

Anno XXII Nr. 170 / PRIMAVERA 2023

ValleyLife

CHIANTI, VAL D'ELSA & COLLI FIORENTINI

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY

UBALDO FLAMINI, THE HOUSE
MASTER

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



TENDE DA INTERNO, TENDE DA SOLE, TAPPEZZERIA



Le Foci Tessuti, Tendaggi e Tappezzeria - Via Senese 154, Poggibonsi (SI)
Tel. 0577 988274 / info@lefoci.com / www.lefoci.com



In copertina: Ubaldo Flamini,
The House Master

PRIMAVERA 2023

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

DIRETTORE EDITORIALE:
Simone Cecchini

ASSISTENTE DI DIREZIONE:
Raffaele Cecchini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
Alessio Casi (Tobu Group s.r.l.)

AUTORI

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

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

Stefania Pianigiani: Blogger, amante del
vino e del cibo, giardiniere

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

Claudio Brandi: Fisioterapista

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 sulle colline
di Firenze, in un balcone che guarda a
oriente, giovedì 11 maggio alle ore 15 00.

ValleyLife

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

- 8 Quiche lorraine e perdita del
reale
*Quiche Lorraine and the Loss of
Reality*
- 10 Lo sconforto
Discomfort
- 12 Ubaldo Flamini, The House
Master
*Ubaldo Flamini, The House
Master*



- 72 Il Fisco, cucina toscana lungo
le rive della Pesa
*Il Fisco, Tuscan Cuisine along
the Banks of the River Pesa*

- 80 La Toscana più 'elevata' al
Castello di Albola
*The Most 'Elevated' Tuscany at
Castello di Albola*

- 88 Un giardino con vista
A Garden with a View



- 20 Ode a Radda nel Bicchieri
Ode to 'Radda nel Bicchieri'



- 36 Il Roseto, dal mito delle rose
alle fioriture stagionali
*Il Roseto, from the Myth of Roses
to Seasonal Blooms*

- 44 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*

- 50 Noemi, da Strada in Chianti al
Festival di Sanremo
*Noemi, da Strada in Chianti al
Festival di Sanremo*

- 58 La tendinopatia del tendine
d'Achille
Achilles Tendinopathy

- 64 L'Ugolino Golf Club, l'amore
britannico per la Toscana
*The Ugolino Golf Club, the
British love for Tuscany*

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



**TRASFORMIAMO
MATERIE PRIME ECCELLENTI
IN OTTIMO GELATO**



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



*Bar - Pasticceria
Gelateria
produzione propria*
BARONE

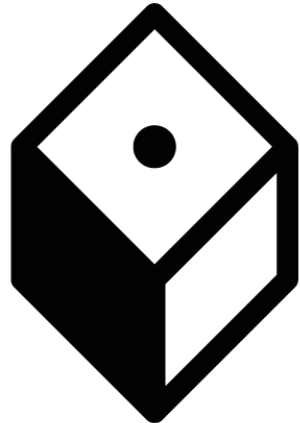
Per info e ordinazioni

Via Diaz, 47/49 - Colle Val D'Elsa (SI) - Tel. 0577 921146 - 328 3094160
info@pasticceriabaronecolle.it



LOGLIVE

B A D
IDEAS



DONE
WELL

TATTOOING

SAN CASCIANO V.P.

È un motto davvero esplicito. Indubbiamente azzeccato. Incontriamo nel suo studio di San Casciano in Val di Pesa l'artista tatuatore internazionale Rino Valente che da trent'anni interpreta, testimonia e punteggi la vita e i desideri dei suoi ospiti in studio.

Ogni opera, ogni tatuaggio, è differente, come le persone che visitano lo studio, con le loro idee e aspettative: "Riusciamo a dare consigli al meglio e al netto delle nostre esperienze, senza pregiudizi di sorta: siamo onesti e obiettivi nel riconoscere una pessima idea per un tatuaggio, ma siamo altrettanto professionali nel realizzarla", ci spiegano. "Bad ideas done well" è dunque più di uno slogan.

Per rendersi conto della meticolosa attenzione praticata in studio, Rino ci racconta come sovente "la parte di messa a punto del progetto sia più laborioso e lungo del tempo necessario a tatuare".

Per capirci, la consulenza inizia gratuitamente la prima volta che si parla dell'idea mentre la seduta si divide in messa a punto del disegno, posizionamento e tatuaggio vero e proprio.

"Si tatua tutto, e sarebbe un male se non fosse così dopo trent'anni di professione!"

Via IV Novembre 45, San Casciano in Val di Pesa (Fi) / Tel. 366 9060999 - longlivetattooing@gmail.com





QUICHE LORRAINE E PERDITA DEL REALE

Quiche Lorraine and the Loss of Reality

DI SIMONE BANDINI



Che grado di consistenza ha la tua vita?
E qui per consistenza non intendendo il peso specifico della Quiche Lorraine che ti stai avidamente pappando con un calice di vino ancestrale – ricacciando altrove la meccanica consequenziale della tua giornata. Un aperitivo catartico, che tuttavia non elimina il problema (Non ti sei dimenticato vero di documentare l'accaduto vero? Nessuno fa happy hours sofisticati come te, non dimenticare il tuo valore!).
Chissà se poi tutto questo incanto del vivere si fermerà al sognante, esclusivo aperitivo. Oppure seguirà dell'altro: forse una cena in famiglia è un certo senso circolare delle cose. Poi un sonno riparatore nelle cavità perdute di un animo appiattito, un azzeramento riparatore che concederà, mirabilmente, seconde possibilità.
Ma quale problema, si dirà? Ci sono davvero delle questioni da affrontare?
Sì, ce ne sono. Quella Quiche Lorraine potrà mutare, giorno dopo giorno, in un boccone avvelenato: non ti basteranno più le stravaganze che saranno solo strani e disturbanti rituali.
Non basta purtroppo qualche momento esotico, disseminato qua e là, quando lo permette la vita borghese, a qualificare il tuo percorso di vita, a definire la tua identità, a renderti degno dell'esistenza che ti è stata data; non lo sono i fatti materiali e le contingenze che compongono la tua giornata, non lo sono i tuoi denari. Tutto questo non conta: sarà nutrimento per vermi, o magari un tiepido venticello che disperderà le tue ceneri.

What degree of consistency does your life have?
And here by consistency not meaning the specific weight of the Quiche lorraine who you are avidly papping with a glass of ancestral wine - falling elsewhere the consequential mechanics of your day. A cathartic aperitif, which however does not eliminate the problem (You should not forget to take a picture. Nobody does sophisticated happy hours like you, do not forget your value!).
Who knows if all this enchantment of living will stop at the dreamy, exclusive aperitif. Or something else will probably happen: perhaps a family dinner and a certain circular sense of things. Then a restoring sleep in the lost cavities of a flattened soul, a repaired reset that will admirably grant second possibilities.
But what problem, will you say? Are there really questions to deal with?
Yes, there are. That Quiche Lorraine will be able to change, day after day, in a poisoned bite: extravagances will only be strange and disturbing rituals and will no longer be enough.
Unfortunately, some exotic moment, scattered here and there, allowed by bourgeois life, are not enough to qualify your path of life, either to define your identity and to make you worthy of the existence that has been given to you; neither the material facts and contingencies that make up your day, or the money you have. All this does not count: it will be nourishment for worms, or maybe a warm breeze that will disperse your ashes.

Siamo qua per significare, vivere e manifestare l'unicità del nostro essere, della nostra anima e del nostro respiro impermanente. Per questo non si deve cadere nella trappola demoniaca dell'indistinto, segno 'distintivo' del mondo moderno.
Non dobbiamo, dunque, perdere il senso del reale che ci permette una corretta, per quanto approssimativa, definizione di chi siamo – orientando le nostre azioni e statuizioni con un principio di verità, fedeltà e aderenza. In questo senso vi regalo dei 'comandamenti' di sopravvivenza che – se non possono liberare la vostra energia vitale e 'viaggiare al vostro posto' – almeno possono tenere lontani quei veleni implacabili che ammorbano un quotidiano ormai prestabilito.
Iniziamo svestendo i panni dei comunicatori seriali che siete diventati. 'Condivido dunque sono' non può sostituire il noto assioma cartesiano che fonda l'operato dell'uomo sulla manifestazione del suo pensiero dubitante. Basta condivisioni compulsive sui social e uso smodato della fotografia via dispositivo. Imparate a tenere per voi, gelosamente, quanto di valore emotivo, di studio o di ricerca, vi appartiene e coltivate nella realtà senza scadimenti inutili e didascalici.
Non scambiate la vostra identità digitale con quella reale. Dovete rispettare il senso di attualità e responsabilità che richiede la vostra vita. Per cui prendete partito a viso aperto, senza nascondervi in pretenziose e spesso vigliacche affermazioni da tastiera. Siate pronti a fronteggiare le conseguenze delle posizioni assunte. Non scappate via nell'inconsistenza digitale che si accende e spenge a piacimento. Il profilo social non potrà mai essere un alter ego consistente, ma solo un feticcio di gomma, un imbarazzante avatar infantile.
Cerchiamo di non eccedere in balistiche di natura mentale, in psicologismi e pensieri accademici che infettano la semplicità e linearità del ragionamento. Tornate a essere ciò che mangiate senza indulgere in frequentazioni cervelotiche che nemmeno voi stessi padroneggiate e che nascondono voi a voi stessi. E che artatamente complicano e ingolfano la manifestazione elementare della realtà che non abbisogna di forzature ermeneutiche.
Da ultimo rifuggite imitazione e rappresentazione. Siate invece emanazione, puntuale epifania del vostro essere nelle sue molteplici forme.
E se non sapete cosa dire, emettete piuttosto anche un suono qualsiasi – e che sia di rivolta.

We are here to witness, live and manifest the uniqueness of our being, our soul and our impermanent breath. For this reason, one should not fall into the demonic trap of indistinct, a 'distinctive' sign of the modern world.
We must therefore not lose the sense of reality that allows us a correct, however approximate, definition of who we are - orienting our actions and choices with a principle of truth, loyalty and adherence. In this sense, I am giving you some 'commandments' of survival that - if they cannot free your vital energy and 'travel to your place' - at least they can keep those relentless poisons away, infecting a pre-established day life.
You should begin with giving up the role of the serial communicators you have become. "I share, therefore I am" cannot replace the well-known Cartesian axiom that founds man's essence on the manifestation of his doubtful thought. It is enough! Compulsive shares on social networks and immoderate use of photography via device. Learn to keep for yourself, jealously, what emotionally belongs to you, study or research; look at the 'real' world without unnecessary and didactic exploits.
Do not exchange your digital identity with the real one. You have to respect the sense of topical and responsibilities that requires your life. So you start open-face, without hiding in pretentious and often cowardly keyboard statements. Be ready to face the consequences of the positions taken. Do not run away in the digital inconsistency that lights up and turns off at will. The social profile can never be a substantial alter ego, but only a fetish of rubber, an embarrassing childhood avatar. Please try not to exceed mental ballistics, in psychology and academic thoughts that infect the simplicity and linearity of the reasoning. Go back to 'being what you eat' without indulging in cavillous thinking by hiding yourself behind your thoughts. All this artfully complicate and swallow the elementary manifestation of reality that does not need hermeneutic forcing.
Lastly, run away from imitation and representation. Instead, be an emanation, punctual epiphany of your being in its multiple forms.
And if you don't know what to say, you are welcome to emit any 'revolutionary' sound.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Depeche Mode, "Ghosts Again"



LO SCONFORTO

Discomfort

DI SIMONE CECCHINI



Semplice provocazione sul senso odierno della piccola imprenditoria e del lavoro.

La nostra società di riferimento, limitandoci ora al contesto economico, culturale e sociale italiano – già ampiamente interdipendente e globalizzato – è cambiata profondamente e a una velocità difficilmente comprensibile per fare analisi di merito.

Tuttavia è noto, piuttosto vistoso, il fatto che non esista più la mentalità dei nostri nonni dove si contava sulla costanza e il sacrificio, si lavorava duramente per portare a casa lo stipendio e per costruirsi un futuro, una casa, una famiglia.

Poiché oggi non bastano neanche due stipendi per sopravvivere – a causa principalmente di un bieco consumismo che ha reso ‘necessarie’ sempre maggiori cose ‘accessorie’ – si cercano strade alternative. Si vuole ottenere tutto e subito senza dover soffrire, figuriamoci, magari per anni. Non si vogliono semplicemente passare momenti difficili – che richiedano uno sforzo pratico troppo intenso e durevole.

Le nuove generazioni si convincono che se qualcuno ce l’ha fatta con un ‘TikTok’ sia possibile imitarlo, che possa essere una strada facilmente percorribile; d’altronde tutti possono riuscirci... con il grave effetto collaterale di una pia illusione che fa insorgere inesorabili sentimenti di fallimento e depressione; il fatto è che non è stato detto e insegnato loro – almeno non a sufficienza – che la realtà non è quella virtuale che si riproduce nei dispositivi o quella urlata da meteore della trap italiana ‘che ce l’hanno fatta’.

Simple provocation on today's sense of small business and work.

Our reference society, limiting ourselves now to the Italian economic, cultural and social context - already widely interdependent and globalized - has changed profoundly and at a speed that is difficult to understand and to make any analysis.

However, it is known, rather conspicuous, that the mentality of our grandparents no longer exists where we counted on constancy and sacrifice, we worked hard to bring home a salary and to build a future, a home, a family.

Since today not even two salaries are enough to survive - mainly due to a sinister consumerism that has made more and more ‘accessory’ things ‘necessary’ - alternative ways are sought. You want to get everything right away without having to suffer, let alone, maybe for years. You don’t just want to go through difficult times – which require too much intense and lasting practical effort.

The new generations are convinced that if someone has made it with a ‘TikTok’ it is possible to imitate it, that it can be an easily viable road; on the other hand, everyone can succeed ... with the serious side effect of wishful thinking that gives rise to inexorable feelings of failure and depression; the fact is that they have not been told and taught - at least not enough - that reality is not the virtual one that is reproduced in the devices or the one screamed by meteors of the Italian trap music ‘who made it’.

Se la mentalità, dunque, è quella di avere tutto e subito, non sarà certo lavorando onestamente che si otterranno vie brevi per il successo. Ed è così che proliferano fenomeni isterici quali il gratta e vinci di turno, il miraggio di un jackpot alle slot machine piuttosto che la corrida settimanale del Superenalotto. Davvero c’è chi affida le proprie aspettative di riscatto ad una lotteria – che somiglia oggi di più ad una roulette russa sulla propria dignità personale.

O magari la strada più breve potrebbe sembrare quella di inventarsi qualcosa per truffare il prossimo, o magari lo Stato, pagando poi pesantissime conseguenze – poiché la giustizia arriva prima o poi, anche se spesso in ritardo.

Basta soffermarsi per alcuni minuti sulle inchieste di celebri talk show televisivi per vedere come dei parcheggiatori abusivi possano guadagnare più di un operaio – che tutte le mattine va in fabbrica ad alienarsi e che paga onestamente i contributi; troviamo personaggi e organizzazioni che compiono truffe sistematiche in ambito medico, finanziario o immobiliare, approfittando della debolezza e del disagio che trovano diffusamente. Poi, da ultimo, lo Stato che per rilanciare l’economia lancia il super bonus edilizio; prontamente si cerca di fare l’affare, di arraffare, truffando purtroppo in molti casi e provocando il raddoppio dei prezzi delle materie prime. Si pensa al beneficio immediato, al mero guadagno veloce, senza pianificare una politica equa di lungo respiro. Chi ci rimette sono le fasce più deboli, come sempre, chi davvero avrebbe avuto bisogno di un aiuto.

Questo succede nell’Italia moderna: in prima battuta pensiamo di essere furbi, per poi puntualmente pagare conseguenze salatissime. Vorrei vedere, finalmente e in modo inequivocabile, una rex pubblica in grado di agire senza proclami elettorali - ridimensionare le tasse e incentivare le persone a fare impresa – un’economia che riparte sana e senza bisogno di lifting e diversivi. E in tutto questo mi accorgo, con amarezza, che forse mi trovo dalla parte sbagliata; forse mio padre avrebbe dovuto togliermi tutto, farmi partire nullatenente e insegnarmi a non pagare niente e nessuno, specialmente le banche.

Cosa dovrei insegnare io stesso ai miei figli?

A fare impresa onestamente? E con quali soldi? Oggi se hai una bella idea e ti rechi in un istituto di credito non sei principalmente nessuno; se sei fortunato ti ascoltano ma neanche ti considerano. Sovente finanziamenti e mutui sono erogati a chi di soldi ne ha già molti, con coperture più che sufficienti.

Meglio non farsi tentare dalla provocazione letteraria di Albert Camus che diceva polemicamente: “Meglio criminale che borghese”.

If the mentality, therefore, is to have everything immediately, it will certainly not be by working honestly that short roads to success will be achieved. And this is how hysterical phenomena proliferate such as the scratch card on duty, the mirage of a jackpot on slot machines rather than the weekly Superenalotto bullfight. There really are those who entrust their expectations of redemption to a lottery - which today looks more like a Russian roulette on their personal dignity.

Or maybe the shortest way could seem to invent something to defraud others, or perhaps the State, then paying very heavy consequences - since justice arrives sooner or later, even if often late.

It is enough to pause for a few minutes on the investigations of famous television talk shows to see how illegal parking attendants can earn more than a worker - who goes to the factory every morning to alienate himself and who honestly pays his contributions; we find characters and organizations who carry out systematic scams in the medical, financial or real estate fields, taking advantage of the weakness and discomfort they find widespread. Then, lastly, the State which launches the Super Bonus (in buildings) to revive the economy; they promptly try to make a deal, to grab, unfortunately in many cases cheating and causing the doubling of the prices of raw materials. One thinks of the immediate benefit, of mere quick gain, without planning a long-term fair policy. The losers are the weaker bands, as always, who really needed help.

This happens in modern Italy: in the first place we think we are smart, and then promptly pay very high consequences. I would like to see, finally and unequivocally, a rex publica capable of acting without electoral proclamations - reducing taxes and encouraging people to do business - an economy that restarts healthy and without the need for facelifts and diversions. And in all this I realize, with bitterness, that maybe I’m on the wrong side; perhaps my father should have taken everything from me, made me leave without possessions and taught me not to pay anything or anyone, especially the banks.

What should I teach my children myself?

Doing business honestly? And with what money? Today if you have a good idea and you go to a credit institution you are mainly nobody; if you’re lucky they listen to you but don’t even consider you. Loans and mortgages are often disbursed to those who already have a lot of money, with more than sufficient coverage.

Better not to be tempted by the literary provocation of Albert Camus who polemically said: “Better criminal than bourgeois”.



UBALDO FLAMINI, THE HOUSE MASTER

Ubaldo Flamini, The House Master

DI SIMONE BANDINI



‘Uomo di terra’ – la sua famiglia è fiorentina, dentro le mura – ma anche di ‘mare’, poiché ha avuto una società marittima di charter, nata un giorno a Capri quasi per caso – Ubaldo Flamini è per certo un uomo di grande spirito e intraprendenza, che sa fiutare buoni affari. Sarà per l’esperienza di lungo corso nel mondo della moda, vuoi per la sua chiarissima vocazione nei rapporti interpersonali – che la sua creatura, ‘The House Master’, è divenuta una brillante realtà nel mondo degli affitti turistici e del management di ville, castelli e proprietà rurali di pregio.



Ubaldo Flamini ha la battuta pronta e con lui ci troviamo subito bene. Scopriamo di avere anche delle amicizie in comune, un fatto ricorrente quando si incontra mezzo mondo e ci si occupa di pubbliche relazioni. Con lui c'è il piacere di parlare di cose belle e momenti indimenticabili, rincorrendo un modo di vedere e affrontare la vita che, secondo tutti noi, non dovrebbe mai tramontare né piegarsi a logiche di ordinarietà. “Non si deve perdere mai il gusto del bello”, esordisce, “pur dovendo organizzare impegni, gestione e logistica con impeccabile ordine e cognizione dei ruoli, esattamente come a bordo, in barca, dove il rispetto delle regole è fondamentale”. The House Master si occupa dunque della compravendita e gestione di ville e casali di ampie metrature con un’alta gamma di comfort e servizi annessi; nel caso in cui una determinata proprietà abbia un alto potenziale inespresso, l’azienda può inoltre decidere di rivalificare la struttura con interventi dall’aria condizionata all’arredamento fino all’installazione di piscine con pedana-solarium in legno fuori terra. Oltre a proporre periodi di vacanza in location esclusive ne annoveriamo alcune in Toscana come Villa Le Fonti, Castello di Casalta, Pieve San Jacopo e Villa Acquapietra – si pensa a come rendere gradevole il soggiorno con esperienze, servizi e attività su misura quali il driver privato, le cooking class con chef privato, il pizza party in villa, i tour alla scoperta

‘Man of the Land’ - his family is from Florence, inside the walls - but also of ‘sea’, since he had a maritime company of Charter, born one day in Capri almost by chance - Ubaldo Flamini is certainly an enterprising man with a great vision - knowing how to smell good business. It will be for the long-term experience in the world of fashion, either for its very clear vocation in interpersonal relationships - that his creature, ‘The House Master’, has become a brilliant reality in the world of tourist rentals and the management of villas, castles and prestigious rural properties.

Ubaldo Flamini has the joke ready and we feel good immediately with him. We discover that we also have friendships in common, a recurring fact when you meet half a world and deals with public relations. With him there is the pleasure of talking about beautiful things and unforgettable moments, chasing a way of seeing and facing life that, according to all of us, should never set or bow to logic of routine. “You must never lose the taste of beauty”, begins, “while having to organize commitments, management and logistics with impeccable order and knowledge of the roles, exactly as on board, on a boat, where respect for the rules is fundamental”. The House Master therefore deals with the sale and management of villas and farmhouses of large sizes with a high range of comforts and attached services; if a specific property has high unexpressed potential, the company can also decide to redevelop the structure with interventions from the air conditioning to the furniture up to the installation of swimming pools with wooden above ground platforms. In addition to proposing holiday periods in exclusive locations, we count some in Tuscany such as Villa Le Fonti, Castle of Casalta, Pieve San Jacopo and Villa Acquapietra - we think about how to make the stay pleasant with experiences, services and tailor-made activities such as private drivers, cooking classes



del territorio e della sua storia, le degustazioni nelle cantine con i vini accompagnati dalle migliori tipicità gastronomiche e artigianali, i trattamenti wellness in loco ed anche avventure, intrattenimento e adrenalina con attività ricreative e sportive. Grande novità nel mercato degli affitti turistici, The House Master rappresenta una validissima opzione per mettere a reddito una proprietà senza pensieri; calcolando il costo reale ed emotivo del gestire tutti gli aspetti amministrativi e pratici, se aggiungiamo il tempo e le competenze necessarie, siamo davvero sicuri che la gestione in proprio, autonoma, sia la soluzione migliore? L’azienda si occupa di ottimizzare i profitti gestendo integralmente le strutture, lasciando ai proprietari la facoltà di scegliere il periodo nel quale godersi la loro dimora. Ubaldo, come si diceva, è cresciuto nell’azienda di famiglia respirando l’aria modaiola e metropolitana di Londra, New York e Parigi, nel business della distribuzione e rappresentanza di marchi importanti quali ad esempio Paul Smith, Ballantyne, Belstaff o Napapijri. Di fronte alla crisi di quel mondo, in caduta libera per svariati motivi quali le vendite online, la globalizzazione economica monomarca ed i grandi mall commerciali, nel 2016 decide di dedicarsi al mercato degli affitti brevi turistici che, all’inizio, non rappresentano che un’estensione dell’attività di charter marittimo: “Ho avuto infatti una società di charter accompagnato anche in questa avventura dal fedele Gabriele Solfanelli, tutt’oggi amministratore del gruppo... a Capri mi capitava di fare delle gite con spaghetтата a bordo. Così ho cominciato a portarci gli amici e, da una cosa informale, ne è nata una vera e propria attività commerciale!”. Un’arte dell’ospitalità che nel tempo, per le contingenze del mercato e i rivolgimenti globali, si è spostata dalla costa alla campagna. Una traslazione, quella dai natanti ai rustici che è nata in modo del tutto spontaneo: “Tanti clienti della società di charter presero a venire volentieri nelle ville in affitto”. “Così abbiamo cominciato ad acquistare e prendere in gestione alcune proprietà e, specie nel periodo della pandemia ne abbiamo rilevate alcune con grande potenziale:

with private chef, pizza party in the villa, tours to discover the territory and its history, tastings in cellars with wines accompanied by the best gastronomic produce, the wellness treatments on site and also adventures, entertainment and adrenaline with recreational and sporting activities. Great news in the tourist rents market, The House Master represents a very valid option to put a property ‘without worries’ on the market; Calculating the real and emotional cost of managing all the administrative and practical aspects, if we add the necessary time and skills, are we really sure that the management on our own, autonomous, is the best solution? The company deals with optimizing profits by fully managing the structures, leaving the owners the right to choose the period in which to enjoy their home. Ubaldo, as they said, grew up in the family company breathing the fashion and the metropolitan ambience of London, New York and Paris, in the business of distribution and representation of important brands such as Paul Smith, Ballantyne, Belstaff or Napapijri. Facing the crisis of that world, in free fall for various reasons such as online sales, single -brand economic globalization and large commercial malls, in 2016 he decided to devote themselves to the market of short tourist rents which, at the beginning, represent just an ‘extension of the activity of Maritime Charter: “I had in fact a charter company together with my friend Gabriele Solfanelli who is still the administrator of the group ... In Capri I happened to take trips with spaghetti cooking on board. So I started bringing friends and, from an informal thing, a real commercial activity was born! “. An art of hospitality that over time, for market contingencies and global revolutions, has moved from the coast to the countryside. A change of perspective, from boats to villas, that was born in a completely spontaneous way: “Many customers of the Charter started to spend their holidays in our properties for rent”. “So we started buying and managing some houses and, especially in the pandemic period, we have detected some with great potential: the first in San Casciano Val di Pesa



Con Gabriele Solfanelli, amministratore del gruppo

la prima a San Casciano Val di Pesa e la seconda a Montecatini”, ci racconta. “L’acquisizione di queste due ville” – continua – “grazie al nostro modus operandi attentamente organizzato, disciplinato e specializzato, proprio come in barca e tipico delle attività armatoriali, ci ha permesso in breve tempo di portarle a regime con grande soddisfazione nostra e degli ospiti”. Ubaldo si diverte ancora molto: “Mi piace il rapporto umano, incontrare altre genti, adoro la convivialità, quel tipo di confidenza spontanea che cresce naturalmente... In barca si dice infatti che gli ospiti sono parte dell’equipaggio”. È il suo mondo, insomma.

and the second in Montecatini,” he tells us. “The acquisition of these two villas” - he continues - “Our carefully organized, disciplined and specialized modus operandi, just like in the boat and typical of shipowners, allowed us in a short time to bring them to value with great satisfaction”. Ubaldo still has a lot of fun: “I like the human relationship, meet other people, I love conviviality, that type of spontaneous confidence that grows naturally ... on the boat it is said that guests are part of the crew”. In short, it is his world. From the experience of the first two villas, The House Master receives different requests for the management and

Dall’esperienza delle prime due ville, The House Master riceve diverse richieste di gestione e acquisizione di immobili da proprietari poco presenti; seconde o terze case in campagna poco sfruttate che rischiavano di deperire, oppure oggetti in vendita da molto tempo che necessitavano di un upgrade per essere messi nuovamente nel mercato con un maggiore appeal. Come entriamo nel suo ufficio, ça va sans dire, non possiamo che notare una frase campeggiare, tal quale un archetipo: “Your home, your business”, a sancire l’indissolubile legame tra l’esistenza e gli affari che crescono di pari passo, in quel che gli anglosassoni chiamano la “property ladder” (scala immobiliare). “I nostri referenti tipo sono le ‘charming country house’, quelle case che serbano un sentimento, un pathos, una storia e una allure di alto livello, dal castello alla vecchia pieve medievale e fino al podere contadino, ricco di intrecci e storie familiari che ne disegnano l’architettura”, precisa, unendo al valore storico ed estetico la funzionalità e il comfort dei giorni nostri.

acquisition of properties from unwilling owners: second or third houses in the countryside that were not exploited and that risked to decay, or in other cases objects for sale for a long time that needed an upgrade to be put on the market again with a better appeal. As we enter his office, ça va sans dire, we put our eyes immediately on a phrase camping, as an archetype: “Your Home, Your Business”, to sanction the indissoluble link between existence and business that grow hand in hand , in what the Anglo-Saxons call the “Property Ladder”. “Our type clients are ‘Charming Country House’, those houses that keep a feeling, a pathos, a story and a high level allure, from the castle to the medieval parish church and to the old farmhouse, full of intertwining and family stories that draw their architecture”, he specifies, combining the historical and aesthetic value with the functionality and comfort of present days.



Ubaldo Flamini sullo sfondo della campagna toscana

Per informazioni sulla gestione e acquisizione delle proprietà, per prenotare direttamente le vacanze in villa oppure organizzare eventi e matrimoni, team building oppure open days di lavoro:

Ubaldo Flamini - The House Master

Via Empolese 227, Cerbaia (Fi)

Tel. (+39) 327 1897611

info@thehousemaster.it

www.thehousemaster.it





VALUEXPERT

By **Mediocasa**

**Richiedi in Agenzia
una valutazione
gratuita
del tuo immobile**

Ask the Agency
for a free evaluation
of your property

www.mediocasa.it

AGENZIA MEDIOCASA

50012 Bagno a Ripoli (FI) - Via Dante Alighieri 49/51 - 50012 Grassina
Tel. 055 64.12.88 - bagnoaripoli@mediocasa.it



Tobu Group non è solo **Web Designer, Grafici e Social Media Manager**, la Tobu Group è un team, fatto prima di tutto di persone. Ognuno con le proprie **skills** e **competenze**, ognuno con la propria esperienza.

Insieme formiamo una squadra affiatata ed ambiziosa che sfrutta tutte le opportunità del digitale per comunicare in modo creativo e mirato.

www.tobugroup.com - info@tobugroup.com



Siena

Via della Pace n°9 interno 2
Tel. 0577 579 052

Grosseto

Via Aurelia Antica n°46
Tel. 392 3914 014

Buonconvento

Via Soccini n°17
Tel. 349 5550 258

ODE A RADDA NEL BICCHIERE

Ode to 'Radda nel Bicchiere'

DI STEFANIA PIANIGIANI



Vestiti, usciamo.
Ah, sì? E dove andiamo?
Ma non ti ricordi cosa succede a mezza primavera? C'è un evento speciale, al quale non possiamo assolutamente mancare.
Davvero, hai ragione, bisogna giungere a Radda in Chianti, il borgo dalla "Bandiera Arancione".
Ma ti ricordi perché, bisogna andare in questo paese del Chianti senese?
Certo, adesso mi sono ricordato, nel weekend del 20 e 21 maggio, torna un evento assai amato, è tempo di Radda nel Bicchiere, dedicata agli amanti del buon bere.

Get dressed, let's go out.
Oh yes? And where do we go?
But don't you remember what happens in mid-spring? There is a special event, which we absolutely cannot miss.
Really? You're right, you have to get to Radda in Chianti, the village with the "Orange Flag".
But why do we have to go to this town in the Chianti Senese?
Of course, now I've remembered: on the weekend of 20 and 21 May, a much loved event returns, it's time for 'Radda nel Bicchiere', dedicated to lovers of good drinking.



Giusto, è la manifestazione dedicata al vino del territorio del Chianti Classico, un evento davvero fantastico: quest'anno Radda nel Bicchiere, spegne 26 candeline e ha in programma tante cose belline. Si prepara ad ospitare tante aziende chiantigiane, per un totale di oltre ottanta etichette a disposizione di enoturisti e appassionati, e a soddisfare tutti i palati, che nei vini di Radda, trovano da sempre i loro alleati. Organizzato dalla Proloco, la domenica potrai partecipare anche a un gioco: l'immaneconcorsodegustazione alla cieca, giunto alla quattordicesima edizione, che premia il vino decretato il migliore. Ma questo è soltanto un appuntamento, perché questa volta hanno fatto le cose in grande, organizzando una masterclass davvero affascinante. Si chiama "Nord, sud, ovest, est" l'esplorazione enoica del sabato mattina, condotta da Ernesto Gentili, e che indagherà su tutte le sfumature del territorio raddese attraverso i vini delle annate meno celebrate, e stanne pur certo, che faranno di tutto per non essere dimenticate. E alle 13 in punto, inizierà la vendita dei bicchieri serigrafati e l'apertura dei banchi d'assaggio in viale Matteotti, che

Right! It is the event dedicated to the wine of the Chianti Classico area, a truly fantastic event: this year 'Radda nel Bicchiere' is blowing out 26 candles and has many beautiful things planned. It is preparing to host many Chianti companies, for a total of over eighty labels, available to wine-tourists and enthusiasts, able to satisfy all kind of taste. Organized by the Proloco, on Sundays you can also participate in a game: the traditional blind tasting competition, now in its fourteenth edition, which rewards the wine declared the best. But this is just an appointment, because this time they did an incredible thing, by organizing a truly fascinating masterclass. The wine exploration on Saturday morning, led by Ernesto Gentili, is called "North, South, West, East" and will investigate all the nuances of the Radda area through the bottles of less celebrated vintages, and rest assured, all wines will not be forgotten. At 1pm, the sale of silk-screened glasses will begin and there will be the opening of the tasting stalls in Viale Matteotti until 8pm; so you can taste great wines and see 'the people'.



proseguirà fino alle 20, in modo da farti degustare grandi vini e vedere "le genti". Sempre la domenica mattina, dopo aver fatto colazione, dalle undici sotto ai tigli potrai proseguire la degustazione. E scrutando il panorama, ti accorgerai che qualcosa ti richiama: alla vista non ti appare più, finalmente anche l'ecomostro del Vinosauo, se ne è voluto andare e non tornerà più! I banchi d'assaggio li troverai fino alle 18.00, quando poi verrà proclamato il vincitore, della degustazione alla cieca, e il nome verrà fissato in bacheca. E dalla tarda mattinata, nella Sala del Podestà del Comune, si terrà Radda Vintage, dove per tutto il giorno, i Sommelier, ti faranno scoprire le vecchie annate dei vini degni di un Re. E se tutto questo non ti basta, prendi nota, che c'è ancora una notizia entusiasta: i Vignaioli di Radda, che partecipano a questa edizione, hanno una grande novità per l'occasione.

Always on Sunday morning, after having breakfast at eleven o'clock onwards, under the lime trees you can continue your tastings. And by admiring the landscape you'll realize that something calls you back: the eco-monster of the 'Vinosaur' building is not there anymore, he wanted to leave and will never come back! You will find the tasting tables until 18.00, when the winner of the blind tasting will be proclaimed, and the name will be fixed on the bulletin board. And from the late morning, in the Sala del Podestà of the Municipality, 'Radda Vintage' will be held, where throughout the day, the Sommeliers will let you discover the old vintages of wines worthy of a King. And if all this is not enough for you, take note: the 'Vignaioli di Radda', who are participating in this edition, have great news for the occasion. You will be able to taste the "Vino dei Vignaioli



Potrai degustare il “Vino dei Vignaioli di Radda 2019” e vedrai che sarà un vino che ti commuove.
E se poi lo vorrai acquistare, presso le enoteche e i Winebar di Radda, lo potrai trovare.
Un fine settimana davvero intenso, dove oltre al vino potrai fare un lauto pasto, nelle osterie e nei ristoranti locali, che hanno un menu speciale, pensato per i giorni dell’evento.
E W Radda nel Bicchiere, e tutte le sfumature che contiene!

di Radda 2019” and this wine will really impress you. And if you wish to buy a bottle, you can find it in Radda’s wine bars.
A truly intense weekend, where in addition to wine you can have a hearty meal, in the local taverns and restaurants, which have a special menu, designed for the days of the event.
Longlive ‘Radda’ nel Bicchiere!



Info:
Vignaioli di Radda
www.vignaiolidiradda.it
radda@vignaiolidiradda.it



WINERY - HOTEL - RESTAURANT

Mentre visiti la Toscana partecipa ai nostri wine tours: scopri il nostro programma e prenota direttamente on-line. Almeno una degustazione nell’area del Chianti Classico è obbligatoria!

While you are in Tuscany enjoy one of our wine tours: discover our programs and book directly on-line. A wine tasting is a must if you are in the Chianti Classico region.



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

**PICNIC E APERITIVI NEL PRATO.
PENSIAMO NOI A DARTI TUTTO IL NECESSARIO**



**PRANZI ALLA CARTA TUTTI I GIORNI
INSALATE, ANTIPASTI, PRIMI, SECONDI, FRUTTA**



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



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



**TUTTI I VENERDI SERA MUSICA DAL VIVO,
APERITIVO O CENA ALLA CARTA**

PISCINA FIRENZESPORT UGOLINO

(Sulla Chiantigiana le sbarre del complesso di Poggio Ugolino
si aprono automaticamente avvicinandosi con la macchina)

LISTINO PREZZI (COMPENSIVO DI LETTINO E OMBRELLONE)

DAL LUNEDI' AL VENERDI':

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

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

SABATO:

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

RIDOTTO € 12,00 (dalle 9:30 ALLE 14:00 o dalle 14:00 alle 19:00)

DOMENICA e FESTIVI:

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

RIDOTTO € 15,00 (dalle 9:30 ALLE 14:00 o dalle 14:00 alle 19:00)

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

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

PISCINA UNICA NEL SUO GENERE TRA LE COLLINE DEL CHIANTI



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

NON E' CONSENTITO PORTARE CIBO E BEVANDE DA FUORI.

RISTORANTE - BAR SEMPRE APERTO ACCANTO ALLA PISCINA
CON PIATTI FREDDI E CALDI, PANINI E GELATI

Per informazioni: 0552301242 - www.sportingclubugolino.it



STORIA MEMORIA

In terra di Siena, prima del Mille, LA ROCCA DI STAGGIA, si erge sulla Francigena. Incrocio di storie e di vite, riferimento per i viandanti, il Castello fonderà Badia a Isola. La Torre Longobarda si innalza in mastio guerriero a unire terra e cielo. La notte si fa corona splendente a guidare il cammino. All'avanguardia per arte e tecnologia, nel '300, La Rocca adotta lo stile elegante dei "Franzesi". La Torre d'Oriente, conserva cupola a cono di rotazione, diagramma degli attimi: ogni pietra è granello del tempo in torre clessidra. La volta evoca l'immagine del labirinto, cammino del pellegrino. Nel '400 i fiorentini uniscono le mura di Staggia con la Cinta della Rocca, camminamento aereo ancora in parte percorribile. Guardiano di pietra si erge maestosa, d'oro al tramonto, la Rondella del Brunelleschi.

In the province of Siena, just a few kilometres from Poggibonsi, heading towards Monteriggioni, the Rocca di Staggia stands like a knight on the Via Francigena. Longobard structure rise up in a warrior-like keep: joining earth and sky. By night, it is a shining crown, guiding the way. In the Middle Ages, ahead of its time in terms of art and technology, the castle adopted the elegant style of the Franzesi. Architecture, influenced by the crusades, it still has a rotational cone dome, diagram of moments, where every stone is a grain of time in an hourglass tower. In the 15th century, the Rocca was joined to the walled land of Staggia created by the Florentines: a raised walkway, still partly walkable. Stone guardian, rising majestically, bathed in gold at sunset, the Round Tower by Brunelleschi.

HISTORY MEMORY

Labirinto Francigeno

CASTELLI D'ARIA

omaggio a Italo Calvino

cammini aerei, stanze che hanno per soffitto il cielo, viaggiando su **sedie alate**

Progetto: **Donatella Bagnoli / Fondazione La Rocca di Staggia.**

Partire dalla memoria per costruire itinerari contemporanei, è invito ad attraversare La Rocca con lo sguardo “straniero” del pellegrino e del poeta, cogliendo del Castello poesia segreta. Installazioni interagiscono con gli ambienti, accompagnandoci in un attraversamento emozionale degli spazi che rinnovano meraviglia. Invitati a comprendere il luogo, gli artisti **Francesco Bruni, Gianni Gronchi, Manuela Mancioppi, Duccio Nacci, Cecco Ragni, Marcello Salvestrini**, hanno dato vita a corrispondenze uniche: ragnatele di rapporti fra le opere e l'architettura.

Project: **Donatella Bagnoli / Fondazione La Rocca di Staggia.**

Starting from memory to create contemporary itineraries. Installations, tribute to Italo Calvino, interact with the settings within the Rocca, accompanying us on an emotional crossing of spaces and works that reawakens wonder. Having been invited to understand the place, the artists **Francesco Bruni, Gianni Gronchi, Manuela Mancioppi, Duccio Nacci, Cecco Ragni, Marcello Salvestrini**, have given life to unique correspondences: tracing spider webs of relations between the works and the memory of the place.

Il cielo sulla punta delle dita: ogni cosa contenuta l'universo contiene

The sky on the tips of fingers: every contained thing, contains the universe

AISPA

The Anglo-Italian Society for
the Protection of Animals



AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

FOR 70 YEARS AISPA HAS BEEN THE VOICE OF THOSE WHO DO NOT HAVE A VOICE.

Thanks to your support we can help animal welfare projects in Italy to **rescue**, lovingly look after and find a new home for thousands of animals.

Please help our projects to do more and to do it better. Please check out our website and donate online www.aispa.org.uk Email us at info@aispa.org.uk or fill out the form below and return it to us by post.

6th Floor, 2 London Wall Place, London EC2Y 5AU

www.aispa.org.uk • info@aispa.org.uk • UK registered charity no. 208530

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

I enclose a donation of £

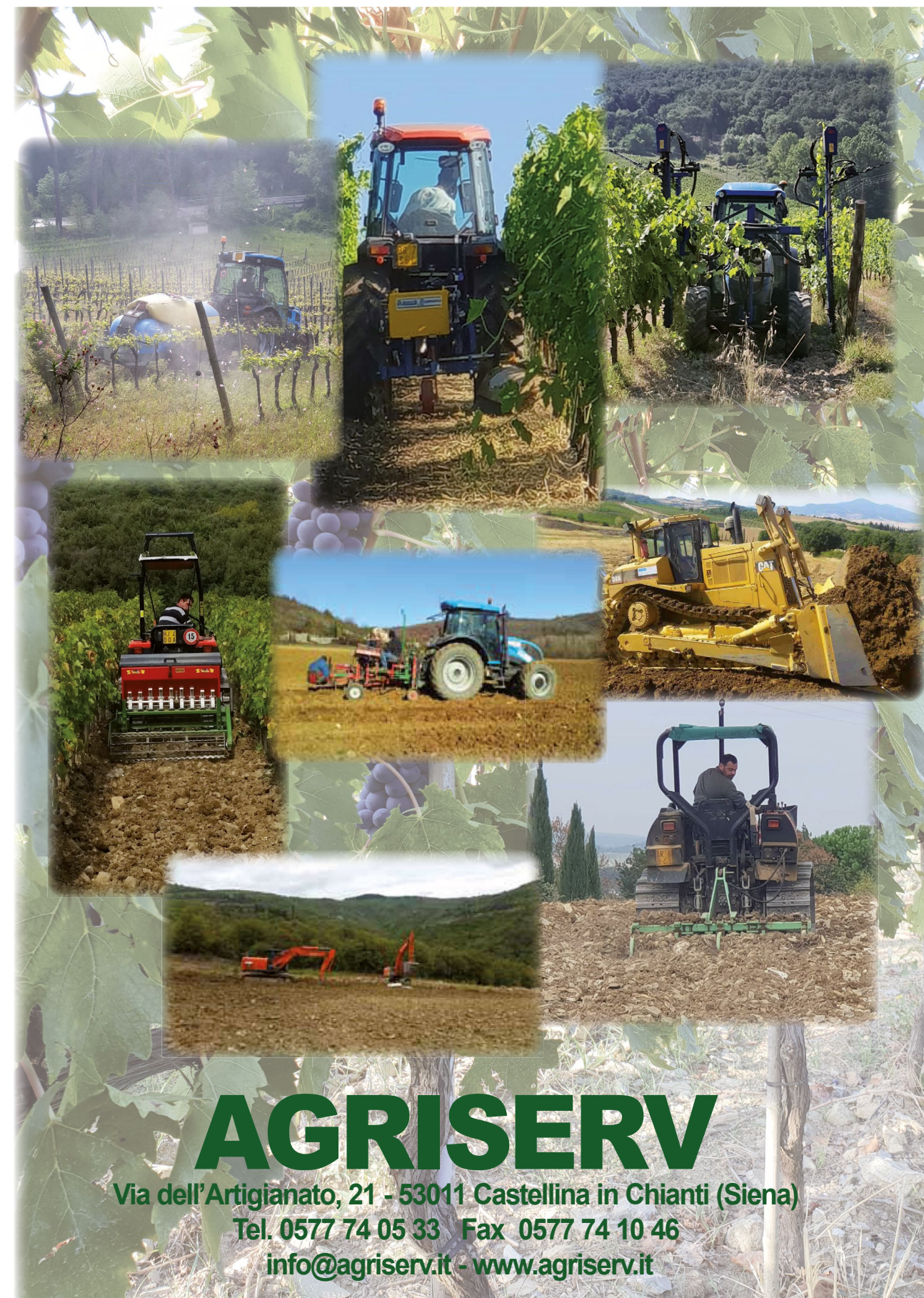
(Cheque/PO/CAF made payable to: AISPA) Please Gift Aid my donation. AISPA will send you Gift Aid information

Name

Address

Post code

Email



AGRISERV

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

Tel. 0577 74 05 33 Fax 0577 74 10 46

info@agriserv.it - www.agriserv.it

La
CICLOFFICINA
Poggibonsi



VENITA, NOLEGGIO E
ASSISTENZA BICICLETTE
ACCESSORI ED ABBIGLIAMENTO
PER IL CICLISMO
DEALER
BIANCHI - OLYMPIA
MERIDA - THOK

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



GOMMAYO
★ AUTO & MOTORBIKE TYRE SERVICE ★



**RIPARAZIONI
MOTO**

**PROMOZIONE
PNEUMATICI
ESTIVI**

GOMMAYO
★ AUTO & MOTORBIKE TYRE SERVICE ★

GOMMAYO - AUTO E MOTORBIKE TYRE SERVICE
Via Lombardia 34, Loc. Fosci, Poggibonsi (SI) / Tel. 0577 988127 / Mob. 347 5387639

IL ROSETO, DAL MITO DELLE ROSE ALLE FIORITURE STAGIONALI

Il Roseto, From the Myth of Roses to Seasonal Blooms

DI SIMONE BANDINI



Ad inizio stagione, per noi di Valley Life è ormai consuetudine far visita agli amici Sabrina e Luca, tanto che si potrebbe dire che finché non sboccia il Roseto la primavera non sia davvero iniziata! La nursery ha una collezione fantastica e ricchissima di rose, anche da collezione, dalle varietà più classiche alle ibridazioni più recenti – per un effetto scenografico e cromatico immediato nei nostri giardini. Vi consigliamo inoltre di farvi un bel giro tra le piante aromatiche o nel novero di erbacee perenni, di grande moda e spolvero nelle ville, piuttosto che tuffarvi nei caleidoscopici colori delle fioriture stagionali per risvegliare entusiasmo e vivacità nelle nostre case.



La varietà Gertrude Jekyll

Il colore è vita, così come lo sono l'aroma penetrante di talune specie piuttosto che il morbido velluto dei loro petali. Le rose sono da sempre nei sogni romantici e letterari, da secoli, delle 'creature' quasi leggendarie in grado di evocare momenti di spensieratezza, piuttosto che i grandi drammi del cuore – tanto nei leziosi giardini di Shakespeare quanto nelle architetture ardite di moderne ville – piuttosto che in fascinosi poderi di campagna. E il mese di maggio è proprio il tempo delle rose, il mese dell'abbondanza e della ricchezza nelle fioriture, un big bang di luce e colore dove l'intensità del sentire e del vedere è una legge universale. Così non ci facciamo sfuggire la preziosa collezione di rose rampicanti, cespugliose e tappezzanti: siamo nel cuore del Roseto, in senso letterale ma anche fisico: "Facciamo un grande lavoro di ricerca e selezione, con particolare attenzione, oltre alle forme e dunque all'impatto visivo, anche alle varietà di rose profumate, cui ci dedichiamo con grande attenzione", ci racconta Sabrina.

At the beginning of the season, it is now customary for us at Valley Life to visit our friends Sabrina and Luca, so much so that one could say that until the 'Il Roseto' (The Rose Garden) opens, spring has not really begun! The nursery has a fantastic and very rich collection of roses, including collectibles, from the most classic varieties to the most recent hybridizations – for an immediate scenographic and chromatic effect in our gardens. We also advise you to take a nice stroll among the aromatic plants or among the perennial herbaceous ones, which are very fashionable in villas, rather than diving into the kaleidoscopic colours of the seasonal blooms to awaken enthusiasm and liveliness in our homes

Colour is life, as are the penetrating aroma of certain species rather than the soft velvet of their petals. Roses have always been in romantic and literary dreams, for centuries, almost legendary 'creatures' able to evoke moments of light-heartedness, rather than the great dramas of the heart – both in the charming gardens of Shakespeare and in the daring architecture of modern villas – rather than in charming country estates. And the month of May is precisely the time for roses, the month of abundance and richness in blooms, a big bang of light and colour where the intensity of hearing and seeing is a universal law. So we don't miss the precious collection of climbing, bushy and ground cover roses: we are in the heart of 'Il Roseto', literally but also physically: "We do a great job of research and selection, with particular attention, in addition to the shapes and therefore the visual impact, also to the varieties of scented roses, to which we dedicate great attention", Sabrina tells us. There are more than five thousand rose plants grown, in at

Sono più di cinquemila le piante di rosa coltivate, in almeno trecento varietà diverse, che spaziano dai rampicanti, ai grandi fiori, dalle paesaggistiche alle rose antiche, vero incanto raro di questo posto. Luca e Sabrina si distinguono, infatti, per essere diretti coltivatori dei vivai più prestigiosi del mondo: Barni, David Austin, Tantau, Meilland, Nirps, Aramis, solo per citarne alcune. Con Sabrina conversiamo amabilmente, estasiati dalla comune grande passione per i giardini. Mi parla in particolare di due sensazionali rose di David Austin che qui si coltivano: la "Gertrude Jekyll", sempre una delle prime rose inglesi a fiorire, con le sue perfette cimature a spirale che si aprono in grandi profumatissimi calici fioriti, e la "William Shakespeare" con le sue fioriture cremisi, dall'aroma irresistibile e sofisticato, composte da più di cento petali e dal portamento elegante ed eretto, ben ramificata per un'altezza superiore al metro; grazie al suo colore intenso e al suo aspetto rigoglioso anch'essa è certamente tra le rose inglesi più apprezzate. "Una signora ci ha fatto addirittura della marmellata", ricorda sorridendo "data l'abbondanza della fioritura ed il grande numero di petali richiesti – e me ne ha regalato un bel vasetto che ho assaggiato con curiosità. Buonissima!" Tra le rose rampicanti della Meilland spicca la varietà "Pierre de Ronsard" dedicata all'omonimo poeta francese del XVI secolo, imponente e grandemente scenografica. È oggi la rosa rampicante più venduta al mondo, estremamente vigorosa e molto resistente alle malattie, ideale per decorare un muro o una pergola grazie ai suoi rami robusti e ben ramificati. Può anche crescere intorno a una colonna o lungo un arco. "Ma quella che davvero preferisco", continua Sabrina, "è la Red Flame, odorosissima, dalle tinte fiammeggianti, scenografica ed elegantissima, rifiorente quanto molto resistente ai parassiti".



La rampicante Pierre De Ronsard

least three hundred different varieties, ranging from climbers to large flowers, from landscaping to ancient roses, the true rare charm of this place. In fact, Luca and Sabrina stand out for being direct growers of the most prestigious nurseries in the world: Barni, David Austin, Tantau, Meilland, Nirps, Aramis, just to name a few. We chat amiably with Sabrina, enraptured by the common great passion for gardens. He talks to me in particular about two sensational roses by David Austin that are grown here: the "Gertrude Jekyll", always one of the first English roses to flower, with its perfect spiral topplings that open into large, very fragrant flowering calyxes, and the "William Shakespeare" with its crimson blooms, with an irresistible and sophisticated aroma, made up of more than one hundred petals and with an elegant and upright habit, well branched for a height of more than one metre; thanks to its intense colour and its luxuriant appearance it is certainly among the most popular English roses. "A lady even made us jam with it", she recalls smiling "given the abundance of flowering and the large number of petals required – and she gave me a nice jar which I tasted with curiosity. Very good!" Among the climbing roses of Meilland, the "Pierre de Ronsard" variety stands out, dedicated to the homonymous French poet of the 16th century, imposing and highly scenic. It is today the best-selling climbing rose in the world, extremely vigorous and very resistant to disease, ideal for decorating a wall or a pergola thanks to its robust and well-branched branches. It can also grow around a column or along an arc. "But the one I really prefer", continues Sabrina, "is the Red Flame, very fragrant, with flaming colours, scenographic and very elegant, re-flowering as well as very resistant to parasites". As we delve into the theories of plants and species, we





Mentre ci addentriamo tra le teorie di piante e specie, scopriamo il grande spazio e importanza dedicati alle erbacee, dalla crescita in genere rapida ed affidabile: "Difficilmente si incontrano dei problemi nella messa a dimora e nello sviluppo. Sono delle piante che potremmo definire 'pratiche' per l'effetto e la facilità di gestione: salvie da fiore, verbene perenni, festuche, stipe, giusto per dirne alcune, fioriscono per tutta la stagione, richiedono poca o nulla manutenzione, resistono a periodi caldi e siccitosi per cui necessitano di poche annaffiature", precisa Sabrina. Per chi volesse, infine, un effetto davvero imponente e immediato in giardino o nel balcone di casa, completiamo la nostra visita in un tripudio di colori addentrandoci nelle serre che ospitano le fioriture stagionali: gerani, surfinie, begonie e petunie, per soddisfare il nostro bisogno fisiologico di vivacità e colore.

discover the great space and importance dedicated to herbaceous plants, with their generally rapid and reliable growth: "Problems in planting and development are hardly encountered. They are plants that we could define as 'practical' due to their effect and ease of management: flowering sage, perennial verbena, fescue, stipe, just to name a few, they flower throughout the season, require little or no maintenance, resist hot and dry, so they need little watering", Sabrina points out. Finally, for those who want a truly impressive and immediate effect in the garden or on the balcony, let's complete our visit in a blaze of colours by entering the greenhouses that house the seasonal blooms: geraniums, surfinias, begonias and petunias, to satisfy our physiological need for liveliness and colour.



I proprietari Sabrina e Luca (al centro) con i collaboratori Sabrina e Nike

Info:
Vivaio "Il Roseto"
 loc. Le Lame, Barberino Tavarnelle (Fi)
 Cell. 338 2037431 (Luca) / 393 8228324 (Sabrina)
 info@vivaioilroseto.it / www.vivaioilroseto.it

INDOM

Special Technology System



Soluzione Vacation Rentals

Vacation Rentals Solution



La tecnologia al servizio del turismo

Technology at the service of tourism



check-in off limits h24
check-in off limits h24



check-out off da remoto
remote check-out



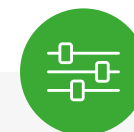
controllo e sicurezza
control and security



qualità dei servizi accessori
quality of additional services



gestione impianti da smartphone e tablet
management of facilities from smartphone and tablet



gestione oculata dei consumi
careful management of consumption



comunicazione diretta con gli ospiti
direct communication with guests



assistenza tecnica specializzata e manutenzione full time
specialized technical assistance and full-time maintenance

INDOM srl

Sede: Via G. Rossa, 7 - Loc. La Villa - 53017 Radda in Chianti (SI) ☎ +39 0577.1722450
 Sede Operativa: Via G. Rossa, 2 - Loc. La Villa - 53017 Radda in Chianti (SI) ☎ +39 0577.1722450
 ✉ info@indomitalia.it 🌐 www.indomitalia.it



**Investimenti immobiliari
e nel settore sportivo**

**Partnership con aziende
rumene in vari settori dei
servizi pubblici, turismo
immobiliare e industriale**

**Ricerca e apertura
investimenti Italia-Romania
e Romania-Italia**

CONTATTI

Simone

(per Italia 🇮🇹)

Tel. 392 7808332

simone@probuss.it

Eduard

(per Romania 🇷🇴)

eduard@probuss.it



La nostra società è specializzata nel brokeraggio assicurativo rivolto esclusivamente ad aziende di dimensioni medio grandi. Viene trattata anche la linea persone in un ambito limitato al top management aziendale.

Lavoriamo con i principali gruppi assicurativi nazionali e con gruppi assicurativi esteri per particolari esigenze dei clienti. Le compagnie assicuratrici vengono selezionate in base a nostre valutazioni che tengono conto di vari aspetti quali: qualità delle garanzie, prezzi, velocità della liquidazione dei danni.

Luciano Cecchini
PRESIDENTE

SERVIZI OFFERTI

- Analisi e valutazione dei rischi presso l'azienda sia a tavolino sia mediante sopralluoghi per identificare i materiali a rischio.
- Definizione delle priorità di rischio da garantire.
- Valorizzazione dei beni da assicurare.
- Valutazione dei massimali di responsabilità.
- Allineamento delle scadenze delle polizze in corso.
- Realizzazione delle riforme delle coperture assicurative ricercando le migliori soluzioni sul mercato assicurativo.
- Consigli di loss Prevention per migliorare la sicurezza dell'azienda.



CM VIA PIER CAPPONI 47. – 50132 – FIRENZE (FI)

Tel. 0555000520 – Fax. 055573469 – Cell. 3356817755 - E-mail. l.cecchini@cmbroker.it

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



Sentiero a Moscheta

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.

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

“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. È 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

“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

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 perché 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, 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.



Casa di Giotto

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.

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.

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, 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.

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.

IL PERCORSO GIOGO COLLA - Facile e piacevole percorso che corre lungo la strada forestale 00 collegando il Passo del Giego 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 Giego. 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 GIOGO COLLA ROUTE - Easy and pleasant route that runs along the forest road 00 connecting the Giego 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 Giego. 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 FlorencePrato basin and the Val di Bisenzio. Overall, there are about 500 km of paths which often overlap with other itineraries and/or paths.



Ponte a Vicchio

Info
www.mugellotoscana.it

SCEGLI IL MUGELLO PER UNA GITA FUORI PORTA!

CHOOSE MUGELLO FOR YOUR DAY OUT!



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

Get informed on
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 alianti. 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

A vibrant, stylized illustration of an Italian landscape. In the foreground, there are terraced vineyards with green and yellow leaves. Behind them, several traditional Italian houses with red-tiled roofs and orange-brown walls are nestled among trees. The middle ground features rolling hills with colorful, striped patterns in shades of yellow, orange, and red. In the background, there are blue mountains under a light blue sky with white clouds. The overall style is flat and graphic, reminiscent of mid-century modern art.

Italian Real Estate

abode®

savills

Making dreams
come true.

info@abodeitaly.com

www.abodeitaly.com



Premiata, Noemi Ancillotti

NOEMI, DA STRADA IN CHIANTI AL FESTIVAL DI SANREMO

Noemi, from Strada in Chianti to the Sanremo Festival

DI SIMONE CECCHINI

Siamo tornati nel salone di bellezza di Noemi Ancillotti e della madre Caterina Ragusa, un punto di riferimento per l'estetica ed i capelli per il Chianti ed il fiorentino. Eravamo certi che avrebbero avuto delle interessanti news da raccontarci, e non siamo stati affatto delusi. I racconti di Noemi si riverbano nitidi nei suoi occhi giovani e luminosi, pieni di intraprendenza e di scommesse sul futuro.

We returned to the beauty salon of Noemi Ancillotti and her mother Caterina Ragusa, a point of reference for beauty and hair for the Chianti and Florentine areas. We were sure they would have some interesting news to tell us, and we weren't disappointed at all. Noemi's stories reverberate clearly in her young and bright eyes, full of resourcefulness and bets on the future.

Il salone ha sempre quella fantastica atmosfera inclusiva: accogliente, festante e calorosa, come nella natura di Noemi e Caterina. Un saluto affettuoso – poiché non ci vediamo da qualche tempo – e siamo già seduti ansiosi di sentire i loro racconti che, stavolta, parlano di esperienze molto significative e di una crescita professionale davvero notevole.

Noemi ha partecipato lo scorso ottobre come truccatrice alla 'Festa del Cinema di Roma' che, fin dal 2006 è uno degli appuntamenti più attesi a livello internazionale che coinvolge un imponente jet set di autori, attori e appassionati della settimana arte. La manifestazione ruota attorno all'Auditorium Parco della Musica, una bellissima struttura firmata dall'archistar Renzo Piano che ospita le principali sale di proiezione – e lungo il viale che conduce alla Cavea che diventa uno dei red carpet più grandi e prestigiosi al mondo. Un palcoscenico indubbiamente impegnativo e dinamico per la giovane imprenditrice di Strada in Chianti, che si è fatta ben volere e valere, in particolare truccando il set di 'The Land of Dreams', il primo lungometraggio di Nicola Abbatangelo, presentato in anteprima come 'Evento Speciale ad Alice nella Città', sezione autonoma e parallela della stessa Festa del Cinema. Noemi dipinge con il suo racconto entusiasmante una 'terra dei sogni', letteralmente come nel titolo della fiction, tale è la portata della sua esperienza: lavora sul set al trucco con il regista Nicola Abbatangelo, poi con i protagonisti Stefano Fresi e Marina Rocco: "È stato veramente un momento indescrivibile. Ero molto emozionata ed i tempi erano strettissimi; si doveva truccare un protagonista ogni 15 minuti!", racconta. Ma questo è solo l'inizio... "Successivamente", continua, "Sono stata ricontattata dagli organizzatori, lo scorso febbraio, per andare (non di meno che) al Teatro Ariston per il Festival della Canzone Italiana di Sanremo per lavorare con gli ospiti delle varie serate.

The salon always has that fantastic inclusive atmosphere: welcoming, festive and warm, as in the nature of Noemi and Caterina. An affectionate greeting – since we haven't seen each other for some time – and we are already seated anxious to hear their stories which, this time, speak of very significant experiences and truly remarkable professional growth.

Noemi took part last October as a make-up artist at the 'Film Festival of Rome' which, since 2006 has been one of the most eagerly awaited events at an international level involving an impressive jet set of authors, actors and fans of the seventh art. The event revolves around the Auditorium Parco della Musica, a beautiful structure designed by the archistar Renzo Piano which houses the main screening rooms – and along the avenue leading to the Cavea which becomes one of the largest and most prestigious red carpets in the world. An undoubtedly demanding and dynamic stage for the young entrepreneur of Strada in Chianti, who has made herself well liked and appreciated, in particular by rigging the set of 'The Land of Dreams', the first feature film by Nicola Abbatangelo, presented in preview as 'Event Special at Alice nella Città', an autonomous and



Noemi al trucco con Eleonora Puglia

parallel section of the same Film Fest. With her exciting story, Noemi paints a 'land of dreams', literally as in the title of the fiction, such is the extent of her experience: she works on the make-up set with the director Nicola Abbatangelo, then with the protagonists Stefano Fresi and Marina Rocco: "It was truly an indescribable moment. I was very excited and times were very tight; you had to make up a protagonist every 15 minutes!", she says. But this is only the beginning... "Subsequently", she continues, "I was contacted again by the organizers, last February, to go (no less than) to the Ariston Theater for the Sanremo Italian Song Festival to work with the guests of the various evenings. It was very nice because I was able to make up celebrities





Con Marina Rocco



Con l'attore Stefano Fresi

È stato molto bello perché ho avuto modo di truccare celebrities tra le quali la modella e cantante di successo Eleonora Puglia, con i suoi capelli biondi e l'aria così angelica e carismatica – oltre all'attrice Jane Alexander, interprete della marchesa Lucrezia Van Necker nella fiction Elisa di Rivombrosa. Ho potuto alloggiare all'hotel degli artisti che era pieno di star ed imprenditori".

La sorpresa più bella? "Senza dubbio la cena di gala alla quale ho presenziato e dove sono stata premiata come piccola imprenditrice in qualità di estetista professionista! Un riconoscimento importante per essere arrivata proprio fin lì, al Festival di Sanremo. Veramente mi hai emozionato molto, non me l'aspettavo davvero".

including the successful model and singer Eleonora Puglia, with her blond hair and her angelic and charismatic air - as well as the actress Jane Alexander, interpreter of the Marquise Lucrezia Van Necker in the fiction Elisa di Rivombrosa. I was able to stay at the artists' hotel which was full of stars and entrepreneurs".

The best surprise? "Without a doubt the gala dinner I attended and where I was awarded as a small businesswoman as a professional beautician! An important recognition for having arrived right there, at the Sanremo Festival. You really moved me a lot, I really didn't expect it."

"What do you bring with you from these busy and overwhelming days, in the spotlight of international show



"Cosa ti porti dietro di queste giornate così impegnative e travolgenti, sotto i riflettori dello show business internazionale?", le chiediamo: "Sicuramente molta sicurezza in più. Convinzione e coscienza delle mie possibilità. Là nessuno ti aspettava, ti seguiva o poteva riparare ai tuoi errori. Ce l'ho fatta da sola! Sono tornata dunque assolutamente 'carica' e con più grinta e voglia di fare. Dopo questa esperienza nel mio negozio mi sento molto più rilassata, oltre ad avere qualcosa di così significativo da poter condividere e raccontare alle mie clienti", ci risponde.

"Cosa offri di nuovo nel tuo salone?", siamo curiosi: "Sto facendo un corso professionale e formativo presso la Perini Group di Massimo Perini (Beauty Management). Dal punto di vista professionale vi voglio parlare del nuovo macchinario per il pressomassaggio che lavora ottimamente su tutto il corpo, agendo integralmente sulla funzione del drenaggio e anche sulle gambe; in grado di coadiuvare efficacemente i trattamenti dimagranti e di tonificazione. Un valido aiuto, inoltre, nei trattamenti defaticanti, per il drenaggio su chi ha ritenzione idrica e per tutti gli inestetismi – sempre in abbinamento al trattamento manuale. Poi abbiamo la nuova lampada solare che stimola la produzione del collagene naturale della persona – creando un filtro protettivo contro i raggi solari dannosi; oltre ad abbronzare previene la formazione di rughe e di macchie con la sua funzione anti-age".

"Abbiamo infine introdotto", prosegue, "un altro trattamento che si chiama 'Giovedia': il primo lifting con gel senza aghi, un trattamento manuale fatto con una fiala a concentrato vitaminico di principi attivi restitutivi, con azione di riattivazione delle cellule". Dovete infatti sapere che dall'età di 25 anni in poi si verifica un rallentamento della rigenerazione cellulare per cui si interviene con una sorta di rimpolpamento; con un effetto lifting molto efficace già dalla prima seduta - anche grazie all'azione di un massaggio specifico.

"Che progetti hai in serbo per il futuro?", chiediamo da ultimo: "Mi piacerebbe continuare nel mondo dello spettacolo e rimanere nell'ambiente; sono in un continua evoluzione professionale e costante aggiornamento per la ricerca dei migliori prodotti sul mercato, al fine di poter offrire alle mie ospiti un servizio sempre più moderno ed di valore", conclude.

business?", we ask her: "Definitely a lot of extra security. Conviction and awareness of my possibilities. There no one was waiting for you, looking after you or could fix your mistakes. I did it by myself! So, I came back absolutely 'charged' and with more grit and desire to do. After this experience in my shop I feel much more relaxed, as well as having something so meaningful that I can share and tell my customers", she replies.

"What's new in your salon?", we're curious: "I'm doing a professional and training course at Massimo Perini's Group (Beauty Management). From a professional point of view, I want to tell you about the new pressomassage machine that works excellently on the whole body, acting integrally on the drainage function and also on the legs; able to effectively assist slimming and toning treatments. Furthermore, a valid aid in anti-fatigue treatments, for drainage on those with water retention and for all blemishes - always in combination with manual



treatment. Then we have the new sun lamp that stimulates the production of a person's natural collagen – creating a protective filter against harmful sun rays; in addition to tanning, it prevents the formation of wrinkles and spots with its anti-aging function".

"Finally," he continues, "we have introduced another treatment called 'Giovedia': the first facelift with gel without needles, a manual treatment made with a vitamin concentrate vial of restorative active ingredients, with a cell reactivation action". In fact, you must know that from the age of 25 onwards there is a slowdown in cell regeneration for which we intervene with a sort of fleshing out; with a very effective lifting effect right from the first session - also thanks to the action of a specific massage.

"What plans do you have in store for the future?", we finally ask: "I would like to continue in the entertainment world and stay in the industry; I am in continuous professional evolution and constant updating for the search for the best products on the market, in order to be able to offer my guests an increasingly modern and valuable service", she concludes.

Info:
Estetica Noemi / Caterina Parrucchieri
 Via Boschi 3, Strada in Chianti (Fi)
 Tel. 055 858128



Con la madre Caterina



Noemi e Caterina con lo staff del salone

RISTRUTTURAZIONE FACCIATE ESTERNE PRIMA E DOPO



ALESSANDRO BRUNI ARCHITETTO

Via B. Gozzoli, 34 - 50052 Certaldo (FI) Italia - Tel / Fax (+39) 0571 668241
www.alessandrobruni.it



ALESSANDRO BRUNI ARCHITETTO

I progetti di Alessandro Bruni nascono sempre dal dialogo con i propri clienti, partendo dal rispetto delle esigenze, del luogo e della natura. Il progettista fiorentino coniuga la compattezza dei volumi architettonici con l'articolazione degli spazi interni per creare **ambienti unici in cui la relazione fra interno ed esterno sia sempre mantenuta**, in grado di accogliere con funzionalità ed eleganza i bisogni primari del Cliente suscitando emozioni serene e positive. Dedica grande attenzione allo studio delle forme, al light design, all'uso del colore, alla ricerca e all'innovazione continua delle tecniche e dei materiali. Il disegno degli elementi d'arredo e degli spazi all'aperto, realizzato per molti dei suoi interventi, nasce dalla volontà di interpretare ogni aspetto del progetto con una grande coerenza concettuale.

ALESSANDRO BRUNI ARCHITETTO

Via B. Gozzoli, 34 - 50052 Certaldo (FI) Italia - Tel / Fax (+39) 0571 668241
www.alessandrobruni.it

LA TENDINOPATIA DEL TENDINE D'ACHILLE

Achilles Tendinopathy

DI CLAUDIO BRANDI

La tendinopatia del tendine d'Achille è una patologia diffusa in tantissimi sport, ad esempio il calcio, il podismo, il tennis, il padel, tutti quegli sport dove si corre e dove sono necessari salti e cambi di direzione repentini. Come tutte le tendinopatie è una patologia da over-use, cioè una patologia causata da errori nella gestione dell'allenamento e dei carichi, errori comunissimi soprattutto tra gli amatori. Consiste in una degenerazione del tendine che non sarà più in grado di esprimere forza e apparirà ispessito, dolente e meno elastico.

Il dolore al tendine d'Achille è un dolore subdolo: inizialmente infatti l'atleta percepirà il dolore solo al risveglio, che tende a passare rapidamente dopo pochi passi e che non si fa sentire durante l'attività. Questo porta sempre a una sottovalutazione del sintomo che poi tenderà a peggiorare nel tempo. Nella seconda fase il dolore inizierà a farsi sentire oltre che al risveglio anche dopo l'attività sportiva, ma non durante. Nella fase finale della patologia il dolore tenderà ad essere sempre presente, anche durante la performance, è questo il momento in cui di solito l'atleta si rivolge al Medico specialista in ortopedia o al Fisioterapista. Arrivati a questo stadio, di solito, la degenerazione del tendine sarà importante e questo aumenterà le tempistiche della guarigione; è fondamentale dunque agire sin dai primi disturbi e non arrivare alla fase finale della patologia poiché più il tendine è rovinato e sofferente più sarà lunga e complessa la guarigione.

Achilles tendinopathy is a widespread pathology in many sports, for example football, running, tennis, padel, all those sports where you run and where sudden jumps and changes of direction are necessary. Like all tendinopathies it is an over-use pathology, i.e. a pathology caused by mistakes in the management of training and loads: very common errors especially among amateurs. It consists of a degeneration of the tendon which will no longer be able to express force and will appear thickened, painful and less elastic.

Achilles tendon pain is a sneaky pain: initially, in fact, the athlete will perceive the pain only upon waking up, which tends to pass quickly after a few steps and which is not felt during the activity. This always leads to an underestimation of the symptom which will then get worse over time. In the second phase the pain will begin to be felt as well as upon awakening even after sporting activity, but not during. In the final phase of the pathology the pain will be always present, even during the performance: this is the moment in which the athlete usually consults the orthopedic specialist or the physiotherapist. At this stage, usually, the degeneration of the tendon is already important and this fact will increase the healing times; it is therefore essential to act from the first disturbances and not reach the final stage of the pathology because the more the tendon is ruined and suffering, the longer and more complex the recovery will be.



La diagnosi è clinica: il tendine sarà dolente, gonfio, ispessito e rigido. Di solito l'ecografia è l'esame più utile per verificare lo stato del tendine e per monitorare l'evoluzione della patologia nel tempo. Le tempistiche per la guarigione possono andare dalle tre settimane ai tre mesi, durante i quali il paziente non dovrà sospendere totalmente l'attività, ma diminuirla e rimodularla. Nelle tendinopatie non è mai positivo interrompere completamente l'attività sportiva, in quanto il tendine è una struttura che ha bisogno di essere sollecitata per guarire, ma deve essere sollecitata nella maniera corretta. È tipico infatti che le persone che soffrono di questa patologia interrompano l'attività per qualche settimana e poi la riprendono perché non sentono più fastidi, ma subito dopo il ritorno all'attività il dolore riparte esattamente come prima. La terapia più efficace per la tendinopatia è l'esercizio: le principali evidenze scientifiche affermano che la fisioterapia è la miglior cura per questa patologia. Il Fisioterapista si occuperà di valutare il paziente e capire quali sono i problemi e gli errori che hanno portato allo sviluppo della tendinopatia e guiderà il paziente fino alla guarigione attraverso la progettazione di un programma specifico di esercizio e riorganizzazione dell'attività fisica. Altre terapie efficaci sono le Onde d'urto che insieme all'esercizio possono velocizzare il processo di guarigione. Scarsa efficacia hanno i FANS (farmaci antinfiammatori non steroidei) e sono addirittura sconsigliate le infiltrazioni di cortisone che, è stato dimostrato, contribuiscono al rovinamento delle fibre tendinee. Ricordatevi sempre di rivolgervi a professionisti laureati e iscritti all'albo dei Fisioterapisti.

The diagnosis is clinical: the tendon will be sore, swollen, thickened and stiff. Ultrasound is usually the most useful exam to verify the condition of the tendon and to monitor the evolution of the pathology over time. The timing for healing can range from three weeks to three months, during which the patient will not have to completely suspend the activity but decrease and remodulate it. In tendinopathies it is never positive to completely stop sporting activity, as the tendon is a structure that needs to be stimulated to heal, but it must be stimulated in the correct way. In fact, it is typical that people suffering from this pathology interrupt the activity for a few weeks and then resume it because they no longer feel any discomfort, but immediately after returning to activity the pain starts again exactly as before. The most effective therapy for tendinopathy is exercise: the main scientific evidence states that physiotherapy is the best cure for this pathology. The Physiotherapist will evaluate the patient and understand what are the problems and errors that have led to the development of tendinopathy and will guide the patient until recovery through the design of a specific exercise program and reorganization of physical activity. Other effective therapies are shockwaves which, together with exercise, can speed up the healing process. NSAIDs (non-steroidal anti-inflammatory drugs) have little efficacy and cortisone infiltrations are not even recommended, which, it has been demonstrated, contribute to the damage of the tendon fibers.

Always remember to contact professionals who are graduates and registered.



Info:
Dr. Claudio Brandi, Olymed Sport Lab
Via di Ripoli 88
cbrandi@hotmail.it
Tel. 348 052 3287



My Vision Chef

**organizza cene , pranzi e/o eventi
a tema con cuoco e personale a domicilio
compresi di tutte le maestranze necessarie:
personale di cucina , camerieri ,hostess
figuranti in costume , artisti di tutti i generi
e/o quant'altro necessario**

I temi possono essere molteplici : cinema , storico,
rinascimento , etnico , moda , anni 50-60-70-80 -90 , alta
moda con sfilata , e/o quant'altro
richiesto dal committente

La nostra forza è quella di essere in grado di organizzare,
consci della nostra esperienza in ambito cinematografico,
teatrale e organizzazione/produzione eventi di alto livello,
ambientazioni e atmosfere perfette cucendo
sul cliente l'evento desiderato

Quindi trasformare una semplice cena a casa in un set
cinematografico e/o immergere il cliente in atmosfere e
mondi a tema con il massimo della perfezione

Siamo attentissimi ai dettagli , sono molto importanti nel
nostro lavoro . Possiamo anche fornire i costumi per tutti
gli ospiti in perfetta sintonia con il tema prescelto o anche
solo alcuni accessori da far indossare e/o dare all'inizio
dell'evento

Anche i menù e i relativi piatti saranno a tema che sia per
una cena/pranzo a sedere
o per un buffet/food finger per eventi

 **Gianluca Bianchini Tel. 335 6380025**
gianlucabianchini.fi@gmail.com



MENU *Vintage*

Cocktail di gamberi

Pennette alla vodka / Farfalle al salmone

Vitello tonnato / Pesce finto / Scaloppine al Grand Marnier

Torta Saint-Honorè / Panna Cotta / Peschine al Alchermes



MENÙ **ANTIKA ROMA**



GUSTUM
LIBUM CATONIS
EPITYRIUM
PRIMAE MENSAE
PATINAM APIKIANUM
PULLUS FARSILIS
SECONDAE MENSAE
PATINA VERSATILIS VICE DULKIS
GLOBULUS
AQUA, CERVINIA ET VINUM MERUM

CENTRI ESTIVI **DAI 4 AI 14 ANNI**

DAL 12 GIUGNO AL 08 SETTEMBRE 2023

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

PROGRAMMA

ORE 8:00-9:00 ACCOGLIENZA BAMBINI
ORE 09:00 INIZIO ATTIVITÀ SPORTIVE
ORE 11:00 PISCINA
ORE 13:00 PRANZO
ORE 14:30 DISEGNO, GIOCHI, INGLESE
TENNIS, CALCETTO, PADEL
ORE 16:00 FINE ATTIVITÀ E MERENDA
ORE 16:30-17 RITIRO BAMBINI



PREZZI CENTRO ESTIVO 2023

- 1 SETTIMANA GIORNATA INTERA (FINO 16:30) PASTO E MERENDA (prezzo settimanale)	€ 149,00 € 49,00
- 2a SETTIMANA GIORNATA INTERA (FINO 16:30) PASTO E MERENDA (prezzo settimanale)	€ 139,00 € 49,00
- 1 SETTIMANA MEZZA GIORNATA (FINO 13:00)	€ 99,00

Sconto fratelli:
10% sulla seconda quota

Sconto per più settimane

PARCO GIOCHI



Per iscrizioni: 0552301242 - www.sportingclubugolino.it

SETTIMANE 2023

12 - 16 Giugno
19 - 23 Giugno
26 - 30 Giugno
03 - 07 Luglio
10 - 14 Luglio
17 - 21 Luglio
24 - 28 Luglio
31 luglio - 04 Agosto
07 - 11 Agosto
14 - 18 Agosto
21 - 25 Agosto
28 Agosto - 01/09
04 - 08 Settembre



L'UGOLINO GOLF CLUB, L' AMORE BRITANNICO PER LA TOSCANA

The Ugolino Golf Club, the British love for Tuscany

A CURA DELLA REDAZIONE





C'era una volta e oggi ancora vive l'Ugolino Golf Club: una grande macchia verde, una sfilata di cipressi, uno dei più bei panorami naturali che l'occhio possa abbracciare. Diciotto buche da gustare su un percorso tecnico, delicato, storico ed impareggiabile, un gioiello d'altri tempi.

Once upon a time and still alive today is the Ugolino Golf Club: a large green spot, a parade of cypresses, one of the most beautiful natural panoramas that the eye can embrace. Eighteen holes to be enjoyed on a technical, delicate, historical and incomparable course, a jewel of the past.

Il golf in Italia nacque a Firenze, quando la numerosa colonia di inglesi presente in città realizzò nel 1889 un percorso di diciotto buche sui terreni dei Principi Demidoff. Successivamente si spostò all'Osmannoro e finalmente nel 1933 si trasferì all'Ugolino assumendone anche il nome. Nel 1983 l'Ugolino ospitò l'Open d'Italia, ad oggi il più avvincente torneo mai svolto nel nostro Paese, che vide alle partenze campioni come Severiano Ballesteros, Bernhard Langer, Greg Norman, Sandy Lyle e Ken Brown. Il golf si estende per circa cinquanta ettari di terreno ondulato sulle pendici delle prime colline del Chianti, in un paesaggio caratteristico della Toscana, un contesto unico che pare disegnato dall'immaginazione dei grandi pittori del Rinascimento. Su questo terreno, attorno ad un bosco di pini e cipressi, si snodano con una visuale sempre variata le diciotto buche disegnate dagli esperti Cecil Blandford e Peter Gannon. All'interno del Circolo troviamo la Clubhouse progettata dall'architetto Gherardo Bosio, arroccata su una collinetta in una cornice formata da cipressi e pini marittimi, vincolata dai Beni Culturali grazie alla sua particolare ma semplice architettura razionalista distribuita su tre livelli. Un vialetto di pini porta alla piscina, anch'essa progettata dall' architetto Bosio, piccolo occhio azzurro che guarda con ammirazione le dolci, digradanti colline del Chianti. La piscina, essenza assoluta della linearità, misura venticinque metri per dodici e mezzo, ha una profondità massima di tre metri e settanta, è rivestita di piastrelle di ceramica color azzurro chiaro, è provvista di due

Golf in Italy was born in Florence, when the large English colony present in the city created an eighteen-hole course in 1889 on the lands of the Demidoff princes. Subsequently it moved to the Osmannoro and finally in 1933 it moved to the Ugolino, also taking on its name. In 1983 the Ugolino hosted the Italian Open, to date the most exciting tournament ever held in our country, which saw champions such as Severiano Ballesteros, Bernhard Langer, Greg Norman, Sandy Lyle and Ken Brown at the start. The golf course covers about fifty hectares of undulating land on the slopes of the first hills of Chianti, in a characteristic landscape of Tuscany, a unique context that seems designed by the imagination of the great Renaissance painters. On this ground, around a pine and cypress wood, the eighteen holes designed by the experts Cecil Blandford and Peter Gannon unwind with an ever-changing view. Inside the 'Circolo' we find the Clubhouse designed by the architect Gherardo Bosio, perched on a small hill in a frame formed by cypresses and maritime pines, bound by the Cultural Heritage – thanks to its particular but simple rationalist architecture distributed on three levels. A pine driveway leads to the swimming pool, also designed by the architect Bosio, a small blue eye that admires the gentle, sloping hills of Chianti. The swimming pool, the absolute essence of linearity, measures twenty-five by twelve and a half meters, has a maximum depth of three and seventy meters, is covered with light blue ceramic tiles, is equipped with two reinforced concrete diving



trampolini in cemento armato, progettati da Pier Luigi Nervi, che sembrano inquadrare il paesaggio circostante. Golf, oltre che sport, vuol dire difesa dell'ambiente, turismo, attività rieducativa e riabilitativa per tutte le età, vuol dire passare una giornata a contatto con la natura in compagnia di amici o al contrario in perfetta solitudine; può essere occasione d'affari e pubbliche relazioni o di relax e pausa dalle fatiche quotidiane. L'Ugolino è e sarà sempre punto di riferimento per la città di Firenze, per la Toscana e per il nostro Paese e comunque il custode geloso di una storia iniziata tanti anni fa da un gruppo d'inglesi entusiasti.

boards, designed by Pier Luigi Nervi, which seem to frame the surrounding landscape. Golf, as well as sport, means environmental protection, tourism, re-educational and rehabilitative activities for all ages, it means spending a day in contact with nature in the company of friends or, on the contrary, in perfect solitude; it can be an opportunity for business and public relations or for relaxation and a break from daily toil. The Ugolino is and will always be a point of reference for the city of Florence, for Tuscany and for our country and in any case the jealous guardian of a story that began many years ago by a group of enthusiastic Englishmen.



Info:
Ugolino Golf Club
 Via Chiantigiana along Strada 3, Impruneta (Fi)
 Tel 055 2301009
 Mail: info@golfugolino.it



PADEL

- PER PRENOTARE I CAMPI DA TENNIS,
PADEL E CALCETTO CONTATTARE LA
SEGRETERIA AL 0552301242



TENNIS

SIMONE CECCHINI
MAESTRO NAZIONALE
DI TENNIS F.I.T. E
ISTRUTTORE
2° LIVELLO PADEL.

**LEZIONI PRIVATE E DI
GRUPPO DI PADEL E
TENNIS.**
CONTATTO DIRETTO
3927808332

CALCETTO

Ugolino

Per prenotazioni
chiama al numero
392 7808332

o su **PLAYTOMIC**



Lovely Eventi CATERING

LOVELY EVENTI CATERING

Nasce per realizzare eventi indimenticabili: matrimoni, comunioni, battesimi, congressi inaugurazioni, con una particolare attenzione alla cucina ma anche agli allestimenti



AZIENDE

Per eventi aziendali, organizziamo coffee break, lunch, aperitivi, cene di gala, creando menù personalizzati per ogni esigenza, dai piccoli ai grandi numeri, contribuendo ad esaltare l'immagine della vostra azienda

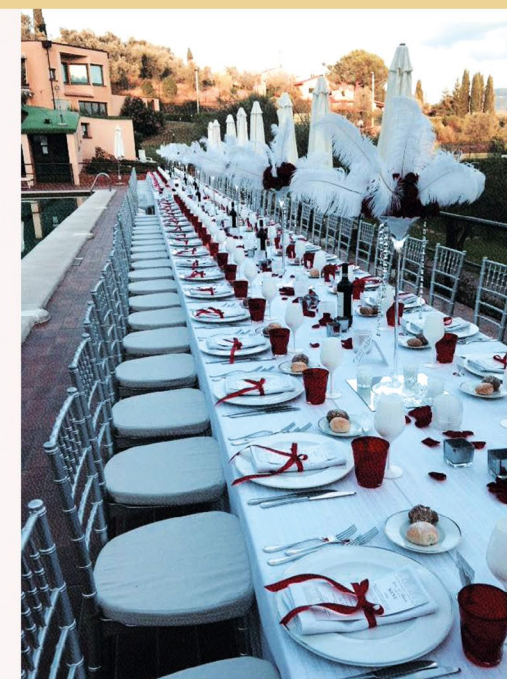


MATRIMONI

Il giorno più importante della vostra vita richiede esperienza, professionalità e passione. Il vostro evento diventa per noi un'emozione da condividere, un sogno da costruire insieme che trasformeremo in realtà.



La nostra cucina propone un'ampia scelta di pietanze elaborate con prodotti di primissima qualità. Sulla vostra tavola presenteremo piatti decorati con grande creatività.



LOVELY EVENTI CATERING

Presta servizio spostandosi nelle varie strutture scelte dal cliente.

Su richiesta vi aiuteremo nella scelta della location più adatta alle vostre esigenze, proponendovi diverse soluzioni.



Lovely Eventi
CATERING

Via dell'Oliveta, 12, 50023 L'ugolino FI - Tel. 333 4653810



IL FISCOLO, CUCINA TOSCANA LUNGO LE RIVE DELLA PESA

Il Fiscolo, Tuscan Cuisine along the Banks of the River Pesa

DI SIMONE BANDINI E SIMONE CECCHINI



Una scenografica, sognante sala ristorante per una rinnovata struttura in un contesto naturale di assoluto pregio: si librano come uccelli esotici, bianchi e leggiadri, i fischoli a guisa di lampadari – mentre accediamo al grande ambiente perfettamente armonico sulle rive della Pesa, nei pressi di San Casciano. Siamo a “Il Fischolo”, dove ci raggiungono Wynn Gabriel, owner & manager del locale, la chef Teresa Chietti e il suo inseparabile aiuto Elisabetta Torricelli.

A scenographic, dreamy dining room for a renovated structure in a natural context of absolute value: the ‘Fischoli’ chandeliers hover like exotic birds, white and graceful – while we access the large, perfectly harmonious environment on the banks of the River Pesa, near San Casciano. We are at “Il Fischolo”, where Wynn Gabriel, owner & manager of the restaurant, the chef Teresa Chietti and her inseparable assistant Elisabetta Torricelli join us.

Siamo tutti noi qui in Toscana, chi più e chi meno, eredi di una romantica ed affascinante eredità rurale che trova nel mondo contadino di un tempo i suoi fondamenti produttivi, etici e sociali.

Per chi non lo conoscesse, il ‘Fischolo’ – oltre ad essere il nome di questo sorprendente ristorante – è ormai da secoli quel diaframma filtrante in fibre vegetali di forma circolare usato nei frantoi, sul quale si stende la pasta delle olive per spremere l’olio. Una tecnologia ancora attuale e non superata, mutuata dagli antichi metodi e conoscenze dei nostri avi.

Rompiamo il ghiaccio con la chef Teresa Chietti che lavora qui da settembre: “Prima di iniziare questa nuova esperienza ho avuto una pasticceria; la mia vita si è indirizzata in quella direzione – avendo una mamma cuoca da sempre e un marito anch’egli impegnato in cucina. Ho fatto una bellissima esperienza in Olanda, in una tenuta dove preparavo piatti tipici e si producevano formaggi. Gestendo numerosi eventi e matrimoni, mi sono abituata ad organizzare logistica e lavoro in cucina e sala per grandi numeri”.

Poiché originaria della vicina Romola: “Mi è d’ispirazione una cucina molto semplice, con i sapori che ho in testa della nonna – che amo trasformare curando inoltre l’estetica e l’impiattamento”.

“Dall’Olanda ho imparato l’organizzazione impeccabile” – prosegue – “Tuttavia mi mancavano i nostri ingredienti e la nostra ‘aria toscana’; così ho trovato l’occasione e il posto giusto.

We are all of us here in Tuscany, some more and some less, heirs of a romantic and fascinating rural heritage that finds its productive, ethical and social foundations in the peasant world of the past.

For those who don’t know it, the ‘Fischolo’ – in addition to being the name of this surprising restaurant – has for centuries been that circular filtering diaphragm in vegetable fibres used in the mills, on which the olive paste is spread to squeeze the oil. A still current and unsurpassed technology, borrowed from the ancient methods and knowledge of our ancestors.

Let’s talk with chef Teresa Chietti who has been working here since September: “Before starting this new experience I had a pastry shop; my life has moved in that direction – having a mother who has always been a cook and a husband who is also busy in the kitchen. I had a wonderful experience in Holland, on an estate where I prepared typical dishes and cheeses were produced. Managing numerous events and weddings, I got used to organizing logistics and work in the kitchen and dining room for large numbers”.

Since she is originally from nearby Romola: “I am inspired by a very simple cuisine, with the flavours that I have in my head from my grandmother - which I love to transform, also taking care of the aesthetics and the plating”.

“From Holland I learned impeccable organization” – he continues – “However, I missed our ingredients and our ‘Tuscan air’; so I found the occasion and the right place.

Mi piace cucinare tutto, dall’aperitivo al dessert. In questo periodo vi consiglio di assaggiare le “Lasagne alle verdure” (ai carciofi o agli asparagi). Tutte materie prime freschissime che prendiamo dai locali ortolani e che lavoriamo al momento”.

“La maggior parte dei piatti è assolutamente home-made, dalla pasta fresca ai dolci. Per la carne e le verdure, come si diceva, ci affidiamo alle nostre conoscenze immediate. Vi rivelò un segreto: il nostro macellaio sceglie i tagli giusti coi quali prepariamo il nostro celebre “Frittaccio”, con una generosa pioggia di segato di carciofi”, una vera delizia!

Questo di sera; mentre a pranzo il menù è chiaramente più leggero con grande scelta insalate e carpacci: “La domenica facciamo anche il “Maialino con le patate ghiotte” – con tutta la riduzione di cottura che scende goloso sulle stesse patate. In questo giorno festivo prepariamo un menù dedicato. Tutte le sere ci divertiamo anche con le pizze preparate e cotte da Filippo, pizzaiolo di origine abruzzese: la sua è una pizza simil-napoletana ma con un cornicione non così importante”, precisa.

Molto appetitosi, fantasiosi e invitanti il riso o gli “Spaghetti alla bottarga”, o al “Gambero Rosso”. Menzione particolare per il “Risotto alla Barbablù”, cui al classico brodo in cottura si aggiungono la barbabietola rossa e il formaggio blu, con un effetto cromatico (e gustativo) sensazionale. Dal menu di mare vi consigliamo la generosa “Frittura” e i “Gamberoni grigliati”. Anche il burro è fatto in casa, poi servito con il pane di Filippo e le acciughe!

I like to cook everything, from appetizers to desserts. In this period, I suggest you try the “Lasagne alle verdure” (with artichokes or asparagus). All very fresh raw materials that we take from the local greengrocers and that we work on the spot”. “Most of the dishes are absolutely home-made, from fresh pasta to desserts. For meat and vegetables, as we said, we rely on our immediate knowledge. I’ll tell you a secret: our butcher chooses the right cuts with which we prepare our famous “Frittaccio”, with a generous spread of artichoke sawn”, a real treat!

This in the evening; while at lunch the menu is clearly lighter with a large choice of salads and carpaccio: “On Sundays we also make the “Piglet with greedy potatoes” – with all the cooking reduction that drops gluttonously on the same potatoes. On this festive day we prepare a dedicated menu. Every evening we also have fun with the pizzas prepared and cooked by Filippo, a pizza chef originally from Abruzzo: his pizza is a Neapolitan-style one but with a not so important crust”, she specifies.

Very appetizing, imaginative and inviting are the rice or the “Spaghetti alla bottarga”, or “Al Gambero Rosso”. Special mention for the “Risotto alla Barbablù”, to which red beetroot and blue cheese are added to the classic cooking broth, with a sensational chromatic (and gustatory) effect. From the seafood menu we recommend the generous “Frying” and the “Grilled prawns”. Even the butter is homemade, then served with Filippo’s bread and anchovies!



Wynn Gabriel (owner), la chef Teresa Chietti ed Elisabetta Torricelli



Alla nostra conversazione si aggiunge Wynn: “Specialmente la domenica prendo parte, divertendomi molto, alle attività di cucina, spadellando con Teresa! Ho avuto ristoranti per 32 anni; mi piace decisamente la cucina sia italiana che internazionale e specialmente stare a contatto con gli ospiti”. Il Fiscolo era nato con una idea dominante di pizzeria – un progetto partito col forno a legna, sul quale hanno costruito anche delle belle serate a tema, con hamburger gourmet e birra artigianale di qualità: “Noi siamo aperti tutti i giorni, per tutto il giorno, e di sera facciamo aperitivi – la nostra è un’offerta molto trasversale che passa da un pranzo informale tra sportivi o in famiglia, godendosi la magia del parco e della natura, fino ad un tête a tête romantico di coppia”, ci racconta. L’idea de’ Il Fiscolo nasce infatti da un gruppo di amici sportivi che, giocatori di tennis presso gli impianti da ormai 15 anni, decidono di riqualificare l’ambiente e gli spazi: “Oltre al parco, i campi da tennis e la palestra, abbiamo voluto ammodernare il ristorante che è divenuto così il punto focale, il fulcro di tutte le attività del Centro - proprio perché all’interno di un bellissimo giardino fluviale che abbiamo ristrutturato. Stiamo andando verso il completamento degli impianti e vorremo abbinare alle attività sportive anche eventi teatrali, musicali, culturali”.

Wynn adds to our conversation: “Especially on Sundays I take part, having a lot of fun, in the cooking activities, pan-frying with Teresa! I’ve had restaurants for 32 years; I definitely like both Italian and international cuisine and especially being in contact with guests”. Il Fiscolo was born with a dominant idea of a pizzeria – a project that started with a wood-burning oven, on which they have also built beautiful themed evenings, with gourmet hamburgers and quality craft beer: “We are open every day, throughout the day, and in the evening we have aperitifs – ours is a very wide offer that goes from an informal lunch between sportsmen or with the family, enjoying the magic of the park and nature, up to a romantic tête a tête as a couple”, he tells us. In fact, the idea of Il Fiscolo was born from a group of sports friends who, tennis players for the past 15 years, decided to redevelop the environment and the spaces: “In addition to the park, the tennis courts and the gym, we wanted to modernize the restaurant which has thus become the focal point, the fulcrum of all the activities of the Centre - precisely because it is located in a beautiful riverside garden that we have renovated. We are moving towards the completion of the facilities and we would like to combine sporting activities with theatrical, musical and cultural events”.

Qua presso le rive della Pesa, in un’atmosfera serena e bucolica, le famiglie possono ritrovarsi e mangiare con calma, mentre i bambini giocano liberi nel parco: “E’ un luogo ideale non solo per la buona cucina – dove si praticano corsi fitness di varia natura con i nostri personal trainer e si può approfittare dell’esperienza dei maestri nella esclusiva Clinic di tennis.

Here on the banks of the River Pesa, in a serene and bucolic atmosphere, families can meet and eat in peace, while the children play freely in the park: “It’s an ideal place not only for good food – where fitness courses are of various kinds with our personal trainers and you can take advantage of the experience of the instructors in the exclusive tennis clinic.



Info:
Il Fiscolo
 Via Borromeo 154, San Casciano in Val di Pesa (Fi)
 Tel. 333 4882363



**CAFFETTERIA
BAR PIERI**

Segafredo
ZANETTI



ARTICOLI
PER FUMATORI



BAR TABACCHERIA

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

TEL. 055 8072908



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



ALIMENTARI - APERITIVI



**CAFFETTERIA
BAR PIERI**

Segafredo
ZANETTI

LA TOSCANA PIÙ 'ELEVATA' AL CASTELLO DI ALBOLA

The Most 'Elevated' Tuscany at Castello di Albola

DI SIMONE BANDINI



Bianchi esclusivi: Poggio alle Fate e Igt Toscana

Partiamo dal vino: come fosse per la linfa di un magnifico albero, dove gioco-forza per giungere alla chioma grandiosa si deve ascendere dalle radici. Iniziamo dalle due novità ‘bianche’ di quest’anno che abbiamo il piacere di degustare a tavola, nella scenografica alta sala settecentesca dove si è imbandito un desco apposta per noi, in compagnia degli amici Sara Bondi e Carloalberto Manca, guidati nel percorso conviviale dal Direttore Alessandro Gallo, come al solito generoso di impressioni e news sulle nuove annate del Castello di Albola. Scopriamo i nuovi ‘paring’ di “Albola Experience”, venite con noi.

Let’s start with the wine: as if it were the sap of a magnificent tree, where you have to ascend from the roots to reach the grandiose crown. Let’s start with the two ‘white’ novelties of this year that we have the pleasure of tasting at the table, in the scenographic eighteenth-century high hall where a table has been set especially for us, in the company of friends Sara Bondi and Carloalberto Manca, guided along the convivial journey by Director Alessandro Gallo, as usual generous with impressions and news on the new vintages of Castello di Albola. Let’s discover the new ‘parings’ of “Albola Experience”, come with us.



Un classico toscano, tagliere e calice di rosso

Stiamo parlando del bianco “Poggio alle Fate Chardonnay Toscana IGT (2021)”, con più di un anno di affinamento, dalla vigna più alta coltivata a quasi 700 metri. Selezione manuale dei grappoli, uve fermentate e maturate in legno, per una maggiore struttura e complessità. “Un vino decisamente più importante”, ci dice Carloalberto, “Un bianco di prospettiva grazie ai suoi tempi dilatati: ricercato, sofisticato, gastronomico, elevato – che ha superato la sua giovinezza con la sua sublimazione in legni che ne rispettano il varietale, magnificandone le note originali”. Questo vino che nasce dalla più alta collina del Castello di Albola dipinge e condensa nel gusto i profumi e i colori della Toscana e del Chianti più autentici: “Carezzevole al naso, equilibrato ed elegante, Poggio alle Fate gode di una ottimale esposizione a sud-est e di un terreno ricco di galestro e alberese che conferisce al vino una particolare nota minerale”. L’altra novità di quest’anno è il “Bianco IGT”, combinazione di vitigni Chardonnay e Trebbiano, di facile beva e che per questo incontra un favore trasversale per la sua eccellente, invitante rotondità: “Fresco, profumato, fruttato, beverino appunto”, precisa Sara. Una bottiglia che si distingue, anch’essa, per la

We are talking about the white “Poggio alle Fate Chardonnay Toscana IGT (2021)”, with more than a year of refinement, from the highest vineyard cultivated at almost 700 meters. Manual selection of bunches, grapes fermented and aged in wood, for greater structure and complexity. “A decidedly more important wine”, Carloalberto tells us, “A white with perspective thanks to its dilated times: refined, sophisticated, gastronomic, elevated – which has surpassed its youth with its sublimation in woods that respect its varietal, magnifying the original notes”. This wine that comes from the highest hill of the Castle of Albola paints and condenses in the taste the most authentic scents and colours of Tuscany and Chianti: “Caressing on the nose, balanced and elegant, Poggio alle Fate enjoys an excellent south-east exposure and a soil rich in galestro and alberese which gives the wine a particular mineral note”. The other novelty of this year is the “Bianco IGT”, a combination of Chardonnay and Trebbiano vines, easy to drink and which for this reason meets a general favour for its excellent, inviting roundness: “Fresh, fragrant, fruity, drinkable”, explains Sara. A bottle that also stands out for its grace which is “pure and



Terrina di fegatini, lardo e fichi secchi

sua grazia che è “espressione pura e autentica dei particolari suoli della Toscana, con la sua freschezza leggermente aromatica”. “I nostri vini”, prosegue Alessandro Gallo, “conservano intatto il fascino della tradizione ma anche della ricerca; la nostra è una scommessa sull’evoluzione del gusto delle nostre etichette storiche: Chianti Classico e Acciaio...”. Un lavoro di finezza: “Non si transige sull’eleganza e la precisione dello stile produttivo legato al territorio di Radda in Chianti – che è imprescindibile”. Lo chef Alessandro Chiesa assieme alla brigata del Castello di Albola porta anche quest’anno al tavolo dei fortunati visitatori la sua interpretazione di “Albola Experience”, in un percorso degustativo e gastronomico esaltante, sperimentando ed innovando la cucina toscana, fatta di storiche ricette e materie prime di altissima qualità che trovano nuove interessanti applicazioni: “Propongo con una certa ambizione la cacciagione quando possibile: cinghiale, cervo, daino e capriolo con strepitosi abbinamenti ai nostri rossi”. Anche in questa nuova stagione saranno imperdibili le “Cene a quattro mani” che hanno visto la partecipazione di chef stellati del calibro di Vito Mollica, Filippo Saporito, William Zonfa, Alessandro Ferrarini.

authentic expression of the particular soils of Tuscany, with its slightly aromatic freshness”. “Our wines”, continues Alessandro Gallo, “keep intact the charm of tradition but also of research; ours is a bet on the evolution of the taste of our historic labels: Chianti Classico and Acciaio...”. A work of finesse: “There is no compromising on the elegance and precision of the production style linked to the territory of Radda in Chianti - which is essential”. Chef Alessandro Chiesa together with the Castello di Albola brigade brings his interpretation of the “Albola Experience” to the table of the lucky visitors again this year, in an exciting tasting and gastronomic journey, experimenting and innovating Tuscan cuisine, made up of very historic recipes and raw materials of the highest quality that find new interesting applications: “I offer game with a certain ambition when possible: wild boar, deer, fallow deer and roe deer with sensational combinations with our reds”. Also in this new season the “four-handed dinners” will be unmissable, which last year saw the participation of starred chefs of the caliber of Vito Mollica, Filippo Saporito, William Zonfa, Alessandro Ferrarini. For those who do not want to undertake a complete tasting,



I Pici al ragù di cinghiale



Lo chef Alessandro Chiesa

Per chi non volesse intraprendere una degustazione completa, Albola ha ampliato la versatilità delle degustazioni e della sua proposta con l'inserimento di un menù per il wine bar: informale e meno 'impegnativo', con taglieri, bruschette e vini al calice nella suggestiva corte del Castello di Albola per tutto il pomeriggio. Ma veniamo al racconto della nostra esperienza, resa ben più reale e tangibile dalle foto di compendio. Si comincia con la 'consistente delicatezza' di una "Terrina di fegatini, lardo e fichi secchi" portata in elevazione dal nostro "Poggio alle Fate". Un piatto che dosa perfettamente in sapori e volumi una combinazione di materie prime sapide ed importanti – alleggerendone il peso, in un gioco di sostanze grasse e zuccherine. Proseguiamo con l'essenza della pasta in Toscana che incontra il misticismo selvatico dei boschi: "Pici al ragù di cinghiale" impeccabili, in equilibrio di spezie e aromi, accompagnati da un rosso "Santa Caterina Chianti Classico DOCG Gran Selezione (2015)" che, con il suo sorso incisivo e interminabile, accoglie degnamente l'identità e le note di carattere del piatto, punteggiando il seguito della nostra degustazione. Il secondo piatto è una "Scamerita marinata con purè di patate affumicato", altro piatto di grande ricercatezza per l'assoluta eccellenza delle carni, una morbidezza e una cottura



Scamerita marinata con purè di patate affumicato

Albola has expanded the versatility of the tastings and its proposal with the inclusion of a menu for the wine bar: informal and less 'demanding', with cutting boards, bruschetta and wines by the glass in the suggestive courtyard of the Castle of Albola throughout the afternoon. But let's get to the story of our experience, made much more real and tangible by our photos. We begin with the 'substantial delicacy' of a "Terrine of chicken livers, lard and dried figs" brought up with our "Poggio alle Fate". A dish that perfectly doses in flavours and volumes a combination of savoury and important raw materials - lightening their weight, in a game of fatty and sugary substances. We continue with the essence of pasta in Tuscany that meets the wild mysticism of the woods: impeccable "Pici with wild boar ragù", in balance of spices and aromas, accompanied by a red "Santa Caterina Chianti Classico DOCG Gran Selezione (2015)" , with its incisive and interminable sip, worthily welcomes the identity and character notes of the dish, punctuating the continuation of our tasting. The second course is a "Scamerita marinated with smoked mashed potatoes", another dish of great refinement due to the absolute excellence of the meat, its softness and impeccable cooking. A separate mention for the curious originality of the purée which, in my opinion, competes for independence

impeccabili. Una menzione a parte per la curiosa originalità del purè che, a mio avviso, compete per indipendenza di gusto con la scamerita – e ne scaturisce così un suadente, peccaminoso accostamento. Per finire, un diverso audace abbinamento. Nella tradizione continentale si termina con dei formaggi; in Germania si dice infatti che "Il formaggio cuce lo stomaco", ovvero pone un termine al desco. Per questo abbiamo una selezione di "Formaggi erborinati e Pan co' Santi" servita con del "Vin Santo del Chianti Classico Doc (2009)": caprino, vaccino e 'briacone', per finire diversamente e, francamente, superando il noioso accostamento con i cantucci toscani. Durante tutta la bella stagione saranno proposte serate dedicate particolari: alta gastronomia e vino con il corollario di intrattenimento e spettacoli, sia musicali che teatrali. Così come è possibile prenotare degustazioni verticali con vini di annate anche lontanissime. Vi invito ad informarvi sul sito web o chiedere direttamente in azienda di Sara Bondi per avere ragguagli precisi sui vari eventi in programma.



Formaggi erborinati e Pan co' Santi

of taste with the scamerita - and thus a persuasive, sinful combination arises. Finally, a different bold pairing. In the continental tradition it ends with cheeses; in fact, in Germany it is said that "Cheese sews the stomach", that is, it puts an end to the table. For this we have a selection of "Blue cheeses and Pan co' Santi" served with "Vin Santo del Chianti Classico Doc (2009)": goat, cow and 'briacone', to finish differently and, frankly, overcoming the boring combination with the Tuscan cantucci. Throughout the summer, special dedicated evenings will be offered: high gastronomy and wine with the corollary of entertainment and shows, both musical and theatre. Just as it is possible to book vertical tastings with wines from even very distant vintages. I invite you to inform yourself on the website or directly ask Sara Bondi for precise information on the various scheduled events.



Info, degustazioni, aggiornamenti sugli eventi:
Castello di Albola s.a.r.l.
 Via Pian d'Albola 31, Radda in Chianti (Si)
 tel. 0577 738019
 info@albola.it
 www.albola.it



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



UN GIARDINO CON VISTA

A garden with a view

A CURA DELLA REDAZIONE



Colorato e allegro, EdV Garden si stende sulle pendici di un colle con muri, stradine, viottoli e una bellissima vista sulla città di Firenze: uno spazio originale dove rilassarsi e godere della natura. Il giardino nasce da un'ispirazione della proprietaria Alice Esclapon de Villeneuve (da cui prende il nome) ed è il felice frutto di una mente creativa, di un carattere fantasioso e della passione per le piante ed i fiori.



La sua progettazione ha avuto inizio oltre venti anni fa, in occasione della nascita della figlia, per crearle un luogo dove vederla giocare, crescere e familiarizzare con la natura alimentando in lei quella dote vitale, tipica dell'infanzia: la fantasia. Ma Alice aveva in mente ben altro che un giardino ordinario: questo spazio doveva diventare come un "diario a cielo aperto" di cui ogni installazione ne sarebbe stato un capitolo, e le piante ed i fiori le parole. Non si tratta quindi di un tipico giardino botanico o monumentale fiorentino quanto piuttosto di uno spazio originale da vivere tutte e quattro le stagioni ed in cui è possibile rilassarsi e fare un'esperienza rigenerativa e sensoriale.

Colorful and cheerful, EdV Garden stretches out on the slopes of a hill with walls, narrow streets, alleys and a beautiful view over the city of Florence: an original space in which to relax and enjoy nature. The garden was born from an inspiration of the owner Alice Esclapon de Villeneuve (from which it takes its name) and is the happy end of a creative mind, an imaginative character and a passion for plants and flowers.

Her design began over twenty years ago, on the occasion of the birth of her daughter, to create a place for her to see her play, grow and familiarize herself with her nature, nurturing her vital gift, typical of childhood: fantasy. But Alice had much more in mind than an ordinary garden: this space was to become like an "open-air diary" of which each installation would be a chapter, and the plants and flowers the words. It is therefore not a typical Florentine botanical or monumental garden but rather an original space to be experienced in all four seasons and in which it is possible to relax and have a regenerative and sensory experience. Inside EdV Garden nothing is left to chance, but it is the result

Dentro EdV Garden nulla è lasciato al caso, ma è frutto di un attento e amorevole studio, soprattutto delle piante e delle loro caratteristiche botaniche a tal punto che ognuna di esse pare personificarsi. Questo "diario a cielo aperto" diventa piano piano e inconsapevolmente, un nuovo "Giardino delle Meraviglie", che dal 2021 si è aperto al pubblico con il fine di promuovere la cultura del verde e la creatività, offrire ai visitatori un luogo speciale in cui rilassarsi e, tra profumi e colori, e un'installazione e l'altra, far emergere qualcosa di nuovo o di sopito su loro stessi e sulla vita.



L'ospite è invitato ad entrare nel giardino con uno spirito libero e disposto a lasciarsi trasportare dalla fantasia in una realtà che nulla ha a che vedere con l'infantilismo e l'ingenuità. EdV Garden è, nel suo genere unico: dal carattere favolistico, ironico e creativo rifugge i confronti con lo stile dei grandi giardini fiorentini ma è orgoglioso della sua toscana di cui ne mantiene gli aspetti tipici di campagna. È composto da 26 installazioni, la 27a è lo skyline della città. Ogni installazione è come un capitolo del diario di Alice in cui le storie prendono vita, come in un "Giardino delle Meraviglie", grazie alle potature, ai giochi di luce e colori e a vecchi oggetti riciclati. Ognuna di esse è corredata da una descrizione delle piante e degli oggetti, da un breve aneddoto dal tono favolistico e ironico, e da un messaggio riflessivo che potrà ispirarvi qualche nuova avventura oppure svelare qualcosa di nuovo su voi stessi. Sfogliando le pagine del giardino come in ogni favola, tra il serio e il faceto, potrete trovare quel messaggio "fatto su misura" per voi. Ma soprattutto pensate colorato! "Durante gli scuri pomeriggi invernali, immaginavo la luce del sole filtrare tra gli alberi; nelle giornate assolate invece, intravedevo giochi d'ombre e freschezza dove non c'erano che afa e calore. Intanto prendevano forma pensieri che annotavo nel mio diario aspettando la stagione propizia per trascriverli in quei luoghi tanto amati. Ho riutilizzato oggetti e cose che

of a careful and loving study, above all of the plants and their botanical characteristics to such an extent that each of them seems to personify itself. This "open-air diary" slowly and unknowingly becomes a new "Garden of Wonders", which has been open to the public since 2021 with the aim of promoting the culture of greenery and creativity, offering visitors a special place where relax and, between scents and colours, and one installation and another, bring out something new or dormant about themselves and about life. The guest is invited to enter the garden with a free spirit and



languivano pigramente in qualche anfratto in attesa di una nuova vita e inventato figure che mutano nelle stagioni come i pensieri”, racconta Alice. Non si tratta quindi di un tipico giardino botanico o monumentale fiorentino quanto piuttosto di uno spazio originale da vivere tutte e quattro le stagioni ed in cui è possibile rilassarsi e fare un’esperienza rigenerativa e sensoriale. EdV Garden fonda le sue radici nella filosofia della permacultura intesa come insieme di accorgimenti e pratiche che hanno come scopo il benessere dell’ambiente, degli animali e dell’uomo. Qui vengono adottate tecniche semplici ed efficaci, antiche e innovative al tempo stesso.

seasons like thoughts,” says Alice. It is therefore not a typical Florentine botanical or monumental garden but rather an original space to be experienced in all four seasons and in which it is possible to relax and have a regenerative and sensory experience. EdV Garden has its roots in the philosophy of permaculture understood as a set of devices and practices that aim at the well-being of the environment, animals and humans. Here simple and effective techniques are adopted, ancient and innovative at the same time. Alice offers visitors original ideas ranging from the recycling of objects to the use and care of plants, which everyone can be



Al visitatore Alice offre spunti originali che vanno dal riciclo degli oggetti, all'utilizzo e alla cura delle piante, a cui ognuno può ispirarsi per il proprio giardino. Non solo tecniche antiche e fantasia ma anche modernità, infatti EdV Garden è anche un giardino tecnologico perché dotato di wifi e di una apposita web app con audio guida.

inspired by for their own garden. Not only ancient techniques and imagination but also modernity: in fact, EdV Garden is also a technological spot equipped with wifi and a special web app with audio guide.



Info:
Passo all'Ertà.
 Firenze / Tel. 348 7929209
info@edvgarden.com
www.edvgarden.com



Chianti Bar

COLAZIONI - PIATTI DEL GIORNO DA LUNEDÌ AL VENERDÌ



Hamburger con crema ai formaggi,
funghi, pomodori secchi e pancetta

TUTTI I MERCOLEDÌ TROVATE

I NOSTRI HAMBURGER

10,00€ con Patatine Fritte INCLUSE

“ IL SEMPLICIOTTO ”

hamburger, formaggio, pomodoro,
insalata e maionese

“ IL TOSTO ”

hamburger, cipolle stufate, salsa tartufata,
pomodorini secchi

“ IL COMPLICATO ”

hambruger, grana, rucola,
glassa di aceto balsamico

“ IL DANDY ”

hamburger, gorgonzola, noci

Chianti Bar

Via Sinigogola 7, San Donato in Poggio (FI)
Tel. 393 5626727 (Gessica) / 329 5413000 (Giulia)
gegsnc9@gmail.com - fb.me/gessicagiuli8887

Riposo **BISNIFLEX** *Benessere*

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

