

ValleyLife

MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA



Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife. Iscr. Trib. di Perugia, del 17/07/2007 n.23/2007. Iscrizione R.O.C. 18175 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: DIGIFLO PUBBLICITA' - Prestampa e stampa: OPLAPRINT

rivasud

ristorante & pizzeria / enoteca

Un tipico casolare toscano vicino alle rive del Lago di Bilancino.
Il luogo perfetto per una cerimonia, una cena o pranzo speciale.



Ristorante • & Pizzeria / Enoteca
Loc. Bandino, Barberino di Mugello (Fi)

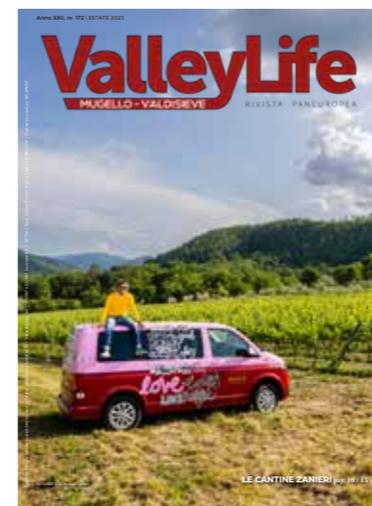
Tel: +39 3282693744 Sito web: www.rivasudmugello.com



Ristorante Rivasud



rivasud_mugello



In copertina: FOTO SCATTATA PRESSO:
"AZIENDA AGRICOLA CANNETO III"
LOCALITA' SPUGNOLE

Fotografia di: Niccolò Calistri

QUARTA EDIZIONE ESTATE 2023

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

DIRETTORI EDITORIALI:
Francesco Lucherini
Filippo Gurioli

GIORNALISTA e CO DIRETTORE:
Alessia Benelli

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
Digiflo Pubblicità

AUTORI

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

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

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

Alessia Benelli: Co direttore e Giornalista

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

Questa rivista è stata chiusa Mercoledì 14 Giugno alle 12:45 tra i preparativi di una sfilata di moda organizzata a bordo piscina.

ValleyLife

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

CONTATTO PER ABBONAMENTO:
329 9621165

- 6 Dal buon selvaggio all'utile idiota
From the Noble Savage to the Useful Idiot
- 8 L'ossessione per l'aspetto è vecchia quanto l'umanità
The Obsession with Appearance is as Old as Humanity



CULTURE 10

- 10 Cantine Zanieri, la cultura del vino in Mugello
Cantine Zanieri, the Culture of Wine in Mugello
- 16 Le "origini" viste dai giovani artisti in mostra all'Accademia del Caffè espresso della Marzocco
The 'Origins' Seen by Young Artists on Exhibition at the Accademia del Caffè Espresso della Marzocco
- 20 Gli Uffici arrivano in Mugello con una mostra dedicata ai Medici
The Uffici arrives in Mugello with an Exhibition Dedicated to the Medici

- 30 A San Piero un'estate ricca di eventi
In San Piero a Summer Full of Events



LIFESTYLE 28

- 36 Locus Womb, l'hub del tatuaggio è in Mugello
Locus Womb: the Tattoo Hub is in Mugello
- 42 Quando c'è stoffa, c'è Chi.Ma
Where there is Cloth there is Chi.Ma
- 48 La Terrazza del Mugello
The Mugello Terrace
- 50 Bahia: 20 anni insieme
Bahia: 20 Years Together
- 56 Il campione italiano della pizza è a San Piero
The Italian Pizza Champion is in San Piero



PLEASURE 60

- 60 Un'estate di gusto alla Pasticceria Aurelio
A Summer of Taste at Pasticceria Aurelio
- 82 Bar Pizzeria Valeri "Una storia di famiglia dal 1958"
Bar Risorante Pizzeria Valeri "A Family History since 1958"

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

SEGUICI SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:



Valley Life - Mugello e Valdisevie



valleylife_mugello_valdisieve

PROSSIMA EDIZIONE
AUTUNNO 2023

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

*PARTECIPA ANCHE TU
ALLA PROSSIMA EDIZIONE.*

AUTUNNO 2023



ValleyLife
MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA

INFORMAZIONE SPAZI

REDAZIONE, PUBBLICITÀ

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

RITIRA UNA COPIA GRATUITA

Orari Sede DIGIFLO:

Lunedì / Venerdì 9:30 - 13:00 / 15:00 - 19:00
Corso G. Matteotti, 52/53/56 - 50032 Borgo San Lorenzo (FI)

RIMANI AGGIORNATO SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:

 Valley Life - Mugello e Valdiseve

 valleylife_mugello_valdisieve



Dal buon selvaggio all'utile idiota From the Noble Savage to the Useful Idiot

DI SIMONE BANDINI



Che grado di consistenza ha la tua vita?

E qui per consistenza non intendo 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

What degree of consistency does your life have?

And here by consistency not meaning the specific weight of the Quiche lorraine who you are avidly papping with a glass of ancestral wine - falling elsewhere the consequential mechanics of your day. A cathartic aperitif, which however does not eliminate the problem (You should not forget to take a picture. Nobody does sophisticate happy hours like you, do not forget your value!).

Who knows if all this enchantment of living will stop at the dreamy, exclusive aperitif. Or something else will probably happen: perhaps a family dinner and a certain circular sense of things. Then a restoring sleep in the lost cavities of a flattened soul, a repaired reset that will admirably grant second possibilities.

But what problem, will you say? Are there really questions to deal with?

Yes, there are. That Quiche Lorraine will be able to change, day after day, in a poisoned bite: extravagances will only be strange and disturbing rituals and will no longer be enough.

Unfortunately, some exotic moment, scattered here and there, allowed by bourgeois life, are not enough to qualify your path of life, either to define your identity and to make you worthy of the existence that has been given to you; neither the material facts and contingencies that make up your day, or the money you have. All this does not count: it will be nourishment for worms, or maybe a warm breeze that will disperse your ashes.

We are here to witness, live and manifest the uniqueness of our being, our soul and our impermanent breath. For this

impermanente. Per questo non si deve cadere nella trappola demoniaca dell'indistinto, segno 'distintivo' del mondo moderno.

Non dobbiamo, dunque, perdere il senso del reale che ci permette una corretta, per quanto approssimativa, definizione di chi siamo - orientando le nostre azioni e statuizioni con un principio di verità, fedeltà e aderenza. In questo senso vi regalo dei 'comandamenti' di sopravvivenza che - se non possono liberare la vostra energia vitale e 'viaggiare al vostro posto' - almeno possono tenere lontani quei veleni implacabili che ammorbano un quotidiano ormai prestabilito.

Iniziamo svestendo i panni dei comunicatori seriali che siete diventati. 'Condivido dunque sono' non può sostituire il noto assioma cartesiano che fonda l'operato dell'uomo sulla manifestazione del suo pensiero dubitante. Basta condivisioni compulsive sui social e uso smodato della fotografia via dispositivo. Imparate a tenere per voi, gelosamente, quanto di valore emotivo, di studio o di ricerca, vi appartiene e coltivate nella realtà senza scadimenti inutili e didascalici.

Non scambiate la vostra identità digitale con quella reale. Dovete rispettare il senso di attualità e responsabilità che richiede la vostra vita. Per cui prendete partito a viso aperto, senza nascondervi in pretenziose e spesso vigliacche affermazioni da tastiera. Siate pronti a fronteggiare le conseguenze delle posizioni assunte. Non scappate via nell'inconsistenza digitale che si accende e spenge a piacimento. Il profilo social non potrà mai essere un alter ego consistente, ma solo un feticcio di gomma, un imbarazzante avatar infantile.

Cerchiamo di non eccedere in balistiche di natura mentale, in psicologismi e pensieri accademici che infettano la semplicità e linearità del ragionamento. Tornate a essere ciò che mangiate senza indulgere in frequentazioni cervelotiche che nemmeno voi stessi padroneggiate e che nascondono voi a voi stessi. E che artatamente complicano e ingolfano la manifestazione elementare della realtà che non abbisogna di forzature ermeneutiche.

Da ultimo rifuggite imitazione e rappresentazione. Siate invece emanazione, puntuale epifania del vostro essere nelle sue molteplici forme.

E se non sapete cosa dire, emettete piuttosto anche un suono qualsiasi - e che sia di rivolta.

reason, one should not fall into the demonic trap of indistinct, a 'distinctive' sign of the modern world.

We must therefore not lose the sense of reality that allows us a correct, however approximate, definition of who we are - orienting our actions and choices with a principle of truth, loyalty and adherence. In this sense, I am giving you some 'commandments' of survival that - if they cannot free your vital energy and 'travel to your place' - at least they can keep those relentless poisons away, infecting a pre-established day life.

You should begin with giving up the role of the serial communicators you have become. "I share, therefore I am" cannot replace the well-known Cartesian axiom that founds man's essence on the manifestation of his doubtful thought. It is enough! Compulsive shares on social networks and immoderate use of photography via device. Learn to keep for yourself, jealously, what emotionally belongs to you, study or research; look at the 'real' world without unnecessary and didactic exploits.

Do not exchange your digital identity with the real one. You have to respect the sense of topical and responsibilities that requires your life. So you start open-face, without hiding in pretentious and often cowardly keyboard statements. Be ready to face the consequences of the positions taken. Do not run away in the digital inconsistency that lights up and turns off at will. The social profile can never be a substantial alter ego, but only a fetish of rubber, an embarrassing childhood avatar.

Please try not to exceed mental ballistics, in psychology and academic thoughts that infect the simplicity and linearity of the reasoning. Go back to 'being what you eat' without indulging in cavillous thinking by hiding yourself behind your thoughts. All this artfully complicate and swallow the elementary manifestation of reality that does not need hermeneutic forcing.

Lastly, run away from imitation and representation. Instead, be an emanation, punctual epiphany of your being in its multiple forms.

And if you don't know what to say, you are welcome to emit any 'revolutionary' sound.



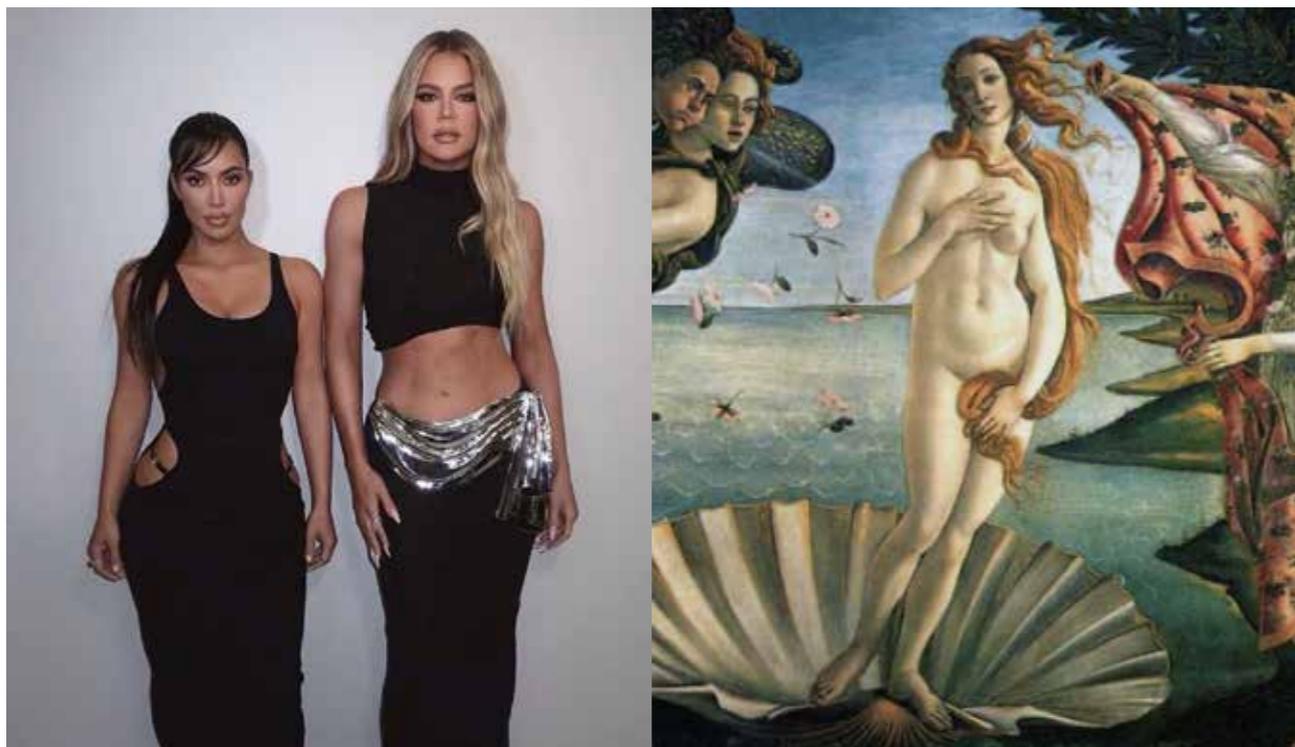
ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening
Depeche Mode, "Ghosts Again"



L'OSSESSIONE PER L'ASPETTO E' VECCHIA QUANTO L'UMANITA'

THE OBSESSION WITH APPARANCE IS AS OLD AS HUMANITY

DI ALESSIA BENELLI



Estate. Tempo di sfoggiare le proprie forme, volenti o nolenti. Il bombardamento di video e immagini a cui siamo sottoposti quotidianamente, soprattutto tramite i social network che ci permettono di vedere le fattezze del vicino o della vicina, ci potrebbero indurre a pensare che la nostra società sia ossessionata dall'aspetto. In parte è vero.

Con l'avvento della tv e soprattutto la sua diffusione in tutte le case occidentali, l'immagine e la sua importanza hanno acquisito una rilevanza senza precedenti. E soprattutto hanno indotto tutti (dall'operaio al dottore) a pensare che fosse possibile e doveroso prendersi cura del proprio aspetto e adeguarlo ai canoni del tempo.

In realtà da quando l'uomo è un animale sociale, cioè da quando ha completato la sua evoluzione, è sempre stato interessato al proprio aspetto. L'esteriorità è stata associata a caratteristiche sociali e fisiche ben precise. Per esempio i seni giganteschi e le cosce corpulente della Venere di Willendorf del 30mila avanti Cristo rappresentavano un ideale di bellezza unito alla celebrazione della fertilità quale strumento per portare avanti la società tribale.

Nel corso della storia il canone di bellezza femminile è mutato

Summer. Time to flaunt your shapes, willy-nilly. The bombardment of videos and images to which we are subjected on a daily basis, especially through social networks that allow us to see the features of our neighbor, could lead us to think that our society is obsessed with appearance. In part it is true. With the advent of TV and above all its diffusion in all Western homes, the image and its importance have acquired unprecedented relevance. And above all, they led everyone (from the worker to the doctor) to think that it was possible and right to take care of one's appearance and adapt it to the standards of the time. In reality, since man has been a social animal, that is since he completed his evolution, he has always been interested in his own appearance. Externality has been associated with well-defined social and physical characteristics. For example, the gigantic breasts and corpulent thighs of the 30,000 BC Venus of Willendorf represented an ideal of beauty combined with the celebration of fertility as a means of carrying tribal society forward. Throughout history the canon of female beauty has changed terribly even within a few decades. They range from total disregard

terribilmente anche nel giro di pochi decenni. Si va dal totale disinteresse per la bellezza femminile nell'Antica Grecia, alla celebrazione della donna in tutte le sue forme dell'epoca rinascimentale. In quel momento storico in cui Firenze era il centro del Mondo, la donna era il riflesso diretto dell'uomo a cui era accanto e al proprio status, ecco perché mostrarsi in carne, rotonda e molto formosa, con fianchi e seni grandi significava star bene economicamente e in buona forma di salute. La pelle era pallida, le gote rosse e i capelli biondi e lunghi.

Arrivando al Novecento, in ogni decennio le fattezze delle donne sono state sottoposte a rigide mode. Gli anni '10 vedevano ancora un ampio uso dei corsetti perché si prediligeva vitino da vespa, fianchi larghi e seni pieni. Negli anni '20 le donne iniziano ad emanciparsi e il loro aspetto diventa più mascolino (corpo esile, senza seno e capelli corti). Uno standard di bellezza completamente opposto a quello del mondo post seconda guerra mondiale in cui tornano le curve a farla da padrone. Gli anni '60 e '70 sono quelli del femminismo, della presa di coscienza delle donne di tutto il mondo, che cominciano a mettere in mostra le gambe con l'invenzione della minigonna. Anche qui tornano di moda i fisici esili che da allora non ci hanno più abbandonato quale ideale di bellezza femminile di base. Si arriva poi ai nostri anni in cui tornano, in parte, le curve purché il fisico sia asciutto, tonico e sportivo.

C'è sempre stata una particolare attenzione per l'aspetto femminile. Questo perché lo stereotipo di bellezza maschile è sempre lo stesso sin dall'Antica Grecia. Quanti discoboli vediamo sui nostri social network? Tantissimi. Mentre se una donna dalle fattezze della Venere di Willendorf si mostrasse sui social penseremmo che è una persona con qualche problema di salute e non sarebbe sicuramente un modello estetico.

Da qualche tempo si parla di body positivity cioè un movimento sociale incentrato sulla lotta alla derisione del corpo, il cosiddetto body shaming, promuovendo l'accettazione di tutti gli aspetti fisici a prescindere da taglia e forma. Insomma un pensiero che riterrebbe accettabile anche le fattezze della Venere di Willendorf. Ma forse non è che il body positivity, nonostante che si erga superiormente ai canoni estetici della massa, è l'ennesima ossessione per l'esteriorità? Insomma, nolenti o volenti, dobbiamo sempre fare i conti con il nostro corpo e non facciamocene un cruccio, è sempre stato così e sarà sempre così fin quando l'uomo sarà su questa Terra.

for female beauty in Ancient Greece, to the celebration of women in all its forms during the Renaissance. In that historical moment in which Florence was the center of the world, the woman was the direct reflection of the man she was next to and of her own status, that's why showing herself in the flesh, round and very shapely, with large hips and breasts meant feeling good financially and in good health. Her skin was pale, her cheeks red, and her hair blond and long. Coming to the twentieth century, in every decade the features of women have been subjected to rigid fashions. The 1910s still saw extensive use of corsets because of wasp waists, wide hips and full breasts. In the 1920s women began to emancipate themselves and their appearance became more masculine (slender body, no breasts and short hair). A standard of beauty completely opposite to that of the post-World War II world in which curves are back to dominate. The 60s and 70s are those of feminism, of the awareness of women all over the world, who begin to show off their legs with the invention of the miniskirt. Here, too, slim physiques are back in fashion which since then have never left us as the ideal of basic female beauty.

Then we come to our years in which the curves return, in part, as long as the body is dry, toned and sporty. There has always been a particular attention to the female aspect. This is because the stereotype of male beauty has always been the same since Ancient Greece. How many discus throwers do we see on our social networks? Very many. While if a woman with the features of the Venus of Willendorf showed herself on social networks we would think that she is a person with some health problems and would certainly not be an aesthetic model. For some time there has been talk of body positivity, that is a social movement focused on the fight against derision of the body, the so-called body shaming, promoting the acceptance of all physical aspects regardless of size and shape. In short, a thought that would also consider the features of the Venus of Willendorf acceptable. But maybe it's not that body positivity, despite the fact that it rises above the aesthetic canons of the masses, is yet another obsession with exteriority? In short, unwillingly or willingly, we must always deal with our body and let's not worry about it, it has always been like this and it will always be like this as long as man is on this Earth.





CANTINE ZANIERI, LA CULTURA DEL VINO IN MUGELLO

DA OLTRE CENT'ANNI, LA FAMIGLIA E' LA PRIMA A COMMERCiare OLIO E VINO NELLA VALLATA E SUI PASSI APPENNINICI.

CANTINE ZANIERI, THE CULTURE OF WINE IN MUGELLO

FOR OVER A HUNDRED YEARS, THE FAMILY HAS BEEN THE FIRST TO TRADE OIL AND WINE IN THE VALLEY AND ON THE APENNINE PASSES.

A CURA DI ALESSIA BENELLI

Le Cantine Zanieri si trovano su una delle strade più antiche tra Bologna e Firenze, nella frazione La Luna dell'attuale Comune di Scarperia-San Piero a Sieve.

Gli Zanieri sono stati i primi commercianti di olio, vino e cereali sull'Appennino Tosco-Romagnolo nella seconda metà del XIX secolo. Famiglia piuttosto antica, la loro origine è probabilmente fiorentina poiché alcuni degli antenati di Nicola, l'attuale proprietario, sono sepolti nella Chiesa del Carmine a Firenze. La famiglia disponeva del proprio esclusivo stemma araldico: possiamo dunque ipotizzare che gli Zanieri vengano proprio dalla città medicea e che, a un certo punto

The Zanieri Cellars are located on one of the oldest roads between Bologna and Florence, in the 'La Luna' hamlet of the current Municipality of Scarperia-San Piero a Sieve.

The Zanieri were the first traders of oil, wine and cereals on the Tuscan-Romagnolo Apennines in the second half of the nineteenth century. Rather ancient family, their origin is probably Florentine since some of the ancestors of Nicola, the current owner, are buried in the 'Chiesa del Carmine' in Florence. The family had its own exclusive heraldic coat of arms: we can therefore assume that the Zanieri come from the Medici city and that, at a certain point in the eighteenth

del XVIII secolo, abbiano poi deciso di trasferirsi nel contado. Fu Giovanni Zanieri ad intraprendere l'attività di commercio agli inizi del XX secolo: con il suo carro trainato da cavalli portava olio, vino e generi alimentari sulla Futa, dove c'era già una strada ma non come la conosciamo oggi. I figli Renato e Ruggero portarono avanti l'attività del padre, espandendola. Ruggero era particolarmente portato per gli scambi commerciali: per questo si recava spesso a Firenze alla 'Borsa Merci' – un vero e proprio mercato del vino e dell'olio dove i commercianti fissavano i prezzi e si scambiavano informazioni. Invece Renato, nonno di Nicola, era portato a stare in mezzo alla gente: "Erano gli Zanieri e tutti venivano qui per comprare generi alimentari e specialmente vino. I nonni e mio zio vendevano damigiane e fiaschi, etichettati Zanieri. Pensate che un cliente di Monghidoro mi ha perfino mostrato e donato un antico fiasco, marchio Giovanni Zanieri e Figli", racconta Nicola che continua: "È stato mio padre Luciano, figlio di Renato, a dare una svolta moderna all'attività di famiglia. Ha preso le redini a inizi anni Settanta cominciando a produrre bottiglie firmate "Zanieri". Oggi sembra strano, eppure un tempo queste non esistevano. Così iniziò a vendere i primi vini che venivano da rinomate aree vinicole – come quelle del Brunello di Montalcino o di Bolgheri – allestendo il negozio nella versione che vediamo ancora oggi". Luciano, purtroppo, è scomparso prematuramente e sono stati i figli Nicola e Lucrezia – anche lei portata via troppo presto da una malattia – ad aver fatto attraversare la soglia del XXI secolo

century, they then decided to move to the countryside. It was Giovanni Zanieri who started trading at the beginning of the twentieth century: with his horse-drawn cart he brought oil, wine and food to the Futa Pass, where there was already a road but not as we know it today. His sons Renato and Ruggero carried on their father's business, expanding it. Ruggero was particularly gifted for commercial exchanges: for this reason, he often went to Florence to the 'Commodity Exchange' – a real wine and oil market where traders set prices and exchanged information. Instead, Renato, Nicola's grandfather, was inclined to be among the people: "They were the Zanieri and everyone came here to buy food and especially wine. My grandparents and my uncle sold demijohns and flasks, labelled Zanieri. Imagine... a customer from Monghidoro even showed me and donated an ancient 'fiasco', marked Giovanni Zanieri e Figli", says Nicola who continues: "It was my father Luciano, Renato's son, who gave a modern twist to the family business. He took the reins in the early seventies starting to produce bottles signed "Zanieri". Today it may sound strange, yet once these did not exist. So he began to sell the first wines that came from renowned wine areas – such as those of Brunello di Montalcino or Bolgheri – setting up the shop in the version we still see today". Luciano, unfortunately, died prematurely and it was his children Nicola and Lucrezia – also taken away too soon by a tragic illness – who made the family business cross the threshold of the twenty-first century.



FOTO SCATTATA PRESSO: "AZIENDA AGRICOLA CANNETO III" LOCALITA' SPUGNOLE



all'attività di famiglia.

Nicola ha trasformato le Cantine Zanieri in quello che vediamo oggi: un punto vendita, un servizio d'eccellenza per i ristoratori e un'enoteca. Da alcuni mesi, apprendiamo, l'attività si fregia di essere 'rivenditore unico all'ingrosso' di Antinori per il Mugello e la Valdisieva. Sono tante le etichette di pregio che potete trovare qui: dal blend di uve della vicinissima azienda agricola 'Canneto III' al pregiato Pinot Nero del 'Podere Fortuni'. Nicola dedica una minuziosa attenzione alla ricerca di etichette e produttori di altissimo livello, prediligendo marchi della Toscana. Oltre alle bottiglie, in negozio sono sempre disponibili i vini sfusi di Cantine Zanieri: sei rossi e due bianchi, oltre a un rosato venduto solo nel periodo estivo. Questi vini possono essere acquistati in bottiglia o in pratici bag in box, con capienza dai 5 ai 20 litri.

Zanieri lavora alacramente con i principali ristoranti e alberghi del territorio, contribuendo alla creazione di carte dei vini su richiesta. Nicola non si limita a mostrare una lista di acquisto: trasmette con passione la storia e il valore delle singole produzioni, cercando di armonizzare la natura dei vini agli indirizzi culinari e alle aspettative dei diversi ristoranti. Cresciuto con una profonda dedizione per il vino e l'olio – che definisce non solo alimenti ma 'cultura' – è in grado di comunicarla in modo profondo e intuitivo: una passione elettiva ereditata dal padre e dal nonno.

Nicola ha scelto, appunto, di promuovere la conoscenza reciproca di produttori e compratori. Per questo, ça va sans dire, organizza sessioni enologiche per sommelier e ristoratori, per locande ed alberghi – pianificando frequenti visite esplorative nelle stesse aziende produttrici. Tutto in nome dell'amore per il vino.

Le porte di Cantine Zanieri sono aperte a tutti quanti vogliono approfondire la conoscenza del vino: con una sentita e ispirata degustazione, Nicola vi accompagnerà in questo mirabile e caleidoscopico mondo: un viaggio tra storia, tradizione e

Nicola has transformed Cantine Zanieri into what we see today: a point of sale, an excellent service for restaurateurs and a wine shop. Very recently, we learn, the business has become Antinori's 'sole wholesale dealer' for Mugello and Valdisieva. There are many fine labels that you can find here: from the blend of grapes of the nearby farm 'Canneto III' to the precious Pinot Noir of the 'Podere Fortuni'. Nicola dedicates meticulous attention to the search for labels and producers of the highest level, preferring brands from Tuscany. In addition to bottles, Cantine Zanieri's bulk wines are always available in the store: six reds and two whites, as well as a rosé sold only in summer. These wines can be purchased in bottles or in practical bag in box, with a capacity from 5 to 20 litres.

Zanieri works hard with the main restaurants and hotels in the area, contributing to the creation of wine lists on request. Nicola does not limit himself to showing a purchase list: he passionately transmits the history and value of individual productions, trying to harmonize the nature of the wines with the culinary addresses and expectations of the different restaurants. Raised with a deep dedication to wine and oil – which he defines not only as food but as 'culture' – he is able to communicate it in a profound and intuitive way: an elective passion inherited from his father and grandfather.

Nicola has chosen, in fact, to promote mutual knowledge of producers and buyers. For this reason, ça va sans dire, he organizes wine sessions for sommeliers and restaurateurs, for inns and hotels – planning frequent exploratory visits to the same producers. All in the name of love for wine. The doors of Cantine Zanieri are open to anyone who wants to deepen their knowledge of wine: with a heartfelt and inspired tasting, Nicola will accompany you in this wonderful and kaleidoscopic world: a journey through history, tradition and culture, in one of the oldest shops in Mugello.

In the last ten years, Nicola has thought about the creation of





cultura, in una delle botteghe più antiche del Mugello. Negli ultimi dieci anni, Nicola ha pensato alla creazione di due nuove etichette 'Cantine Zanieri', il cui nome, è proprio il caso di dirlo, è certamente indovinato: si tratta del 'Vino degli Dei' e di "Love". "Siamo riusciti a conservare diversi clienti sull'Appennino Tosco-Romagnolo, fin dai tempi del mio bisnonno. A inizi anni duemila mi accorsi come gli alberghi di Madonna dei Fornelli si stessero ripopolando; tutto questo grazie alla grande opera di promozione della 'Via degli Dei' sul versante emiliano. Nacque così il 'Vino degli Dei'". Invece il 'Love' vuole esprimere una filosofia di vita che possiamo riassumere nel motto: "La vita è breve, goditela e fermati a bere un buon bicchiere di vino". E come dargli torto.

two new labels 'Cantine Zanieri', whose name, it is appropriate to say, is certainly perfect: they are the 'Wine of the Gods' and "Love". "We have managed to retain several customers in the Tuscan-Romagna Apennines, since the time of my great-grandfather. At the beginning of the new millennium, I noticed how the hotels of 'Madonna dei Fornelli' were repopulating; all this thanks to the great work of promotion of the 'Via degli Dei' on the Emilian side. Thus was born the 'Wine of the Gods'. Instead, 'Love' wants to express a philosophy of life that we can summarize in the motto: "Life is short, enjoy it and stop for a good glass of wine". And how to blame him.

CANTINE ZANIERI

Via La Luna, 6 - Scarperia e San Piero (FI)

INFO E PRENOTAZIONI 055 848020 MAIL: info@cantinezanieri.com

RIMANI AGGIORNATO SUI NOSTRI CANALI SOCIAL:



Cantine Zanieri



cantine.zanieri



Cantine Zanieri





Auditorium della Marzocco con i Giovani Artisti

realizzazione da parte dei partecipanti di otto tavole di fumetto o illustrazioni in otto ore, in un'unica giornata, con un tema assegnato. Lo scopo del concorso, che prende l'idea da un format già esistente di Scott McCloud (la sfida per fumettisti del 24 Hour Comics Day), è quello di promuovere le arti visive e sostenere la formazione di giovani artisti nel campo del fumetto, dell'illustrazione e della concept art.

Per l'edizione 2023 della Marathon, la Scuola Internazionale di Comics ha scelto come location Accademia del Caffè Espresso, il centro polifunzionale fondato da La Marzocco, storica azienda

participants creating eight comic strips or illustrations in eight hours, in a single day, with an assigned theme. The aim of the competition, which takes its idea from an already existing format by Scott McCloud (the challenge for cartoonists of the 24 Hour Comics Day), is to promote the visual arts and support the training of young artists in the field of comics, illustration and concept art.

For the 2023 edition of the Marathon, the International School of Comics has chosen Accademia del Caffè Espresso as the location, the multifunctional center founded by La Marzocco,



Un Disegno degli Studenti

fiorentina produttrice di macchine da caffè professionali, per diffondere la cultura del caffè.

Nella giornata del 25 marzo, Accademia ha scelto il tema 'Origini' che si presta a una duplice interpretazione: le origini del caffè, quindi un focus sui luoghi di produzione, la coltivazione e la lunga filiera, ma anche le origini de La Marzocco, raccontate in Accademia attraverso un percorso espositivo che tocca le pietre miliari della storia e dell'innovazione tecnologica dell'azienda artigiana.

Affinchè il tema, svelato solamente la mattina della Marathon, potesse essere posto in relazione con Accademia, i partecipanti al concorso hanno avuto la possibilità di scoprire i contenuti dello spazio museale e della location attraverso una visita guidata focalizzata sulla nascita e sviluppo del caffè e de La Marzocco.

La mostra ospita i lavori dei 50 partecipanti alla Marathon, che hanno sviluppato principalmente la tematica dell'origine storica e biografica, dell'azienda e quella dell'origine geografica, con illustrazioni di piantagioni e coltivatori. Oltreché una libera interpretazione del concetto di 'origini'.

Nel corso dell'inaugurazione della mostra, la prima

a historic Florentine company that produces professional coffee machines, to spread the culture of coffee.

On 25 March, the Accademia chose the theme 'Origins' which lends itself to a dual interpretation: the origins of coffee, therefore a focus on the places of production, cultivation and the long supply chain, but also the origins of La Marzocco, told in the Academy through an exhibition that touches on the milestones of the history and technological innovation of the artisan company.

So that the theme, unveiled only on the morning of the Marathon, could be placed in relation with the Academy, the participants in the competition had the possibility of discovering the contents of the museum space and the location through a guided tour focused on the birth and development of coffee and La Marzocco.

The exhibition hosts the works of the 50 participants in the Marathon, who mainly developed the theme of historical and biographical origin, of the company and that of geographical origin, with illustrations of plantations and growers. As well as a free interpretation of the concept of 'origins'.

During the inauguration of the exhibition, the first temporary

LE 'ORIGINI' VISTE DAI GIOVANI ARTISTI IN MOSTRA ALL'ACCADEMIA DEL CAFFÈ ESPRESSO DELLA MARZOCCO

THE 'ORIGINS' SEEN BY YOUNG ARTISTS ON EXHIBITION AT THE
ACCADEMIA DEL CAFFÈ ESPRESSO DELLA MARZOCCO'

DI ALESSIA BENELLI

Fino ad agosto sarà possibile ammirare le opere degli studenti della Scuola Internazionale di Comics

Il legame tra mondo dell'arte e del design e La Marzocco è solida da diversi decenni. Quest'anno si è sostanziata una importante collaborazione con la Scuola Internazionale di Comics di Firenze. L'esposizione ospita i lavori realizzati dai partecipanti all'ultima Illustration Marathon, tenutasi lo scorso 25 marzo presso Accademia.

Illustration Marathon è un concorso che prevede la

Until August it will be possible to admire the works of the students of the International School of Comics

The link between the world of art and design and La Marzocco has been solid for several decades. This year an important collaboration has taken place with the International School of Comics in Florence. The exhibition hosts the works created by the participants of the last Illustration Marathon, held on 25 March at the Accademia.

Illustration Marathon is a competition that involves the



Area comunie de La Marzocco

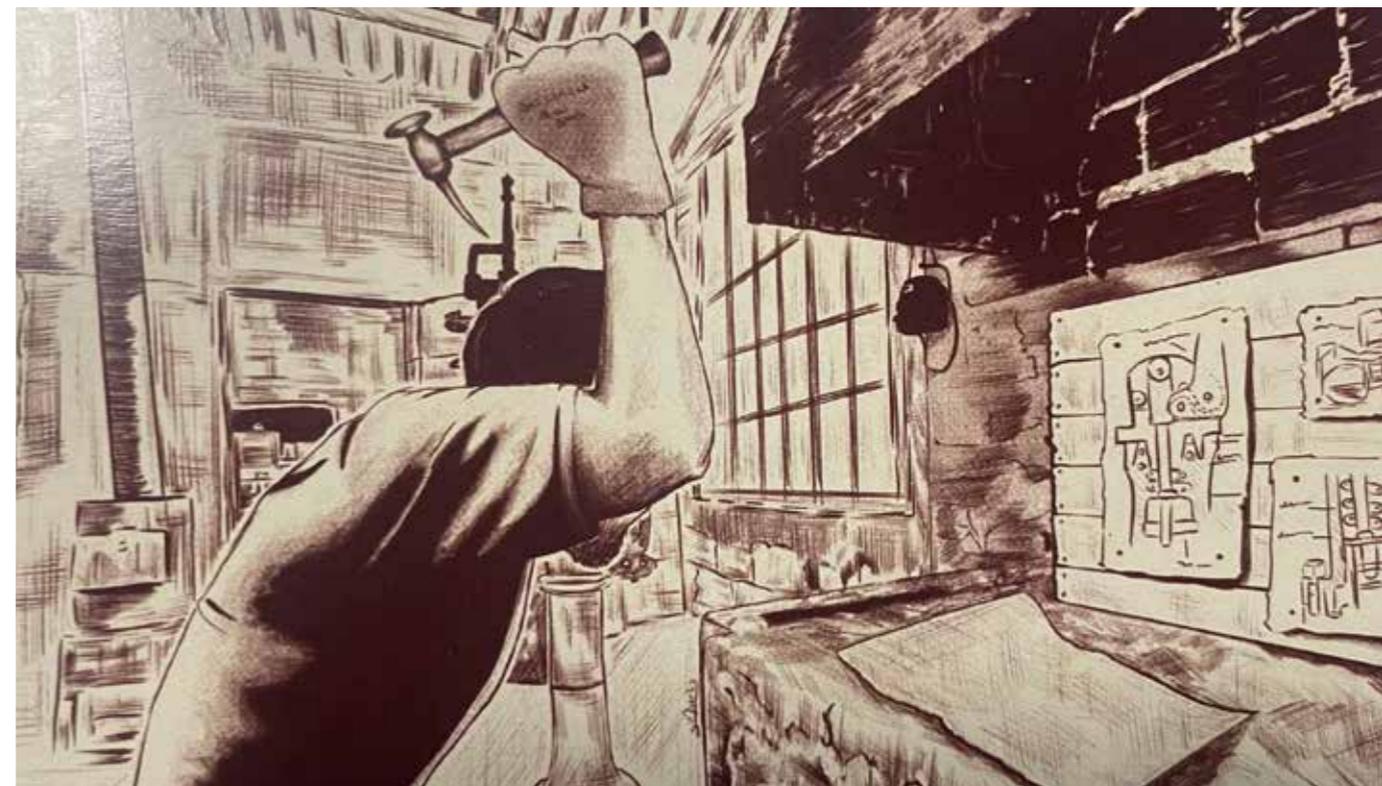
temporanea dell'anno per Accademia, i giudici Alessio D'Uva e Ausonia (Scuola di Comics di Firenze), Alessandro Foglino e Stefano Zagni (La Marzocco e Accademia del Caffè Espresso) hanno annunciato i vincitori della Marathon: Roberta Depetro, Lorenzo Barbieri e Simona Cavallini. L'opera di Depreto è una interpretazione delle origini del caffè, quella di Barbieri rappresenta uno dei fondatori Giuseppe Bambi e infine quella di Cavallini racconta delle Officine Fratelli Bambi.

exhibition of the year for the Accademia, the judges Alessio D'Uva and Ausonia (School of Comics of Florence), Alessandro Foglino and Stefano Zagni (La Marzocco and Accademia del Caffè Espresso) announced the Marathon winners: Roberta Depetro, Lorenzo Barbieri and Simona Cavallini. Depreto's work is an interpretation of the origins of coffee, that of Barbieri represents one of the founders Giuseppe Bambi and finally that of Cavallini tells of Officine Fratelli Bambi.

LE ORIGINI DELLA MARZOCCO

THE ORIGINS OF MARZOCCO

DI ALESSIA BENELLI



Un Disegno degli Studenti

Fondata nel 1927 da Giuseppe e Bruno Bambi, La Marzocco nasce a Firenze, culla del rinascimento italiano e patria di menti geniali come Leonardo da Vinci, Michelangelo e Brunelleschi, che hanno creato alcune tra le più famose opere d'arte al mondo.

È naturale che La Marzocco si sia guadagnata la reputazione di costruire macchine per espresso meravigliose e fabbricate in modo artigianale con una particolare attenzione ai dettagli. Fu La Marzocco a sviluppare e brevettare nel 1939 la prima macchina da caffè con caldaia orizzontale, oggi uno standard del settore. Si è trattato della prima di una lunga serie di innovazioni, che ha portato poi all'introduzione di un sistema con doppia caldaia con gruppi di estrazione saturi.

Una passione condivisa per la tradizione e la ricerca della qualità e di un'affidabilità di livello superiore continuano a distinguere l'azienda. Anche oggi personale specializzato supervisiona ciascuna fase della produzione di ogni macchina, prodotta artigianalmente in base all'ordine dei nostri clienti. Così la grande esperienza e l'orgoglio per il proprio lavoro di Giuseppe Bambi continuano a vivere dopo oltre ottanta anni.

Oggi La Marzocco continua ad essere un punto di riferimento in termini di competenze e di progresso dell'industria dell'espresso.

Founded in 1927 by Giuseppe and Bruno Bambi, La Marzocco was born in Florence, cradle of the Italian Renaissance and home of brilliant minds such as Leonardo da Vinci, Michelangelo and Brunelleschi, who created some of the most famous works of art in the world.

It's only natural that La Marzocco has earned a reputation for building beautiful, handcrafted espresso machines with a keen eye for detail. It was La Marzocco who developed and patented the first coffee machine with a horizontal boiler in 1939, today an industry standard. It was the first in a long series of innovations, which then led to the introduction of a double boiler system with saturated extraction groups.

A shared passion for tradition and the pursuit of superior quality and reliability continue to distinguish the company. Even today specialized personnel supervise each stage of the production of each machine, handcrafted according to the order of our customers. Thus Giuseppe Bambi's great experience and pride in his work continue to live on after more than eighty years.

Today La Marzocco continues to be a point of reference in terms of expertise and progress in the espresso industry.



L'ACCADEMIA DEL CAFFÈ ESPRESSO
 Via Bolognese 68, Pian di San Bartolo - 50014 - Fiesole (Fi)
 Per info e prenotazioni visita www.accademiaespresso.com
 Lunedì / Venerdì: 10.00 - 17:00 Sabato e domenica: chiuso
 Tel: +390550987301 Mail: visit@accademiaespresso.com



l'ottavo figlio morto giovanissimo di febbri malariche. Anche i ritratti di Francesco I, raffigurato intorno ai trent'anni, e della seconda moglie Bianca Cappello sono concepiti come immagini di rappresentanza. Realizzati da artisti della cerchia di Santi di Tito e di Alessandro Allori, i due dipinti si distinguono sia per l'efficacia nella resa delle espressioni, contenute ma intense, sia per il tono descrittivo nei dettagli, dall'ambiente, ai tessuti e agli ornamenti, pienamente in linea con le tendenze pittoriche in voga a Firenze negli ultimi anni del secolo. Bianca aveva acquistato alcuni poderi intorno a Scarperia e, secondo la tradizione, era particolarmente devota all'immagine miracolosa della Vergine venerata presso la chiesa di Santa Maria a Olmi. È da qui che proviene il ritratto della granduchessa, affrescato nella canonica da dove fu staccato nel 1871 per essere consegnato alle gallerie fiorentine. In mostra viene rievocato il legame dei Medici con il Mugello. Già alla metà del Duecento la Casata aveva fissato i propri interessi economici nella zona di confine tra Romagna e Toscana; ai primi acquisti (1260-64) di Averardo de' Medici seguirono quelli di Giovanni di Bicci, che comprendevano la dimora signorile del Trebbio, e le proprietà si allargarono fino all'acquisizione di Cafaggiolo, nel 1443. A metà Quattrocento, molte erano le terre possedute dai Medici nel territorio mugellano.

continua nella prossima pagina>

Even the portraits of Francesco I, depicted around the age of thirty, and of his second wife Bianca Cappello are conceived as representative images. Created by artists from the circle of Santi di Tito and Alessandro Allori, the two paintings stand out both for the effectiveness in the rendering of the expressions, contained but intense, and for the descriptive tone in the details, from the environment, to the fabrics and ornaments, completely in line with the pictorial trends in vogue in Florence in the last years of the century. Bianca had bought some farms around Scarperia and, according to tradition, was particularly devoted to the miraculous image of the Virgin venerated in the church of Santa Maria in Olmi. This is where the portrait of the grand duchess comes from, frescoed in the rectory from where it was removed in 1871 to be consigned to the Florentine galleries.

The Medici's link with Mugello is recalled in the exhibition. Already in the middle of the thirteenth century the House had established its economic interests in the border area between Romagna and Tuscany; the first purchases (1260-64) of Averardo de' Medici were followed by those of Giovanni di Bicci, which included the stately home of Trebbio, and the properties expanded until the acquisition of Cafaggiolo, in 1443. In the mid-fifteenth century, there were many lands

continues on next page>

GLI UFFIZI ARRIVANO IN MUGELLO CON UNA MOSTRA DEDICATA AI MEDICI

THE UFFIZI ARRIVES IN MUGELLO WITH AN EXHIBITION DEDICATED TO THE MEDICI

DI ALESSIA BENELLI

Fino al 5 novembre sarà visitabile la mostra 'I Medici: gente del Mugello' al Palazzo dei Vicari di Scarperia

Terre degli Uffizi porta i ritratti di famiglia dei Medici in Mugello, nelle sale nobili del Palazzo dei Vicari di Scarperia, per rappresentare la lunga e diffusa presenza della Casata nelle campagne e nei paesi da cui proveniva. Fino al 5 novembre, nel Museo dei Ferri Taglienti a Scarperia e San Piero, si terrà la mostra "I Medici: gente del Mugello. Ritratti di famiglia dalle Gallerie degli Uffizi". La mostra è inserita nel progetto Terre degli Uffizi, ideato e realizzato da Le Gallerie degli Uffizi e Fondazione CR Firenze, all'interno dei rispettivi progetti Uffizi Diffusi e Piccoli Grandi Musei.

Saranno esposti quattro ritratti di famiglia dei duchi e delle loro consorti eseguiti da artisti di prima fila nel panorama artistico fiorentino fra gli anni trenta e gli anni ottanta del Cinquecento. Ridolfo del Ghirlandaio ha ritratto Cosimo, figlio di Giovanni dalle Bande Nere e di Maria Salviati, all'età di dieci anni ma già orgogliosamente consapevole del suo rango, come indicano il ricco abbigliamento e la presenza dello stemma in alto a destra, recante l'iscrizione 'cosmo med'.

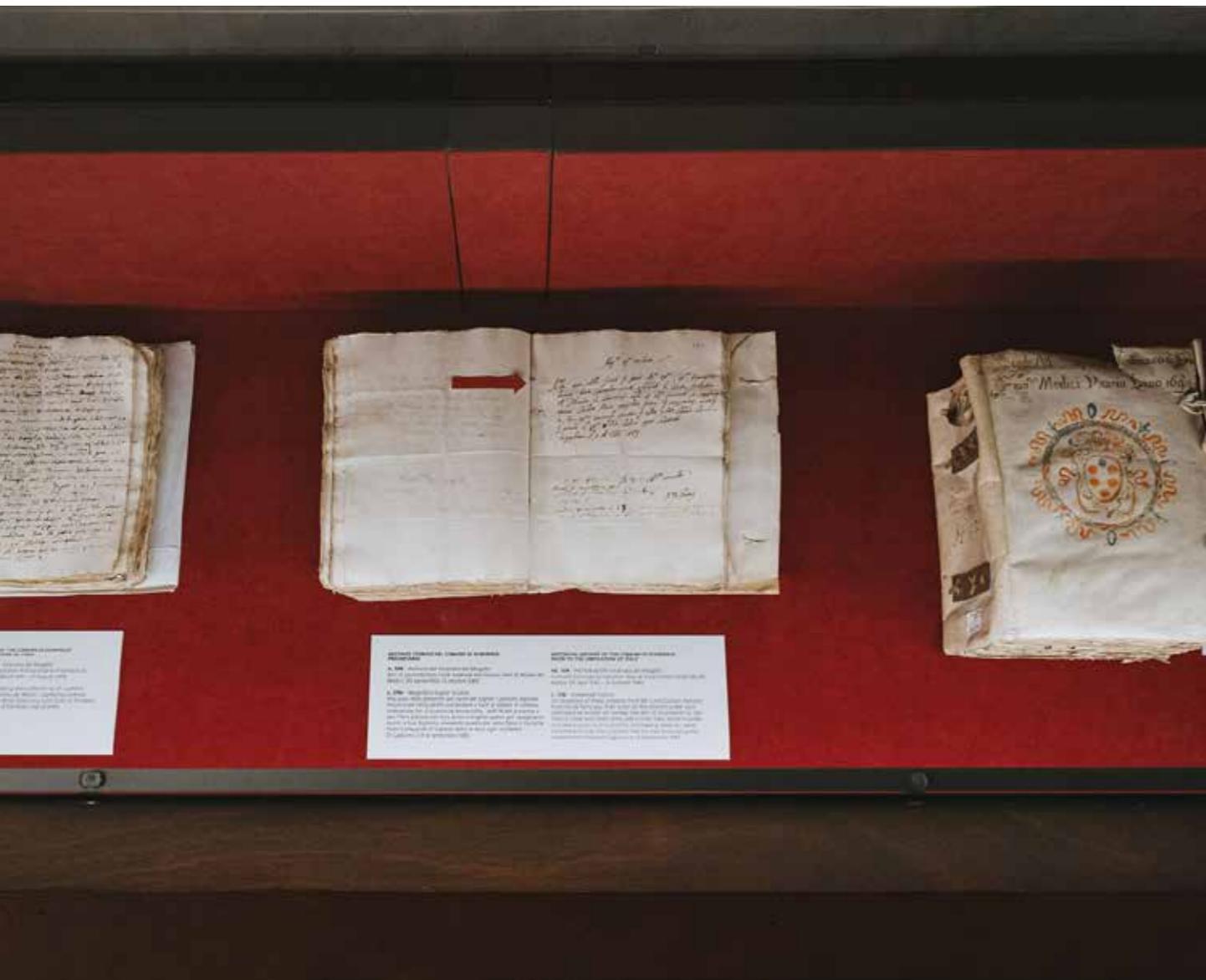
Il ritratto della duchessa Eleonora, moglie di Cosimo e figlia di don Pedro de Toledo viceré di Napoli, fu eseguito da Lorenzo Sciorina, un allievo di Bronzino che ripropone con alcune varianti la celebre tavola del suo maestro, anch'essa oggi conservata agli Uffizi. La principessa indossa un magnifico abito di 'broccato riccio' insieme alle perle di cui era appassionata e, diversamente dalla versione del Bronzino dove figura insieme al secondogenito Giovanni, è qui accompagnata da Garcia, il

The exhibition 'The Medici: people of Mugello' at the Palazzo dei Vicari in Scarperia can be visited until 5 November

Terre degli Uffizi brings the Medici family portraits to Mugello, to the noble rooms of the Palazzo dei Vicari in Scarperia, to represent the long and widespread presence of the family in the countryside and in the towns from which it came. The exhibition: "The Medici: People of Mugello. Family Portraits from the Uffizi Galleries" will take place in the Museo dei Ferri Taglienti, in Scarperia and San Piero, until 5 November '23. The exhibition is part of the Terre degli Uffizi project, conceived and created by the Uffizi Galleries and the CR Firenze Foundation, within the respective Uffizi Diffusi and Piccoli Grandi Musei projects.

Four family portraits of the dukes and their wives will be exhibited, executed by leading artists on the Florentine artistic scene between the 1530s and 1580s. Ridolfo del Ghirlandaio portrayed Cosimo, son of Giovanni dalle Bande Nere and Maria Salviati, at the age of ten but already proudly aware of his rank, as indicated by the rich clothing and the presence of the coat of arms at the top right, bearing the inscription 'cosmo med'. The portrait of the Duchess Eleonora, wife of Cosimo and daughter of Don Pedro de Toledo, viceroy of Naples, was painted by Lorenzo Sciorina, a pupil of Bronzino who re-proposes, with some variations, the famous painting by his master, which is also kept in the Uffizi today. The princess wears a magnificent 'curly brocade' dress together with the pearls she was passionate about and, unlike Bronzino's version where she figures together with her second son Giovanni, she is here accompanied by Garcia, the eighth son who died very young of malarial fever.





La trasformazione di Trebbio e Cafaggiolo in "ville di delizia", affidata da Cosimo il Vecchio all'architetto Michelozzo di Bartolomeo, conferma gli interessi economici della famiglia e l'immane passione per la caccia esercitata nell'ampia area boschiva che univa le due dimore. Prima di divenire duca di Firenze, Cosimo de' Medici aveva passato gli anni dell'adolescenza nel castello-villa del Trebbio, dove il principe e la moglie Eleonora di Toledo, nei primi tempi del ducato risiedevano spesso nei mesi estivi, alternando i loro soggiorni con Cafaggiolo. Con Francesco I l'attenzione granducale si sposta, seguendo a ritroso la strada che unisce il Mugello a Firenze, in una zona montuosa e impervia, acquistata nel 1568 per erigervi la villa di Pratolino, con il giardino di meraviglie inventato da Bernardo Buontalenti per il principe, l'amata Bianca Cappello e i molti ospiti illustri (è l'odierna Villa Demidoff). Fa da contraltare alle residenze di delizia la grandiosa fortezza di San Martino costruita sul colle che sovrasta l'abitato di San Piero a Sieve, a mostrare l'onnipresenza del potere principesco. La mostra di dipinti è accompagnata da inedite testimonianze documentarie dell'Archivio Storico del Comune di Scarperia che testimoniano la presenza dei Medici in Mugello.

owned by the Medici in the Mugello area. The transformation of Trebbio and Cafaggiolo into "villas of delight", entrusted by Cosimo the Elder to the architect Michelozzo di Bartolomeo, confirms the economic interests of the family and the unending passion for hunting exercised in the large wooded area that united the two residences. Before becoming duke of Florence, Cosimo de' Medici had spent his adolescence in the castle-villa del Trebbio, where the prince and his wife Eleonora di Toledo, in the early days of the dukedom, often resided in the summer months, alternating between their stays with Cafaggiolo. With Francesco I the grand-ducal attention shifts, following the road that connects the Mugello to Florence backwards, in a mountainous and impervious area, purchased in 1568 to erect the villa of Pratolino, with the garden of wonders invented by Bernardo Buontalenti for the prince, his beloved Bianca Cappello and the many illustrious guests (it is today's Villa Demidoff). The grandiose fortress of San Martino built on the hill overlooking the town of San Piero a Sieve contrasts with the delightful residences, to show the omnipresence of princely power. The exhibition of paintings is accompanied by unpublished documentary evidence from the Historical Archive of the Municipality of Scarperia which testify to the presence of the Medici in Mugello.



PALAZZO DEI VICARI E MUSEO DEI FERRI TAGLIENTI
 Piazza dei Vicari - Scarperia e San Piero - Firenze
T. 055 8468165 / WhatsApp 353 4364738
 informazioni@prolocoscarperia.it
 prolocoscarperia.it / museoferritaglientiscarperia.it
 FB: Proloco Scarperia / Palazzo dei Vicari e Museo dei Ferri Taglienti IG: prolocoscarperia/palazzodeivicari
ORARI / OPENING HOURS
 Tutti i giorni / daily 10-13, 14.30-18.30; martedì chiuso / tuesday closed; aperto tutti i festivi / open on public holidays



SCARPERIA
 E SAN PIERO - FI
 PALAZZO
 DEI VICARI
 MUSEO DEI FERRI
 TAGLIENTI
 19 MAGGIO
 5 NOVEMBRE
 2023

**I Medici:
 gente del Mugello
 Ritratti di famiglia
 dalle Gallerie degli Uffizi**



PER MAGGIORI INFORMAZIONI
www.uffizi.it/terre-degli-uffizi

ARREDAMENTO BAGNO SOLUZIONI UNICHE E INEDITE DA PUNTOBAGNO A BORGO S.L.

UNIQUE BATHROOM FURNITURE AND NEW SOLUTIONS AT
PUNTOBAGNO IN BORGO S.L.

A CURA DELLA REDAZIONE

Puntobagno realizza, da oltre 30 anni, soluzioni uniche e inedite per l'arredamento bagno. Grazie alla loro esperienza, Luca e Silvana sanno interpretare i desideri e il volere del cliente con arredi resistenti, di design e Made in Italy per il bagno, ma non solo. Sono anche specializzati nell'ambito dei sanitari, in quello del riscaldamento, ma anche in impianti di carico e scarico per cucine. Sono sempre disponibili in qualsiasi tipo di servizio idraulico.

ARREDO BAGNO

La sala da bagno è al giorno d'oggi un'oasi in cui abbandonarsi al relax, per questo Puntobagno completa la sua ampia proposta per gli arredi con le nuove linee di piatti e box doccia. Ognuna di queste soluzioni, frutto di ricerca, di innovazione e di attenzione alla massima qualità del prodotto, saprà incorniciare il vostro spazio doccia in una dimensione nuova, pratica e senza tempo, per rendere anche la routine quotidiana di una semplice doccia un gesto di piacere anche per gli occhi. La componibilità e la modularità dei progetti, con configurazioni eleganti e uniche, impreziosite da materiali pregiati, arredamento dal design tradizionale con profili e

Puntobagno has been creating unique and original solutions for bathroom furnishings for over 30 years. Thanks to their experience, Luca and Silvana know how to interpret the desires and wishes of the customer with resistant, design and Made in Italy furnishings for the bathroom, but not only.

They are also specialized in the field of sanitary ware, in heating, but also in loading and unloading systems for kitchens.

They are always available in any type of plumbing service.

BATHROOM FURNITURE

The bathroom is nowadays an oasis in which to indulge in relaxation, for this Puntobagno completes its wide range of furnishings with the new lines of trays and shower enclosures. Each of these solutions, the result of research, innovation and attention to the highest quality of the product, will be able to frame your shower space in a new, practical and timeless dimension, to make even the daily routine of a simple shower a gesture of pleasure for the eyes too.

The modularity of the projects, with elegant and unique configurations, embellished with precious materials, traditional design furniture with sophisticated profiles and



linee sofisticate, permettono di creare arredamento di design con una forte componente dedicata alla funzionalità, oltre che all'estetica. Per un total look coordinato, propone anche i soffioni, a parete o soffitto.

REALIZZAZIONE DI SERVIZI IDRAULICI

Un guasto idraulico in casa, in azienda, in negozio, in ufficio, è sempre difficile da gestire, anche perchè crea disagi a cui bisogna subito far fronte. Per questo Luca e Silvana sono sempre al tuo servizio, sia per interventi ordinari che straordinari, o di semplice manutenzione.

Scarico intasato? Rubinetto che perde? Problemi con le tubazioni? Sono anche specializzati nell'installazione e nella riparazione di impianti idraulici per la distribuzione di gas, acqua e aria all'interno di ogni tipo di edificio, civile o industriale.

Se cerchi idee innovative per il tuo arredamento, non ti resta che visitare lo Showroom di Puntobagno, nel cuore di Borgo San Lorenzo. Un negozio storico, ma sempre al passo con i tempi!

lines, allow you to create design furniture with a strong component dedicated to functionality, as well as aesthetics. For a coordinated total look, it also offers wall or ceiling mounted shower heads.

CONSTRUCTION OF HYDRAULIC SERVICES

A plumbing failure in the home, in the company, in the shop, in the office, is always difficult to manage, also because it creates inconveniences which must be dealt with immediately. This is why Luca and Silvana are always at your service, both for ordinary and extraordinary interventions, or for simple maintenance.

Clogged drain? Leaky faucet? Problems with the pipes? They are also specialized in the installation and repair of plumbing systems for the distribution of gas, water and air within all types of buildings, civil or industrial.

If you are looking for innovative ideas for your furniture, you just have to visit the PuntoBagno Showroom, in the heart of Borgo San Lorenzo. A historic shop, but always in step with the times!



Puntobagno

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

JAZZ

MUSICA E VINO IN CHIANTI RUFINA
IN FATTORIA

Da giugno a settembre, torna il **Festival** che unisce la degustazione delle **eccellenze del vino** e la **musica Jazz** al tramonto, nelle ville e nelle fattorie del Chianti Rufina, ideato e diretto dal Maestro Franco Baggiani, organizzato dal Consorzio Chianti Rufina e dai comuni di Pontassieve, Pelago, Rufina e Dicomano.

venerdì 30 giugno
FATTORIA IL CAPITANO

via S. Martino a Quona, 2b – Pontassieve
Three/Four trio in "Omaggio ai guitar hero degli anni '80"

venerdì 7 luglio
FATTORIA DI SELVAPIANA

Località Selvapiana, 43 – Rufina
TriticoTrio in "Non scherziamo con Charles Mingus?"

giovedì 13 luglio
FATTORIA DI DOCCIA

via di Doccia, 29 – Pontassieve
Around the bop

venerdì 14 luglio
COLOGNOLE - VILLA IL PALAGIO

via del Palagio, 15 – Pontassieve
Fernando Marco Italian Quartet

giovedì 20 luglio
FATTORIA LAVACCHIO

via Montefiesole, 55 – Pontassieve
Säm Evidence Quartet

giovedì 27 luglio
CASTELLO DI NIPOZZANO

Loc. Nipozzano – Pelago
Allulli Barsanti Bonamico trio

venerdì 28 luglio
FATTORIA DI GRIGNANO

via di Grignano, 22 – Pontassieve
Cosimo Boni trio

venerdì 4 agosto
AZIENDA AGRICOLA FRASCOLE

frazione Frascole, 27/a – Dicomano
Valerio Morelli trio

giovedì 24 agosto
AZIENDA BORGO MACERETO

frazione Dicomano Campagna, 27 – Dicomano
Barniana trio

venerdì 25 agosto
VILLA TRAVIGNOLI

via Travignoli, 78 – Pelago
Jazz experience trio

giovedì 31 agosto
TENUTA BOSSI MARCHESI GONDI

via dello Stracchino, 32 – Pontassieve
Chiara Badia Quartet

venerdì 1 settembre
FATTORIA IL LAGO

via Campagna, 23 – Dicomano
Aldo Viti open project

venerdì 8 settembre
CASTELLO DEL TREBBIO

via di Santa Brigida, 9 – Pontassieve
Jazz Friends con Giulia Bartolini

sabato 23 settembre
VILLA POGGIO REALE

viale Duca della Vittoria, 7 - Rufina
Sound of jazz live trio + ospiti



Degustazioni a partire dalle 19.00.
A seguire, concerti.

Ingresso concerto gratuito - Degustazioni 15 euro
info eventi@chiantirufina.it

Prenotazioni su
Eventbrite.it



SCARPERIA
E SAN PIERO - FI

PALAZZO
DEI VICARI
MUSEO DEI FERRI
TAGLIENTI

19 MAGGIO
5 NOVEMBRE
2023

I Medici:
gente del
Mugello

Ritratti di
famiglia dalle
Gallerie
degli Uffizi



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

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

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



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

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

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



Da una golosa colazione a un cocktail dopo cena, lasciate che la creatività del nostro chef esalti un pranzo di lavoro, una cena o una meritata pausa aperitivo. Il Garden Caffè crea il perfetto mix tra cucina, bar e musica da oltre 6 anni. L'atmosfera che si respira nel locale viene condita dalle specialità stagionali della cucina e dagli homemade cocktails del bar.

From a delicious breakfast to an after-dinner cocktail, let the creativity of our chef enhance a business lunch at the bistro, a dinner or a well-deserved aperitif break. The Garden Caffè has been creating the perfect mix of cuisine, bar and music for over 6 years. The atmosphere you breathe in the restaurant is enriched by seasonal specialties from the kitchen and the homemade cocktails from the bar.



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



GARDEN CAFFÈ BISTROT

Piazza del Popolo, 3 Borgo San Lorenzo (FI)
INFO E PRENOTAZIONI Tel: 055 7968829
Cell: +39 338 9618820

RIMANI AGGIORNATO SUI NOSTRI CANALI SOCIAL:

Garden Caffè Bistrot @gardencaffebistrot

LASCIA UNA RECENSIONE SU GOOGLE:

Garden Caffè Bistrot



GARDEN CAFFÈ

Località le Mozzete, 1b - San Piero a Sieve (FI)
INFO E PRENOTAZIONI Tel: 055 8498336

RIMANI AGGIORNATO SUI NOSTRI CANALI SOCIAL:

Garden Caffè @_gardencaffè_

LASCIA UNA RECENSIONE SU GOOGLE:

Garden Caffè



A SAN PIERO UNA ESTATE RICCA DI EVENTI

IN SAN PIERO A SUMMER FULL OF EVENTS

A CURA DELLA REDAZIONE

Da giugno a settembre al Parco Antonio Berti musica, divertimento, spazi per i giovani e tante sorprese

Un ricco programma che accompagnerà sanpierini e visitatori da giugno a settembre, nel segno della musica. E' davvero ricco il programma dell'estate che San Piero a Sieve ospiterà, grazie soprattutto all'impegno della Pro Loco e dei volontari, ma anche di altre realtà che collaborano con la Pro Loco, che renderanno quella 2023 una estate tutta da vivere. In particolare all'interno del Parco "Antonio Berti" ormai deputato a centro di ritrovo e divertimento delle sere d'estate di San Piero, con attività per tutti i gusti e tutte le età.

Centrale, e direttamente organizzato dalla Pro Loco sanpierina, con **patrocinio del Comune di Scarperia e San Piero** sarà **"Musica al Parco"**. La rassegna prevede 11 appuntamenti, tutti ad ingresso gratuito, previsti prevalentemente il venerdì, con inizio alle 21.

Il primo appuntamento previsto è per **venerdì 2 giugno**, con la musica del sud e del Mediterraneo dei "Mescaria", per proseguire con la musica dark e new wave anni 80 dei "Darklight" il 9 giugno, mentre il 16 sarà la volta dei "Bluesugar", cover band di Zucchero. Il **23 giugno** si avrà lo spettacolo "The Original Music and Percussion Show" della **"E. P. Stomp Band"** con brani originali e cover di cantautori italiani inframezzati da pensieri, racconti e personaggi reali e immaginari, per poi saltare al **Patrono di San Piero, giovedì 29 giugno**, con lo spettacolo della "Soul Garden Band" in una sorta di aspettando i fuochi con brani di Aretha Franklin, Etta James, Gloria Gaynor, Tina Turner, Norah Jones, Amy Winehouse, Christina Aguilera, Alicia Keys che precederà lo **Spettacolo Piretecnico delle ore 23**. I due venerdì di **luglio saranno il 14**, con lo spettacolo "Viaggio di un Poeta", tributo a Ivano Fossati della **"Fossati Project Band"** e, il **28** con la musica dei Synapse, tribute band dei Pink Floyd. Due gli appuntamenti anche in agosto, con la **"Jass Ensemble"**, musica jazz, blues e swing, prevista il **4**, mentre dopo la pausa del periodo centrale il **25 agosto** è previsto il concerto di **Cris Pinzauti**. A chiudere la rassegna il **primo settembre "Battito Battiato"**, con un omaggio al grande maestro siciliano da poco scomparso e l'8 settembre, l'appuntamento che chiuderà la manifestazione con il concerto di musica italiana dagli anni '60 ad oggi dei **"Mal Viventi"**.

Ma questo evento sarà solo una parte di un cartellone ricchissimo. Ogni sera, dal lunedì al venerdì, sarà aperto un chioschetto con apericena il mercoledì. Il Reconquista, squadra amatoriale che ha alla prima esperienza tra i dilettanti centrato il passaggio in seconda categoria, ha preso per mano **il Locura e, come lo scorso anno, i mercoledì dell'estate 2023**, sono previste serate latine, messicane, feste della birra e molte altre.

"Si tratta di un programma che spazia tra vari generi di musica, spiega soddisfatto il presidente della Pro Loco di San Piero, **Sauro Bani**, che abbiamo cercato di mettere insieme per accontentare gusti e persone differenti. Sommandosi alla due giorni dell'Ingorgo Sonoro che torna dopo diversi anni di assenza nella nuova location. C'era bisogno di qualcosa che ridesse vita alle arti ed alla voglia di aggregarsi, e la positiva esperienza dello scorso anno ci ha dato stimolo per continuare, grazie anche al rapporto con le altre associazioni del paese."

From June to September at the Antonio Berti Park music, entertainment, spaces for young people and many surprises

A rich program that will accompany sanpierini and visitors from June to September, in the name of music. The summer program that San Piero a Sieve will host is really rich, thanks above all to the commitment of the Pro Loco and the volunteers, but also of other realities that collaborate with the Pro Loco, which will make 2023 a summer to be experienced. In particular, inside the "Antonio Berti" park, now a meeting and entertainment center for the summer evenings of San Piero, with activities for all tastes and all ages.

Central, and directly organized by the Sanpierina Pro Loco, with the **patronage of the Municipality of Scarperia and San Piero** will be **"Musica al Parco"**. The review includes 11 appointments, all with free admission, scheduled mainly on Fridays, starting at 21.

The first appointment scheduled is for **Friday 2 June**, with the southern and Mediterranean music of "Mescaria", to continue with the dark and 80s new wave music of "Darklight" on June 9, while on the 16th it will be the turn of **"Bluesugar"**, Zucchero cover band. On June 23 there will be the show "The Original Music and Percussion Show" of the **"E. P. Stomp Band"** with original songs and covers by Italian singer-songwriters interspersed with real and imaginary thoughts, stories and characters, to then jump to the **Patron Saint of San Piero, on Thursday 29 June**, with the show by the "Soul Garden Band" in a sort of waiting for the fireworks with songs by Aretha Franklin, Etta James, Gloria Gaynor, Tina Turner, Norah Jones, Amy Winehouse, Christina Aguilera, Alicia Keys which will precede the **Fireworks Show at 11pm**. The two Fridays in **July** will be the 14th, with the show "Viaggio di un Poeta", a tribute to Ivano Fossati of the **"Fossati Project Band"** and, on the 28th, with the music of Synapse, a Pink Floyd tribute band.

Two appointments also in August, with the **"Jass Ensemble"**, jazz, blues and swing music, scheduled for **4**, while after the break in the central period, a concert by **Cris Pinzauti** is scheduled for **25 August**. To close the review on September 1st **"Battito Battiato"**, with a tribute to the great Sicilian master who recently passed away and on September 8th, the appointment that will close the event with the concert of Italian music from the 60s to today by the **"Mal Living"**.

But this event will only be part of a very rich program. Every evening, from Monday to Friday, a kiosk will be open with an aperitif on Wednesday. The Reconquista, an amateur team that has at its first experience among the amateurs achieved the passage to the second category, has taken **Locura by the hand and, like last year, on Wednesdays in the summer of 2023**. Latin, Mexican evenings, beer festivals are scheduled and many others.

"It is a program that ranges between various genres of music, explains the president of the Pro Loco of San Piero, **Sauro Bani**, with satisfaction, which we have tried to put together to satisfy different tastes and people. Adding up to the two days of Ingorgo Sonoro which returns after several years of absence in the new location. There was a need for something that would restore life to the arts and the desire to join together, and last year's positive experience gave us an incentive to continue, thanks also to the relationship with the other associations in the country."



PRO
LOCO
S. PIERO
A SIEVE



Con il Patrocinio del Comune di
Scarperia e San Piero



DAL

2

GIUGNO

ALL'

8

SETTEMBRE

ESTATE 2023

MUSICA
live
AL PARCO

RASSEGNA DI CONCERTI ESTIVA

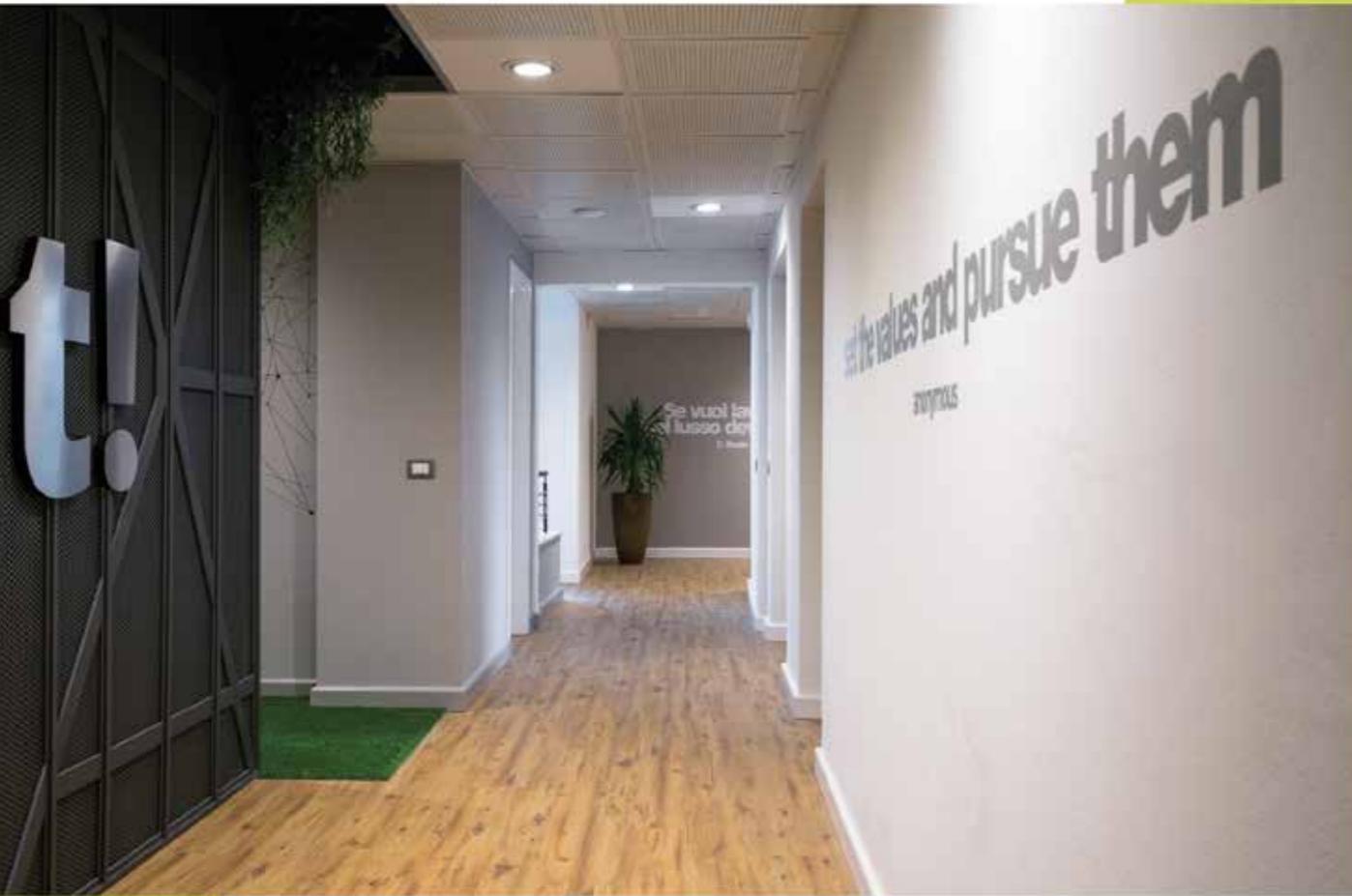
VENERDÌ AL PARCO ANTONIO BERTI
(AREA FESTE)

San Piero a Sieve - Scarperia e San Piero (FI)

INIZIO CONCERTI ORE 21

INGRESSO GRATUITO

www.prolocosanpieroasieve.it



CALZEDONIA

BORGO SAN LORENZO



MODA MARE UOMO/DONNA E BAMBINO FINO A 14 ANNI

Via Giuseppe Mazzini, 41, Borgo San Lorenzo (FI)

ORARI: LUN 16:00 - 19:30 DOM Chiuso

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

☎ 055 8456368 📷 calzedonia_bsl

📘 Calzedonia Borgo San Lorenzo

LOCUS WOMB: L'HUB DEL TATUAGGIO E' IN MUGELLO

LOCUS WOMB: THE TATTOO HUB IS IN MUGELLO

A CURA DI ALESSIA BENELLI

Una ventina di artisti di fama nazionale si alternano nello studio-negozio di Massimo Miai.

Opere d'arte, sneakers limited edition, oggettistica e mobili di design e stile modernariato, t-shirt e giacche vintage customizzate, disegni appesi alle pareti e un laboratorio a vista in cui i tatuatori realizzano le loro opere sulla pelle dei clienti. Questa è l'atmosfera che si respira entrando a Locus Womb. Un festival di colori, suoni e oggetti che non ha niente da invidiare a una tattoo convention statunitense. Eppure siamo a due passi dal casello dell'autostrada A1 di Barberino del Mugello nel cuore del contado fiorentino.

Locus Womb è un luogo unico, può essere definito un concept store orientato al mondo del tatuaggio. Già il suo nome è tutto un programma. Locus è il termine latino che indica 'luogo' mentre womb significa 'grembo' in inglese. "Ho cercato un nome che fosse in grado di trasmettere l'unicità di questo

About twenty artists of national fame alternate in Massimo Miai's studio-shop.

Works of art, limited edition sneakers, design and modern style objects and furniture, customized vintage t-shirts and jackets, drawings hung on the walls and an open laboratory where tattoo artists create their works on the skin of customers. This is the atmosphere you breathe upon entering Locus Womb. A festival of colours, sounds and objects that has nothing to envy to a US tattoo convention. Yet we are a stone's throw from the Barberino del Mugello toll booth of the A1 motorway in the heart of the Florentine countryside.

Locus Womb is a unique place, it can be defined as a concept store oriented towards the tattoo world. His name says it all. Locus is the Latin term that indicates 'place' while womb means 'womb' in English. "I looked for a name that was able to convey the uniqueness of this place. Locus came by itself. The



LOCUSWOMB (W)
tattoo space



informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

posto. Locus è venuto da sé. Il concetto di 'luogo' ha un duplice valore. Si può intendere come spazio costruito e organizzato, infatti questo ambiente richiama uno studio d'architettura o un loft newyorchese, e come luogo di incontro - crocevia - tra artisti del tatuaggio e del piercing" ci spiega Massimo Miai proprietario e ideatore del negozio-laboratorio. "Womb, invece - continua Massimo - rappresenta la dimensione della creazione dell'opera artistica".

Quella che solitamente sarebbe la sala d'attesa di un classico studio, è stato trasformato in un concept store, cioè un negozio che vende prodotti di vario tipo (si va dalle sneakers alle stampe e le fanzine) riconducibili al mondo del tatuaggio. Infatti, da almeno un decennio i tatuaggi non sono più una 'semplice' decorazione artistica ma costituiscono una vera e propria cultura. Dalla sala d'attesa si arriva a quello che Massimo definisce l' 'ufficio stile', un laboratorio artistico in cui oltre alla realizzazione dei disegni preparatori dei tatuaggi vengono sviluppati progetti grafici e collaborazioni con brand. E' in questo luogo che è stato concepito 'Tecniche imperfette - Mugello Handpoke Festival' che è diventato un appuntamento fisso all'inizio di giugno di ogni anno e che vede la partecipazione di numerosi tatuatori provenienti da tutta Italia.

concept of 'place' has a double value. It can be understood as a built and organized space, in fact this environment recalls an architecture studio or a New York loft, and as a meeting place - crossroads - between tattoo and piercing artists" explains Massimo Miai, owner and creator of the shop-workshop "Womb, on the other hand - continues Massimo - represents the dimension of the creation of the artistic work". What would usually be the waiting room of a classic studio has been transformed into a concept store, i.e. a shop that sells various types of products (ranging from sneakers to prints and fanzines) related to the world of tattooing. In fact, for at least a decade, tattoos have no longer been a 'simple' artistic decoration but have constituted a real culture. From the waiting room you get to what Massimo defines as the 'style office', an artistic laboratory where, in addition to the creation of the preparatory drawings for the tattoos, graphic projects and collaborations with brands are developed. It is in this place that 'Imperfect Techniques - Mugello Handpoke Festival' was conceived and has become a regular appointment at the beginning of June each year and which sees the participation of numerous tattoo artists from all over Italy. "Our world - explains Massimo - has practically exploded with

lo ha fatto esplodere". "Quando è scoppiata la pandemia - racconta Massimo - mi ero trasferito da poco in Mugello. Non avevo intenzione di diventare il 'tatuatore del paese' ma volevo creare qualcosa di diverso. Così è nato Locus Womb. Questo luogo è facilmente raggiungibile da tutta Italia, sembra fatto apposta per fare questo tipo di attività. I tatuatori che hanno aderito al progetto sono artisti di livello nazionale e hanno un loro stile caratterizzante. E' un vero e proprio scambio di esperienze artistiche, culturali e fisiche".

Locus Womb può essere definito un hub degli artisti dell'ago: una struttura all'avanguardia e una delle prime del genere in Italia. Al momento una ventina di tatuatori provenienti da tutta Italia e due piercer si alternano nel laboratorio. Lo studio in cui sono creati i tatuaggi è a vetri, una particolarità che permette di assistere all'esecuzione dell'opera anche nella parte non sterile del locale. I clienti possono fissare direttamente con il tatuatore il loro appuntamento a Locus Womb attraverso il sito internet. I tatuatori sono: Massimo Miai, Sauro William, Valentina lakali, trashflash666, Paolo esse, Leonardo Borri, Lorenzo Bertini, Son of ilio, Diego tattoo, Mila treaghi, Jonathan Harley, Ponzi, Vietti, tatuaggi del cane, mba michele, cugnetto maledetto, frenopersciacalli. E i piercer sono: call me gio hc, anele piercing. Lo studio-negoziario di Barberino ha un ampio parcheggio ed è convenzionato con un albergo. Questo permette sia ai clienti che agli artisti di arrivare, e eventualmente rimanere in Mugello anche per alcuni giorni a scoprire le bellezze del nostro territorio.

"When the pandemic broke out - says Massimo - I had recently moved to Mugello. I didn't intend to become the 'tattoo artist of the country' but I wanted to create something different. Thus was born Locus Womb. This place is easily accessible from all over Italy, it seems made for this type of activity. The tattoo artists who have joined the project are national level artists and have their own distinctive style. It is a real exchange of artistic, cultural and physical experiences". Locus Womb can be defined as a hub of needle artists: an avant-garde structure and one of the first of its kind in Italy. At the moment about twenty tattoo artists from all over Italy and two piercers alternate in the laboratory. The studio where the tattoos are created is made of glass, a peculiarity that allows you to watch the execution of the work even in the non-sterile part of the room. Clients can schedule their appointment directly with the tattoo artist at Locus Womb through the website. The tattoo artists are: Massimo Miai, Sauro William, Valentina lakali, trashflash666, Paolo esse, Leonardo Borri, Lorenzo Bertini, Son of ilio, Diego tattoo, Mila treaghi, Jonathan Harley, Ponzi, Vietti, dog tattoos, mba michele, cugnetto maledetto, brake for jackals. And the piercers are: call me gio hc, anele piercing. The Barberino studio-shop has a large car park and has an agreement with a hotel. This allows both customers and artists to arrive and possibly stay in Mugello for a few days to discover the beauties of our territory.



 www.locuswomb.com



Locus Womb
Via del Lago, 31 - Uscita A1
50031 Barberino di Mugello (FI)

Tel. 055 19850744
Mail: info@locuswomb.com
 [locuswomb](https://www.instagram.com/locuswomb)

"Il nostro mondo - spiega Massimo - è praticamente esploso con l'arrivo dei social network e la loro incredibile crescita a causa della pandemia da Covid-19. Noi tatuatori siamo stati costretti a fermarci per mesi e abbiamo iniziato ad utilizzare le piattaforme digitali per farci conoscere. Se fino a dieci anni fa si andava in uno studio di tatuaggi e si richiedeva un certo disegno, oggi tramite i social network il cliente - anche meno esperto - cerca il suo tatuatore preferito. Questo trend era in ascesa da alcuni anni e la reclusione forzata

the arrival of social networks and their incredible growth due to the Covid-19 pandemic. We tattoo artists were forced to stop for months and started using digital platforms to make ourselves known. If up to ten years ago people went to a tattoo studio and asked for a certain design, today customers - even less experienced ones - look for their favorite tattoo artist via social networks. This trend had been on the rise for some years and forced imprisonment caused it to explode".



Viale Giacomo Matteotti, 43 - Scarperia e San Piero - Tel. 055 846208

ENOTECA

CATERING

PASTICCERIA

Il Panificio Fioravanti apre nel 1970 nel centro storico di Scarperia e nel 2000 si sposta in Viale Matteotti dove si trova tutt'oggi. Appena varcherete la soglia del forno, sarete accolti dal vero profumo del pane appena sfornato e delle prelibatezze dolciarie che riempiranno l'aria. Il profumo avvolgente vi guiderà attraverso un viaggio di sapori autentici e tradizionali, che solo uno storico fornaio può offrire. Grazie a Valter e alla sua passione il Panificio Fioravanti è catering, pasticceria ed enoteca. La miglior soluzione per un matrimonio, per cene o pranzi aziendali e per qualunque altra cerimonia. Vi aspettiamo al forno!

Panificio Fioravanti opens in 1970 in the historic center of Scarperia and in 2000 moved to Viale Matteotti where it remains today. As soon as you cross the threshold of the bakery, you will be greeted by the true scent of freshly baked bread and sweet delicacies filling the air. The enveloping scent will guide you through a journey of authentic and traditional flavors that only a historic bakery can offer. Thanks to Valter and his passion, Panificio Fioravanti is catering, pastry and wine shop. The best solution for a wedding, corporate dinners or lunches and any other ceremony.

We are waiting for you at the bakery!

@panificio.fioravanti

www.panificiofioravanti.com



GIOIELLERIA BRUNI

Via Garibaldi, 6 - Vicchio



La Gioielleria Bruni si trova nel centro storico di Vicchio. Aperta nel 1965 dal padre Piero Bruni, è partita come laboratorio di orologeria, poi successivamente ampliata con la vendita, oltre che di orologi, dioreficeria a peso e gioielleria. Nel 1992 si affianca la figlia Elena, diplomata alla "Scuola Internazionale dei Metalli" del Professor Bino Bini a Firenze, come orafa specializzata in tecniche più specifiche come lo sbalzo, il cesello, l'incisione e la smaltatura a fuoco. Il laboratorio orafa, attivo da 30 anni, è a disposizione per qualunque tipo di commissione, anche su disegno del cliente: dall'immaginazione del cliente alla completa realizzazione.

Gioielleria Bruni is located in the historic center of Vicchio. Opened in 1965 by his father Piero Bruni, it began as a watchmaking workshop, then later expanded to sell, in addition to watches, goldsmithing by weight and jewelry. In 1992 it was joined by his daughter Elena, a graduate of Professor Bino Bini's "International School of Metals" in Florence, as a goldsmith specializing in more specific techniques such as embossing, chiseling, engraving and fire enameling. The goldsmith's workshop, which has been in operation for 30 years, is available for any kind of commission, including customer designs: from the customer's imagination to complete fabrication.

@gioielleria.bruni

www.gioiellibruni.com



QUANDO C'E' STOFFA C'E' CHI.MA

WHERE THERE IS CLOTH THERE IS CHI.MA

A CURA DELLA REDAZIONE

Chi.Ma Florence, lavanderia industriale nel Mugello dal 1989. Siamo specializzati nel noleggio, lavaggio, igienizzazione, stiratura, ritiro e consegna di biancheria per alberghi, ristoranti e strutture ricettive.

Chi.Ma Florence, industrial laundry in Mugello since 1989. We specialize in the rental, washing, sanitation, ironing, collection and delivery of linen for hotels, restaurants and accommodation facilities.



In questi ultimi anni abbiamo investito in tecnologia per efficientare la produzione e migliorare la qualità dei nostri servizi, nel completo rispetto di tutte le normative in materia di lavoro, sicurezza e benessere. Novità del 2022 l'impianto fotovoltaico

In recent years we have invested in technology to make production more efficient and improve the quality of our services, in full compliance with all regulations on work, safety and well-being. New for 2022 is the photovoltaic system

Il nostro lavoro è basato sulla qualità, ma anche sulla sostenibilità e sul rispetto dell'ambiente. Noi di Chi.Ma Florence abbiamo a cuore la natura che ci circonda, guardando il mondo con un occhio di riguardo per il territorio, sfruttando al meglio le risorse e usando tecnologie innovative con un basso impatto ambientale.

La Qualità è garantita dalle certificazioni UNI EN ISO 9001 per i "Sistemi di Gestione per la Qualità", dal certificato RABC UNI EN 14065 e dalla Linea Guida ASSOSISTEMA per il "Controllo della Biocontaminazione" e dal 2010 "Certificazione Ambientale" UNI EN ISO 14001.



Our work is based on quality, but also on sustainability and respect for the environment. We at Chi.Ma Florence care about the nature that surrounds us, looking at the world with an eye to the territory, making the most of resources and using innovative technologies with a low environmental impact.

Quality is guaranteed by the UNI EN ISO 9001 certifications for "Quality Management Systems", by the RABC UNI EN 14065 certificate and by the ASSOSISTEMA Guideline for the "Biocontamination Control" and since 2010 "Environmental Certification" UNI EN ISO 14001.



Ristorante Il Palagio a Scarperia cliente storico Chi.Ma

La nostra missione è quella di far conoscere il nostro servizio proprio a colui che usufruisce del nostro prodotto, durante la cena a ristorante o il soggiorno in un Hotel. Ci piacerebbe che un giorno, non troppo lontano, i clienti si domandassero da dove arriva per esempio il tovagliolo che stanno usando a cena e iniziassero a percepire il VALORE della biancheria in cotone, lavata e sanificata da una lavanderia industriale.

Our mission is to make our service known to those who use our product, during a dinner in a restaurant or a stay in a hotel. We would like one day, not too far away, to ask customers where, for example, the napkin they are using at dinner comes from and to begin to perceive the VALUE of cotton linen, washed and sanitized by an industrial laundry.



SEGUICI SU FOLLOW US



www.chima.it



STRATEGIA DIGITALE

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



WEB DESIGN E E-COMMERCE

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

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



IL TUO BUSINESS É ANCHE IL NOSTRO BUSINESS

DIGIFLÒ - Agenzia Pubblicitaria

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



GRAPHIC DESIGN

BRAND IDENTITY - STAMPA - ANIMAZIONI
NAMING E LOGO - INFOGRAFICHE
STUDIO IMMAGINE COORDINATA -
DIREZIONE CREATIVA

Non realizziamo grafiche che siano solo belle,
ma studiate in base al target e ai tuoi obiettivi.
Proietta le tue idee nel futuro con contenuti
progettati e realizzati per stupire chi li guarda.



📍 Corso Giacomo Matteotti, 50-52, Borgo San Lorenzo (FI)

☎ 329 962 1165 ✉ digifloagenzia@gmail.com



Due grandi piscine immerse nel verde del Mugello per momenti di relax e divertimento.

📍 Via Faentina, 128 - 50032 Ronta (FI)
☎ +39 055 8403370 🌐 www.hotelmarrani.it

Aperta nella stagione estiva
ORARIO 9:00 - 19:00

All'interno saranno disponibili lettini e ombrelloni, un grazioso bar, un ampio parcheggio privato utilizzato per autobus e vetture.



La terrazza del Mugello



TERRAZZA
COCKTAIL EXPERIENCE

La Pizza del Mugello

Via Nilde Iotti 2, Scarperia (Fi)

Aperti Mercoledì, Venerdì, Sabato e Domenica

DALLE ORE 18:45

Tel. +39 348 0909630

 Terrazza 22  terrazza_22



20 ANNI INSIEME 20 YEARS TOGETHER

A CURA DELLA REDAZIONE

20 anni di Bahia non sono facili da raffigurare con delle foto, quindi di tutte le migliaia che avevamo, di artisti, di serate, di stupendi clienti ed epici collaboratori alla fine abbiamo scelto il sorriso del Seghi. Quel sorriso e quello spirito ribelle che racchiudeva e raffigurava in sé, tutta quell'allegria e quella bizzarria che negli anni abbiamo cercato di trasmettere a tutti. Per spiegare cosa sono stati questi 20 anni forse non basterebbe un libro. Riassumendo in poche righe, il Bahia è stata la nostra vita, i primi anni spericolatissimi e nottambuli, ricchi di avventure e spensieratezza, poi trasformati in dedizione al cliente, alla famiglia, alla qualità nei bicchieri, nei piatti e nei servizi balneari, strizzando sempre l'occhio a musica ed ospiti d'eccellenza. Un grazie di cuore a tutti i nostri fedelissimi e amati clienti e a i nostri collaboratori professionali ed artistici, vedervi sempre ancora innamorati del Bahia, ci fa capire che abbiamo fatto un buon lavoro.

BAHIA



20 anni fa per un gruppo di amici, che poi erano i soci e qualcuno in più, iniziava quest'avventura per gioco diciamo.

Quindi 30enni belli e incoscienti siamo saliti su questa giostra stupenda. Tutto era sbagliato e fuori posto ma irresistibile, la notte si scambiava con il giorno e viceversa. Ho conosciuto personaggi indimenticabili, cuochi barman dj camerieri bagnini che in poco tempo sono diventati amici. Quello che ricordo con tenerezza è la passione che si accendeva agli inizi della primavera e che letteralmente travolgeva le vite di tutti fino a fine estate. Se fossero delle Polaroid sarebbero "facce sfuocate luci e una pila di mojito" e "il sole del mattino che scalda la spiaggia finalmente vuota". Non voglio nominare nessuno dei ragazzi del Bahia perché ognuno di loro occupa un posto nel mio cuore. A distanza di 20 anni quella giostra è diventata (direi meritatamente) una macchina e io dico a mia nipote che adesso lavora lì "sei fortunata, goditelo e vedrai"

Barbara

In breve potrei dire che il Bahia è un luogo fatto di sorrisi, musica, magie, racconti, soli splendidi, vento in faccia, profumo di menta e di mojito e incontri di persone. Per me l'incontro più bello è stato quello di aver conosciuto una persona meravigliosa: "il seghi" lo storico cuoco che ha sempre gestito la cucina con amore e dedizione senza mai arrendersi nonostante la sua malattia, diceva sempre che quando veniva al Bahia si sentiva meglio... Il Bahia non è soltanto il mio luogo di lavoro ma è la mia seconda casa, sono felice di far parte di questa "famiglia" da ormai quasi 20 anni.

Giuseppe

Ci sono location belle e ci sono location speciali. Se a quelle speciali si aggiunge anche la componente magica siamo ad un livello superiore. Questo è il Bahia, un luogo studiato nei minimi dettagli per il rispetto dell'ambiente e del paesaggio, dove chiunque può sentirsi a proprio agio entrando in contatto con un dimensione solare, fatta di persone che lavorano con amore e professionalità, sempre a disposizione del cliente.

Un posto dove la musica, prende una forma unica e dove la gente approccia sonorità differenti dal contesto abituale, venendo coinvolte emotivamente, grazie all'energia che si sprigiona, spontaneamente.

Dj Farfa

Dopo qualche anno da cliente, sono passato in maniera naturale dall'altra parte, ad aiutare quella che per me è diventata una grande famiglia. Per me il Bahia è sempre stato questo, un gruppo di persone che ti fanno sentire di casa. Come piace dire a me, "Se non c'era, andava inventato". Tanti dei miei weekend li ho trascorsi qui, ad aiutare lo staff a tirare a lucido questo locale, unico nella zona. Sempre con la mia

consueta e ironica frase "Ma almeno una bottiglietta d'acqua sotto questo sole me la date?!"

Massimo

Il Bahia è quel posto dove quando vai c'è sempre il sole! Trovare persone che lavorano con il cuore, non come primo lavoro ma come secondo è qualcosa di speciale. Ci siamo sempre sentiti a casa, abbiamo sempre dato il meglio che si poteva dare, per 10 anni ininterrottamente, costruendo e crescendo passo a passo con la struttura, facendola diventare un punto di riferimento per il centro Italia. Notti, mattine, pomeriggi, blocchi stradali da quanta gente c'era. Ne abbiamo combinate veramente di tutti i colori. Il Bahia è un pezzo di cuore per tutta la generazione che è cresciuta insieme a Fragola e Sunflower. Lo definirei una piccola Ibiza in un lago artificiale. Auguro al Bahia di andare avanti altri cent'anni, con grande amore e passione per quello che fanno.

Philipp

20 anni di bahia!

Realizzo adesso, che ho passato gran parte delle estati della mia vita in questo luogo... Ho 27 anni, sono della generazione che è cresciuta insieme al Bahia. Da bambino mi è capitato di andarci con i genitori, poi da adolescente venivo scarrozzato dagli amici più grandi alle prime feste estive; poi appena preso il motorino ogni domenica sfrecciavo con la mia Vespina 50Special ad ascoltarmi i dj che ci suonavano, come Francesco Farfa e DJ Ralf! Poi sono passato dietro consolle anch'io! Quel giorno non me lo scorderò mai... che emozione! Al Bahia ho militato in tutti i settori, dietro al Bar come back, in pizzeria, ho lavato i piatti, ho organizzato feste, ho percepito il mio primo stipendio, ho riso, ho pianto, ho conosciuto persone fantastiche, ho scoperto che lavorando potevo essere autonomo, insomma grazie anche al Bahia sono cresciuto. Quando la domenica cala il sole e suono il disco atmosferico giusto, mi guardi intorno: è il paradiso.

Matteo

Per me è stata come una seconda casa, con lo staff eravamo veramente una famiglia. Ho iniziato a lavorare al Bahia dal primo giorno che ha aperto nel 2003 come bagnino di giorno e dj di sera. Ho sempre sentito la massima fiducia anche nel portare avanti la mia passione di Dj. Abbiamo iniziato a fare le prime serate e poi negli anni è diventato un locale di riferimento sia per il Mugello ma anche per Firenze, quindi per me è stata un'esperienza fantastica, anche perché mi hai dato la possibilità di suonare insieme a Dj di fama internazionale, quindi li ringrazierò per sempre. Negli anni si è creato anche un rapporto personale sia con i ragazzi del Bahia che con lo staff, che anche al di fuori del locale è andato avanti e ancora ci ritroviamo. E' una cosa che per noi rimarrà per sempre indimenticabile.

Lorenzo



BEACH BAR RESTAURANT PIZZERIA COCKTAILS BOAT RENT SPORT MUSIC FISHING



Aperti già in Primavera



We are already open



Bahia Caffè

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



IL CAMPIONE ITALIANO DELLA PIZZA E' IN MUGELLO

THE ITALIAN PIZZA CHAMPION IS IN MUGELLO

A CURA DI ALESSIA BENELLI

Festeggia un anno la pizzeria Il Grano Antico del pluripremiato pizzaiolo Jonathan Viscillo

Acqua, farina e lievito. Tre semplicissimi ingredienti che racchiudono tradizione, cultura e storia. Tre prodotti a cui Jonathan Viscillo ha dedicato la sua vita.

Viscillo ha inaugurato esattamente un anno fa la sua pizzeria a San Piero a Sieve: Il Grano Antico. Per Jonathan la pizza non è un semplice piatto o un modo di fare business, ma è una ragione di vita. "Ho iniziato a fare il fornaio a 14 anni - ci racconta - i miei non erano del settore però mi hanno educato all'amore per le materie prime di qualità. Sono stato folgorato dai lievitati e ho unito questo lavoro alla passione per il buon cibo. La pizza è un cibo mondiale eppure non ha ancora ricevuto la dignità che si merita".

The pizzeria Il Grano Antico of the award-winning pizza maker Jonathan Viscillo is celebrating one year anniversary

Water, flour and yeast: three very simple ingredients that enclose tradition, culture and history. Three products to which Jonathan Viscillo has dedicated his life.

Viscillo inaugurated his pizzeria in San Piero a Sieve exactly one year ago: Il Grano Antico. For Jonathan, pizza is not just a dish or a way of doing business, it is a reason for living. "I started being a baker when I was 14 - he tells us - my parents weren't in the sector, but they educated me in the love of quality raw materials. I was struck by leavened products and I combined this job with a passion for good food. Pizza is a global food and it has not yet received the dignity it deserves".

840 concorrenti provenienti da 42 Paesi. "Ho visto colleghi che si sono presentati con attrezzature incredibili - racconta Jonathan - io avevo solo la spatola, il mio impasto e la mia passione". Viscillo è arrivato così in alto nella classifica mondiale grazie a una pizza che potremmo definire iper fiorentina. Ha presentato alla giuria una pizza con lampredotto, cipollina sfumata al Sangiovese, salsa verde, porcini, crema al peperone piquillo arrostito, pochissimo grana di vacche rosse e qualche foglia di capperi di Pantelleria. "Realizzo pizze gourmet - dice Viscillo - ma non voglio mai snaturare la tradizione. Nella pizza del campionato del mondo ho voluto conservare i sapori tipici del classico panino fiorentino con il lampredotto".

Al Grano Antico potete gustare tutte le pizze con cui Jonathan ha vinto i campionati regionali, nazionali e mondiali. Pizze con una base fragrante e gustosa (appunto, di grani antichi) e farcite con accostamenti da veri intenditori: da quella con il lampredotto a quella con il cotto del Patanegra, da quella con le patate di Pietramala a quella con la 'Nduja di Spilinga ... Nella pizzeria di Jonathan troverete anche le pizze classiche come margherita e marinara, anch'esse realizzate con prodotti di alta qualità. Da provare assolutamente la degustazione di pizze selezionate dal pizzaiolo che assicura un'esperienza culinaria unica. E il prezzo? E' adatto a tutte le tasche e a tutti i palati.

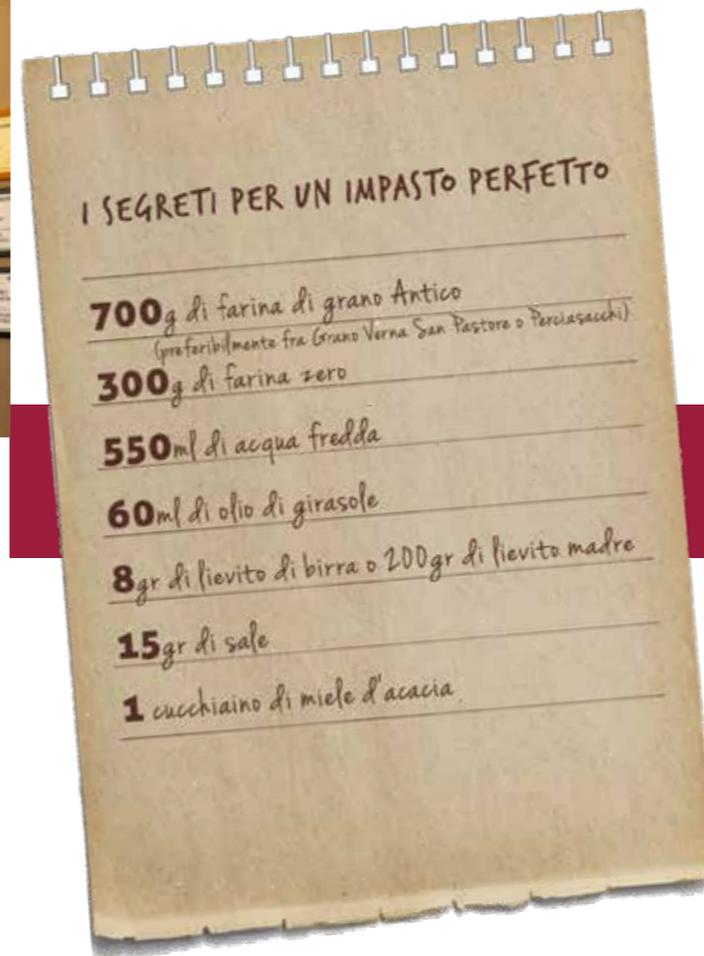
every year in Parma and which saw the participation of 840 competitors from 42 countries. "I saw colleagues who showed up with incredible equipment - says Jonathan - I only had a spatula, my dough and my passion". Viscillo has arrived very high in the world rankings: thanks to his pizza that we could define as hyper-Florentine. He presented the jury with a pizza with lamprey, Sangiovese flavoured onion, green sauce, porcini mushrooms, roasted piquillo pepper cream, very little red cow parmesan and a few Pantelleria caper leaves. "I make gourmet pizzas - says Viscillo - but I never want to distort tradition. In the world championship pizza I wanted to preserve the typical flavours of the classic Florentine sandwich with lamprey".

At "Grano Antico" you can taste all pizzas with which Jonathan has won the regional, national and world championships. Pizzas with a fragrant and tasty base (precisely, of ancient grains) and stuffed with combinations for true connoisseurs: from the one with lamprey to the one with Patanegra cooked ham, from the one with Pietramala potatoes to the one with 'Nduja di Spilinga ... In Jonathan's pizzeria you will also find classic pizzas such as Margherita and Marinara, also made with high quality products. Absolutely to taste are pizzas of the day, selected by the pizza maker, which ensures a unique culinary experience. And the price? It is suitable for all budgets and all palates.



Nella pizzeria di Jonathan si mangia una pizza realizzata con il suo speciale impasto di grani antichi che è croccante, friabile e leggero perché meno ricco di glutine quindi più digeribile. Le materie prime scelte dal pizzaiolo sono di altissima qualità: l'olio extra vergine di oliva è quello del territorio (dell'azienda il Trebbio), l'acqua ha determinate caratteristiche, così come i pomodori o i formaggi. L'incredibile passione di Viscillo per la pizza ha avuto importantissimi riconoscimenti. Jonathan è arrivato primo diverse volte al campionato toscano della pizza, nel 2021 si è qualificato primo a livello nazionale e quest'anno è arrivato 24esimo al campionato del mondo che si tiene ogni anno a Parma e che ha visto la partecipazione di

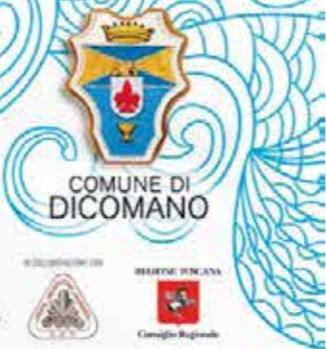
In Jonathan's pizzeria you eat a pizza made with his special dough of ancient grains which is crunchy, crumbly and light because it is less rich in gluten and therefore more digestible. The raw materials chosen by the pizza maker are of the highest quality: the extra virgin olive oil is from nearby areas (from the Trebbio company), the water has certain characteristics, as well as the tomatoes or cheese. Viscillo's incredible passion for pizza has had very important recognitions. Jonathan has finished on the First place several times in the Tuscan Pizza Championship; In 2021 he qualified First at national level and this year he finished 24th in the world championship which is held



PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Il Grano Antico
 Orari: aperto tutti i giorni a cena tranne il mercoledì
 Hours: Open every day for dinner except Wednesdays
 Piazza Colonna 21, Scarperia e San Piero, Italy
 Tel: 055 848112

DICOMANO D'ESTATE



EVENTI 9^A EDIZIONE

ESTATE FRASCOLANA 2023

AREA ARCHEOLOGICA DI FRASCOLE ORE 17.30

Domenica **2 luglio**

PRESENTAZIONE DEL LIBRO alla presenza degli autori
Anna Floridia e Paolo Scopetani

QUE VEDO

Effigi edizioni
Introduce Laura Passerini, presidente GAD Dicomano
partecipa Dott. Michele Buono
Archeologo funzionario Soprintendenza Archeologia,
Belle Arti e Paesaggio per la città metropolitana
di Firenze e la provincia di Pistoia e Prato

Sabato **8 luglio**

CONFERENZA a cura del GAD

**ARCHEOLOGIA DELLA
VIA FLAMINIA MINORE
TRA LE VALLI DEL QUADERNA,
IDICE E ZENA**

relatore Prof. Antonio Gottarelli Ricercatore archeologo
Dipartimento di Storia Culture Civiltà - Alma Mater Studiorum
Università di Bologna

Domenica **16 luglio**

Saverio Tommasi presenta l'ultimo libro

TROPPO NERI

edizioni Feltrinelli
partecipa LUCA LANZI voce de La Casa del Vento

INGRESSO LIBERO!

Domenica **23 luglio**

SPETTACOLO TEATRALE

COME STEVE MC QUEEN

liberamente tratto da "Amianto" di Alberto Prunetti
con Marco Bianchini
Una produzione Patate&Cipolle

Domenica **30 luglio**

FEEDBACK FESTIVAL - spin off

**GIOVANNI MILANI
IN CONCERTO**

Compositore, sassofonista e cantante, classe '98,
propone musica che unisce il suo vissuto musicale,
il jazz accademico, pop e techno/elettronica
realizzato con il contributo del Consiglio Regionale ai sensi della LR 3/2002

Sabato **12 agosto**

CONCERTO LIRICO

SCAVI ALL'OPERA

a cura di Studio Lirico Milano

Domenica **27 agosto**

CONCERTO

RAGAZZI ELETTRICI

Quartetto groove-funk elettrico
Concerto realizzato nell'ambito di "Il Museo in Musica"
con il finanziamento dell'Unione Mugello del Comune del Mugello

IN CASO DI MALTEMPO SARANNO COMUNICATE EVENTUALI NUOVE DATE

SPONSOR



TECNOGAS
Assistenza Termotecnica



TECNOGAS

Assistenza Termotecnica

Affidabilità e cortesia, Servizio professionale
e qualificato, Assistenza rapida

+39 055 8496192

info@tecnogasmugello.it

EVENTI A SCARPERIA

EVENTS IN SCARPERIA

A CURA DELLA REDAZIONE

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

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

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

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



GIORNATE RINASCIMENTALI - SABATO 2 E DOMENICA 3 SETTEMBRE

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

RENAISSANCE DAYS - SATURDAY 2 AND SUNDAY 3 SEPTEMBER

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



PALIO DEL DIOTTO - 8 SETTEMBRE

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



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

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

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

PALIO DEL DIOTTO - 8 SEPTEMBER

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



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

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

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

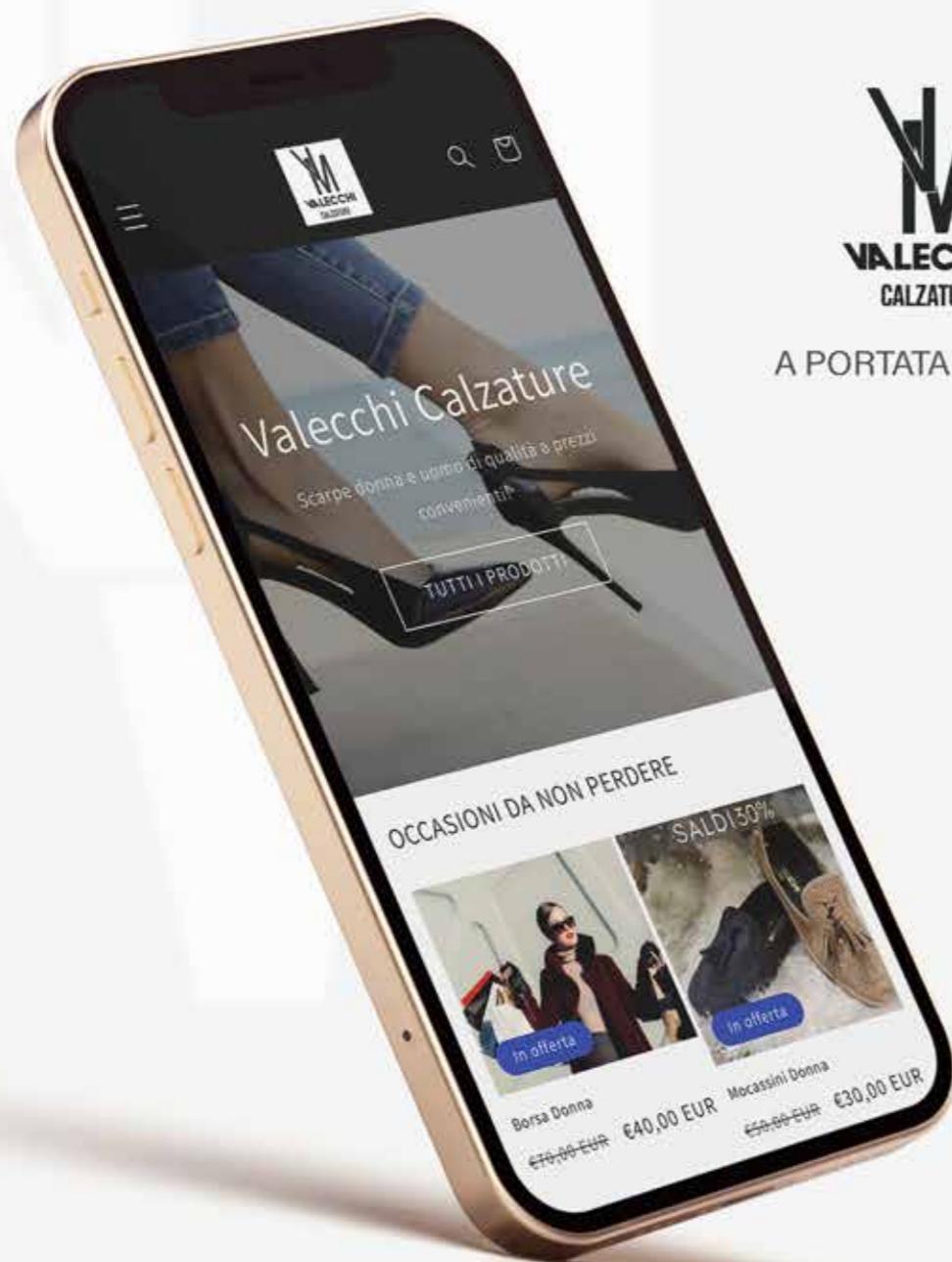
Per info su tutti gli eventi contattare
Pro Loco Scarperia

Tel. 055-8468165 / whatsapp 353-4364738

informazioni@prolocoscarperia.it • www.prolocoscarperia.it

VISITA IL NUOVO SHOP ONLINE VALECCHICALZATURE.COM

Disponibile la nuova collezione e la
sezione Outlet a prezzi scontati



A PORTATA DI CLICK



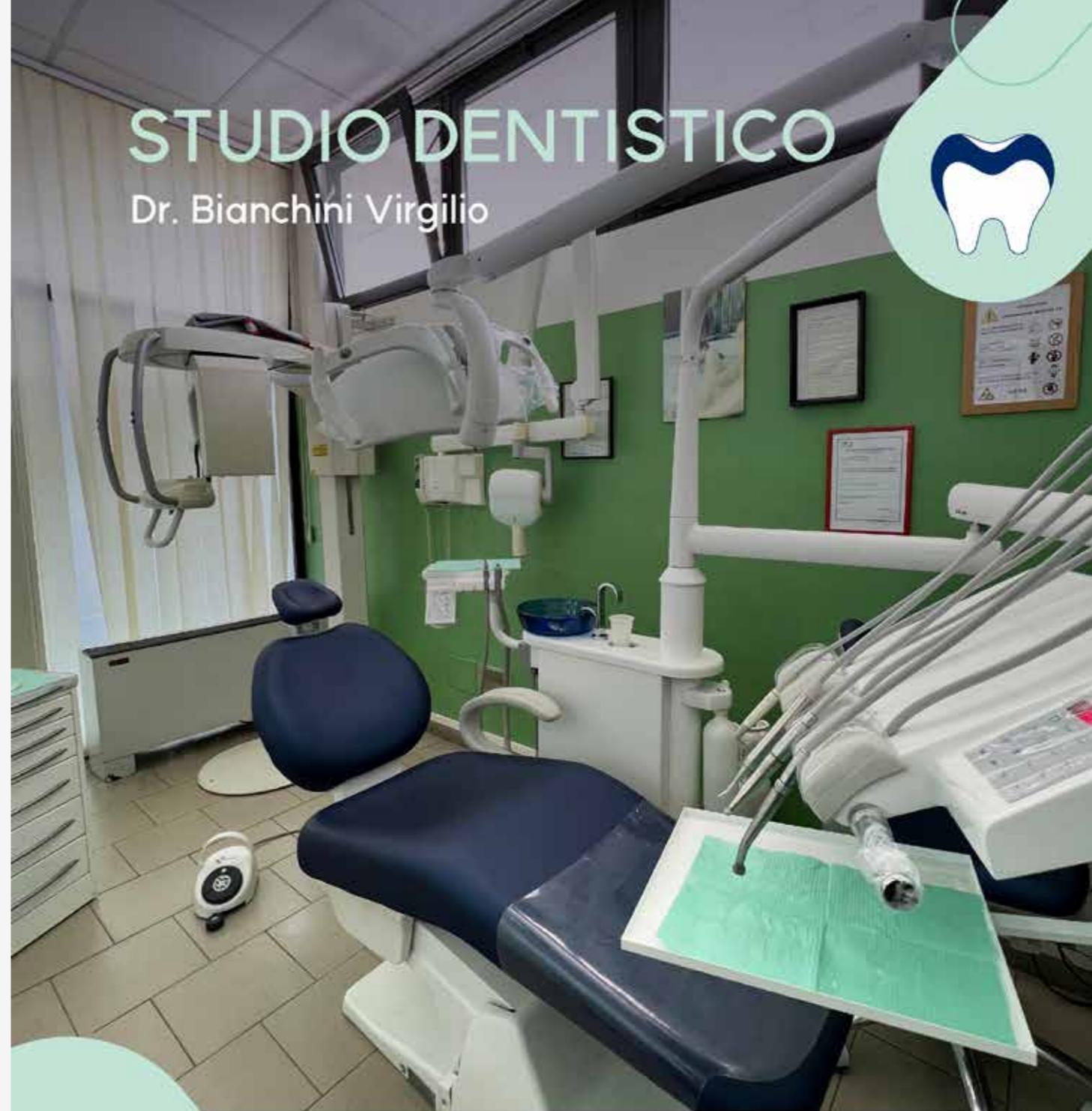
Valecchi Calzature



valecchicalzature

STUDIO DENTISTICO

Dr. Bianchini Virgilio



SERVIZI OFFERTI

Endodonzia • Protesi • Ortodonzia infantile e per adulti
Implantologia • Igiene Orale

Medico Chirurgo Odontoiatra

RIPARAZIONE PROTESI IN 24H | PREVENTIVI E VISITE GRATUITE

☎ 055 8458073 - 3335747288

📍 Via Divisione Partigiana Garibaldi, 17 Borgo San Lorenzo (FI)

UN'ESTATE DI GUSTO ALLA PASTICCERIA AURELIO

A SUMMER OF TASTE AT PASTICCERIA AURELIO

A CURA DELLA REDAZIONE

Un angolo di mare nel cuore di Borgo San Lorenzo.

Così potrebbe essere descritto l'ormai consueto appuntamento estivo del Venerdì sera alla Pasticceria Aurelio, con l'aperitivo di pesce fritto e bollicine.

Il fritto misto di pesce di Saverio e del suo staff è servito in un pratico cono e accompagnato da un calice di fresche bollicine o da un vino della sua fornita selezione.

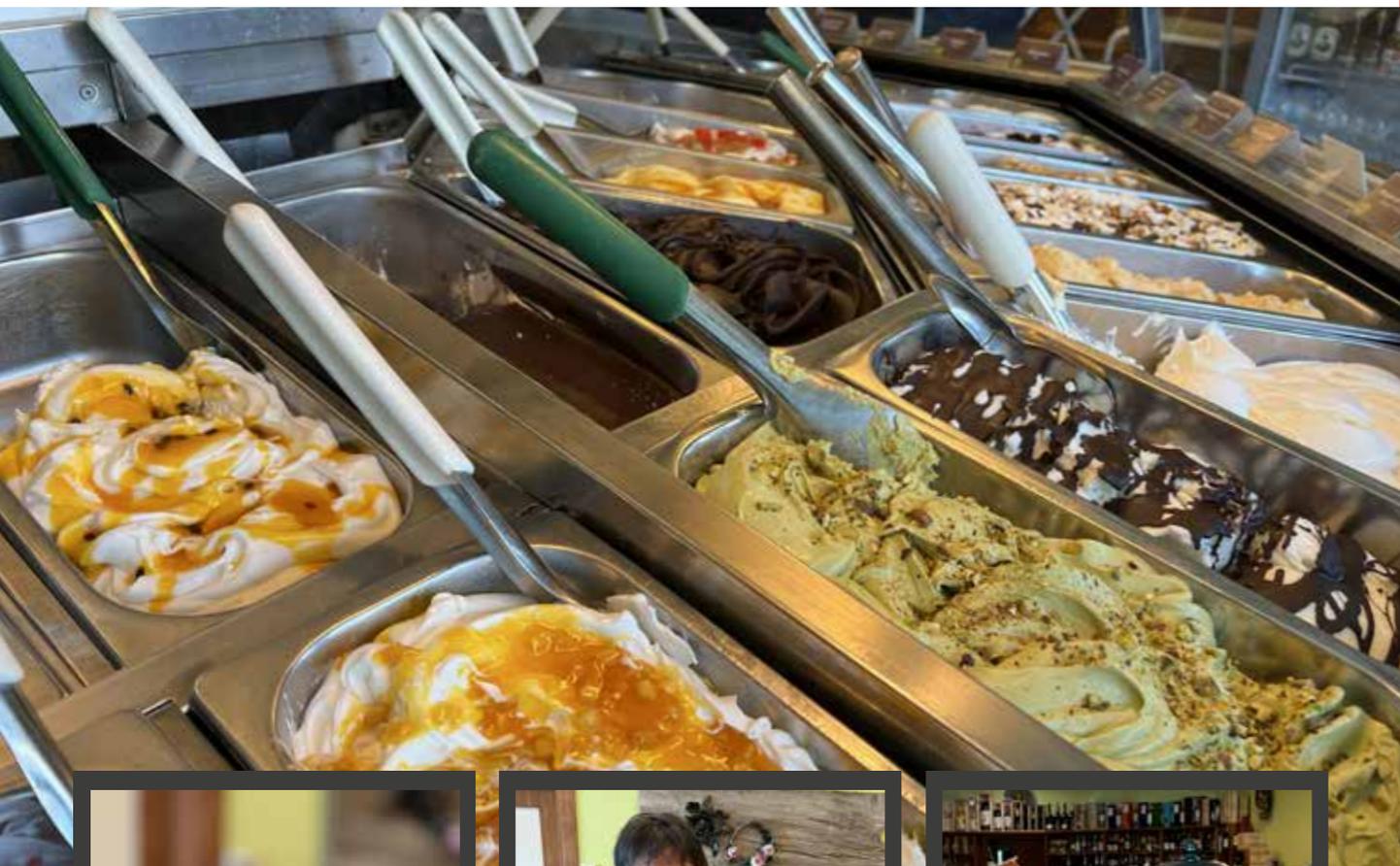
La cantina dei vini conta infatti una grande varietà di etichette provenienti da tutta Italia ed anche internazionali.

A corner of the sea in the heart of Borgo San Lorenzo.

This is how the now customary summer appointment on Friday evening at Pasticceria Aurelio could be described, with an aperitif of fried fish and bubbles.

The mixed fried fish by Saverio and his staff is served in a practical cone and accompanied by a glass of fresh bubbles or a wine from his well-stocked selection.

In fact, the wine cellar has a large variety of labels from all over Italy and also from abroad.



Un altro grande ritorno esclusivo per la stagione estiva è l'apertura serale dal Giovedì sera alla Domenica sera. Un ottimo modo per rinfrescarsi dopo una calda giornata: mettersi comodi, qualche chiacchiera e gustarsi il gelato di Aurelio.

Un vero e proprio cavallo di battaglia, il suo gelato è prodotto con i metodi classici della tradizione italiana, utilizzando materie prime di altissima qualità.

Ogni settimana è proposto a sorpresa un gusto nuovo, con esperimenti e accostamenti che creano sapori unici.

Durante l'apertura serale è disponibile anche il servizio di consegna a domicilio per chi preferisce stare a casa ma non privarsi di un'ottima vaschetta di gelato.

Another great exclusive return for the summer season is the evening opening from Thursday evening to Sunday evening. A great way to cool off after a hot day: make yourself comfortable, have a chat and enjoy Aurelio's ice cream.

A real workhorse, its ice cream is produced with the classic methods of the Italian tradition, using raw materials of the highest quality.

Every week a new taste is offered as a surprise, with experiments and combinations that create unique flavours.

During the evening opening, a home delivery service is also available for those who prefer to stay at home but not deprive themselves of an excellent tub of ice cream.



PASTICCERIA AURELIO

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

Via Divisione Partigiana Garibaldi, 5 - Borgo San Lorenzo

Tel. 055 8457366



AZIENDA

CAMA fin dall'inizio dell'attività si impegna nel costruire un'alta professionalità, e dal 1988 realizza impianti con il proprio marchio. L'azienda si avvale di una squadra di tecnici specializzati ed estremamente qualificati, aggiornati costantemente su tutte le novità del settore, che garantiscono assistenza 24 ore su 24 e 365 giorni l'anno.

CAMA oggi offre servizi di Installazione, assistenza e manutenzione di:

- Ascensori e miniascensori
- Montascale a poltroncina e montascale a pedana
- Montacarichi permanenti
- Elevatori per disabili (piattaforme elevatrici e servoscala)
- Scale mobili
- Montacarichi per auto e parcheggio auto

CAMA Ascensori opera in gran parte del territorio toscano, con più di 700 impianti in manutenzione; negli anni è diventata un punto di riferimento per il mercato ascensoristico.



☎ 055 84 57 501 ✉ info@cama-ascensori.it

🌐 www.cama-ascensori.it 📘 Cama Ascensori

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



 **FLOOD**
BILANCINO FESTIVAL

Un festival di quattro giorni che nasce nel 2018 con l'idea creare connessioni tra varie espressioni artistiche, dal teatro alla musica espressa in ogni sua forma; il tutto coniugato da una scenografia accogliente e suggestiva oltre alla presenza dei migliori Street Food internazionali, per un'esperienza davvero unica. Uno spazio all'aperto, sulle sponde del Lago di Bilancino, in un luogo simbolo per la vallata del Mugello ma ormai da anni punto di riferimento anche per tanti fiorentini, pratesi e visitatori dall'area bolognese. Il festival si inserisce infatti in un contesto naturale eccezionale, un luogo da molti anni ambito anche dai grandi Festival musicali di livello internazionale. Flood è un Festival originale, ad impatto sostenibile, che da protagonismo a realtà locali e ad artisti di fama nazionale.



PROGRAMMA 2023

GIOVEDÌ 20/07/23

Ore 19:00 - Catalyst Presenta: Giulivo Clown in "Splash Show" Spettacolo per famiglie

GREEN STAGE

Ore 21:30 - Liberamente Live (Indie)

TIRRENO HANDLOGIC

VENERDÌ 21/07/22

Ore 19:00 - Catalyst Presenta: I 4 Elementi in "A Ruota Libera" Spettacolo per famiglie

GREEN STAGE

Ore 20:45 - Catalyst Presenta: Shezan in "IL GENIO IMPOSSIBILE" (Circoteatro)

Ore 22:00 - Altera DJ Set (House/Elettronica)

LOP · TOMMASO CARLÀ · SIMONE DE KUNOVICH

BLUE STAGE

Ore 22:00 - Spritz + Gasometro + Tocame DJ Set (Dance/Reggaeton) ENRICO FAMMONI · FRANCESCO MASCARA · VALERIO COCCHI · DA VOICE

SABATO 22/07/22

Ore 19:00 - Catalyst presenta: GIULIVO AND FRIENDS Spettacolo per famiglie

GREEN STAGE

Ore 20:45 - Catalyst Presenta: Collettivo Clown "BALLOON ADVENTURES" di e con Fabio Lucignano & Andrea Meroni (Circoteatro)

Ore 22:00 - Spritz + Locura + Flower Party DJ Set (Disco Anni 80/90) GIACOMO B SIDE · SAURO MEGLI DJ · VANNY MCFLY · MELLA

BLUE STAGE

Ore 22:00 - ATRISM Live & DJ Set (Trap/HipHop/Reggaeton) BABY FACE · BIGUAN · CIORA · DISME · DOCUMENTIPREGO · DON DURA · OZ TOWN · PEP · PINGUY STYLE · QWHITE

DOMENICA 23/07/22

GREEN STAGE

Ore 20:30 - TUTTE LE COSE INUTILI (Cantautorato Punk)

Ore 21:00 - VENARIA (Indie Elettronica)

Ore 21:30 - MAESTRO PELLEGRINI (Cantautorato Indie)

Con la collaborazione e il contributo del Comune di Barberino

COMUNE DI BARBERINO DI MUGELLO



AREA ANDOLACCIO
LAGO DI BILANCINO
BARBERINO DI MUGELLO (FI)



— 20-21-22-23
LUGLIO 2023



FLOOD

BILANCINO FESTIVAL

MUSIC
THEATRE
& STREET FOOD
on the Lake



BIEMME AUTO, IL SUZUKI POINT NEL CUORE DEL MUGELLO

BIEMME AUTO, SUZUKI POINT IN THE HEART OF MUGELLO

A CURA DELLA REDAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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



SUZUKI VITARA 1.4 COOL

Tua a **199 €** al mese
+MAXIRATA (Tan 6.70%)



SUZUKI SWIFT 1.2 HYBRID

Tua a **149 €** al mese
+MAXIRATA (Tan 6.70%)



SUZUKI S-CROSS 1.4

Tua a **249 €** al mese
+MAXIRATA (Tan 6.70%)

BIEMME AUTO

Via Giovanni XXIII, 21
Borgo San Lorenzo (FI)

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

Tel. 055 8458984
biemmeauto@live.it



SUZUKI
POINT



biemmeauto



5 MOTIVI PER ALLENARSI IN PALESTRA ANCHE D'ESTATE

5 REASONS TO TRAIN IN THE GYM EVEN IN SUMMER

A CURA DI GIANNI DEI

Durante i mesi estivi alcune palestre iniziano a svuotarsi, ma abbandonare completamente l'allenamento muscolare può rivelarsi un errore e far perdere gran parte dei risultati conquistati nei mesi precedenti.

Durante la bella stagione, molte persone iniziano a svolgere attività outdoor, come giochi all'aperto, giri in bici e passeggiate nella natura. Queste attività sono sicuramente importanti sia per la salute che per lo spirito, ma si tratta prevalentemente di esercizi che migliorano il sistema cardiovascolare. L'attività cardio fa bene al cuore e alla circolazione, aiuta a bruciare i grassi ed eliminare le tossine, ma non può sostituire i benefici dell'allenamento muscolare.

Bisogna inoltre stare attenti alle temperature troppo alte. Svolgere attività impegnative all'aperto nelle giornate molto calde può essere uno stress eccessivo per l'organismo e diventare controproducente. Meglio scegliere di allenarsi in locali climatizzati. In questi mesi caldi alcune palestre si svuotano e le persone si dedicano ad attività all'aperto, ma abbandonare completamente l'allenamento muscolare può rivelarsi un errore e far perdere gran parte dei risultati conquistati nei mesi invernali.

“Per quale motivo non dobbiamo continuare il nostro percorso di allenamento fisico e mentale anche in estate?”

During the summer months some gyms begin to empty, but completely abandoning muscle training can prove to be a mistake and make you lose most of the results achieved in the previous months.

During the warm season, many people start doing outdoor activities, such as outdoor games, bike rides and nature walks. These activities are certainly important for both health and spirit, but they are mainly exercises that improve the cardiovascular system. Cardio activity is good for the heart and circulation, it helps burn fat and eliminate toxins, but it cannot replace the benefits of muscle training.

You also need to be careful of excessively high temperatures. Carrying out demanding outdoor activities on very hot days can be excessive stress for the body and become counterproductive. Better to choose to train in air-conditioned rooms. In these hot months some gyms empty and people dedicate themselves to outdoor activities, but completely abandoning muscle training can turn out to be a mistake and make you lose most of the results achieved in the winter months.

“Why shouldn't we continue our physical and mental training even in the summer?”

5 BUONE RAGIONI PER NON MOLLARE LA PALESTRA QUANDO ARRIVA L'ESTATE.

5 GOOD REASONS NOT TO GIVE UP THE GYM WHEN SUMMER ARRIVES.

I muscoli fanno bruciare calorie e grassi anche quando si riposa: Le attività cardiovascolari come la bici, la corsa, il nuoto, bruciano calorie; ma quello che influisce maggiormente sulla capacità del nostro organismo di convertire il cibo in energia è il metabolismo. Le persone che hanno più massa magra (muscoli) consumano più calorie non solo durante l'allenamento, ma anche durante tutte le attività quotidiane...persino dormendo.

NOTA IMPORTANTE: l'allenamento cardiovascolare fa bruciare calorie durante l'esercizio, ma NON aumenta il metabolismo.

Il sollevamento pesi e gli esercizi di resistenza sono utili per mantenere la densità ossea e favorire la costruzione di nuovo tessuto osseo.

Per stimolare la crescita delle ossa e aumentarne la massa si consiglia di effettuare l'allenamento di forza almeno due volte a settimana.

Il buon tono muscolare migliora la postura

Rinforzare i muscoli aiuta a mantenere una postura migliore durante le attività sportive e anche nelle attività quotidiane, aiutando a prevenire mal di schiena e tutte le problematiche legate ad una postura scorretta.

Prevenzione patologie

Alcuni problemi legati alla salute, come dolori di schiena, malattie cardiocircolatorie, artrite, osteoporosi, diabete, obesità ed insonnia, possono avere dei miglioramenti dalla pratica di alcuni esercizi fisici finalizzati alla forza.

Avrai un corpo "da spiaggia"

Un altro ottimo motivo per non interrompere l'allenamento in palestra durante l'estate è "estetico". Dopo mesi di allenamento e sacrifici per ottenere un corpo tonico e armonioso, perché mollare proprio quando è il momento di indossare shorts e costume da bagno?

Muscles burn calories and fat even when you rest: Cardiovascular activities such as cycling, running, swimming burn calories; but what most affects our body's ability to convert food into energy is metabolism. People who have more lean mass (muscle) consume more calories not only during training, but also during all daily activities ... even while sleeping.

IMPORTANT NOTE: Cardio training burns calories during exercise, but does NOT increase metabolism.

Weight lifting and resistance exercise are helpful for maintaining bone density and helping build new bone tissue.

To stimulate bone growth and increase its mass, it is recommended to do strength training at least twice a week.

Good muscle tone improves posture

Strengthening the muscles helps to maintain a better posture during sporting activities and also in daily activities, helping to prevent back pain and all the problems related to incorrect posture.

Pathology prevention

Some health problems, such as back pain, heart disease, arthritis, osteoporosis, diabetes, obesity and insomnia, can be improved by the practice of some physical exercises aimed at strength.

You will have a "beach body"

Another excellent reason not to stop training in the gym during the summer is "aesthetic". After months of training and sacrifices to get a toned and harmonious body, why give up when it's time to wear shorts and a swimsuit?



L'allenamento di forza con carichi (pesi) va mantenuto durante tutto l'anno, perché i suoi benefici sono necessari per mantenerci in salute e le esigenze del nostro organismo non vanno in vacanza.



sportingclub

05.07.23

esseci nuoto

LA NOTTE DEL FITNESS

INGRESSO LIBERO



FITNESS



POOL



MUSIC



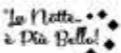
DRINK

dalle 19:15

INIZIO ATTIVITÀ

dalle 21:45

After Party

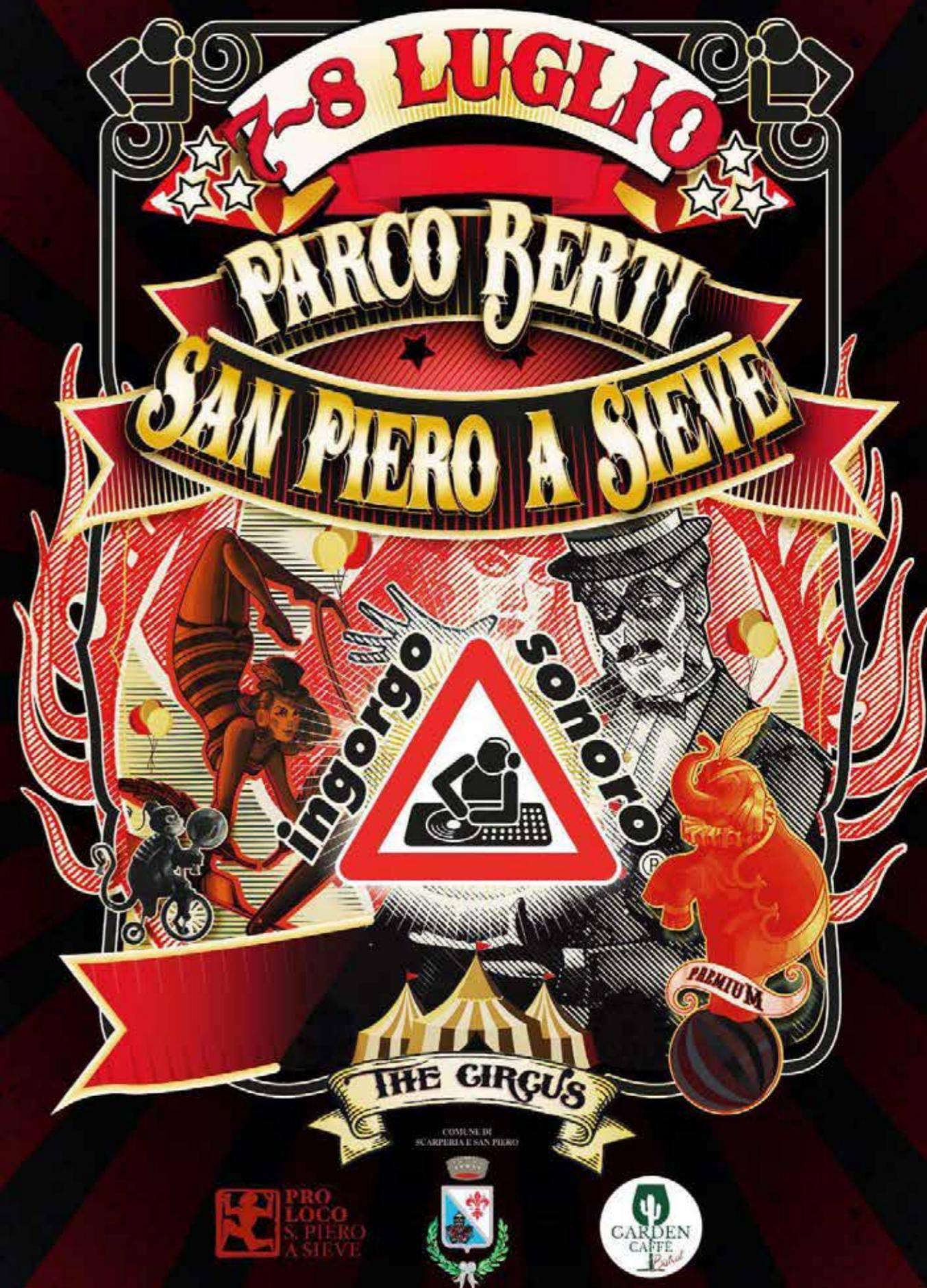
powered by:  

Puoi partecipare anche se non sei iscritto Sporting

Possibilità di utilizzare le cabine della piscina esterna per cambiarsi e fare la doccia

ISCRIZIONE OBBLIGATORIA

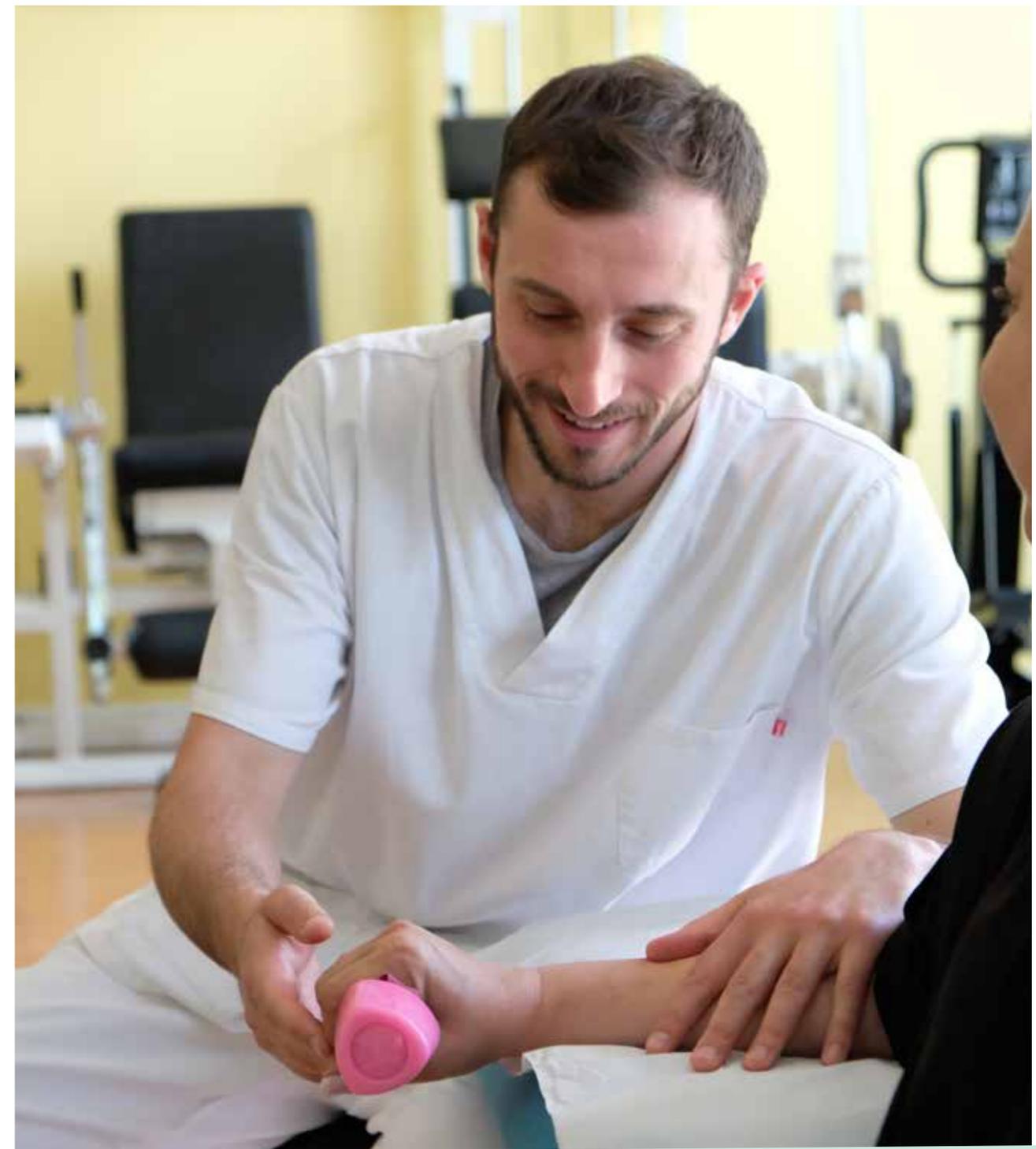
> MANDA UN MESSAGGIO WHATSAPP AL: 335 7855227





il possibile per risolvere il problema del paziente e capirne le cause, venendo incontro alle sue esigenze anche economiche. Forniamo infatti consulenze fisioterapiche gratuite garantendo flessibilità negli orari di appuntamento" spiega Andrea Parigi. Ogni fisioterapista della struttura ha una sua specializzazione professionale o inclinazione personale. Ognuno di loro ha l'obiettivo di essere costantemente aggiornato. Per esempio Riccardo ha recentemente conseguito la qualifica di osteopata, mentre Carla e Cristiana stanno frequentando il corso di riabilitazione del pavimento pelvico. Una squadra eterogenea e capace di rispondere alle esigenze di tutti i pazienti, dal giovane sportivo infortunato all'anziano.

debilitating it is to have to live with pain, so we do everything possible to solve the patient's problem and understand its causes, meeting their economic needs as well. In fact, we provide free physiotherapy consultations, guaranteeing flexibility in appointment times" explains Andrea Parigi. Each physiotherapist in the structure has its own professional specialization or personal inclination. Each of them aims to be constantly updated. For example Riccardo has recently obtained the qualification of osteopath, while Carla and Cristiana are attending the pelvic floor rehabilitation course. A heterogeneous team capable of responding to the needs of all patients, from the injured young sportsman to the elderly.



IL CENTRO DI FISIOTERAPIA DEL MUGELLO COMPIE 20 ANNI

THE CENTRO DI FISIOTERAPIA DEL MUGELLO TURNS 20 YEARS OLD

A CURA DELLA REDAZIONE

È il primo centro privato di fisioterapia e riabilitazione nato in Mugello e Valdisieve

È il primo centro privato di fisioterapia e riabilitazione nato in Mugello e Valdisieve

Passione, innovazione e esperienza. Sono questi gli elementi che contraddistinguono il Centro di fisioterapia e riabilitazione del Mugello. Si tratta del primo centro privato di questo tipo nato in Mugello e Valdisieve che quest'anno festeggia 20 anni. Fondato nel 2003 da Andrea Parigi, Marco Tagliaferri e Roberto Chelazzi, si è imposto fin dall'inizio quale punto di riferimento per la fisioterapia e la riabilitazione nel territorio. I tre soci fondatori lavoravano già da anni in importanti strutture e all'inizio degli anni Duemila hanno pensato di costituire un loro centro nella loro zona di origine. Nel corso degli anni lo staff si è ampliato avvalendosi della collaborazione di nuovi professionisti. Oggi il team è costituito dai fisioterapisti: Andrea Parigi, Cristiana Del Soldato, Carla Cipriani, Roberto Chelazzi, Riccardo Bandini, Francesca Tagliaferri, Filippo Giovannetti e Pietro Bolognesi; ci sono poi la segretaria amministrativa, Laura Ceseri, che fa parte del gruppo fin dalla fondazione della struttura, e Sara Baldini che collabora alla gestione amministrativa e organizzativa. "Siamo una mosca bianca, abbiamo l'obiettivo di fornire un servizio sanitario completo e di qualità. Sappiamo quanto sia debilitante dover convivere con il dolore per questo facciamo

Passion, innovation and experience. These are the elements that distinguish the Centro di Fisioterapia e Riabilitazione del Mugello. It is the first private center of this type born in Mugello and Valdisieve which this year celebrates its 20th anniversary. Founded in 2003 by Andrea Parigi, Marco Tagliaferri and Roberto Chelazzi, it has established itself since the beginning as a point of reference for physiotherapy and rehabilitation in the area. The three founding partners had already been working for years in important structures and at the beginning of the 2000s they thought of setting up their own center in their area of origin. Over the years the staff has expanded with the help of new professionals. Today the team is made up of physiotherapists: Andrea Parigi, Cristiana Del Soldato, Carla Cipriani, Roberto Chelazzi, Riccardo Bandini, Francesca Tagliaferri, Filippo Giovannetti and Pietro Bolognesi; then there are the administrative secretary, Laura Ceseri, who has been part of the group since the foundation of the structure, and Sara Baldini who collaborates in the administrative and organizational management. "We are a whitefly, we aim to provide a complete and quality health service. We know how

Il centro si contraddistingue per un'ampia offerta di macchinari di ultima generazione necessari al trattamento del dolore: Laser CO2, Laser Yag, Ultrasuoni, Tecar, Onde d'urto, Magneto ...

"Il nostro gruppo è favoloso - sottolinea Andrea - sono soddisfatto dei rapporti umani creatisi nel tempo. Lavoriamo con passione e le persone capiscono quando si cerca di fare il possibile per il loro benessere". Far parte del Centro di fisioterapia e riabilitazione del Mugello, è come essere avvolti da un caldo abbraccio, è come entrare a far parte di una grande famiglia.

"Per i prossimi 20 anni? - conclude Andrea - Vorremmo che il Centro andasse avanti acquisendo sempre nuovi professionisti, mantenendosi al passo con i tempi, e conservando lo spirito che ci ha sempre contraddistinto: l'umanità e la voglia di far star bene le persone".

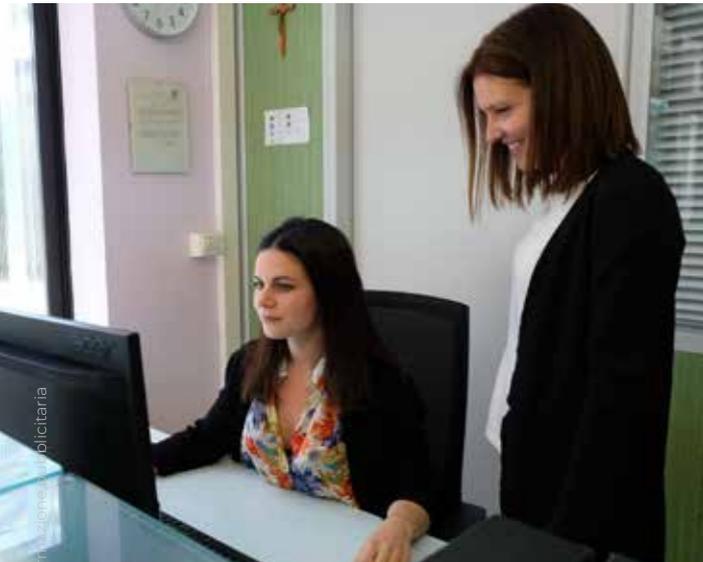
Non ci rimane che augurare tanti altri anni così al Centro di fisioterapia e riabilitazione del Mugello e ringraziare per tutto quello che hanno fatto per la nostra comunità.

The center is characterized by a wide range of latest generation machinery necessary for the treatment of pain: CO2 laser, Yag laser, ultrasound, Tecar, shock waves, magneto ...

"Our group is fabulous - underlines Andrea - I am satisfied with the human relationships created over time. We work with passion and people understand when we try to do everything possible for their well-being". Being part of the Mugello Physiotherapy and Rehabilitation Center is like being wrapped in a warm embrace, it's like becoming part of a big family.

"For the next 20 years? - concludes Andrea - We would like the Center to continue acquiring new professionals, keeping up with the times, and preserving the spirit that has always distinguished us: humanity and the desire to make people feel good".

All we have to do is wish many more years like this to the Mugello Physiotherapy and Rehabilitation Center and thank them for all they have done for our community.



**Centro di
fisioterapia e
riabilitazione
del mugello**

CENTRO DI FISIOTERAPIA E RIABILITAZIONE DEL MUGELLO

Viale Fratelli Kennedy, 8/10/12 - Borgo San Lorenzo (FI)

Tel. 055 8455114

info@fisioterapiamugello.it

www.centrofisioterapiaeriabilitazione.it



LA TORNERIA GALEOTTI FESTEGGIA 70 ANNI

THE GALEOTTI AUTOMATIC TURNING CELEBRATES 70 YEARS

A CURA DELLA REDAZIONE

Dal secondo dopoguerra ai nostri giorni, un'azienda che ha seguito la storia del nostro territorio

"L'importante è saper lavorare e avere un'idea. Non bisogna temere di investire e fare debiti, sicuramente qualcosa verrà fuori". Questa è una frase che era solito dire Tito Galeotti al figlio Nilo. E' grazie alla creatività e a quel pizzico necessario di spregiudicatezza che contraddistinguevano Tito, che è nata la Galeotti srl.

Si tratta di un'azienda produttrice di minuterie metalliche nel cuore del Mugello, a Scarperia-San Piero a Sieve. Realizza pezzi che vanno da 1 ai 45 millimetri di diametro per diversi settori produttivi: biomedicale, alimentare, moda, oleodinamica ... Dal 2016 l'azienda si trova nella zona industriale di Pianvallico in una struttura di ben 1800 metri quadrati e ha tredici dipendenti che lavorano su 26 torni producendo diversi milioni di pezzi all'anno.

In 70 anni l'attività è passata da essere artigianale ad industriale grazie al guizzo di Tito, la volontà di suo figlio Nilo e i preziosi collaboratori che hanno contribuito fortemente alla crescita aziendale.

"Mio padre era un 'aggeggione' - racconta Nilo Galeotti - figlio di contadini, imparò il mestiere di orefice a forza di smontare

e montare gli orologi. Dopo la seconda guerra mondiale aprì una oreficeria a Scarperia. Nel 1953 ebbe l'idea di produrre i rivetti, elementi meccanici di fissaggio per i manici dei coltelli, e acquistò il primo tornio parallelo. Sapete dove lo mise? Nel salotto di casa!" In seguito il tornio fu spostato in una stanza presa in affitto al pian terreno dell'abitazione affiancandolo ai primi torni automatici a barra.

Nel 1963 tutta la famiglia Galeotti e l'azienda si trasferirono a San Piero a Sieve in via Provinciale, dove l'attività è stata fino al 2016. "Mio padre - ricorda Nilo - incontrò degli industriali lombardi ad una fiera che lo spronarono ad investire e far crescere la sua attività. Si può dire che quell'incontro fu cruciale per la storia della nostra azienda". Siamo infatti negli anni Sessanta in pieno boom economico, il mercato non era saturo e fare impresa era più semplice di oggi (basti pensare ai numerosissimi adempimenti burocratici che deve rispettare chi vuole aprire una sua attività). Tanti italiani, come Tito, compresero le opportunità del momento e costruirono solide basi affinché un'azienda fosse addirittura in grado di scavallare i due secoli - così come è successo alla Galeotti srl.

L'evoluzione più importante vissuta dall'azienda è stata il passaggio dai torni meccanici a quelli a controllo numerico che ha visto l'entrata a gamba tesa della tecnologia informatica nel mondo della meccanica. "Siamo riusciti a crearci un bacino di clienti molto variegato e con il senno di poi, possiamo dire che sia stata una scelta vincente. La diversificazione dei settori per cui lavoriamo, ha permesso che il lavoro sia stato bene o

and assembling watches. After the Second World War he opened a goldsmith's shop in Scarperia. In 1953 he had the idea of producing rivets, mechanical fastening elements for knife handles, and bought the first parallel lathe. Do you know where he put it? In the living room at home!" Later the lathe was moved to a rented room on the ground floor of the house alongside the first automatic bar lathes.

In 1963, the whole Galeotti family and the company moved to San Piero a Sieve in via Provinciale, where the business was until 2016. "My father - recalls Nilo - met some Lombard industrialists at a fair who encouraged him to invest and grow your business. It can be said that that meeting was crucial for the history of our company". We are in fact in the Sixties in full economic boom, the market was not saturated and doing business was easier than today (just think of the numerous bureaucratic formalities that those who want to open their own business must respect). Many Italians, like Tito, understood the opportunities of the moment and built solid foundations so that a company was even able to span the two centuries - as happened to Galeotti srl.

The most important evolution experienced by the company was the transition from mechanical lathes to numerically controlled ones which saw the entry of information technology into the world of mechanics with a straight leg. "We managed to create a very varied customer base and with hindsight, we can say that it was a winning choice. The diversification of the sectors we work for has allowed the work to be more



From the Second World War to the present day, a company that has followed the history of our territory

"The important thing is to know how to work and have an idea. We must not be afraid to invest and make debts, surely something will come of it". This is a phrase that Tito Galeotti used to say to his son Nilo. It is thanks to the creativity and that necessary pinch of ruthlessness that distinguished Tito, that Galeotti srl was born.

It is a manufacturer of small metal parts in the heart of Mugello, in Scarperia-San Piero a Sieve. It manufactures pieces ranging from 1 to 45 millimeters in diameter for various production sectors: biomedical, food, fashion, hydraulics ... Since 2016 the company has been located in the industrial area of Pianvallico in a structure of no less than 1800 square meters and has thirteen employees on 26 lathes producing several million pieces a year.

In 70 years the activity has gone from being artisanal to industrial thanks to the leap of Tito, the will of his son Nilo and the precious collaborators who have contributed greatly to the company's growth.

"My father was a 'contraption' - says Nilo Galeotti - the son of peasants, he learned the goldsmith's trade by disassembling

male sempre continuativo anche nei periodi storici più difficili "spiega Nilo.

Senza la dedizione dei lavoratori che si sono alternati nell'azienda, la Galeotti non sarebbe quello che è oggi. Lavoratori difficilmente sostituibili per il livello di professionalità ed esperienza raggiunti.

La ditta conta, oltre ai nuovi ragazzi arrivati, addetti che sono stati assunti tra gli anni Ottanta e Novanta, che vantano quindi quasi 40 anni di lavoro.

"Ci sono persone che hanno iniziato a lavorare da noi e sono arrivati all'età pensionabile sempre da noi. Questo ci ha permesso di poter contare su un personale formato e fidato" dice Nilo.

Il fare squadra, l'impegno, l'esperienza e il costante aggiornamento sono gli ingredienti che caratterizzano la Galeotti srl. Non ci rimane che augurare all'azienda di andare avanti per almeno altri 70 anni con questa dedizione.



or less always continuous even in the most difficult historical periods" explains Nilo.

Without the dedication of the workers who have taken turns in the company, Galeotti would not be what it is today. Workers that are difficult to replace due to the level of professionalism and experience achieved.

In addition to the new arrivals, the company has employees who were hired between the 1980s and 1990s, who therefore

boast almost 40 years of work. "There are people who started working with us and have reached retirement age with us. This has allowed us to be able to count on a trained and trusted staff," says Nilo.

Teamwork, commitment, experience and constant updating are the ingredients that characterize Galeotti srl. We can only wish the company to continue for at least another 70 years with this dedication.

IL CALENDARIO 2023 DEGLI APPUNTAMENTI AL MUGELLO CIRCUIT THE 2023 CALENDAR OF APPOINTMENTS AT THE MUGELLO CIRCUIT

A CURA DELLA REDAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



GALEOTTI SRL

Torneria automatica di precisione

Via di Pianvallico, 15 - Scarperia e San Piero (FI)

Tel. 055 848068

info@galeottisrl.it · www.galeottisrl.it

Scopri tutti gli eventi sul nostro sito:

Discover all the events on our website:

www.mugellocircuit.com/eventi



LA LEGGENDA DEL REGOLO DI SAN PIERO A SIEVE

THE LEGEND OF THE REGOLO OF SAN PIERO A SIEVE

DI ALESSIA BENELLI

Secondo la leggenda, nei sotterranei della Fortezza Medicea di San Martino a San Piero a Sieve abiterebbe il Regolo.

Diventava il Regolo una vipera che, tagliata a metà, non moriva ma cresceva oltremodo, ed era molto vendicativa perseguitando tutti coloro che avevano la sfortuna di incontrarla o ne pronunciavano il nome. Secondo altre versioni, il Regolo sarebbe stato invece una vipera con più di 100 anni di età.

Questa creatura mostruosa avrebbe seminato il panico in tutto il Mugello uccidendo contadini e bestiame.

Il Regolo sarebbe arrivato nella Fortezza Medicea del Mugello nel XIX secolo quando le truppe napoleoniche decisero di affrontarla a viso aperto. Non riuscendo a ucciderla, i soldati la imprigionarono nell'antica roccaforte, dove sarebbe tuttora rinchiusa. Invece, secondo Massimo Certini e Piero Salvadori, risalirebbe all'epoca della costruzione della Fortezza nel XVI secolo quando questo enorme serpente sarebbe sceso dal cielo per poi stabilirsi nelle fondamenta dell'edificio.

Nessuno avrebbe mai visto il Regolo ma dei fatti inspiegabili sarebbero riconducibili alla presenza della bestia. Si racconta che giovani e belle donne si ritrovavano improvvisamente in possesso di monete d'oro e che poi partorissero solo maschi.

La sua esistenza è ben nota agli odierni abitanti di San Piero a Sieve, che gli hanno dedicato lo stendardo del tradizionale Palio.

According to legend, the Regolo would live in the basement of the Medici Fortress of San Martino in San Piero a Sieve.

Regolo was a viper who, cut in half, did not die but grew excessively, and became very vengeful by chasing all those who had the misfortune to meet her or pronounced her name. According to other versions, the Regolo would instead have been a viper over 100 years of age.

This monstrous creature allegedly sowed panic throughout the Mugello by killing farmers and livestock. The Regolo would have arrived at the Medici Fortress of Mugello in the 19th century when the Napoleonic group decided to face it head on. Failing to kill her, the soldiers imprisoned the ancient stronghold, where she would still be locked up. Once upon a time, according to Massimo Certini and Piero Salvadori, people laughed at the time of the construction of the Fortress in the 16th century when this enormous snake descended from the sky to stabilize the foundations of the building.

No one would have ever seen the Regulus but inexplicable facts would be attributable to the presence of the beast. It is said that young and beautiful women suddenly found themselves in possession of gold coins and then only gave birth to boys.

Its existence is well known to the hated inhabitants of San Piero a Sieve, who have dedicated the banner of the traditional Palio to it.





BAR PIZZERIA VALERI

"UNA STORIA DI FAMIGLIA DAL 1958"

BAR RISTORANTE PIZZERIA VALERI "A FAMILY HISTORY SINCE 1958"

A CURA DELLA REDAZIONE

La storia documentata comincia nel 1958 quando Romano Valeri apre a Luco di Mugello un'attività di bar, alimentari drogheria nei locali di proprietà di Bruno, il padre di Romano, che in passato era stata una stazione di posta per cavalli, quindi già conosciuta dagli avventori. A dare più risonanza all'attività fu poi la costruzione, nel 1972, dell'Autodromo internazionale del Mugello. La parte retrostante il bar alimentari, era stata adibita a campo di bocce ("pallaio" in toscano); negli anni '60 gli stessi locali sono stati trasformati in un balera dove venivano chiamati a suonare dei gruppi musicali e dove si poteva ballare; verso gli anni '70 divenne una sala giochi ed un centro ricreativo con ping-pong, un tavolo da biliardo, un juke-box, poi più tardi verso gli anni '80, una serie di videogiochi che periodicamente venivano cambiati seguendo le mode del momento.

A metà anni '80 la grande svolta: Romano e la moglie Teresa decisero di evolvere il locale in una pizzeria/trattoria. Il bar alimentari continuava ad essere la bottega per il paese, per colazioni merende e aperitivi fino alle partite a carte del dopo cena, magari gustando un ottimo gelato artigianale che Romano fin dal 1978 aveva cominciato a produrre, la pizzeria apriva solo per il fine settimana con un menù basato su due colonne portanti: i tortelli mugellani (con ripieno di patate) e la pizza.

I primi tempi non furono sicuramente facili: l'idea era di fare i tortelli a mano tutte le sere, cucinando tutto fresco senza congelare niente e questo si traduceva in piatti di ottima qualità ma creava spesso lunghe attese.

Con il passare del tempo però, grazie alle economie di apprendimento, sia in fatto di preparazione dei cibi che di organizzazione del lavoro, i tempi di attesa per i clienti si sono ridimensionati mentre la qualità dei piatti offerti ha sempre mantenuto un livello ottimale, incontrando un elevato indice di gradimento.

The documented history begins in 1958 when Romano Valeri opens a bar - grocery store business - in Luco di Mugello in Bruno's premises (Romano's father), which in the past had been a horse station, therefore already known by travellers.

To give more appeal to the activity, in 1972 the international Mugello racetrack was created. The part behind the food bar had been used as a bowling green ("pallaio" in Tuscany); in the 60s the same premises were transformed into a dance hall where musical groups were called to play and where one could dance; towards the 70s it became a games room and a recreational centre with ping-pong, pool table and juke-box - then later towards the 80s, a series of video games were put and periodically changed following fashion trends.

In the mid-80s the great turning point: Romano and his wife Teresa decided to change the business into a pizzeria/restaurant. The food bar continued to be 'the shop of the town' for breakfast, snacks and aperitifs - and up to the after dinner card games, perhaps enjoying an excellent homemade ice cream that Romano had begun to produce since 1978; The pizzeria only opened for the weekend with a menu mainly based on Mugello's Tortelli (with potato filling) and pizza.

The early days were certainly not easy: the idea was to make the tortelli by hand every evening, cooking everything fresh, without freezing anything, with excellent quality dishes but often causing long waits.

Over time however, thanks to economies of learning, both in terms of food preparation and work organization, waiting times for customers have reduced while the quality of the dishes offered has always maintained an optimal level, meeting a high approval rating.

From here begins a whole new story: the restaurant was first renovated in 1990 when the food bar was redone, then around 2000 the acquisition of the license for the sale of tobacco and monopoly goods; In 2008 a room was added and the

Da qua parte tutta una nuova storia. Il locale è stato rinnovato prima nel 1990 quando è stato rifatto il bar alimentari, poi intorno al 2000 l'acquisizione della licenza per la vendita di tabacchi e generi di monopolio, nel 2008 è stata aggiunta una sala ed ampliati la cucina e i bagni, nel 2015 è stata ristrutturata la sala ristorante e nel 2016 ancora una volta il bar alimentari ha cambiato sembianze per arrivare alla configurazione attuale.

L'evoluzione del locale è stata possibile grazie anche ai quattro figli di Romano e Teresa: Massimo e Marcello (1968), Gianni (1974) e Sandra (1978) che progressivamente hanno prima supportato, poi integrato ed infine sostituito il lavoro dei genitori, portando avanti ancora oggi l'attività familiare, sia come ristorante che come bar alimentari e anche gelateria.

Oggi, oltre ai classici tortelli al ragù di manzo, ravioli burro fuso e salvia, si sono affermati tanti altri piatti e condimenti, come il ragù di cinghiale, il ragù di anatra, occasionalmente quello di lepore, il sugo di funghi porcini, i funghi prugnoli durante la stagione primaverile, il condimento in bianco con olio extra vergine locale e parmigiano reggiano e per ultimi l'aglio, olio e peperoncino e il ragù di baccalà alla livornese, una nuova sfida per unire tradizione e innovazione.

E come non citare la bistecca alla fiorentina, diventato oggi uno dei cavalli di battaglia e lo stinco alla birra cotto nel bellissimo forno a legna.

Se non l'avete già fatto, non vi resta che provare il Valeri, dove si respira la vera tradizione della cucina Mugellana, in un'atmosfera casalinga e familiare.



kitchen and bathrooms were enlarged. Finally in 2015 the restaurant hall was renovated and in 2016 the food bar changed its appearance once again to gain to the current aspect.

The evolution of the restaurant was also possible thanks to Romano and Teresa's four children: Massimo and Marcello (1968), Gianni (1974) and Sandra (1978) who progressively first supported, then integrated and finally replaced the work of their parents, still carrying on the family business today, both as a restaurant and as a food bar and an ice cream shop too!

Today, in addition to the classic 'Tortelli with beef ragout, melted butter and sage ravioli', many other dishes and sauce have been tested: such as wild boar ragout, duck ragout, occasionally hare ragout,

porcini mushroom sauce, 'Prugnoli' mushrooms during the spring season, white dressing with local extra virgin olive oil and Parmesan cheese and - lastly - garlic, oil and chilli pepper and Livorno-style cod ragout: a new challenge to combine tradition and innovation.

And how not to mention the Florentine steak, which has become one of the flagships today, and the shin with beer cooked in a beautiful wood-burning oven.

If you haven't already, you just have to try Valeri's place, where you can breathe the true tradition of Mugello cuisine, in a homely and familiar atmosphere.



Pizza e tortelli dal 1984

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

Tel. 055 8401776

 Bar Pizzeria Valeri
 pizzeriavaleri1984



LO SCENICO CIMITERO MILITARE DELLA FUTA

THE SCENIC MILITARY CEMETERY OF FUTA

A CURA DI ALESSIA BENELLI

Il cimitero sorge sulla cima di un rilievo montuoso dell'Appennino Tosco-Romagnolo a quota 950 m nelle immediate vicinanze del passo della Futa nel Comune di Firenzuola.

Il Mugello era attraversato dalla Linea Gotica, costruita dai tedeschi in ritirata nella primavera del 1944 a opera della Todt, una organizzazione sotto il controllo degli alti comandi militari incaricata di costruire opere di comunicazione e di difesa sfruttando il lavoro coatto. E qui si consumarono battaglie sanguinose ed alcune efferate stragi di civili.

Il cimitero ospita più di 30.000 soldati germanici caduti durante l'offensiva alleata alla linea Gotica. Le salme sono state recuperate da sepolture provvisorie in 2.069 comuni italiani. Realizzato interamente in pietra serena di Firenzuola, è opera dell'architetto tedesco Dieter Oesterlen (1911-1994). È il più grande tra quelli realizzati in Italia dal Volksbund Deutsche Kriegsgräberfürsorge, l'ente per le onoranze ai caduti tedeschi. La costruzione rappresenta una spirale, che sale attorno alla montagna e improvvisamente si interrompe davanti a un muro piramidale innalzato verso il cielo. Le tombe sono segnalate da 16 mila lastre di granito, su ognuna delle quali

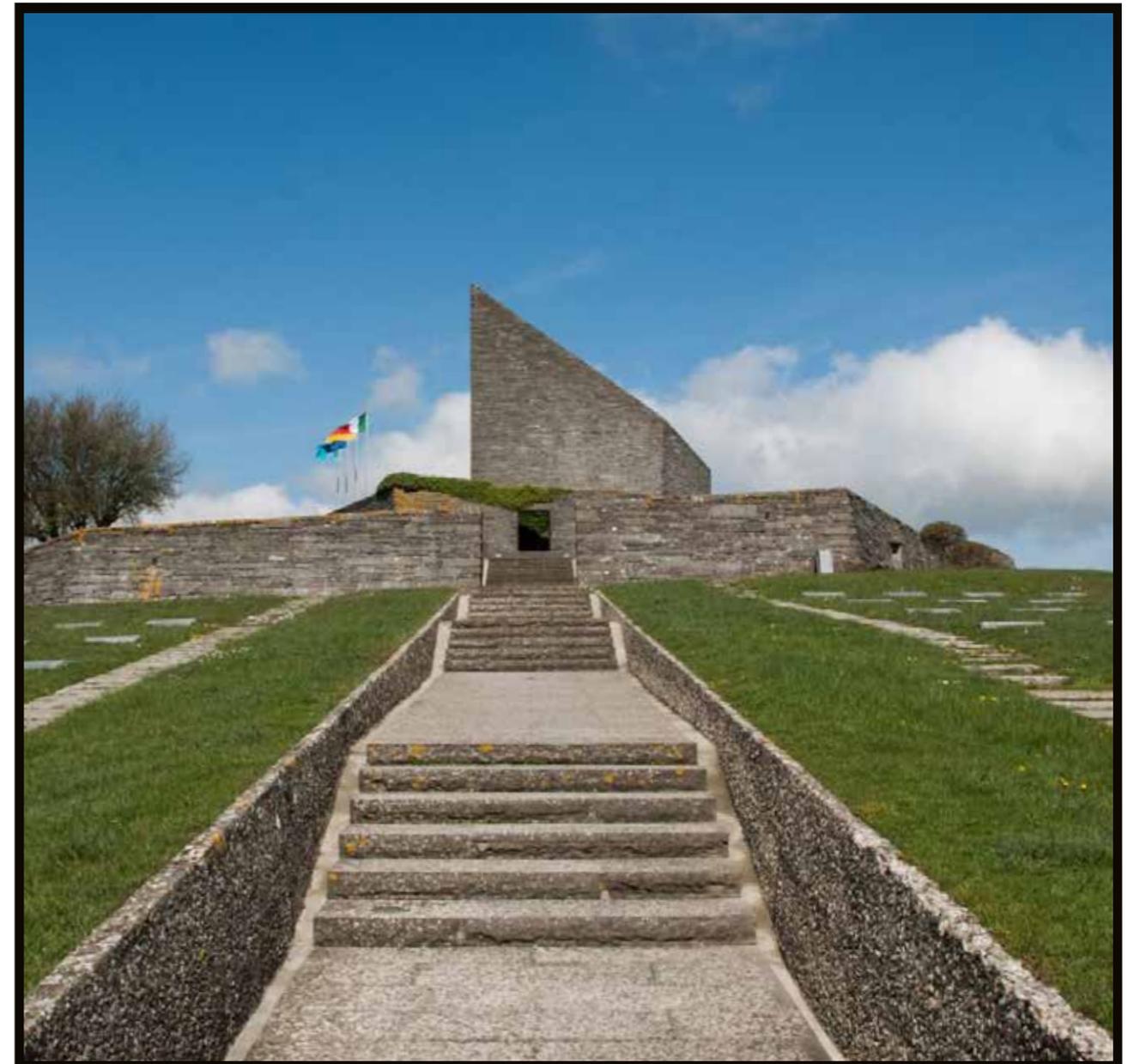
The cemetery stands on top of a mountainous relief of the Tuscan-Romagnolo Apennines at an altitude of 950 m in the immediate vicinity of the Futa pass in the Municipality of Firenzuola.

The Mugello was crossed by the Gothic Line, built by the retreating Germans in the spring of 1944 by the Todt, an organization under the control of the military high commands in charge of building communication and defense works by exploiting forced labour. And here bloody battles and some brutal massacres of civilians took place.

The cemetery houses more than 30,000 German soldiers who fell during the Allied offensive on the Gothic line. The bodies were recovered from temporary burials in 2,069 Italian municipalities. Made entirely of Firenzuola stone, it is the work of the German architect Dieter Oesterlen (1911-1994). It is the largest among those made in Italy by the Volksbund Deutsche Kriegsgräberfürsorge, the body for honoring the German fallen. The construction represents a spiral, which rises around the mountain and suddenly stops in front of a pyramidal wall raised towards the sky. The graves are marked

sono incisi i nomi di due soldati. Dalla fine degli anni Novanta l'associazione Archivio Zeta organizza spettacoli teatrali all'interno del cimitero monumentale.

by 16,000 granite slabs, each of which is engraved with the names of two soldiers. Since the end of the 1990s, the Archivio Zeta association has been organizing theatrical performances inside the monumental cemetery.



Per conoscere gli spettacoli di Archivio Zeta
www.archiviozeta.eu

To find out about the shows of Archivio Zeta
www.archiviozeta.eu



Più valore al tuo marchio

DALL'IDEA AL PRODOTTO: LA LOGICA DI COINART

Dal 1978 Coinart ha fondato i pilastri del suo successo, attraverso la qualità e l'esaltazione del lavoro artigianale, conservando i segreti delle piu' antiche e nobili lavorazioni in sinergia con le piu' moderne tecnologie. Il cuore pulsante di Coinart é il processo produttivo totalmente interno, dalla costruzione stampo all' articolo finito, passando attraverso 7 reparti immersi in una struttura all'avanguardia di oltre 2000mq curata da più di 40 anni.

Coinart oggi rappresenta un punto di riferimento per gli oggetti in metallo di alta qualità, riuscendo ad esaltare l'abilità artigiana in un processo altamente industrializzato.

REPARTI

-  Scultura
-  Meccanica
-  Incisione
-  Stampaggio
-  Smaltatura
-  Orificeria
-  Galvanica

Dal 1979

Telefono: (+39) 055.315548

Email: info@coinart.it

Via Dante Alighieri, 54, Calenzano (FI)





DITTA SEROTTI

LAVORAZIONE ARTIGIANALE DEL FERRO



DITTA SEROTTI

LAVORAZIONE ARTIGIANALE DEL FERRO

Benvenuti nel nostro laboratorio di fabbro artigiano! Ditta Serotti si occupa dal 1987 di creazione di opere di metallo su misura e riparazione di manufatti in ferro.

Welcome to our blacksmith workshop! Since 1987 Ditta Serotti has been involved in the creation of customized metal works and the repair of iron artefacts.

Con una combinazione di competenze tradizionali e tecniche moderne, offriamo servizi di alta qualità per soddisfare le esigenze dei nostri clienti.

With a combination of traditional skills and modern techniques, we offer high quality services to meet the needs of our customers.

Siamo specializzati nella realizzazione di cancelli, ringhiere, recinzioni, porte, sostituzione e/o riparazione serrature, finestre e oggetti d'arredamento personalizzati, sia per interni che per esterni. Ogni pezzo che creiamo è frutto di passione, precisione e attenzione ai dettagli, garantendo risultati esteticamente affascinanti e duraturi nel tempo.

We are specialized in the production of gates, railings, fences, doors, replacement and/or repair of locks, windows and customized furnishing items, both for interiors and exteriors. Every piece we create is the result of passion, precision and attention to detail, guaranteeing aesthetically fascinating and long-lasting results.

La nostra esperienza ci consente anche di occuparci della manutenzione, del ripristino della funzionalità e l'estetica dei vostri oggetti preziosi, facendoli tornare alla loro bellezza.

Our experience also allows us to take care of the maintenance, restoration of functionality and aesthetics of your precious objects, making them return to their beauty.

Quindi, se state cercando un fabbro di fiducia, non esitate a contattarci. Saremo lieti di mettere la nostra abilità e passione al vostro servizio.

So if you are looking for a trusted locksmith, don't hesitate to contact us. We will be happy to put our skill and passion at your service.



Giglio realizzato mediante fusione per dimostrazione agli alunni

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

Delle bellissime ore passate con i bambini della seconda elementare di San Piero.

"La tecnica e la maneggiabilità sono molto importanti nella lavorazione del ferro e fin da piccoli si può imparare questo antico mestiere."

*Un ringraziamento alle maestre
Milva, Carla e Silvia*



IL PALIO E LE SUE ORIGINI

THE PALIO AND ITS ORIGINS

DI CATERINA SANTELLI

Già dal 1351 Borgo era diviso in 4 rioni due DESTRA DUE A SINISTRA, con il passare degli anni fuori delle mura castellane si formavano piccoli sobborghi, chiamati Pozzino, MERCATO, CANTONE, IL ROSSO, che in occasione delle grandi feste religiose e civili si davano un gran da fare per abbellire le proprie strade.

I giochi che venivano allestiti comprendevano la corsa dei cavalli, corsa in bicicletta, gare di atletica leggera ed anche il gioco delle Botti.

Successivamente ai rioni vennero assegnati i colori e con l'ampliarsi del Borgo anche i rioni che partecipavano ai giochi aumentarono.

Per molti anni la tradizione del Palio è stata interrotta, fino al 2015, quando sono ripresi i giochi grazie alla volontà di alcuni ragazzi di ripristinare questa tradizione.

Ad oggi i rioni che partecipano sono 8 con circa 300 atleti che ad Agosto si contendono il tanto agognato "Palio" sfidandosi in giochi tradizionali, come la corsa dei carretti, la corsa della rotoballa, il tiro alla rulla, il tiro alla fune e il taglio del tronco. L'importanza del senso di appartenenza al proprio paese, al proprio rione e alle tradizioni che esso rappresenta viene portata avanti dai ragazzi del Direttivo anche grazie all'impegno dei Volontari del "Palio di Paleo" che da qualche anno animano le giornate di giugno, con un Palio dedicato interamente ai bambini dai 4 ai 18 anni, frutto anche di una collaborazione con l'Amministrazione comunale, con altre associazioni e con l'Istituto Comprensivo di Borgo San Lorenzo. Quest'anno l'appuntamento sé fissato per sabato 5 e domenica 6 agosto, giorni in cui si svolgeranno le eliminatorie tra le 8 squadre. La finale si giocherà giovedì 10 agosto in occasione della festa del Santo Patrono San Lorenzo.

As early as 1351 Borgo was divided into 4 districts two RIGHT TWO LEFT, over the years small suburbs were formed outside the castle walls, called Pozzino, MERCATO, CANTONE, IL ROSSO, which on the occasion of the great religious and civil festivals a great deal to beautify one's streets.

The games that were staged included horse racing, bicycle racing, athletics competitions and even the barrel game.

Subsequently, the colors were assigned to the districts and with the expansion of the Borgo, the districts that participated in the games also increased.

For many years the tradition of the Palio was interrupted, until 2015, when the games resumed thanks to the will of some kids to restore this tradition.

To date, there are 8 participating districts with about 300 athletes who in August compete for the much coveted "Palio" challenging each other in traditional games, such as the cart race, the round bale race, the roller tug, the tug of war and the trunk cut.

The importance of the sense of belonging to one's own country, to one's neighborhood and to the traditions it represents is carried forward by the girls on the Board also thanks to the commitment of the Volunteers of the "Palio di Paleo" who have been animating the days of June for some years, with a Palio dedicated entirely to children aged 4 to 18, also the result of a collaboration with the municipal administration, with other associations and with the Comprehensive Institute of Borgo San Lorenzo.

This year the appointment has been set for Saturday 5 and Sunday 6 August, the days in which the preliminary rounds between the 8 teams will take place. The final will be played on Thursday 10 August on the occasion of the feast of the Patron Saint San Lorenzo.



Io...
VANESIA
HAIR STYLIST



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

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

📍 Piazza Vittorio Veneto 23/24 - Borgo San Lorenzo

IO...VANESIA

Orari di apertura:

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

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

Chiuso Domenica e Lunedì

Per appuntamenti 055 840 2897



Party4All

Nel 2011 nasce Party4all, un'agenzia di organizzazione feste e matrimoni capace di soddisfare ogni desiderio del cliente.



Party4all, una festa per tutte le esigenze

Via Villa 25, 50062 Dicomano (FI)

Tel: +39 338 48 70 592 Email: info@party4all.it Sito: www.party4all.it

📍 [lauraferraris.party4all](#) 📱 [Laura Ferraris wedding & party planner](#)



BEACH

In Via Ilaria Alpi, 2 – San Piero a Sieve (FI)
Aperti tutti i giorni per pranzo, per l'aperitivo, e per
cena prima di ogni evento serale

EVENTI SERALI CONTINUATIVI:

Giovedì dalle 22:30 l'Aperituffo fino a tarda notte
Sabato dalle 23:00 party a tema fino a tarda notte

☎ 333 343 5322 📷 0o_beach_ 📱 Beach Borgonuovo