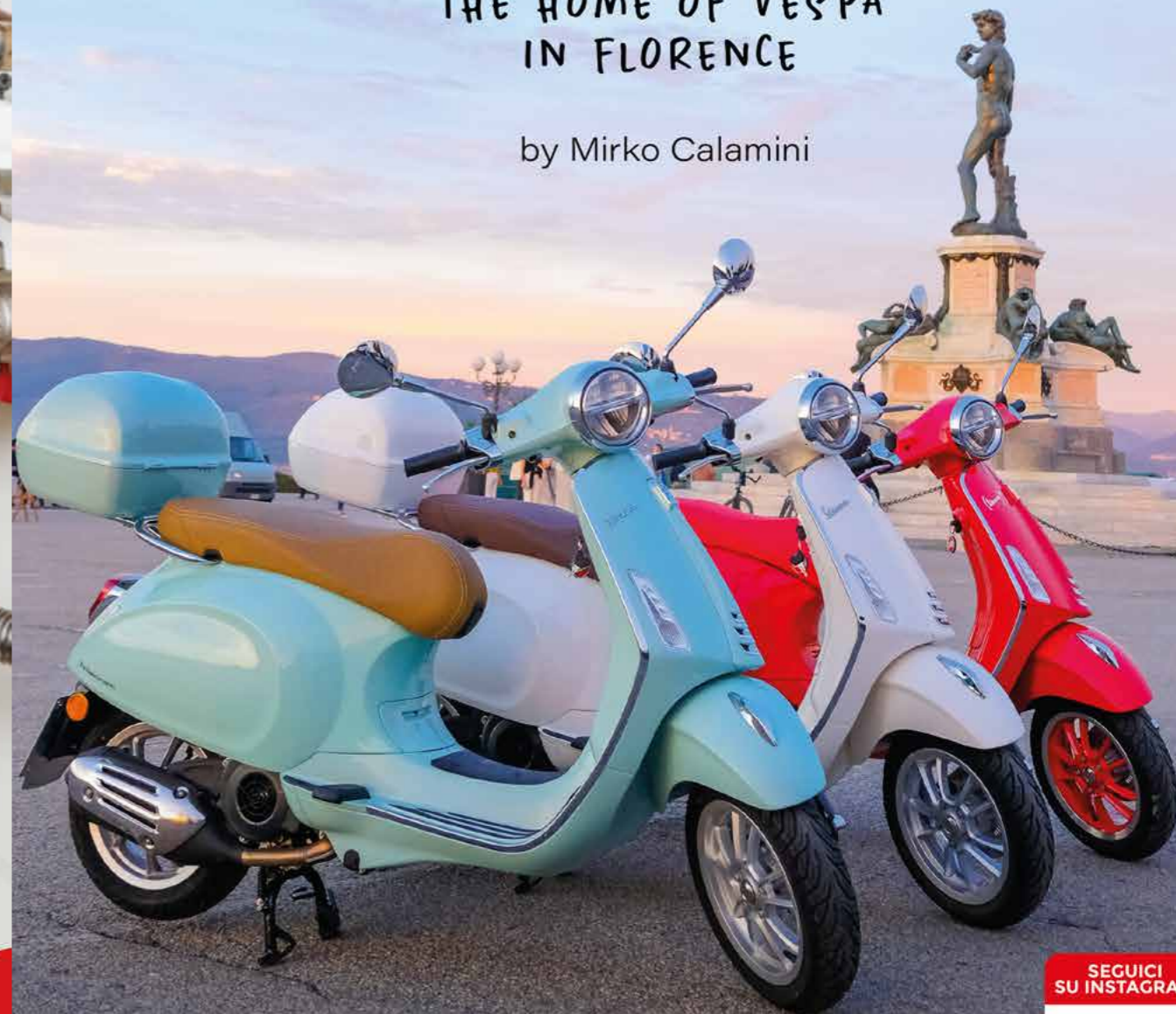
Assistenza Termotecnica, Affidabilità e cortesia, Servizio professionale e qualificato, Assistenza rapida

+39 055 8496192 ■ info@tecnogasmugello.it

Vespa Hangar

THE HOME OF VESPA
IN FLORENCE

by Mirko Calamini



SEGUICI
SU INSTAGRAM



BOOKING AND INFO

☎ 392 888 6872

✉ booking@vespahangar.com

📍 Via Degli Avelli, 2 , Firenze



TUTTI POSSONO SALVARE UNA VITA

EVERYONE CAN SAVE A LIFE

A CURA DELLA REDAZIONE DI EMD

Nel mondo circa 18 milioni di persone muoiono ogni anno per malattie cardiache. Di queste, circa 4,5 milioni sono colpite da morte cardiaca improvvisa, 60.000 solo in Italia.

Per quanto riguarda l'arresto cardiaco, occorre essere tempestivi nell'intervento perché dopo 4 minuti iniziano i danni cerebrali, dopo 10 minuti le lesioni diventano irreversibili (morte cerebrale). Di qui la necessità di un corretto soccorso per ristabilire tempestivamente l'attività cardiaca. La persona in **arresto cardiaco** è sempre incosciente. Uno strumento importante da usare velocemente e di cui da tempo si sente parlare e si può vedere fortunatamente ormai spessissimo, sono i DAE i cosiddetti defibrillatori semiautomatici.

In Mugello abbiamo la fortuna di avere un'azienda leader nel settore della cardioprotezione. EMD112® - Echoes Medical Division, divisione medicale di Echoes Srl, nasce nel 2011 come rivenditore dei defibrillatori samaritan® PAD di HeartSine®, di cui diventa Main Importer a partire dal 2013. Attualmente ha sede a Vicchio in via della Resistenza al numero 8. Ad oggi HeartSine® è parte del gruppo Stryker® insieme a Physio-Control®. Emd112® rimane il punto di riferimento

Around 18 million people worldwide die from heart disease each year. Of these, about 4.5 million are affected by sudden cardiac death, 60,000 in Italy alone.

As for cardiac arrest, it is necessary to be prompt in the intervention because after 4 minutes the brain damage begins, after 10 minutes the lesions become irreversible (brain death). Hence the need for proper rescue to promptly re-establish cardiac activity. The person in cardiac arrest is always unconscious. An important tool to use quickly and which we have been hearing about for some time and fortunately can now be seen very often, are the AEDs, the so-called semi-automatic defibrillators.

In Mugello we are fortunate to have a leading company in the cardioprotection sector. EMD112® - Echoes Medical Division, medical division of Echoes Srl, was founded in 2011 as a reseller of HeartSine® samaritan® PAD defibrillators, of which it became Main Importer starting from 2013. It is currently based in Vicchio in via della Resistenza at number 8. To date HeartSine® is part of the Stryker® group together with Physio-Control®. Emd112® remains the national

nazionale della Divisione Public Access, divenendo dal 2019 Main Importer WorkPlace & Community anche per i defibrillatori a marchio Physio-Control®. Nel 2016 e 2017 vengono rispettivamente aggiunte le linee prodotto Prometheus dell'omonima azienda inglese ed Eve della tedesca Stephan GmbH.

Emd112® è sempre alla ricerca di prodotti innovativi nell'ambito dell'emergenza sanitaria, rimanendo fedele alla sua Vision. Coniugando medicina d'urgenza e cardioprotezione, Emd112® si è posta l'ambizioso obiettivo di offrire una seconda chance di vita alle persone colpite da arresto cardiaco. Ma non solo. L'esperienza acquisita nel campo dell'emergenza-urgenza medica la rende oggi un importante punto di riferimento nel campo del primo soccorso, con una gamma di prodotti innovativi e ad alto valore aggiunto.

La mission dell'azienda è quella di salvare più vite possibili, un impegno nato insieme all'azienda.

Emd112® - Echoes Medical Division si adopera da sempre per offrire soluzioni mediche tecnologicamente avanzate ed innovative nel ramo dell'emergenza medica.

Infatti, la vision aziendale, che assieme alla mission, costituisce i valori fondamentali di Emd112®, è orientata verso due aree: Persone e Innovazione. **Persone:** Le persone sono al centro di qualsiasi progetto e attività. Dal personale interno, oggetto di percorsi formativi e di crescita professionale, ai clienti, partner e utilizzatori finali. **Innovazione:** Emd112® propone prodotti di emergenza/urgenza medica e primo soccorso innovativi e a grande valore aggiunto. Proporre soluzioni evolute e innovative in un contesto di medicina d'urgenza, consente il raggiungimento di nuove performance, traguardi nelle manovre di soccorso e capacità di salvare vite.

I valori fondamentali che Emd112® trasmette e sviluppa sono: **responsabilità, integrità, consapevolezza, crescita continua.**

Alcuni degli elementi che ci contraddistinguono sono senz'altro i prodotti **commercializzati**, le competenze del personale, **referenze e collaborazioni**, quest'ultime a testimonianza che aziende e associazioni molto conosciute e notoriamente orientate a individuare prodotti e partner

reference point of the Public Access Division, becoming the Main Importer WorkPlace & Community from 2019 also for Physio-Control® brand defibrillators. In 2016 and 2017, the Prometheus product lines of the English company of the same name and Eve of the German Stephan GmbH were added respectively.

Emd112® is always looking for innovative products in the context of the health emergency, remaining faithful to its Vision. By combining emergency medicine and cardioprotection, Emd112® has set itself the ambitious goal of offering a second chance at life to people affected by cardiac arrest. But not only. The experience gained in the medical emergency-urgency field makes it today an important point of reference in the field of first aid, with a range of innovative and high added value products.

The company's mission is to save as many lives as possible, a commitment born together with the company.

Emd112® - Echoes Medical Division has always strived to offer technologically advanced and innovative medical solutions in the medical emergency branch.

In fact, the company vision, which together with the mission, constitutes the fundamental values of Emd112®, is oriented towards two areas: People and Innovation. **People:** People are at the heart of any project and activity. From internal staff, subject of training courses and professional growth, to customers, partners and end users. **Innovation:** Emd112® offers innovative and high value added emergency / medical urgency and first aid products. Proposing advanced and innovative solutions in an emergency medicine context, allows the achievement of new performances, goals in rescue maneuvers and the ability to save lives.

The fundamental values that Emd112® transmits and develops are: **responsibility, integrity, awareness, continuous growth.**

Some of the elements that distinguish us are undoubtedly the products **marketed**, the skills of the staff, **references and collaborations**, the latter testifying that well-known companies and associations notoriously oriented to identifying products and partners of the highest quality and professionalism, but



della massima qualità e professionalità, ma anche con valori condivisi, hanno riconosciuto in noi tutto questo. Nello specifico:

Prodotti

Emd112® ha l'obiettivo di salvare vite umane, fornendo articoli medicali e elettromedicali innovativi, tecnologicamente avanzati, con le migliori performance e garanzie tra quelli presenti nel mercato globale. Tutti i brand e prodotti commercializzati, sono oggetto di una analisi accurata e benchmarking con altri prodotti analoghi. Questo non basta, instauriamo con le case produttrici un reale rapporto di partnership, che consente una piena consapevolezza sui prodotti, trend di mercato e supporto per il cliente finale. Alcuni dei brand principali commercializzati, per i quali Emd112® è importatore esclusivo per l'Italia oppure main importer, sono: Stryker®, Physio-Control®, HeartSine®, Stephan GmbH, Prometheus Ltd.

Competenze

Lo staff interno è composto da professionisti nel settore medicale e biomedicale. Tutto il personale è soggetto ad una crescita formativa continua. I nostri clienti trovano in noi un partner preparato per contesti anche molto complessi. Questo consente ai clienti di non trovare solo un fornitore, ma un partner in grado di contribuire a qualsiasi fornitura e progetto, portando sempre valore aggiunto.

Referenze

Sono numerose le referenze di brand affermati che hanno scelto i prodotti e i servizi di Emd112®: Ministero della salute Italiano, Commissione Europea, Centro tecnico nazionale Italiana di Calcio, CONI, VR46 appaerial, ANAV, Protezione Civile, Marina Militare, Comune e città metropolitana di Firenze, Ternana Calcio, RTL 102.5, Fondazione Piaggio, Ferrari, Amazon, Aeroporti di Malpensa, Linate e Pisa, Federazione Italiana Tennis (FIT), Federazione Italiana Sport Equestri (FISE), Aruba, De Agostini Editore, Outlet, Valdichiana Outlet Village.

Collaborazioni

Emd112® vanta preziose collaborazioni con realtà con le quali condivide etica e valori, come Trenta Ore Per La Vita Associazione Onlus, AICR - Associazione Italiana Cuore e Rianimazione "Lorenzo Greco Onlus", Squicciarini Rescue del Dott. Marco Squicciarini, e molte altre.

Emd112®, da sempre si è contraddistinta per la profonda divulgazione della cultura della cardioprotezione, poter raggiungere in modo puntuale e con un orientamento al futuro, diviene fondamentale per poter raggiungere i propri interlocutori, compresi i più giovani, che dovranno avere dimestichezza nei prossimi anni con termini come defibrillatore, arresto cardiaco, BLS, rianimazione cardiopolmonare.

Per questo l'azienda eroga **corsi di formazione professionali in ambito primo soccorso**.

I corsi comprendono:

- Corso BLS/PBLS per laici
- Corso BLS/PBLS per operatori sanitari
- Corso Istruttori BLS/PBLS
- Corso disostruzione vie aeree bambino, lattante, adulto
- Corso antincendio per aziende (corsi rischio basso, corso rischio medio, corso rischio alto)

I corsi sono rivolti al personale laico, a operatori professionali sanitari, ai volontari delle associazioni di emergenza, alle aziende, a tutti i cittadini.

Ma la Emd112® non si ferma a questo. Offre anche servizi personalizzati e assistenza su tutto il materiale acquistato, consulenza all'acquisto, varie soluzioni di finanziamenti e servizi post-vendita.

also with shared values, have recognized all of this in us. In particular:

Products

Emd112® aims to save lives by providing innovative, technologically advanced medical and electro-medical items, with the best performance and guarantees among those on the global market.

All brands and products marketed are subject to careful analysis and benchmarking with other similar products.

This is not enough, we establish a real partnership relationship with the manufacturers, which allows full awareness of the products, market trends and support for the end customer. Some of the main brands marketed, for which Emd112® is the exclusive importer for Italy or main importer, are: Stryker®, Physio-Control®, HeartSine®, Stephan GmbH, Prometheus Ltd.

Skills

The internal staff is made up of professionals in the medical and biomedical sectors.

All staff are subject to continuous training growth. Our customers find in us a partner prepared for even very complex contexts. This allows customers to find not just a supplier, but a partner able to contribute to any supply and project, always bringing added value.

References

There are numerous references of established brands that have chosen the products and services of Emd112®: Italian Ministry of Health, European Commission, Italian National Soccer Technical Center, CONI, VR46 appaerial, ANAV, Civil Protection, Navy, Municipality and metropolitan city of Florence, Ternana Calcio, RTL 102.5, Piaggio Foundation, Ferrari, Amazon, Malpensa, Linate and Pisa Airports, Italian Tennis Federation (FIT), Italian Equestrian Sports Federation (FISE), Aruba, De Agostini Editore, Outlet, Valdichiana Outlet Village.

Collaborations

Emd112® boasts valuable collaborations with realities with which it shares ethics and values, such as Trenta Ore Per La Vita Onlus Association, AICR - Italian Heart and Resuscitation Association "Lorenzo Greco Onlus", Squicciarini Rescue of Dr. Marco Squicciarini, and many others.

Emd112®, has always been characterized by the profound dissemination of the culture of cardioprotection, being able to reach in a timely manner and with a future orientation, becomes essential in order to reach their interlocutors, including the youngest, who will have to be familiar in the coming years with terms like defibrillator, cardiac arrest, BLS, cardiopulmonary resuscitation.

This is why the company provides professional training courses in the first aid field.

The courses include:

- BLS / PBLSD course for lay people
- BLS / PBLSD course for healthcare professionals
- BLS / PBLSD Instructor Course
- Child, infant, adult airway obstruction course
- Firefighting course for companies (low risk courses, medium risk course, high risk course)

The courses are aimed at lay staff, health professionals, volunteers from emergency associations, companies and all citizens.

But the Emd112® doesn't stop there. It also offers personalized services and assistance on all purchased material, purchase advice, various financing solutions and after-sales services.

emd112®
prodotti e formazione salvavita

Cardioproteggi la tua comunità!

DEFIBRILLATORE

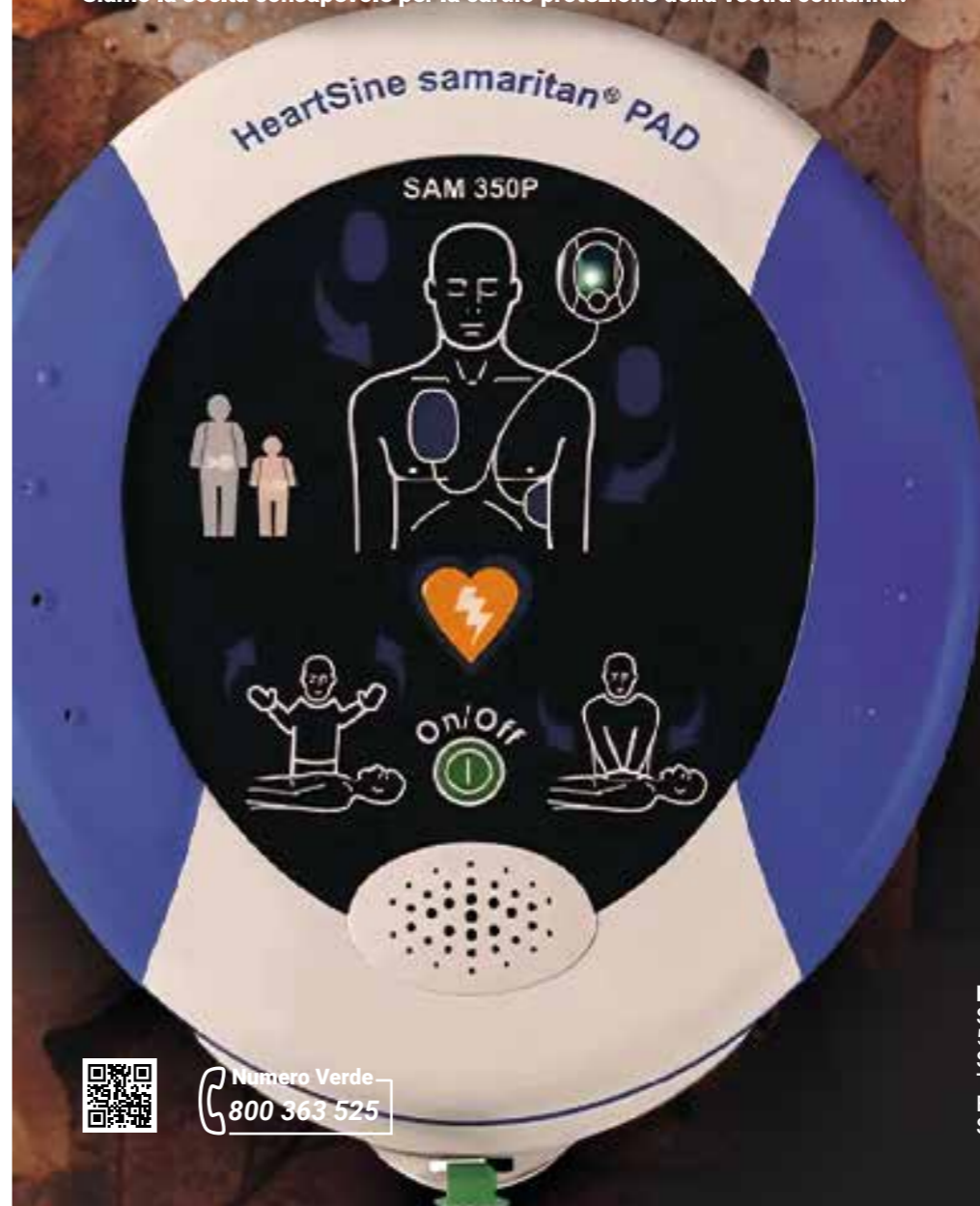
SAMARITAN

UNA SCELTA CONSAPEVOLE

EMD112 - Echoes Medical Division, divisione medicale di Echoes Srl, nasce nel 2011 come rivenditore dei defibrillatori **samaritan® PAD di HeartSine®**, di cui diventa Main Importer a partire dal 2013.

Il nostro obiettivo è di salvare vite umane, fornendo articoli medicali e elettromedicali innovativi, tecnologicamente avanzati, con le migliori performance e garanzie tra quelli presenti nel mercato globale. I nostri valori sono responsabilità, integrità, consapevolezza e crescita continua.

Siamo la scelta consapevole per la cardio protezione della vostra comunità.



Numero Verde
800 363 525

ECHOES S.r.l. - EMD112
Sede operativa: Via della Resistenza, 8
50039 Vicchio (Fi)
Sede legale: Via Savoia, 7800198 Roma
Tel. 055/0511249 / 800-363525
E-Mail: info@emd112.it
Sito Web: www.emd112.it

PUNTOBAGNO, ARREDAMENTO AL PASSO COI TEMPI

PUNTOBAGNO, FURNITURE IN STEP WITH THE TIMES

A CURA DELLA REDAZIONE DI DIGIFLO

Puntobagno è nato nel 1987 dall'entusiasmo e l'incoscienza di Luca e Silvana che all'epoca avevano rispettivamente 27 e 22 anni. Definiscono il loro negozio il loro 'primo figlio' perché sono anche una coppia nella vita.

L'idea di aprire un'attività dedicata all'arredo bagno è nata dall'unione delle professionalità della coppia: Luca era idraulico mentre Silvana aveva già maturato esperienze nella gestione amministrativa.

Oggi il negozio è diventato punto di riferimento del territorio nell'arredamento del bagno.

In questi 35 anni di attività, la coppia è stata in grado di attraversare mode e mood diversi e di sapersi adattare ai cambiamenti, appropriandosene nei tempi giusti.

La professionalità, il servizio, lo stile e la freschezza contraddistinguono da sempre lo show-room. Hanno mantenuto lo stesso entusiasmo di 35 anni fa, così come sono rimasti intatti la passione e l'amore per il proprio lavoro, insieme alla curiosità, ricerca e scoperta di nuovi stili, forme, colori e materiali.

Puntobagno was born in 1987 from the enthusiasm and recklessness of Luca and Silvana who at the time were respectively 27 and 22 years old. They call their shop their 'first child' because Luca and Silvana are also a couple in life.

The idea of opening a business dedicated to bathroom furnishings was born from the union of the couple's professional skills: Luca was a plumber while Silvana had already gained experience in administrative management.

Today the shop has become a point of reference for the area in bathroom furnishings.

In these 35 years of activity, the couple has been able to go through different modes and moods and to know how to adapt to changes, appropriating them in the right time.

Professionalism, service, style and freshness have always distinguished the showroom. Luca and Silvana have maintained the same enthusiasm of 35 years ago, as well as the passion and love for their work, together to curiosity, research and discovery of new styles, shapes, colors and materials.



Puntobagno
 SHOWROOM ARREDO BAGNO • SERVIZI IDRAULICI • ACCESSORI
 Viale Della Repubblica, 88, 50032 - Borgo San Lorenzo
 Tel. 055 8456974 Mail: puntobagnozeni@gmail.com

LANDI
IMPIANTI S.R.L.



LANDI IMPIANTI

CERTEZZA E AFFIDABILITÀ DA OLTRE 40 ANNI

Aperto dal Lunedì al Venerdì 8:00-18:00

**IMPIANTI
TERMIDRAULICI**

Installazione impianti termoidraulici industriali per:
aziende
industrie
strutture ricettive
enti pubblici e civili

**CONDIZIONAMENTO
E RISCALDAMENTO**

Installazione e manutenzione impianti di condizionamento industriali e civili.

**VENTILAZIONE
TRATTAMENTO ARIA
E CANALIZZAZIONE**

Unità di trattamento aria, impianti di estrazione, ventilazione meccanica controllata, filtrazione aria.

ANTINCENDIO

Installazione impianti antincendio in genere.

**TRATTAMENTO
ACQUA**

Installazione e manutenzione impianti trattamento acqua sanitaria e piscine.

AREA COMPRESSA

Installazione impianti aria compressa per aziende.

+39 055 0737866

info.landimpianti@gmail.com

Via Gran Bretagna 189,
50126 - Firenze

CAMA

**SPECIALISTI NELL'INSTALLAZIONE
DI MONTASCALE E ASCENSORI**

ESPERIENZA, SERVIZIO H24, PROFESSIONALITÀ

Da oltre 40 anni leader nell'installazione e progettazione di ascensori, homelift e montascale.

Nei nostri showroom potrete trovare ausili indispensabili per coloro che hanno problemi di mobilità.

- Via Del Bagnone 13 • BORG SAN LORENZO
- Via del Chiuso 57 • FIRENZE
- Via Umberto Forti, 6 - C/O Montacchiello Campus • PISA

055-8457501

info@cama-ascensori.it

www.cama-ascensori.it



informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

FRIBA, UN SOGNO LUNGO 30 ANNI

FRIBA, A 30 YEAR LONG DREAM

DI ALESSIA BENELLI

Storia del team corse che ha sfidato i giganti del mondo

Questo è un racconto che ricorda quella di Davide contro Golia: il giovane pastorello che sfidò e vinse contro il gigante dei Filistei. Qui, però, siamo in Mugello e l'ambiente è quello rumoroso dei motori e puzzolente di benzina. Questa è la storia di Friba, il team corse che da metà degli anni Ottanta ha cercato di sfidare i giganti del mondo nelle principali competizioni motociclistiche mondiali.

Friba è nata a metà anni Ottanta su iniziativa di Mario Baglioni, dicomanese doc che nel 1978 inventò il primo mono-ammortizzatore per le motocross, e il costruttore di motori Lilio Frizzi. La sua sede è sempre stata sulla strada statale 67 che da Dicomano porta a San Godenzo: un garage di circa 100 metri quadrati dove sono stati progettati e realizzati telai di moto che hanno gareggiato con mezzi di case motoristiche mondiali. Un'organizzazione semplice ma professionale, composta da ingegneri di alto livello e innaffiata dalla tipica passione e veracità che si respira in questo lembo di terra tra Firenze e gli Appennini.

La prima Friba risale al 1986, sono seguiti numerosi modelli tra cui quella del 2007, inaugurata da Federico Biaggi (nipote di Max) nel Gran Premio di San Marino di quell'anno nella Classe 125. L'ultima è la moto 2 del 2017 - in pochi hanno avuto il privilegio di ammirarla - che però non ha mai gareggiato nei campionati mondiali.

History of the racing team that challenged the giants of the world

This is a tale that recalls that of David against Goliath: the young shepherd boy who challenged and won against the giant of the Philistines. Here, however, we are in Mugello and the environment is that of noisy engines and smelling of petrol. This is the story of Friba, the team that since the mid-eighties has tried to challenge the giants of the world in the main world motorcycle races.

Friba was born in the mid-eighties on the initiative of Mario Baglioni, a native of Dicomano who in 1978 invented the first mono-shock absorber for motocross, and the engine manufacturer Lilio Frizzi. Its headquarters has always been on state road 67 that leads from Dicomano to San Godenzo: a garage of about 100 square meters where motorcycle frames that have competed with vehicles from world motor manufacturers have been designed and built. A simple but professional organization, made up of high-level engineers and watered by the typical passion and truthfulness that reigns in this strip of land between Florence and the Apennines.

The first Friba dates back to 1986, numerous models followed including that of 2007, inaugurated by Federico Biaggi (Max's nephew) in the San Marino Grand Prix of that year in the 125 class. The last is the 2017 bike 2 - few have had the privilege of admiring it - but it has never competed in the world championships.



DITTA SEROTTI

LAVORAZIONE ARTIGIANALE DEL FERRO



L'ELEGANZA DEL FERRO,
LA BELLEZZA DEL LEGNO

PERSONALIZZA
IL TUO REGALO.

TEL. 3475965438



Ditta Serotti Massimo di Serotti Elia
Lavorazione Artigianale del Ferro
Viale J.F.Kennedy, 172 int. H, Scarperia e San Piero

PADEL ALL'ESTERO CON RICCARDO

PADEL ABROAD WITH RICCARDO

A CURA DELLA REDAZIONE DI MUGELLO SPORT

Come Mugello Sport, (www.mugellosport.it) avevamo già parlato della storia di Riccardo Cianferoni un brillante giovane mugellano che dopo una bella carriera da dilettante del futsal: Mattagnanese, Pontassieve e San Lorenzo, decide di lasciare questo sport per dedicarsi anima e corpo al padel, un altro sport dove Riccardo se la cava davvero bene.

La passione per questa nuova disciplina sportiva lo spinge il 1° luglio 2022 a partire per la Spagna e più precisamente per una cittadina vicino a Madrid, Alcorcón dove ha sede una delle più importanti accademie di padel al mondo, la M3 Padel Academy. In questa struttura si allenano i migliori giocatori al mondo come Juan Lebron il primo spagnolo di sempre a salire al numero uno del mondo, interrompendo l'egemonia degli argentini e Alejandro Galan una coppia che da tre stagioni domina il circuito mondiale. Abbiamo raggiunto di nuovo Riccardo a Madrid per sapere come sta andando il suo soggiorno in terra iberica.

Allora Riccardo, come sono le tue giornate tipo all'accademia?
La mattina andiamo in palestra e poi vado in campo insieme agli altri ragazzi dell'accademia. dal lunedì al venerdì. Rientro a casa per le 15:30/16

Il padel è uno sport molto praticato in Spagna?

Ci sono moltissimi impianti e le migliori scuole, è uno sport diffusissimo. Si sta diffondendo a macchia d'olio. In questo periodo, si stanno svolgendo i Campionati del Mondo che si concluderanno il 5 novembre.

Il tuo obiettivo per il 2023 è quello di iniziare con i tornei; ma solo in Spagna?

In Italia non c'è un numero preciso di tornei che vorrei tornare a fare ma valuterò quando ci saranno i calendari

Ma per giocare a buoni livelli a padel, che caratteristiche bisogna avere?

Sicuramente agilità, colpo d'occhio, e testa perchè, come si dice, la pallina è sempre viva.

Insomma, avremo in Mugello un campione di padel?

Sicuramente l'impegno di Riccardo non manca e crediamo anche le capacità. Per cui grazie Ricca e un grandissimo augurio di ogni bene possibile!

Like Mugello Sport, (www.mugellosport.it) we had already talked about the story of Riccardo Cianferoni, a brilliant young man from Mugello who, after a good career as an amateur in futsal: Mattagnanese, Pontassieve and San Lorenzo, decides to leave this sport to dedicate himself body and soul to padel, another sport where Riccardo gets along really well.

The passion for this new sport drives him on 1 July 2022 to leave for Spain and more precisely for a town near Madrid, Alcorcón where one of the most important padel academies in the world is located, the M3 Padel Academy. The best players in the world train in this facility such as Juan Lebron, the first Spaniard ever to rise to number one in the world, breaking the hegemony of the Argentines and Alejandro Galan, a couple who have dominated the world circuit for three seasons. We reached Riccardo again in Madrid to find out how his stay in Iberia is going.

So Riccardo, how are your typical days at the academy?

In the morning we go to the gym and then I go to the field with the other guys from the academy. from Monday to Friday. Return home at 3.30pm / 4pm

Is padel a very popular sport in Spain?

There are many facilities and the best schools, it is a very widespread sport. It is spreading like wildfire. In this period, the World Championships are taking place which will end on November 5th.

Your goal for 2023 is to start with tournaments; but only in Spain?

In Italy there is not a precise number of tournaments that I would like to go back to but I will evaluate when there will be the calendars

But to play padel at a good level, what characteristics do you need to have?

Definitely agility, glance, and head because, as they say, the ball is always alive.

In short, will we have a padel champion in Mugello?

Certainly Riccardo's commitment is not lacking and we also believe in his skills. So thank you Ricca and a great wish for every possible good!





Un piccolo dettaglio nella sala attrezzi dello Sporting Club

IL PRIMO PASSO VERSO IL WELLNESS QUOTIDIANO

THE FIRST STEP TOWARDS DAILY WELLNESS

A CURA DI GIANNI DEI

Il movimento è salute: tantissimi studi scientifici sono concordi nell'affermarlo. Ecco perché rappresenta la prima mossa utile da fare per raggiungere il benessere.

Le indicazioni relative al giusto "dosaggio" devono essere ben definite e personalizzate attraverso la creazione di un vero e proprio Percorso Wellness: analisi dei bisogni, anamnesi metabolica, valutazioni corporee e motorie, definizione chiara di un obiettivo specifico e stimolante, generazione di alternative per raggiungerlo, equilibrio alimentare e mentale. Tutto questo per arrivare al fare il primo passo verso il Wellness: passare all'azione. Sempre più persone però non riescono a definire bene i propri obiettivi, mancano di motivazione, hanno delle credenze limitanti (...io non ce la faccio...la palestra non fa per me...), non definiscono bene le loro priorità, non gestiscono correttamente il loro tempo. Queste sono solo alcune delle motivazioni per cui molte persone oggi non raggiungono i risultati desiderati e si accontentano.

Se fai quello che hai sempre fatto, otterrai ciò che hai sempre ottenuto.

Movement is health: many studies scientists agree in affirming it. This is why it represents the first useful move to make to achieve well-being.

The indications relating to the right "dosage" must be well defined and personalized through the creation of a real Wellness Path: needs analysis, metabolic history, body and motor evaluations, clear definition of a specific and stimulating goal, generation of alternatives for achieve it, food and mental balance. All this to get to taking the first step towards Wellness: taking action.

However, more and more people are unable to define their goals well, lack motivation, have limiting beliefs (... I can't do it the gym is not for me ...), they don't define their priorities well, they don't manage correctly their time. These are just some of the reasons why many people today do not achieve the desired results and are satisfied.

If you do what you have always done, you will get what you have always achieved.

Pensi che sia meglio accontentarsi e rimanere nella tua zona di confort senza ottenere realmente ciò che desideri?; oppure passare all'azione e mettere tutte le energie per il tuo obiettivo che ti renderà felice e in salute ?

L'evoluzione del benessere psico-fisico è sempre più ricercata. Sentirai spesso parlare di fitness, di Personal Trainer, di Wellness, di nutrizionisti, di psicologi, di meditazione, di malattie. Sono tutti concetti che fanno e faranno parte della tua quotidianità.

Tutte le figure professionali che si occupano delle aree prima citate hanno un ruolo importantissimo verso la ricerca del benessere e della salute. Ma il primo passo verso il tuo obiettivo devi farlo TU: la tua disponibilità al cambiamento è la base per farlo e la prima cosa che devi cambiare è il tuo cervello e le tue credenze. Qualsiasi sia il tuo obiettivo devi volerlo e sei solo e soltanto Tu l'unico responsabile delle tue azioni.

Per passare all'azione devi avere autoconsapevolezza e creare delle abitudini positive con disciplina. Devi fare in modo che le cose accadano veramente.

Do you think it is better to settle and stay in your comfort zone without really getting what you want ?; or take action and put all your energy into your goal that will make you happy and healthy?

The evolution of psycho-physical well-being is increasingly sought after. You will often hear about fitness, Personal Trainer, Wellness, nutritionists, psychologists, meditation, diseases. These are all concepts that make and will be part of your daily life.

All the professionals who deal with the aforementioned areas have a very important role in the search for well-being and health. But the first step towards your goal you have to do it: your willingness to change is the basis for doing it and the first thing you have to change is your brain and your beliefs. Whatever your goal is, you must want it and you are the only one responsible for your actions.

To take action you must have self-awareness and create positive habits with discipline. You have to make things really happen.

IL WELLNESS È IL NUOVO STILE DI VITA ORIENTATO AL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DI ESSA ATTRAVERSO L'EDUCAZIONE AD UNA REGOLARE ATTIVITÀ FISICA, UN'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA ED UN APPROCCIO MENTALE POSITIVO.



Benchè "attività fisica" ed "esercizio" siano concetti differenti, intendendo con il primo una qualsiasi forma di movimento e con il secondo una forma ben più strutturata e specifica di movimento, entrambi rappresentano elementi fondamentali del Wellness.

Ormai in tutte le più aggiornate linee guida in tema di attività fisica si sottolinea come i soggetti attivi presentino una significativa riduzione del rischio di sviluppare malattie

Although "physical activity" and "exercise" are different concepts, the former meaning any form of movement and the latter a much more structured and specific form of movement, both represent fundamental elements of Wellness.

By now in all the most up-to-date guidelines on physical activity it is emphasized that active subjects present a significant reduction in the risk of developing cardiovascular

altre malattie croniche come il diabete e alcuni tipi di cancro. L'uomo è stato progettato per muoversi, e non per esporsi ai rischi legati ad una vita sedentaria. L'attività fisica moderata e costante può quindi essere considerata un vero farmaco naturale che, se ben dosato, presenta solo vantaggi e nessun effetto collaterale negativo. Anche i nutrizionisti non mancano di dare grande enfasi all'impatto di uno stile di vita attivo sulla salute delle persone attive. La combinazione di inattività fisica e cattiva alimentazione aumenta la probabilità di obesità, ipertensione e ipercolesterolemia, che predispongono all'insorgenza di numerose malattie.

Per essere in piena salute, il nostro corpo ha bisogno di un apporto equilibrato di macronutrienti, vitamine, sali minerali e acqua. Conoscere la qualità e la quantità dei cibi che mangiamo e le tempistiche della loro assunzione è fondamentale per nutrirci in modo sano.

Poche ore di attività fisica o di esercizio a settimana non possono però fare miracoli se si continuano a seguire abitudini di vita non salutari come fumare, bere alcolici e dormire poco. E' sempre più importante il tempo dedicato al sonno e alla sua qualità e alla capacità di gestire la propria quotidianità in termini di efficienza.

La piena realizzazione della dimensione affettiva ed emotiva è chiaramente un aspetto fondamentale e decisivo per la conquista del Benessere. Stare bene con se stessi è il primo passo per vivere i rapporti con gli altri in serenità ed equilibrio. Stabilire e mantenere relazioni autentiche come l'amicizia e l'amore non può che rilasciare in noi energie positive che sono decisive per farci vivere soddisfatti e felici. Leggendo questo articolo potrai entrare nell'era del Benessere e capire l'importanza di definire e raggiungere il tuo obiettivo. Conoscerai il mondo della salute, del benessere e dell'importanza dell'equilibrio mente-corpo da una nuova prospettiva per agire finalmente e vivere la tua vita a pieno.

diseases, other chronic diseases such as diabetes and some types of cancer. Man was designed to move, and not to expose himself to the risks associated with a sedentary lifestyle. Moderate and constant physical activity can therefore be considered a real natural drug which, if well dosed, has only advantages and no negative side effects. Nutritionists also do not fail to give great emphasis to the impact of an active lifestyle on the health of active people.

Combining physical inactivity and poor nutrition increases the likelihood of obesity, hypertension and hypercholesterolemia, which predispose to the onset of numerous diseases.

To be in full health, our body needs a balanced supply of macronutrients, vitamins, mineral salts and water. Knowing the quality and quantity of the foods we eat and the timing of their intake is essential to nourish ourselves in a healthy way.

However, a few hours of physical activity or exercise a week cannot work miracles if you continue to follow unhealthy lifestyle habits such as smoking, drinking alcohol and sleeping little. The time dedicated to sleep and its quality and the ability to manage one's daily life in terms of efficiency is increasingly important.

The full realization of the affective and emotional dimension is clearly a basic and decisive aspect towards

the conquest of Wellness. Feeling good about yourself is the first step to live relationships with others in serenity and balance. Establishing and maintaining authentic relationships such as friendship and love can only release positive energies in us that are decisive for making us live satisfied and happy.

By reading this article you will be able to enter the era of Wellness and understand the importance of defining and achieving your goal. You will get to know the world of health, well-being and the importance of mind-body balance from a new perspective to finally take action and live your life to the full.



E ADESSO TOCCA A TE... BUON ALLENAMENTO !

sportingclub

Il centro sportivo del Mugello situato nel comune di Scarperia San Piero (Fi) in Via Ilaria Alpi, 1



Scannerizza con la fotocamera e visita il nostro sito
www.sportingborgonuovo.com

o contattaci a:
staff@sportingborgonuovo.com
055 8498138

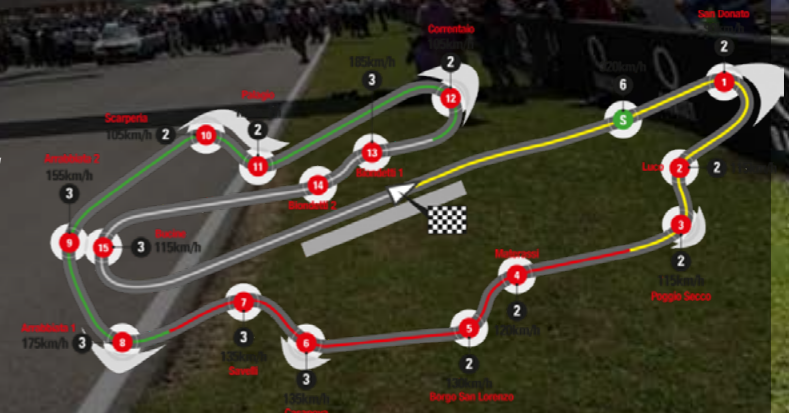
GRAN PREMIO D'ITALIA MOTOGP



Si scrive motomondiale, si legge Mugello. Sui 5,245 metri del circuito di Scarperia - primo evento iridato ospitato nel 1976, poi ininterrottamente dal 1991 ad oggi - si sono disputate alcune delle più straordinarie gare di motociclismo che hanno visto protagonisti Micheal Doohan, dominatore negli anni '90 e poi i piloti italiani Rossi, Biaggi, Capirossi, con il primo capace di inanellare sette vittorie consecutive.

It is written world championship, it reads Mugello. On the 5,245 meters of the Scarperia circuit - the first world championship event hosted in 1976, then uninterruptedly from 1991 to today - some of the most extraordinary motorcycling races have been disputed with Micheal Doohan, dominator in the 90s, and then the Italian riders Rossi as protagonists, Biaggi, Capirossi, with the former capable of racking up seven consecutive victories.

LE CURVE DEL MUGELLO



informazione pubblicitaria



FISIOTERAPISTI E OSTEOPATI, DAL 2002 PHYSIOTHERAPISTS AND OSTEOPATES, SINCE 2002

A CURA DELLA REDAZIONE DELLO STUDIO MAGHERINI

Non mi piace parlare al singolare, ma ho aperto il primo studio a Rufina nel 2002 e in venti anni sono cambiate tante cose. Adesso siamo in nove tra fisioterapisti e osteopati e abbiamo tre studi.

Quello che abbiamo sempre fatto e che continuiamo a fare è costruire una squadra di altissimo livello per garantire a tutte le persone che si rivolgono a noi, un servizio completo e di massima efficacia. Per questo motivo continuiamo a formarci regolarmente, partecipando a tantissimi corsi i quali ci hanno permesso di acquisire un metodo di lavoro e di trattamento molto apprezzato dalle persone

Il nostro obiettivo infatti non è e non deve essere solo quello di eliminare il sintomo o il dolore (come se fosse un'allarme da spengere) ma di capire quale è il meccanismo che lo genera.

Il corpo, come diciamo ai nostri pazienti, è un insieme di tante strutture, diverse tra di loro, ma che collaborano per il nostro benessere: quando compare il dolore, è come se il corpo ci inviasse una richiesta di aiuto per farci capire che qualcosa non sta funzionando. Se noi ci concentriamo solo sulla struttura che genera dolore non risolveremo mai veramente il problema.

I don't like speaking in the singular, but I opened my first studio in Rufina in 2002 and in twenty years many things have changed. Now there are nine of us between physiotherapists and osteopaths and we have three offices.

What we have always done and continue to do is to build a team of the highest level to guarantee to all the people who come to us, a complete and highly effective service. For this reason we continue to train regularly, participating in many courses that has allowed us to acquire a method of work and treatment that is highly appreciated by people.

In fact, our goal is not and must not only be to eliminate the symptom or pain (as if it were an alarm to be turned off) but to understand what is the mechanism that generates it.

The body, as we tell our patients, is a set of many structures, different from each other, but which collaborate for our well-being: when pain appears, it is as if the body sends us a request for help to make us understand that something is not working. If we focus only on the structure that generates pain, we will never really solve the problem.

Non ci piace ragionare con "un ciclo di 10 sedute di...", perchè ogni persona è diversa dalle altre, e quello che può fare bene ad una persona non è detto che lo possa fare ad un'altra. Dobbiamo individuare sempre quale è la strategia più giusta, ma per fortuna abbiamo tante armi a disposizione, tra terapie strumentali e tecniche di terapia manuale.

Come dicevo, tramite la formazione, cerchiamo di acquisire tutti una modalità di trattamento globale e completa, per poter affrontare tutte le problematiche, ma abbiamo all'interno del nostro staff alcune figure specializzate in precisi ambiti. Come la parte di fisioterapia e osteopatia pediatrica. Sono sempre di più i piccoli pazienti (e per piccoli intendo pochi mesi di vita) che vengono a trovarci nei nostri studi. Perchè la fisioterapia e l'osteopatia può fare molto per alcuni problemi dei bambini, come disturbi del sonno, coliche, reflusso, irritabilità, plagiocefalia, difficoltà di suzione, otite.

Ci occupiamo anche di seguire le future mamme, durante e dopo la gravidanza, per aiutare il corpo della donna ad adattarsi al meglio ai cambiamenti che possono esserci nei nove mesi di gestazione, per prepararsi al parto e per tornare alla normalità dopo questo. E naturalmente, non possiamo dimenticarci di tutta la parte riabilitativa, per aiutare le persone a recuperare dopo un infortunio, un intervento, o un problema neurologico.

We do not like to think with "a cycle of 10 sessions of...", because each person is different from the others, and what can do well for one person may not necessarily be done for another. We must always identify which is the right strategy, but fortunately we have many weapons at our disposal, including instrumental therapies and manual therapy techniques.

As I said, through training, we all try to acquire a comprehensive and complete treatment method, in order to be able to address all the problems, but we have some specialized figures within our staff in specific areas. Such as the pediatric physiotherapy and osteopathic part. More and more little patients (and by little I mean a few months old) come to visit us in our offices. Because physiotherapy and osteopathy can do a lot for some children's problems, such as sleep disturbances, colic, reflux, irritability, plagiocephaly, difficulty in sucking, otitis.

We also take care of following mothers-to-be, during and after pregnancy, to help the woman's body adapt better to the changes that may occur in the nine months of gestation, to prepare for childbirth and to return to normal after this. And of course, we can't forget the whole rehabilitation part, to help people recover after an injury, surgery, or neurological problem.



Magherini Academy

E a proposito di formazione, da qualche anno abbiamo creato la Magherini Academy, dove organizziamo corsi di terapia manuale per fisioterapisti da poco usciti dall'università ma anche corsi specialistici per colleghi più esperti. Questo progetto è molto importante per noi, perchè ci permette di trasmettere il nostro modo di lavorare ai giovani, creare un network di fisioterapisti e perchè no, conoscere persone da inserire nel nostro staff.

📍 RUFINA

📍 FIRENZE

📍 SCARPERIA E SAN PIERO

- Fisioterapia
- Osteopatia
- Riabilitazione post chirurgica
- Terapie fisiche
- Valutazione e riabilitazione posturale globale
- Fisioterapia a domicilio



Scannerizza con la fotocamera e visita il nostro sito

www.fisioterapiamagherini.it

✉ info@fisioterapiamagherini.it





I marroni, da non confondere con le castagne che qui sono sempre state utilizzate solo come cibo per gli animali, sono indubbiamente i prodotti del bosco più caratteristici di questa parte di Toscana durante la stagione autunnale e invernale. Non è un caso che dal 1996 la Comunità Economica Europea abbia riconosciuto al Marrone del Mugello la denominazione IGP (Indicazione geografica protetta). In Alto Mugello, assieme alla polenta, costituivano il principale alimento delle famiglie contadine.

network were interrupted). Chestnuts, not to be confused with chestnuts that have always been used here only as food for animals, are undoubtedly the most characteristic forest products of this part of Tuscany during the autumn and winter season. It is no coincidence that since 1996 the European Economic Community has recognized the IGP (Protected Geographical Indication) designation for Marrone del Mugello. In Alto Mugello, together with polenta, they were the main food of peasant families.

Infatti a Palazzuolo sul Senio e Marradi si tengono ancora le sagre dei marroni più famose. Sono tantissime le ricette della tradizione trasmesse di generazione in generazione a base di questi frutti. La fa da padrona la torta realizzata con passato di marroni, latte e uova, ma anche i tortelli di marroni e ovviamente le bruciate (caldarroste) e le ballotte (marroni bolliti con erbe e spezie).



In fact, the most famous chestnut festivals are still held in Palazzuolo sul Senio and Marradi. There are many traditional recipes handed down from generation to generation based on these fruits. The cake made with chestnuts, milk and eggs, but also the chestnut tortelli and obviously the bruciate (roasted chestnuts) and the ballotte (boiled chestnuts with herbs and spices) are the masters.

Si hanno tracce scritte della presenza di alberi di Castagno in Mugello fin dal Medioevo. I sapori e i profumi di questa terra si legano infatti inesorabilmente con la sua storia. In Mugello il cibo non è solo tradizione ma un elemento fondamentale dell'anima e della storia.

There are written traces of the presence of chestnut trees in Mugello since the Middle Ages. The flavors and aromas of this land are inexorably linked with its history. In Mugello, food is not just tradition but a fundamental element of the soul and history.

SAPORI CHE RISCALDANO IL CUORE

FLAVORS THAT WARM THE HEART

A CURA DI ALESSIA BENELLI

C'era una volta una sala dominata da un camino gigantesco, talmente grande che ai suoi lati si trovano delle panche in cui potevano sedersi i più piccoli per riscaldarsi.

E poi il nonno e la nonna su una sedia davanti al fuoco, la mamma sul tavolo di cucina che castrava i marroni con un coltello (cioè incide la buccia prima di cuocerli) assieme ai due figli più grandi e il capo famiglia che arrostita i marroni con la padella bucata sul fuoco del camino. Questo è ciò che avreste visto nelle serate più fredde dell'anno nelle case di Mugello e Alto Mugello fino agli anni Sessanta, cioè prima che anche nelle campagne arrivasse la televisione e le famiglie concludessero le loro giornate con il Carosello (il programma televisivo di pubblicità dopo il quale si interrompevano le trasmissioni della prima rete Rai).

Once upon a time there was a room dominated by a gigantic fireplace, so large that on its sides there are benches where the little ones could sit to warm up.

And then the grandfather and grandmother on a chair in front of the fire, the mother on the kitchen table who castrated the chestnuts with a knife (i.e. cuts the skin before cooking them) together with the two older children and the head of the family who roasted the chestnuts. with the pan with holes in the fireplace. This is what you would have seen in the coldest evenings of the year in the homes of Mugello and Alto Mugello until the 1960s, that is, before television arrived in the countryside and families ended their days with the Carosello (the television advertising program after which the broadcasts of the first Rai



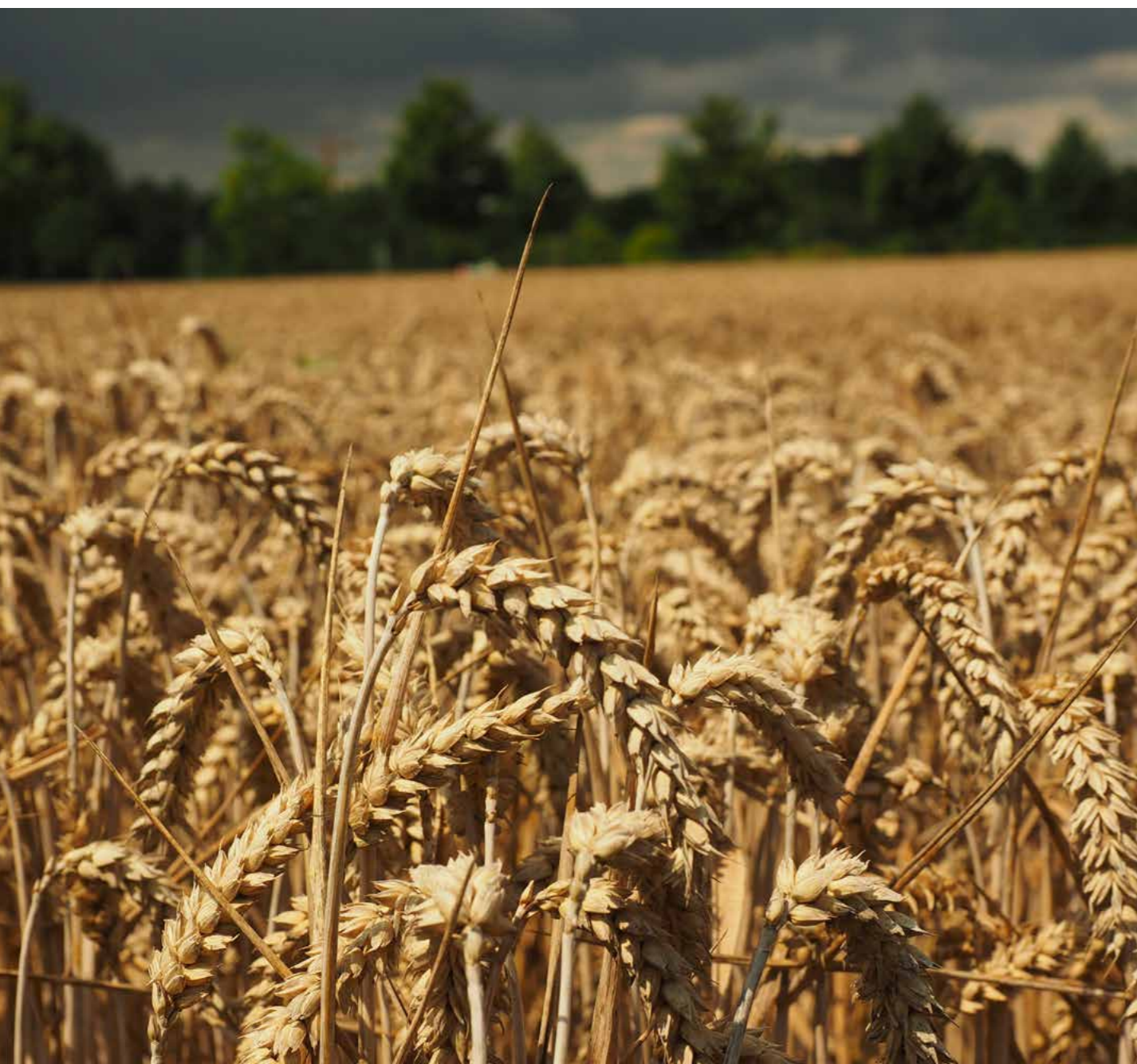
La cucina del territorio è quella dei contadini che lavoravano queste terre quindi segue il ritmo delle stagioni ed è molto povera. Alla base ci sono il grano, il mais e le verdure. In autunno e inverno non possiamo non parlare del cavolo nero. Viene coltivato in queste terre fin dall'epoca romana ed è così legato alla Regione tanto da essere chiamato anche cavolo di Toscana. Tra i numerosi utilizzi che se ne possono fare, in Mugello è tipica la 'farinata con le leghe', una zuppa di fagioli, cavolo nero, pancetta (quando i contadini ce l'avevano) e farina di mais. Un vero e proprio cibo scalda-cuore che serviva agli agricoltori per avere tutti i nutrienti necessari e per riscaldarsi durante il freddo inverno.

Altra zuppa povera ma ricca di gusto e che fa fede alla tradizione mugellana è la 'Carabaccia', la zuppa di cipolle. Leggenda vuole che questo piatto sia stato introdotto nella cucina di Firenze e provincia da Caterina de' Medici nel XVI secolo. Viene preparata con cipolle, pane toscano, formaggio e brodo (di carne quando era a disposizione).

The cuisine of the territory is that of the farmers who worked these lands so it follows the rhythm of the seasons and is very poor. At the base are wheat, corn and vegetables. In autumn and winter we cannot fail to mention the black cabbage. It has been cultivated in these lands since Roman times and is so linked to the region that it is also called Tuscan cabbage. Among the many uses that can be made of it, in Mugello, 'farinata with alloys' is typical, a soup of beans, black cabbage, bacon (when the farmers had it) and corn flour.

A real heart-warming food that farmers needed to get all the necessary nutrients and to keep warm during the cold winter.

Another poor soup but rich in taste and which is faithful to the Mugello tradition is the 'Carabaccia', the onion soup. Legend has it that this dish was introduced in the cuisine of Florence and its province by Caterina de' Medici in the 16th century. It is prepared with onions, Tuscan bread, cheese and broth (with meat when it was available).



Si potrebbe credere che la carne sia un elemento della tipica cucina mugellana, invece non è correttissimo affermarlo. I contadini del Mugello erano poveri, in rarissimi casi possedevano le terre che lavoravano. Le mucche erano soprattutto animali da lavoro mentre gli altri animali da fattoria servivano per acquistare vestiti, scarpe oppure sapone. La tipica 'braciata' domenicale delle famiglie mugellane ha iniziato a essere un'abitudine dagli anni Settanta. Infatti la valle, nella seconda metà del XX secolo, è diventata una delle zone in cui si alleva le razze Limousine e Chianina con cui si fanno le migliori bistecche alla fiorentina.

One might believe that meat is an element of typical Mugello cuisine, but it is not entirely correct to state it. The peasants of Mugello were poor, in very rare cases they owned the lands they worked. Cows were mostly working animals while the other farm animals were used to buy clothes, shoes or soap. The typical Sunday 'braciata' of Mugello families began to be a habit from the seventies. In fact the valley, in the second half of the twentieth century, has become one of the areas in which the Limousine and Chianina breeds are bred with which the best Florentine steaks are made.

LUN - SAB
08:00 - 20:00
DOMENICA
08:00 - 13:30

MERENDA •

PUNTO
PRANZO

TABACCHI •

COLAZIONE •

PANINI E
SCHIACCiate RIPIENE

APERITIVO •



• COLAZIONE

• ALIMENTARI

• PANINI E
SCHIACCiate RIPIENE

• MERENDA

• APERITIVO

• TABACCHI

Aperti tutti i giorni
04:30 - 20:00
DOMENICA
05:00 - 20:00



BAR L'ANGOLO - Centro Commerciale Mugello
Piazza Martin Luther King, 56, 50032 Borgo San Lorenzo FI

Bar Alimentari Tabacchi PONTEROSSO
Viale Giovanni XXIII, 2, 50032 Borgo San Lorenzo FI



Il Forno Conti dall'esterno con Irene, Giuliano e Cristina

IL FORNO CONTI E LA TRADIZIONE DEL PANE ARTIGIANALE

THE FORNO CONTI AND THE TRADITION OF ARTISAN BREAD

DI ALESSIA BENELLI

Giuliano ha fondato lo storico forno di San Piero a Sieve negli anni Settanta, oggi si è trasformato nel forno più importante del territorio

Trascorrere una vita tra acqua e farina rende giovani. Non si può che pensare questo quando si incontra Giuliano Conti, che ha più di ottant'anni ma ne dimostra almeno 20 in meno. E' il fondatore dello storico forno di San Piero a Sieve dove continua a venire tutti i giorni per supervisionare il lavoro del figlio Francesco, della figlia Cristina, del genero Luca e della nipote Irene.

Giuliano ha sempre fatto il pane. Prima in un negozio di Firenze poi in vari forni del Mugello e infine nel 1971 acquistò il forno dei fratelli Grossi in piazza Colonna a San Piero. Da allora è partita la storia del forno Conti che oggi sforna più di quindici quintali di pane al giorno e conta una ventina di dipendenti. All'inizio lavoravano in bottega solo Giuliano che faceva il pane, e la moglie Ida che serviva i clienti. Per anni la signora Ida è stata il volto de il Forno Conti. Dal 1991 la bottega e il laboratorio si sono spostati nella sede odierna in via Provinciale.

Fare il fornaio è un mestiere duro: non esistono orari e giorni di riposo. Il pane va fatto tutti i giorni e il lavoro non può fermarsi. Si può dire che Francesco, Cristina e la nipote Irene siano davvero nati e cresciuti in mezzo alla farina.

Tradizione e lavoro artigiano rimangono le parole d'ordine dell'attività. Il forno realizza prodotti fatti a mano come il 'panaccio'. Un tipo di pane che deve essere tagliato a mano

Giuliano founded the historic bakery of San Piero a Sieve in the seventies, today it has become the most important bakery in the area

Spending a lifetime between water and flour makes you young. One can only think this when meeting Giuliano Conti, who is over eighty but looks at least 20 younger. He is the founder of the historic bakery in San Piero a Sieve where he continues to come every day to supervise the work of his son Francesco, his daughter Cristina, his son-in-law Luca and his niece Irene. Giuliano has always made bread. First in a shop in Florence then in various ovens in Mugello and finally in 1971 he bought the bakery of the Grossi brothers in Piazza Colonna in San Piero. Since then, the history of the Forno Conti has started, which today produces more than fifteen quintals of bread a day and has about twenty employees. At the beginning in the shop there were only Giuliano who made bread, and his wife Ida who served customers. For years, Mrs Ida was the face of Forno Conti. Since 1991 the shop and the laboratory have moved to their present location in via Provinciale.

Being a baker is a tough job: there are no hours and days of rest. Bread must be made every day and the work cannot stop. It can be said that Francesco, Cristina and their niece Irene were really born and raised among the flour. Tradition and craftsmanship remain the watchwords of the business. The bakery produces handmade products such as 'panaccio'. A type of bread that must be cut by hand to obtain

Tradition and craftsmanship remain the watchwords of the business. The bakery produces handmade products such as 'panaccio'. A type of bread that must be cut by hand to obtain



informazione pubblicitaria

per ottenere la sua forma caratteristica. Inoltre i Conti sono produttori del 'pane del Mugello', realizzato solo con grano rigorosamente del Mugello e coltivato dalle aziende agricole facenti parte del 'Consorzio di Tutela e promozione del Pane del Mugello'. Alla farina viene aggiunto solo lievito madre naturale e acqua tiepida. L'impasto così ottenuto viene fatto riposare per un'ora, successivamente si procede alla formatura in pani che dovranno lievitare per altre due ore adagiati e coperti da dei teli e appoggiati su tavole di legno, come da tradizione toscana. Infine si procede alla cottura nel forno a legna.

Il periodo natalizio è uno dei più impegnativi dell'anno. Francesco si dedica alla produzione dei panettoni artigianali che hanno una lavorazione molto lunga. Servono almeno tre giorni per avere un panettone pronto. I Conti si sono specializzati nella produzione di panettoni dai gusti più disparati come il cioccolato e pera che ormai è diventato un must dell'attività. Chissà quale sarà il gusto dell'anno.

A Natale Francesco produce anche un torrone artigianale eccezionale: un dolce molto difficile da realizzare perché, affinché riesca, occorre che tutti gli ingredienti abbiano la temperatura perfetta.

Le festività 2022-2023 sono particolarmente importanti per i Conti perché iniziano la produzione del forno senza glutine. Si tratta del primo forno pensato per i celiaci dell'intera zona. "Tutti coloro che entrano nel nostro negozio devono avere la possibilità di mangiare qualcosa. Per questo abbiamo avviato il progetto di realizzazione di un forno totalmente gluten free" spiega Irene. I panificati senza glutine dei Conti sono prodotti in un edificio attiguo al negozio di via Provinciale. Praticamente si tratta di un altro forno esterno alla struttura principale, in modo che le farine senza glutine non siano contaminate da quelle contenenti l'allergene. Un bel regalo di Natale per i mugellani che soffrono di questa allergia.

its characteristic shape. In addition, the Conti are producers of 'Mugello bread', made only with strictly Mugello wheat and grown by farms belonging to the 'Consortium for the Protection and Promotion of Mugello Bread'. Only natural mother yeast and warm water are added to the flour. The mixture thus obtained is left to rest for an hour, then it is formed into loaves which must rise for another two hours, laid down and covered by sheets and placed on wooden boards, as per the Tuscan tradition. Finally, it is cooked in a wood oven.

The Christmas period is one of the busiest of the year. Francesco is dedicated to the production of artisan panettone that has a very long process. It takes at least three days to have a ready panettone. The Conti are specialized in the production of panettone with a variety of flavors such as chocolate and pear which has now become a must for the business. Who knows what the taste of the year will be.

At Christmas Francesco also produces an exceptional artisan nougat: a very difficult dessert to make because, in order to succeed, all the ingredients must have the perfect temperature.

The 2022-2023 holidays are particularly important for the Conti because they begin the production of the gluten-free oven. This is the first bakery designed for celiacs in the entire area. "Everyone who enters our shop must have the opportunity to eat something. This is why we started the project to build a totally gluten free bakery" explains Irene. The Conti gluten-free bakery products are produced in a building adjacent to the shop in via Provinciale. Basically it is another oven outside the main structure, so that the gluten-free flours are not contaminated by those containing the allergen. A nice Christmas gift for Mugello people who suffer from this allergy.



Forno Conti

Forno Conti Giuliano
Via Provinciale, 42, 50037 - San Piero a Sieve (Fi)

Orari:

Lunedì / Sabato 6:30 - 13:00 / 16:00 - 19:30

INFO E PRENOTAZIONI

Tel. +39 055 8480541 Mail: info@fornoconti.com

RIMANI AGGIORNATO SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:





elevato standard di qualità della produzione dolciaria dell'ex Bencini. Lorenzo e Bernardo hanno aggiunto nuovi servizi. "E' sempre stato un bar storico di Borgo San Lorenzo con un ambiente interessante e quando abbiamo saputo che era in vendita, abbiamo pensato alle mille potenzialità che aveva" spiega Lorenzo.

Così la Pasticceria Giraldi è diventata anche un punto di riferimento per i pranzi. Qui potete gustare un'insalatona veloce oppure fare un vero e proprio pasto alla carta: dai cavatelli al ragù di polpo e crema di pomodorini confit alla battuta di manzo con tartufo e Gran Mugello. Un menù diverso ogni settimana e capace di deliziare i palati più ricercati.

La Pasticceria Giraldi ha pensato anche all'ora della merenda, intorno alle 16 sono pronti ogni giorno bomboloni caldi e ciambelle. Il bar di Lorenzo e Bernardo offre inoltre una novità assoluta per via Pecori Giraldi: tutte le sere potete rilassarvi prima di cena sorseggiando un buon aperitivo e mangiando stuzzichini preparati sul momento. Infine, ad ogni ora del giorno trovate prodotti dolci e salati senza glutine: cornetti, pizzette, schiacciate.

Insomma un locale che mette d'accordo tutti mantenendo una costante attenzione alla qualità dei prodotti.

offer. Mind you, Pasticceria Giraldi has maintained the same high standard of quality as the confectionery production of the former Bencini. Lorenzo and Bernardo have added new services. "It has always been a historic bar in Borgo San Lorenzo with an interesting environment and when we learned that it was for sale, we thought about the thousand potential it had," explains Lorenzo.

Thus Pasticceria Giraldi has also become a reference point for lunches. Here you can enjoy a quick salad or have a real à la carte meal: from cavatelli to octopus ragout and confit tomato cream to beef with truffle and Gran Mugello. A different menu every week and able to delight the most refined palates.

The Giraldi pastry shop has also thought about snack time, around 4 pm hot donuts and donuts are ready every day.

Lorenzo and Bernardo's bar also offers an absolute novelty for Viale Pecori Giraldi: every evening you can relax before dinner sipping a good aperitif and eating snacks prepared on the spot. Finally, at any time of day you will find sweet and savory gluten-free products: croissants, pizzas, schiacciate.

In short, a place that puts everyone in agreement while maintaining constant attention to the quality of the products.

PASTICCERIA GIRALDI: DALLA COLAZIONE ALL'APERITIVO CON LA MASSIMA ATTENZIONE ALLA QUALITÀ

PASTICCERIA GIRALDI:

FROM BREAKFAST TO APERITIF WITH THE UTMOST ATTENTION TO QUALITY

DI ALESSIA BENELLI

Prodotti senza glutine sempre disponibili

Gluten-free products always available

Da qualche mese la ex pasticceria Bencini in viale Pecori Giraldi a Borgo San Lorenzo, è rinata grazie all'arrivo di Lorenzo Palma e Bernardo Bastianacci. I due giovani under35 hanno rilevato la storica attività e l'hanno totalmente rivoluzionata a partire dal nome: Pasticceria Giraldi.

Lorenzo lavora per l'assicurazione di famiglia che ha la sede accanto alla pasticceria. Quando è venuto a sapere che il vecchio proprietario vendeva l'attività, ha pensato che fosse un'occasione da non perdere.

Il locale è stato completamente rinnovato così come l'offerta. Intendiamoci, la Pasticceria Giraldi ha mantenuto lo stesso

For a few months, the former Bencini pastry shop in Viale Pecori Giraldi in Borgo San Lorenzo has been reborn thanks to the arrival of Lorenzo Palma and Bernardo Bastianacci. The two young people under 35 took over the historic business and completely revolutionized it starting with the name: Pasticceria Giraldi.

Lorenzo works for family insurance which is based next to the pastry shop. When he learned that the old owner was selling the business, he thought it was an opportunity not to be missed.

The restaurant has been completely renovated as well as the



Pasticceria Giraldi

Via Pecori Giraldi, 52-54 - 50032 - Borgo San Lorenzo (FI)

Orari: Lunedì / Venerdì 5:30 - 20:00 Sabato e Domenica 5:30 - 13:00 / 15:00 - 20:00
INFO E PRENOTAZIONI Tel. +39 0558495912 Mail: pasticceriagiraldi@gmail.com



Pasticceria Giraldi



pasticceriagiraldi



RISTORANTE
Girodibacco
OSTERIA



La sala da pranzo

GIRODIBACCO: IL CALDO ABBRACCIO DI PAOLA E LA SUA PASSIONE PER LA CUCINA

GIRODIBACCO: PAOLA'S WARM EMBRACE AND HER PASSION FOR COOKING

DI ALESSIA BENELLI

Girodibacco Osteria & Ristorante è come un terzo figlio per Paola, un locale che rispecchia la sua padrona di casa e coniuga le due principali passioni dell'oste: la buona cucina e l'ospitalità.

Alla proprietaria è stato trasmesso l'amore per il cibo dai nonni. Infatti, proprio con suo nonno aprì il Girodibacco a Cafaggiolo nel 1996. Da giugno il ristorante si è trasferito in centro a Barberino di Mugello.

"Ci siamo solo trasferiti, la nostra idea di cucina è rimasta intatta. Proponiamo ricette della tradizione ma con accenti moderni: applichiamo tecniche innovative a piatti che hanno

Girodibacco Osteria & Ristorante is like a third child for Paola, a place that reflects her hostess and combines the two main passions of the host: good food and hospitality.

The love for food was passed on to the owner from her grandparents. In fact, with her grandfather she opened the Girodibacco in Cafaggiolo in 1996. Since June the restaurant has moved to the center of Barberino di Mugello.

"We just moved, our idea of cooking has remained intact. We offer traditional recipes but with modern accents: we apply innovative techniques to dishes that have a centuries-old history" explains Paola. Girodibacco follows the rhythms



una storia secolare" ci spiega Paola. Girodibacco segue i ritmi della natura, non troverete mai un piatto a base di zucchine a dicembre o uno a base di carciofi a luglio. "Prediligiamo i prodotti biologici e a chilometro zero, facciamo il possibile



per acquistare da produttori locali. Verdure e carni sono prevalentemente mugellani" puntualizza la padrona di casa. Ed anche i salumi sono del territorio. Nel menù di Girodibacco è immancabile la pasta fresca: tortelli, ravioli, pappardelle, fettucine ... Tra i cavalli di battaglia dell'osteria troviamo la 'Cafaggioloese'. Si tratta di un pezzo di controfiletto senza osso brasato a fuoco vivo e aromatizzato con aglio, rosmarino e salvia. Dopo la cottura della carne, nella stessa padella vengono cucinate verdure di stagione. "E' un piatto che ho ideato negli anni Novanta - spiega Paola - quando non si poteva mangiare la carne con l'osso a causa della mucca pazza".

Una combinazione davvero interessante che troviamo nel menù dei mesi più freddi, è il cubo di fegatini flambè. È un antipasto a base di patè di fegatini di pollo che viene flambato e accompagnato con amarene e pane brioscato all'amarena. Un ottimo connubio tra tradizione ed innovazione.

Girodibacco offre anche diversi piatti a base di quinto quarto: animelle, cervello e ovviamente trippa e lampredotto. In occasione delle festività Paola ha in serbo di presentare un piatto a base di coda di manzo. Il ristorante è la location ideale per cene aziendali ma anche per organizzare cene e pranzi non troppo impegnativi per scambiarsi gli auguri. Paola vi accompagnerà nella scelta del menù e dei vini da abbinare, per rendere indimenticabili i vostri festeggiamenti. Entrando in questo ristorante si respira aria di casa ma con un tocco di raffinatezza. Qui, una musica di sottofondo accompagnerà i vostri pranzi e cene. "Il cibo deve emozionare - dice Paola - e l'emozione non nasce solo dal gusto ma anche dall'accoglienza, i suoni, il vino e i sorrisi che troviamo in un ristorante. Senza il mio ottimo staff in cucina e in sala, non avrei la possibilità di accogliere i clienti. Sono stata fortunata a trovare dei validi collaboratori che ringrazio: Emanuel e Lina in cucina poi Marta, Tommaso, Maddalena, e Anisa in sala. Quest'ultima mi aiuterà anche nella promozione dell'osteria con un nuovo progetto di marketing".

of nature, you will never find a dish based on zucchini in December or one based on artichokes in July. "We prefer organic and zero-kilometer products, we do everything possible to buy from local producers. Vegetables and meats

are mainly from Mugello "the hostess points out. And the cured meats are also local. Fresh pasta is a must on the Girodibacco menu: tortelli, ravioli, pappardelle, fettucine ... Among the battle horses of the tavern we find the 'Cafaggioloese'. It is a piece of boneless sirloin braised over high heat and flavored with garlic, rosemary and sage. After the meat is cooked, seasonal vegetables are cooked in the same pan. "It is a dish that I created in the nineties - explains Paola - when you could not eat meat on the bone because of the mad cow".

A really interesting combination that we find in the menu of the colder months, is the cube of flambè livers. It is an appetizer based on chicken liver pate that is flambéed and accompanied with sour cherries and sour cherry bread. An excellent combination of tradition and innovation.

Girodibacco also offers several dishes based on the fifth quarter: sweetbreads, brain and of course tripe and lampredotto. On the occasion of the festivities Paola plans to present a dish based on beef tail. The restaurant is the ideal location for business dinners but also for organizing dinners and lunches that are not too demanding to exchange greetings. Paola will accompany you in choosing the menu

and the wines to match, to make your celebrations unforgettable.

Entering this restaurant you can breathe an air of home but with a touch of refinement. Here, background music will accompany your lunches and dinners. "Food must excite - says Paola - and emotion does not arise only from taste but also from the welcome, the sounds, the wine and the smiles that we find in a restaurant. Without my excellent staff in the kitchen and in the dining room, I would not have the opportunity to welcome customers. I was lucky to find valid collaborators whom I thank: Emanuel and Lina in the kitchen then Marta, Tommaso, Maddalena, and Anisa in the dining room. The latter will also help me in promoting the tavern with a new marketing project".



GIRODIBACCO
Viale della Repubblica 7, 50031 - Barberino di Mugello (FI)

Aperti Lunedì - Domenica 12:00-14:30 | 19:15-22:15

Tel. +39 055 8418173 / Cell. +39 3337754447

www.girodibacco.it Girobacco Mugello [girodibacco_mugello](https://www.instagram.com/girodibacco_mugello)



RELAX, CULTURA E BUON CIBO AL BISTROT LE POLDINE

RELAX, CULTURE AND GOOD FOOD AT THE BISTROT LE POLDINE

DI ALESSIA BENELLI

Uno spazio in cui si respira tutta la creatività di Claudia

Se volete trascorrere un pomeriggio o una sera in un locale bello e rilassato, Bistrot le Poldine di Claudia Giannelli è il posto adatto a voi.

Claudia ha inaugurato il suo bistrot nell'aprile scorso con l'obiettivo di creare uno spazio che mancava in Mugello: un luogo in cui si incontrano buon cibo e cultura. Si tratta di un

A space where you can breathe all of Claudia's creativity

If you want to spend an afternoon or an evening in a nice and relaxed place, Bistrot le Poldine by Claudia Giannelli is the right place for you.

Claudia inaugurated her bistro last April with the aim of creating a space that was missing in Mugello: a place where good food and culture meet. It is a shabby chic and



ambiente dal gusto shabby chic e bohemien. Claudia è un motore creativo e, tra le altre cose, si è inventata i ConArte che serve in occasione dell'aperitivo. "Non sono una amante del dolce, quindi ho pensato ad un sistema per vendere il gelato salato ed è nato ConArte" ci racconta la proprietaria. I coni e bicchierini ideati da Claudia sono dei piccoli capolavori, tantoché spesso le vengono richiesti per l'inaugurazione di mostre d'arte. Si tratta di cialde colorate con prodotti naturali - come l'alga spirulina, il carbone vegetale o la barbabietola - riempiti di mousse salate (da quella alla mortadella a quella al baccalà mantecato) e con decorazioni uniche come la giardiniera fluorescente.

Oltre a ConArte, al Bistrot le Poldine potete gustare un buon piatto all'ora di pranzo. Ogni giorno è dedicato a una specialità: il martedì alle polpette, il mercoledì ai piatti senza glutine, il giovedì alle zuppe e il venerdì alla pasta fresca.

Il bistrot offre prodotti privi di glutine ad ogni ora del giorno: dalla colazione all'aperitivo.

bohemian style environment. Claudia is a creative engine and, among other things, she invented the ConArte that is used for an aperitif. "I'm not a sweet tooth, so I thought of a system to sell salty ice cream and ConArte was born", the owner tells us. The cones and glasses designed by Claudia are small masterpieces, so much so that they are often requested of her for the inauguration of art exhibitions. These are colored waffles with natural products - such as spirulina algae, charcoal or beetroot - filled with salty mousses (from mortadella to creamed cod) and with unique decorations such as the fluorescent pickle.

In addition to ConArte, at the Bistrot le Poldine you can enjoy a good dish at lunchtime. Each day is dedicated to a specialty: Tuesday to meatballs, Wednesday to gluten-free dishes, Thursday to soups and Friday to fresh pasta.

The bistrot offers gluten-free products at any time of day: from breakfast to aperitif.



Il Bistrot le Poldine, che si chiama così in onore della nonna di Claudia - Poldina -, si ingrandisce e diventa anche caffè letterario sempre in via Matteotti. Qui vengono fatte presentazioni di libri e album discografici, piccoli concerti, lezioni d'inglese, mostre d'arte ... uno spazio piacevole in cui arricchirsi gustando un buon aperitivo o una buona merenda.

The Bistrot le Poldine, which takes its name in honor of Claudia's grandmother - Poldina -, expands and also becomes a literary café in via Matteotti. Here presentations of books and record albums, small concerts, English lessons, art exhibitions are held ... a pleasant space in which to enrich oneself while enjoying a good aperitif or a good snack.

BISTROT LE POLDINE

via G. Matteotti, 79 - 50032 - Borgo San Lorenzo (FI)

Orari Aperture:

dal Lunedì al Mercoledì dalle 7:00 alle 14:00

dal Giovedì al Sabato dalle 7:00 alle 14:00 - dalle 16:00 alle 20:00

Tel: 342 0977327

RIMANI AGGIORNATO SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:



Bistrot le Poldine



bistrotlepolldine



MACELLERIA TAGLIAFERRI

MACELLERIA TAGLIAFERRI

A CURA DELLA REDAZIONE DI DIGIFLO

In Corso Matteotti nel centro di Borgo San Lorenzo, sorge la Macelleria Tagliaferri, che per molti Borghigiani e non, è diventata il fiore all'occhiello della carne e delle preparazioni pronte. Ho rilevato questa attività nell'aprile del 2015 - ci racconta Marco Tagliaferri - subentrando al vecchio proprietario e storico macellaio di Borgo Giancarlo Primarti. Con l'aiuto di mio babbo, anche lui macellaio e mia mamma, addetta ai preparati "pronti a cuocere", mi sono pian piano fatto conoscere e direi che la fatica è stata ripagata. Mentre all'inizio facevo solo 3/4 preparati pronti a cuocere, adesso sono il punto fondamentale della macelleria. Il tempo per stare a casa a cucinare è sempre meno e quindi mi sono dovuto adattare per soddisfare le esigenze dei nostri clienti. Ciò che colpisce nella bottega è la cura dei dettagli nel banco espositivo, dove poter trovare diversi tipi di carne bovina, suina, ovina e animali da cortile. I punti forti sono i prodotti del territorio Mugellano e Toscano, prediligendo la qualità eccellente della carne grazie ad una ricerca meticolosa di specie animali allevate in aziende a conduzione familiare e puntando alla sostenibilità del prodotto.

Per quanto riguarda le preparazioni "pronto cuoci" nel banco sono presenti molte soluzioni diverse, che variano di giorno in giorno, come tacchino ripieno, polpette di ogni tipo e involtini, solo per citarne alcuni. Un altro esempio di prodotto è il pollo toscano, allevato a terra senza antibiotici, con varie lavorazioni presenti sul bancone: petti, cosce disossate e una chicca che è la bistecca di pollo, ottima alla brace! Fiore all'occhiello la saliscia nostrana, ricetta gelosamente lasciata da Giancarlo.

Non vi resta che venire a provare la qualità ed eccellenza della carne che la Macelleria Tagliaferri vi propone.



In Corso Matteotti in the center of Borgo San Lorenzo, it rises the Tagliaferri Butcher, which for many Borghigiani and not, has become the flagship of meat and ready-made preparations. I took over this business in April 2015 - Marco Tagliaferri tells us - taking over from the old owner and historic butcher of Borgo Giancarlo Primarti. With the help of my father, who is also a butcher and my mother, in charge of the "ready to cook" preparations, I slowly made myself known and I would say that the effort has paid off. While at the beginning I only made 3/4 ready-to-cook preparations, now they are the fundamental point of the butcher's shop. The time to stay at home to cook is less and less and therefore I had to adapt to meet the needs of our customers. What is striking in the workshop is the attention to detail in the display counter, where you can find different types of meat bovine, porcine, ovine and poultry animals. The strong points are the products of the Mugello and Tosca territory-no, preferring the excellent quality of the meat, thank you to a meticulous search for animal species raised in family-run businesses and focusing on product sustainability.

As for the preparations "ready to cook" in the bench there are many different solutions, which they vary from day to day, such as stuffed turkey, meatballs of all kinds and rolls, just to name a few. Another example of a product is Tuscan bred chicken on the ground without antibiotics, with various processes present on the counter: breasts, boneless thighs and a gem that is there chicken steak, excellent on the grill! The pride of the local sausage, a recipe jealously left by Giancarlo.

You just have to come and experience the quality and excellence of the meat that the Tagliaferri Butcher offers you.



MACELLERIA TAGLIAFERRI
Aperto dal Martedì al Sabato
Corso Matteotti 69, 50032 - Borgo San Lorenzo
Tel. 3246097922



Nuovo design della sala da pranzo

BAR'NBOH SI RINNOVA

BAR'NBOH IS RENEWED

A CURA DELLA REDAZIONE DEL BAR'NBOH

Il Bar'nBoh dopo 11 anni di attività si rinnova completamente, e senza togliere niente agli storici servizi di colazioni, pranzi e Cocktails bar, rilancia con nuovi spazi ampliati e ristudiati in un ambiente caldo, confortevole, e con uso di materiali naturali.

The Bar'nBoh after 11 years of activity is completely renewed, and without detracting from the historical services of breakfasts, lunches and Cocktails bar, relaunches with new enlarged and restyled spaces in a warm, comfortable environment, and with the use of natural materials.



Entra a far da padrone nella vita di tutti i giorni un bar con una cocktails list classica ma con un occhio di riguardo al futuro e prodotti premium, una cucina a cena innovativa e ricercata ma supra a tutto sua maestà La Pizza!!!

A bar with a classic cocktails list but with an eye to the future and premium products, an innovative and refined dinner cuisine but above all his majesty La Pizza, becomes the master of everyday life!



Le nostre pizze in pala e paletta sono nate grazie ad un lungo studio sulla panificazione, la nostra pizza è creata con FARINE PREGIATE che danno all'impasto una alta idratazione ed un profumo e sapore inconfondibile. I lunghi tempi di lievitazione, mai meno di 48 ore, garantiscono una perfetta digeribilità e consistenza nonché una eccellente fragranza. Ingredienti di prima scelta e del territorio, e la loro lavorazione a partire dai pelati, donano alla nostra fragrante pizza il tocco di perfezione finale. Accompagnano tutto questo, dolci speciali della nostra chef Lucia Campertogni e una carta di vini, birre e bollicine molto ricercata.

Our pizzas in shovel and shovel were born thanks to a long study on bread making, our pizza is created with PRECIOUS FLOURS that give the dough a high hydration and an unmistakable aroma and flavor. The long leavening times, never less than 48 hours, guarantee perfect digestibility and consistency as well as an excellent fragrance. First choice and local ingredients, and their processing starting from peeled tomatoes, give our fragrant pizza the final touch of perfection. All this is accompanied by special desserts by our chef Lucia Campertogni and a highly sought after wine, beer and sparkling wine list.



BAR'NBOH
Via Ilaria Alpi, 19, 50037 - Scarperia e San Piero (Fi)
Aperti dal Lunedì al Sabato 06:00 - 00.00
Tel. 055 848534



Hai una passione, un'attività da promuovere o una storia da raccontare?

*PARTECIPA ANCHE TU
ALLA PROSSIMA EDIZIONE.*

PRIMAVERA 2023



ValleyLife
MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA

INFORMAZIONE SPAZI

REDAZIONE, PUBBLICITÀ

Corso Matteotti, 56 - 50032 Borgo San Lorenzo (FI)
329 9621165 Filippo | 338 2211089 Francesco

RITIRA UNA COPIA GRATUITA

Orari Sede DIGIFLO:

Lunedì / Venerdì 9:30 - 13:00 / 15:00 - 19:00
Corso Matteotti, 56 - 50032 Borgo San Lorenzo (FI)

RIMANI AGGIORNATO SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:

Valley Life - Mugello e Valdisieve

valleylife_mugello_valdisieve

