

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 Bancini. Grafica: Serena Lombardi Stampa: Oplaprint

LE ALCHIMIE DEL DIVÒ  
The Alchemy of the Divò

Anno XXII nr. 171 | PRIMAVERA 2023

# ValleyLife

AREZZO E CASENTINO

RIVISTA PANEUROPEA





**CELINE**



**FENDI**  
ROMA



**TOM FORD EYEWEAR**



**DANIELE**  
**l'ottico**

**sempre un occhio  
di riguardo  
per il tuo stile**



Daniele L'ottico  
Via Roma 204b / Ponte a Poppi (Ar)  
www.danielelottico.com / 0575 520544



PRIMAVERA 2023

**EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE**

Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

**DIRETTRICE EDITORIALE**

Dott.ssa Serena Lombardi (Tel. 3478540228)

**PROJECT ASSISTANT**

Dott.ssa Barbara Frau

**PROGETTO GRAFICO e ADVERTISING:**

Serena Lombardi

**PHOTO CREDITS:**

Francesca Donatelli

Marco Agnoletti

Thomas Ghiandai

Carlo Gabrielli

**AUTORI**

**Simone Bandini:** Editore e Direttore di Valley Life. Dott. in Filosofia.

**Serena Lombardi:** Direttore Editoriale di Valley Life "Arezzo e Casentino". Dott.ssa in Disegno Industriale. Visual Designer.

**Barbara Frau:** Dott.ssa in Scienze Politiche, nel tempo libero creativa e scrittrice di libri per bambini, collaboratrice di ValleyLife "Arezzo e Casentino".

**Simona Vagnoli:** Travel blogger e content creator, collaboratrice di ValleyLife "Arezzo e Casentino".

**Francesca Mangani:** Giornalista freelance, addetta stampa, collaboratrice de La Nazione e di ValleyLife "Arezzo e Casentino".

**Gaia Canaccini:** Dott.ssa in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, iscritta all'Ordine dei Farmacisti di Arezzo.

**Adelmo Baracchi:** Titolare dell'agenzia "Immobiliare Promo"

**Elisabetta Macinai:** Presidente ENPA Sezione Casentino.

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

This magazine has been closed during a wibbly-wobbly, timey-wimey stuff.

**ValleyLife**

REDAZIONE, PUBBLICITÀ  
Via Pio Borri,10  
Pratovecchio Stia (Ar) 52015  
casentino.arezzo@valleylife.it  
www.valleylife.it

**4** Quiche lorraine e perdita del reale  
Quiche Lorraine and the Loss of Reality

**8** Bei tempi  
Good Times

**10** La parola passa alla neolaureata Gaia  
The Word Passes to Newly Graduated Gaia



**12** DIVÒ  
Le alchimie del Divò;  
The Alchemy of the Divò

**20** MAESTRINI  
DISTRIBUZIONE BEVANDE,  
Una storia di successo;  
'Maestrini Distribuzione Bevande',  
a Successful Story

**28** MACELLERIA FRACASSI  
L'eccellenza senza compromessi;  
The Excellence without Compromise

**34** LA TORRICELLA  
Tempo di cerimonie a 'La Torricella';  
The Time for Ceremonies at  
'La Torricella'

**40** PASTA PLATEAU  
I Leggendarî tortelli di patate  
di Pasta Plateau;  
The Legendary Potato Tortelli  
by Pasta Plateau



**52** Dott.ssa MARUSKA FOSSI  
Ricerca e amore per gli amici a 4 zampe;  
Research and Love for our  
Four-legged Friends

**60** CANILE INTERNAZIONALE DEL  
CASENTINO  
I nostri ospiti sono in cerca di famiglia;  
Our Guests are Looking for a Family



**66** VBC ARNOPOLIS ASD  
Un bilancio positivo per la  
Vbc Arnopolis;  
A Positive Balance for  
Vbc Arnopolis

**70** ASD CASENTINO ACADEMY  
Un 'Casentino Academy' regionale;  
A Regional 'Casentino Academy'

**76** IMMOBILIARE PROMO  
Il Casentino, una valle da vivere  
The Casentine, a valley to live in

**84** Nasce nel Parco Nazionale delle  
Foreste Casentinesi la scuola per  
pastori e allevatori;  
The school for shepherds and  
breeders was born in the National  
Park of the Casentino Forests

**88** OMAC  
investe sull'identità storica del  
territorio;  
Omac Invests in the Historical  
Identity of the Territory



**92** MUSEI ED ECOMUS  
Orai e info;  
Museum and Ecomuseum  
Hours and Info

**If you have a house in  
Arezzo or Casentino  
area please subscribe  
for free and ask for your  
complimentary copy**



# 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 e 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.

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.

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 e 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.

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 ammorzano 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 padronegiate 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.

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 ammorzano 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 padronegiate 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.



ACOLTO CONSIGLIATO  
Recommended listening:

Depeche Mode, "Ghosts Again"



## BEI TEMPI

Good Times

di Barbara Frau

*Sei social o anti-social?  
Meglio sarebbe una via di mezzo...*

C'erano una volta: le ricerche fatte sfogliando i giganti volumi della Treccani, le cabine telefoniche a gettoni, le cartoline e le lettere con i francobolli da 500 lire, i finestrini delle macchine a manovella, le musicassette, i dischi in vinile, i videoregistratori e i Tuttocittà...l'elenco potrebbe continuare ancora all'infinito perché, effettivamente, noi della generazione degli anni '80 di rivoluzioni tecnologiche ne abbiamo viste davvero tante.

Nel giro di qualche decennio abbiamo assistito, vissuto e adottato cambiamenti epocali che hanno modificato radicalmente la nostra vita.

Se da un lato è possibile affermare: viva l'innovazione, dall'altro qualcuno potrebbe essere d'accordo nel contrapporre ai vantaggi che abbiamo ottenuto altri fattori negativi – e di notevole portata.

Facendo un banale esempio, credo che concordiamo tutti nel dire che i telefoni cellulari sono degli strumenti di un'utilità incommensurabile: ci rendono facilmente raggiungibili, ci permettono di trovare velocemente qualsiasi informazione tramite il web, ci danno la possibilità di scattare foto o fare video in qualsiasi momento della giornata, di immortalare eventi speciali, documentare qualsiasi cosa, ci permettono di fare operazioni in banca o fare acquisti on-line... ad una velocità per di più stupefacente.

Di contro il cellulare è anche uno strumento che ci isola dalle altre persone, è un rifugio comodo e sempre a portata di mano. Non vi innervosisce osservare dei bambini che sono solo 'fisicamente' insieme ma ognuno è assortito dallo schermo del suo cellulare? Non vi meravigliate nel vedere a tavola persone che mentre mangiano digitano avidamente i tasti del cellulare ignorando e non rispettando il fatto di essere insieme ad altri?

*Are you social or anti-social?  
The truth lies in the middle...*

Once upon a time homework was done by leafing through the giant volumes of Treccani encyclopedia, there were telephone cabins with tokens, postcards and letters with the 500 lire stamps, cars with crank windows, musicassettes, vinyl records, VCRs and "Tuttocittà" guides ... The list could continue to the end of the infinite because, actually, we of the 1980s generation have seen many technological revolutions.

Within a few decades we have witnessed, lived and adopted epochal changes that have radically altered our life.

If on the one hand it is possible to affirm: longlive innovation, on the other someone could agree in comparing the advantages we have obtained with some other negative, considerable factors.

By doing a trivial example, I think we all agree in saying that cell phones are the tools of an immeasurable utility: they make us easily accessible, they allow us to quickly find any information through the web, they give us the opportunity to take photos or make videos. At any time of the day one can record special moments, documenting anything and allowing us to do bank operations or purchasing online ... moreover at an incredible speed.

On the other hand, the mobile phone is also a tool that isolates us from other people, it is a comfortable refuge and always at hand. Doesn't it make you nervous to observe children who are only 'physically' together but everyone is absorbed by the screen of their mobile phones? Are you not surprised to see people at table who – while eating – greedily type in the keys of the mobile phone ignoring and not respecting the fact of being with others?

In this case, technology is therefore good but also



La tecnologia in questo caso è dunque un bene ma anche indubbiamente un male – poiché le stiamo permettendo di dominare la nostra vita e di essere al centro del nostro tempo oltre che costituire il nostro principale passatempo.

Stiamo progressivamente perdendo il senso dello stare insieme nel mondo reale per vivere in un mondo virtuale. È stato un processo lento e graduale ma è ciò che sta accadendo ed è ciò che dobbiamo combattere.

Noi adulti possiamo fare un passo indietro e iniziare a dare il buon esempio ai più piccoli.

In un mondo che vive di apparenza cambiamo rotta: viviamo ogni giorno il presente con le persone che amiamo, rallentiamo per godere degli attimi che non tornano, riempiamo il nostro cuore di ricordi e non i social networks 'con i nostri ricordi'.

Torniamo ad essere gelosi della nostra *privacy*, evitando di condividere i nostri momenti con (semi) sconosciuti che ci osservano e giudicano dall'altra parte di uno schermo.

Perché l'importante è 'vivere', non 'condividere'!

undoubtedly 'evil' - since we are allowing it to dominate our life and to be at the centre of our time as well as being our main pastime.

We are progressively losing the sense of being together in the real world – preferring to live in a virtual one. It was a slow and gradual process but this is what is happening and what we must fight.

We adults can take a step back and start being an example to our children.

In a world that lives of appearance we have to change course: by living the present with the people we love, every day, slowing down to enjoy moments that will not come back, by filling our heart of authentic memories instead of posting virtual memories.

Let's go back to being jealous of our *privacy*, avoiding sharing our intimacy with unknown people who are potentially observing and judging us from the other side of a screen.

Because the important thing is to 'live', not to 'share'!

Perché l'importante è 'vivere', non 'condividere'!

🎵 VISIONE CONSIGLIATA  
Recommended vision.

"Era ora" di Alessandro Aronadio (2023)



## LA PAROLA PASSA ALLA NEOLAUREATA GAIA

The Word Passes to Newly Graduated Gaia

DI GAIA CANACCINI

*L'esperienza di Gaia, giovane farmacista.*

Sono Gaia ho 26 anni e, da poco più di un anno, lavoro come farmacista presso la Farmacia Bandini. Ho studiato "Chimica e Tecnologia Farmaceutica" a Firenze e, appena laureata, sono stata contattata dalla dottoressa Antonella Bandini che mi ha proposto di iniziare il mio percorso lavorativo proprio nella sua farmacia.

Quella proposta, in quel preciso momento, mi aveva un po' spaventata perché i miei piani erano ben altri. Inizialmente, avrei voluto fare esperienza nel mondo delle aziende farmaceutiche per avere una visione più ampia di quello che avrebbe potuto far parte del panorama della mia vita professionale. Nonostante ciò, ho deciso di mettermi alla prova e cogliere questa bellissima opportunità. Ho trovato non solo delle ottime colleghe ma anche delle amiche. Sono diventate per me un punto di riferimento importante all'interno della farmacia e fuori dall'ambito lavorativo.

Durante questa esperienza ho scoperto a fondo l'importanza del ruolo del farmacista all'interno della comunità: aiutare gli altri mettendo a disposizione le proprie conoscenze e la propria professionalità, facendo del bene a volte con un consiglio o con un semplice sorriso. Ad oggi questo aspetto è la parte più bella del mio lavoro.

Ho capito che lavorare in farmacia nasconde un mondo molto più grande e vario di quello che mi aspetta-

*The experience of Gaia, a young pharmacist.*

I'm Gaia, I'm 26 years old and, for just over a year, I've been working as a pharmacist at Farmacia Bandini. I studied "Pharmaceutical Chemistry and Technology" in Florence and, as soon as I graduated, I was contacted by Dr. Antonella Bandini who proposed me to start my career in her pharmacy.

That proposal, at that precise moment, had scared me a bit because my plans were very different. Initially, I wanted to gain experience in the world of pharmaceutical companies to have a broader vision of what could be part of the landscape of my professional life. Despite this, I decided to test myself and seize this beautiful opportunity. I found not only very good colleagues but also friends. They have become for me an important point of reference inside the pharmacy and outside the workplace.

During this experience I discovered the importance of the role of the pharmacist within the community: helping others by making available our knowledge and professionalism – doing good, sometimes, only giving a simple advice or just smiling. To date, this aspect is the most beautiful part of my work.

I realized that working in a pharmacy hides a much bigger and more varied world than I expected. I was able to learn how to support with the additional services of the pharmacy such as: the electrocardiogram, the pressure holter, the cardiac holter, the first instan-

vo. Ho avuto modo di imparare a dare sostegno con i servizi aggiuntivi della farmacia quali: l'elettrocardiogramma, l'holter pressorio, l'holter cardiaco, le analisi del sangue di prima istanza e la misura della pressione oculare. Mi sono accorta che il nostro lavoro non è quello di semplice commesso, come spesso si sente raccontare e che, grazie a tutti questi servizi, è bellissimo creare dei legami con le persone, stabilire un rapporto di fiducia e diventare per loro un importante punto di riferimento.

Ciò che mi ha appassionata particolarmente, e dove ho trovato più continuità con l'indirizzo universitario da me perseguito, è stato operare nel laboratorio galenico e magistrale nel quale ho avuto l'opportunità di realizzare medicinali per pazienti che necessitano di dosaggi personalizzati e formulazioni personalizzate prescritte da specialisti.

Mi appassiona tantissimo il mondo della cosmesi, da me del tutto inesplorato fino ad un anno fa. Ascoltando le mie colleghe e seguendo corsi on-line ho potuto approfondire la conoscenza così da poter consigliare con estrema soddisfazione prodotti di ottima qualità con possibile affiancamento di piacevoli sedute di radiofrequenza, osmosi inversa e pressoterapia, servizi offerti dalla nostra farmacia. Sono felice di questo percorso e dell'opportunità che ho avuto di conoscere ed esplorare il mondo delle farmacie. Ho imparato tante cose che il mio corso di studi non mi ha dato modo di approfondire.

Sono ancora giovane e ho tanta voglia di imparare così come di mettermi in gioco, ma ad oggi, tra le varie strade, non escludo ancora quella di entrare in un'azienda farmaceutica. Nonostante ciò, mi sento sempre più parte di questa realtà, più vicina alle persone del nostro territorio e soprattutto felice che la vita mi abbia riservato un posto all'interno della Farmacia Bandini.

ce blood tests and the measurement of eye pressure. I realized that our job is not that of a simple salesman, as we often hear about and that, thanks to all these services, it is wonderful to create bonds with people, establish a relationship of trust and become an important point of reference for them.

What particularly fascinated me, and in which I found more continuity with the university course I pursued, was to work in the galenic laboratory in which I had the opportunity to create medicines for patients who need personalized dosages and personalized formulations prescribed by specialists.

I am very passionate about the world of cosmetics, which was completely unexplored to me until a year ago. Listening to my colleagues and following online courses I was able to deepen my knowledge so as to be able to recommend specific quality products with great satisfaction, or beneficial session of radiofrequency, reverse osmosis and pressotherapy, all services offered by our pharmacy. I am happy with this journey and the opportunity I had to get to know and explore the world of pharmacies. I learned many things that my course of study did not give me the opportunity to deepen.

I am still young and I have a great desire to learn as well as to get involved; Among the various roads, I still do not exclude that of entering a pharmaceutical company. Despite this, I feel more and more part of this reality, closer to the people of our territory and, above all, happy that life has reserved me a place within the Bandini Pharmacy.



Da sinistra: Giulia Angioli, Maria Letizia Angioli, Daria Boldi, Sofia Checcacci, Gaia Canaccini, Antonella Bandini.

Farmacia Bandini di Bandini Antonella - Via Roma, 42/b, Pratovecchio Stia (AR) / Tel. 0575 504328



**DRAFT**  
COCKTAIL BAR

**CHANGE  
THE WORLD**

E' ARRIVATO IL MOMENTO DI AGIRE...

**#SHAKEUPSUSTAINABILITY**

visit our website for more information

[www.draftcocktailbar.com](http://www.draftcocktailbar.com)

Corso italia 285 - Arezzo - T:3791609110



aspettando

# NATURALMENTE PIANOFORTE

Il festival anima del Casentino

**21 – 23 luglio**

Niccolò Fabi  
Paolo Fresu  
e Omar Sosa  
Angelo Branduardi

**12 agosto**

Simone Cristicchi  
e Amara



DIRETTORE ARTISTICO Enzo Gentile

naturalmente®  
**PIANO  
FORTE**  
*sorgente musicale in Casentino*



MAJNSPONSOR

FRESCHI  
VANGELISTI



SPONSOR



CON IL PATROCINIO E IL CONTRIBUTO



COLLABORANO CON NOI



ValleyLife II



informazione pubblicitaria

*Drappeggi, luci e riflessi scenografici*

*Pleasure*

# DIVÒ

## LE ALCIMIE DEL DIVÒ

The Alchemy of the Divò

DI SERENA LOMBARDI

informazione pubblicitaria



Divò, una passione 'infuocata' per i cocktails

Il Divò è un locale sensazionale, sognante, un tempio alchemico della moderna arte della mixology. È al tempo stesso inserito in un contesto storico e architettonico di grandissimo pregio – condivide infatti un imponente, antichissimo muro di pietra con la Basilica di san Francesco. Tra sacro e profano è un luogo senza tempo, una stanza delle meraviglie, dove il piacere e il rapimento si fondono con atmosfere di trascendente leggerezza e dove le rivoluzionarie creazioni di Danny Del Monaco conquistano la scena.

Immaginate di entrare in un locale che toglie il fiato, con proporzioni auree e grandezze considerevoli. Immaginatevi la solennità delle sue vestigia storiche ammantate da un twist moderno e vibrante. Siete al Divò, l'ex antica Galleria Bruschi di Piazza San Francesco, nel cuore della città di Francesco Petrarca.

Storia, cucina e cultura della 'mixology' qui confluiscono in un mirabile laboratorio del gusto, unendo tradizione ed estro creativo, in un viaggio leggendario di emozioni e sensazioni inusitate.

Ad accogliermi insieme all'editore Simone Bandini è Danny Del Monaco che non ha certo bisogno di presentazioni; per quanti ancora non lo conoscessero egli è conosciuto come 'The alchemist of drinks', è un esperto professionista di fama internazionale nell'arte della preparazione dei cocktail, pluricampione nazionale dal 1996 al 2005 nella categoria barman mixologist e campione del mondo 2002 di Bacardi Martini Gran Prix – oltre che ideatore di 'Cocktail in The World Mixology - Stile di Bere Italiano' (azienda madre che fa eventi dal 1997 nel mondo barman e mixology) oltre che presidente della 'Ancienne Pharmacie' - The first Academy of Speakeasy Made in Italy – linea esclusiva di liquori con sede a Monte San Savino.

Il Divò is a sensational, dreamy place, an alchemical temple of the modern art of mixology. It is at the same time inserted in a historical and architectural context of great value – it shares an imposing, ancient stone wall with the Basilica of San Francesco. Between sacred and profane it is a timeless place, a room of wonders, where pleasure and rapture blend with atmospheres of transcendent lightness and where the revolutionary creations of Danny Del Monaco conquer the scene.

Imagine entering a place that takes your breath away, with golden proportions and considerable size. Imagine the solemnity of its historical vestiges cloaked in a modern and vibrant twist. You are at Divò, the former ancient Galleria Bruschi in Piazza San Francesco, in the heart of the city of Francesco Petrarca. History, cuisine and culture of 'mixology' here come together in an admirable laboratory of taste, combining tradition and creative flair, in a legendary journey of unusual emotions and sensations.

To welcome me together with the publisher Simone Bandini is Danny Del Monaco who certainly needs no introduction; for those who still do not know him he is known as 'The alchemist of drinks', he is an internationally renowned professional expert in the art of cocktail preparation, multiple national champion from 1996 to 2005 in the category barman mixologist and world champion 2002 of Bacardi Martini Grand Prix – as well as creator of 'Cocktail in The World Mixology - Stile di Bere Italiano' (parent company that has been doing events since 1997 in the bartender and mixology world) as well as president of the 'Ancienne Pharmacie' - The first Academy of Speakeasy Made in Italy – exclusive line of liqueurs based in Monte San Savino.



Percorrendo il maestoso e fastoso corridoio, una musica lounge di sottofondo ci rapisce invitandoci nel grande salone principale; un arredamento impeccabile tra divani, tavoli e cuscini; l'atmosfera è vagamente misteriosa, ma si fa meno segreta grazie ai punti luce disposte alle spalle dei mobili in legno, degli specchi e della scenografica bottigliera illuminata che troneggia al centro del locale. Tutto dà l'impressione di essere disposto al posto giusto, dalla bottiglia di gin raro e ricercato ai drappaggi che scendono suadenti sopra le nostre teste.

Ci accoglie Adrian Everest, *mentalist brand manager* e socio di Danny che sovrintende la gestione – che ci presenta una giovane squadra di appassionati *bartender* i quali si adoperano con grande entusiasmo e professionalità. Conosciamo il *bar manager*, nonché altro socio, Lindon Zulfeari – da ormai otto anni al loro fianco nel mondo della *mixology*.

“La nostra idea è quella di un 'Cocktail Risto-Club' esclusivo che raggiunga i canoni delle altre città metropolitane, italiane ed europee” - ci racconta Danny - “con un format da vivere tutto il giorno, poliedrico e versatile, articolato, chic ma allo stesso tempo *inclusivo*, pensato per tutti, con un'offerta food & beverage di alto livello, aperitivo, cena, dopocena, in cui percorrere un viaggio sensoriale nel tempo, nel bicchiere e nel palato... è un progetto ambizioso che coltiviamo da tempo”.

Walking along the majestic and sumptuous corridor, a lounge music in the background kidnaps us inviting us into the large main hall; impeccable décor including sofas, tables, and cushions; The atmosphere is vaguely mysterious, but it becomes less secret thanks to the light points arranged behind the wooden furniture, the mirrors and the spectacular illuminated bottle box that dominates the centre of the room. Everything gives the impression of being arranged in the right place, from the bottle of rare and refined gin to the drapes that descend persuasively above our heads.

We are welcomed by Adrian Everest, *mentalist brand manager* and partner of Danny who oversees the management – who introduces us to a young team of passionate bartenders who work with great enthusiasm and professionalism. We meet the *bar manager* and other partner, Lindon Zulfeari – who has been working alongside them in the world of *mixology* for eight years now.”

We have this idea of an exclusive 'Cocktail Risto-Club' that reaches the canons of famous metropolitan cities, Italian and European” - Danny tells us - “with a format to live all day, multifaceted and versatile, articulated, chic but at the same time inclusive, designed for everyone, with a high-level food & beverage offer, aperitif, dinner, after dinner, in which to travel a sensory journey through time, in the glass and in the palate... It is an ambitious project that we have been planning for some time”.





Una bottigliera sensazionale al Divò

A soli 6 mesi dell'apertura del "Just Cocktail Bar Experience", avvenuta nel maggio 2021, nella piazzetta tra i Bastioni all'ingresso del centro storico, in cui il locale non canonico dall'atmosfera orientale, ricercata ed elegante si affermava quale punto di riferimento per gli aperitivi in città, mentre i suoi creatori Danny, Adrian e Lindon progettavano e pensavano ad una location ideale per questo nuovo progetto. Idea che si è concretizzata lo scorso autunno, appunto, nella ex Galleria Bruschi: "Rimettere in forza quello che fu il nido della Fiera Antiquaria aretina, luogo nel quale mezzo secolo fa venne ideata e organizzata la manifestazione, è stata una bella sfida, in così poco tempo!" – ci racconta Danny – "Quando entrai all'interno della Galleria e vidi quel muro, sapendo che aldilà nella Basilica si trovava una delle più alte espressioni della pittura italiana ed europea, il ciclo di affreschi de La Leggenda della Vera Croce, capolavoro di Piero della Francesca, fui travolto da un'atmosfera magica e capii che il locale sarebbe stato 'contaminato' dalla stessa magia e che quel muro ci avrebbe dato una protezione speculare: oggi il nostro locale, anche se affollato, restituisce la stessa sensazione di raccoglimento della chiesa adiacente; la forza del Divò sta proprio in quel muro sacro che separa due mondi, ma che allo stesso tempo li integra ed unisce, come è nella natura umana".

Just 6 months after the opening of the "Just Cocktail Bar Experience", which took place in May 2021, in the square between the Bastions at the entrance of the historic centre – the non-canonical place with an oriental atmosphere, refined and elegant, has established itself as a reference point for aperitifs in the city, while its creators Danny, Adrian and Lindon designed and thought of an ideal location for this new project. An idea that materialized last autumn, in fact, in the former Bruschi Gallery: "Putting back in force what was the nest of the Arezzo Antiques Fair, the place where half a century ago the event was conceived and organized, was a great challenge, in such a short time!" – Danny tells us – "When I entered the Gallery and saw that wall, knowing that beyond in the Basilica there was one of the highest expressions of Italian and European painting, the cycle of frescoes of 'The Legend of the True Cross', Piero della Francesca's masterpiece, I was overwhelmed by a magical atmosphere and I understood that the room would be 'contaminated' by the same magic and that that wall would give us a mirror protection: Today our restaurant, although crowded, returns the same feeling of recollection of the adjacent church; the strength of the Divò lies precisely in that sacred wall that separates two worlds, but at the same time integrates and unites them, as it is in human nature".

La drink list che ci presentano dimostra quale sia il concept alla base della miscelazione: mettere alla prova i sensi con giochi di abbinamenti e contrapposizioni, pensati e preparati con ingredienti di altissima qualità e lavorati con tecnica e mestiere, con accostamenti insoliti che portano a compimento le esperienze internazionali di miscelazione dei bartender.

La proposta dei cocktail è in continua evoluzione: dipende dalle materie prime adoperate, dalla stagione, e dalla rivisitazione dei classici, con ingredienti inusuali o lavorati in maniera insolita; si parte dalle basi tradizionali della mixology per giungere a creazioni originali: variazioni, talvolta ardite, pionieristiche, introduzione di verdure, frutta e spezie. Si utilizzano tecniche all'avanguardia con una nuova generazione di prodotti eco-sostenibili: il vaporizzatore, ad esempio, con piccoli condensatori che fanno evaporare gli oli essenziali dell'aroma; poi cannuce di acciaio o carta, bicchieri in vetro senza tracce di piombo.

L'ultima drink list, ideata dal *bar manager* Lindon, con creazioni geometriche, semplici e pulite, presenta "SFERA", un drink fluo, servito in un bicchiere con globi e cubi e poi "APPLE", un twist di un americano, servito in un bicchiere caleidoscopico dalle mille sfaccettature: questi due drink sono degli 'alchemist' che si possono sistemare in più inclinazioni. L'uso di lampade a luce nera – che si spengono quando sorseggi il cocktail - completa la magia.

Cosa dovrete fare? Fatevi consigliare un cocktail da abbinare ai piatti scelti.

The drink list that they present to us demonstrates the concept behind mixing: to test all senses with games of combinations and contrasts, designed and prepared with the highest quality ingredients and processed with technique and skill, with unusual combinations that bring to completion the international experiences of mixing bartenders.

The proposal of cocktails is constantly evolving: it depends on the raw materials used, the season, and the reinterpretation of the classics, with unusual ingredients or processed in an unusual way; It starts from the traditional bases of mixology to reach original creations: variations, sometimes daring, pioneering, introduction of vegetables, fruits and spices. Cutting-edge techniques are used with a new generation of eco-sustainable products: the vaporizer, for example, with small condensers that evaporate the essential oils of the aroma; Then straws of steel or paper, glass cups without traces of lead.

The last drink list, created by bar manager Lindon, with geometric, simple and clean creations, presents "SFERA", a fluorescent drink, served in a glass with globes and cubes and then "APPLE", a twist of the 'American' cocktail, served in a kaleidoscopic glass with a thousand facets: these two drinks are 'alchemist' that can be arranged in several inclinations. The use of black light lamps – which go out when you sip the cocktail – completes the magic.

What should you do? Let them recommend you a cocktail matching perfectly with the chosen dish.



Un ispirato Danny Del Monaco (al centro).



'Sfera', un sensazionale drink fluo



'Sfera', servito in un bicchiere con globi e cubi

“Creare prima una ‘drink list’ e creare poi il ‘food’ da abbinarci, o viceversa?” – ci spiega Danny – “E’ un compito sempre arduo: possiamo abbinare un drink geometrico, magari, con una tartare a forma di piramide, con avocado, completando con uno spray che lo rende fluo”. Pura magia, ne siamo estasiati.

La cucina si accoppia così alla *mixology* per un’esperienza a tutto tondo da vivere nella stessa location, con creazioni pensate per sorprendere e conquistare, per viziare gli ospiti dall’aperitivo alla cena, dal dopocena fino a tarda notte.

“Siamo andati molto avanti con la *miscelazione* ma anche con la scelta del *food*. Ogni volta che promuoviamo un’idea, i nostri chef vanno a ‘scavare’ negli anni ‘70 e ‘80, mettendo nel piatto il gusto reale di quella generazione” – continua Danny. Per questo abbiamo pensato, tanto per citarli, a un “*Maialino arrosto cotto per tre ore a bassa temperatura, servito con spuma di mojito*”, a dei “*Ravioli con polvere di Campari*”, a un “*Polpo servito con riso speziato*” o ad una “*Tartare con avocado, salsa di agrumi e polvere d’olio*”.

“Riscoprire i vecchi sapori, oggi, è un’idea comune a tutti gli chef d’Italia” – ci dice ancora: “C’è chi la propone in chiave ‘Cracco’ e chi, come noi lo propone in chiave ‘Club’: bella, appariscente, di sapore. L’uovo della nonna, sbattuto con marsala, diventa un “*Uovo croccante servito con spuma di marsala*”; le penne alla polpa di granchio, accompagnate da una birra dei pub anni ‘80, si trasformano in dei “*Paccheri con salsa di yuzu e agrumi e polpa di granchio*”.

“Create a ‘drink list’ first and then create the ‘food’ to match, or vice versa?” – explains Danny – “It’s always a difficult task: we can combine a geometric drink, perhaps, with a pyramid-shaped tartare, with avocado, completing with a spray that makes it fluorescent”. Pure magic, we are ecstatic.

The kitchen is thus coupled with mixology for an all-round experience to live in the same location, with creations designed to surprise and conquer, to spoil guests from aperitif to dinner, from after dinner until late at night.

“We went a long way with mixing but also with the choice of food. Every time we promote an idea, our chefs go to ‘dig’ into the 70s and 80s, putting the real taste of that generation on the plate” – continues Danny. For this reason we thought, just to mention them, a “*Roast suckling pig cooked for three hours at low temperature, served with mojito foam*”, “*Ravioli with Campari powder*”, an “*Octopus served with spicy rice*” or a “*Tartare with avocado, citrus sauce and oil powder*”.

“Rediscovering the old flavours, today, is an idea in common to all Italian chefs” – he tells us again: “There are those who propose it in a ‘Cracco’ key and those who, like us, propose it in a ‘Club’ key: beautiful, flashy, with flavour. The grandmother’s egg, beaten with marsala, becomes a “*Crispy egg served with marsala mousse*”; ‘pennette’ with crab meat, accompanied by an 80s pub beer, are transformed into “*Paccheri with yuzu sauce and citrus and crab meat*”.



Danny Del Monaco (sx) e Lindon Zulfari



Lindon ci presenta un altro ‘alchemist’.

Al Divò si tratta di fare un’esperienza, un viaggio, di natura sensoriale assoluta a celebrare la bellezza stessa della vita: un invito a vivere ogni momento con passione, slancio e amore.

At Divò it is about having an experience, a journey, of an absolute sensory nature to celebrate the beauty of life itself: an invitation to live every moment with passion, enthusiasm and love.

Ascolto Consigliato: “Audrey’s Dance”, Angelo Badalamenti  
Recommended listening: “Audrey’s Dance”, Angelo Badalamenti



**Divò Cocktail Risto-Club**  
P.zza San Francesco, 1 Arezzo (Ar)  
+ 0575 494216



www.divococktailclub.it  
info@divococktailclub.com



**MAESTRINI**  
**DISTRIBUZIONE BEVANDE,**  
**UNA STORIA DI SUCCESSO**

‘Maestrini Distribuzione Bevande’, a Successful Story

DI SERENA LOMBARDI

Nicola Lusini e David Orlandi

Pleasure



**M**  
**MAESTRINI**  
 DISTRIBUZIONE FOOD & BEVERAGE

*C'è una storia centenaria dietro la ditta Maestrini di Rassina, che da sempre si occupa di distribuzione di beverage & food in gran parte della provincia di Arezzo. La sua storia inizia infatti quasi un secolo fa, con il fondatore Maestrini che apre una delle tante botteghe del Casentino. Nonostante la sua modesta dimensione, la bottega si distingue già all'epoca per la presenza di una torrefazione e per i contatti con l'area fiorentina, come testimoniano alcune bolle e note di vendita degli inizi.*

Nel corso degli anni l'azienda passa nelle mani di Giorgio Fini, dipendente fidato di Maestrini, per circa 30 anni. Nel 2008 la ditta Maestrini viene rilevata totalmente da David Orlandi, in società con Michela Manneschi e Nicola Lusini. Con strategie lavorative condivise e con tutta la passione che li contraddistingue sono riusciti ad ampliare così tanto l'offerta e il servizio da diventare uno dei principali player del settore HO.RE.CA nella Provincia di Arezzo.

Un'azienda in continua crescita e sviluppo che offre un servizio affidabile e serio, attento e accurato, consigliando con premura sempre il meglio in base ad ogni necessità. Oggi sono sempre più specializzati nell'HO.RE.CA (ovvero nei servizi per hotel/ristorante/catering) e nella fornitura di prodotti per bar, wine bar, agriturismi, mense, aziende e privati. Propongono soluzioni esclusive sia per quanto riguarda prodotti e specialità sia per i relativi macchinari e strumenti del settore. Offrono soluzioni personalizzate anche per eventi privati, matrimoni, feste e manifestazioni paesane.

*There is a centenary history behind the company 'Maestrini' in Rassina, which has always been involved in the distribution of beverage & food in most of the Province of Arezzo. Its history begins almost a century ago, with the founder Maestrini who opened one of the many shops of the Casentino. Despite its modest size, the workshop already stood out at the time for the presence of a coffee roasting company and for the contacts with the Florentine area, as evidenced by some old bills and sales notes.*

Over the years the company passed into the hands of Giorgio Fini, a trusted employee of Maestrini, for about 30 years. In 2008 the Maestrini company was totally taken over by David Orlandi, in partnership with Michela Manneschi and Nicola Lusini. With shared work strategies and with all the passion that distinguishes them, they have managed to expand the offer and service so much that they have become one of the main players in the HO.RE.CA sector in the Province of Arezzo.

A company in continuous growth and development that offers a reliable and serious, attentive and accurate service, always advising the best according to every need. Today they are increasingly specialized in HO.RE.CA (or in services for hotels / restaurants / catering) and in the supply of products for bars, wine bars, farmhouses, canteens, companies and individuals. They offer exclusive solutions both for products and specialties and for the related machinery and tools in the sector. They also offer customized solutions for private events, weddings, parties and village festivals.

Sono distributori e partner esclusivi da sempre della Birreria 'Kauzen' in Franconia, con la quale nel corso degli anni è stata trovata una formula ideale per fornire una qualità migliore del prodotto e un servizio alternativo con carrelli refrigerati per la spillatura della birra.

La ditta è molto sensibile anche al tema ecologico e di salvaguardia ambientale adottando e consigliando la politica dei vuoti a rendere: anche qui il paragone con la Germania, dove ogni bottiglia restituita viene rimborsata, è inevitabile. Nicola, David e Michela hanno cercato di portare avanti questa soluzione inserendola anche nel mercato della birra ma si sono scontrati con alcuni ostacoli. Tuttavia con i vini e con l'acqua (Fonte Verna, Alisea e Maxim's) il successo è ancora assicurato: "Con il processo del vuoto a rendere potremmo abbattere notevolmente l'impatto ambientale e i costi di riciclo e di produzione sostituendo benissimo la plastica e guadagnando sia in termini economici, di salute e di gusto. Le emissioni si riducono anche con la somma di piccole scelte, che dipendono da ognuno di noi".

They have always been exclusive distributors and partners of the 'Kauzen' Brewery in Franconia, with which over the years an ideal formula has been found to provide better product quality and an alternative service with refrigerated trolleys for beer tapping.

The company is also very sensitive to the ecological and environmental protection issues by adopting and advising the reusable vacuum policy: here too, the comparison with Germany, where every returned bottle is refunded, is inevitable. Nicola, David and Michela tried to carry out this solution by including it in the beer market – but they ran into some obstacles. However, with wines and water (Fonte Verna, Alisea and Maxim's) success is still assured: "With the reusable vacuum process we could significantly reduce the environmental impact and recycling and production costs by replacing plastic very well and gaining both in economic, health and taste terms. Emissions are also reduced by the sum of small choices, which depend on each of us".



Il magazzino



KAUZEN BRAU  
 Fusto birra a caduta • non filtrata



Grazie ad una sempre maggiore ricerca di prodotti e soluzioni quanto più naturali possibili, nel 2018 è stata selezionata, presentata e poi distribuita una linea di estratti di frutta biologici al 100%, prodotti con frutta toscana da un'azienda di Arezzo.

Gli ultimi due fiori all'occhiello, in ordine di tempo, della ditta Maestrini sono 'l'Ginne' e 'L'Amaro del Casentino', due nuovi progetti che valorizzano e mettono in mostra la valle del Casentino, da cui ha inizio la storia della Maestrini.

Thanks to an increasing search for products and solutions as more natural as possible, in 2018 a line of 100% organic fruit extracts was selected, presented and then distributed, produced with Tuscan fruit by a company in Arezzo.

The last two flagships of the Maestrini company, in order of time, are 'l'Ginne' and 'L'Amaro del Casentino': two new projects that enhance and showcase the Casentino valley, from which the history of Maestrini began.



## TI SPREMO

Agrumi in purezza



## BIO BIO IL NETTARE FATTO BENE!



La volontà è stata quella di creare un'esperienza di gusto e visiva che fosse realmente autoctona. Per prima cosa è stato necessario identificare alcune botaniche della zona che potevano essere le protagoniste delle ricette. David si rivolge quindi all'azienda agricola "Cuore Verde" di Castel Focognano per le botaniche – e alla distilleria Morelli, con la quale vi è una collaborazione decennale, per la stesura della ricetta e relative prove.

The desire was to create a taste and visual experience that was truly autochthonous. First of all, it was necessary to identify some botanicals in the area that could be the protagonists of the recipes. David then turned to the "Cuore Verde" farm in Castel Focognano for botanicals – and to the Morelli distillery, with which there is a ten-year collaboration, for the drafting of the recipe and related tests.

E da qui, con una 'formula' accuratamente studiata tra le parti, sono stati immessi nel mercato questi due nuovi eccellenti prodotti, amati da tutti. David ci descrive il suo gin: "l'Ginne Nicchie di Toscana è prodotto da gin purissimo ed erbe aromatiche casentinesi quali ginepro, timo, camomilla e rosmarino bio dell'Azienda Agricola Cuore Verde." E poi prosegue con l'amaro: "L'Amaro Botanico Nicchie di Toscana ha invece la base alcolica del gin e erbe generiche come rabarbaro, china e liquirizia unite ad un'infusione di erbe raccolte nel Casentino di estrazione biologica e di origine controllata e tracciata".

E per rendere i due prodotti ancora più esclusivi e soprattutto per omaggiare ulteriormente il territorio, i soci, grazie anche alla collaborazione con la ditta Ideas • Laboratorio di Idee che si occupa di comunicazione e grafica visiva, hanno pensato di vestire le bottiglie con etichette realizzate con il panno del Casentino, un'istituzione per la vallata.

Pur essendo un distributore indipendente, la ditta Maestrini fa parte del consorzio San Geminiano; grazie a questo è in grado di presentare e offrire periodicamente prodotti food and beverage esclusivi a livello nazionale.

And from here, with a 'formula' carefully studied between the parties, these two new excellent products, loved by all, have been placed on the market. David describes his gin: "l'Ginne Nicchie di Toscana is produced from pure gin and Casentino aromatic herbs such as juniper, thyme, chamomile and organic rosemary from the Cuore Verde Farm." And then he continues with the 'amaro': "The Amaro Botanico Nicchie di Toscana instead has the alcoholic base of gin and generic herbs such as rhubarb, cinchona and licorice, combined with an infusion of herbs collected in the Casentino from an organic extraction, controlled and with a traced origin".

And to make the two products even more exclusive and above all to further pay homage to the territory, the members, thanks also to the collaboration with the company Ideas • Laboratorio di Idee which deals with communication and visual graphics, have decided to dress the bottles with labels made with the cloth of the Casentino, an institution for the valley.

Despite being an independent distributor, the Maestrini company is part of the San Geminiano consortium; Thanks to this, it is able to present and periodically offer exclusive food and beverage products at national level.



L'Amaro & l'Ginne del Casentino  
Le migliori birre artigianali locali e nazionali  
I Vini del Casentino



David nella fornitissima enoteca



Parte della Team Maestrini



Tutto il team vi aspetta in Via Giuseppe di Vittorio 7, a Rassina, Castel Focognano (Ar) e vi invita a visitare l'Enoteca con bottiglie di alta qualità – tra cui vini, liquori, bollicine, champagne e distillati di marchi selezionati.

The whole team awaits you in Via Giuseppe di Vittorio 7, in Rassina, Castel Focognano (Ar) and invites you to visit the Enoteca with high quality bottles – including wines, liqueurs, bubbles, champagne and spirits of selected brands.

Maestrini Distribuzione

info@maestrinidistribuzione.com

+ 39 0575 592018

Associazione Pratovecchio Europa presenta

# BIERFEST PRATOVECCHIO



## SUMMER EDITION

### COMING SOON...AGOSTO 2023



- ✘ Stand gastronomico
- 🎤 Concerti live 🎧 Dj Set
- 🍺 Birre artigianali

bierfest\_pratovecchio

Bierfest Pratovecchio  
Ass. Pratovecchio Eurpoa



presso KAUZEN STADIUM - Via Circonvallazione - Pratovecchio (AR)



## DAL VINAIO L'ORTOLANO SPECIALITÀ LOCALI E PRIMIZIE DI STAGIONE

*il Vinaio*



Vini scelti



Frutta e verdura di stagione



Grandi eccellenze italiane



Salumi e Formaggi Casertinesi



Prodotti tipici

Via Roma, 110  
Ponte a Poppi - Poppi (Ar)

+39 0575 529115 seguici su

*Simone Fracassi*

# MACELLERIA FRACASSI

L'ECCELLENZA SENZA COMPROMESSI

The Excellence without Compromise

DI BARBARA FRAU

*Pleasure*



Una storia di famiglia

*Siamo nel piccolo borgo di Rassina nel cuore del Casentino: il nostro appuntamento è in Piazza Giuseppe Mazzini, al 24. Entriamo nella 'Macelleria Fracassi' dove Simone ci accoglie nel suo mondo. Una storia che conta quattro generazioni mentre lui stesso, sicuro e competente, ci spiega come interpreta, concepisce e organizza il mestiere – con un fiume di parole appassionanti ed appassionate.*

Mentre Simone ci racconta un po' di sé trapela dalle sue parole un atteggiamento nei confronti del suo lavoro davvero innovativo. Ci inizia a parlare della vocazione che possiede ad insegnare il mestiere ai più giovani: grandi promesse della cucina sono state sue allieve per imparare i tagli della carne, capire il processo della frollatura, preparare il banco per la vendita diretta o le monoporzioni – come la battuta al coltello e la tagliata, per cene nell'intimità di casa propria.

Simone Fracassi, grande esperto in macelleria, è un punto di riferimento riconosciuto a livello internazio-

*We are in the small village of Rassina in the heart of Casentino: our appointment is in Piazza Giuseppe Mazzini, at 24. We enter the 'Macelleria Fracassi' where Simone welcomes us into his world. A story that counts four generations while he himself, confident and competent, explains how he interprets, conceives and organizes the profession – with a 'river' of exciting and passionate words.*

While Simone tells us a little about himself, his words reveal a truly innovative attitude towards his work. He begins to talk about the vocation he has in teaching the youngest: his students are great 'promises of the kitchen' learning the different cuts of meat, understanding the process of seasoning, preparing the counter for direct sale or single portions – such as a wonderful hand-cut tartare that is perfect for home dinners. Simone Fracassi, a great expert in butchery, is an internationally recognized point of reference that has had an important media presence: so much so that he has participated in television programs such as "La

le che ha avuto presenza mediatiche di rilievo: tanto che ha partecipato a programmi televisivi quali "La prova del cuoco" e "Linea Verde", è intervenuto ad importanti congressi di cucina in Italia e nel mondo, è stato docente in scuole di formazione come l'Alma di Parma.

Ci soffermiamo a parlare della filiera delle sue carni: Simone è un cultore del suo territorio e ci ribadisce che gli allevamenti che gli forniscono in esclusiva le carni sono assolutamente locali.

Dall'Azienda Agricola Mandrioli di Pratovecchio arrivano i prelibati capi di Grigio del Casentino - Presidio Slow Food - e dall'Azienda Agricola Finocchi di Caprese Michelangelo arriva la razza protetta di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP - Chianina. Mi sorprende, nell'ascoltarlo, il suo modo forse un po' all'antica di pensare le cose. Simone Fracassi non crede nella legge della domanda e dell'offerta dove ciò che il mercato chiede si mette a disposizione. Lui crede nel ciclo di vita, nel rispetto degli animali che devono mangiare sano e vivere allo stato brado. I capi di bestiame dei suoi allevamenti pascolano felici in circa 450 ettari di terra. Un vero e proprio "Relais Chateaux" per animali, come lo chiama lui.

Da queste convinzioni parte una viscerale attenzione ai mangimi naturali, come i cereali, prodotti negli stessi allevamenti. Non ci sono animali 'bombardati' da antibiotici o mangimi chimici. Lo stesso letame torna a far parte di una catena produttiva per la concimazione della terra. Ci sono alcuni principi su cui non si transige: ordine, rispetto, disciplina, etica e senso civico. Un altro concetto forte che emerge dalla nostra lunga

prova del cuoco" and "Linea Verde"; he has spoken at important cooking congresses in Italy and in the world and has been a teacher in training schools such as the Alma of Parma.

We then focus about the meat supply chain: Simone is a lover of his territory; the farms that provide him exclusively are absolutely local.

From the 'Agricola Mandrioli' farm of Pratovecchio come the delicious livestock of the Grigio del Casentino - Slow Food Presidium - and from the 'Agricola Finocchi' farm of Caprese Michelangelo comes the protected breed of 'White Vitellone of the Central Apennines IGP – Chianina'. I am surprised, listening to him, by his perhaps somewhat old-fashioned way of thinking.

Simone Fracassi does not believe in the law of supply and demand where what the market asks for is made available. He believes in the life cycle, in respect for animals that must eat healthy and live in the wild. The cattle of his farms graze happily in about 450 hectares of land. A real "Relais Chateaux" for animals, as he calls it.

From these convictions starts an instinctive attention to natural feed, such as cereals, produced in the same farms. There are no animals 'bombarded' by antibiotics or chemical feed. The same manure returns to be part of a production chain for the fertilization of the earth. There are some principles on which there is no compromise: order, respect, discipline, ethics and civic sense.

Another strong concept that emerges from our long chat is "healthiness". In the case of meat it is the awa-

Salumi Casentinesi



chiacchierata è la "salubrità". Nel caso della carne è la consapevolezza della sua provenienza (filiera) e il suo trattamento prima e dopo la macellazione.

Come facevano suo nonno "Ghiaiolo" e il babbo Franco, i salumi sono trattati solo con prodotti tradizionali come aglio, pepe, sale. Si aggiungono noce moscata, peperoncino o ancora finocchio, prezzemolo e limone a seconda delle diverse preparazioni come il prosciutto, il salame o la locale 'Culacciona'... Non ci sono altri 'antidoti'. Con trattamenti al naturale la carne è soggetta a calare di peso con la stagionatura ma è solo così che arrivano le vere "soddisfazioni di pancia".

Notiamo nel suo punto vendita una serie di prodotti già pronti come il ragù, il nero e lo spezzatino di Chianina. Questi preparati senza conservanti sono un altro modo per utilizzare tutta la carne: "Non si possono solo vendere tagliate e filetti", ci spiega.

Simone Fracassi è consapevole e convinto che il prodotto che vende è un'eccellenza. La fiducia dei suoi committenti nell'ambito della ristorazione in tutta Italia sono testimonianza di una consolidata e confermata qualità.

Va da sé che nell'epoca della grande distribuzione – l'epoca dei supermercati coi loro banconi dedicati alla gastronomia, macelleria, pescheria, salumeria – le persone prese dalla quotidianità e dal poco tempo dimenticano quanto una bottega storica possa garantire in termini di qualità. Ricordando la celebre frase del filosofo Feuerbach: "Noi siamo quello che mangiamo", mi soffermo a pensare: dovremmo curarci di più del cibo che mettiamo nelle nostre tavole, dovremmo dare fiducia a chi rispetta la natura e gli animali, anche a discapito del guadagno. Meglio poco – ma che quel poco sia buono e soprattutto salubre.

renew of its origin (supply chain) and its treatment before and after slaughter.

As his grandfather "Ghiaiolo" and father Franco did, cured meats are treated only with traditional products such as garlic, pepper, salt. Adding nutmeg, chilli or even fennel, parsley and lemon depending on the different preparations such as ham, salami or the local 'Culacciona' ... There are no other 'antidotes'. With natural treatments, the meat is subject to weight loss with seasoning but it is only in this way that the real "belly satisfactions" arrive.

We notice in its store a series of ready-made products such as meat sauce, black and Chianina stew. These preservative-free preparations are another way to use all meat cuts: "You can't just sell 'tagliate' and filets," he explains.

Simone Fracassi is aware and convinced that the products he sells are an excellence. The trust of its customers in the catering sector throughout Italy witnesses and confirms their quality.

It goes without saying that in the era of large-scale distribution – the era of supermarkets with their counters dedicated to gastronomy, butcher, fishmonger, delicatessen – people taken from everyday life forget how much a traditional shop can guarantee in terms of quality. Recalling the famous phrase of the philosopher Feuerbach: "We are what we eat", I stop to think: we should care more about the food we put on our tables, we should trust those who respect nature and animals, even at the expense of profit. Better a little – but that little has to be good and, above all, healthy.



Vera passione per la macelleria



seguici



Piazza Mazzini 24, Rassina (Ar) ☎ +39 0575 591480 macelleriafracassi@alice.it

25° *anniversary*

LA TORRICELLA  
TEMPO DI CERIMONIE A 'LA TORRICELLA'

Time for Ceremonies at 'La Torricella'

DI BARBARA FRAU

*Pleasure*

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria



*A 'La Torricella' è arrivato il momento dell'anno più emozionante: la stagione degli eventi speciali che scandiscono il rintocco di traguardi, ricorrenze e decisioni importanti – momenti da fissare nella storia delle famiglie che si riuniscono, festeggiano e collezionano ricordi indelebili.*

Si inizia con i battesimi per poi passare alle comunioni, alle cresime e ai compleanni con il *cambio di decina* e ancora il giorno speciale per eccellenza: il matrimonio.

I periodi più scelti sono la primavera e il fine estate, per ovvi motivi di 'tempo meteorologico' che inizia ad essere più clemente verso il mese di aprile e maggio. Anche settembre è eletto a mese ideale poiché, in genere, il caldo torrido ormai è alle spalle.

Oltre alla data, la scelta più ardua è sempre la location. Chi organizza l'evento ha una priorità: fare bella figura e stupire i propri ospiti con il luogo e il locale scelto.

Cosa si richiede dunque ad una location per celebrare un momento speciale che rimarrà nella storia della famiglia per generazioni?

Lo chiediamo a Carolina Cipriani, titolare de La Torricella. Carolina, che quest'anno celebra 25 anni di apertura, ha le idee molto chiare in merito. In quattro punti ci suggerisce a cosa dare priorità quando siamo in procinto di organizzare una cerimonia importante:

*At 'La Torricella' the most exciting moment of the year has arrived: the season of special events that mark the tolling of goals, anniversaries and important decisions – moments to be fixed in the history of families who come together, celebrate and collect indelible memories.*

It begins with baptisms and then moves on to communions, confirmations and important birthdays and again the special day par excellence: marriage.

The most chosen periods are spring and late summer, for obvious reasons of 'weather' that begins to be more forgiving towards the month of April and May. September is also elected as the ideal month because, in general, the scorching heat is now behind us.

In addition to the date, the most difficult choice is always the location. Those who organize the event have a priority: to make a good impression and amaze their guests with the place and the chosen venue. So what is required of a location to celebrate a special moment that will remain in the history of the family for generations?

We ask Carolina Cipriani, owner of La Torricella. Carolina, who this year celebrates 25 years of opening, has very clear ideas about it. In four points he suggests what to prioritize when we are about to organize an important ceremony:

- **LA SPLENDIDA VISTA.** Sono molto gettonati i locali che godono di bei panorami o una vista mozzafiato come il castello medioevale di Poppi nel caso de La Torricella. I vostri ospiti saranno estasiati al loro arrivo e il panorama sarà la cornice di tutto il vostro evento.

- **GLI SPAZI APERTI.** È molto importante riuscire ad avere degli spazi esterni ampi dove, se il tempo lo permette, creare un evento dinamico. Gli ospiti apprezzano molto gli aperitivi e antipasti a buffet all'aria aperta dove sorseggiare un prosecco e spizzicare prima di mettersi a tavola. Non meno apprezzata è la possibilità di spostarsi in spazi diversi del locale dove vengono scanditi i vari momenti della cerimonia.

- **IL MENÙ.** Meglio evitare la classica frase "è bello ma non balla". Infatti, spesso alle belle location non corrisponde il gradimento per il menù scelto e servito. È molto importante in queste occasioni cercare di accogliere i consigli dello chef nella scelta dei piatti. Proporre agli ospiti un menù tipico, con piatti del territorio e in cui il ristorante è riconosciuto, è la migliore soluzione. Se possibile fate un assaggio prima di decidere il menù definitivo: da evitare l'effetto sorpresa di un piatto a voi sconosciuto. Un altro consiglio è di accertarvi che il menù sia abbondante e vario soprattutto nella portata iniziale, l'antipasto. In quel momento specifico gli ospiti arrivano affamati e se troveranno un buffet ricco, già inizieranno a costruire un'esperienza gradevole e positiva. Ricordiamoci che prima mangiamo con gli occhi! Se i bambini fossero tanti potreste prevedere un menù ad hoc per loro.

- **THE BEAUTIFUL VIEW.** Very popular are the places that enjoy beautiful panoramas or a breathtaking view such as the medieval castle of Poppi in the case of La Torricella. Your guests will be delighted upon their arrival and the view will be the setting for your entire event.

- **OPEN SPACES.** It is very important to be able to have large outdoor spaces where, if the weather permits, create a dynamic event. Guests really appreciate the aperitifs and appetizers buffet in the open air where you can sip a prosecco and nibble before sitting at the table. No less appreciated is the possibility of moving to different spaces of the room where the various moments of the ceremony are marked.

- **THE MENU.** Better to avoid the classic phrase "It's beautiful but it doesn't dance". In fact, often the beautiful locations do not correspond to the liking for the menu chosen and served. It is very important on these occasions to try to accept the chef's advice in choosing dishes. Offering guests a typical menu, with local dishes and in which the restaurant is recognized, is the best solution. If possible, make a taste before deciding on the final menu: avoid the surprise effect of a dish unknown to you. Another tip is to make sure that the menu is abundant and varied especially in the initial course, the appetizer. At that specific time guests arrive hungry and if they find a rich buffet, they will already begin to build a pleasant and positive experience. Let us remember that first we eat with our eyes! If there were many children, you could provide an ad hoc menu for t





# La Torricella

Hotel Ristorante

Hotel Ristorante "La Torricella"  
 Via Torricella 14, Poppi (Ar) / Tel. 0575 527046 / 331 2929881  
[www.latorricella.com](http://www.latorricella.com) / [info@latorricella.com](mailto:info@latorricella.com)



- OSPITALITÀ. Se avete ospiti che vengono da fuori apprezzeranno moltissimo la possibilità di alloggiare nella struttura scelta. Sarà per loro molto comodo potersi cambiare o avere un appoggio a disposizione dopo tante ore di viaggio. La Torricella è strategica anche in questo perché consente di ospitare gli invitati delle cerimonie nelle due tipologie di camere, 'Comfort' o 'Superior'. Dopo una splendida ma intensa serata, poter scegliere di alloggiare in struttura e godere di una ricca colazione 'vista castello', il mattino seguente, è un grande valore aggiunto. In questo modo, il ricevimento sarà davvero un'esperienza indimenticabile.

L'ultimo consiglio? Create un album fotografico cartaceo dell'evento; sarà un bellissimo regalo per gli ospiti più importanti o per voi stessi. Sfogliarlo, a distanza di tempo, sarà un vero piacere.

- HOSPITALITY. If you have guests who come from abroad, they will appreciate very much the opportunity to stay in the chosen structure. It will be very convenient for them to be able to change or have a support available after so many hours of travel. La Torricella is also strategic in this because it allows you to host the guests of the ceremonies in two types of rooms, 'Comfort' or 'Superior'. After a wonderful but intense evening, being able to choose to stay in the hotel enjoying a rich 'castle view' breakfast, on the following morning, is a great added value. In this way, the ceremony will truly be an unforgettable experience.

The last piece of advice? Create a paper photo album of the event; It will be a beautiful gift for the most important guests or for yourself. Leafing through it, after some time, will be a real pleasure.

seguici





Giuseppe con i collaboratori nel negozio



Il negozio

## I LEGGENDARI TORTELLI DI PATATE DI PASTA PLATEAU

The Legendary Potato Tortelli by Pasta Plateau

DI BARBARA FRAU

*Quando si dice che nelle piccole realtà come il nostro Casentino si conservano ancora le tradizioni e si proteggono le ricette vere e tipiche di una volta, si dice il vero! La famiglia Macconi ha intrapreso la sua passione per la produzione di pasta fresca ormai nel lontano '83. In quarant'anni sono cambiate molte cose – ma da 'Plateau Pasta', piccola azienda di pasta fresca artigianale – non sono tramontate le ricette e la fedeltà alla tradizione. Si continua a puntare sulla qualità dei prodotti e sulla genuinità delle materie prime.*

Plateau Pasta nasce grazie alla tenacia di un allora giovane Giuseppe Macconi, accompagnato dalla sua inseparabile ma soprattutto instancabile moglie Daniela. Dalla piccola azienda qual era agli esordi, si è trasformata in una realtà riconosciuta e apprezzata a livello nazionale. La produzione è ancora artigianale, coadiuvata da macchine specifiche che ne velocizzano i processi; eppure, non mancano all'appello nelle ricette ormai storiche e collaudate, le materie prime casentinesi di alta qualità.

*When it is said that in small realities like our Casentino traditions are still preserved and true and typical recipes of the past are protected, the truth is being told! The Macconi family embarked on its passion for the production of fresh pasta back in '83. In forty years, many things have changed – but from 'Plateau Pasta', a small artisan fresh pasta company – the recipes and fidelity to tradition have not waned. They continue to focus on the quality of the products and the genuineness of raw materials.*

Plateau Pasta was born thanks to the tenacity of a young Giuseppe Macconi, accompanied by his inseparable but above all tireless wife Daniela. From the small company that it was at the beginning, it has become a reality nationally recognized and appreciated. The production is still artisanal, assisted by specific machines that speed up the processes; Yet there is no shortage of high quality Casentino raw materials in the now historic and tested recipes.

Giuseppe Macconi – che si definisce “un semplice uomo, con le mani in pasta” – ha sempre creduto nel suo sogno, nonostante non siano mancate nel suo percorso difficoltà e i cosiddetti bastoni tra le ruote. Ad oggi, grazie all'esperienza dei suoi anni, circondato dalla passione dei suoi collaboratori e soprattutto supportato da sua moglie, porta avanti ogni giorno una produzione di circa 400 Kg di pasta fresca. La gamma dei tagli di pasta è davvero molto ampia e spazia dai tortelli alla lastra, tipici casentinesi, ai cappelletti, ai ravioli di ricotta e spinaci, ai picci, alle tagliatelle – e la lista potrebbe continuare a lungo. Completano l'offerta di Plateau Pasta i sughi pronti, preparati rigorosamente nei loro laboratori, sempre con ingredienti di prima qualità. L'orgoglio di Giuseppe è garantire ai suoi affezionati consumatori prodotti sani e genuini, senza l'aggiunta di conservanti.

Giuseppe Macconi – who defines himself as "a simple man, with his hands in the dough" – has always believed in his dream, even though there have been difficulties and the so-called sticks in the wheels in his path. To date, thanks to the experience of his years, surrounded by the passion of his collaborators and above all supported by his wife, he carries on every day a production of about 400 kg of fresh pasta. The range of pasta cuts is really very wide and varies from 'Potato Tortelli alla lastra', typical from Casentino, cappelletti, 'Ricotta and spinach ravioli', picci, tagliatelle – and the list could go on and on. The offer of Plateau Pasta is completed by ready-made sauces, prepared strictly in their laboratories, always with top quality ingredients. Giuseppe's pride is to guarantee its loyal consumers healthy and genuine products, without the addition of preservatives.

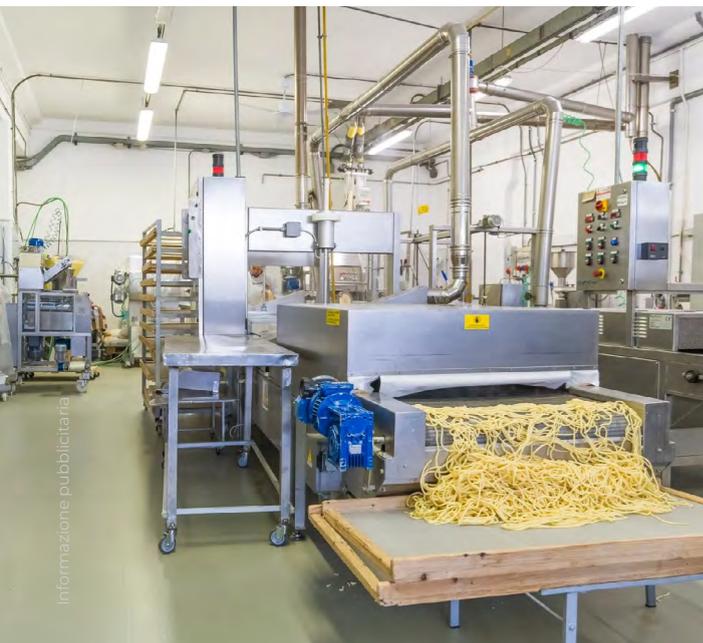
Alcune delle specialità che propone Pasta Plateau.



Così Giuseppe, un omeone all'apparenza burbero ma dal grande cuore, ci accoglie nella sua seconda casa... o forse sarà la prima!? Un piccolo negozio, dove il giallo della pasta fresca all'uovo domina su tutto il resto; sebbene in orario di apertura, noi ci spingiamo nel backstage. Curiose, ci inoltriamo nel cuore pulsante dell'azienda: qui i fedeli collaboratori di Giuseppe, in camice bianco e copricapo, tra impastatrici e spianatoie di enormi dimensioni lavorano a ritmo serrato sulle diverse filiere di produzione. Ci avvolge il profumo della pasta all'uovo, dei ripieni dei tortelli e dei ravioli e dei sughi pronti, preparati con amore e maestria da mani ormai più che esperte. Giuseppe è fiero di enumerare nella sua fedele committenza diversi ristoranti, negozi di alimentari e gastronomie di tutta Italia; non manca poi di ringraziare i suoi amici e fornitori del Casentino per i prodotti che a loro volta gli portano con puntualità. Ogni giorno, con grande passione, il lavoro continua portato avanti da molte soddisfazioni: quali ad esempio il meritato premio conferitogli dall'*Accademia della Cucina Italiana di Dino Villani del Gambero Rosso*, nel 1991. Uscendo dal negozio lo salutiamo affettuosamente e tra di noi commentiamo quanto sacrificio sostenga il successo di questa azienda familiare nata dal nulla e cresciuta a suon di scommesse e rinunce... Sono queste le imprese che meritano di avere riconoscimenti e lunga vita, quelle che dovrebbero poter crescere e prosperare di generazione in generazione – simbolo del lavoro, dell'identità e della lungimiranza di un territorio.

So Giuseppe, a man apparently gruff but with a big heart, welcomes us into his second home... or maybe will it be the first!? A small shop, where the yellow of fresh egg pasta dominates everything else; Although during opening hours, we push ourselves backstage. Curious, we enter the beating heart of the company: here Giuseppe's faithful collaborators, in white coats and headgear, between mixers and pastry boards of enormous dimensions work at a fast pace on the various production chains. We are enveloped by the scent of egg pasta, fillings of tortelli and ravioli and ready-made sauces, prepared with love and skill by hands now more than experts. Giuseppe is proud to enumerate in his faithful commission several restaurants, grocery stores and delicatessens throughout Italy; he also thanks his friends and suppliers of the Casentino for the products that, in turn, bring him with punctuality. Every day, with great passion, the work continues carried out by many satisfactions: such as the well-deserved prize awarded by the Academy of Italian Cuisine of Dino Villani of Gambero Rosso, in 1991. Leaving the store we greet him affectionately and among us we comment on how much sacrifice would support the success of this family business, born from nothing and grown to the sound of bets and renunciations ... These are the companies that deserve appreciation and long life, those that should be able to grow and prosper from generation to generation – a symbol of work, identity and foresight of a territory.

*Il laboratorio*



*Giuseppe e Daniela con i loro fedeli collaboratori*



Info: Via dei Guazzi 8, Poppi (Ar) / Tel. 0575 529507  
 plateau@plateau.it / www.pastafrescacasentino.it



Le Note di Guido **DEGUSTA** *gli appuntamenti*

L'ARTE CULINARIA  
e quella del BUON BERE  
si uniscono in delle  
SERATE TEMATICHE  
con la chef *Francesca Bartoli*  
ed i sommelier  
*Rachele Pasqui e Francesco Biagini*



+39 0575597632

Le Note di Guido  
Via Cesare Battisti, 18 Talla (Ar)

**1 GIUGNO**  
*Casentino*  
*a tavola e nel bicchiere*

**8 GIUGNO**  
*Champagne*

**15 GIUGNO**  
*L'eleganza del Pinot*

**22 GIUGNO**  
*I vini eroici*  
*Degustazione di vini*  
*da viticoltura eroica*

**29 GIUGNO**  
*Sake e vino*

**6 LUGLIO**  
*Profumo di vino*  
*Degustazione di vino*  
*di vitigni aromatici*

**13 LUGLIO**  
*Vini in Europa*

**20 LUGLIO**  
*Vini delle nevi*  
*Degustazione dei vini*  
*di ghiaccio -Icewine*

**27 LUGLIO**  
*Vini del Vulcano*

**3 AGOSTO**  
*Appassiti*  
*Degustazione di vini*  
*da uve appassite, non solo dolci*

**10 AGOSTO**  
*Sauvignon ... in viaggio*

**17 AGOSTO**  
*Nord, centro, sud*  
*Degustazione di vini italici*

**24 AGOSTO**  
*Chardonnay*

*Vi aspettiamo a braccia aperte !*



Photo credits: Marco Agnoletti

*Edi dal 1950 Qualità Passione Tradizione*



*Edi*

*Caffè*  
*Gelateria*  
*Pasticceria*  
*Drinks*

0575 529238 ☎

*Bibbiena*  
*p.zza della Stazione*

☎ 0575 529238

*Ponte a Poppi*  
*p.zza Garibaldi*

*Una famiglia, due ristoranti, tre generazioni  
da più di 40 anni in Piazza Grande.*



Piazza Grande, 18 · Arezzo  
[www.loggevasari.it](http://www.loggevasari.it)

+39 057521033

segui su



Photo credits: Thomas Ghiandai

Piazza Grande, 19 · Arezzo  
[www.ristorantelanciodoro.it](http://www.ristorantelanciodoro.it)

+39 0575295894



**SHAMPO BY TESSA**  
**Gusto Romantico**



@shampoobytessa

+39 366 411 7303

Via G. Marcucci P., 3 Bibbiena (ar)

seguici su  

**Estetica**  
**Carla**



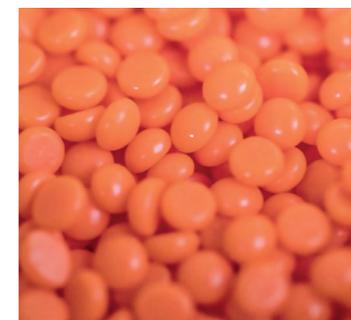
**Preparati all'inizio della stagione estiva con Rewax**

*Il trattamento di **epilazione brasiliana** delicato, veloce ed efficace*

**VIENI A PROVARLA ALL' ESTETICA CARLA PER UNA PELLE LISCIA E SETOSA A LUNGO**



Le Cere Rewax fondono a bassa temperatura.



E' un Plus che permette di NON avvertire sensazione di bruciore.



Grazie alla sua formula delicata è adatta anche in gravidanza.

Via Camillo Benso Conte di Cavour, 17 (Centro storico) Poppi

+39 0575 5293314 / +39 339 3677975



# Vivaio il Cedro Fiori Firenze



Photo : Carlo Gabrielli



*Una passione di famiglia tra fiori e piante*



**Vivaio il Cedro** · Via Arnini  
vivaioilcedro@interfree.it  
+39 0575 529612 +39 3388609087

   
**Ponte a Poppi**  
Poppi (Ar)

**Fiori Firenze** · Via Roma, 160  
fiorifiorenza@gmail.com  
+39 0575 550190 +39 328 8279848

FRANCESCA DONATELLI  
FOTOGRAFIA




Via Roma 68  
Ponte a Poppi (Ar)  
3405321042  
info@francescadonatelli.it  
www.francescadonatelli.it  
 @francescadonatelliph



**DOTT.SSA MARUSKA FOSSI**  
**RICERCA E AMORE PER GLI AMICI A 4 ZAMPE**

Research and Love for our Four-legged Friends

DI SIMONA VAGNOLI

*La Dott.ssa Maruska Fossi*

*Lifestyle*



Sissi, la gatta della Dott.ssa Maruska Fossi

Si possono avere le idee chiare sul proprio futuro a soli 12 anni? La storia della Dottoressa Maruska Fossi, che il prossimo 4 agosto celebrerà il decimo anniversario di attività come titolare e direttrice sanitaria della sua clinica veterinaria, dimostra concretamente che i sogni dei bambini possono davvero diventare realtà.

"Ho deciso di frequentare la facoltà di veterinaria già da quando avevo dodici anni, l'ho detto a mio padre e così è stato". Racconta Maruska, introducendo il suo percorso professionale.

La passione per gli animali e la loro cura è sempre stata presente nella vita di Maruska Fossi, così al momento delle scelte importanti su quali studi intraprendere non ha avuto alcun dubbio decidendo di frequentare la Facoltà di Veterinaria presso l'Università degli Studi di Perugia. A venticinque anni inizia la sua carriera da libera professionista costruendo la sua esperienza lavorando per tre anni nelle cliniche veterinarie di Firenze e del Mugello, collaborando per sei anni nel canile del Casentino fino a realizzare il sogno di avere una clinica a cui dare il proprio nome. Nel 2016 completa la sua formazione con un master di 2° livello all'Università di Parma come medico comportamentista con indirizzo cognitivo zootropologico, iscritto alle liste Fnovi.

"La medicina del comportamento è quella che mi interessa maggiormente. Ad oggi, non c'è ancora una cul-

Can you have clear ideas about your future at just 12 years old? The story of Dr. Maruska Fossi, who on August 4th will celebrate the tenth anniversary of her activity as owner and medical director of her veterinary clinic, concretely shows that children's dreams can really come true.

"I decided to attend veterinary school when I was twelve, I told my father and so it was".

Maruska tells us, introducing her professional path. The passion for animals and their care has always been present in the life of Maruska Fossi, so at the time of the important choices on which studies to undertake she had no doubt deciding to attend the Faculty of Veterinary at the University of Perugia. At twenty-five she began her career as a freelancer building her experience working for three years in the veterinary clinics of Florence and Mugello, collaborating for six years in the Casentino kennel until she realized the dream of having a clinic to give her name. In 2016 she completed her training with a 2nd level master's degree at the University of Parma as a behavioural doctor with a zooanthropological cognitive address, enrolled in the Fnovi lists.

"Behavioral medicine is the one that interests me the most. To date, there is still no culture, information or advice for families wanting to adopt a puppy. They often call me when the problem becomes unmanage-

ture and information such that you think of asking for a consultation of this type from the families that adopt a puppy. Often they call me when the problem becomes unmanageable. It is fundamental the quality of the relationship that is established with your pet and how you communicate with him is fundamental. Mistakes are often unintentional but then affect the psychological well-being of the animals and consequently the owners," Maruska tells us.

When she speaks of "mistakes" she is referring to a dog that destroys furniture or an unsociable cat. Discomfort, panic attacks, lack of environmental enrichment, phonophobia (or fear of loud noises), can be solved thanks to her experience and the use of external tools that do not involve the use of psychotropic drugs, an extreme measure also for animals.



Dispositivo Relax Pet PRO

Tra le novità di cui è particolarmente fiera c'è *Relaxo Pet Pro*, un dispositivo sonoro di ultima generazione, simile ad una radiolina, ricaricabile tramite usb, che emette onde sonore ad altissima frequenza ed è in grado di attivare quella parte del sistema nervoso centrale di cani, gatti, cavalli, o animali esotici (ce n'è uno per ogni specie) che produce neurotrasmettitori calmanti. "Questo dispositivo mi è stato di grande aiuto. Ne ho regalato uno anche al canile perché lì l'abbaiare e i rumori sono una cosa davvero stressante". La clinica veterinaria di Maruska Fossi offre un servizio completo a tutti i proprietari di animali grazie alla collaborazione con esperti esterni quali un oculista, un ortopedico, un neurologo, un oncologo e un ecografista. Collabora in maniera continuativa e costante nella clinica anche la Dottoressa Sabrina Lorenzini, specializzata in nutrizione.

able. The quality of the relationship that is established with your pet and how you communicate with him is fundamental. Mistakes are often unintentional but then affect the psychological well-being of the animals and consequently the owners," Maruska tells us.

When she speaks of "mistakes" she is referring to a dog that destroys furniture or an unsociable cat. Discomfort, panic attacks, lack of environmental enrichment, phonophobia (or fear of loud noises), can be solved thanks to her experience and the use of external tools that do not involve the use of psychotropic drugs, an extreme measure also for animals.



La Dott.ssa Maruska Fossi (sx) con la Dott.ssa Sabrina Lorenzini.

Among the novelties of which she is particularly proud there is 'Relaxo Pet Pro', a latest generation sound device, similar to a radio, rechargeable via USB, which emits very high frequency sound waves and is able to activate that part of the central nervous system of dogs, cats, horses, or exotic animals (there is one for each species) that produces calming neurotransmitters. "This device has been a great help to me. I also gave one to the kennel because there the barking and the noises are a really stressful thing".

The veterinary clinic of Maruska Fossi offers a complete service to all animal owners thanks to the collaboration with external experts such as an ophthalmologist, an orthopedist, a neurologist, an oncologist and a sonographer. Dr. Sabrina Lorenzini, specialized in nutrition, also collaborates continuously and constantly in the clinic.



Pur essendo specializzate in campi differenti, entrambe le dottoresse si occupano di una vasta gamma di servizi: visite cliniche e specialistiche, profilassi vaccinale e antiparassitaria, iscrizione all'anagrafe canina e impianto di microchip, analisi di laboratorio, radiologia digitale, ecografia, chirurgia e degenza, offrendo anche un servizio di reperibilità diurna sia il sabato che la domenica.

Il lavoro di squadra, unito alla passione e al coraggio di affrontare sfide a volte davvero dure, le porta a soddisfazioni immense che compensano le notti insonni e la fatica che questo lavoro di grande responsabilità richiede. Con la voce rotta dall'emozione Maruska ci racconta dell'ospite che è appena uscito dalla clinica, facendo commuovere anche noi. *"Abbiamo appena dimesso un Bull Terrier. Aveva ingerito un calzino di spugna lungo fino al ginocchio e due pezzi di plastica. Stava molto male, è arrivato disidratato e con insufficienza renale. Non lo volevo operare ma i proprietari mi hanno pregato ed è successo un miracolo. Aveva l'1% di possibilità di sopravvivere!"*. Questo è un esempio tangibile di come l'amore per gli animali e la dedizione verso il proprio lavoro uniti alla forza di un cucciolo che non ha voluto arrendersi siano stati ripagati con il successo di un intervento estremamente delicato. È importante sottolineare come la medicina comportamentale avrebbe potuto prevenire il rischio

Despite being specialized in different fields, both doctors deal with a wide range of services: clinical and specialist visits, vaccination and antiparasitic prophylaxis, registration in the canine registry and microchip implantation, laboratory analysis, digital radiology, ultrasound, surgery and hospitalization, also offering a daytime availability service both on Saturdays and Sundays.

Teamwork, combined with passion and courage to face sometimes really hard challenges, leads them to immense satisfactions that compensate for the sleepless nights and fatigue that this work of great responsibility requires. With her voice broken by emotion, Maruska tells us about the guest who has just come out of the clinic, making us move too. *"We just discharged a Bull Terrier. He had swallowed a knee-length terry sock and two pieces of plastic. He was very sick, he arrived dehydrated and with kidney failure. I didn't want to operate but the owners begged me and a miracle happened. He had a 1% chance of surviving!"*. This is a tangible example of how the love for animals and dedication to work – combined with the strength of a puppy who did not want to give up – were rewarded with success thanks to an extremely delicate intervention. It is important to underline how behavioural medicine could have prevented the risk of the puppy ingesting foreign bodies, probably only out

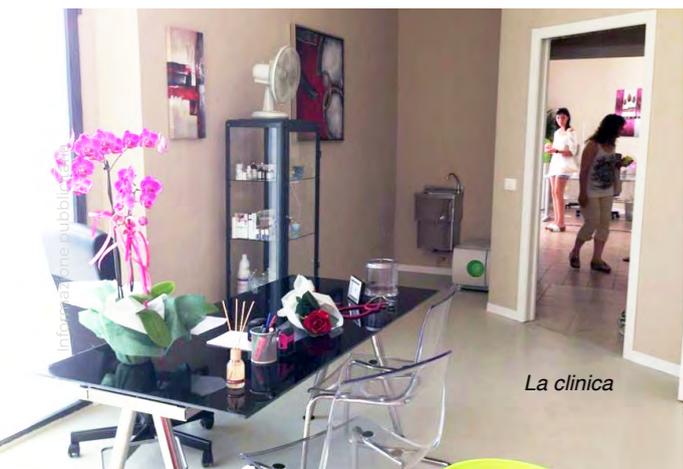
che il piccolo ingerisse corpi estranei, probabilmente solo per noia, dimostrando ancora una volta, l'importanza di una corretta gestione degli animali domestici. *"Il mio approccio è diverso da quello di un educatore cinofilo perché io sono un medico. Di solito il primo consulto avviene in clinica. Effettuo una visita, fornisco indicazioni, faccio una diagnosi e se poi è necessario indirizzo il paziente o da un educatore (che si occupa di animali dai 2 mesi fino ad un anno di età) o da un istruttore riabilitatore (nel caso in cui il problema sia più serio perché riguarda animali ormai adulti). Ci tengo a dire che non collaboro con addestratori"*. La dottoressa Fossi sottolinea anche l'importanza del medico veterinario non solo per la cura dei nostri amici animali, ma anche per la tutela della salute umana. Esistono infatti molte malattie trasmissibili per via diretta dagli animali domestici agli umani come la leptospirosi, la rabbia e alcuni parassiti gastrointestinali che colpiscono sia cani che gatti. Spesso le ignoriamo fino a quando il nostro animale domestico non presenta sintomi evidenti per questo è opportuno ricordare sempre che, come ci spiega Maruska: *"la salute degli animali domestici è un presidio fondamentale per preservare la salute umana senza contare che la medicina veterinaria gioca un ruolo cruciale anche nell'igiene degli alimenti."*

Per sensibilizzare i proprietari dei propri pazienti e offrire loro supporto nella scelta delle migliori pratiche per una convivenza armoniosa, potrebbero presto arrivare sorprese sui Social Network. Nel frattempo, la dottoressa Maruska Fossi e la dottoressa Sabrina Lorenzini sono sempre a disposizione dei nostri amici animali mostrandosi sorridenti e pazienti nell'accogliere i pazienti della clinica e dimostrando costantemente passione per il proprio lavoro e amore per il mondo dei nostri amici a 4 zampe.

of boredom, demonstrating once again, the importance of proper management of pets.

*"My approach is different from that of a dog trainer because I am a doctor. Usually the first consultation takes place in the clinic. I make a visit, provide directions, make a diagnosis and if necessary then refer the patient or to an educator (who deals with animals from 2 months up to one year of age) or to a rehabilitation instructor (in case the problem is more serious because it concerns animals now adults). I want to say that I don't work with trainers."* Dr. Fossi also emphasizes the importance of the veterinarian not only for the care of our animal friends, but also for the protection of human health. In fact, there are many diseases that can be transmitted directly from pets to humans such as leptospirosis, rabies and some gastrointestinal parasites that affect both dogs and cats. We often ignore them until our pet has obvious symptoms, so it is always worth remembering that, as Maruska explains: *"Pet health is a fundamental safeguard to preserve human health, not to mention that veterinary medicine also plays a crucial role in food hygiene"*.

To sensitize owners and offer them support in choosing the best practices for a harmonious coexistence, surprises could soon arrive on Social Networks. In the meantime, Dr. Maruska Fossi and Dr. Sabrina Lorenzini are always available to our animal friends, showing themselves smiling and patient in welcoming the patients of the clinic and constantly demonstrating passion for their work and love for the world of our 4-legged friends.



La clinica




Dott. Maruska Fossi  
**CLINICA VETERINARIA**  
 PIAZZA DELLA STAZIONE N°3, BIBBIENA (AR)  
 TEL: 0575 536452 CELL. 3495052678





Valley Life rivista trimestrale a distribuzione gratuita nasce per dare voce alle piccole, medie imprese ed istituzioni del territorio per raccontare tramite ricchi e curiosi redazionali e formule pubblicitarie personalizzate la propria storia. Valley Life con un team di esperti offre la possibilità ai propri clienti, tramite una distribuzione capillare e la sua presenza sul web e nei social, di farsi conoscere da un ampio pubblico locale ed internazionale. La presenza su Valley Life è un investimento sull'immagine della propria attività, per presentarsi al pubblico locale e turistico per aumentare la propria popolarità, promuovere la propria offerta di beni o servizi o di novità esclusive.

# ValleyLife

**Prenota il tuo spazio su Valley Life !  
Contattaci !**

+ 39 3478540228  
Serena Lombardi · *Direttrice editoriale*  
+ 338 3945423  
Barbara Frau · *Collaboratrice editoriale*

REDAZIONE, PUBBLICITÀ  
Via Pio Borri,10 Pratovecchio Stia (Ar) 52015  
casentino.arezzo@valleylife.it · www.valleylife.it



## AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

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

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

**Please help our projects to do more and to do it better.** Please check out our website and donate online [www.aispa.org.uk](http://www.aispa.org.uk) Email us at [info@aispa.org.uk](mailto: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](http://www.aispa.org.uk) • [info@aispa.org.uk](mailto: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 .....

**GELINDO**

## I NOSTRI OSPITI SONO IN CERCA DI FAMIGLIA

Our Guests  
are Looking for a Family

DI ELISABETTA MACINAI

*Vi presentiamo alcuni ospiti del canile Intercomunale del Casentino, nella speranza che facciano breccia nel cuore di qualcuno.*

*We Present Some Guests of the Casentino Intermunicipal kennel, in the Hope that they Will Break through in Someone's heart.*

**GELINDO** - Meticcio di grande taglia incrocio con cane pastore. Carattere deciso e dotato di ottima comunicazione verso i membri della stessa specie di entrambi i sessi. Non conosciamo la sua storia ma, Gelindo, è evidentemente abituato a relazionarsi con chi lo gestisce e lo porta in passeggiata. Per costruire un vero rapporto di simbiosi e di reciproca fiducia è necessario avere pazienza per rispettare i suoi tempi ed avere il giusto approccio. Necessita di qualcuno dotato di competenze con i cani e di tempo da dedicargli per conoscerlo e imparare a rispettarlo. Una volta conquistata la sua fiducia è un cane molto affettuoso e festoso, ama le lunghe passeggiate e momenti piacevoli con il suo nuovo gruppo familiare e di stringerci un forte legame. È necessario per lui un percorso graduale di conoscenza reciproca. Ancora è da valutare la convivenza con altri cani in ambiente casalingo.

**GELINDO** - Mestizo of large size cross with shepherd dog. Strong character and with excellent communication towards members of the same species of both sexes. We do not know his story but, Gelindo, is evidently used to relate to those who manage him and take him on a walk. To build a true relationship of symbiosis and mutual trust it is necessary to have patience to respect its times and have the right approach. It needs someone with skills with dogs and time to devote to it to get to know it and learn to respect it. Once someone has gained his trust he is a very affectionate and festive dog, he loves long walks and pleasant moments with his new family group and to forge a strong bond with us. A gradual path of mutual knowledge is necessary for him. The coexistence with other dogs in a home environment is still to be evaluated.

**LIBERO** - *Meticcio maschio color crema di taglia medio-grande.*

È stato trovato il 6 marzo a Pratovecchio, nei giorni precedenti era stato avvistato nella zona di Sala-Porrena. Non è stato semplice, per il personale addetto alle catture, riuscire a farlo salire in auto e condurlo in canile. È un cane molto dolce, per niente aggressivo ma al momento assolutamente refrattario al guinzaglio che, forse, non ha mai conosciuto. Libero è un cane in forma e ben tenuto, ci sembra impossibile che nessuno lo stia cercando e approfittiamo di questo spazio per mostrarvelo. Se lo avete smarrito chiamateci.

**LIBERO** - Cream-colored male mestizo of medium-large size. He was found on March 6 in Pratovecchio, in the previous days it had been spotted in the area of Sala-Porrena. It was not easy for the capture staff to get him into the car and take him to the kennel. He is a very sweet dog, not at all aggressive but at the moment absolutely refractory to the leash that, perhaps, he has never known. Libero is a fit and well-kept dog, it seems impossible that no one is looking for him and we take advantage of this space to show it to you. If you have lost it, call us.

**LIBERO**

Info: Canile Intercomunale del Casentino  
Intermunicipal Kennel of Casentino

Loc. San Piero in Frassino  
Ortignano (Ar)

Tel. 347 5421554 (Claudia)

**FELICE** - *Giovane segugio (un anno, massimo due)* Seppure molto giovane, Felice ha già conosciuto soprusi e privazioni. È stato trovato scheletrico ed intimorito. Grazie alle cure si è ristabilito in fretta ed oggi è un cane gioioso ed estremamente socievole con le persone. Necessita al più presto di una famiglia carica di affetto che abbia il giusto tempo da dedicargli visto lo stato di abbandono e di solitudine in cui è vissuto prima dell'ingresso in canile. Per le sue motivazioni di razza, principalmente di cane da caccia, ama fare lunghe passeggiate nella natura in piena libertà. Adatto anche a famiglie con bambini.

**FELICE** - Young Hound (one year, maximum two). Although very young, Felice has already known abuse and privations. He was found skeletal and frightened. Thanks to the care he recovered quickly and today he is a joyful dog and extremely sociable with people. He needs as soon as possible a family full of affection that has the right time to devote to him given the state of abandonment and loneliness in which he lived before entering the kennel. For its breed reasons, mainly hunting dog, it loves to take long walks in nature in complete freedom. Also suitable for families with children.

**FELICE**

**APPENA TROVATO....**

**OGGI**



Gare di salto ostacoli Fise



Gare di salto ostacoli e doma classica Sef Italia Campionato Toscano



Passeggiate e trekking in Casentino



maneggio nel cuore del Casentino

clubippicosandonato.it  
seguici su



### CENTRI ESTIVI 2023

dal lunedì al sabato  
dalle ore 8:00 alle 13:00



+39 3347915686  
+39 3385960934

Strada Comunale  
di S. Donato, 23  
Pratovecchio Stia (AR)

Escursioni in e-bike nella valle del Casentino e nelle Sacre Foreste del Parco Nazionale. Il Casentino è la meta ideale per famiglie, appassionati dello sport all'area aperta o per chi desidera unire allo svago la curiosità di conoscere storie e leggende locali. 'Casentino Escursioni' propone tour enogastronomici per degustare del buon vino Doc e assaggiare le prelibatezze del territorio. Per andare insieme alla scoperta delle meravigliose flora e fauna locali. Un semplice click, una telefonata, ed il gioco è fatto: potrai partire in sella per una delle nostre fantastiche escursioni. Tutti i mesi presentiamo un calendario con un'ampia scelta di tour. Inoltre, su richiesta è possibile richiedere un'escursione personalizzata o semplicemente noleggiare una delle nostre e-bikes. Abbiamo infatti bici a pedalata assistita per adulti e bambini, seggioloni, trasportini (perfino per cani) e tandem elettrici.



## CASENTINO SU DUE RUOTE



@casentino\_escursioni

www.casentinoescursioni.it





**DAVIDE ROSSI**

Motociclista professionista casentinese, tra i migliori rider della sua spettacolare specialità, il freestyle.

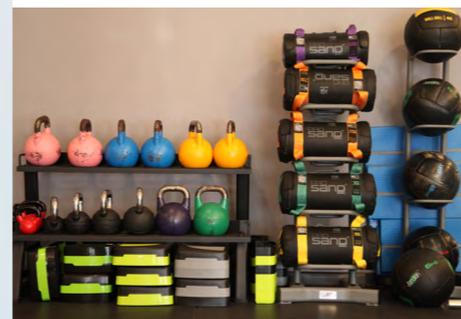
*anche Davide Rossi si è affidato a STILNOVO per la sua preparazione atletica.*



Photo credits: Leonardo Gori



seguici su  



**PERSONAL TRAINER  
SMALL GROUP**



Via Kennedy, 10  
Pratovecchio Stia (Ar)

Allenamento Funzionale  
Ginnastica Posturale  
Riabilitazioni  
Preparazioni Atletiche  
Yoga

+39 057583263   
info@stilnovofitness.it



## UN BILANCIO POSITIVO PER LA VBC ARNOPOLIS

A Positive Balance for Vbc Arnopolis

DI FRANCESCA MANGANI E SERENA LOMBARDI

(da sinistra) Il primo allenatore Roberto Latini e il secondo allenatore Roberto Sordi, con le ragazze della OMAC ACTIVE CNC nell'ultima partita del CAMPIONATO categoria NAZIONALE B2 F., al "DELLO SPORT". Al centro il figlio di Latini.

La Omac Active Cnc ha chiuso il campionato nazionale di B2 con un risultato sorprendente: salvezza matematicamente centrata ad inizio del girone di ritorno e quarto posto in solitaria nella classifica del girone H. Una squadra giovane, quasi completamente rinnovata, quella che è riuscita con orgoglio a disputare un campionato sorprendente, grazie anche a tre innesti fondamentali che si sono da subito integrati con il gruppo.

Nonostante alcune difficoltà iniziali, le ragazze dei mister Roberto Latini e Roberto Sordi sono riuscite a centrare otto vittorie consecutive durante la fase più delicata e importante del campionato, vincendo con le favorite e acquistando sicurezza in campo. La Omac Active ha così regalato spettacolo e il Palazzetto Dello Sport di Stia nel corso della stagione si è riempito di centinaia di tifosi e appassionati che hanno seguito la squadra anche nelle lunghe trasferte fuori regione.

The Omac Active Cnc closed the national championship of B2 with a surprising result: they have mathematically gain the major league at the beginning of the return round and the fourth place in the final H group standings. A young team, almost completely renewed, the one that has proudly managed to play a surprising championship, thanks also to three fundamental grafts that have immediately integrated with the team.

Despite some initial difficulties, the girls of Mr. Roberto Latini and Roberto Sordi managed to achieve eight consecutive victories during the most delicate and important phase of the championship, winning with the favourite teams and gaining confidence in the field. The Omac Active has thus given a show and the 'Palazzetto Dello Sport di Stia' during the season has been filled with hundreds of fans and enthusiasts who have followed the team, even in long trips outside the region.

Ma la società in queste settimane è già al lavoro per la programmazione della nuova stagione e guarda avanti con ottimismo e buoni propositi. Per tre ragazze che hanno salutato il gruppo seguendo nuovi percorsi di vita, altre quattro sono entrate nella nuova rosa e affronteranno la nuova stagione inserendo-si nel gruppo confermato. Michela Gouchon sarà il nuovo libero, Michela Trinca invece sarà la regista della squadra, Andrea Gaibotti schiaccerà da posto quattro e Matilde Calvelli invece affiancherà Giulia Dal Maso al centro. La preparazione atletica in collaborazione con la palestra Stilnovo di Pratovecchio prenderà il via i primissimi giorni di settembre in vista dell'inizio del campionato previsto per metà ottobre. Guardando alle giovanili, onore alla prima divisione femminile - una squadra neo promossa - che è sempre rimasta nella parte alta della classifica e terminando infine al terzo posto, qualificandosi ai playoff per la corsa alla serie D. Qui, in semifinale, si è fermata: ma il risultato è decisamente migliore di quello che ci si aspettava, anche grazie al lavoro dell'allenatore Domenico Manfredonia, supportato da Michela Abenante nel duplice ruolo di allenatrice-giocatrice e del preparatore atletico Maurizio Ferri - che hanno lavorato con le ragazze in modo impeccabile. Manfredonia ha raggiunto ottimi risultati anche con le giovanissime Under 16; motivo per cui nella prossima stagione sarà confermato come direttore tecnico sportivo del settore giovanile con l'obiettivo di formare e preparare le giovani atlete.

But the team, in recent weeks, is already working on the programming of the new season and looks ahead with optimism and good intentions. For three girls who have said goodbye to the group following new life paths, four others have entered the new squad and will face the new season by entering the confirmed group. Michel Gouchon will be the new 'libero', Michela Trinca will be the director of the team, Andrea Gaibotti will crush from 'place four' and Matilde Calvelli, instead, will join Giulia Dal Maso in the centre. The athletic training and preparation, in collaboration with the Stilnovo gym in Pratovecchio, will begin the first days of September just before the championship in mid-October. Looking at the youth teams, honour to the first women's division - newly promoted - which has always remained at the top of the standings and finally finishing in third place, qualifying for the playoffs for the race to the D series - the team lost in the semi-finals but the result is truly a success thanks to the work of coach Domenico Manfredonia, supported by the second coach and player Michela Abenante and the athletic trainer Maurizio Ferri - who worked with the girls impeccably. Manfredonia has achieved excellent results even with the very young Under 16; Reason why next season he will be confirmed as technical sports director of the youth sector with the aim of training and preparing them.



PRIMA DIVISIONE F. nell'ultima GARA della stagione, con il primo allenatore Domenico Manfredonia (dx), la seconda allenatrice-giocatrice Michela Abenante (sx) e il preparatore atletico Maurizio Ferri.



Le ragazze della PRIMA DIVISIONE F. nella GARA 2 playoff con il primo allenatore Domenico Manfredonia (dx), la seconda allenatrice-giocatrice Michela Abenante (sx), il preparatore atletico Maurizio Ferri e le giovanissime "supporter".



UNDER 16 in una delle ultime GARE della stagione con l'allenatore Domenico Manfredonia.

In questa stagione, le piccole under 12 sono state seguite dall'alzatrice Dalia Antonelli della B2 Omac Active Cnc - che ha accompagnato le ragazze in un'importante esperienza di campionato, facendole crescere. L'Under 13 è stata seguita invece da Silvia Fornaini, da anni allenatrice in Vbc; anche per lei buoni risultati, specie se consideriamo il numero di atlete 'nuove', arrivate quest'anno. Quindi per la prossima stagione confermato tutto lo staff tecnico, con l'esclusione di Dalia Antonelli che ha lasciato il gruppo per nuove esperienze.

E i piccolissimi del Minivolley? Sono tantissimi! Più di quaranta bambine e bambini classe 2016 e fino al 2013 che apprendono i fondamentali di questo sport, divertendosi e imparando a fare squadra. Ad allenarli è stata con l'aiuto di Dalia Antonelli, Michela Abenante responsabile del minivolley, valida e amata allenatrice e prezioso supporto per tutta la Vbc.

In estate proseguiranno gli allenamenti per le squadre Under 12, 13, 14 e 16 con Manfredonia, Fornaini e Abenante.



UNDER 13 BIANCA-PRIMAVERA in una delle gare di metà campionato con l'allenatrice Silvia Fornaini.



UNDER 16 PRIMAVERA nell'ultima GARA con l'allenatrice Michela Abenante che sostituisce l'allenatore Domenico Manfredonia impegnato con le ragazze Under 13 Azzurra in una gara fuori casa.

This season, the little under 12s were followed by the lifter Dalia Antonelli of the B2 Omac Active Cnc - who accompanied the girls in this important championship experience, making them grow. The Under 13 was trained by Silvia Fornaini, for years coach in Vbc; She has obtained excellent results, especially if we consider the number of 'new' athletes, arrived this year. For the next season, all the technical staff is confirmed, except from Dalia Antonelli who left the team to make a new experience.

And the little ones of Minivolley? There are so many! More than forty boys and girls, born in 2016 and until 2013, who learn the fundamentals of this sport, having fun with trainer Antonelli and manager Abenante. Minivolley's coach and a very valid support for the whole Vbc.

In the summer, training will continue for the Under 12-13-14-16 teams with Manfredonia, Fornaini and Abenante.



UNDER 13 AZZURRA-PRIMAVERA nell'ultima GARA con l'allenatore Domenico Manfredonia.

"Quello che ci dà la forza di gestire questa società è la presenza di molti dirigenti; siamo orgogliosi non solo del numero di atleti iscritti ma che questi ragazzi facciano parte del pubblico insieme ai genitori, tutti sugli spalti al "Dello Sport" a sostenere la prima squadra ma anche il settore giovanile", dichiarano.

"What gives us the strength to run this group is the presence of many managers; We are proud not only of the number of athletes registered but that these guys are part of the public together with their parents, all in the stands to support the first team but also the youth sector", they declare.



UNDER 13 in una delle ultime GARE della stagione con l'allenatrice Silvia Fornaini.



UNDER 12 nell'ultima GARA della stagione con l'allenatrice Dalia Antonelli.



I bambini del MINIVOLLEY al TORNEO TRIANGOLARE organizzato dalla società ASD CAPOLONA - Subbiano Pallavolo.



I piccolissimi del MINI VOLLEY ringraziano le aziende "Miniconf - IDO" e "Smart Thinking - Colacem & Colabeton" per aver realizzato i completini e gli zainetti gara con i quali nella passata stagione hanno partecipato ai loro primi tornei.



Le ragazze della OMAC ACTIVE CNC - Categoria NAZIONALE B2 F., con il primo allenatore Roberto Latini, il sindaco di Pratovecchio Stia Niccolò Caleri e il presidente della VBC Arnopolis Fabio Mangani con alcuni dei dirigenti.



vbcarnopolis@virgilio.it  
Palazzetto dello Sport  
Via Rita Levi Montalcino  
Pratovecchio Stia (Ar)



V.B.C. ARNOPOLIS

Il PUBBLICO al "DELLO SPORT".



Prima Squadra - Campionato di Promozione Girone D - Terza Classificata

## UN 'CASENTINO ACADEMY' REGIONALE

### A Regional "Casentino Academy"

A CURA DELLA REDAZIONE

*Successi calcistici e crescita collettiva per le squadre di Casentino Academy.*

“È stata una stagione praticamente perfetta” – ci raccontano – “e possiamo dire di aver centrato gli obiettivi in ogni categoria, grazie al perfetto lavoro dei nostri allenatori e dei loro gruppi di lavoro”. “Per gli allievi ‘A’ la sfida era vincere il campionato: un obiettivo veramente difficile e dove serve il massimo impegno per fare quadrare tutte le componenti. È stata un'avventura bellissima, un duello snervante, giocato punto a punto fino all'ultima giornata, un lavoro iniziato in estate e concluso con una bellissima giornata di festa”, proseguono. “Con gli allievi ‘B’ abbiamo raggiunto un traguardo molto importante vincendo la fase provinciale e partecipando poi al girone di merito con la Provincia di Siena. La sfida si è conclusa con un bellissimo secondo posto”, precisano.

È stato fondamentale l'importante aiuto dato al gruppo 2006, una collaborazione che permetterà al gruppo 2007 di partecipare al campionato Allievi Regionali nella stagione 2023/2024.

*Football success and collective growth for the Casentino Academy teams.*

"It was a practically perfect season" – they tell us – "and we can say that we have achieved the objectives in every category, thanks to the perfect work of our coaches and their work groups".

"For the 'A' students the challenge was to win the championship: a really difficult goal and where maximum commitment is needed to square all the components. It was a beautiful adventure, a nerve-wracking duel, played point to point until the last day, a job that began in the summer and ended with a beautiful day of celebration", they continue.

"With the 'B' students we reached a very important goal by winning the provincial phase and then participating in the group of merit with the Province of Siena. The challenge ended with a beautiful second place", they specify.

The important help given to the 2006 group was fundamental, a collaboration that will allow the 2007 group to participate in the Regional Students Championship in the 2023/2024 season.

Anche i Giovanissimi 'A' Regionali 2008 hanno raggiunto un altro grande traguardo con un campionato regionale iniziato con l'obiettivo di mantenere la categoria. Il percorso è iniziato in manie-

Also, the Giovanissimi 'A' Regionali 2008 have reached another great goal with a regional championship started with the aim of maintaining the category. The journey began very well, then, after



Juniors - Campioni Provinciali



Allievi A - Campioni Provinciali 2006

ra egregia, poi, dopo un periodo di incertezza, la squadra è tornata su livelli importanti concludendo in crescita e centrando la salvezza con cinque giornate di anticipo.

“Con i Giovanissimi ‘B’ provinciali abbiamo fatto una scelta coraggiosa, mettendo in secondo piano il risultato sportivo per curare la crescita della squadra, iscrivendola nel campionato Giovanissimi ‘A’. Il confronto tra i nostri ragazzi con quelli più grandi è stato una sfida fondamentale e, malgrado la differenza d'età, abbiamo raggiunto un piazzamento di metà classifica. La squadra si è resa protagonista di un'incredibile crescita dopo le incertezze iniziali. Nella seconda parte della stagione abbiamo disputato un campionato di vertice sfiorando per un solo punto la vittoria finale”, concludono.

a period of uncertainty, the team returned to important levels concluding in growth and hitting salvation five days in advance.

"With the provincial Giovanissimi 'B' we made a courageous choice, putting the sporting result in the background to take care of the growth of the team, enrolling it in the Giovanissimi 'A' championship. The comparison between our boys and the older ones was a fundamental challenge and, despite the age difference, we reached a mid-ranking position. The team has become the protagonist of an incredible growth after the initial uncertainties. In the second part of the season, we played a top championship touching the final victory by a single point", they conclude.



Giovanissimi B - Provinciali 2009



Allievi B - Provinciali 2007



Giovanissimi A - Regionali 2008



Juniores - Campioni Provinciali 2022/2023



Staff Prima Squadra/Juniores

(da sinistra) Fabrizio Laponi secondo allenatore, Tommaso Riparulo preparatore atletico, Claudio Caporalini allenatore dei portieri, Simone Calvelli direttore sportivo, Maurizio Bonini primo allenatore, Massimiliano Cenni direttore sportivo, Filippo Giannotti secondo allenatore.



Luca Martini

ASD Casentino Academy  
Presidente: Marco Vezzosi  
Vice-presidente: Emanuel Paoli

Settore giovanile  
Responsabile: Luca Martini

Allievi A Provinciali 2006  
Allenatore: Giuseppe Pesce  
Vice Allenatore: Gianni Madri  
Preparatore atletico: Marco Ferro  
Fisioterapista: Barbara Tramonti

Allievi B Provinciali 2007  
Allenatore: Pierfrancesco Furieri  
Vice Allenatori: Stefano Vignali, Mauro Fabrizi  
Preparatore atletico: Giovanni Bartolucci  
Fisioterapista: Barbara Tramonti

Giovanissimi A Regionali 2008  
Allenatore: Gianluca Ozzola  
Vice Allenatore: Lodovico Fani  
Preparatore atletico: Tommaso Liparulo

Giovanissimi A Provinciali 2009  
Allenatore: Francesco Goretti  
Vice Allenatore: Santino Cusimano

Giovanissimi B Provinciali 2009  
Allenatore: Valentino Topliceanu





  
**CAMPALDINO LEGNAMAMI 1945**  
Di Vezzosi s.r.l. segheria . edilizia . falegnameria . pavimentazioni

"Il nostro nuovo magazzino automatico, per la movimentazione e la sezionatura dei pannelli, all'interno dello stabile interamente e recentemente ristrutturato, in travi di abete lamellare curvate, della nostra sede di Arezzo in Località Ponte a Chiani."

SEDE DI POPPI / POPPI HEADQUARTERS  
Via Campaldino, Poppi (AR)  
Tel/Fax Te/Fax + 39 0575 550181  
info@campaldinolegnami.it

DEPOSITO DI AREZZO / AREZZO WAREHOUSE  
Arezzo loc. Ponte a Chiani, 33/d  
Tel/Fax. + 39 0575 300360  
ponteachiani@campaldinolegnami.it

DEPOSITO PISTOIA / WAREHOUSE  
Olmi di Quarrata (PT) Via Statale Fiorentina, 215  
Tel/Fax. + 39 0573 717166  
quarrata@campaldinolegnami.it

www.campaldinolegnami.it

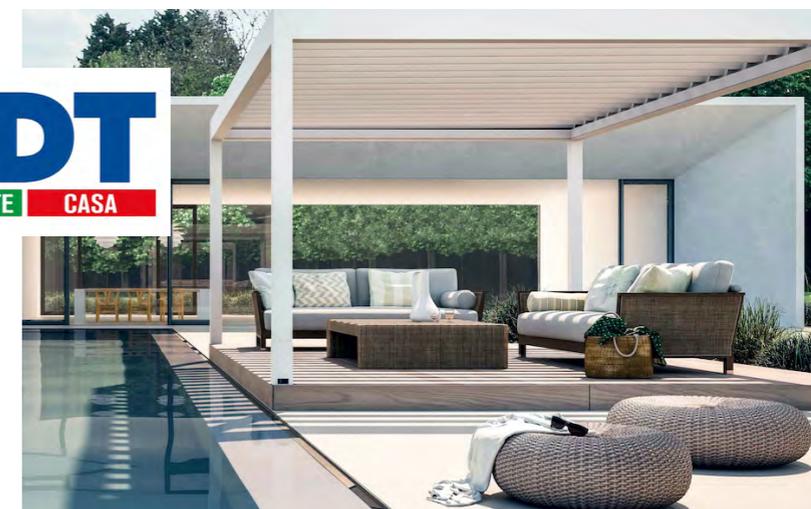


**ARREDIAMO LA TUA ESTATE**

**FERRAMENTA**  
**ODDI FDT**  
FAI DA TE CASA

Showroom:  
Via dell'Artigianato, 2/4 Bibbiena (AR)

☎ 0575 595933    seguici su  





# IMMOBILIARE PROMO

## IL CASENTINO, UNA VALLE DA VIVERE

The Casentino, a valley to live in

DI ADELMO BARACCHI

informazione pubblicitaria

*Il team di consulenti immobiliari della Promo:  
Gianluca Paggetti, Adelmo Baracchi e Daniela Calzolari.*

*Lifestyle*

informazione pubblicitaria

*Il vostro desiderio è acquistare un immobile in Casentino? Certamente un passo così importante richiederà approfondite riflessioni e valutazioni. Prima di portare avanti un progetto di questo tipo occorrerà porsi alcune domande chiave quali: per cosa mi sarà utile? Quando potrò usufruirne? Quante opere per eventuali migliorie serviranno? Quanto sarà il costo dell'investimento? Potrò metterlo a reddito?*

L'Agenzia immobiliare Promo, attraverso un colloquio individuale con i propri collaboratori, a seguito di un attento esame della documentazione tecnica disponibile e della visita dello stato dell'immobile, è pronta a fornire una consulenza personalizzata rispondendo in maniera concreta e circostanziata a questi ed altri quesiti.

La Promo opera sul territorio del Casentino da oltre 33 anni seguendo il processo di compravendita in tutte le sue fasi a partire dalla consulenza tecnica fino a chiudere l'acquisto fornendo tutto il supporto necessario, chiarendo dubbi e incertezze che possono presentarsi durante le fasi dell'acquisto.

L'intraprendenza e le ampie vedute sono una caratteristica importante degli specialisti che compongono il loro staff di consulenti. L'obiettivo dell'agenzia Promo, infatti, non si limita a presentare e promuovere immobili all'interno della valle casentinese ma, grazie alla collaborazione con altri colleghi, si espande alla committenza esterna ed estera fornendo consulenze mirate per soddisfare anche il florido mercato internazionale.

*Is your desire to buy a property in Casentino? Certainly, such an important step will require in-depth reflections and evaluations. Before carrying out a project of this kind, it is a good idea to ask yourself some key questions such as: what will it be useful for? When will I be able to use it? How many works for any improvements will be needed? How much will the investment cost? Will I be able to put it to income?*

Promo Real Estate, through an individual interview with its collaborators – following a careful examination of the available technical documents and a visit to assess the state of the property – is ready to provide personalized advice by answering these and other questions in a concrete and detailed way.

Promo has been operating in the Casentino area for over 33 years, following the buying and selling process in all its phases starting from technical advice to closing the purchase by providing all the necessary support, clarifying doubts and uncertainties that may arise during the purchase phases.

Resourcefulness and broad views are an important characteristic of specialists building up their staff of consultants. The objective of the Promo agency, in fact, is not limited to presenting and promoting properties within the Casentino Valley but, thanks to the collaboration with other colleagues, expands to external and foreign clients by providing targeted advice to satisfy the flourishing international market.

*Appartamento di 170 mq nel centro di Bibbiena.*



Ad oggi gli immobili in Casentino sono spesso scelti da coloro che ne faranno la propria residenza abituale ed elettiva; sta tuttavia crescendo il bacino di utenza che desidera vivere questa meravigliosa valle anche per soli pochi mesi l'anno.

L'agenzia Promo sceglie gli immobili da proporre considerando le diverse tipologie di costruzioni ma con in comune la caratteristica di essere immobili di pregio. Ad oggi l'agenzia vanta molteplici strutture in vendita come antichi casali, villette ed appartamenti; immobili selezionati per ogni specifica richiesta.

L'appartamento riportato nelle immagini si trova al centro della vallata, nel capoluogo della città di Bibbiena: è centralissimo e per le sue caratteristiche, dimensioni e il grado di rifiniture interne, può sicuramente definirsi di "pregio". Può essere destinato a prima residenza per una famiglia numerosa o che voglia usufruirne per ospitare amici e/o parenti. Con poche migliorie potrà essere subito vissuto, essendo già dotato di impianti funzionanti, ottimi infissi con aperture e chiusure elettrificati, ascensore e condizionatore. Le grandi dimensioni, 170 mq. utili, fanno sì che possa essere ben suddiviso in ampi locali luminosissimi con vari balconi e sovrastante lastrico solare esclusivo. Completano la proprietà un ampio seminterrato con garage e cantinetta. Potrebbe essere ben divisibile in due unità abitative più piccole, oppure essere ideale come studio professionale ricavandone una cospicua rendita.

To date, the properties in Casentino are often chosen by those who will make it their habitual and elective residence; However, the catchment area that wants to experience this wonderful valley – even for just a few months a year – is growing. The Promo agency chooses the properties to be proposed considering the different types of buildings between the most prestigious objects. The agency boasts many structures for sale such as ancient farmhouses, villas and apartments; properties selected for each specific request.

The apartment shown in the images is located in the middle of the valley, in the city of Bibbiena: it is very central and for its features, size and the quality of interiors, it can be defined as "valuable". It can be used as a first residence for a large family or it can be ideal for hosting friends or relatives. With a few improvements it can be immediately experienced, being already equipped with all working systems, excellent fixtures with electrified openings and closings, lift and air conditioner. The large size, 170 sqm., ensures the possibility to divide it into large bright rooms with various balconies and overlying exclusive solar pavement. The property includes a large basement with garage and wine cellar. It could be well divided into two smaller housing units, or be ideal as a professional studio, obtaining a substantial income by renting it.



Pratovecchio, villa con vista castello di Romena.



Villa di grandi dimensioni con ampio giardino-parco.

Tra le offerte di grande prestigio troviamo, in Prato-vecchio, una villa in posizione residenziale con vista castello di Romena, con grande parco/giardino recintato con vari alberi da frutto e da fiori, perfettamente curata in ogni particolare dall'impiantistica agli infissi esterni ed interni. Disposta su due livelli con possibilità di due unità abitative indipendenti. Al momento, tra le imperdibili novità, troviamo nel comune di Castel San Niccolò, in posizione molto panoramica, un casale in pietra recentemente ristrutturato con annesso fienile e circa due ettari di terreno che circondano le abitazioni. L'ex-fienile, ristrutturato ed indipendente, è ideale come residenza per ospiti; è composto da ampio soggiorno con camino a legna al pian terreno, camera, bagno, vano sgombero e loggiato coperto al piano seminterrato.

Among the offers of great prestige we find, in Prato-vecchio, a villa in a residential position with a view of the Castle of Romena, with a large park/garden fenced with various fruit trees and flowers, perfectly looked after in any detail, from the plant engineering to the external and internal fixtures. It is arranged on two levels with the possibility of two independent units. At the moment, among the unmissable news, we find in the municipality of Castel San Niccolò, in a very panoramic position, a recently renovated stone farmhouse with adjoining barn and about two hectares of land surrounding the houses. The former barn, renovated and independent, is ideal as a residence for guests. It consists of a large living room with wood-burning fireplace on the ground floor, bedroom, bathroom, storage room and covered porch in the basement.

Completano la nostra proposta in Casentino una villa di grandi dimensioni in caratteristica frazione climatica, con ampio giardino-parco, con piscina e resede privato recintato, garage e rimessa attrezzi, oltre ad un'ampia terrazza ed annesso terreno.

Our proposal in Casentino is completed by a large villa in a beautiful hilly spot, with large garden-park and swimming pool, private fenced courtyard, garage and tool shed, as well as a large terrace and adjoining land.



Casale in pietra a Castel San Niccolò.



Via Umbro Casentinese 60, Bibbiena (Ar)  
Tel. 0575 536526 / info@immobiliare-promo.com

Via Roma 64, Poppi (Ar)  
Tel. 0575 529335 / paggetti@immobiliare-promo.com

www.immobiliare-promo.com



**Golden Infissi**  
La tua soluzione siamo noi



Via Umbro Casentinese Romagnola, 52 Bibbiena (Ar)

☎ 329 4739584    seguici su



**magni casa**  
I N T E R I O R S



**DALLA ZONA GIORNO ALLA ZONA NOTTE**



Via Roma 17, Pratovechiostia (Ar)

☎ +39 0575 583730    info@magnicasa.it    seguici su



## NASCE NEL PARCO NAZIONALE DELLE FORESTE CASENTINESI LA SCUOLA PER PASTORI E ALLEVATORI

The school for shepherds and breeders was born  
in the National Park of the Casentino Forests.

ACURA DEL LA REDAZIONE



Pascoli e opportunità professionali con la zootecnia di montagna: dal mese di aprile partirà presso il centro di formazione "Officine Capodarno" (Stia) la "ShepherdSchool". Sarà una scuola per pastori e allevatori, realizzata nel progetto LIFE (strumento di finanziamento dell'Unione Europea per l'ambiente e l'azione per il clima) "ShepForBio". Quest'ultimo si pone come obiettivo la conservazione di alcuni habitat di prateria - ambienti caratterizzati dalla ricca biodiversità - attraverso la promozione e la valorizzazione delle professioni funzionali a questo scopo.

La creazione di una scuola di formazione per nuovi pastori ed allevatori, tra le azioni del LIFE, ha anche l'obiettivo di contribuire a contrastare lo scarso ricambio generazionale che affligge questo settore, in particolare nelle zone montane. La ShepherdSchool, sul modello delle esperienze europee, prevede un percorso di formazione di base utile all'avvio di una nuova attività. Si terrà particolarmente conto dei temi attuali che gli ambienti montani si trovano a contrastare: gestione del conflitto con i predatori, mitigazione degli impatti climatici e valorizzazione dei servizi ecosistemici legati alla tutela della biodiversità e delle risorse. Saranno realizzati quattro cicli di formazione, fino al 2027.

La scuola sarà organizzata in modo da garantire una duplice offerta formativa: una parte teorica - con lezioni in classe svolte da personale tecnico qualificato, con proposta specifica per ciascuno dei moduli (dodici totali, della durata di otto ore ciascuno), accompagnati da visite presso aziende del settore - e una seconda articolazione di stage,

Pastures and professional opportunities with mountain animal husbandry: from April the "ShepherdSchool" will start at the "Officine Capodarno" (Stia) Training Centre. It will be a school for shepherds and breeders, realized in the LIFE project (European Union funding instrument for the environment and climate action) "ShepForBio".

The latter aims to conserve some prairie habitats - environments characterized by rich biodiversity - through the promotion and enhancement of functional professions for this purpose. The creation of a training school for new shepherds and breeders, among the actions of LIFE, also aims to help counteract the lack of generational turnover that afflicts this sector, especially in mountain areas. The ShepherdSchool, on the model of European experiences, provides a training course able to provide participants with basic theoretical and practical tools useful for starting a new activity. Particular account will be taken of the current issues that mountain environments are contrasting: management of conflict with predators, mitigation of climate impacts and enhancement of ecosystem services related to the protection of biodiversity and resources. Four training cycles will be carried out, until 2027. The school will be organized in such a way as to guarantee a double training offer: a theoretical part - with classroom lessons carried out by qualified technical personnel, with a specific proposal for each of the modules (twelve total, lasting eight hours each), accompanied by visits to companies in the sector - and a second articulation of internships, of thirty days total (non-continuous), in which the participants

di trenta giorni totali (non continuativi), in cui i partecipanti affiancheranno professionisti delle realtà produttive nel territorio del Parco Nazionale.

Le lezioni teoriche si terranno nei fine settimana da aprile a giugno, per dare la possibilità di partecipare anche a chi temporaneamente avesse un altro impiego. I corsi saranno tenuti da docenti, ricercatori ed esperti appartenenti ai partner (DAGRI - Università degli studi di Firenze, Dream Italia, Parco Nazionale Foreste Casentinesi e Regione Toscana) oltre che alle associazioni Difesattiva, Rete Appia e Slow Food, collaboratrici del progetto.

L'iscrizione alla scuola è gratuita. I partecipanti (per il 2023 il numero massimo è di sei unità) saranno selezionati in base alle esperienze pregresse, ad attitudine e motivazione. Agli aspiranti pastori il progetto offre alloggio gratuito presso strutture del Parco Nazionale o delle immediate vicinanze per tutta la durata del corso teorico. Nella parte di stage i corsisti alloggeranno presso le aziende agricole coinvolte o in strutture poste in prossimità. Anche in questo caso il costo dell'alloggio è comunque coperto dall'organizzazione del percorso didattico.

I discenti che ne faranno richiesta vedranno riconosciuto l'ottenimento delle competenze, subordinato al superamento di un test finale, nell'ambito del sistema della formazione e dell'orientamento della Regione Toscana (coinvolta attivamente nell'organizzazione della scuola).

"Questa misura, nel quadro delle politiche ambientali europee, dimostra che molte attività economiche possono contribuire alla salvaguardia della biodiversità. Il Parco è fermamente convinto che l'apporto responsabile dell'uomo, in un progetto di sviluppo sostenibile, rinforzi l'interdipendenza tra produzione responsabile di beni e servizi e conservazione degli ecosistemi", ha dichiarato il Presidente Luca Santini.

will support professionals of the productive realities in the territory of the National Park.

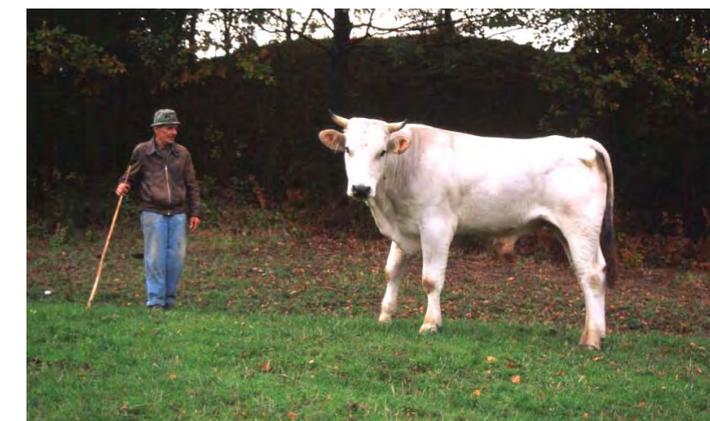
The theoretical lessons will be held on weekends from April to June, to give the opportunity to participate, even to those who temporarily had another job. The courses will be held by teachers, researchers and experts belonging to the partners (DAGRI - University of Florence, Dream Italia, Casentino Forests National Park and Tuscany Region) as well as to the associations Difesattiva, Rete Appia and Slow Food, collaborators of the project.

Enrolment in the school is free. The participants (for 2023 the maximum number is six units) will be selected on the basis of previous experience, aptitude and motivation. For aspiring shepherds, the project offers free accommodation in facilities in the National Park or in the immediate vicinity for the duration of the theoretical course. In the internship part, the students will stay at the farms involved or in structures located nearby. Also in this case the cost of accommodation is still covered by the organization of the educational path. Learners who request it will be recognized the acquisition of skills, subject to passing a final test, within the training and orientation system of the Tuscany Region (actively involved in the organization of the school).

"This measure, within the framework of European environmental policies, shows that many economic activities can contribute to the preservation of biodiversity. The Park is firmly convinced that the responsible contribution of man, in a sustainable development project, reinforces the interdependence between responsible production of goods and services and conservation of ecosystems", said President Luca Santini.

Info: [lifeshepforbio.eu](http://lifeshepforbio.eu) / [SheperdSchool](http://SheperdSchool)

Parco Nazionale Foreste Casentinesi,  
Monte Falterona e Campigna.  
Tel. 0575 503037 / 337 1482463.



# OPEN DAYS



organizzati nella nuova **SCUOLA DI FORGIATURA** presso il Laboratorio di Arti e Mestieri a Pratovecchio Stia **DAL 26 AL 28 MAGGIO 2023**: la sede spalancherà le sue porte per dar modo a tutti gli interessati di ottenere informazioni fondamentali sulla Scuola, sui corsi proposti e per conoscere lo staff dal vivo. Iniziativa nata per cercare di incrementare il rilancio della formazione professionale e per la valorizzazione delle attività artigiane sul territorio verso i giovani e le loro famiglie per cui i docenti saranno a completa disposizione.

La nostra è molto di più di una Scuola, siamo un Laboratorio che crede nell'eccellenza artigiana, dà risalto alla ricchezza della TRADIZIONE dei mestieri artigianali, spingendosi oltre la lavorazione del ferro attraverso l'utilizzo delle tecniche tradizionali e contemporanee!

**VI ASPETTIAMO NUMEROSI!!!**

## COSA POTRAI FARE GRATUITAMENTE DURANTE GLI OPEN DAYS?

- Visita guidata della Scuola
- Seguire i workshop: forgiatura, sbalzo su rame, sbalzo su argento, gioielli con tecnica Mokume gane, scultura in multi materiali metallici, damasco, costruzione di spade
- Conoscere docenti tutor allievi
- Visionare l'offerta formativa

## PROGRAMMA

- **Venerdì 16:00 – 22:00**  
dalle 18:30 aperitivo  
per raccolta fondi scuola
- **Sabato 10:00 – 22:00**  
dalle 18:30 aperitivo  
per raccolta fondi scuola
- **Domenica 10:00 – 13:00**  
dalle 11:00 ASTA delle Opere  
realizzate nei workshop  
per raccolta fondi scuola

Via Santa Maria a Poppiena  
Pratovecchio Stia (AR)  
ferrostia@gmail.com

DAL 26 AL 28 MAGGIO 2023 | LABORATORIO DI ARTI E MESTIERI



Durante i 3 giorni di apertura della Scuola si potrà osservare la fase finale di assemblaggio della Scultura che la ditta OMAC donerà al Comune di Poppi da installare nella nuova rotonda di Porrena.

# XXV Biennale Europea d'Arte Fabbrile

## STIA (AREZZO)

### 31 AGOSTO 1 • 2 • 3 SETTEMBRE 2023

11° CAMPIONATO DEL MONDO  
DI FORGIATURA

10° CONCORSO INTERNAZIONALE  
DI PROGETTAZIONE E DISEGNO  
"PIER LUIGI DELLA BORDELLA"

5° CONCORSO FOTOGRAFICO  
"ROSSANA MOLINATTI"

4° CONCORSO INTERNAZIONALE



[www.biennaleartefabbrile.it](http://www.biennaleartefabbrile.it)



# OMAC INVESTE SULL'IDENTITÀ STORICA DEL TERRITORIO

Omac Invests in the Historical Identity of the Territory

DI SIMONE BANDINI



*L'azienda Omac continua il suo impegno nel territorio. Già main sponsor dell'associazione sportiva di volley Arno polis e title sponsor della prima squadra femminile - che partecipa al campionato nazionale di B2 con il nome "Omac Active Cnc" - l'azienda della famiglia Mangani ha deciso di rilanciare l'impegno sul territorio donando al comune di Poppi la scultura in ferro battuto che sarà posizionata nella nuova rotonda di Porrena di Poppi, località in cui si trova la sede dell'azienda.*

L'opera rappresenta una scena di combattimento tra due cavalli a richiamare la celebre Battaglia di Campaldino - e a sua volta segue il tema persistente dell'altra vicina rotonda, dove al centro sono posizionati dei guerrieri sagomati che riproducono la nota tenzone tra guelfi e ghibellini. È stata disegnata dai maestri della 'Scuola di Forgiatura', emanazione della 'Associazione Biennale d'Arte Fabbriile': Roberto Magni, Roberto Giordano e Martino Stenico - e realizzata dagli stessi assieme a Rosario Maglione, fabbro di Caserta non-

*The Omac company continues its commitment to the territory. Already main sponsor of the Arno polis volleyball sports association and title sponsor of the first women's team - which participates in the national championship of B2 with the name "Omac Active Cnc" - the Mangani family company has decided to relaunch the commitment in the territory by donating to the municipality of Poppi the wrought iron sculpture that will be positioned in the new roundabout of Porrena di Poppi, location where the company's headquarters are located.*

The work represents a fight scene between two horses to recall the famous 'Battle of Campaldino' - and in turn follows the pre-existing theme of the other nearby roundabout, representing shaped warriors fighting in the well-known clash between Guelphs and Ghibellines. It was designed by the masters of the 'Scuola di Forgiatura', emanation of the 'Associazione Biennale d'Arte Fabbriile': Roberto Magni, Roberto Giordano and Martino Stenico - and forged by them together with Rosario



*I maestri della "Scuola di Forgiatura" Roberto Magni, Roberto Giordano e Martino Stenico*

ché uno dei primi allievi della Scuola.

La Battaglia di Campaldino infuriò l'11 giugno del 1289 e vide la partecipazione di illustre personalità del tempo - come Dante Alighieri e Cecco Angiolieri. Il trionfo dei guelfi è da attribuire al ruolo di Corso Donati a capo della sua arrebbante cavalleria. Fu un evento decisivo per la progressiva affermazione dell'egemonia fiorentina sulla Toscana - che ancora oggi conserva la sua importanza appunto 'campale', sia storica che politica. È questo il tema che richiama le vicende determinanti del Casentino, 'terra di mezzo' e di confine tra le città di Arezzo e Firenze, seppur con la sua fortissima identità. Il richiamo storico e artistico a questi fatti è dunque il filo conduttore delle due rotonde, a rinfocolare il senso di appartenenza e 'schieramento' del territorio.

L'opera è stata realizzata dalle sapienti mani dei fabbri della Scuola di Forgiatura di Stia, dove sarà in mostra in anteprima dal 26 al 28 maggio.

La lavorazione della scultura è stata impegnativa ma il risultato è davvero sorprendente: gli artisti hanno prima riprodotto un modellino, poi dei calchi su lamiere tagliati successivamente a laser, per poi passare alla realizzazione dei telai e alla forgiatura vera e propria dei musci e dei dettagli.

La rotonda sarà inaugurata il prossimo 11 giugno alla presenza del sindaco di Poppi Carlo Toni, delle autorità locali e della famiglia Mangani.

Maglione, a blacksmith from Caserta and one of the first students of the School.

The Battle of Campaldino raged on 11 June 1289 and saw the participation of illustrious personalities of the time - such as Dante Alighieri and Cecco Angiolieri. The triumph of the Guelphs is to be attributed to the role of Corso Donati at the head of his overwhelming cavalry. It was a decisive event for the progressive affirmation of Florentine hegemony over Tuscany - which still retains its 'field' importance, both historical and political. This is the theme that recalls the decisive events of the Casentino, 'middle-earth' and border between the cities of Arezzo and Florence, albeit with its very strong identity. The historical and artistic reference to these facts is therefore the common thread of the two roundabouts, to rekindle the sense of belonging and 'alignment' of the territory. The work was created by the skilled hands of the blacksmiths of the Forging School of Stia, where it will be on display in preview from 26 to 28 May. The processing of the sculpture was demanding but the result is truly surprising: the artists first reproduced a model, then casts on sheets subsequently cut with laser, and then moved on to the realization of the frames and the actual forging of faces and details.

The roundabout will be inaugurated on June 11th in the presence of the mayor of Poppi Carlo Toni, local authorities and the Mangani family.



Omac Active Cnc  
Via Romena, 11  
Loc. Porrena · Poppi

+39 0575 550469

www.omac.it  
omac@omac.it



*Giampiero Laurenzano e Fabio Mangani*

# XXV European Biennial of the Blacksmiths

**STIA** (AREZZO)

**31 AUGUST  
1 • 2 • 3 SEPTEMBER  
2023**

- 11° WORLD FORGING CHAMPIONSHIP
- 10° INTERNATIONAL DESIGN COMPETITION  
"PIER LUIGI DELLA BORDELLA"
- 5° PHOTO CONTEST  
"ROSSANA MOLINATTI"
- 4° INTERNATIONAL SCULPTURE  
COMPETITION



[www.biennaleartefabbrile.it](http://www.biennaleartefabbrile.it)

# GOVALLEY

MUSIC - NATURE - FUTURE

## DIGITAL CONVENTION 2023

GIORNATA DI MARKETING E COMUNICAZIONE DIGITALE

**SABATO 8 LUGLIO**

**SCUOLA DEL FERRO BATTUTO - PRATOVECCHIO STIA**

INGRESSO LIBERO

CON LA PARTECIPAZIONE DI



CON IL PATROCINIO DI



COMUNE DI  
PRATOVECCHIO STIA



15:00/15:45  
**PASSATO, PRESENTE E FUTURO DEL MARKETING**  
COME SIAMO ARRIVATI FIN QUI E DOVE ANDREMO

15:45/16:30  
**LE SFIDE TECNOLOGICHE A SUPPORTO  
DEL DIGITAL MARKETING**

SAPER VALUTARE E SCEGLIERE STRUMENTI, TECNOLOGIE E PARTNER NEL WEB DI OGGI

16:30/16:45  
**COFFEE BREAK**

16:45/17:30  
**COME SFRUTTARE IL DIGITAL MARKETING  
PER LA CRESCITA DEL BUSINESS**

STRATEGIE, TATTICHE E STRUMENTI PER OTTENERE CONTATTI E VENDITE ONLINE

17:30/18:15  
**METAVERSO E MARKETING DIGITALE  
NUOVE PROSPETTIVE**

PRESENTAZIONE DEL NUOVO AVATAR PER INTELLIGENZA ARTIFICIALE

18:15/19:00  
**COME AI STA TRASFORMANDO IL DESIGN 3D**  
NUOVI ORIZZONTI PER LE WORKSTATION PROFESSIONALI

**SABATO 8 LUGLIO**

**SCUOLA DEL FERRO BATTUTO - PRATOVECCHIO STIA**

INGRESSO LIBERO

MUSEI ED ECOMUSEI - ORARI E INFO  
Museum and Ecomuseum - Hours and Info

**MOLIN DI BUCCHIO**

Informazioni e visite su richiesta:  
3381007610  
molindibucchio@gmail.com

**IL SENTIERO DEI CASTELLETTI**

Il sentiero è percorribile tutto l'anno.  
Informazioni: Pro Loco di Badia Prataglia  
3382760819 - 3357987844  
info@badiaprataglia.net

**STORIE D'ACQUA**

Informazioni: Centro Servizi Rete Ecomuseale  
del Casentino 0575 507272  
Comune di Capolona, 0575 421317

**CENTRO DI DOCUMENTAZIONE DELLA CULTURA  
ARCHEOLOGICA E DEL TERRITORIO**

Informazioni Gruppo archeologico Giano:  
338 3321499 - 328 5642276  
ecomuseo@casentino.toscana.it

**CASA NATALE DI GUIDO MONACO**

Informazioni: centro Servizi rete Ecomuseale del  
Casentino 0575 507272,  
ecomuseo@casentino.toscana.it  
Comune di Talla: 0575 597512

**CENTRO DI DOCUMENTAZIONE SULLA CULTURA  
RURALE DEL CASENTINO**

335/6245655 - 348/5456332  
Informazioni e aperture su richiesta:  
Centro Arci Castel Focognano 335/6245655-  
348/5456332

**ECOMUSEO DELLA POLVERE DA SPARO E DEL  
CONTRABBANDO**

Informazioni: Associazione I Battitori 339-6617113;  
Comune di Chitignano 0575-596713;  
ecomuseo@casentino.toscana.it

**ECOMUSEO DELLA CASTAGNA  
E DELLA TRANSUMANZA**

Informazioni: Associazione "La Brigata di Raggiolo"  
347/3308906-338/7293424;  
www.raggiolo.it; labrigatadiraggiolo@gmail.com  
Comune di Ortignano Raggiolo: 0575/539214

**ECOMUSEO DELLA VALLESANTA**

Centro Servizi Rete Ecomuseale del Casentino  
0575 507272, ecomuseo@casentino.toscana.it  
Pro Loco di Corezzo 338 3027194

**SENTIERO DELLE BONIFICHE AGRARIE E  
RACCOLTA RURALE "CASA ROSSI"**

Aperta tutto l'anno su richiesta telefonando alla  
famiglia Rossi : 0575/560034, oppure scrivendo a:  
francescomariarossi@libero.it. La visita alla casa mu-  
seo è sempre effettuata in compagnia dei proprietari.

**BOTTEGA DEL BIGONAI E MOSTRA PERMANENTE  
SULLA GUERRA E LA RESISTENZA IN CASENTINO**

Informazioni e aperture su richiesta  
Pro Loco di Moggiona 334 3050985;  
346 0827756; 349 0660945

**CASTELLO DEI CONTI GUIDI DI POPPI, SPAZIO  
ESPOSITIVO- INFORMATIVO DELL'ECOMUSEO**

Dal 1 aprile al 30 settembre,  
dal lunedì al giovedì, dalle 10,00 alle 19,00  
dal venerdì alla domenica e festivi,  
dalle 10,00 alle 18,00.

Info e prenotazioni  
info@castellopoppi.it,  
Tel. 0575 520516 Cell. 3501974405

**MUSEO DELLA PIETRA LAVORATA**

Informazioni e aperture su prenotazione; Proloco  
Strada in Casentino 339 8685830; 340 2932121

**ECOMUSEO DEL CARBONAI -BANCA DELLA ME-  
MORIA "GIUSEPPE BALDINI" - CASA DEI SAPORI**

Pro Loco "I tre Confini": 339/2777155 -  
393/3555059 - 333/8698532  
proloco@cetica.it; www.cetica.it

**MUSEO DELLO SCI - MUSEO DEL BOSCO E DELLA  
MONTAGNA - COLLEZIONE ORNITOLOGICA C.BENI**

Domenica e festivi ore 10.00/12.30 e 16.00/19.00  
Info e aperture su richiesta: Sci Club Stia - 338  
2720488 - 347 7341266- 0575/583965  
ecomuseo@casentino.toscana.it;  
federicococchi44@gmail.com;  
info@studiotecnico Bresciani.it

**MUSEO DEL CASTELLO DI PORCIANO**

Tel. 333 3834001; 346 3810373;  
info@castellodiporciano.com;  
www.castellodiporciano.com



**EcoMuseo  
del Casentino**



**ARCA**  
MUSEO ARCHEOLOGICO  
DEL CASENTINO  
PIERO ALBERTONI

Info e contatti  
0575 595486 - 0575 956527  
info@arcamuseocasentino.it

**Orari / Hours:**

LUGLIO E AGOSTO  
*July and August*  
Tutti i giorni / *Everyday*  
**9:30-12:30 / 15:30-19:30**

MAGGIO, GIUGNO E SETTEMBRE  
*May, June, September*  
Tutti i giorni / *Everyday*  
**9:30-12:30 / 15:30-18:30**



**PLANETARIO  
DEL PARCO**  
DELLE FORESTE CASENTINESI  
MONTE FALTERONA E CAMPIGNA

Cooperativa Óros  
+39 3701579443 solo whatsapp  
prenotazioni@parcoforestecasentinesi.it

Ufficio Informazioni 0575/503029  
promozione@parcoforestecasentinesi.it



**ORARI MUSEO DELL'ARTE DELLA LANA E  
MUSEO DEL FERRO BATTUTO**

ORARIO DAL 1 GIUGNO AL 30 SETTEMBRE:  
Hours from the 1st of June to th 30th of September

**Martedì - Mercoledì - Venerdì**

Thursday - Wednesday - Friday  
10:00 - 13:00

**Giovedì - Domenica**

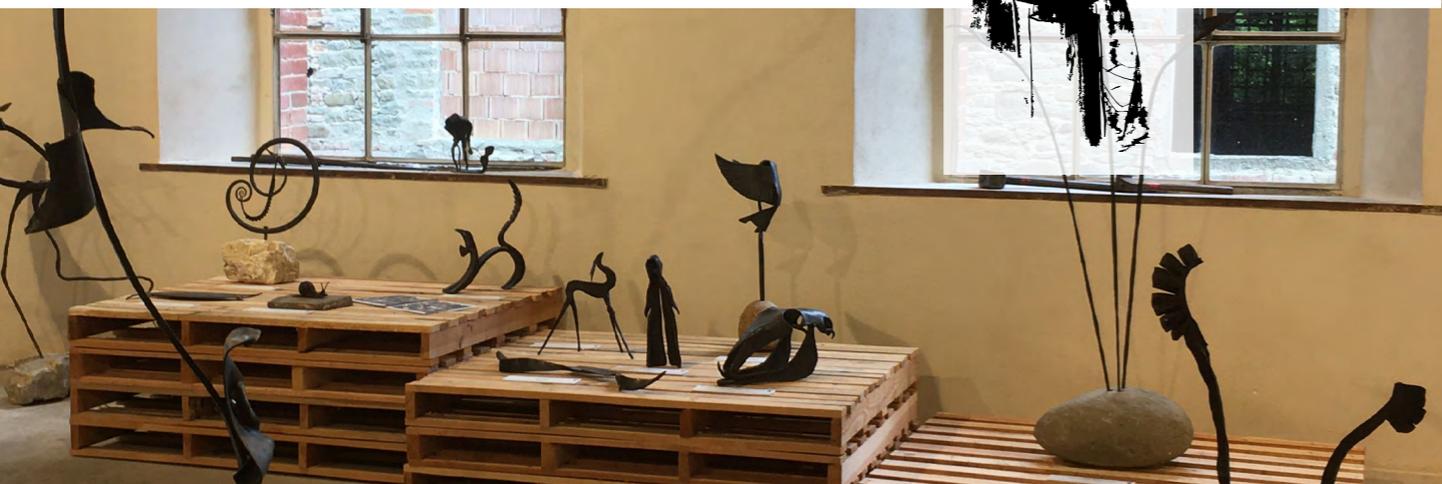
Tuesday - Sunday  
10:00 -13:00 / 16:00 - 19:00

**Sabato**

Saturday  
16:00-19:00



Tel. 0575 582216 - 338 4184121  
info@museodellartedellalana.it



Tel. +39 366 3052558  
info@ biennaleartefabbrile.it



**Orari / Hours:**

**da martedì a sabato**

Tuesday to Saturday  
9:30 / 12:30 e 15:30 / 18:30

**domenica**

Sunday  
10:00/12:30



**Orari/Hours:**

dal 01/04 al 30/09

dal **Lunedì** al **Giovedì**

from Monday to Wednesday

10:00 - 19:00

dal **Venerdì** alla **Domenica** e **Festivi**

from Friday to Sunday and Public Holidays

10:00 - 20:00

info@castellopoppi.it



**Divò**

**Divò**  
Cocktail Risto-Club

P.zza San Francesco, 1 Arezzo (Ar)

+ 0575 494216

[www.divocktailclub.it](http://www.divocktailclub.it)

[info@divocktailclub.com](mailto:info@divocktailclub.com)

segui su  