

ValleyLife

MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib. di Perugia, del 17/07/2007 n. 23/2007/Iscrizione R.O.C. n. 18475 Dir. Resp. Simone Bandini - Grafica: BIGFLO PUBBLICITA' - Prestampa e stampa: OPLAPPRINT





IL CALDETINO

*Un tipico casolare toscano nel cuore verde del Mugello.
La natura ci circonda e la vallata ci regala meravigliosi tramonti.*



Ristorante • Pizzeria • Eventi

Loc Rossoio, 26 Vicchio (Fi)

Tel: 055 8497551 Email: info@ilcaldetino.it



Il Caldetino



ilcaldetino

www.ilcaldetino.it



In copertina: il bancone del nuovo Garden Caffè Bistrot

Fotografia di: Nicolò Calistri

TERZA EDIZIONE PRIMAVERA 2023

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 & Valdisevie", Dott. in Comunicazione Pubblicitaria.

Filippo Gurioli: Direttore editoriale Valley Life "Mugello & Valdisevie", 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 Martedì 14 Marzo alle 18:45 durante il trasloco nel nuovo ufficio Digiflo Pubblicità.

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITÀ

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

CONTATTO PER ABBONAMENTO:

329 9621165

6 Dal buon selvaggio all'utile idiota
From the noble savage to the useful idiot

8 Segui il ritmo della natura perché non puoi farci niente
Follow the rhythm of nature, because you can't do anything about it

10 C'è una grande novità nel cuore di Borgo San Lorenzo, è aperto il Garden Caffè Bistrot
There is great news in the heart of Borgo San Lorenzo, the Garden Caffè Bistrot is open

16 Per lavoro o per passione, ad accademia si diventa 'Sommelier' del caffè
For work or for passion, at the academy you become a coffee sommelier



20 Sulle orme di Giotto, Beato Angelico e Cimabue
In the Footsteps of Giotto, Beato Angelico and Cimabue

24 Quando Giosuè Carducci propose la statua di Giotto a Vicchio
When Giosuè Carducci proposed the statue of Giotto in Vicchio



28 Eventi a Scarperia
Events in Scarperia

34 Lucia Palagi, specialista in dermopigmentazione
Lucia Palagi, specialist in dermopigmentation

36 Biemme Auto, il Suzuki Point nel cuore del Mugello
Biemme Auto, Suzuki point in the heart of Mugello

42 Ottica Panchetti, 55 anni nel centro di Borgo San Lorenzo
Panchetti optic for 55 years in the center of Borgo San Lorenzo

52 Lo Scoppio del Carro a Firenze
The "scoppio del carro" in Florence

56 La Via Degli Dei
The "Via Degli Dei"

68 4PProgram e l'allenamento al femminile
4PProgram and women's training



80 Le uova e le colombe artigianali del Forno Conti
The Artisan dove and eggs from Forno Conti

84 La macelleria di Scarperia, profumi e sapori Toscani
The Macelleria of Scarperia, scents and flavors of Tuscany

90 Tutto pronto per la Pasqua alla Pasticceria Aurelio
Everything ready for the easter 2023 at the Aurelio Pastry shop

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

SEGUICI SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:

Valley Life - Mugello e Valdisevie

valleylife_mugello_valdisieve

PROSSIMA EDIZIONE
ESTATE 2023





Dal buon selvaggio all'utile idiota From the noble savage to the useful idiot

DI SIMONE BANDINI



"Chiedete ad un rospo cos'è la bellezza, il bello assoluto, il to kalòn. Vi risponderà che è la sua femmina, con i suoi due grossi occhi rotondi sporgenti dalla piccola testa, la gola larga e piatta, il ventre giallo, il dorso bruno".

Voltaire, Dictionnaire Philosophique (1764)

Gli antichi lo sapevano.

Non si deve rompere l'ordine naturale delle cose.

L'uomo cerca da sempre nella natura quell'equilibrio orizzontale, di orientamento e azione, che le possibilità verticali del suo pensiero lui stesso precludono.

Nell'etimo stesso della parola 'de-generazione' traspare chiaramente e senza ombra di dubbio un giudizio storico e culturale assiologico, di merito. Diciamolo pure chiaramente: una valutazione negativa, di allontanamento e perdita – poiché concerne la distanza da una condizione ideale e naturale delle origini. Una condizione 'giusta' che traccia il confine tra l'era classica e quella moderna: dall'uomo con il suo centro, identitario e appartenente, all'uomo 'de-centrato', lontano dalla sua essenza.

Questo attributo di aderenza e fedeltà alla natura – con il suo istinto di 'generazione' che ne è legge primordiale – è dunque la 'funzione di genere': maschile e femminile, marziale e venerea (nel senso sacro e non medico del termine!).

La 'confusione dei generi', o meglio l'affermazione vistosa e pedissequa di talune frange politiche, culturali e specialmente artistiche – legate al basso mondo commerciale

"Demandez à un crapaud ce que c'est que la beauté : il vous répondra que c'est sa crapaude avec deux gros yeux ronds sortant de sa petite tête... Interrogez le diable il vous dira que le beau est une paire de cornes, quatre griffes et une queue".

Voltaire, Dictionnaire Philosophique (1764)

The ancients knew this.

The natural order of things must not be broken.

Man has always sought in nature that horizontal balance, of orientation and action, which the vertical possibilities of his own thought preclude.

In the very etymology of the word 'de-generation', an axiological historical and cultural judgment of merit clearly shines through, without a shadow of a doubt. Let's also say it clearly: a negative evaluation, of estrangement and loss - since it concerns the distance from an ideal and natural condition of origins. A 'right' condition that traces the border between the classical and the modern era: from the man with a centre, identity and belonging, to the 'de-centred' man, far from his essence.

This attribute of adherence and fidelity to nature – with its instinct of 'generation' which is its primordial law – is therefore the 'function of gender': masculine and feminine, martial and venereal (in the sacred and non-medical sense of the term!).

The 'confusion of genres', or rather the conspicuous and slavish affirmation of certain political, cultural and especially artistic fringes – linked to the lower commercial world of

dell'intrattenimento (entertainment nella versione albonica, c'est a dire più appropriata) – trova nei contesti più lontani dalla natura, appunto, il suo coronamento: in quel pensiero urbano, metropolitano e simil-universale, de-generato e de-naturato, che impazza nelle nostre città e che instupidisce i più con un inganno mortale: la patina della modernità, in una sintesi di libertà e intelligenza che, tristemente, non sono altro che una finta e apparentemente innocua trasgressione, dagli esiti etici e morali potenzialmente letali (sic!). Per averne immediata dimostrazione empirica, sia sufficiente gettare uno sguardo sul folclore, ahimè spesso psicopatologico, delle nostre civilissime, fluide e futuribili, magnifiche e progressive 'nuove generazioni'.

Che non si offenda nessuno! Passiamo all'etologia, sia solo per alleggerire l'argomento, prendendo spunto dal comportamento di alcune varietà di uccelli che, negli ultimi decenni, si sono inurbati e massificati, potremmo dire, con un salto di specie, 'omologati'. Mi riferisco ad esempio a dei passeriformi come gli storni, oppure ai colombacci della famiglia dei columbidi – migratori che un tempo si avvistavano e cacciavano sui passi dell'Appennino, tal quali creature mitiche, sfuggenti e leggendarie, che oggi si affollano instupidite in parchi e giardini cittadini come preda di un sortilegio, venduti anch'essi alla logica esistenziale dell'utile urbano. Vogliamo poi parlare dei verdissimi cocoriti che sorprendono le famigliole con melodie aliene e tropicali? O forse dei gabbiani che volteggiano sinistri sulle discariche, dimentichi della loro fierezza – ricordate la ballata di Coleridge? Che dire infine della perduta astuzia e destrezza di un merlo che chioccola, solo e desolato, spiumato e albino, tra suv e utilitarie cinesi che sfrecciano – invece che cantare la sera nel silenzio dei fossi.

Oggi con ragioni molto maggiori – dalla sovrappopolazione urbana all'inquinamento, dall'indistinto etico e morale alla confusione dei generi, torniamo alla natura per ritrovare questo equilibrio perduto. Non sentite voi questa urgenza? Di sfuggire a queste vere e proprie metastasi della modernità?

Non sentite, dunque dentro di voi, questa voce interiore, questo richiamo dei boschi e delle selve?

Prendetelo come un 'fiore del bene' che vi porgo: tornate alla campagna, alla natura, tornate a voi stessi, al vostro centro. Ribellatevi da chi vi vuole non più solo dei buoni selvaggi – ma anche e specialmente degli utili idioti. Non siate i cantori della vostra stessa insulsa, nemmeno più decadente, mediocrità. Per essere decadenti occorre cadere: si presuppone dunque, se non una posizione elevata, almeno una postura eretta.

entertainment (entertainment in the albonic version, c'est a dire more appropriate) – finds in contexts further away from nature, in fact, its crowning glory: in that urban, metropolitan and universal-like thought, de-generated and de-natured, which runs rampant in our cities and which stupefies most with a deadly deception: the patina of modernity, in a synthesis of freedom and intelligence which, sadly, are nothing more than a fake and apparently harmless transgression, with potentially lethal ethical and moral outcomes (sic!). To have an immediate empirical demonstration, it is sufficient to glance at the folklore, alas often psychopathological, of our highly civilized, fluid and futuristic, magnificent and progressive 'new generations'.

Let no one be offended! Let's move on to ethology, if only to lighten the subject, taking a cue from the behaviour of some varieties of birds which, in recent decades, have become urbanized and massified, we could say – with a 'leap of species' – 'homologated'. I am referring, for example, to passerines such as starlings, or to the wood pigeons of the columbidae family – migratory birds that once sighted and hunted on the Apennine passes, such as mythical, elusive and legendary creatures, which today crowd stupidly into parks and city gardens as prey to a spell, also sold to the existential logic of urban utility. Do we want to talk about the very green parakeets that surprise the little families with alien and tropical melodies? Or perhaps the seagulls hovering ominously over landfills, forgetful of their pride – do you remember Coleridge's ballad? Finally, what about the lost cunning and dexterity of a blackbird that cackles, alone and desolate, plucked and albino, between SUVs and Chinese small cars that whiz by – instead of singing in the evening in the silence of the ditches.

Today, with much greater reasons - from urban overpopulation to pollution, from the ethical and moral indistinctness to the confusion of genres - we return to nature to rediscover this lost balance. Don't you feel this urgency? To escape these real metastases of modernity?

So, don't you hear this inner voice within you, this call from the woods and forests?

Take it as a 'flower of goodness' that I offer you: return to the countryside, to nature, return to yourself, to your centre. Rebel against those who no longer want you to be just good savages – but also and especially useful idiots. Don't be the singers of your own silly, not even more decadent, mediocrity. To be decadent it is necessary to fall: therefore, if not a high position, at least an upright posture is assumed.



SEGUI IL RITMO DELLA NATURA, PERCHE' NON PUOI FARCI NIENTE

FOLLOW THE RHYTHM OF NATURE, BECAUSE YOU CAN'T DO ANYTHING ABOUT IT

DI ALESSIA BENELLI



Terremoto nel Mugello 29 Giugno 1919
VICCHIO - Rupe Canina - La Chiesa

La mattina del 6 febbraio 2023 attorno alle 4 e 20 una devastante scossa di terremoto (magnitudo 7.8 della scala Richter) ha devastato la Turchia. Questa scia sismica sembra destinata a non finire, visto che oggi (1 marzo) la terra continua a tremare tra Turchia e Siria. I morti sarebbero già oltre 50mila e i feriti non si contano più. Perché parliamo della Turchia che è così distante dalla nostra terra?

Valdisieva e soprattutto Mugello sono una terra altamente sismica. L'ultimo terremoto ad aver provocato danni è quello del 9 dicembre 2019, quando una scossa di magnitudo 4.5 ha fatto tremare la terra. Un evento che fortunatamente non si è trasformato in tragedia, ma che ha avuto un certo impatto sulla vita di diverse persone visto che decine di famiglie (soprattutto a Barberino) sono state sfollate per mesi. Il terremoto ha lasciato dei segni indelebili al convento di Bosco a Frati e ha incrinato le mura della chiesa di Barberino (la parrocchia di San Silvestro) recentemente restaurata.

Quando si parla di terremoto in Mugello non si può non ricordare quello del 29 giugno 1919. Una scossa devastante di 6.2 si fece sentire in tutto il centro Italia e l'epicentro fu Vicchio. Il bilancio fu drammatico; si contarono centinaia di morti e più

On the morning of February 6, 2023, around 4.20 am, a devastating earthquake (magnitude 7.8 on the Richter scale) devastated Turkey. This seismic trail seems destined to never end, as today (March 1) the earth continues to shake between Turkey and Syria. The dead would already be over 50 thousand and the wounded are no longer counted. Why are we talking about Turkey which is so far from our land?

Valdisieva and above all Mugello are a highly seismic land. The last earthquake to have caused damage is that of 9 December 2019, when a 4.5 magnitude shock shook the earth. An event which fortunately did not turn into a tragedy, but which had a certain impact on the lives of several people given that dozens of families (especially in Barberino) were displaced for months. The earthquake left indelible marks on the convent of Bosco a Frati and cracked the walls of the recently restored church of Barberino (the parish of San Silvestro).

When it comes to the earthquake in Mugello, one cannot fail to mention the one of June 29, 1919. A devastating shock of 6.2 was felt throughout central Italy and the epicenter was Vicchio. The toll was dramatic; hundreds of dead were counted and more than half of the houses between Vicchio, Borgo San

della metà delle abitazioni tra Vicchio, Borgo San Lorenzo e Dicomano fu rasa al suolo.

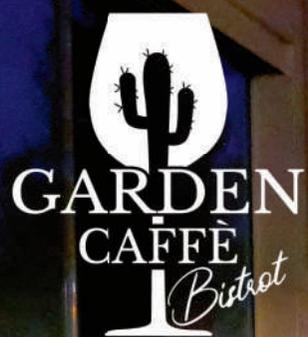
Questi eventi naturali catastrofici ci fanno ricordare quanto l'uomo, nonostante il suo impegno costante nell'incatenare i ritmi della natura, sia preda della Madre Terra. Sovviene alla mente il celebre 'Dialogo tra l'Islandese e la Natura' di Giacomo Leopardi. Quando l'Islandese tace, la Natura finalmente parla e gli dice: "Immaginavi tu forse che il mondo fosse fatto per causa vostra? ... Quando io vi offendo... io non me n'avveggo; come, ordinariamente, se io vi diletto o vi benefico, io non lo so. E finalmente, se anche mi avvenisse di estinguere tutta la vostra specie, io non me ne avvedrei". Insomma alla nostra Madre Terra non interessa quello che è il nostro destino, per lei siamo del tutto indifferenti. Ha i suoi ritmi e le sue leggi, che non cambieranno nonostante i tentativi dell'uomo di trasformarla. La visione leopardiana è sicuramente pessimistica, ma forse ci fa bene rileggerlo oggi alla luce del delirio d'onnipotenza dell'uomo postmoderno. L'uomo non è che non può niente riguardo alla natura, qualcosa può fare: può ammirarla perché noi non siamo indifferenti a lei, e utilizzarla con rispetto, cosa che talvolta ci dimentichiamo di fare. In questo numero vi invitiamo infatti a scoprire la bellezza naturale della nostra terra, ma a farlo secondo i suoi ritmi: con pazienza e rispetto.

Lorenzo and Dicomano were razed to the ground.

These catastrophic natural events make us remember how much man, despite his constant commitment to chaining the rhythms of nature, is prey to Mother Earth. The famous 'Dialogue between the Icelandic and Nature' by Giacomo Leopardi comes to mind. When the Icelander is silent, Nature finally speaks and tells him: "Did you imagine that the world was made because of you? ... When I offend you... I don't mind; as, ordinarily, whether I delight you or benefit you, I do not know. And finally, even if it happened to me to extinguish all your species, I would not notice it". In short, our Mother Earth does not care what our destiny is, for her we are completely indifferent. It has its own rhythms and laws, which will not change despite man's attempts to transform it. Leopardi's vision is certainly pessimistic, but perhaps it does us good to reread it today in the light of the postmodern man's delusion of omnipotence. Man is not that he can do nothing about nature, he can do something: he can admire it because we are not indifferent to it, and use it with respect, which we sometimes forget to do. Indeed, in this issue we invite you to discover the natural beauty of our land, but to do so at its own pace: with patience and respect.



il Nuovo Staff Garden Caffè Bistrot







GARDEN CAFFÈ BISTROT

C'è una grande novità nel cuore di Borgo San Lorenzo, è aperto il Garden Caffè Bistrot.

Sono passati 6 anni da quando Alessandro e Morris hanno deciso di aprire un locale tutto loro, il Garden Caffè di San Piero a Sieve, diventato un punto di riferimento per i Mugellani e non solo.

Fino ad arrivare al 16 Marzo 2023, il giorno dell'inaugurazione del Garden Caffè Bistrot, in pieno centro a Borgo San Lorenzo. Una tipologia di locale molto simile a quella di San Piero

Garden Caffè Bistrot è il ritrovo con cucina dove puoi fare colazione, bere un buon caffè, leggere un libro sorseggiando un buon vino, fare due chiacchiere con gli amici accompagnati da un drink. E' anche un luogo che si trasforma in ristorante per far assaporare i nostri piatti semplici migliori con ingredienti super genuini a pranzo e a cena.

E' aperto dal lunedì al venerdì dalle 7.30 alle 01.00, Sabato e Domenica dalle 10:00 alle 2:00, ed offre: servizio Bar, Ristorante, Lounge & Cocktail Bar.

Si può fare colazione; pausa pranzo e organizzare pranzi di lavoro; aperitivo a buffet; bere degli ottimi cocktail preparati dai nostri barman professionisti; passare il pre-serata con gli amici prima di andare in discoteca; organizzare feste e cene con menù fisso oppure scegliere direttamente à la carte.

GARDEN CAFFÈ BISTROT

There is great news in the heart of Borgo San Lorenzo, the Garden Caffè Bistrot is open.

Six years have passed since Alessandro and Morris decided to open their own restaurant, the Garden Caffè in San Piero a Sieve, which has become a point of reference for the people of Mugello and beyond.

Until March 16, 2023, the day of the inauguration of the Garden Caffè Bistrot, in the center of Borgo San Lorenzo. A type of restaurant very similar to that of San Piero

Garden Caffè Bistrot is the meeting place with kitchen where you can have breakfast, drink a good coffee, read a book while sipping a good wine, have a chat with friends accompanied by a drink. It is also a place that transforms into a restaurant to let you savor our best simple dishes with super genuine ingredients for lunch and dinner.

It is open from Monday to Friday from 7.30 to 01.00, Saturday and Sunday from 10.00 to 2.00, and offers: Bar service, Restaurant, Lounge & Cocktail Bar.

You can have breakfast; lunch break and organize business lunches; buffet aperitif; drink excellent cocktails prepared by our professional barman; spend the pre-evening with friends before going to the disco; organize parties and dinners with fixed menus or choose directly à la carte.



GARDEN CAFFÈ BISTROT

Piazza del Popolo, 3 - Borgo San Lorenzo (FI)
INFO E PRENOTAZIONI Cell: +39 338 9618820

RIMANI AGGIORNATO SUI NOSTRI CANALI SOCIAL:



Garden Caffè Bistrot



gardencaffebistrot



Garden Caffè Bistrot



GARDEN CAFFÈ'

DALLA COLAZIONE AL COCKTAIL SERALE

GARDEN CAFFÈ' FROM BREAKFAST TO EVENING COCKTAIL

A CURA DELLA REDAZIONE

Al Garden Caffè è sempre il momento giusto per regalarsi un'esperienza gourmet.

Da una golosa colazione a un cocktail dopo cena, lasciate che la creatività del nostro chef esalti un pranzo di lavoro, una cena o una meritata pausa aperitivo.

Il Garden Caffè crea il perfetto mix tra cucina, bar e musica da oltre 6 anni. L'atmosfera che si respira nel locale viene condita dalle specialità stagionali della cucina e dagli homemade cocktails del bar.

AL MATTINO

dalle 10:00 serviamo fragranti croissant caldi e profumati e altre prelibatezze accompagnate da una spremuta fresca, da un caffè espresso preparato ad arte oppure un cremoso cappuccino.

Il modo migliore per cominciare la giornata con il piede giusto. E per gli amanti del salato, abbiamo anche un vasto assortimento di panini, baguette e pizette.

An international look with firm feet in the territory

From a delicious breakfast to an after-dinner cocktail, let the creativity of our chef enhance a business lunch at the bistro, a dinner or a well-deserved aperitif break.

The Garden Caffè has been creating the perfect mix of cuisine, bar and music for over 6 years. The atmosphere you breathe in the restaurant is seasoned with seasonal specialties from the kitchen and the homemade cocktails from the bar.

IN THE MORNING

from 10:00 we serve fragrant hot and fragrant croissants and other delicacies accompanied by freshly squeezed juice, an artfully prepared espresso or a creamy cappuccino.

The best way to start the day on the right foot. And for savory lovers, we also have a vast assortment of sandwiches, baguettes and pizzas.

A PRANZO

Il nostro menù pranzo è ricco di proposte che soddisferanno tutti i palati. Lo chef sceglie prodotti stagionali e unisce sapienza e creatività per realizzare piatti che sono un trionfo di colori e sapori. Dalla cucina tradizionale toscana a gusti nuovi per rendere la tua pausa pranzo più originale, gustosa e piacevole. Tutti i giorni dalle 12.00 alle 15.30 con taglieri, antipasti, primi e secondi piatti di carne, pesce o vegetariani, insalate e Hamburger.

AT LUNCH

Our lunch menu is full of proposals that will satisfy all palates. The chef chooses seasonal products and combines wisdom and creativity to create dishes that are a triumph of colors and flavours. From traditional Tuscan cuisine to new tastes to make your lunch break more original, tasty and pleasant. Every day from 12.00 to 15.30 with cutting boards, appetizers, first and second courses of meat, fish or vegetarian, salads and hamburgers.



APERITIVO

I nostri bartender sono a tua disposizione per stupirti con tante proposte di cocktail, dai grandi classici alle ricette più originali. Abbiamo anche una variegata lista di vini rossi, bianchi e bollicine, birre e cocktail analcolici.

APERITIF

Our bartenders are at your disposal to amaze you with many cocktail proposals, from the great classics to the most original recipes. We also have a varied list of red, white and sparkling wines, beers and mocktails.

EVENTI PRIVATI

Possiamo organizzare ogni genere di evento privato personalizzato in ogni dettaglio sulla base delle tue esigenze. Una location ideale per feste, business party e qualsiasi occasione tu voglia rendere indimenticabile.

PRIVATE EVENTS

We can organize any kind of private event customized in every detail based on your needs. An ideal location for parties, business parties and any occasion you want to make unforgettable.



Classroom insieme a professionisti assaggiatori

PER LAVORO O PER PASSIONE, AD ACCADEMIA SI DIVENTA 'SOMMELIER' DEL CAFFÈ'

FOR WORK OR FOR PASSION, AT THE ACADEMY YOU BECOME A COFFEE 'SOMMELIER'

DI ALESSIA BENELLI

Tantissime opportunità: dai corsi professionalizzanti per diventare assaggiatori riconosciuti a quelli di latte Art

Avete mai pensato che il caffè potrebbe darvi una nuova e interessante opportunità lavorativa? Da un paio di decenni esistono gli assaggiatori di caffè e all'Accademia de La Marzocco potrete ottenere questa qualifica professionale.

Si tratta di una figura sempre più ricercata che si presta a lavorare in diversi ambiti. Gli assaggiatori lavorano anzitutto fianco a fianco delle aziende e sono indispensabili per ottenere la miscela perfetta (per le aziende di torrefazione) o l'impianto migliore (per quelle produttrici di macchine).

Le aziende produttrici di miscele o macchine del caffè sono inoltre alla costante ricerca di brand-ambassador capaci di far conoscere il prodotto e le loro competenze al grande pubblico. I social e le piattaforme come TikTok vedono muoversi diverse star della tazzina. L'incredibile paradosso è che in Italia, la patria dell'espresso, ci siano ancora poche webstar del caffè. Infine,

Many opportunities: from professional courses to become recognized tasters to those of latte Art

Have you ever thought that coffee could give you a new and interesting job opportunity? There have been coffee tasters for a couple of decades and you can obtain this professional qualification at the La Marzocco Academy. It is an increasingly sought-after figure who lends himself to work in various fields. Above all, the tasters work side by side with the companies and are indispensable for obtaining the perfect blend (for roasting companies) or the best system (for machine manufacturers). Companies producing coffee blends or machines are also constantly looking for brand ambassadors capable of making the product and their skills known to the general public. Social networks and platforms such as TikTok see different cup stars move. The incredible paradox is that in Italy, the homeland of espresso, there are still few coffee webstars. Finally, in recent years, we have

negli ultimi anni, registriamo un trend interessante: sempre più bar e locali adottano la carta del caffè, del tutto simile a quella dei vini. Va da sé che per mettere a punto la carta e per spiegare le caratteristiche delle bevande, occorre una figura altamente specializzata.

Tutto questo non toglie che si possa diventare 'sommelier' del caffè semplicemente per passione.

L'assaggiatore del caffè è un comunicatore: spiega le peculiarità e la biodiversità della materia prima. Porta l'attenzione del cliente sui suoi pregi e segreti. È un conoscitore della storia che sta dietro la tazzina.

La formazione intorno al caffè è uno dei pilastri dell'Accademia de La Marzocco. La bellissima struttura alle porte di Firenze offre corsi professionalizzanti. Accademia del Caffè Espresso è infatti un Premier Campus della Specialty Coffee Association (SCA) e del Coffee Quality Institute (CQI). La Specialty Coffee

recorded an interesting trend: more and more bars and clubs are adopting the coffee list, which is completely similar to that of wines. It goes without saying that a highly specialized figure is needed to develop the menu and to explain the characteristics of the drinks.

All this does not mean that one can become a coffee 'sommelier' simply out of passion. The coffee taster is a communicator: he explains the peculiarities and biodiversity of the raw material. Bring the customer's attention to its strengths and secrets. He is a connoisseur of the history behind the cup. Training around coffee is one of the pillars of the La Marzocco Academy. The beautiful structure on the outskirts of Florence offers professional courses. Accademia del Caffè Espresso is in fact a Premier Campus of the Specialty Coffee Association (SCA) and of the Coffee Quality Institute (CQI). The Specialty Coffee Association (the



Aula per i corsi SCA.

Association (la principale associazione mondiale del caffè) e il Coffee Quality Institute sono organizzazioni riconosciute a livello globale, che rappresentano migliaia di professionisti del settore, dai produttori ai baristi, e che si impegnano da anni per il miglioramento della qualità del caffè.

Come per il vino esistono diversi livelli di formazione: base, intermedio e avanzato. In Accademia, trainer certificati tengono corsi SCA (di livello base-intermedio) e CQI.

I corsi SCA sono ideali per chi vuole intraprendere i primi passi nel mondo del caffè, e spaziano dai moduli 'barista skills', che si concentrano sull'estrazione dell'espresso, ai moduli 'caffè verde e tostatura', per una conoscenza a tutto tondo del mondo del caffè. I corsi SCA erogati in Accademia sono sei: **introduzione al caffè, competenze del barista, caffè filtro, caffè verde, tostatura, abilità sensoriali.**

I corsi CQI sono invece la via per la certificazione Q-Grader. I

world's leading coffee association) and the Coffee Quality Institute are globally recognized organizations representing thousands of industry professionals, from producers to baristas, who have been committed to improving the quality of coffee for years. As with wine, there are different levels of training: basic, intermediate and advanced. In the Academy, certified trainers teach SCA (basic-intermediate level) and CQI courses.

SCA courses are ideal for those who want to take their first steps in the world of coffee, and range from 'barista skills' modules, which focus on espresso extraction, to 'green coffee and roasting' modules, for full knowledge circle of the world of coffee. **There are six SCA courses provided at the Academy: introduction to coffee, barista skills, filter coffee, green coffee, roasting, sensory skills.**

The CQI courses are instead the way to the Q-Grader



La cucina dell'Accademia con le macchine domestiche de La Marzocco

Q-Grader sono degustatori professionali di caffè, che valutano la qualità dei caffè, assegnando punteggi. I caffè che vengono valutati sopra gli 80 punti sono riconosciuti come Specialty Coffees. **I corsi CQI erogati in Accademia sono due: Q Arabica Cupping Essentials, Q Arabica Calibration Course.**

Tra i professionisti che tengono corsi in Accademia troviamo Alessandro Galtieri, Trainer certificato SCA - Esperto di tecniche di estrazione del caffè, due volte Campione Italiano Brewers Cup, nonché terzo classificato ai mondiali del 2019. Galtieri è Trainer AST dal 2014 per la Specialty Coffee Association e creatore di contenuti didattici per la prestigiosa Associazione Mondiale; la sua esperienza maturata in questo settore è unica in Italia.

"È per me un privilegio collaborare con l'Accademia dell'Espresso - ci racconta Alessandro - è una istituzione completamente dedicata alla cultura del caffè e alla sua divulgazione. Un luogo incredibile, articolato tra museo e laboratorio, in una sede iconica, con spazi coinvolgenti e appositamente creati per ogni aspetto dell'approfondimento e della esperienza".

Accademia offre anche numerose esperienze per gli appassionati del chicco più famoso del mondo. Sono le cosiddette experience, cioè mini-corsi della durata di un'ora che servono come primo approccio al mondo del caffè. Perfette per chi vuole complementare la visita guidata con un'esperienza pratica. Dall'estrazione dell'espresso alla Latte Art, le experience permettono di mettersi alla prova e imparare ad assaggiare, estrarre e decorare il caffè.

certification. The Q-Graders are professional coffee tasters who assess the quality of the coffees by assigning scores. Coffees that are rated above 80 points are recognized as Specialty Coffees. **There are two CQI courses provided in the Academy: Q Arabica Cupping Essentials, Q Arabica Calibration Course.**

Among the professionals who teach courses in the Academy we find Alessandro Galtieri, SCA certified Trainer - Expert in coffee extraction techniques, two-time Italian Brewers Cup Champion, as well as third place in the 2019 World Cup. Galtieri has been AST Trainer since 2014 for the Specialty Coffee Association and creator of educational content for the prestigious World Association: his experience gained in this sector is unique in Italy. "It is a privilege for me to collaborate with the Espresso Academy - Alessandro tells us - it is an institution completely dedicated to the culture of coffee and its dissemination. An incredible place, divided between museum and laboratory, in an iconic venue, with engaging spaces specially created for every aspect of in-depth study and experience".

Accademia also offers numerous experiences for fans of the most famous bean in the world. These are the so-called experiences, i.e. one-hour mini-courses that serve as a first approach to the world of coffee. Perfect for those who want to complement the guided tour with a practical experience. From espresso extraction to Latte Art, the experiences allow you to put yourself to the test and learn how to taste, extract and decorate coffee.

ECCO MICRA, LA MACCHINA DOMESTICA DI LA MARZOCCO

HERE IS MICRA, LA MARZOCCO'S DOMESTIC MACHINE'

DI ALESSIA BENELLI



La macchina domestica de la Marzocco: Micra

Se siete amanti della tazzina o se volete esercitarvi a diventare assaggiatori professionisti del caffè, La Marzocco ha creato una linea di macchine del caffè ad uso domestico, stiamo parlando di Micra.

Da novembre 2022, in Accademia potete provare le macchine della linea, l'ultima uscita in casa La Marzocco. Qui i visitatori possono provare tutte le macchine de La Marzocco Home (la linea di produzione delle macchine compatte) e mettersi alla prova nella veste di provetti Home Barista, ma anche cimentarsi con corsi di ABC dell'espresso, Latte Art ed estrazioni alternative. E' necessario prenotare la prova di Micra contattando Accademia.

If you love the cup or if you want to practice becoming professional coffee tasters, La Marzocco has created a line of coffee machines for home use, we are talking about Micra. From November 2022, in the Academy you can try the machines of the line, the latest release from La Marzocco. Here visitors can try all the machines of La Marzocco Home (the production line of compact machines) and put themselves to the test as experienced Home Baristas, but also try their hand at ABC courses on espresso, Latte Art and alternative extractions. It is necessary to book the Micra test by contacting the Academy.

L'ACCADEMIA DEL CAFFÈ ESPRESSO

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

Per info e prenotazioni visita www.accademiaespresso.com

Lunedì / Venerdì: 10.00 - 17:00 Sabato e domenica: chiuso

Tel: +390550987301 Mail: visit@accademiaespresso.com



sentiero a moscheta

SULLE ORME DI GIOTTO, BEATO ANGELICO E CIMABUE: IL RESPIRO DELLA NATURA AL RITMO DELL'ARTE

IN THE FOOTSTEPS OF GIOTTO, BEATO ANGELICO AND CIMABUE: THE
BREATH OF NATURE AT THE RHYTHM OF ART

DI ALESSIA BENELLI

Con la bella stagione il Mugello offre decine di percorsi da fare a piedi tra le montagne e le dolci colline del cuore verde della Toscana

"Camminare per me significa entrare nella natura. Ed è per questo che cammino lentamente, non corro quasi mai. La Natura per me non è un campo da ginnastica. Io vado per vedere, per sentire, con tutti i miei sensi". Chi lo dice ha costruito tutta la sua esistenza sul rapporto tra la natura e le sfide che ci presenta, cioè l'alpinista filosofo Reinhold Messner. Fare una passeggiata immersi nella natura fa bene al nostro organismo e ci dona una sensazione di tranquillità che è difficile da trovare. E' un toccasana per la nostra salute e la nostra mente.

E pensate, in Mugello ci sono dei sentieri che ripercorrono le orme dei grandi artisti a cui ha dato i natali. Stiamo parlando del sentiero dei pittori Giotto e Cimabue ideato e progettato dal Gruppo Escursionistico Vicchiese (Gev) e realizzato in collaborazione con l'amministrazione comunale di Vicchio. Un sentiero suggestivo per la sua natura incontaminata e prezioso perchè porta a visitare i luoghi in cui hanno vissuto questi celebri pittori.

Il sentiero costituisce un percorso naturale di collegamento tra il centro di Vicchio (Piazza Giotto) e la casa di Giotto attraverso una viabilità secondaria di grande valore ambientale e storico-culturale quali le frazioni di Pesciola, Pilarciano e Vespignano,

In spring and summer, the Mugello offers dozens of walking routes among the mountains and rolling hills of the green heart of Tuscany

"Walking for me means entering nature. And that's why I walk slowly, I hardly ever run. Nature for me is not a gymnastics field. I go to see, to hear, with all my senses". Whoever says this has built his entire existence on the relationship between nature and the challenges it presents us, that is the philosopher and mountaineer Reinhold Messner. Taking a walk immersed in nature is good for our body and gives us a feeling of tranquility that is difficult to find. It is a panacea for our health and our mind.

And just think, in Mugello there are paths that retrace the footsteps of the great artists to whom it gave birth. We are talking about the path of the painters Giotto and Cimabue conceived and designed by the Vicchiese Hiking Group (Gev) and created in collaboration with the municipal administration of Vicchio. An evocative path for its uncontaminated and precious nature because it leads to visit the places where these famous painters lived.

The path constitutes a natural path linking the center of Vicchio (Piazza Giotto) and Giotto's house through a secondary road network of great environmental and historical-cultural value such as the hamlets of Pesciola,

il ponte di Cimabue, il Ponte a Vicchio, il museo di Arte sacra e la casa di Giotto. Ogni tappa del sentiero è ricca di storia. Il ponte di Cimabue, che attraversa il fiume Ensa, si chiama così perché leggenda vuole che alla fine del XIII secolo in questo punto avvenne l'incontro fra il pittore Cimabue, ormai adulto, e il giovane Giotto, che era intento a disegnare su una pietra sulla riva del torrente. Mentre la casa di Giotto sorge proprio nel luogo in cui nacque il pittore.

Il sentiero è costituito da due itinerari fondamentali ad anello e in parte sovrapponibili, entrambi con partenza e ritorno a Vicchio: l'itinerario A (Cimabue) è il percorso completo, lungo circa 14 km e con un tempo di percorrenza stimato in 4 ore. Raggiunge la casa di Giotto attraversando le frazioni di Pesciola e Vespignano e quindi ritorna a Vicchio attraversando il ponte di Cimabue e percorrendo la pista eco turistica lungo la Sieve fino a Ponte a Vicchio, da dove risale verso il centro storico. Deviando dalla pista eco turistica verso la frazione di Cistio, è possibile collegarsi al sentiero della Memoria e quindi al parco di Monte Giovi. L'itinerario B (Giotto) è il percorso più breve, lungo circa 9 km e percorribile in circa 2,5 ore. Infine l'itinerario C (Beato Angelico) conduce fino a Moriano, frazione di nascita del pittore.

GLI ALTRI PERCORSI - Il Mugello è disseminato di sentieri che coniugano la bellezza naturalistica alla storia. Di seguito vi presentiamo i principali.

IL SENTIERO DELLA LINEA GOTICA - Itinerario ad anello con partenza dal Passo del Giogo che permette di visitare i luoghi e le strutture più interessanti e significative degli scontri della Seconda Guerra Mondiale.

IL SENTIERO CACCIA FOTOGRAFICA - Breve itinerario attrezzato con capanni, altane, posatoi per l'osservazione e la fotografia di animali selvatici, nei pressi dell'Abbazia di San Pietro a Moscheta.

continua nella prossima pagina>

Pilarciano and Vespignano, the Cimabue bridge, the Ponte a Vicchio, the museum of sacred art and Giotto's house. Each stop on the trail is steeped in history. The Cimabue bridge, which crosses the Ensa river, is so called because legend has it that at the end of the 13th century in this point the meeting took place between the painter Cimabue, now an adult, and the young Giotto, who was intent on drawing on a stone on the bank of the stream. While Giotto's house stands right in the place where the painter was born.

The path consists of two basic circular itineraries that can be partially overlapped, both starting and returning to Vicchio: itinerary A (Cimabue) is the complete itinerary, about 14 km long and with an estimated walking time of 4 hours. It reaches Giotto's house crossing the hamlets of Pesciola and Vespignano and then returns to Vicchio crossing the Cimabue bridge and following the eco-tourist trail along the Sieve up to Ponte a Vicchio, from where it goes up towards the historic centre. Deviating from the eco-tourist track towards the hamlet of Cistio, it is possible to connect to the path della Memoria and then to the park of Monte Giovi. Itinerary B (Giotto) is the shortest route, about 9 km long and can be covered in about 2.5 hours. Finally, Itinerary C (Beato Angelico) leads to Moriano, the birthplace of the painter.

OTHER ROUTES - Mugello is dotted with paths that combine natural beauty with history. Below we present the main ones.

THE PATH OF THE GOTHIC LINE - Ring itinerary starting from Passo del Giogo which allows you to visit the most interesting and significant places and structures of the Second World War clashes.

continues on next page>



Casa di Giotto

IL SENTIERO DELLA CASCATA DEL ROVIGO - Passeggiata non impegnativa che, attraversando la splendida Val d'Inferno, conduce al torrente Rovigo fino alla cascata, tappa obbligatoria sia d'inverno che d'estate.

IL PERCORSO GIOGO COLLA - Facile e piacevole percorso che corre lungo la strada forestale 00 collegando il Passo del Giogo al Passo della Colla di Casaglia, sempre all'ombra di una fresca faggeta.

IL SENTIERO NATURA PER TUTTI - Breve percorso pianeggiante fruibile anche da diversamente abili, con partenza da Casa la Giogo. Lungo il percorso troverete pannelli tematici e un capanno per osservare la fauna selvatica.

IL PERCORSO CASA D'ERCI - Percorso ad anello intorno al Museo della Civiltà Contadina di Casa d'Erci, con descrizioni delle piante presenti e ricostruzioni storiche di ambienti agricoli e boschivi.

IL SENTIERO DELLA BIODIVERSITÀ - Splendida escursione ad anello con strutture per l'osservazione della fauna e punti di sosta informativi per approfondire le conoscenze su alcuni aspetti della biodiversità dell'ambiente appenninico.

IL TREKKING - In Mugello troviamo anche dei sentieri pensati per il trekking. Si trova infatti qui SO.F.T. (Sorgenti di Firenze Trekking): un grande anello escursionistico pensato per sottolineare il legame di Firenze con le vallate e i crinali che regalano l'aspetto caratteristico del suo paesaggio.

Firenze è circondata da un ampio anfiteatro di montagne formato dai crinali dell'Appennino e proprio per questo il SO.F.T. è composto da un anello principale e 22 anelli secondari che possono essere percorsi in una giornata.

L'anello principale percorre una tratta di crinale appenninico (Passo della Futa-Monte Falterona, coincidente con la G.E.A.), spartiacque tra il dominio tirrenico e adriatico e la dorsale che separa il bacino del Mugello dalla conca di Firenze-Prato e dalla Val di Bisenzio. Complessivamente si tratta di circa 500 km di sentieri che, spesso, si sovrappongono ad altri itinerari e/o ai sentieri.

THE PHOTOGRAPHIC HUNTING TRAIL - Short itinerary equipped with huts, roof terraces, perches for observing and photographing wild animals, near the Abbey of San Pietro a Moscheta.

THE PATH OF THE ROVIGO WATERFALL - A non-binding walk which, crossing the splendid Val d'Inferno, leads to the Rovigo stream up to the waterfall, an obligatory stop in both winter and summer.

THE GIOGO COLLA ROUTE - Easy and pleasant route that runs along the forest road 00 connecting the Giogo Pass to the Colla di Casaglia Pass, always in the shade of a cool beech forest.

THE NATURE TRAIL FOR EVERYONE - Short flat route that can also be used by the disabled, starting from Casa la Giogo. Along the way you will find thematic panels and a hut for observing wildlife.

THE CASA D'ERCI ROUTE - Ring route around the Casa d'Erci Museum of Rural Civilization, with descriptions of the plants present and historical reconstructions of agricultural and woodland environments.

THE BIODIVERSITY PATH - A splendid round trip with facilities for observing fauna and information stops to learn more about some aspects of biodiversity in the Apennine environment.

TREKKING - In Mugello we also find paths designed for trekking. In fact, here is SO.F.T. (Sorgenti di Firenze Trekking): a large hiking ring designed to underline Florence's bond with the valleys and ridges that give the characteristic aspect of its landscape.

Florence is surrounded by a large amphitheater of mountains formed by the ridges of the Apennines and for this very reason the SO.F.T. it consists of a main loop and 22 secondary loops that can be covered in one day.

The main ring runs along a section of the Apennine ridge (Passo della Futa-Monte Falterona, coinciding with the G.E.A.), watershed between the Tyrrhenian and Adriatic domains and the ridge that separates the Mugello basin from the Florence-Prato basin and the Val di Bisenzio. Overall, there are about 500 km of paths which often overlap with other itineraries and/or paths.



Casa di Giotto



Veduta dalla Casa di Giotto



Ponte a Vicchio

La Casa di Giotto
 La casa natale di Giotto sul colle di Sospignana, originariamente composta da due piani e da uno scantinato, venne restaurata nel 1840 e poi sul finire del secolo furono aggiunti riquadri di pietra arcuata alle finestre, in origine piccole e arcuate, ed un portale con architrave su mensole di gusto gotico.
 La casa è stata acquistata dal Comune di Vicchio nel 1975 ed è stata ristrutturata con progetto della Soprintendenza Monumentale di Firenze negli anni successivi.

Ponte di Cimabue o ponte di Ragnala
 Si attraversa il torrente Enza, a fondovalle, con una elegante costruzione cinquecentesca che sostituisce quella medievale, dove, secondo la leggenda, sarebbe avvenuto il famoso incontro tra Cimabue e Giotto lancillotto, intento a sbroggiare una peccora su una pietra.

Pilarciano
 Si passa davanti all'edificio (segnalato con apposita targhe) sovrante dimora estiva di Giosué Carducci.

Piazza Giotto
 In Piazza Giotto si può ammirare il monumento a Giotto, realizzato nel 1903 da un'idea del poeta Giosuè Carducci, copia di una illustre famiglia vicchiese nell'ottobre 1891 e commissionato nel 1897 allo scultore Italo Vignetti.
 In posizione angolare sorge la Pieve di San Giovanni Battista, risalente come primo impianto al 1447. Nel XVII secolo fu trasformata, poi ampliata, ebbe forma di *crucis greca* con piccola *cupola* centrale, tre *nave* e un campanile *quadrato*. Nel 1900 *Gabriele Chiari* lo decorò all'interno, poi fu quasi distrutta dal terremoto del 1222 e in seguito fu restaurata ed ampliata. La sua facciata fu uno stile toscano ed è abbellita da un portico *rinascimentale*.
 All'interno conserva dipinti del '500: Madonna con Bambino e Santi Giovanni Battista e Sebastiano di Rodolfo del Ghirlandajo e Madonna del Rosario di Alessandro Fex, nonché un affresco del XX secolo di Giovanni Malesci, raffigurante S. Giovanni Battista.

Museo di arte sacra
 Il nuovo Museo di Arte Sacra e Religiosità Popolare Beato Angelico, inaugurato nel giugno del 2000, è il frutto di un lavoro e di un impegno che affonda le radici negli anni sessanta del XX secolo, quando nei locali del Palazzo Comunale si cominciarono a raccogliere oggetti artistici che si consideravano da salvare, perché destinati ad una lenta distruzione oppure perché sottoposti ai furti sempre più frequenti. Il Museo si iscrive nel progetto di Museo Diffuso che interessa il Mugello, l'Alto Mugello e la Val di Sieve.

Ponte a Vicchio
 La Repubblica fiorentina, con delibera del 9 febbraio 1295, ordinò la costruzione di un ponte in pietra che normalmente fu chiamato "Ponte di Monte Sassi" in seguito Ponte a Vicchio o Pontaravvicchio.
 Con questa costruzione la Repubblica incoraggiò gli abitanti di Monte Sassi a scendere a valle e a insediarsi in loco dove fiorì Vicchio, che successivamente, nel 1324 fu centro di nuova.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI
www.mugellotoscana.it

QUANDO GIOSUE' CARDUCCI PROPOSE LA STATUA DI GIOTTO A VICCHIO

WHEN GIOSUE' CARDUCCI PROPOSED THE STATUE OF GIOTTO IN VICCHIO

DI ALESSIA BENELLI

La statua di Giotto situata nell'omonima piazza di Vicchio, si trova nel centro della cittadina mugellana dal 1901. Fu il premio Nobel Giosuè Carducci a proporre di erigere una statua per onorare il vicchiese più celebre di tutti i tempi. Carducci fu infatti ospite di una importante famiglia vicchiese nell'ottobre del 1891. Un testo del 1905 di Faliero Bartalini "Da Pilarciano a Bolgheri" racconta infatti le villeggiature del poeta quando era al crepuscolo della vita.

Per realizzare la statua furono istituiti due appositi organismi,

The statue of Giotto located in the square of the same name in Vicchio has been in the center of the Mugello town since 1901. It was the Nobel Prize winner Giosuè Carducci who proposed erecting a statue to honor the most famous Vicchiese of all time. Carducci was in fact the guest of an important Vicchiese family in October 1891. A 1905 text by Faliero Bartalini "From Pilarciano to Bolgheri" in fact recounts the poet's holidays when he was in the twilight of life.

To create the statue, two special bodies were set up, one of which was chaired by Carducci himself, who launched what



uno dei quali presieduto dal Carducci stesso, che lanciò quello che oggi si chiamerebbe 'concorso di idee', a cui risposero in moltissimi, tra cui nomi illustri. L'opera fu finanziata dal sottocomitato vicchiese (che stanziò mille lire) a cui si aggiunsero altre donazioni. Il 16 luglio del 1897 fu proclamato il vincitore: lo scultore Italo Vagnetti che ebbe l'incarico di eseguire una statua di bronzo di Giotto.

La prima pietra fu posta la mattina del 24 giugno 1901, festa di San Giovanni Battista, e patrono di Vicchio. Il monumento fu, invece, inaugurato l'8 Settembre 1901, con una solenne cerimonia che durò per una settimana.

Carducci non prese parte all'inaugurazione perché, come scrisse in una lettera ad un amico "Come sto? Bene di fuori, male di dentro", affermava, spiegando che era oppresso dalla malinconia, amareggiato, urtato dalla gente e dalle feste. Tutto gli pareva "vanità e noia" per cui non desiderava che starsene solo in casa. E forse fu la scelta migliore perché tutti quei festeggiamenti non sarebbero andati a genio al maestro.

today would be called a 'contest of ideas', to which many responded, including illustrious names. The work was financed by the Vicchiese subcommittee (which allocated a thousand lire) to which other donations were added. On 16 July 1897 the winner was proclaimed: the sculptor Italo Vagnetti who was commissioned to make a bronze statue of Giotto.

The first stone was laid on the morning of 24 June 1901, the feast of San Giovanni Battista, and patron saint of Vicchio. The monument was, however, inaugurated on September 8, 1901, with a solemn ceremony that lasted for a week.

Carducci did not take part in the inauguration because, as he wrote in a letter to a friend "How am I? Good outside, bad inside", he affirmed, explaining that he was oppressed by melancholy, embittered, annoyed by people and parties. Everything seemed to him "vanity and boredom" so all he wanted was to be alone at home. And perhaps it was the best choice because all those celebrations would not have gone down well with the maestro.



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



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



SCEGLI IL MUGELLO PER UNA GITA FUORI PORTA!

**CHOOSE THE MUGELLO FOR
A TRIP OUT OF THE DOOR!**



**Tieniti informato su
www.mugellotoscana.it
per conoscere eventi,
esperienze,
ospitalità e ristoro**

**Stay informed about
www.mugellotoscana.it
to find out about events,
experiences,
hospitality and refreshment**

La stagione calda è alle porte, la voglia di stare all'aria aperta e di socializzare ti spingono a cercare la meta ideale dove staccare la spina? Vieni a trascorrere un'esperienza, una giornata, un weekend gustando appieno la natura del Mugello, i suoi ritmi, la sua bontà gastronomica come i tortelli di patate ed il vino biologico. Qui troverai una terra autentica che preserva con orgoglio le sue origini contadine, dove la ruralità ancora fa da padrona, dove il cibo è genuino e la gente ti accoglie con calore. Qui puoi scegliere di poterti rilassare oppure dedicare a sport outdoor come trekking, mountain bike, golf o volo in aliante. Anche per le famiglie non mancano esperienze di attività divertenti come pic-nic, pesca, rafting, passeggiate a cavallo, con asini e pony. Per chi è in cerca di cultura qui potrà stupirsi e perdersi nell'affascinante storia di questa terra, da cui ha avuto origine la famiglia Medici, Giotto, Dino Campana, l'arte liberty .. e tanto altro!

The hot season is upon us, does the desire to be outdoors and to socialize drive you to look for the ideal destination to switch off?

Come and spend an experience, a day, a weekend fully enjoying the nature of Mugello, its rhythms, its gastronomic goodness such as potato tortelli and organic wine.

Here you will find an authentic land that proudly preserves its origins peasant women, where rurality still reigns supreme, where the food is genuine and the people welcome you warmly.

Here you can choose to relax or dedicate yourself to outdoor sports such as hiking, mountain biking, golf or gliding. Even for families there is no shortage of fun activity experiences such as picnics, fishing, rafting, horseback riding, with donkeys and ponies. For those in search of culture, here they will be amazed and lost in the fascinating history of this land, from which the Medici family, Giotto, Dino Campana, art nouveau .. and much more

EVENTI A SCARPERIA

EVENTS IN SCARPERIA

A CURA DELLA REDAZIONE

SCARPERIA WINE, VII EDIZIONE - DOMENICA 30 E LUNEDÌ 1 APRILE 2023

Settima edizione del Percorso vitivinicolo tra le cantine d'Italia. Torna l'atteso evento dedicato all'affascinante mondo del vino! Percorsi guidati di degustazioni itineranti e Master Class in un contesto storico-culturale di grande impatto: la splendida cornice del rinascimentale Palazzo dei Vicari, cuore pulsante del paese di Scarperia, uno dei "Borghi più Belli di Italia" e la Vecchia Propositura del paese. Domenica 30 Aprile 2023 dalle 11:00 alle 20:00 Lunedì 1° Maggio 2023 dalle 10:00 alle 19:00 Palazzo dei Vicari e Vecchia Propositura di Scarperia (Scarperia e San Piero, FI).



SCARPERIA WINE, VII EDITION - SUNDAY 30 AND MONDAY 1 APRIL 2023

Seventh edition of the wine route among the cellars of Italy. The awaited event dedicated to the fascinating world of wine is back! Guided tours of itinerant tastings and Master Classes in a historical-cultural context of great impact: the splendid setting of the Renaissance Palazzo dei Vicari, the beating heart of the town of Scarperia, one of the "Most Beautiful Villages in Italy" and the Old Propositura of the town. Sunday 30 April 2023 from 11:00 to 20:00 Monday 1 May 2023 from 10:00 to 19:00 Palazzo dei Vicari and Vecchia Propositura di Scarperia (Scarperia and San Piero, FI).

INFIORATA, XXII EDIZIONE -DOMENICA 28 MAGGIO 2023

L'ultima domenica di maggio Scarperia si riveste di fiori inaugurando una primavera tutta speciale. Le strade e le piazze del centro storico del paese vengono ricoperte di quadri floreali che rappresentano un tema comune.

I disegni sono realizzati con i petali dei fiori, principalmente garofani, che cittadini, alunni e commercianti pazientemente spalano la sera precedente.

La realizzazione della festa vede la partecipazione di tanti cittadini e la sua preparazione ha inizio fin dai giorni precedenti. Scelto il tema annuale ed eseguito il disegno su carta, il soggetto

viene riprodotto a gesso sulle pietre, nelle strade, nelle piazze. La sera precedente avviene la preparazione dei fiori, che vengono spatolati e la mattina seguente, giorno dell'Infiorata, avviene la stesura di uno strato di colla sul piano del disegno; in ultimo la paziente e accurata disposizione dei petali che offre per un giorno la visione di questo splendido lavoro creativo.

Le strade e le piazze del centro storico di Scarperia vengono coperte di opere dipinte utilizzando i colori disponibili in natura: le colorazioni dei garofani, le sfumature dei verdi e dei marroni delle foglie o dei semi, creando una suggestiva ed inedita visione dell'antico borgo medievale. Per l'occasione, non può mancare la vista speciale dell'Infiorata "dall'alto" salendo sulla suggestiva torre o nei merli di facciata del Palazzo dei Vicari.



INFIORATA, XXII EDITION - SUNDAY 28 MAY 2023

On the last Sunday of May, Scarperia is covered in flowers, ushering in a very special spring. The streets and squares of the historic center of the town are covered with floral paintings that represent a common theme. The

drawings are made with flower petals, mainly carnations, which citizens, pupils and traders patiently pick the previous evening. The realization of the party sees the participation of many citizens and its preparation begins from the previous days. Once the annual theme has been chosen and the drawing done on paper, the subject is reproduced in chalk on the stones,

in the streets, in the squares. The previous evening the preparation of the flowers takes place, which are peeled and the following morning, the day of the Infiorata, a layer of glue is spread on the drawing surface; finally the patient and careful arrangement of the petals that offers a vision of this splendid creative work for one day.

The streets and squares of the historic center of Scarperia are covered with works painted using the

colors available in nature: the colors of carnations, the shades of green and brown of the leaves or seeds, creating a suggestive and unprecedented vision of the ancient village medieval. For the occasion, you cannot miss the special view of the Infiorata "from above" by climbing the suggestive tower or in the battlements of the facade of the Palazzo dei Vicari.

APERITIVI SUI MERLI - Date 2023: Giugno: Venerdì 23 e venerdì 30 / Luglio: Domenica 9 e venerdì 21/ Agosto: Domenica 6 e venerdì 18 / Settembre: Venerdì 15 e domenica 24 (turni anticipati alle ore 18 e alle ore 19)

Stanno tornando i tanto attesi Aperitivi sui Merli del Palazzo dei Vicari! Il programma prevede una breve visita guidata alle sale o alle mostre in corso nel Palazzo dei Vicari e a seguire un aperitivo con stuzzichini sulla suggestiva torre del cassero dei rinnovati camminamenti. Una location imperdibile per gustare un fresco aperitivo in uno dei borghi più belli d'Italia, ed ammirare lo splendido panorama di Scarperia dall'alto dei camminamenti di ronda del Palazzo all'ora del tramonto. Come sempre sarà possibile scegliere tra due turni, quello delle 18:30 e quello delle 19:30.

APERITIFS ON THE MERLI - Dates 2023: June: Friday 23 and Friday 30 / July: Sunday 9 and Friday 21 / August: Sunday 6 and Friday 18 / September: Friday 15 and Sunday 24 (early shifts at 6 and 7 pm)

The long-awaited Aperitifs on the Merli of the Palazzo dei Vicari are back! The program includes a short guided tour of the rooms or exhibitions taking place in the Palazzo dei Vicari and to follow an aperitif with appetizers on the suggestive tower of the keep of the renovated walkways. An unmissable location to enjoy a fresh aperitif in one of the most beautiful villages in Italy, and admire the splendid panorama of Scarperia from the top of the walkways of the Palazzo at sunset. As always it will be possible to choose between two shifts, the one at 18:30 and the one at 19:30.



GIORNATE RINASCIMENTALI - SABATO 2 E DOMENICA 3 SETTEMBRE

Le Giornate Rinascimentali, oltre a ricordare i tempi passati attraverso costumi e usanze, ripropone ogni anno, il primo fine-settimana di settembre, due giornate tra antichi mestieri oggi quasi in disuso: artigiani, impagliatori, cestai, fabbri, falegnami, ceristi, cartai, oltre a giocolieri, streghe, bordelli, maghi e cartomanti, botteghe dell'arte, coltellinai, lavandaie, frati da cerca, musici, bandierai ecc... 800 figuranti che contribuiscono a trasformare Scarperia in un vero e proprio borgo rinascimentale. Per l'occasione in quel giorno, e solo in quel giorno, gli avventori della giornata possono acquistare e vendere le loro merci con la moneta corrente, ovvero il "fiorino di Scarperia": coniata appositamente per l'evento, verrà cambiata con moneta contante dai "gabellieri" alle due casse.

RENAISSANCE DAYS - SATURDAY 2 AND SUNDAY 3 SEPTEMBER

The Renaissance Days, in addition to recalling past times through costumes and customs, proposes every year, on the first weekend of September, two days of ancient trades that are now almost in disuse: artisans, straw makers, basket makers, blacksmiths, carpenters, cerists, paper makers, as well as jugglers, witches, brothels, magicians and fortune tellers, art shops, cutlers, washerwomen, hunting friars, musicians, flag makers, etc. 800 extras who help transform Scarperia into a real Renaissance village. For the occasion, on that day, and only on that day, patrons of the day can buy and sell their goods with current currency, or the "Scarperia florin": coined specifically for the event, it will be exchanged for cash by the "gabellieri" to the two cash registers.



PALIO DEL DIOTTO - 8 SETTEMBRE

Il Palio del Diotto, che ogni anno l'8 settembre vede gareggiare i rioni del paese in giochi di gagliardia per l'assegnazione del Palio, vuole ricordare l'investitura del Vicario. Le origini della festa del Diotto si perdono nella notte dei tempi. Scarperia, fondata dalla Repubblica Fiorentina il 7 settembre 1306, prima sede del podestà e poi del vicario che veniva nominato ogni 6 mesi dalla Signoria, dalla fine dell'epoca vicariale (poco prima dell'unità d'Italia) ha da sempre organizzato i festeggiamenti della ricorrenza spostandoli all'8 settembre per associarli alla santissima festa della Natività della Madonna, che appunto cade il giorno seguente a quello della fondazione: il "Die octo", che diventa il "Diotto". In questa serata, alternati dagli spettacoli dei Bandierai e Musici di Castel San Barnaba, e dopo la sfilata del Corteo storico di Scarperia e di quello della Repubblica Fiorentina, si sfidano i 4 rioni finalisti, contendendosi il Palio attraverso le sfide nei 5 giochi di gagliardia: "lancio dei coltelli", "corsa sui mattoni", "tiro alla fune", "corsa nelle bigonce" e "palo della cuccagna". Il primo e l'ultimo sono giochi individuali, mentre agli altri partecipano tutti i giocatori del Rione. Al termine di queste verrà assegnato il Palio del Diotto al Rione che avrà totalizzato il punteggio più alto.

PALIO DEL DIOTTO - 8 SEPTEMBER

The Palio del Diotto, which every year on 8 September sees the districts of the town compete in games of vigor for the assignment of the Palio, aims to commemorate the investiture of the Vicar. The origins of the Diotto festival are lost in the mists of time. Scarperia, founded by the Florentine Republic on 7 September 1306, first seat of the podestà and then of the vicar who was appointed every 6 months by the Signoria, has always organized the celebrations since the end of the vicarial era (just before the unification of Italy) of the anniversary by moving them to 8 September to associate them with the most holy feast of the Nativity of the Madonna, which falls on the day following that of the foundation: the "Die octo", which becomes the "Diotto". In this evening, alternated by the shows of the Bandierai and Musici of Castel San Barnaba, and after the parade of the historic parade of Scarperia and that of the Florentine Republic, the 4 finalist districts challenge each other, competing for the Palio through challenges in the 5 games of vigor: "knife throwing", "brick race", "tug of war", "tub race" and "maypole". The first and last are individual games, while all the players in the district participate in the others. At the end of these the Palio del Diotto will be assigned to the district that will have totaled the highest score.



YOGA A CORTE - Ogni martedì d'estate dal 23 maggio e per tutto giugno, luglio, agosto e settembre.

Nella splendida corte del Palazzo dei Vicari sarà possibile avvicinarsi alla pratica dello yoga grazie a degli incontri rivolti alla scoperta del proprio corpo. Le lezioni sono aperte a tutti. Cosa Portare:

- tappetino yoga (comunicare se non ne possiedi uno)
- coperta per il rilassamento (consigliata)
- un amico/a
- felpa, calzini (facoltativo)

YOGA AT THE COURT - Every Tuesday in summer from 23 May and throughout June, July, August and September.

In the splendid courtyard of the Palazzo dei Vicari it will be possible to approach the practice of yoga thanks to meetings aimed at discovering one's body. The lessons are open to everyone. What to bring:

- yoga mat (communicate if you don't have one)
- relaxation blanket (recommended)
- a friend
- sweatshirt, socks (optional)

Per info su tutti gli eventi contattare
Pro Loco Scarperia

Tel. 055-8468165 / whatsapp 353-4364738

informazioni@prolocoscarperia.it • www.prolocoscarperia.it



SERVIZI

**Estetica, solarium, massaggi
depilazione laser**

Orari di apertura:

**Dal Lunedì al Venerdì 9:00 - 18:00
Sabato 9:00 - 13:00/Chiuso Domenica**

**Adele Luti 3338944573
Sara Bandini 3487521783**

Belle 
estétique

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

@f belle.estétique



MUGELLO DA FIABA
IX EDIZIONE
DALL'8 AL 14 MAGGIO 2023

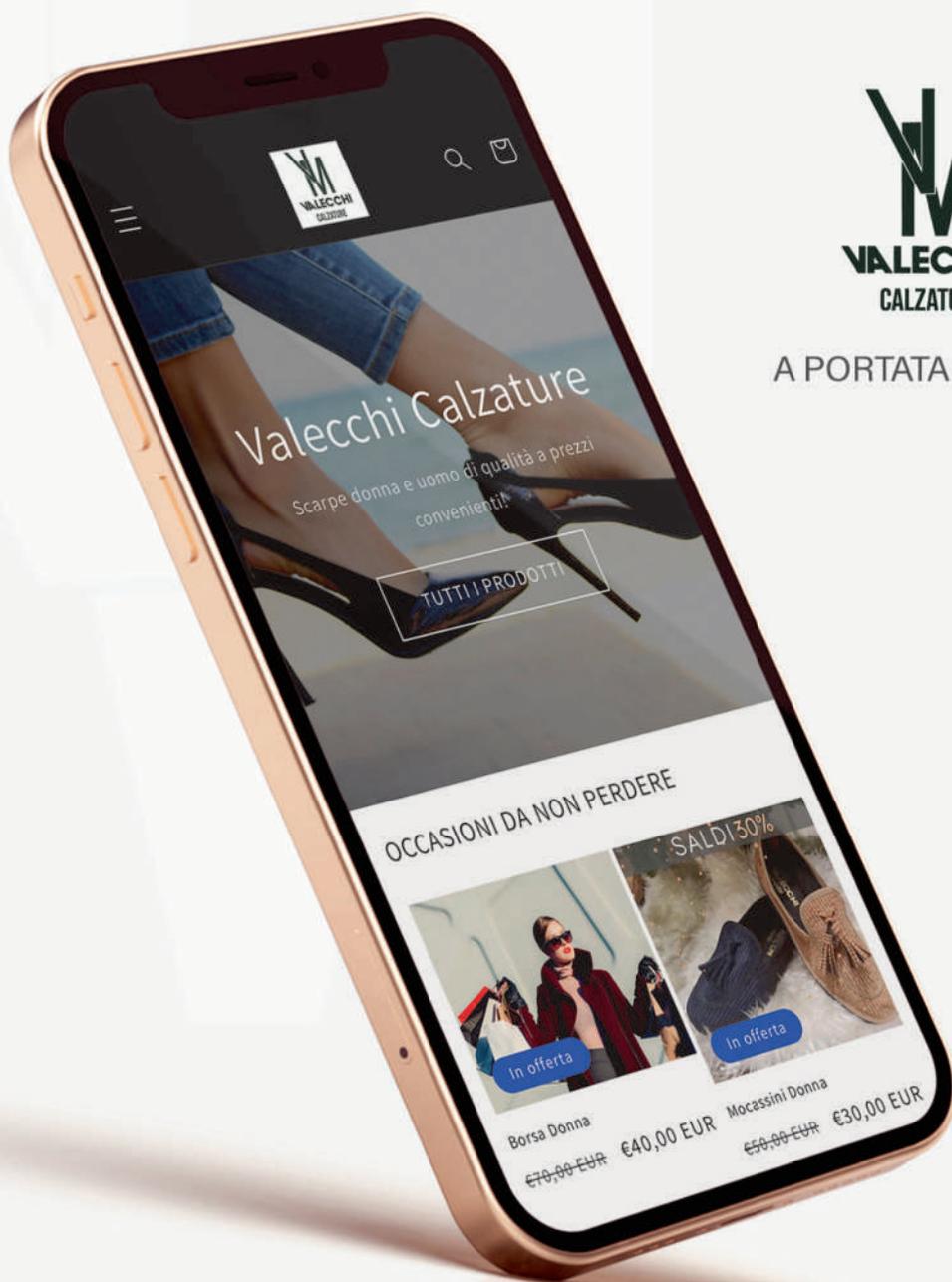


APOTHECA
SABATO 13 E DOMENICA 14 MAGGIO



VISITA IL NUOVO SHOP ONLINE VALECCHICALZATURE.IT

Disponibile la nuova collezione e la
sezione Outlet a prezzi scontati



VALECCHI
CALZATURE

A PORTATA DI CLICK



Valecchi Calzature



valecchicalzature

LUCIA PALAGI SPECIALISTA IN DERMOPIGMENTAZIONE

LUCIA PALAGI SPECIALIST IN DERMOPIGMENTATION

TESTO A CURA DI ALESSIA BENELLI

'Sono andata a farmi il tatuaggio alle sopracciglia, è comodissimo, adesso non devo più disegnarle ogni mattina'. Avrete sicuramente un' amica che ha detto questa frase.

'I went to get my eyebrows tattooed, it's very comfortable, now I don't have to draw them every morning anymore'. You will surely have a friend who said this sentence.

Avrete sicuramente un'amica che ha detto questa frase. Infatti il cosiddetto 'trucco permanente' è sempre più in voga da qualche anno a questa parte. Ma cos'è in realtà? È una tecnica simile ad un tatuaggio, ma non è un vero e proprio tatuaggio. Viene definito a volte 'trucco permanente', ma non è totalmente permanente. Stiamo parlando, infatti, di trattamenti che utilizzano dei pigmenti diversi da quelli dei tatuatori e che hanno una durata inferiore rispetto al classico tatuaggio, per andare incontro ai cambiamenti che la pelle e il volto subiscono negli anni. Abbiamo parlato di questa innovativa tecnica estetica con Lucia Palagi, specializzata da 10 anni proprio in trucco permanente.

Lucia, parlaci di te

Sono nata e cresciuta a Borgo San Lorenzo ed ho sempre avuto passione per l'estetica e il disegno, in particolare quello di precisione. Dopo il liceo artistico ho preso il diploma di estetista ed ho iniziato a lavorare. A 29 anni mi sono trasferita a Roma dove mi sono specializzata come Make-up Artist e nel trucco permanente.

Quando ti sei appassionata alla dermopigmentazione?

A Roma, dopo aver conseguito il diploma di Make-up Artist è avvenuto il mio primo approccio alla dermopigmentazione. Quando ho cominciato, lì, questo tipo di tecnica era diffusa già da oltre 10 anni.

Ho avuto la fortuna di conoscere e formarmi con grandi professionisti, pionieri di questo trattamento, coloro che per primi hanno fatto conoscere il 'trucco semipermanente' in Italia. Ho frequentato un master in dermopigmentazione avanzata. Nel 2016 sono tornata in Toscana come dermopigmentista certificata, fra le prime a portare questo trattamento nel Mugello. Ogni anno frequento un corso o un master per implementare le mie conoscenze, è un settore sempre in crescita.

Cosa è la dermopigmentazione?

La dermopigmentazione è un trattamento che permette di armonizzare e dare simmetria al volto lavorando su occhi, sopracciglia e labbra. Tecnicamente è come se fosse un tatuaggio, ma si distingue dal tatuaggio artistico per i pigmenti che vengono utilizzati, che non sono totalmente permanenti, ma nascono per schiarirsi nel tempo. Una dermopigmentazione è fatta bene se non la si nota. Il suo obiettivo non è apparire sempre truccati ma donare armonia



You will surely have a friend who said this sentence. In fact, the so-called 'permanent make-up' has been increasingly popular for some years now. But what is it actually? It is a technique similar to a tattoo, but it is not a real tattoo, it is sometimes referred to as 'permanent make-up', but it is not totally permanent. In fact, we are talking about treatments that use pigments different from those of tattoo artists and which have a shorter duration than the classic tattoo to meet the changes that the skin and face undergo over the years. We talked about this innovative aesthetic technique with Lucia Palagi, who has specialized in this procedure for 10 years.

Lucia, tell us about yourself

I was born and raised in Borgo San Lorenzo and I have always had a passion for aesthetics and design, especially precision design. After the artistic high school I took the diploma of beautician and I started working. At 29 I moved to Rome where I specialized as a Make-up Artist and in permanent make-up.

When did you become passionate about dermopigmentation?

In Rome, after obtaining the Make-up Artist diploma, my first approach to dermopigmentation took place. When I started there, this type of technique had already been around for over 10 years.

I was lucky enough to meet and train with great professionals, pioneers of this treatment, those who were the first to introduce 'semi-permanent make-up' in Italy. I attended a master's degree in advanced dermopigmentation. In 2016 I returned to Tuscany as a certified dermopigmentist, one of the first to bring this treatment to Mugello. Every year I attend a course or a master's degree to implement my knowledge, it's an ever growing sector.

What is dermopigmentation?

Dermopigmentation is a treatment that allows you to harmonize and give symmetry to the face by working on the eyes, eyebrows and lips. Technically it is as if it were a tattoo, but it differs from artistic tattooing due to the pigments that are used, which are not totally permanent, but are born to lighten over time. A dermopigmentation is done well if you don't notice it. His goal is not to always appear made up but to give harmony to the face without

al viso senza che lo si noti. Ovviamente si deve notare il cambiamento del volto, ma con discrezione. È molto importante il disegno preparatorio, che deve essere fatto con un attento studio dei tratti del viso: ognuno ha le sue caratteristiche e una sua unicità, che deve rimanere tale e ogni volta per me è una sfida!

Qual è il suo procedimento?

Come anticipato, il disegno preparatorio (sopracciglia, labbra e trucco occhi), è una fase molto importante, c'è un approfondito studio del viso della persona secondo i metodi del visagismo ma anche una ricerca in merito al suo carattere e abitudini perché sono tutti fattori che incidono sul volto della persona e sono determinanti nel definire il migliore trattamento personalizzato. Quando il disegno è fatto e la cliente è soddisfatta si passa all'esecuzione. E' un lavoro complesso, per questo non ci si può improvvisare dermopigmentisti, occorre un background formativo importante che va dagli strumenti tecnici alla conoscenza dell'anatomia del volto e le tipologie di pelle.

Ci sono varie specializzazioni nella dermopigmentazione?

Tutto.. la soddisfazione più grande è notare com'è determinante un piccolo dettaglio nel risaltare un viso.

Mi piace tantissimo il 'sopracciglia realistico', una tecnica che consiste nel ricreare sopracciglia il più naturali possibile, disegnando i peli e creando sfumature per ottenere i volumi giusti. Si realizzano risultati davvero belli.

Quali sono i suoi vantaggi?

La dermopigmentazione ci permette di essere sempre in ordine, non c'è pericolo che il rossetto si rovini o l'eyeliner si sciolga e la mattina non dobbiamo perdere troppo tempo a truccarci. La tecnica non ha solo un valore estetico ma addirittura - si potrebbe dire - 'curativo'. Sentirsi a proprio agio è fondamentale per stare bene ed essere sicuri di sé stessi e la dermopigmentazione aiuta in questo. Però il valore curativo di questa procedura estetica è anche dovuta al fatto che può essere impiegata su persone che a causa di patologie, incidenti traumatici o cure mediche hanno un volto asimmetrico o non hanno peli sul volto.

Se la dermopigmentazione vi ha incuriosito, non vi rimane che fissare un appuntamento con Lucia. La sua professionalità non vi deluderà e scoprirete che il vostro volto ha delle potenzialità che non avreste mai immaginato.

noticing it. Of course, the change in the face should be noted, but discreetly. The preparatory drawing is very important, which must be done with a careful study of the facial features, each one has its own characteristics and its own uniqueness, which must remain so, every time is a challenge for me!

What is its procedure?

As anticipated, the preparatory drawing (eyebrows, lips and eye make-up) is a very important phase, there is an in-depth study of the person's face according to the methods of visagism but also a research into his character and habits because they are all factors that affect the person's face and are decisive in defining the best personalized treatment. When the design is done and the customer is satisfied, we move on to execution. It's a complex job, which is why you can't improvise dermopigmentist, you need an important training background that goes from technical tools to knowledge of the anatomy of the face and skin types.

Are there various specializations in dermopigmentation?

Everything.. the greatest satisfaction is to notice how decisive a small detail is in highlighting a face.

I really like the "realistic eyebrow", a technique that consists in recreating eyebrows as natural as possible, drawing the hairs and creating shades to obtain the right volumes. Really nice results are achieved.

What are its advantages?

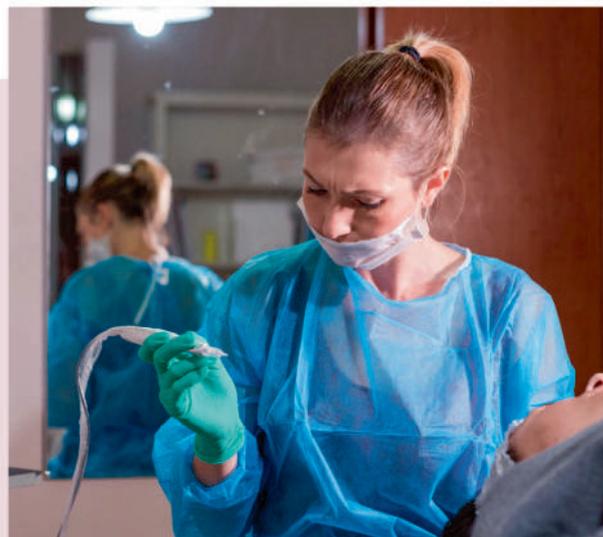
Dermopigmentation allows us to always be in order, there is no danger that the lipstick will get ruined or the eyeliner will melt and in the morning we don't have to waste too much time putting on makeup. The technique has not only an aesthetic value but even - one could say - 'healing'. Feeling at ease is essential to feel good and be confident and dermopigmentation helps with this. However, the curative value of this aesthetic procedure is also due to the fact that it can be used on people who, due to pathologies, traumatic accidents or medical treatments, have an asymmetrical face or have no facial hair.

If dermopigmentation has intrigued you, all you have to do is make an appointment with Lucia. Her professionalism will not disappoint you and you will discover that your face has potential that you never imagined.

PRIMA



DOPO



Lucia Palagi
make up & permanent beauty

PER MAGGIORI INFORMAZIONI E APPUNTAMENTI:
Tel. 347 9763579 Mail: info@luciapalagi.it
www.luciapalagi.it

BIEMME AUTO, IL SUZUKI POINT NEL CUORE DEL MUGELLO

BIEMME AUTO, SUZUKI POINT IN THE HEART OF MUGELLO

A CURA DELLA REDAZIONE

Dal 1998 Biemme Auto è il punto vendita e assistenza per i marchi Suzuki, Kia, Honda, Mazda e Subaru. Un parco autovetture e fuoristrada usate, accuratamente scelte, controllate e preparate, non solo con garanzia convenzionale di 1 anno, ma con garanzie specifiche, in base all'anzianità e alla percorrenza chilometrica.

Offrono il servizio ricambi e post Vendita, tramite la collegata BIEMME AUTO SERVICE, officina meccanica di assistenza e manutenzione multimarca.

Nel 2019 sono diventati Suzuki Point per il Mugello e la Valdisieve. Oggi la tecnologia Suzuki HYBRID è innovativa, alla portata di tutti, simbolo di un vero e proprio stile di vita che punta a ridurre i consumi ed abbattere le emissioni.

L'ibrido Suzuki è vantaggioso ed eco-friendly. In più, quando cerchi anche il massimo della libertà, è possibile combinare la tecnologia Hybrid con la tecnologia 4x4 Suzuki. La tecnologia Suzuki 4x4 garantisce una mobilità senza compromessi e su qualsiasi terreno.

Since 1998 Biemme Auto has been the sales and service point for the Suzuki, Kia, Honda, Mazda and Subaru brands. A fleet of used cars and off-road vehicles, carefully selected, checked and prepared, not only with a conventional 1-year guarantee, but with specific guarantees, based on age and mileage.

They offer the spare parts and after-sales service, through the associated BIEMME AUTO SERVICE, a multi-brand mechanical assistance and maintenance workshop.

In 2019 they became Suzuki Points for Mugello and Valdisieve. Today Suzuki HYBRID technology is innovative, within everyone's reach, a symbol of a real lifestyle that aims to reduce consumption and cut emissions.

The Suzuki hybrid is beneficial and eco-friendly. What's more, when you are also looking for maximum freedom, it is possible to combine Hybrid technology with Suzuki 4x4 technology. Suzuki 4x4 technology guarantees uncompromising mobility on any terrain.





SUZUKI
POINT



biemmeauto

BIEMME AUTO

Via Giovanni XXIII, 21
Borgo San Lorenzo (FI)

Orari di apertura:
Dal Lunedì al Venerdì
9:30 - 13:00 / 15:30 - 19:30
Sabato 9:30 - 12:30 / 15:00 - 18:30
Domenica chiuso

Tel. 055 8458984
biemmeauto@live.it

ARRIVA FIORINFIERA 2023

FIORINFIERA 2023 ARRIVES

DI ALESSIA BENELLI

Dal 14 al 16 aprile, Borgo San Lorenzo torna ad ospitare Fiorinfiera, la Mostra Mercato di Piante e Fiori, giunta alla sua decima edizione.

Nella splendida cornice dei giardini monumentali di Piazza Dante, la mostra mercato di piante, fiori, attrezzi per il giardino e vita all'aria aperta che anche quest'anno, dopo i successi delle precedenti edizioni, prenderà il via la mattina del venerdì (con l'eccezione delle vie del centro storico, riservate alle aziende agricole cui restano dedicati il sabato e la domenica).

La manifestazione raccoglierà circa 50 espositori del settore che animeranno l'area verde dei giardini di Piazza Dante. Borgo San Lorenzo si trasformerà così in un vero e proprio grande giardino all'aperto, divenendo attrazione irripetibile per

From 14th to 16th April, Borgo San Lorenzo will once again host Fiorinfiera, the Market Exhibition of Plants and Flowers, now in its tenth edition.

In the splendid setting of the monumental gardens of Piazza Dante, the market exhibition of plants, flowers, garden tools and life in the open air which this year too, after the successes of the previous editions, will start on Friday morning (with the exception of the streets in the historic centre, reserved for farms to which Saturdays and Sundays are dedicated).

The event will bring together around 50 exhibitors from the sector who will enliven the green area of the gardens of Piazza Dante. Borgo San Lorenzo will thus be transformed into a veritable large outdoor garden, becoming an unrepeatable



gli amanti del florovivaismo, dell'orticoltura e del giardinaggio. Il tratto di Piazza davanti al municipio ospiterà, come Via Bandini, un colorato e vivo mercatino, mentre in Piazza del Popolo si potrà mangiare grazie ad alcuni invitanti espositori che offriranno street food.

Da sabato il centro storico di Borgo San Lorenzo sarà quindi teatro di esposizioni, grazie alla presenza anche di oltre venti aziende agricole del territorio, in una sorta di percorso floreale che condurrà fino alle aiuole dei giardini di Borgo San Lorenzo

attraction for lovers of floriculture, horticulture and gardening. The stretch of square in front of the town hall will host, like Via Bandini, a colorful and lively market, while in Piazza del Popolo it will be possible to eat thanks to some inviting exhibitors who will offer street food.

From Saturday the historic center of Borgo San Lorenzo will therefore be the scene of exhibitions, thanks also to the presence of over twenty farms in the area, in a sort of floral itinerary that will lead up to the flowerbeds of the gardens of

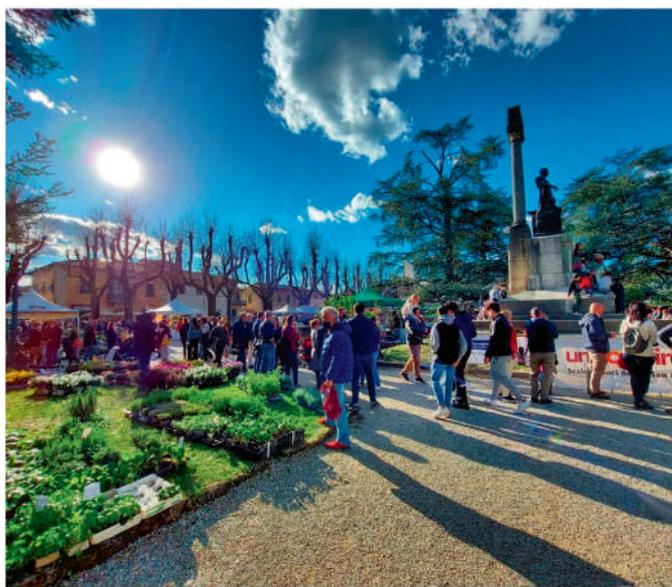
che accoglieranno piante e fiori di ogni tipo, dalle tipicità stagionali alle piante da ornamento, dai sempreverdi fino agli agrumi ed alle attrezzature da giardino e per l'orto, mentre Via Mazzini ospiterà dei laboratori per bambini in collaborazione con Officina Cu.Bo.

Collaborazioni ed attività collaterali, molto apprezzate sia da espositori che da visitatori provenienti anche da fuori regione, fanno di 'Fiorinfiera' uno degli appuntamenti principali della primavera mugellana.

Borgo San Lorenzo which will welcome plants and flowers of every type, from seasonal specialties to ornamental plants, from evergreens to citrus fruits and garden and vegetable garden equipment, while Via Mazzini will host workshops for children in collaboration with Officina Cu.Bo.

Collaborations and collateral activities, much appreciated by both exhibitors and visitors from outside the region, make 'Fiorinfiera' one of the main events of spring in Mugello.

Fiorinfiera





la Coccinella

INTIMO

INTIMO UOMO/DONNA E BAMBINO FINO A 16 ANNI

Via Giuseppe Mazzini, 50032-Borgo San Lorenzo (FI)

ORARI: MAR-MER-GIO-SAB-VEN 09:00 - 13:00/16:00 - 19:30

DOM Chiuso

☎ 0550196194

📷 [lacoccinella_intimo](#) 📘 [La Coccinella intimo](#)



informazione pubblicitaria

CREDIT BY DIGIFLO

OTTICA PANCHETTI DA 55 ANNI NEL CENTRO DI BORGO SAN LORENZO

PANCHETTI OPTIC FOR 55 YEARS IN THE CENTER OF BORGO SAN LORENZO

A CURA DELLA REDAZIONE

Il 13 aprile l'Ottica Panchetti di Borgo San Lorenzo compie 55 anni di attività. Era il 1968 quando Giuseppe Panchetti aprì un piccolo negozio d'ottica che nel tempo è diventato un punto di riferimento a livello mugellano grazie anche all'ampliamento dell'attività sia a livello di spazi che di personale. Ad oggi il centro ottico può contare su un ampio negozio in via Mazzini a Borgo San Lorenzo, nel cuore dello shopping borghigiano, e su uno staff giovane, dinamico che saprà consigliare le soluzioni visive più adatte a ogni esigenza.

Cortesìa e professionalità sono alla base della filosofia di Ottica Panchetti grazie anche a un aggiornamento professionale costante e alla ricerca di prodotti sempre all'avanguardia. I progressi della tecnologia nel campo dell'ottica oggi hanno portato creazione di infinite possibilità per la risoluzione dei problemi visivi per questo ottica Panchetti si affida solo alle migliori case produttrici di lenti oftalmiche (Essilor, Zeiss, Hoya, Tokai) per garantire ai propri clienti le migliori soluzioni sul mercato. Da anni il centro è specializzato nella realizzazione di occhiali multifocali con percentuali di adattamento all'occhiale progressivo che sfiorano il 100%.

Grande importanza è data alla contattologia: differenziandosi rispetto a un comune negozio d'ottica, il contattologo segue

On 13 April, the Panchetti optician in Borgo San Lorenzo celebrates its 55th anniversary. It was 1968 when Giuseppe Panchetti opened a small optical shop which over time has become a point of reference in the Mugello area thanks also to the expansion of the business both in terms of spaces and personnel. To date, the optical center can count on a large shop in via Mazzini in Borgo San Lorenzo, in the heart of Borgo San Lorenzo shopping, and on a young, dynamic staff who will be able to recommend the most suitable visual solutions for every need.

Courtesy and professionalism are the basis of Ottica Panchetti's philosophy thanks also to constant professional updating and the search for cutting-edge products. The progress of technology in the field of optics has today led to the creation of infinite possibilities for solving visual problems for this optics. Panchetti relies only on the best manufacturers of ophthalmic lenses (Essilor, Zeiss, Hoya, Tokai) to guarantee its customers the best solutions on the market. For years, the center has specialized in the production of multifocal glasses with percentages of adaptation to progressive glasses that are close to 100%.

Great importance is given to contact lenses: differentiating themselves from a common optician's shop, the contact lens



passo passo i portatori di lenti a contatto a partire da screening iniziali a controlli periodici per il mantenimento nel tempo del benessere visivo. Grazie a una confortevole sala per le applicazioni chi vuole iniziare a portare lenti a contatto potrà imparare la corretta applicazione seguito dal nostro staff.

Nell'ultimo anno il centro si è specializzato nel controllo della progressione miopica nei bambini con percorsi dedicati e soluzioni di ultima generazione per rallentare l'evoluzione della miopia sin da piccoli attraverso lenti oftalmiche con geometrie particolari o lenti a contatto. I bambini vengono seguiti periodicamente con controlli e rilevazioni di parametri ecobiometrici che sono condivisi con il medico oculista.

specialist follows contact lens wearers step by step starting from initial screening to periodic checks for the maintenance of visual well-being over time. Thanks to a comfortable application room, those who want to start wearing contact lenses can learn the correct application followed by our staff.

In the last year, the center has specialized in the control of myopic progression in children with dedicated courses and latest generation solutions to slow down the evolution of myopia from an early age through ophthalmic lenses with particular geometries or contact lenses. The children are periodically followed up with checks and measurements of ecobiometric parameters which are shared with the ophthalmologist.



Grande spazio è dedicato all'esposizione di montature da vista e da sole: dalle linee più semplici ed economiche alle grandi marche (Prada, Tom Ford, Persol, Rayban, Missoni, Liu Jo.), dalle collezioni per bambini a quelle più tecniche per gli sportivi (Oakley).

Large space is dedicated to the display of optical frames and sunglasses: from the simplest and cheapest lines to the big brands (Prada, Tom Ford, Persol, Rayban, Missoni, Liu Jo.), from children's collections to more technical ones for sportsmen (Oakley).



PANCHETTI

OTTICA

   otticapanchetti

www.otticapanchetti.it

OTTICA PANCHETTI
 Via Mazzini 31-35, 50032
 Borgo San Lorenzo (FI)

Orari di apertura:
Dal Martedì al Sabato
 9:00 - 12:45 / 15:30 - 19:30
 Chiuso Domenica e Lunedì

Tel. 055 8459702 - Cell. 327 1112903



DIGIFLÒ

AGENZIA PUBBLICITARIA



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.



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.



WEB DESIGN E E-COMMERCE

CREAZIONE E STUDIO UI/UX PER SITI ED APP -
SHOPIFY SPECIALISTS - GOOGLE ADS

Creiamo pubblicità Google direttamente al tuo target, con sistemi certi e precisi. Puoi sempre contare su un team di tecnici e creativi in grado di progettare ed ottimizzare il tuo negozio online o fare un restyling del tuo sito web.



IL TUO BUSINESS É ANCHE IL NOSTRO BUSINESS



DIGIFLŌ - Agenzia Pubblicitaria

Prendiamo forza e ispirazione da tutto ciò che ci appassiona: suonare, cucinare, disegnare, viaggiare per il mondo e cercare sempre nuovi amici. DIGIFLŌ 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

THE LODGE

FARM

La Storica Fattoria Il Palagiaccio mette a disposizione una location unica nel cuore della campagna Mugellana che si presta per organizzare ogni tipo di evento aziendale e privato come meeting e cene aziendali, comunioni pranzi e cene private. Vi aspettiamo il Giovedì per l'apericena a km0. Seguiteci sulla pagina Instagram per la programmazione degli eventi.

The historic Fattoria Il Palagiaccio offers a unique location in the heart of the Mugello countryside that lends itself to organizing any type of corporate and private event such as business meetings and dinners, communion lunches and private dinners. We are waiting for you on Thursday for the aperitif at km0. Follow us on the Instagram page for event planning.





***Per info contattateci via mail a :
selezionepalagiaccio@gmail.com***



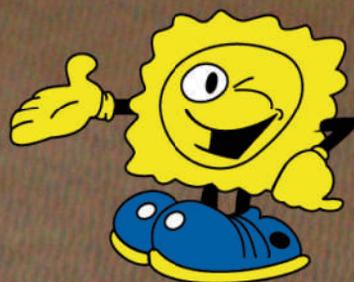
STORICA FATTORIA DAL XIII SECOLO
IL PALAGIACCIO
BONTÀ DAL MUGELLO

Via Senni 40-42 , Scarperia e San Piero (FI)

 *thelodgefarm*



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

Tel. 055 8401776

 Bar Pizzeria Valeri

 pizzeriavaleri1984



LO SCOPPIO DEL CARRO A FIRENZE, TRA LE CROCIATE E GLI AUSPICI DEL CONTADO

THE SCOPPIO DEL CARRO IN FLORENCE, BETWEEN THE CRUSADES AND THE WISHES OF THE COUNTRY

DI ALESSIA BENELLI

Lo Scoppio del Carro è una delle più antiche tradizioni popolari fiorentine, che si tramanda da oltre 9 secoli e ripercorre le gesta dei fiorentini alle Crociate e il loro ritorno in città.

La storia affida a Pazzino de' Pazzi, al ritorno da una crociata nel 1099, le origini dello scoppio del carro. Fu Pazzino, infatti, a riportare alcune pietre focaie con le quali poi a Firenze venivano illuminate le celebrazioni del sabato santo.

In un secondo tempo la cerimonia venne spostata alla domenica e i fiorentini decisero di costruire un carro trionfale, 'il Brindellone', che ancora oggi è scortato fino in piazza Duomo da un magnifico corteo storico. La forma attuale del carro risale al '600.

La domenica di Pasqua 'il Brindellone' viene portato davanti al Duomo di Firenze e alle 11 in punto va in scena lo spettacolo della 'colombina'.

Il 'Brindellone' viene ricoperto di mortaretti e fuochi d'artificio e un filo di ferro lo collega all'Altare principale di Santa Maria del Fiore. La 'colombina' è una miccia a forma di colomba che viene accesa, secondo la leggenda, con le pietre focaie portate da Pazzino dalla Terra Santa, dopodiché inizia il suo volo sul filo di ferro che congiunge l'Altare del Duomo al 'Brindellone'. La miccia-colomba va ad incendiare i mortaretti ed i fuochi d'artificio sapientemente disposti sul 'Brindellone', per circa 20 minuti piazza del Duomo è invasa da esplosioni e spettacoli pirotecnici. Una volta incendiati gli artifici, la 'colombina' deve tornare indietro all'Altare Maggiore, da dov'è partita, ripercorrendo da sola il percorso di andata.

Fino alla metà del Novecento molti contadini mugellani e della Valdisevie si recavano a Firenze per assistere allo Scoppio del Carro. Un momento mistico e religioso allo stesso tempo, a cui non potevano mancare gli uomini del contado. Se la colombina tornava all'Altare, significava che quell'anno ci sarebbe stato un buon raccolto e che il loro duro lavoro sarebbe stato ripagato. Se la colombina non tornava all'Altare, sarebbe stato un anno di sciagure. Questa è ovviamente una leggenda ma, ancora oggi, molti fiorentini e abitanti della Provincia ci credono. Semplici credenze? Probabilmente sì, ma forse non è un caso che nel 1966, l'anno della terribile alluvione di Firenze, la 'colombina' non tornò indietro.

The Scoppio del Carro is one of the most ancient Florentine popular traditions, which has been handed down for over 9 centuries and retraces the deeds of the Florentines during the Crusades and their return to the city.

History entrusts to Pazzino de' Pazzi, on his return from a crusade in 1099, the origins of the explosion of the cart. It was Pazzino, in fact, who brought back some flints with which the Holy Saturday celebrations were then illuminated in Florence.

Later, the ceremony was moved to Sunday and the Florentines decided to build a triumphal chariot, 'il Brindellone', which is still escorted to Piazza Duomo by a magnificent historical procession. The current shape of the cart dates back to the 1600s.

On Easter Sunday 'il Brindellone' is brought in front of the Duomo of Florence and at 11 o'clock the show of the 'colombina' is staged.

The 'Brindellone' is covered with firecrackers and fireworks and an iron wire connects it to the High Altar of Santa Maria del Fiore. The 'colombina' is a dove-shaped fuse which is lit, according to the legend, with the flints brought by Pazzino from the Holy Land, after which it begins its flight on the wire that connects the Altar of the Cathedral to the 'Brindellone'. The fuse-dove sets fire to the firecrackers and fireworks expertly arranged on the 'Brindellone', for about 20 minutes Piazza del Duomo is invaded by explosions and fireworks. Once the artifices have been set on fire, the 'colombina' must go back to the High Altar, where it started from, retracing the outward journey by itself.

Until the mid-twentieth century, many peasants from Mugello and from the Valdisevie went to Florence to witness the Scoppio del Carro. A mystical and religious moment at the same time, which the men of the countryside could not miss. If the dove returned to the Altar, it meant that there would be a good harvest that year and that their hard work would pay off. If the dove did not return to the Altar, it would have been a year of disasters. This is obviously a legend but, still today, many Florentines and inhabitants of the Province believe in it. Simple beliefs? Probably yes, but perhaps it is no coincidence that in 1966, the year of the terrible flood in Florence, the 'colombina' did not come back.





LA CARROZZERIA GIOVANNINI DA 50 ANNI AL PASSO CON LA TECNOLOGIA

THE BODY SHOP GIOVANNINI KEEPING UP WITH TECHNOLOGY FOR 50 YEARS

A CURA DELLA REDAZIONE

Nuove Soluzioni per la diagnosi e la calibrazione dei sistemi di assistenza alla guida

Dal lontano 1972 ad oggi, la tecnologia ha fatto grandi passi in avanti anche nel settore automobilistico.

La carrozzeria Giovanniini è sempre rimasta al passo con i tempi, con un aggiornamento costante, passando di generazione in generazione.

Oggi sono disponibili sul mercato macchinari di ultima generazione che garantiscono la massima sicurezza sulle autovetture. I nuovi arrivati in carrozzeria sono due dispositivi utili per la ricalibrazione dei radar in caso di sostituzione.

New Solutions for the diagnosis and calibration of driver assistance systems

From 1972 to today, technology has also made great strides in the automotive sector.

The Giovanniini bodywork has always kept up with the times, with constant updating, passing from generation to generation.

Today, the latest generation of machinery is available on the market which guarantees maximum safety on cars. The newcomers to the bodyshop are two devices that are useful for re-calibrating the radars in case of replacement.

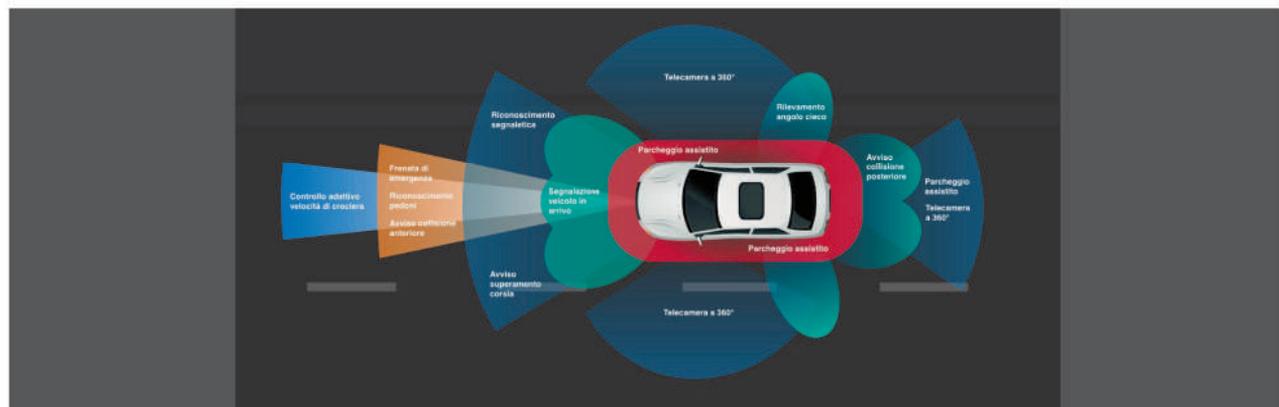


Telecamere, radar, lidar e sensori vanno ricalibrati in caso di sostituzione, ma anche quando occorre effettuare interventi che li coinvolgano, come ad esempio: sostituzione parabrezza e paraurti, riparazione sospensioni, allineamento ruote, cambio gomme, sostituzione centralina motore, ecc.

RCCS 3 BT con Monitor è la nuova soluzione TEXA per la messa a punto di radar, lidar, telecamere e sensori, attraverso la rappresentazione digitale dei pannelli. Permettono di effettuare calibrazioni statiche e dinamiche e assicurano il corretto ripristino degli ADAS, garantendo la sicurezza per chi guida, e per chi esegue diagnosi e calibrazioni.

Cameras, radars, lidars and sensors must be recalibrated in case of replacement, but also when it is necessary to carry out interventions involving them, such as: windscreen and bumper replacement, suspension repair, wheel alignment, tire change, engine control unit replacement, etc.

RCCS 3 BT with Monitor is TEXA's new solution for setting up radar, lidar, video cameras and sensors, through the digital representation of the panels. They allow you to carry out static and dynamic calibrations and ensure correct restoration of the ADAS, guaranteeing safety for the driver, and for those who carry out diagnoses and calibrations.



L'altra novità è il dispositivo Centrafari

L'impianto di illuminazione dei veicoli negli ultimi anni si è evoluto molto dal punto di vista tecnologico: sempre più spesso fari xenon, led e laser interagiscono con i sistemi radar, le telecamere e lo sterzo. In questo contesto eLight si presenta come il più avanzato centrafari, il primo con un sistema di diagnosi elettronica integrato. Uno strumento digitale che identifica la tipologia di luce e garantisce un intervento veloce e preciso.

Saper intervenire al meglio in questo ambito è strategico per rimanere al passo con i tempi e poter offrire ai clienti un'assistenza da primi della classe.

The other novelty is the headlight beam scanner

The lighting system of vehicles in recent years has evolved a lot from a technological point of view: more and more often xenon, LED and laser lights interact with radar systems, cameras and steering. In this context, eLight presents itself as the most advanced headlight tester, the first with an integrated electronic diagnosis system. A digital tool that identifies the type of light and guarantees fast and precise intervention.

Knowing how to best intervene in this area is strategic to keep up with the times and to be able to offer customers top-of-the-class assistance.



GIOVANNINI Autocarrozzeria

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



BOOKING NOW
YOUR VESPA

vespahangar.com

Vespa Hangar

THE HOME OF VESPA
IN FLORENCE



SEGUICI
SU INSTAGRAM



BOOKING AND INFO

☎ 392 888 6872

📍 Via Degli Avelli, 2 , Firenze



LA "VIA DEGLI DEI" THE "VIA DEGLI DEI"

A CURA DI ALESSIA BENELLI

E' l'antica strada etrusca che parte da Piazza Maggiore (Bologna) e arriva a Piazza della Signoria (Firenze), attraversando alcune vette dell'Appennino Tosco Romagnolo. In particolare attraversa i Comuni di Bologna, Casalecchio di Reno, Sasso Marconi, Monzuno, San Benedetto Val di Sambro, Firenzuola, Barberino di Mugello, Scarperia e San Piero, Borgo San Lorenzo, Vaglia, Fiesole, Firenze.

L'itinerario nacque con gli etruschi che, per sviluppare i loro traffici e favorire il loro dominio sulla Pianura Padana, percorsero la strada da Fiesole a Felsina per almeno 4 secoli (VII-IV sec. A. C.). Poi i Romani, avendo creato nel 189 a.C. la colonia di Bononia, sentirono la necessità di garantire un collegamento con Arezzo e Roma passando dagli Appennini e costruirono, sul tracciato etrusco, una vera e propria strada. Anche nel Medioevo non si perse l'abitudine di percorrere a piedi o a cavallo questa antica strada, la più agevole che permettesse di attraversare l'Appennino. Così, al lastricato romano si sostituì un semplice sentiero più stretto, una mulattiera senza pavimentazione, utilizzato dai viandanti che avessero necessità di percorrere questo cammino.

It's the ancient Etruscan road that starts from Piazza Maggiore (Bologna) and arrives at Piazza della Signoria (Florence), crossing some peaks of the Tuscan-Romagnolo Apennines. In particular, they cross the Community of Bologna, Casalecchio di Reno, Sasso Marconi, Monzuno, San Benedetto Val di Sambro, Firenzuola, Barberino di Mugello, Scarperia and San Piero, Borgo San Lorenzo, Vaglia, Fiesole, Florence.

The itinerary was born with the Etruscans who, to develop and traffic in parrots and favor the domination of parrots on the Po Valley, traveled the road from Fiesole to Felsina for at least 4 centuries (7th-4th century AD). Then the Romans, having created in 189 BC, The colony of Bononia felt the need to guarantee a connection with Arezzo and Rome passing through the Apennines and built a real road on the Etruscan route. Even in the Middle Ages, he did not lose the habit of traveling on foot or on horseback along this ancient road, which was the easiest to cross the Apennines. Thus, the Roman paving was replaced by a simple path with a narrower one, a mule track without pavement, used by wayfarers who need to walk this way.



Negli ultimi anni l'antico tracciato etrusco è diventato una delle principali attrattive dell'Appennino Tosco Emiliano, riscoperto dagli amanti del trekking e della mountain bike, in quest'ultimo caso consigliamo il percorso a chi ha già esperienza.

Il percorso è lungo 130 chilometri, le tappe variano a seconda del numero di giorni che decidete di dedicare al sentiero. La stagione migliore per farla è indubbiamente quella primaverile.



In recent years, the ancient Etruscan route has become one of the main attractions of the Tuscan-Emilian Apennines, rediscovered by lovers of trekking and mountain biking, in the latter case we recommend the route to those who already have experience.

The route is 130 kilometers long, the stages vary according to the number of days you decide to dedicate to the path. The best season to do it is undoubtedly spring.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI
www.viadeglidei.it
www.mugellotoscana.it



SCHIACCIATE E FOCACCE ARTIGIANALI MA ANCHE BIBITE FRESCHE AL FORNO CONTI

SCHIACCIATE, ARTISAN FOCACCE AND SANDWICHES BUT ALSO COLD DRINKS AT FORNO CONTI

Lungo il percorso della Via degli Dei potrete trovare locande e botteghe dove rifocillarvi. Prima di fare l'ultima faticosa salita che porta a Monte Senario (poi è tutta discesa fino a piazza della Signoria a Firenze) fermatevi al Forno Conti in via provinciale a San Piero a Sieve.

Aperto dalle 6 e 45 tutti i giorni, ad esclusione della domenica, offre schiacciate tradizionali fiorentine e focacce genovesi che potrete riempire al momento con salumi o formaggi del territorio. Ma anche tranci di pizza di ogni tipo. Oltretutto una vasta scelta di panini (da quelli per celiaci a quelli ai cereali) da poter farcire a piacere.

Qui potrete riempire i vostri zaini con le bibite fresche indispensabili per arrivare fino a Piazza della Signoria.

Along the route of the Via degli Dei you will find inns and shops where you can refresh yourself. Before making the last tiring climb that leads to Monte Senario (then it's all downhill to Piazza della Signoria in Florence) stop at the Forno Conti in via Provinciale in San Piero a Sieve.

Open from 6.45am every day, except Sundays, it offers traditional Florentine crushed bread and Genoese focaccia that you can fill at the moment with local cold cuts or cheeses. But also slices of pizza of all kinds. In addition to a wide choice of sandwiches (from those for celiacs to those with cereals) that can be filled as desired.

Here you can fill your backpacks with the cold drinks essential to get to Piazza della Signoria.



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

RIMANI AGGIORNATO SUI NOSTRI CANALI SOCIAL:



Forno Conti



fornoconti



Forno Conti

PROFESSIONALITA', ATTENZIONE AL CLIENTE E PREZZI COMPETITIVI: ECCO GLI INGREDIENTI DI MONDOAUTO

PROFESSIONALITY, CUSTOMER ATTENTION AND COMPETITIVE PRICES: THESE ARE THE INGREDIENTS OF MONDOAUTO

A CURA DI ALESSIA BENELLI

Con l'arrivo della primavera è tempo di rinnovare la propria auto. C'è bisogno di cambiare i tergicristalli, i filtri antipolline (preziosissimi per coloro che soffrono di allergie stagionali) ma anche le batterie. MondoAuto, a Dicomano, è il posto perfetto in cui trovare tutto il necessario per preparare la propria vettura alla bella stagione.

L'autoricambi ha aperto nel 2015 e dal 2021 è stato preso in gestione da Marco e Michele. Oltre a loro due ci lavorano Fulvio e Massimiliano. Un team che va dai 26 ai 48 anni, capace, pertanto, di rispondere alle esigenze di ogni tipo di cliente: dai privati alle autofficine.

MondoAuto offre un servizio di consegna presso tutte le autofficine, ad oggi rifornisce più di 30 meccanici tra Valdisieve, Valdarno e Mugello. Tempismo, alta qualità dei prodotti e prezzi competitivi sono gli ingredienti che hanno reso MondoAuto un punto vendita di riferimento per professionisti e privati. Se un prodotto non è presente nel loro magazzino, è possibile ordinarlo e nel giro di un paio d'ore è disponibile per essere consegnato o acquistato nel negozio di Dicomano.

With the arrival of spring it is time to renew your car. There is a need to change the windscreen wipers, the pollen filters (invaluable for those who suffer from seasonal allergies) but also the batteries. MondoAuto, in Dicomano, is the perfect place to find everything you need to prepare your car for the summer.

The auto parts store opened in 2015 and since 2021 has been taken over by Marco and Michele. In addition to the two of them, Fulvio and Massimiliano work there. A team ranging from 26 to 48 years of age, capable, therefore, of responding to the needs of every type of customer: from private individuals to garages.

MondoAuto offers a delivery service to all garages and currently supplies more than 30 mechanics in Valdisieve, Valdarno and Mugello. Timing, high quality products and competitive prices are the ingredients that have made MondoAuto a reference point of sale for professionals and individuals. If a product is not present in their warehouse, it is possible to order it and within a couple of hours it is available





MondoAuto è anche rivenditore ufficiale LiquiMoly, azienda leader nella produzione di oli nella produzione lubrificanti e additivi, fornitore ufficiale per la Moto2™ e la Moto3™ e sponsor principale del Gran Premio della Germania della MotoGP nonché della Formula 1. I ragazzi di MondoAuto saranno allo stand della LiquiMoly in occasione del Gran Premio d'Italia 2023 che si terrà all'Autodromo del Mugello dall'8 all'11 giugno: un riconoscimento importante da parte dell'azienda di lubrificanti nei confronti di MondoAuto.

L'autoricambi è, inoltre, l'unico rivenditore della zona di Champion, gamma completa per l'impianto frenante oltreché per tutta la componentistica auto.

Nel punto vendita di Dicomano potrete trovare anche tutto il necessario per le auto da corsa perché MondoAuto ha a disposizione tutta la linea dei prodotti Brembo. La passione per i motori del team di MondoAuto si è anche sostanziata in una serie di sponsorizzazioni. Per diversi anni il rivenditore è stato sponsor ufficiale di Simone Faggioli, per 11 volte campione europeo della montagna, prima con una Osella poi con una Norma; attualmente sostiene il team rally Masini.

to be delivered or purchased in the Dicomano shop.

MondoAuto is also the official reseller of LiquiMoly, a leading company in the production of oils in the production of lubricants and additives, official supplier for Moto2™ and Moto3™ and main sponsor of the German Grand Prix of MotoGP as well as of Formula 1. The MondoAuto guys will be at the LiquiMoly stand on the occasion of the 2023 Italian Grand Prix to be held at the Mugello circuit from 8 to 11 June: an important acknowledgment by the lubricants company towards MondoAuto.

Autoricambi is also the only dealer in the Champion area with a complete range for the braking system as well as for all car components.

In the Dicomano sales point you can also find everything you need for racing cars because MondoAuto has the entire line of Brembo products available. The MondoAuto team's passion for engines has also taken the form of a series of sponsorships. For several years, the dealer was the official sponsor of Simone Faggioli, 11 times European mountain champion, first with an Osella and then with a Norma; currently supports the Masini rally team.



Dal lunedì al venerdì: 8:30/12:30, 14:30/18:30 - Sabato: 8:30/12:30
Via Ettore Pinzani, 4 - 50062 - Dicomano
Tel. 055 838 6895



ROSTICCERIA FIORINO *40 anni di attività*

Piazza del Poggio, 4, 50032 (Fi)

Aperto tutte le festività - Chiuso il Lunedì ed il Venerdì Pomeriggio

Tel: **055 8459790** Mail: rosticceriafiorino@gmail.com



CAMA

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 • BORGIO 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



TECNOGAS

Assistenza Termotecnica



TECNOGAS

Assistenza Termotecnica

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

+39 055 8496192

info@tecnogasmugello.it

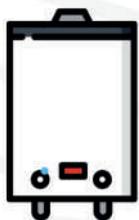
L'azienda nasce nel luglio 1996 dall'esigenza di creare un pool di tecnici altamente specializzati nel settore di assistenza tecnica su impianti tecnologici al fine di garantire **tempestività nell'intervento** e quindi **puntualità, specializzazione del servizio, garanzia**. Dopo vari cambiamenti societari dettati dalla repentina espansione diviene Tecnogas Srl, realtà ubicata in Via Padre Massimo da Porretta 6/10, Borgo San Lorenzo(-FI).

Una società di servizi, che effettua l'attività di **manutenzione impianti** con personale estremamente preparato. I nostri tecnici tutti di fiducia e fortemente motivati, partecipano a corsi tecnici di aggiornamento periodici presso le case madri. La nostra forza è data dalla **grande esperienza** acquisita in passato presso altre aziende del settore dei tecnici e dal personale amministrativo presenti in azienda.

I professionisti in forza sono **singolarmente specializzati** ed aggiornati legislativamente su ogni settore trattato. Ad oggi contiamo un gruppo di lavoro estremamente affiatato e specializzato in grado di soddisfare le più svariate esigenze. La principale attività esercitata è quella relativa alla manutenzione degli impianti di **condizionamento, riscaldamento, trattamento aria e, ovviamente, quella relativa a impianti idraulici e termici**. Attraverso le tecnologie informatiche e comunicative adottate in azienda, attualmente possiamo offrire un servizio di reperibilità. Siamo in grado di fornire, con adeguate scorte di magazzino, un coordinamento di mezzi e un servizio telefonico dedicato, messo a disposizione alla nostra clientela, un **efficiente servizio di manutenzione e di service su tutto il territorio**.

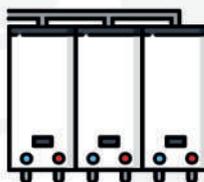


I NOSTRI SERVIZI



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.

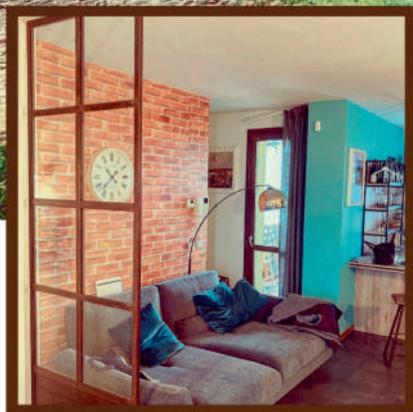
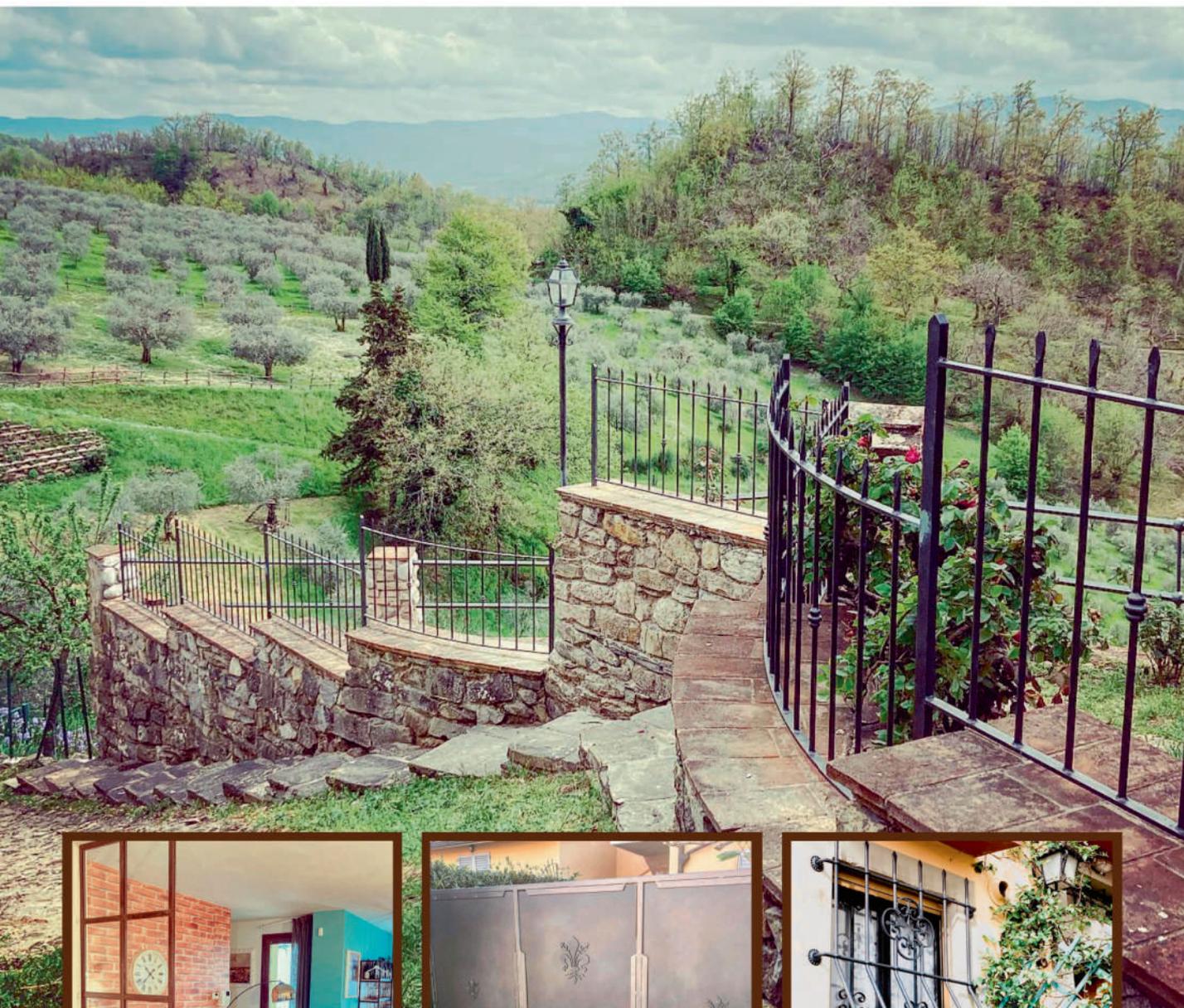


Servizio 7 su 7

Reperibilità per urgenze: sabato e domenica mattina.

DITTA SEROTTI

LAVORAZIONE ARTIGIANALE DEL FERRO



Ditta Serotti Massimo di Serotti Elia
Lavorazione Artigianale del Ferro
Viale J.F.Kennedy, 172 int. H, Scarperia e San Piero
Tel. 347 5965438

CANNONDALE MTB

CANNONDALE MTB

A CURA DELLA REDAZIONE DI MUGELLO SPORT

La prima stagione nel racing marathon di Cannondale MTB Professional Team inizierà ufficialmente il 5 marzo, avrà la sua ribalta nelle principali gare long distance nazionali e negli appuntamenti scelti dalla squadra di Marradi dal calendario internazionale marathon.

Marradi, ricco di antiche tradizioni di arte e cultura ha aperto le porte del settecentesco Teatro degli Animosi per la presentazione del nuovo Cannondale MTB Professional Team chiamato a riportare alla ribalta nelle marathon il marchio Cannondale. Le luci della ribalta hanno illuminato le biciclette americane che da oltre 50 anni si spingono verso nuove vette tecnologiche e i tre riders che concentreranno i loro sforzi per ottenere i migliori risultati possibili.

Cannondale non è solo un fornitore di attrezzature, ma anche il title sponsor della squadra, attraverso Cannondale Italia che torna al via delle competizioni marathon con Cannondale MTB Professional Team con un team a tre punte con Martino Tronconi, Ole Hem e Nicola Taffarel.

Gli obiettivi 2023

Per una squadra italiana, la priorità principale sono ovviamente le gare nazionali con l'obiettivo di essere competitivi con vittorie e podi ed essere al top per stare con i migliori nelle gara internazionali. Il calendario di Cannondale MTB Pro Team si aprirà con la Orvieto Wine Marathon il 5 marzo e si concluderà in Francia all'inizio di ottobre alla Roc d'Azur. Il team parteciperà a tutte le tappe del circuito Cannondale Mountain Bike Tour Toscana e alle marathon nazionali Granfondo dell'Altopiano, Sila Epic, KronplatzKing Marathon e ai campionati nazionali marathon. In ambito internazionale a diverse UCI Marathon in Italia e Francia e a gare a tappe in Italia, Croazia, all'Alpentour Trophy, alla Bike Transalp, alla Swiss Epic, al Campionato Europeo e Mondiale Marathon.

Il numero 3

Tre corridori compongono la squadra, tre atleti che si conoscono molto bene e che hanno già corso insieme. La dinamica tra loro, la loro intesa, la capacità di ottenere grandi risultati e il loro entusiasmo sul palco, impazienti di iniziare una nuova avventura insieme, fanno di Cannondale MTB Pro Team un team molto competitivo che può crescere in fretta e stare con i migliori.

Martino Tronconi, Ole Hem e Nicola Taffarel.

The Cannondale MTB Professional Team's first racing marathon season will officially begin on March 5, with the main national long-distance races and appointments chosen by the Marradi team from the international marathon calendar.

Marradi, rich in ancient traditions of art and culture, opened the doors of the eighteenth-century Teatro degli Animosi for the presentation of the new Cannondale MTB Professional Team called to bring the Cannondale brand back into the limelight in marathons. The limelight has illuminated the American bicycles that have been pushing themselves towards new technological peaks for over 50 years and the three riders who will concentrate their efforts to obtain the best possible results.

Cannondale is not only an equipment supplier, but also the title sponsor of the team, through Cannondale Italia which returns to the start of marathon competitions with Cannondale MTB Professional Team with a three-pronged team with Martino Tronconi, Ole Hem and Nicola Taffarel.

The 2023 goals

For an Italian team, the main priority is obviously the national races with the aim of being competitive with victories and podiums and being at the top to be with the best in international races. The Cannondale MTB Pro Team calendar will open with the Orvieto Wine Marathon on March 5 and will end in France at the beginning of October at the Roc d'Azur. The team will participate in all stages of the Cannondale Mountain Bike Tour Toscana circuit and in the national marathons Granfondo dell'Altopiano, Sila Epic, KronplatzKing Marathon and in the national marathon championships. Internationally at various UCI Marathons in Italy and France and at stage races in Italy, Croatia, at the Alpentour Trophy, at the Bike Transalp, at the Swiss Epic, at the European and World Marathon Championships.

The number 3

Three riders make up the team, three athletes who know each other very well and who have already raced together. The dynamic between them, their understanding, the ability to achieve great results and their enthusiasm on stage, eager to start a new adventure together, make Cannondale MTB Pro Team a very competitive team that can grow quickly and be with the best.

Martino Tronconi, Ole Hem and Nicola Taffarel.

Belonging to the territory where the team is based has also



L'appartenere al territorio dove ha sede il team, ha stimolato anche alcuni sostenitori locali dei due versanti dell'Appennino, la cui passione per lo sport e per il territorio si sono catalizzati nel progetto sportivo di Cannondale MTB Pro Team e che promette belle soddisfazioni per i tifosi e appassionati di questa disciplina sportiva.

stimulated some local supporters from the two sides of the Apennines, whose passion for sport and for the territory has been catalysed in the Cannondale MTB Pro Team sports project and which promises great satisfaction for fans and enthusiasts of this sport.



4pprogram Posturale di Sara Cencini in una delle sale SportingClub

4PPROGRAM E L'ALLENAMENTO AL FEMMINILE

4P PROGRAM AND WOMEN'S TRAINING

A CURA DI SARA ED ELENA

4PPROGRAM è un'attività dedicata a chi vuole lavorare sulla propria postura, avere maggiore consapevolezza del proprio corpo e dei propri movimenti nello spazio.

Si tratta di un corso divertente, funzionale e adatto a tutti, indipendentemente dal livello di partenza.

Tra i massimi giovamenti che si hanno frequentando il corso di 4PPROGRAM, migliorare la postura è sicuramente al primo posto. E' incredibile pensare a quante posizioni errate si assumono durante il giorno senza nemmeno accorgersene, se non troppo tardi con qualche segnale dolorante manifestato in una o più zone del corpo.

Spesso non ci rendiamo conto della nostra postura nelle situazioni più comuni.

Qualche esempio?

Pensa per un attimo a come ti siedi quando lavori davanti al computer, quale posizione assumi quando mangi o al tuo modo di camminare.

4PPROGRAM is an activity dedicated to those who want to work on their posture, have greater awareness of their body and their movements in space.

It is a fun, functional course suitable for everyone, regardless of the starting level.

Among the greatest benefits of attending the 4PPROGRAM course, improving posture is certainly in first place. It is incredible to think of how many incorrect positions are assumed during the day without even realizing it, if not too late with some painful signal manifested in one or more areas of the body.

We often don't realize our posture in the most common situations.

Any examples?

Think for a moment about how you sit when you work in front of the computer, what position you assume when you eat or the way you walk.

Elementi Ginnastica Posturale si rivelano uno dei migliori modi per rendere funzionale e piacevole l'attività sportiva.

Elements of Postural Gymnastics prove to be one of the best ways to make sporting activity functional and pleasant.

4PPROGRAM è un'attività piacevole da praticare, modulata a seconda del livello, e adatta a tutti. Subito dopo le prime lezioni vedrai la differenza che inciderà sulla tua postura e sui tuoi movimenti, che saranno più fluidi e consapevoli.

Si inizia dapprima con uno condizionamento dinamico per offrire sia al corpo che alla mente la giusta carica. Gli esercizi sono in parte a corpo libero e in parte svolti con l'ausilio di attrezzi diversi come gli elastici, la palla medica e la fitball. Dopo la fase di riscaldamento iniziale si lavora su esercizi di mobilità, funzionali, elaborati in modo da lavorare dove necessario, con brevi sequenze che migliorano la resistenza e rilasciano tensione al fine di rinforzare senza gravare troppo sulle parti del corpo già particolarmente stressate. Niente viene tralasciato ed ogni movimento ha la funzione di essere percepito, somatizzato e naturalizzato. Prendendo degli esercizi definiti Test, valutiamo il grado di capacità motoria all'inizio e alla fine della lezione e ne verifichiamo il miglioramento.

4PPROGRAM is a pleasant activity to practice, modulated according to the level, and suitable for everyone. Immediately after the first lessons you will see the difference that will affect your posture and your movements, which will be more fluid and aware.

We start first with a dynamic conditioning to offer both the body and the mind the right charge. The exercises are partly bodyweight and partly carried out with the help of different tools such as rubber bands, medicine ball and fitball. After the initial warm-up phase, we work on functional mobility exercises, elaborated so as to work where necessary, with short sequences that improve resistance and release tension in order to strengthen without placing too much strain on the already particularly stressed parts of the body. Nothing is overlooked and every movement has the function of being perceived, somatized and naturalized. Taking some exercises defined as Tests, we evaluate the degree of motor skills at the beginning and at the end of the lesson and verify its improvement.



L'attività fisica, oggi più che mai, svolge l'importante compito di portare armonia e benessere nella vita di chi la pratica. Lo sport è un elemento essenziale per chi desidera seguire uno stile di vita sano, nel pieno riequilibrio mente-corpo.

Physical activity, today more than ever, carries out the important task of bringing harmony and well-being into the lives of those who practice it. Sport is an essential element for those who want to follow a healthy lifestyle, in full mind-body rebalancing.

IN QUEST'OTTICA, 4PPROGRAM SI RIVELA UNO STRUMENTO IDEALE PER IL NOSTRO BENESSERE QUOTIDIANO.

I benefici della ginnastica posturale, come abbiamo accennato all'inizio, riguardano un netto miglioramento della mobilità articolare e della fluidità, una maggiore elasticità e l'ottenimento di una postura corretta. Tutto ciò porta ad un benessere sia sul corpo, che più leggero e sciolto è libero di muoversi agevolmente nello spazio, sia sulla mente, migliorando la propriocezione, ovvero la capacità di percepire e governare i movimenti del corpo nello spazio.

Il corpo umano è una macchina delicata e in questo tipo di attività si lavora con numerose articolazioni: affidare il tuo allenamento in mani competenti è l'unico modo per essere certo di svolgere ogni esercizio con cura e nel modo corretto, senza affaticarti eccessivamente o creare traumi.

The benefits of postural gymnastics, as we mentioned at the beginning, concern a marked improvement in joint mobility and fluidity, greater elasticity and obtaining correct posture. All this leads to well-being both on the body, which is lighter and more relaxed and free to move easily in space, and on the mind, improving proprioception, i.e. the ability to perceive and govern body movements in space.

The human body is a delicate machine and in this type of activity you work with numerous joints: entrusting your training to competent hands is the only way to be sure that you carry out each exercise with care and in the correct way, without tiring yourself excessively or creating trauma.

Cos'è la Fitboxe?

La Fitboxe è un'attività del fitness, adrenalinica e molto coinvolgente, che combina in un unico allenamento aerobica, arti marziali e tecniche da combattimento.

FUNCTIONAL FITBOXE è un percorso creato appositamente per chi si vuole allenare ma anche divertire. Esso unisce l'apprendimento dei fondamentali tecnico-tattici del pugilato (ma senza il contatto con un avversario) con i benefici psicofisici dell'attività aerobica. È un programma adatto a tutti, uomini e donne, con o senza esperienza, e completo, dato che calci, pugni, ginocchiate e gomitate contro il sacco si alternano a esercizi funzionali a corpo libero o con piccoli attrezzi; il tutto in gruppo, a ritmo di musica e in maniera sicura. Insomma un allenamento davvero coinvolgente, che libera la mente e coinvolge tutta la muscolatura, con l'apporto di numerosi benefici.

Benefici fisici

Dato che si tratta di un allenamento cardiovascolare, esso favorisce la circolazione sanguigna e migliora le capacità respiratorie, aumentando la resistenza; esso inoltre tonifica tutte le fasce muscolari del corpo, poiché impegna numerosi gruppi muscolari.

L'alto dispendio calorico durante le sessioni di allenamento favorisce infine il dimagrimento.

Benefici psicofisici

Grazie al ritmo serrato dell'allenamento, e all'apporto delle tecniche degli sport da combattimento, lo stress e l'aggressività si riducono; la concentrazione aumenta, così come l'unione in rapida sequenza di movimenti tecnici di braccia e gambe migliora notevolmente la coordinazione.

Il percorso di allenamento si svolge il lunedì alle 19.30 e il martedì e giovedì alle 18.15 e alle 19.30 presso Sporting Club Borgonuovo.

What is Fitboxing?

Fitboxing is an adrenaline-pumping and highly engaging fitness activity that combines aerobics, martial arts and combat techniques in a single workout.

FUNCTIONAL FITBOXE is a course created specifically for those who want to train but also have fun. It combines the learning of the technical-tactical fundamentals of boxing (but without contact with an opponent) with the psychophysical benefits of aerobic activity. It is a complete program suitable for everyone, men and women, with or without experience, given that kicks, punches, knees and elbows against the bag alternate with functional exercises in the body or with small tools; all in a group, to the rhythm of music and in a safe way. In short, a truly engaging workout, which frees the mind and involves all the muscles, with the contribution of numerous benefits.



Physical benefits

Since it is a cardiovascular workout, it promotes blood circulation and improves breathing capacity, increasing resistance; it also tones all the muscle groups of the body, as it engages many muscle groups.

Finally, the high caloric expenditure during training sessions promotes weight loss.

Psychophysical benefits

Thanks to the fast pace of training, and the contribution of combat sports techniques, stress and aggression are reduced; concentration increases, as well as the combination of technical movements of the arms and legs in rapid sequence improves coordination considerably.

The training course takes place on Mondays at 19.30 and on Tuesdays and Thursdays at 18.15 and 19.30 at Sporting Club Borgonuovo.

E ADESSO TOCCA A TE... BUON ALLENAMENTO !



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

Cura. Prevenzione. Benessere.

Ogni trattamento parte da un'attenta valutazione in quanto il nostro obiettivo non è solamente quello di eliminare il sintomo, ma capire come mai il dolore è comparso e correggere quel malfunzionamento che ha messo il corpo nelle condizioni di non lavorare bene.

Magherini

FISIOTERAPIA OSTEOPATIA

Ci prendiamo cura del tuo benessere



Rufina

Via Don Minzoni 15-D

+39 055 8397158



Firenze

Via Pier Fortunato Calvi 34

+39 055 0205319



Scarperia e San Piero

Via Ilaria Alpi 12

+39 055 0511258

- Fisioterapia
- Osteopatia
- Riabilitazione post chirurgica
- Terapie fisiche
- Fitness metabolico
- Fisioterapia a domicilio



Scannerizza con la fotocamera e visita il nostro sito

www.fisioterapiamagherini.it

✉ info@fisioterapiamagherini.it





VIVILOSPORT 2023, DAL 4 AL 7 MAGGIO A BORGO SAN LORENZO

VIVILOSPORT 2023, FROM 4TH TO 7TH MAY IN BORGO SAN LORENZO

A CURA DELLA REDAZIONE

Vivilosport Mugello celebrerà la sua trentesima edizione dal 4 al 7 maggio 2023.

La manifestazione, nel suo genere la più antica e grande della Toscana, rappresenta uno degli eventi più importanti della provincia di Firenze. Le oltre cento società e federazioni sportive che saranno coinvolte, rimangono il vero cuore di questa manifestazione.

Centinaia di tecnici qualificati, volontari e volontarie provenienti da tutti i paesi del Mugello, migliaia di giovani sportivi coinvolti in esibizioni, allenamenti e gare, rappresentano un punto di partenza imprescindibile su cui verterà anche l'edizione 2023 di Vivilosport.

Vivilosport 2023 è anche momenti di sensibilizzazione e divulgazione sulle buone pratiche, stili di vita sani e l'importanza

Vivilosport Mugello will celebrate its thirtieth edition from 4th to 7th May 2023.

The event, the oldest and largest of its kind in Tuscany, represents one of the most important events in the province of Florence. The more than one hundred sports clubs and federations that will be involved remain the true heart of this event.

Hundreds of qualified technicians, volunteers from all the towns of Mugello, thousands of young sportsmen involved in exhibitions, training and competitions represent an essential starting point on which the 2023 edition of Vivilosport will also focus.

Vivilosport 2023 is also moments of awareness and dissemination of good practices, healthy lifestyles and the



dell'attività sportiva in un contesto di welfare sociale.

L'obiettivo della manifestazione, così come da tradizione, sarà quello di promuovere e diffondere le opportunità di attività sportive, educative e ricreative che le società sportive e l'associazionismo di altro genere propongono

Alcuni eventi si svolgeranno presso impianti sportivi, parchi del paese, creando una sorta di evento diffuso, che coinvolgerà anche gli altri paesi della zona. Una manifestazione che, per altro, andrà nella direzione di un taglio sempre più green, con l'invito a raggiungere l'evento in bici, utilizzando anche le nuove ciclabili del paese, ed eliminando la plastica dai punti di ristoro.

importance of sporting activity in a context of social welfare.

The aim of the event, as per tradition, will be to promote and disseminate the opportunities for sports, educational and recreational activities that sports clubs and other associations offer

Some events will take place in sports facilities and parks in the town, creating a sort of widespread event which will also involve the other towns in the area. A manifestation which, moreover, will go in the direction of an increasingly green cut, with the invitation to reach the event by bike, also using the new cycle paths in the country, and eliminating plastic from the refreshment points.



IL CALENDARIO 2023 DEGLI APPUNTAMENTI AL MUGELLO CIRCUIT

THE 2023 CALENDAR OF APPOINTMENTS AT THE
MUGELLO CIRCUIT

A CURA DELLA REDAZIONE

La nuova stagione 2023 al Mugello Circuit sta per iniziare.

Il fine settimana del 24-26 marzo c'è la Hankook 12H Mugello, campionato internazionale endurance dedicato alle vetture GT e Touring Cars.

31 marzo - 2 aprile: MUGELLO CLASSIC: Heritage e tradizione tornano in pista il primo fine settimana di Aprile con la con le più belle vetture che hanno fatto la storia dell'Automobilismo tra gli Anni 50 e 2000

28 - 30 aprile: MUGELLO RACING WEEKEND: Coppa Italia Turismo – C.I. Autostoriche – RS Cup – Master Tricolore Prototipi Formula 3 Historic Cup

30 aprile: RIEVOCAZIONE STORICA DEL CIRCUITO STRADALE DEL MUGELLO

The new 2023 season at the Mugello Circuit is about to begin.

The weekend of 24-26 March is the Hankook 12H Mugello, the international endurance championship dedicated to GT cars and Touring Cars.

31 March - 2 April: MUGELLO CLASSIC: Heritage and tradition are back on track the first weekend of April with the most beautiful cars that have made the history of motoring between the 50s and 2000s

28 - 30 April: MUGELLO RACING WEEKEND: Coppa Italia Turismo – C.I. Autostoriche – RS Cup – Master Tricolore Prototypes Formula 3 Historic Cup

April 30: HISTORICAL RE-ENACTMENT OF THE MUGELLO ROAD CIRCUIT



12 - 14 maggio: CAMPIONATO ITALIANO VELOCITA' MOTOCICLISMO 2023 con le classi Premoto3 – Moto3 – SS300 -600 CIV – Supersport & Supersport NG – SBK – National Trophy 600 National Trophy 1000 – Aprilia RS 660 Cup.

9 - 10 - 11 giugno: CAMPIONATO MONDIALE DI MOTOCICLISMO – il “Gran Premio d'Italia Oakley” con la MotoGP, la Moto2, la Moto3; la Red Bull Rookies Cup con il mugellano Guido Pini al debutto; inoltre i piloti della Moto E, quest'anno con Ducati.

23 - 25 giugno: COPPA ITALIA DI VELOCITA' 2022 (23-25 giugno) Trofeo Italiano Amatori – Pirelli Cup – Dunlop Cup – Yamaha R3 Cup – Trofeo Italia Naked

7 - 9 luglio: ACI RACING WEEKEND CAMPIONATI ITALIANI AUTOMOBILISTICI C.I. Gran Turismo Endurance – TCR Italy -BMW M2 CS Racing Cup Italy Porsche Carrera Cup – Clio Cup – Mini Challenge.

25 - 27 agosto: COPPA FMI 2022 Promo Racing Cup 2023 Trofeo Italiano Amatori – Pirelli Cup – Dunlop Cup e per la gioia di tutti il bellissimo Trofeo Guzzi Fast Endurance.

12 - 14 May: ITALIAN MOTORCYCLING SPEED CHAMPIONSHIP 2023 with the classes Premoto3 – Moto3 – SS300 -600 CIV – Supersport & Supersport NG – SBK – National Trophy 600 National Trophy 1000 – Aprilia RS 660 Cup.

9 - 10 - 11 June: WORLD MOTORCYCLING CHAMPIONSHIP – the “Oakley Italian Grand Prix” with MotoGP, Moto2, Moto3; the Red Bull Rookies Cup with Mugello's Guido Pini making his debut; plus the Moto E riders, this year with Ducati.

June 23 - 25: ITALY SPEED CUP 2022 (June 23-25) Italian Amateur Trophy – Pirelli Cup – Dunlop Cup – Yamaha R3 Cup – Italia Naked Trophy

7 - 9 July: ACI RACING WEEKEND ITALIAN AUTOMOBILE CHAMPIONSHIPS C.I. Gran Turismo Endurance – TCR Italy -BMW M2 CS Racing Cup Italy Porsche Carrera Cup – Clio Cup – Mini Challenge.

25 - 27 August: IMF CUP 2022 Promo Racing Cup 2023 Italian Amateur Trophy – Pirelli Cup – Dunlop Cup and for everyone's delight the beautiful Guzzi Fast Endurance Trophy.



Scopri tutti gli eventi sul nostro sito:

Discover all the events on our website:

www.mugellocircuit.com/eventi



MUGELLO: LEGGENDE E STORIE ATTORNO AL MOTOMONDIALE

MUGELLO: LEGENDS AND STORIES AROUND THE WORLD CHAMPIONSHIP

A CURA DI ALESSIA BENELLI

Aneddoti e tradizioni legati al Gran Premio d'Italia: dalla maledizione di Baccaleo ai motori dei trattori

Per tre giorni, ogni anno, dal 1994 l'autodromo del Mugello diventa la capitale mondiale del motociclismo. Una gara importante dal punto di vista sportivo ma che, con il passare degli anni, è diventata molto di più: un vero e proprio fenomeno di costume con le sue tradizioni e i suoi aneddoti.

Al Mugello non si dorme. Lo avrete sicuramente sentito dire durante una telecronaca del Motomondiale, oppure lo avrete letto in un post di Facebook di un vostro amico che è andato a vedere i suoi idoli su due ruote. Ma al Mugello per tre giorni non si dorme davvero. E' ormai una tradizione portare i motori di trattori o di altri mezzi pesanti, accenderli e farli andare per tutta la notte. Il rumore dei motori accesi risuona in tutta la valle e all'interno dell'autodromo è impossibile riuscire a chiudere occhio. E' l'ultima tradizione sopravvissuta alle nuove regole sulla sicurezza introdotte all'autodromo in occasione del Motomondiale. Fino a qualche anno fa, a conclusione della gara delle MotoGP, era possibile fare l'invasione di pista a piedi

Anecdotes and traditions related to the Italian Grand Prix: from the Baccaleo curse to tractor engines

For three days, every year, since 1994, the Mugello racetrack has become the world capital of motorcycling. An important competition from a sporting point of view but which, over the years, has become much more: a real phenomenon of custom with its traditions and anecdotes.

You don't sleep in Mugello. You will surely have heard it during a commentary of the World Championship, or you will have read it in a Facebook post from a friend of yours who went to see his idols on two wheels. But at Mugello you don't really sleep for three days. It is now a tradition to bring the engines of tractors or other heavy vehicles, turn them on and run them all night. The noise of running engines resounds throughout the valley and inside the racetrack it is impossible to sleep a wink. It is the last tradition that survived the new safety rules introduced at the racetrack on the occasion of the World Championship. Until a few years ago, at the conclusion of the MotoGP

e anche a bordo della propria moto. Una usanza che è stata proibita dopoché alcune persone sono state investite.

L'autodromo è uno dei pochi in Italia dove è possibile accamparsi all'interno. Il circuito è costeggiato da boschi e campi. Fino a quando non sono state installate le recinzioni in lamiera lungo il perimetro dell'autodromo, c'era chi cercava di entrare a vedere le gare senza passare dagli ingressi principali: in gergo "scavalcava". C'è stato chi si è lanciato dalla cima di una delle colline vicine all'autodromo a bordo del proprio motorino con la speranza di poter scavalcare la recinzione o addirittura chi si è fatto legare sotto il camper di un amico per eludere i controlli all'ingresso.

Avete notato che nei giorni di Gran Premio all'autodromo del Mugello spesso piove? E' la maledizione di Baccaleo, un frate vissuto da queste parti nell'800. Lasciò scritto di voler essere seppellito nel suo podere, lontano dal paese, e non nel cimitero insieme a tutti gli altri. Baccaleo aveva scelto di essere sepolto nella campagna di Scarperia per riposare in pace, ma il destino ha voluto che proprio lì venisse costruito l'Autodromo. Il suo fantasma ogni anno si vendica contro chi calpesta la sua quiete mandando nuvole e pioggia. Vedremo se lo spirito di Baccaleo si vendicherà anche quest'anno.

race, it was possible to invade the track on foot and even on board your motorbike. A custom that was banned after some people were run over.

The racetrack is one of the few in Italy where it is possible to camp inside. The circuit is bordered by woods and fields. Until the sheet metal fences were installed along the perimeter of the racetrack, there were those who tried to enter and watch the races without going through the main entrances: in jargon they "climbed". There have been those who have jumped from the top of one of the hills near the racetrack on board their moped hoping to be able to climb over the fence or even those who have had themselves tied up under a friend's camper to evade the checks entrance.

Have you noticed that it often rains during the days of the Grand Prix at the Mugello racetrack? It is the curse of Baccaleo, a friar who lived in these parts in the 19th century. He wrote that he wanted to be buried on his farm, far from the town, and not in the cemetery together with all the others. Baccaleo had chosen to be buried in the Scarperia countryside to rest in peace but fate wanted the racetrack to be built right there. His ghost takes revenge every year against those who trample his peace by sending clouds and rain. We will see if the spirit of Baccaleo will take revenge again this year.





Presentazione del lavoro di ricerca in occasione della visita di Stato del Presidente Sergio Mattarella al Politecnico di Zurigo, insieme al Presidente della Confederazione Elvetica Ignazio Cassis (30 Novembre 2022)

VIOLA BECATTINI TRA GLI INNOVATORI UNDER 35 PER LA SUA LOTTA ALLE EMISSIONI

VIOLA BECATTINI – AMONG THE 35 INNOVATORS UNDER 35 FOR HER FIGHT AGAINST EMISSIONS

A CURA DI MARGHERITA DI PISA

C'è un nome borghigiano, quest'anno, nella lista degli Innovators europei premiati dal MIT, il Massachusetts Institute of Technology, che ogni anno seleziona trentacinque giovani sotto i trentacinque anni impegnati nel migliorare il futuro della terra col loro studio e le loro idee. La dottoressa Viola Becattini, borghigiana classe 1990, Senior Scientist presso l'ETH, il Politecnico federale di Zurigo, dove lavora dal 2019 nel Laboratorio per Processi di Separazione, studia sistemi di cattura, trasporto e stoccaggio dell'anidride carbonica prodotta da impianti industriali (come per esempio cementifici o termovalorizzatori): un lavoro finalizzato all'obiettivo climatico svizzero di raggiungere la quota netta di emissioni pari a zero entro il 2050.

Che cosa vuol dire emissioni zero?

"Significa che dobbiamo raggiungere un bilancio neutro dei gas serra, tra cui l'anidride carbonica, entro la metà del secolo: non possiamo emettere nell'atmosfera più gas serra di quanti ne possano essere assorbiti dai serbatoi naturali o artificiali (cioè costruiti dall'uomo). Ciò non significa però smettere totalmente di emettere anidride carbonica, perché questo al momento è praticamente impossibile: alcune fonti sono infatti molto difficili da evitare, in particolare quelle legate ai processi di produzione industriale del cemento e quelle causate dall'agricoltura. La quota zero è in pratica la somma tra

There is a familiar name this year on the list of European Innovators honored by MIT, the Massachusetts Institute of Technology, which annually selects thirty-five young people under the age of thirty-five who are committed to improving the future of the earth with their work and ideas. Dr. Viola Becattini, a «borghigiana» born in 1990, Senior Scientist at ETH, the Swiss Federal Institute of Technology in Zurich, where she has been working since 2019 in the Laboratory for Separation Processes, is studying systems for capturing, transporting, and storing carbon dioxide produced by industrial plants (such as cement plants or waste-to-energy plants): a work aimed at the Swiss climate goal of achieving net zero emissions by 2050.

What does net-zero emissions mean? "It means that we must achieve a neutral balance of greenhouse gas emissions, including carbon dioxide (CO₂), by mid-century: we cannot emit more greenhouse gases into the atmosphere than can be absorbed by natural or man-made sinks. However, this does not mean totally stopping emitting carbon dioxide, because this is practically impossible now: some emissions are in fact very difficult to avoid, particularly those related to industrial processes, such as cement production or agriculture. The net-zero

le emissioni effettivamente prodotte e quelle compensate.»

Concretamente, in che modo si evita l'emissione di anidride carbonica nell'atmosfera una volta che questa è stata prodotta? "Uno dei metodi per evitarne l'aumento è quello di catturarla attraverso processi di separazione per poi trasportarla e stoccarla permanentemente. Lo stoccaggio permanente di CO₂ ha solitamente luogo in strutture geologiche sotterranee, dove la CO₂ può rimanere intrappolata tramite gli stessi meccanismi che trattengono metano e petrolio anche per milioni di anni. In alternativa al sequestro geologico sotterraneo, un altro metodo per stoccare permanentemente la CO₂ consiste nel suo assorbimento nel calcestruzzo.»

A che cosa state lavorando?

«Il nostro progetto, finalizzato al management della CO₂ svizzera, offre una soluzione bipartita: catturando anidride carbonica da un emettitore svizzero, ne stocchiamo una parte nel calcestruzzo, mentre un'altra parte viene trasportata in Islanda, al fine del suo stoccaggio in un sito dedicato. Qui, grazie alla presenza di una particolare struttura geologica ricca di basalti, la CO₂ viene prima dissolta in acqua (producendo una sorta di acqua frizzante) e poi viene "iniettata" sotto terra, dove una reazione chimica finisce per trasformare anch'essa in roccia in meno di due anni.»

Come pensi che si possa sensibilizzare l'opinione pubblica su questo argomento?

"L'obiettivo di arrivare a zero emissioni entro il 2050 è ormai sulla bocca di tutti, ma le parole non bastano: servono implementazioni. Gli strumenti e le tecnologie esistono già, ma devono essere sostenuti finanziariamente ed implementati: la cattura e lo stoccaggio delle emissioni cosiddette inevitabili è uno strumento fondamentale. Occorre anche diffondere informazione corretta e sensibilizzare l'opinione pubblica sulla sicurezza di questi sistemi: lo stoccaggio dell'anidride carbonica, per esempio, che viene realizzato negli USA dagli anni Sessanta e in Europa dagli anni Novanta, è ormai dimostrato un metodo sicuro.»

quota is basically the sum of the emissions actually produced and the emissions offset."

Concretely, how do you avoid the emission of carbon dioxide into the atmosphere once it has been produced?

"One of the ways to avoid the increase of carbon dioxide in the atmosphere is to capture it through separation processes and then transport and store it permanently. Permanent storage of CO₂ usually takes place in underground geological structures, where CO₂ can be trapped through the same mechanisms that also hold methane and oil for millions of years. As an alternative to underground geological sequestration, another method of permanently storing CO₂ involves its absorption in concrete."

What are you working on?

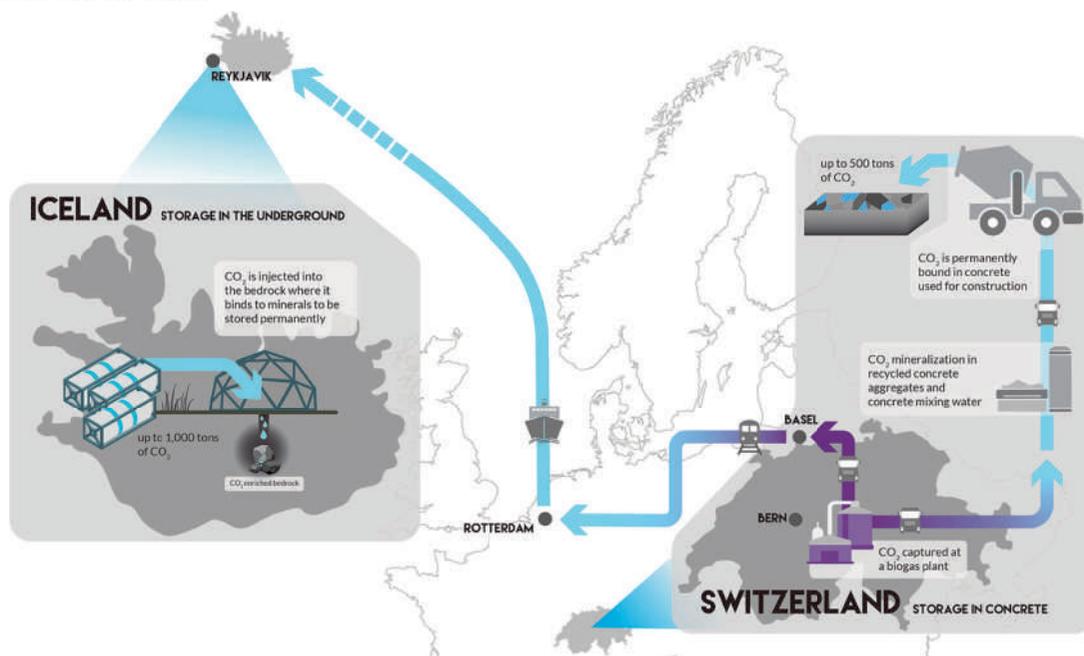
"Our project, aimed at the management of Swiss CO₂, offers a two-way solution: after capturing carbon dioxide from a Swiss emitter, we store part of it in concrete, while another part is transported to Iceland for its permanent storage. Here, thanks to the presence of a particular geological structure rich in basalts, the CO₂ is first dissolved in water (producing a kind of sparkling water) and then injected underground, where a chemical reaction ends up turning it into rock in less than two years."



Viola Becattini

How can we raise public awareness towards this issue?

"The goal of achieving net-zero emissions by 2050 is now on everyone's lips, but words are not enough: we need implementation. The tools and technologies already exist, but they need to be supported financially and implemented: the capture and storage of so-called unavoidable emissions is a key tool. We also need to spread the correct information and raise awareness about the safety of these systems: geological storage of carbon dioxide, for example, which has been implemented in the U.S. since the 1960s and in Europe since the 1990s, is now proven to be a safe method."





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

VENITE A SCOPRIRE LE COLOMBE E LE UOVA ARTIGIANALI DEL FORNO CONTI

COME AND DISCOVER THE ARTISAN DOVE AND EGGS FROM FORNO CONTI

DI ALESSIA BENELLI

La Colomba pasquale è uno dei dolci lievitati più complessi e deliziosi. La sua forma risale alla notte dei tempi e simboleggia la pace.

Questo significato è riconducibile molto probabilmente alla lettura di un episodio della Genesi in cui fu proprio una colomba a portare un ramoscello d'ulivo nel becco a Noè dopo il diluvio universale per indicare la fine delle ostilità tra Dio e il suo popolo. Questo dolce tradizionale è immancabile sulle nostre tavole e il Forno Conti realizza una sua versione prodotta con il lievito madre.

Il Forno sceglie materie prime freschissime e utilizza frutta (arancia e cedro) essiccate e poi caramellate, non candite.

Sono disponibili anche Colombe farcite e glassate al pistacchio, la nocciola e diversi tipi di cioccolato. Come ogni anno, anche in occasione della Pasqua 2023 il Forno invita i suoi clienti ad indovinare 'il gusto dell'anno'.

Nel periodo pasquale l'altro cavallo di battaglia del forno è l'uovo di cioccolato. Si tratta di uova artigianali temperate a mano di varie dimensioni e gusti personalizzabili. Queste dolcezze possono essere decorate in superficie con la pasta da zucchero, quindi date libero sfogo alla vostra fantasia e Irene sarà ben lieta di realizzare l'uovo di cioccolato che desiderate. Pensate, lo scorso anno ne fece una in omaggio ai Rolling Stones. Altra delizia da non perdere è il torrone di Pasqua, il classico torrone fatto con frutta secca ed albumi poi ricoperto di cioccolato.

È fortemente consigliata la prenotazione di uova e colombe nelle settimane antecedenti la Pasqua.

The Easter Colomba is one of the most complex and delicious leavened desserts. Its shape dates back to the mists of time and symbolizes peace.

This meaning can most likely be traced back to the reading of an episode from Genesis in which it was precisely a dove that brought an olive branch in Noah's beak after the universal flood to indicate the end of hostilities between God and his people.

This traditional dessert is a must on our tables and the Forno Conti creates its own version produced with sourdough. Il Forno chooses extremely fresh raw materials and uses dried and then caramelized, not candied fruit (orange and citron).

Colomba stuffed and glazed with pistachio, hazelnut and different types of chocolate are also available. Like every year, also on the occasion of Easter 2023, the Forno invites its customers to guess 'the taste of the year'.

During the Easter period, the other workhorse of the oven is the chocolate egg. These are artisanal hand-tempered eggs of various sizes and customizable flavours. These sweets can be decorated on the surface with sugar paste, so give free rein to your imagination and Irene will be happy to make the chocolate egg you want. Just think, last year he made one as a tribute to the Rolling Stones. Another delicacy not to be missed is the Easter nougat, the classic nougat made with dried fruit and egg whites then covered in chocolate.

Reservation of eggs and doves is strongly recommended in the weeks before Easter.



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

informazione pubblicitaria



LA TRADIZIONE DEI MAGGIAIOLI, A BARBERINO TORNA IL CANTA' MAGGIO DAL 18 AL 21 MAGGIO

THE TRADITION OF MAGGIAIOLI, IN BARBERINO COMES BACKS THE CANTA' MAGGIO FROM 18TH TO 21TH MAY

DI ALESSIA BENELLI

Le prime testimonianze scritte dell'esistenza di gruppi di Maggioli ("cantori del Maggio") nella zona del Mugello risalgono alla fine dell'Ottocento.

Come da tradizione, ancora oggi, nel mese di Maggio numerosi gruppi di Maggioli passano di casa in casa per cantare con gioia canti propiziatori inneggianti a questo mese, portando con sé una buona dose di allegria, spensieratezza e vivacità.

A Barberino di Mugello trovate un importante gruppo di Maggioli che girano il Comune. Ogni anno, il gruppo porta con sé un alberello, sul quale vengono appese delle pannocchie di granturco, un ramoscello di ulivo e dei

The first written evidence of the existence of groups of Maggioli ("singers of the Maggio") in the Mugello area date back to the end of the 19th century.

As per tradition, even today, in the month of May, numerous groups of Maggioli pass from house to house to joyfully sing propitiatory songs praising this month, bringing with them a good dose of joy, light-heartedness and liveliness.

In Barberino di Mugello you will find an important group of Maggioli who travel around the Municipality. Every year, the group brings with them a small tree, on which corn cobs, an olive branch and flowers are hung, which respectively

fiori, che simboleggiano, rispettivamente, la fertilità della terra, la pace e l'amore; temi, questi, che vengono ripresi anche nelle canzoni del gruppo.

A Barberino di Mugello, la tradizione del Cantà Maggio venne bandita durante il periodo fascista, per essere poi ripresa negli anni '60 da cinque compaesani che, con grande entusiasmo, tornarono a cantare Maggio nella vicina valle del Bisenzio. Da quell'anno la tradizione si è sempre rinnovata, puntualmente, di anno in anno, portata avanti con passione dalle nuove generazioni di Maggiaioli.

Da alcuni anni la tradizione del Cantà Maggio si è trasformata in una bellissima festa di paese che quest'anno si terrà dal 18 al 21 maggio. Non solo canti popolari ma anche il palio dei rioni e tantissime



symbolize the fertility of the earth, peace and love; themes, these, which are also taken up in the songs of the group.

In Barberino di Mugello, the tradition of Cantà Maggio was banned during the Fascist period, only to be revived in the 1960s by five fellow villagers who, with great enthusiasm, returned to singing Maggio in the nearby Bisenzio valley. Since that year the tradition has always been renewed, punctually, year after year, carried forward with passion by the new generations of Maggiaioli.

For some years the tradition of Cantà Maggio has been transformed into a beautiful village festival which this year will be held from 18 to 21 May. Not only popular songs but also the Palio dei Rioni and many initiatives.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI: www.prolocobarberino.it





LA MACELLERIA DI SCARPERIA: UNO SCRIGNO DI PROFUMI E SAPORI DELLA TOSCANA

LA MACELLERIA DI SCARPERIA: A CHEST OF SCENTS AND FLAVORS OF TUSCANY

A CURA DI ALESSIA BENELLI

A due passi dal Palazzo dei Vicari di Scarperia, si trova La Macelleria snc di Poli Alessandro e Marucelli Francesco:

uno scrigno denso di profumi e sapori della Toscana.

L'attività è stata aperta da Alessandro Poli esattamente nel gennaio 1983, infatti la macelleria festeggia 40 anni quest'anno; nel 2002 è arrivato Francesco Marucelli (cognato di Alessandro) e il negozio si è ingrandito. Oggi la macelleria è ancora a conduzione familiare ed è gestita da Francesco e Alfredo, figlio di Alessandro.

Entrando nella bottega di via Roma si viene subito inebriati dal profumo degli insaccati esposti sul cosiddetto 'tavolo dei peccati'. Qui potete acquistare pancette e guanciali nostrali, ma anche salami e finocchione del territorio oltre a spalle e prosciutti toscani. La Macelleria vende anche formaggi del territorio di latte caprino e ovino. E poi avrete una interessante scelta di vini che vanno dal Chianti Rufina (il cosiddetto Chianti

A stone's throw from the Palazzo dei Vicari in Scarperia is La Macelleria snc di Poli Alessandro e Marucelli Francesco:

a treasure chest filled with the scents and flavors of Tuscany.

The activity was opened by Alessandro Poli exactly in January 1983, in fact the butcher shop celebrates 40 years this year; in 2002 Francesco Marucelli (Alessandro's brother-in-law) arrived and the shop expanded. Today the butcher's shop is still family-run and is managed by Francesco and Alfredo, Alessandro's son.

Entering the shop on Corso Roma, one is immediately inebriated by the scent of the sausages displayed on the so-called 'table of sins'. Here you can buy local bacon and guanciale, but also local salami and finocchiona as well as Tuscan shoulders and hams. La Macelleria also sells local goat and sheep milk cheeses. And then you will have an interesting choice of wines ranging from Chianti Rufina (the so-called wild



selvaggio essendo fatto con vitigni coltivati a quote più alte rispetto al Chianti classico) al Nero e il Blend di Spugnole. Tutti i prodotti de La Macelleria sono di alta qualità e rappresentano un pezzo della cultura gastronomica toscana.

Il pezzo forte de La Macelleria è sicuramente 'la ciccia', per dirla in toscano. Se volete acquistare una vera fiorentina, da Francesco e Alfredo trovate una materia prima da 100 e lode. Il loro segreto è l'utilizzo di carne locale (prevalentemente di Limousine) e la frollatura nelle loro celle frigorifere che va dai 20 ai 30 giorni. La loro fiorentina è infatti tenerissima e ha un sapore autentico.

La Macelleria offre inoltre diverse preparazioni pronte per essere cucinate. Un'offerta preziosa per coloro che hanno poco tempo da passare ai fornelli ma amano il gusto della tradizione. Potete acquistare polli e conigli ripieni preparati come facevano le contadine mugellane, e poi fegatelli nella rete e spiedini pronti da mettere nel girarrosto, ma anche arista all'arancia o alla mela. Immane una vasta scelta di agnello nostrale per tutto il periodo pasquale, come vuole la tradizione: carrè, costole, agnello ai carciofi ...

Francesco e Alfredo vantano una clientela nazionale ed anche internazionale. La bottega è infatti nel cuore del centro storico di Scarperia e a pochi chilometri dall'autodromo del Mugello. Molti avventori del circuito internazionale conoscono l'alta qualità de La Macelleria e del resto, come dar loro torto?

Prima di lasciare il Mugello o la provincia di Firenze, vi consigliamo di passare da La Macelleria per portarvi a casa un pezzo di tradizione toscana.

Chianti being made with vines grown at higher altitudes than the classic Chianti) to Nero and the Blend of Spugnole. All the products of La Macelleria are of high quality and represent a piece of Tuscan gastronomic culture.

The strong point of La Macelleria is definitely 'la ciccia', to say it in Tuscan. If you want to buy a real Florentine, at Francesco and Alfredo you will find a raw material 100 cum laude. Their secret is the use of local meat (mainly from Limousine) and the maturation in their cold rooms for 20 to 30 days. Their T-bone steak is in fact very tender and has an authentic flavour.

The butcher shop also offers various preparations ready to be cooked. A precious offer for those who have little time to spend in the kitchen but love the taste of tradition. You can buy stuffed chickens and rabbits prepared as the peasant women of Mugello did, and then livers in the net and skewers ready to put in the rotisserie, but also arista with orange or apple. Inevitable a wide choice of local lamb throughout the Easter period, as tradition dictates: loin, ribs, lamb with artichokes ...

Francesco and Alfredo boast a national and international clientele. The workshop is in fact in the heart of the historic center of Scarperia and a few kilometers from the Mugello racetrack. Many patrons of the international circuit know the high quality of La Macelleria and after all, how can you blame them?

Before leaving the Mugello or the province of Florence, we advise you to go to the butcher shop in Scarperia to take home a piece of Tuscan tradition.



La Macelleria

LA MACELLERIA snc di Poli Alessandro e Marucelli Francesco

Via Roma, 93 - 50038 Scarperia e San Piero a Sieve

Orari: Lunedì / Mercoledì / Giovedì / Venerdì / Sabato 8:00 - 13:00 e 16:00 - 19:30

Martedì 8:00 -13:00

Tel. 055-846073



La Macelleria snc



la_macelleria_scarperia

LA RIVINCITA DELLA 'SCOLA', IL DOLCE PASQUALE TIPICO VICCHIESE

THE REVENGE OF THE 'SCOLA', THE TYPICAL VICCHIESE EASTER CAKE

DI ALESSIA BENELLI

Il Comune di Vicchio ha avviato con la Regione Toscana il percorso per riconoscere il dolce tradizionale "Scola" nell'albo regionale di Denominazione Pat (Prodotti agroalimentari tradizionali). Nell'iniziativa sono coinvolti Forno Pane al pane, Pasticceria Smile, Forno Rossi, Forno Briciolino di pane. La "Scola" è un panino dolce dalla tipica forma a fuso con taglio longitudinale, arricchito con uvetta e aromatizzato all'anice, legato alla tradizione religiosa popolare. Viene preparato e venduto dai fornai esclusivamente nel periodo della candelora e durante la quaresima. E' un dolce tipico toscano non solo del Mugello ma anche della zona di Pistoia. La sua origine risale al tempo in cui il pane si preparava in casa nei forni a legna. Per vedere se la temperatura dei forni era quella giusta, le donne mettevano in forno dei pezzetti dell'impasto per provare la cottura. In occasione di certe ricorrenze religiose, venivano aggiunti a questi panini di prova (scole) un po' di anice e di sale, "il sale della sapienza" secondo la simbologia religiosa. Successivamente è stata aggiunta anche l'uvetta e oggi le scole si possono trovare nei forni e nelle pasticcerie nel periodo della candelora e della quaresima.

Ancora oggi in alcune parrocchie del Mugello, questi dolci vengono benedetti dai parroci e poi distribuiti ai fedeli in occasione del Giovedì Santo.

Proprio per valorizzare le origini, la storia e la tradizione di questo dolce è stato avviato l'iter per inserirlo ufficialmente tra i prodotti agroalimentari tradizionali della nostra Regione.

The Municipality of Vicchio has started the process with the Tuscany Region to recognize the traditional dessert "Scola" in the regional register of Pat Denomination (traditional agri-food products). The initiative involves Forno Pane al Pane, Pasticceria Smile, Forno Rossi, Forno Briciolino di pane. The "Scola" is a sweet sandwich with a typical spindle shape with a longitudinal cut, enriched with raisins and flavored with anise, linked to the popular religious tradition. It is prepared and sold by bakers exclusively during candlemas and during Lent. It is a typical Tuscan sweet not only from Mugello but also from the Pistoia area. Its origin dates back to the time when bread was prepared at home in wood-burning ovens. To see if the temperature of the ovens was right, the women put pieces of the dough in the oven to test the cooking. On the occasion of certain religious celebrations, a little aniseed and salt were added to these test sandwiches (scole), "the salt of wisdom" according to religious symbology. Later, raisins were also added and today the scole can be found in ovens and pastry shops during candlemas and lent.

Even today in some parishes of Mugello, these sweets are blessed by parish priests and then distributed to the faithful on Holy Thursday.

Precisely to enhance the origins, history and tradition of this dessert, the process was started to officially include it among the traditional agri-food products of our region.





www.coinart.it

Più valore al tuo marchio

Coinart oggi

Oggi l'azienda può contare su uno stabilimento moderno e funzionale, costruito nel pieno rispetto dell'ambiente, che si estende su 3.000 mq coperti, dove lavorano 30 dipendenti, distribuiti nei vari reparti di produzione.

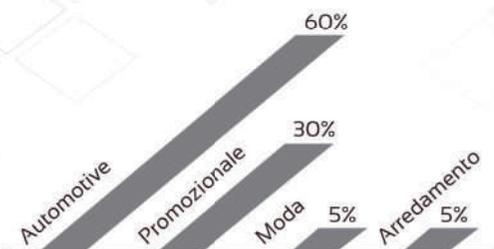
Coinart grazie alla propria esperienza e tecnologia è oggi in grado di accompagnare il cliente lungo un percorso che può iniziare da un semplice disegno, fino alla realizzazione del pezzo finito, passando per la fabbricazione di stampi personalizzati e collaudati.



Materiali utilizzati



Settori di mercato



Automotive 60% - Promozionale 30% - Moda 5% - Arredamento 5%

Coinart nel mondo









TUTTO PRONTO PER LA PASQUA 2023

ALLA PASTICCERIA AURELIO

EVERYTHING READY FOR EASTER 2023
AT THE AURELIO PASTRY SHOP
A CURA DELLA REDAZIONE DI DIGIFLO

Tappa obbligatoria alla Pasticceria Aurelio di Borgo San Lorenzo in occasione della Pasqua. Vi aspettano le colombe artigianali e le uova di cioccolato realizzate da Saverio. Per chi non lo conoscesse, Saverio è il pasticcere di questa storica attività borghigiana (Aurelio è nato infatti agli inizi del secolo scorso). Ha rilevato la pasticceria dai suoi genitori ed oggi la gestisce assieme alla compagna Sara. Saverio è anche conosciuto per il suo carattere esuberante tantoché sono ormai diventati famosi i suoi video sulla pagina Instagram della pasticceria.

Ogni anno Aurelio realizza almeno mille colombe artigianali e altrettante uova di cioccolato. Per preparare una colomba servono circa tre giorni tra i diversi impasti e lievitazioni. I dolci di Saverio oltre ad essere fatti a regola d'arte, hanno anche un gusto in più. Per la Pasqua 2023 potrete sicuramente scegliere tra le colombe classiche, al pistacchio, al cioccolato e alla nocciola e gianduia. E chissà quale altro gusto tirerà fuori l'estro di Saverio.

Tutte le colombe, ad eccezione della classica, sono farcite con creme.

L'altra specialità della pasticceria Aurelio sono le uova di cioccolato, anche queste realizzate secondo tradizione da Saverio. Il giovane pasticcere arricchisce le sue creazioni con praline e granelle e per i più golosi realizza uova ripiene di creme: al pistacchio, alla gianduia, e a qualsiasi tipo di cioccolato...

Tutte le uova sono personalizzabili: possono essere di varie misure (dalla small alla XXL) e contenere una sorpresa a vostra scelta. Per esempio, qualche anno fa, un nonno fece fare un gigantesco uovo di cioccolato per le sue tre nipotine e scelse la sorpresa per ognuna delle bambine.

Anche il confezionamento delle uova è una vera e propria opera d'arte ed è Sara a incartarle una ad una. Quest'anno i colori prevalenti sono il rosa ed il verde.

Altra particolarità delle uova sono i portauovo che possono essere - per esempio - un peluche, un cestino, o un vasetto di ceramica. Praticamente chi riceve un uovo di Aurelio ha una doppia sorpresa.

Nel periodo pasquale, qui potrete trovare anche personaggi di cioccolato come galline, pulcini, conigli... tutti accuratamente incartati e contenenti una sorpresa.

An obligatory stop at the Aurelio pastry shop in Borgo San Lorenzo on the occasion of Easter. The handcrafted doves and chocolate eggs made by Saverio await you. For those who don't know him, Saverio is the pastry chef of this historic village activity (Aurelio was in fact born at the beginning of the last century). He took over the pastry shop from his parents and today runs it together with his partner Sara. Saverio is also known for his exuberant character, so much so that his videos on the pastry shop's Instagram page have become famous.

Every year Aurelio makes at least a thousand artisan doves and as many chocolate eggs. To prepare a dove it takes about three days between the different doughs and leavenings. Saverio's sweets, in addition to being made to perfection, also have an extra taste. For Easter 2023 you can certainly choose between the classic doves, pistachio, chocolate and hazelnut and gianduia. And who knows what other flavor Saverio's inspiration will bring out.

All the doves, with the exception of the classic one, are stuffed with creams.

The other specialty of the Aurelio pastry shop are the chocolate eggs, also made according to tradition by Saverio. The young pastry chef enriches his creations with pralines and grains and for the sweet tooth he creates eggs filled with creams: pistachio, gianduia, and any type of chocolate...

All eggs are customizable: they can be of various sizes (from small to XXL) and contain a surprise of your choice. For example, a few years ago, a grandfather had a giant chocolate egg made for his three granddaughters and chose surprises for each of the girls.

Even the packaging of the eggs is a real work of art and it is Sara who wraps them one by one. This year the prevailing colors are pink and green.

Another peculiarity of eggs are the egg cups which can be - for example - a soft toy, a basket, or a ceramic jar. Practically whoever receives an egg from Aurelio has a double surprise.

During the Easter period, here you can also find chocolate characters such as hens, chicks, rabbits... all carefully wrapped and containing a surprise.

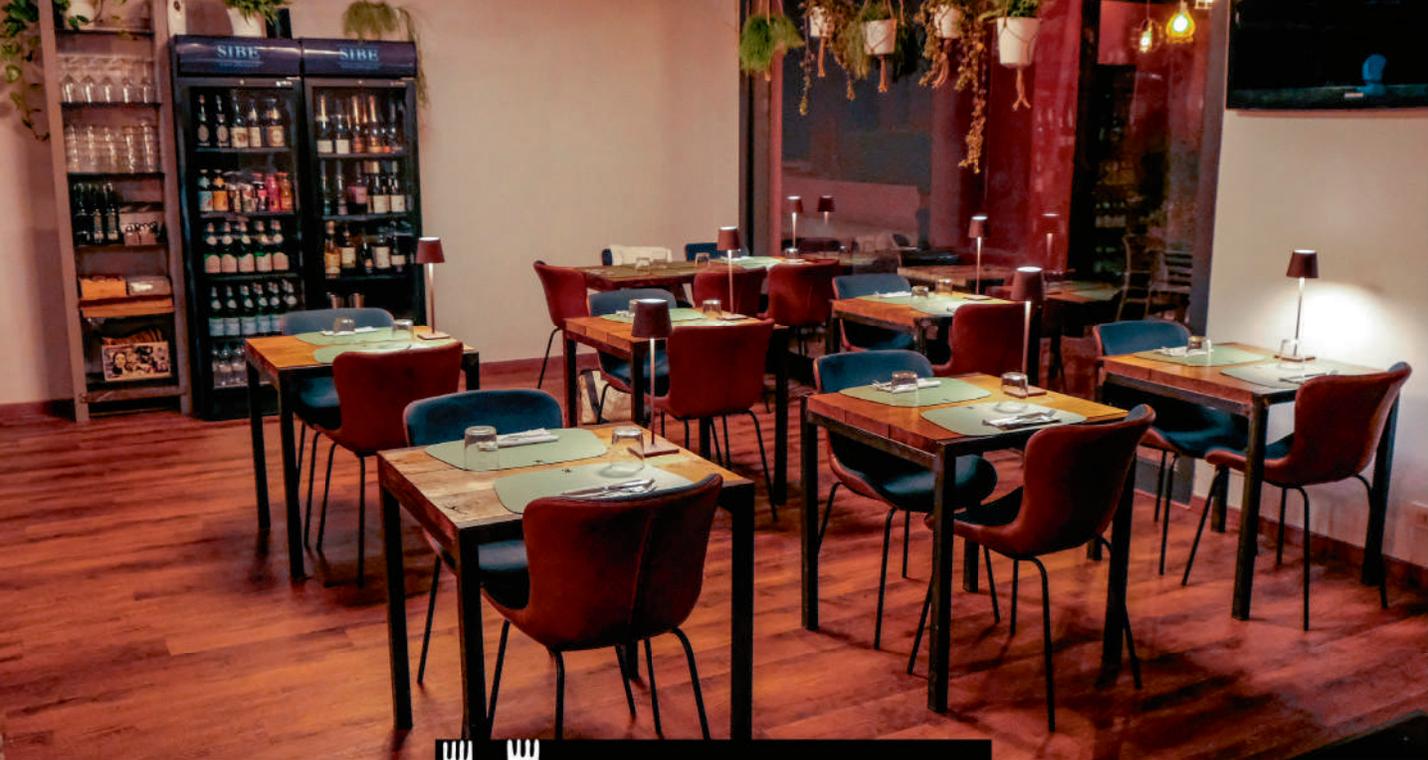


PASTICCERIA AURELIO

Aperto tutti i giorni dalle 5:00 alle 20:00

Via Divisione Partigiana Garibaldi, 5 - Borgo San Lorenzo

Tel. 055 8457366



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 ristrutturati 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.



BAR'NBOH

Via Ilaria Alpi, 19, 50037 - Scarperia e San Piero (Fi)

Aperti dal Lunedì al Sabato 06:00 - 00.00

Tel. 055 848534





BEACH BAR RESTAURANT PIZZERIA COCKTAILS BOAT RENT SPORT MUSIC FISHING

SPIAGGIA
BAR
RISTORANTE
PIZZERIA
COCKTAILS



NOLEGGIO
NATANTI
SPORT
MUSICA
PESCA



Aperti già in Primavera



Already open in the Spring



Bahia Caffè

Via Gastone Nencini - Barberino di Mugello (Fi)
Tel. 338 3927974 · www.bahiacafe.com





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

*PARTECIPA ANCHE TU
ALLA PROSSIMA EDIZIONE.*

ESTATE 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 G. Matteotti, 52/53/56 - 50032 Borgo San Lorenzo (FI)

RIMANI AGGIORNATO SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:



Valley Life - Mugello e Valdisieve



valleylife_mugello_valdisieve

CANTINE



ZANIERI



Via la Luna, 6 - Scarperia e San Piero (Fi)
Tel. 055 848020 Mail: info@cantinezanieri.com
Visita il sito web www.cantinezanieri.com